

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

**Научный руководитель**  
**Масанский Сергей Леонидович**

**С Любовью из Беларуси!**

# СОСТАВ КОМАНДЫ:

Рыбакова Татьяна Михайловна – *креативно-технологическое участие*

Крукович Ольга Васильевна – *литературно-художественное участие*

Удалова Елена Олеговна – *организационно-надежное участие*

ПРЕПОДАВАТЕ  
ЛИ:

СТУДЕНТ

Андросенко  
Елизавета

Барсукова Ольга

Шимановская  
Дарья

Репина Екатерина

Агешкевич Екатерина

Мурзина Юлия

Гузикова  
Наталья



# 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!









ГОРЯЧИ

Е

КРАСОТК

И





A  
TO  
!!!







ОТ  
НАШЕГО  
СТОЛА  
ВАШЕМУ

!!!





ПОСТРОИМ БУЛЬБАШНЮ  
ВМЕСТЕ!

ПРИСОЕДИНЯЙТ  
ЕСЬ !

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

Отправьте по адресу: [tot516@mail.ru](mailto:tot516@mail.ru)

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