ПРЕДСТАВЛЕНИЕ
проекта «БУЛЬБАШНЯ»
команды исследовательского сообщества «ОБЛАКО ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» кафедры товароведения и организации торговли Могилевского государственного университета продовольствия,
БЕЛАРУСЬ

Научный руководитель
Масанский Сергей Леонидович

СОСТАВ КОМАНДЫ:

ПРЕПОДАВАТЕЛИ:

Рыбакова Татьяна Михайловна – *креативно-технологическое участие*

Крукович Ольга Васильевна – *литературно-художественное участие*

Удалова Елена Олеговна – *организационно-надежное участие*

БУЛЬБАШНЯ

БУЛЬБАШНЯ- это уникальное блюдо, объединившее кулинарные колориты Беларуси, Германии, Литвы, Сербии, Польши.

Слои БУЛЬБАШНИ - это драники - каждый слой олицетворяет соответствующую страну. Все вместе объединено нежным соусом и гармонично сочетающимся сыром

Беларусь - страна лесов и полей , поэтому её представляет зелёный драник. В тесто для «польских» драников были добавлены грибы, для «немецких» – много репчатого лука, для «сербских» – насыщенные мясные деликатесы. Чтобы получить «литовские» драники в тесто нужно добавить яйцо, а в соус – обжаренное сало с луком и сметаной

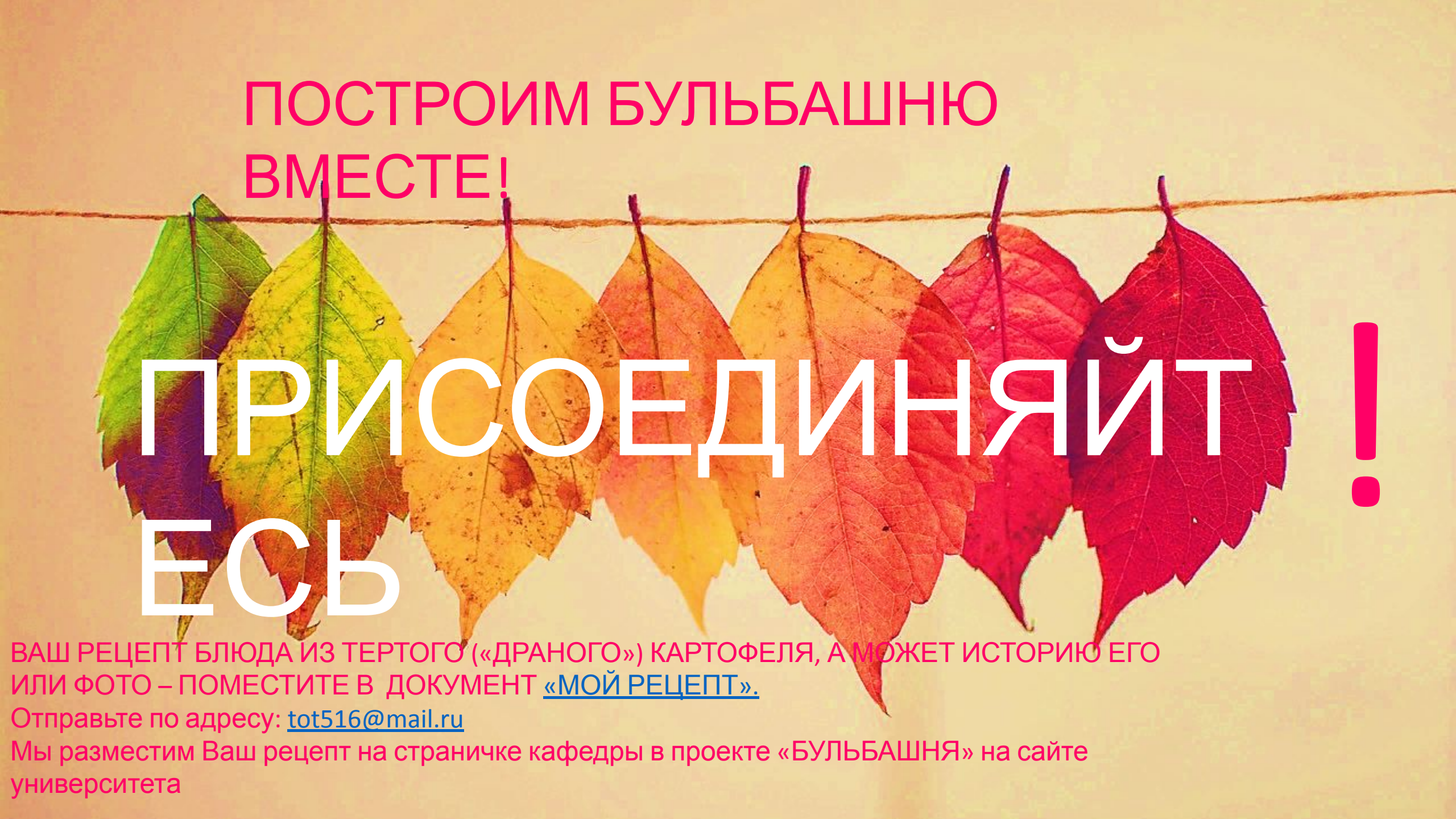
БУЛЬБАШНЯ: история здесь:
https://yadi.sk/i/YfrfhzKqkR3A2Q

В БУЛЬБАШНЕ МЫ ОБЪЕДИНЯЕМ
КУЛИНАРНЫЕ КОЛОРИТЫ.
КОЛОРИТ ВАШЕЙ СТРАНЫ, КРАЯ,
МЕСТЕЧКА, СЕМЬИ - ЗА ВАМИ!
Строим бульбашню вместе!
ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!

ГОРЯЧИЕ КРАСОТКИ

А
ТО
!!!

ОТ НАШЕГО СТОЛА ВАШЕМУ !!!



ПОСТРОИМ БУЛЬБАШНЮ ВМЕСТЕ!

ПРИСОЕДИНЯЙТЕСЬ!

ВАШ РЕЦЕПТ БЛЮДА ИЗ ТЕРТОГО («ДРАНОГО») КАРТОФЕЛЯ, А МОЖЕТ ИСТОРИЮ ЕГО ИЛИ ФОТО – ПОМЕСТИТЕ В ДОКУМЕНТ «МОЙ РЕЦЕПТ».

Отправьте по адресу: tot516@mail.ru

Мы разместим Ваш рецепт на страничке кафедры в проекте «БУЛЬБАШНЯ» на сайте университета