

KUCHNIA WIELOKULTUROWA

Program edukacji
międzykulturowej
dla dzieci.

UKRAINA
BIAŁORUŚ
INDIE

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 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.

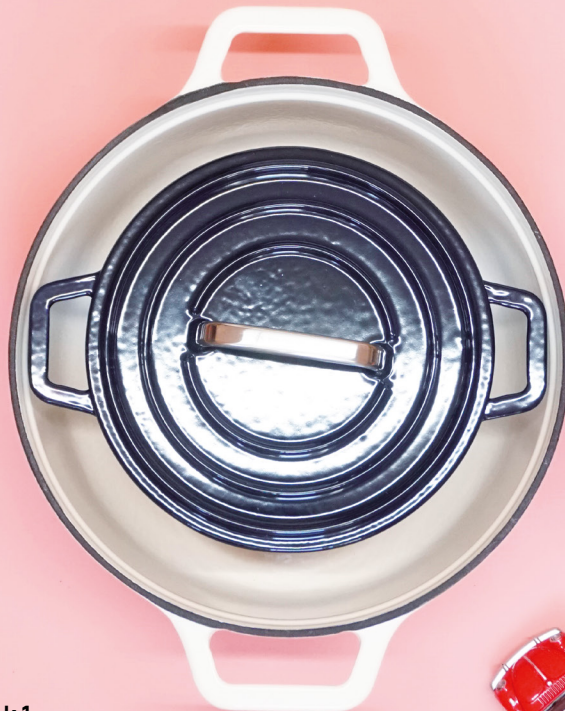
Twarożek połącz z jajkiem.
Stopniowo dodawaj suche
składniki.

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.



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



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.



B

BIAŁORUŚ

Krok 1.

Wymieszaj wszystkie składniki i z powstałej masy uformuj kulki.

**Krok 2.**

Splaszcz kulki aby uzyskać formę placuszka.

**Krok 3.**

Usmaż placuszki z obu stron na złoty kolor.

**Krok 4.**

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

A colorful spinning top toy with concentric rings of red, white, blue, and yellow, and an orange handle.

Podawaj ze śmietaną, konfiturą
lub masłem orzechowym.

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

Krok 1.

Na rozgrzaną patelnię dodaj masło ghee lub masło klarowane.

Krok 2.

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

Krok 3.

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



Krok 4.

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



Krok 5.

Mieszaj do uzyskania miękkiej,
elastycznej konsystencji.



DZIKA CHAŁWA

Składniki

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

Opcjonalnie

Rodzyнки – 2 łyżeczki
Orzechy – 30 g





youtube/Fundacja Fine

Organizator:

fine.ngo

Grantodawca:

 **Kraków**

Patroni:

kbf:

 **Czas Dzieci**