

CHŁODNIK

**Składniki**

- 0,25 l zakwasu buraczanego lub zakwasu z ogórków małosolnych
 0,25 l śmietany
 0,5 l jogurtu
 1 średni burak
 1 pęczek koperku
 1 pęczek szczypiorku
 1 ogórek
 1 pęczek rzodkiewki czerwonej
 1 szczypta cukru pudru
 sól, pieprz
 można dodać: jajka na twardo

Przygotowanie

1. Połączyć 0,25 l zakwasu z buraków i ogórków z 0,25 l śmietany i 0,5 l jogurtu.
2. Czas na zupę. Potrzebujemy trochę świeżego soku z buraków. Można go kupić w sklepie spożywczym lub przygotować za pomocą sokowirówki.
3. Dodaj trochę soli do smaku i nie zapomnij dodać szczyptę sproszkowanego cukru. Zupa powinna być delikatnie, ale stanowczo kwaśna.
4. Warzywa:.. Dodać duży pęczek drobno posiekanego koperku i mały pęczek drobno posiekanego szczypiorku.
5. Obrać jeden świeży, zielony ogórek i pokroić go. Kilka czerwonych rzodkiewek pokroić w plastry. Zarówno pokrojony w kostkę ogórek i plastry rzodkiewka są kolejnym koniecznym uzupełnieniem Chłodnika.
6. Chłodnik należy pozostawić "aby dojrzał" w chłodnym miejscu na 2-3 godziny (umieścić go w lodówce).
7. Gdy wszystko jest gotowe, podać Chłodnik w miseczkach z jajkiem na twardo pokrojonym w ćwiartki.

coordinator: 

ASSOCIAZIONE ESERCENTI
 BAR CAFFÈ GELATERIE LATTERIE PASTICCERIE PUBBLICI ESERCIZI E SIMILARI DI ROMA E PROVINCIA



★ ★
 TAGUNGSHAUS
 BAYERISCHER WALD



Fundacja
 GAMA



GALERIA
 SMAKU



ΕΙΚΟΝΙΚΟ ΜΟΥΣΕΙΟ
 ΚΥΠΡΙΑΚΩΝ
 ΤΡΟΦΙΜΩΝ
 ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ



<http://www.facebook.com/culinary.bridges>



www.culinary-eu.org



Lifelong
 Learning
 Programme

Culinary Bridges across Europe



Culinary bridges across Europe



Culinary Bridges across Europe - Leonardo Learning Partnership

KULINARNE MOSTY EUROPY

Cele:

1. Promowanie europejskiego wymiaru kształcenia ustawicznego w ramach współpracy ponadnarodowej między partnerami, skupiając się na kształceniu i szkoleniu zawodowym w branży restauracyjnej.
2. Umożliwienie poznania i zrozumienia słuchaczom projektu: kultury kulinarnej w innych krajach UE, życia codziennego oraz pracy instytucji.
3. Zebranie i pokazanie przykładów krajowych / lokalnych potraw, zgromadzenie przepisów oraz udostępnienie na stronie internetowej projektu w językach wszystkich partnerów.



4. Ćwiczenie podstawowych umiejętności w zakresie technologii ICT oraz umiejętności językowych w kontekście międzykulturowym. Podniesienie wiedzy i umiejętności korzystania z Internetu w celu znalezienia pracy w Europie.
5. Podniesienie poziomu komunikacji międzykulturowej w Europie, aby ułatwić zrozumienie sposobu myślenia innych oraz aby zwiększyć świadomość wspólnego tła kulturowego Europy.
6. Zaoferowanie słuchaczom nowych sposobów poprawy ich wiedzy, zwiększenia ich kompetencji poprzez podróżowanie do krajów UE, poznawanie ludzi.
7. Nawiązanie ścisłej współpracy z innymi instytucjami oferujących VET w danym sektorze. Pomoc słuchaczom w nawiązaniu kontaktu ze swoimi odpowiednikami w innych krajach europejskich.

Planowane działania:

1. SPOTKANA ROBOCZE w połączeniu z warsztatami kulinarnymi, dzięki którym uczestnicy projektu zapoznają się z gastronomią i warunkami pracy w krajach partnerskich. W ramach projektu odbędzie się 5 spotkań partnerskich (w Grecji, Niemczech, Polsce, we Włoszech i na Cyprze).
2. Po każdym spotkaniu w każdym z krajów partnerskich odbędą się warsztaty kulinarne z wykorzystaniem przepisów krajów partnerskich. Oraz warsztaty ICT podnoszące umiejętności uczestników projektu.
3. E-KSIĄŻKA. Przepisy kulinarne wybrane przez partnerów projektu utworzą e-książkę kucharską która będzie dostępna na stronie internetowej projektu w języku angielskim oraz językach krajów partnerskich.
4. Projekt zawiera wskazówki i porady na temat kształcenia i szkolenia zawodowego i tworzy powiązania kształcenia i szkolenia zawodowego z życiem zawodowym.
5. Powstanie strona WWW, na którą każdy kraj partnerski będzie przysłał e-broszury, porady, informacje i przepisy kulinarne (10) ich kuchni narodowej.
6. Powstaną filmy instruktarzowe oraz prezentacje.