

**KUCHNIA
WIELOKULTUROWA**

Program edukacji
międzykulturowej
dla dzieci.

**GRUZJA
TURCJA**

Daleko i Blisko



fine.ngo

www.fine.ngo

Projekt „Daleko i Blisko”, realizowany przez Fundację Fine.ngo, to seria programów audio i wideo promująca wśród dzieci postawy otwartości, tolerancji i zrozumienia wobec różnych kultur. Wzmacnia umiejętność budowania relacji i nawiązywania więzi międzykulturowych.

Przepisy przedstawione w opracowaniu pochodzą od rodzin z doświadczeniem migracyjnym z Gruzji oraz Turcji, i stanowią uzupełnienie nagrań wideo dostępnych na stronie internetowej oraz profilach społecznościowych Fundacji. Zapraszamy wszystkich do wspólnego gotowania, doświadczania nowych smaków i wrażeń, szukania tego co nas łączy, co nas różni i docenienia piękna różnorodności!

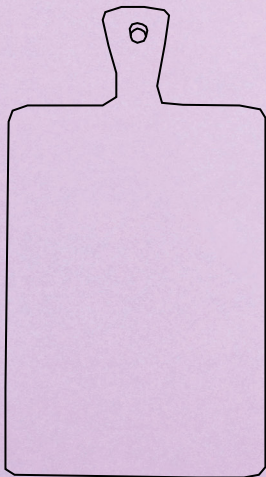


G

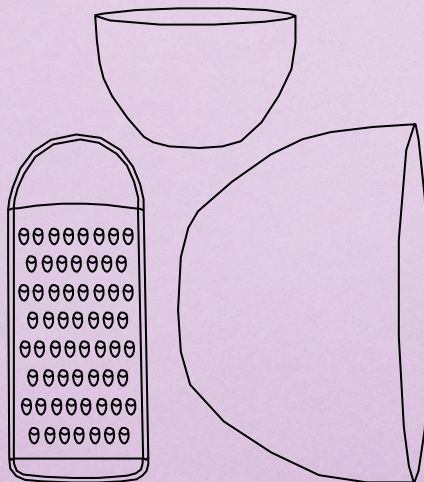
GRUZZA

Krok 1.

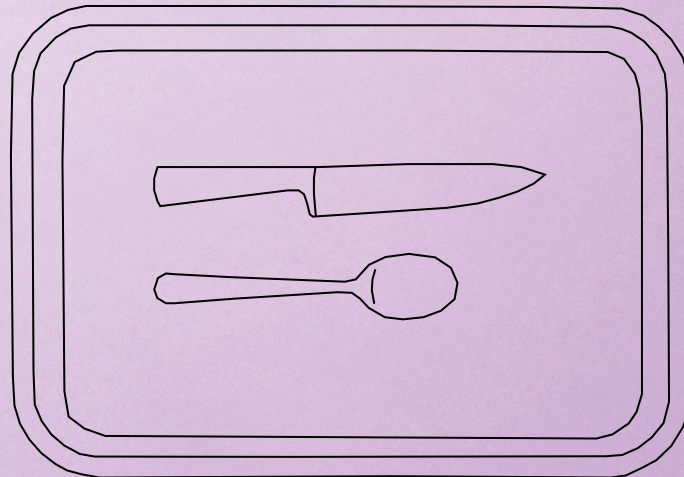
Wsyj do miski 500 g mąki.
Dodaj drożdże, sól i cukier.
Zalej zawartość miski ciepłą
wodą i zagnieć ciasto.

**Krok 2.**

Dodaj jajko i zagniataj ciasto
do uzyskania konsystencji
miękkiej plasteliny.

**Krok 3.**

Przykryj ciasto kuchenną
ściereczką i zostaw
do wyrośnięcia w ciepłym
miejscu na ok. 1,5 h.

**Krok 4.**

W czasie wyrastania ciasta
przygotuj farsz. Zetrzyj 250 g
mozzarelli i 250 g sera feta.
Wymieszaj ze sobą oba sery.

Krok 5.

Wymij z miski wyrośnięte
ciasto, podziel na dwie części
i rozplaszcz je delikatnie rękami,
nadając im okrągły kształt.

Krok 6.

Na każdą z części wyłóż
serowy farsz i zawijając brzegi
ciasta do środka, uformuj kulkę.

Krok 7.

Spłaszcz kulkę do formy placka
i ułóż na blaszce do pieczenia.
Wstaw blaszkę do piekarnika
nagranego do 180°C i piecz
przez ok. 15–20 minut.

Krok 8.

Otwórz piekarnik, wysuń
blaszkę i posmaruj wierzch
ciasta odrobiną masła. Piecz
jeszcze przez około 3 minuty,
aż nabierze złotego koloru.

CHACZAPURI

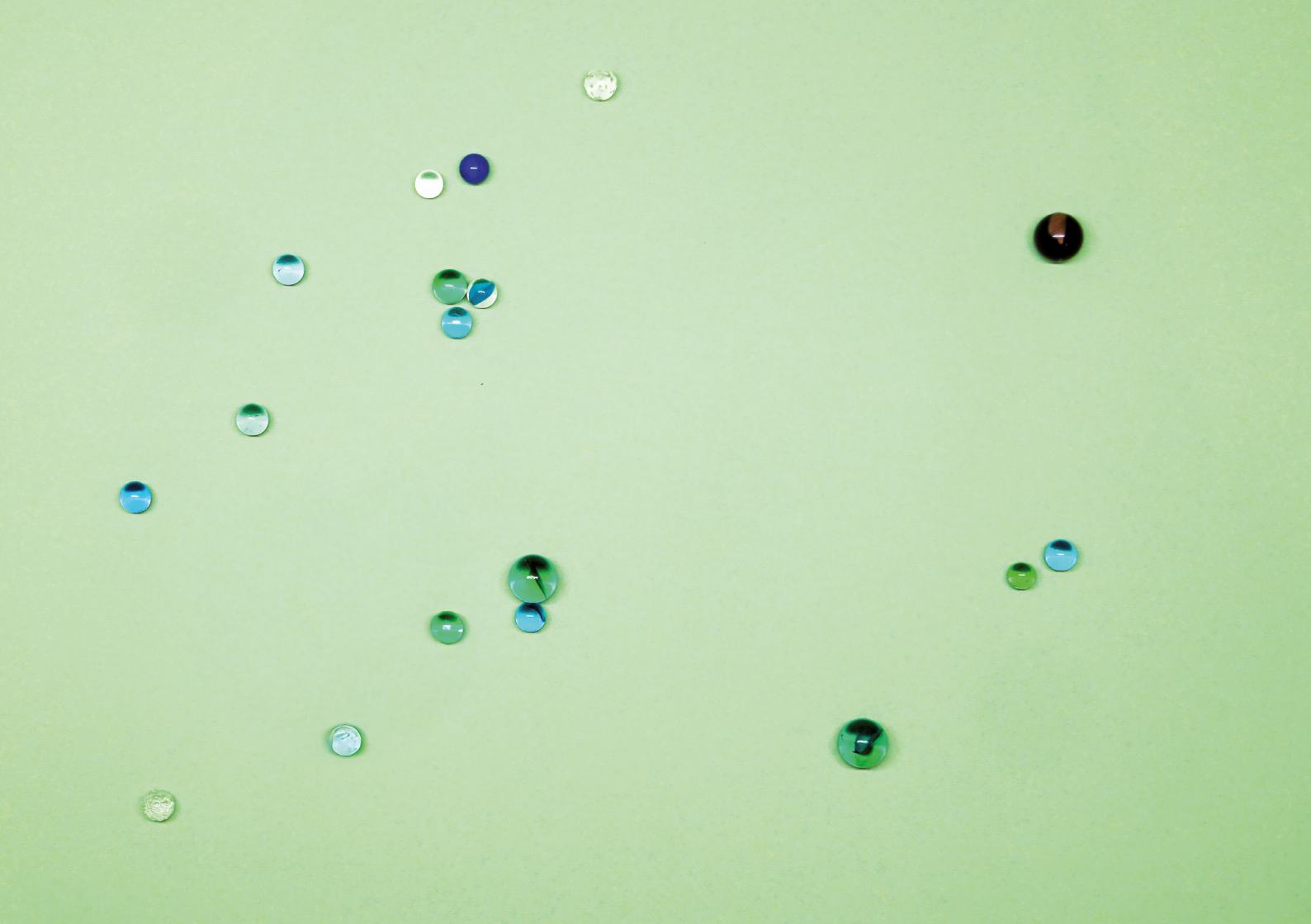


Składniki / ciasto

500 g mąki pszennej,
300 ml ciepłej wody,
1 jajko,
10 g drożdży,
łyżeczka soli,
łyżeczka cukru,
dwie łyżki oleju.

Nadzienie

250 g sera feta,
250 g sera mozzarella.



T

TURCJA

Krok 1.

Na patelnię wlej 3 łyżki oliwy z oliwek i lekko ją rozgrzej.

Krok 2.

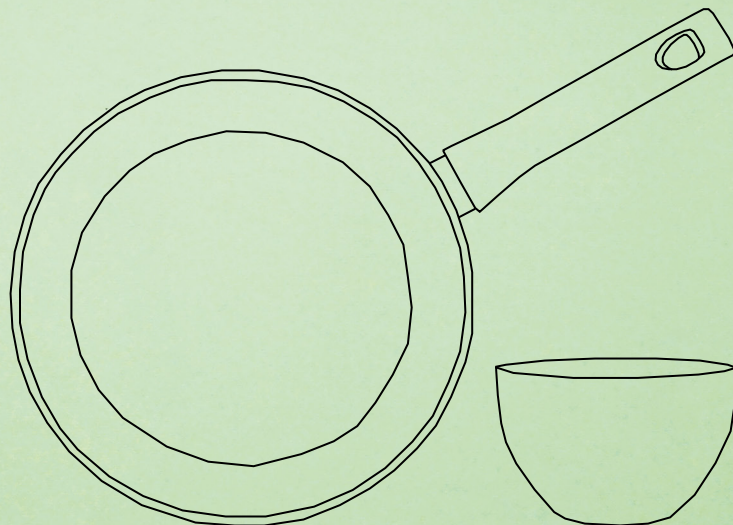
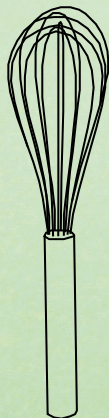
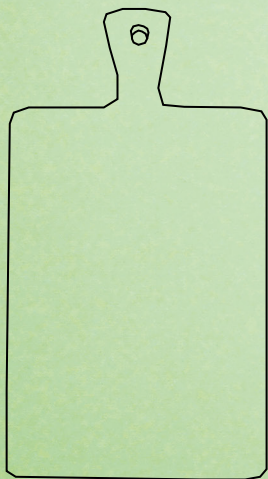
Pokrój paprykę i wrzuć na rozgrzaną patelnię.

Krok 3.

Po 2-3 minutach dodaj pokrojone pomidory, cukier, ocet, sól i pieprz. Opcjonalnie dodaj listek mięty i wszystko razem wymieszaj.

Krok 4.

W czasie, gdy składniki na patelni nabierają smaków, w misce roztrzep jajka trzepaczką.

**Krok 5.**

Kiedy warzywa zmiękną, wlej do nich jajka i co jakiś czas delikatnie mieszaj.

Krok 6.

Po 6-8 minutach wyłącz palnik i posyp Menemen serem, i poczekaj aż się lekko rozpuści.

Krok 7.

Na koniec posyp danie szczyptą oregano.

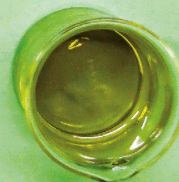
Krok 8.

Menemen najlepiej smakuje z tureckim chlebkiem Pide i czarną herbatą.

MENEMEN

Składniki

2 pomidory (malinowe),
1 papryka
(podłużna słodka
zielona lub czerwona),
3 łyżki oliwy z oliwek
extra virgin,
2 jajka,
starty ser cheddar,
1/2 łyżeczki soli,
1 łyżeczka cukru,
1/2 łyżeczki octu
winnego,
1/2 łyżeczki
czarnego pieprzu,
1/2 łyżeczki słodkiej
czerwonej papryki,
szczypta oregano,
* listek mięty opcjonalnie.





youtube/Fundacja Fine

Organizator:

fine.ngo

Grantodawca:

 **Kraków**

Patron:

kbf: