

# KUCHNIA WIELOKULTUROWA

Program edukacji międzykulturowej  
dla dzieci.

UKRAINA  
BIAŁORUŚ  
INDIE

# *Daleko i Blisko*



**fine.ngo**

[www.fine.ngo](http://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 Ukrainy, Białorusi i Indii 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.

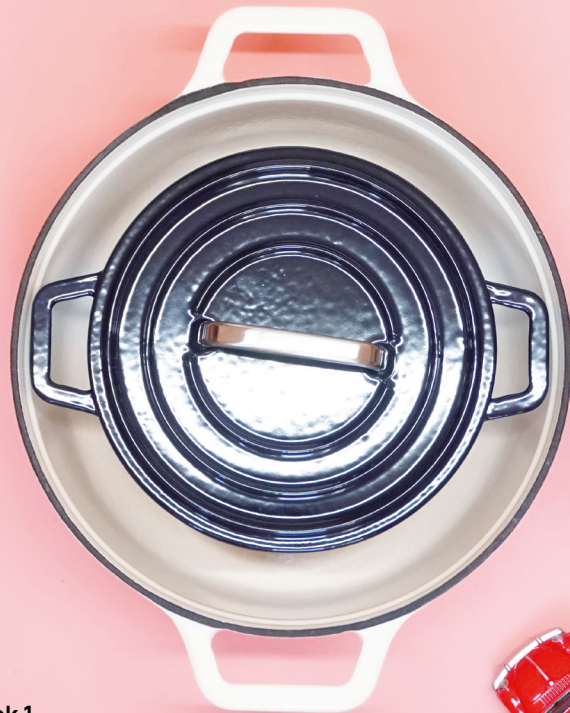
A to dopiero początek podróży z projektem „Daleko i Blisko”!



U

ukRAINA

## CIASTO



### Krok 1.

Twaróg połącz z jajkiem. Stopniowo dodawaj suche składniki.

### Krok 2.

Dodaj cukier. Ugniataj ciasto do uzyskania gładkości.

### Krok 3.

Uformuj kulki po 30 g i wrzuć je do wrzącej wody. Gotuj przez 5 minut w lekko osolonej wodzie.

## SOS WANILIOWY

### Krok 1.

Do 500 ml mleka wrzuć pokrojoną laskę wanilii. Zagotuj mleko z wanilią.

### Krok 2.

W rondelku ubij żółtko z cukrem na jasną masę, dodaj skrobię ziemniaczaną i delikatnie wymieszaj.



### Krok 3.

Do ubitych żółtek stopniowo wlewaj mleko, podgrzewając składniki na małym ogniu. Mieszaj sos aby się nie przypalił. Doprowadź do pożądanej gęstości i zdejmij z ognia.

### Krok 4.

Do ugotowanego sosu dodaj masło. Dokładnie wymieszaj i przecedź sos przez sito. Można podawać na ciepło lub na zimno. Sos w lodówce zgęstnieje.

## LENIWE WARENIKI

### Składniki / ciasto

Twaróg – 300 g  
Mąka ryżowa – 30 g  
Cukier – 50 g  
Kasza manna – 40 g  
Jajko – 1 szt.

### Sos waniliowy

Laska wanilii – 1 szt.  
Żółtko jajka – 2 szt.  
Mleko – 500 ml  
Cukier – 60 g  
Skrobia ziemniaczana – 10 g  
Masło – 10 g



**B**

BIAŁORUŚ

Wymieszaj wszystkie składniki i z powstałej masy uformuj kulki.

Spłaszcz kulki aby uzyskać formę placuszka.

Usmaż placuszki z obu stron na złoty kolor.

Przełóż placuszki na formę i włóż do piekarnika. Piecz w 180° przez 5-10 minut.

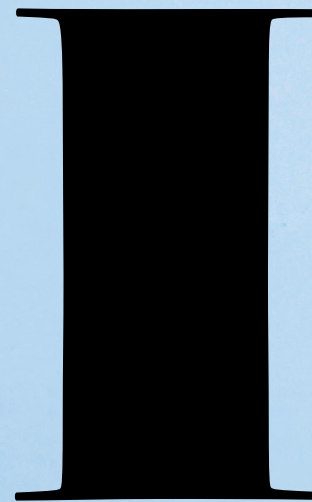
Podawaj ze śmietaną, konfiturą  
lub masłem orzechowym.

# SYRNIKI

- Twaróg – 100 g
- Cukier – 10 g
- Kasza manna – 25 g
- Mąka – 20 g
- Ekstrakt waniliowy  
lub aromat  
waniliowy – 2 krople
- Szczypta proszku  
do pieczenia
- olej do smażenia

Śmietana  
Konfitura  
Masło orzechowe





INDIE

Na rozgrzaną patelnię dodaj masło ghee lub masło klarowane.

Do roztopionego masła dodaj 160 g semoliny i mieszając smaż ją na małym ogniu, aż się zezłoci.

Dodaj 2 szklanki wody lub szklankę wody i szklankę mleka. Gotuj semolinę w niskiej temperaturze pod przykryciem.



Gdy semolina wchłonie cały płyn, dodaj dwie łyżki cukru, przyprawy, orzechy i rodzynki ciągle mieszając.



Mieszaj do uzyskania miękkiej, elastycznej konsystencji.



# DZIKA CHAŁWA

Semolina (kasza  
manna) – 160 g  
Masło ghee lub masło  
klarowane – 3 łyżki  
Woda – 2 szklanki  
Mleko – 1 szklanka  
Cukier – 1/2 szklanki  
Mielony kardamon –  
1/2 łyżeczki

Rodzyнки – 2 łyżeczki  
Orzechy – 30 g





youtube/Fundacja Fine

Organizator:

**fine.ngo**

Grantodawca:

 **Kraków**

Patroni:

**kbf:**  **Czas Dzieci**