

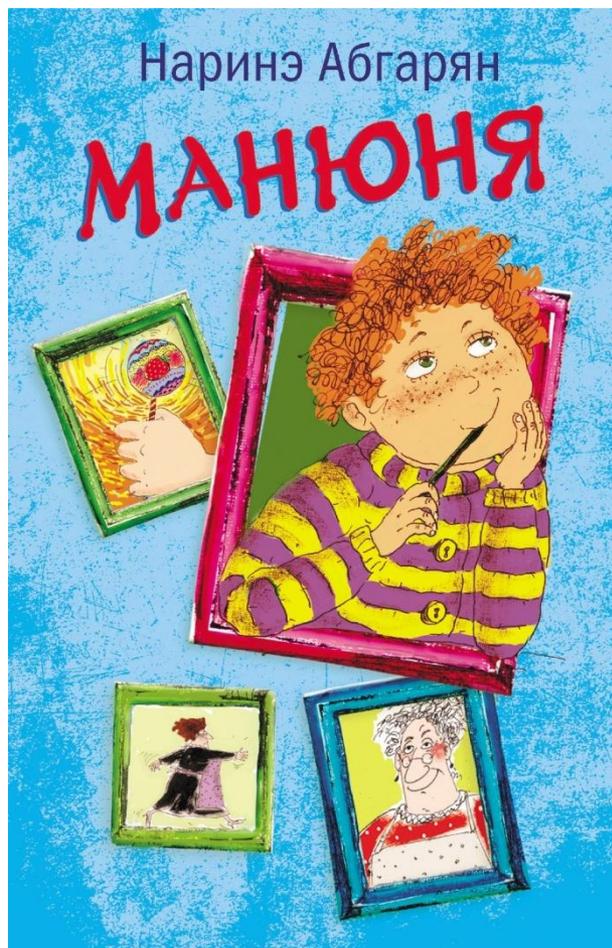
День национальных
культурных
деликатесов

ЗАВТРАК

- Утро не обязательно должно быть хаотичным сбором на работу. Настоящие книголюбцы подтвердят, что идеальное утро - это то, которое начинается за интересным чтением. Заведите себе привычку читать художественную литературу с утра, попивая свежесваренный кофе с вкусным завтраком. Позвольте вашему утру хоть полчаса побыть приятным и интересным.



АРМЕНИЯ



- Светлый и смешной роман о детстве пропитан солнцем и ароматами юга, где невинные шалости и веселые приключения двух лучших подружек навеют приятные воспоминания о собственном детстве.

ГОТОВИМ БЫСТРЫЙ ЗАВТРАК ПО-АРМЯНСКИ



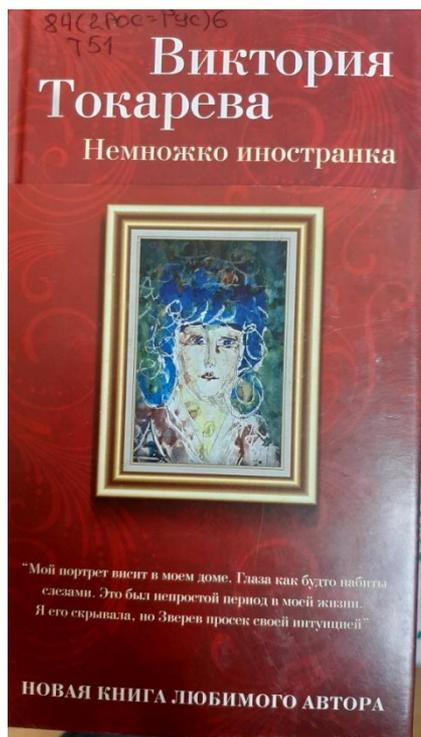
olleg для gotovim-doma.ru

- Нам нужны следующие продукты:
тонкий армянский лаваш
сулугуни, натертый на терке
микс нарезанной зелени (по желанию)
яйцо
соль и перец по вкусу
- 1. Кладем лаваш на тарелку и в центр выбиваем яйцо. Размазываем яйцо вилкой по по всему лавашу. Немного солим и перчим.
- 2. В центр кладем горстку натертого сулугуни и нарезанной зелени.
- 3. Заворачиваем треугольником или конвертом и обжариваем с двух сторон на разогретой сковороде в небольшом количестве сливочного масла. Или в сухой сковороде.
- Это безумно вкусно! Приятного аппетита!
- БАРИ АХОРЖАК!

ЛАНЧ

- Перерыв необходим не только для того, чтобы успеть перекусить, вернуть тонус и энергию, но и для того, чтобы отдохнуть эмоционально. Именно поэтому нет более подходящей пищи для ланча, чем пища для ума. Предлагаем вам несколько интересных и захватывающих рассказов, чтение которых не займет много времени, а вот эмоции, расслабление и полная перезагрузка будут обеспечены.

ЛАНЧ С ЕВРЕЙСКОЙ ЛИТЕРАТУРОЙ



- Неведение - это действительно составная счастья. Это легче, чем быть всезнающей, как змея. Я не всезнающая и тем более не змея. Но разговор не обо мне. А если и обо мне, то чуть-чуть.

ЛАНЧ ПО-ЕВРЕЙСКИ

КНАФЕ

- ⦿ продукты:
- ⦿ 150 г кнафской вермишели.
- 250 г. рикотта
- 100 г. сухофруктов
- 100 г. сахарная пудра.

На горячую сковородку смазанную маслом выложить половину лапши и немного прожарить.

Смешиваем рикотту с фруктами и пудрой и выкладываем на лапшу.

Закрываем второй половиной.

Аккуратно переворачиваем на обратную сторону и жарим.

Для сиропа пудра + розовая вода, закипятить и полить сверху все.

БЭТЭВОН !

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



ОБЕД

- Обед традиционно состоит из нескольких блюд. И мы предлагаем истории разных жанров и рецепты разных национальных блюд. Эти книги не отнимут много времени, но оставят неизгладимое впечатление.

ОБЕД ПО-УКРАИНСКИ



Борщ по-украински

- ⦿ продукты
- ⦿ Говяжья грудинка - 500 г;
- ⦿ Белокочанная капуста -300 г;
- ⦿ Свекла - 300 г;
- ⦿ Картофель - 400 г;
- ⦿ Морковь - 1 штука среднего размера;
- ⦿ Лук - 1 штука среднего размера;
- ⦿ Корень петрушки -50 г;
- ⦿ Корень сельдерея - 50 г;
- ⦿ Чеснок - 3 крупных зубчика;
- ⦿ Сало - 50 г;
- ⦿ Перец сладкий - 50 г;
- ⦿ Томатный сок домашний - 1 стакан;
- ⦿ Томатная паста - 3 столовых ложки;
- ⦿ Зелень укропа и петрушки - 1 пучок;
- ⦿ Лавровый лист - 3 листика;
- ⦿ Сахар, соль - по вкусу;
- ⦿ Масло растительное - 50 г;
- ⦿ Сметана - 150 г.
- ⦿ **СМАЧНОГО АППЕТИТА!**

ОБЕД ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ



- Каждый год школьные друзья отмечают очередную годовщину выпуска. Но вот уже третий раз в дружной компании происходят загадочные убийства - по одному на каждую годовщину. Близится очередная встреча...

ОБЕД ПО-АЗЕРБАЙДЖАНСКИ



Гефилте фиш

Рыба-500г.

Орех грецкий -125г.

Сок лимонный 1ст.л.

Изюм - 1 горсть

Лук -1 шт.

Масло раст.-1ст.л.

Соль по вкусу

: молотые орехи, изюм, обжаренный лук, лимонный сок - перемешать и наполнить подготовленную рыбу. Обвязать рыбу нитками и выпекать в духовке до готовности.

НУШ ОЛСУН!

ОБЕД ПО-БЕЛОРУССКИ



- «Рукописи не горят», - говорил гениальный писатель М.Булгаков. А принадлежające ему вещи не исчезают. Ради талисмана Булгакова, золотого браслета, приносившего писателю удачу, до сих пор проливается кровь...

ОБЕД ПО-БЕЛОРУССКИ

Кулага

- Для приготовления этого вкуснейшего белорусского блюда, на вашей кухне должны быть такие ингредиенты:
- килограмм свежих ягод
- 1 литр кипяченой воды
- 3 - 4 столовых ложек ржаной муки
- 1 - 3 столовые ложки мёду
- 1 стакан сахара (200 грамм), который можно полностью заменить медом но в таком случае увеличиваем количество муки Подготовьте ингредиенты для кулагы белорусской: воду, ягоды, ржаную муку и сахар или мед. В этом варианте используется замороженная ирга (коринка), также подходят и другие ягоды: смородина, черника, земляника, черемуха и т.д.
- Как приготовить ягодную кулагу (по-белорусски): Размешайте порцию ржаной муки примерно в 50 мл воды до однородного состояния.
- В остальной воде сварите перебранные и промытые свежие или замороженные ягоды в течение примерно пяти минут на среднем огне.
- Затем убавьте огонь, влейте воду с ржаной мукой и перемешайте. После этого прибавьте огонь и варите массу при помешивании до загустения.
- Приемнага апетыту!



УЖИН

- УЖИН У ВСЕХ РАЗНЫЙ кто-то любит плотненько поужинать и почитать серьезный роман, а кто-то легкий ужин и соответственно - легкое чтение, сказки перед сном.

УЖИН ПО-ТАТАРСКИ



- О жизни татарской девушки Зулейхи в трудовом лагере для спецпереселенцев на берегах сибирской реки Ангары.

УЖИН ПО-ТАТАРСКИ



«Пирамечи»:

- Готовим тесто: кефир солим и постепенно начинаем добавлять муку, хорошо вымешивая. Тесто должно получиться по консистенции как на пельмени, эластичное, не липнет к рукам. В зависимости от качества муки может уйти чуть больше или меньше. У меня около 2 кг. Оставить на 10 минут в холодильнике, "отдохнуть".
- Отрезаем небольшой кусок теста, скатываем в "колбаску", режем на кусочки.
- Из каждого кусочка делаем шарик. Раскатываем.
- В серединку на тесто тонким слоем распределяем фарш.
- Аккуратно собираем края нашего пирамечика в складочки.
- Выкладываем пирамечи в сковороду с горячим маслом. Обязательно! Сначала дырочкой вниз, чтобы сохранить весь сок! Жарим на среднем огне несколько минут до красивого цвета.
- Затем аккуратно переворачиваем, жарим снизу. Можно чуть убавить огонь, чтобы мясо успело прожариться хорошо. В дырочке вы увидите закипающий бульон, он не должен быть красным.
- АШЛАРЫГЫЗ ТЭМЛЕ БУЛСЫН!

УЖИН ПО-НЕМЕЦКИ



- Любовь - морковь!!!
- В его жизни все донельзя запутано. Отношения с родителями: по словам отца, он «крученный, верченый». С женщинами - любимой и нелюбимой. У него большой талант, но гордость и гордыня мешают ему. Однако есть на свете девушка Аглая...

УЖИН ПО-НЕМЕЦКИ



Яблочный штрудель

- Продукты:
- Тесто слоеное
- Яблоки - 500г.
- Изюм - 50г.
- Орехи грецкие-50г.
- Сахар 4 ст.л.
- Корица -0,5 ч.л.
- Сухари панировочные 4 ст.л.
- Яйцо -1
- Масло растительное
- ГУТЕН АППЕТИТ!

УЖИН ПО-УРАЛЬСКИ



- Фантастическая повесть о самом старом городе, найденном на территории Урала - Аркаиме.

УЖИН ПО-УРАЛЬСКИ



Кисель уральский

- 1 л воды;
- 400 г овсяных хлопьев;
- 20 г ржаного хлеба;
- ½ чайной ложки соли.
- Приготовление
- В банку или кастрюлю налейте холодную кипячёную воду. Всыпьте овсяные хлопья и положите кусок ржаного хлеба. Накройте крышкой и поставьте в тёплое тёмное место на 24-48 часов, до появления пенки.
- Когда смесь начнёт бродить, выложите хлеб и перемешайте массу. Процедите заготовку через двойную марлю в чистую кастрюлю. По консистенции жидкость должна напоминать сливки. Если она получилась слишком густой, влейте ещё немного **воды**.
- Поставьте кастрюлю на средний огонь, добавьте соль и доведите до кипения, постоянно помешивая. Убавьте огонь и продолжайте варить, пока кисель не загустеет.

Приятного аппетита!

УВЛЕКАТЕЛЬНОГО
ЧТЕНИЯ !