



Месечен бюлетин за TRACEUS, съфинансиран по програма Еразъм+ на ЕС



Коледа в Европа

Коледа е един от най-големите празници в Европа. Дните са изпълнени с традиции, но всяка държава или семейство в Европа я празнува по свой начин. Духът на споделяне и обич е навсякъде. За да споделим празничното настроение, в този бюлетин ви представяме по една рецепта от всяка от нашите партньорски страни. Така че, ако искате да разнообразите празничната си трапеза или просто сте любопитни да разберете какво готвят в другите страни по това време на годината, четете нататък!

Коледа във Филипините

Европа е място на смесване на различни култури. Показват ни го част от участниците от Белгия, които идват от Филипините и които решиха да споделят своята Коледа с вас!

На Бъдни вечер оживява Noche Buena, истинско пиршество, в което всички са заедно, за да се насладят на деликатесите от филипинската гастрономическа традиция. Кое е основното правило? Маса, пълна с всякакви хубави неща, на които е невъзможно да се устои.

Коледният обяд включва множество ястия с ориз, телешко, свинско, кокос като **lechon** (печено свинско) или **bulalo** (ястие с говеждо месо). **Palitaw** - топките на кокосова основа, са задължителни за трапезите във филипинските къщи в новогодишната нощ. И също както лещата в други култури, са свързани с пожелание за повече пари.

ПРЕГЛЕД

- Коледа
- Проектни новини
- Декемврийски празници в Европа

С партньорите от проект Traceus ви пожелаваме весела Коледа, Кванза, Ханука и щастлива Нова година!

Предстои ни заслужена почивка, за да прекараме празниците със семействата и приятелите си и да се върнем свежи и отпочинали в началото на новата година.

Продължаваме да актуализираме обучителната платформа и финализираме модулите, за да можем в началото на пролетта да ви представим нашето обучение.

Ако желаете да се включите в обучението, пишете ни на mgeorgieva@tulipfoundation.net.



Желаем ви Весела (и вкусна) Коледа!



1 кг. картофи • 250 мл. течна сметана • 150 мл. прясно мляко • 1 скилидка чесън • 50 гр. масло • 3 щипки индийско орехче • сол и черен пипер

1. Загрейте фурната до 180°. Обелете и измийте картофите. Подсушете ги и ги нарежете на филийки с дебелина 5 мм. Обелете чесъна и натъркайте с него тавата за печене. Намажете я с половината масло.

2. Смесете сметаната и млякото в купа. Сложете половината картофи в съда за печене, налейте половината сметана и мляко и

разбъркайте, добавете индийско орехче, сол и черен пипер. Разбъркайте хубаво.

3. Покрийте с останалите картофи и сместа от сметана и мляко. Подправете със сол, черен пипер и индийско орехче. Разпределете останалото масло на парчета и печете за 1,30ч. Ако огретенът покафенее твърде бързо, покрийте го с алуминиево фолио. Сервирайте горещо.



**Френски
картофен огретен
(Gratin Dauphinois)**



15 бр. сушени червени чушки • 1 голяма ч.ч. бял боб • 3-4 стръка праз лук • 1 скилидка чесън • 70 мл. олио • Подправки: 1 ч.л. сушен джоджен • 1 ч.л. сушена чубрица • 1 ч.л. червен пипер, щипка черен пипер • сол на вкус • 1 ч.л. брашно

Измийте боба, накиснете го от вечерта в купа. На другия ден го измийте отново и го сварете в дълбока тенджера с 2 ½ ч.ч. вода.

Нарежете на ситно праз лук и чесъна и ги задушете в олио с малко вода до омекване. Добавете подправките - джоджен, чубрица, червен пипер и черен пипер. Накрая запържете и брашното. Посолете на вкус.

Прехвърлете готовия сварен боб при лука и разбъркайте. Гответе заедно

още около 5 минути и изключете котлона.

Загрейте фурната на 200 градуса. Накиснете сухите чушки във вряла вода за няколко минути и ги извадете с решетъчна лъжица. Продупчете връхчето на всяка чушка с игла. Внимателно ги напълнете с пълнката от боб и праз лук. Подредете ги в тава. Полейте с олио, налейте една чаша вода и печете чушките 30 мин. до готовност.



**Български пълнени
чушки с боб
(рецепта на Лилия
Иванова)**



½ кг. говеждо месо, тънко нарязано • 6-8 бр. изцедени каламондини или 1 изцеден лимон • 2 с.л. соев сос • 1 с.л. счукан чесън • ¼ ч.л. смлян черен пипер • 2 резена варена шунка, нарязани на ивици • 1 чоризо ди билбао, нарязано на 4 ивици • сол на вкус • 2 резена сланина, нарязана на ивици • 2 бр. кисели краставици, разполовени • 5 с.л. олио • 3 твърдо сварени яйца, разрязани наполовина • 5 чаши вода • 1 бр. дафинов лист • 2 с.л. нарязан лук • ½ чаша доматиен сос • цвят (стрък) от магданоз и морков

Мариновайте говеждото месо в сок от каламондини, соев сос, чесън и черен пипер за 15 минути. Разпределете говеждото месо, подредете шунката, чоризото, сланината, киселите краставици и яйцата. Навийте и завържете с конец. Пържете до златисто кафяво. Добавете вода, дафинов лист, лук, доматиен сос, сол и черен пипер. Оставете да къкри, докато рулото омекне. Развържете рулото, гарнирайте с цветчетата от магданоз и моркови.



**Филипински
Morcon**

За тестото: 275 гр. брашно • 150 мл. мляко • 40 гр. масло • 18 гр. прясна хлебна мая • 50 гр. захар • 1 жълтък • 15 мл. вода от портокалов цвят, есенция • 3 - 4 резена захаросани портокали • За пълнката: 400 мл. бита сметана • 60 гр. захар • натурален аромат от мадагаскарска ванилия • За украса: пудра захар • нарязани ядки и сушени плодове

1. Загрейте фурната: Електрическа: 180°C (отгоре и отдолу). Вентилация: 170°C. Газ: позиция 2-3.
2. Разтворете маята в половината от затопленото прясно мляко.
3. В отделна купа смесете маслото на стайна температура със захарта, водата от портокалов цвят и останалото прясно мляко.
4. Добавете млякото с маята и разбъркайте, добавете пресятото брашно и месете 5-6 минути до получаване на еластична консистенция.
5. Покрийте тестото и го оставете да почине на хладно и сухо място за 1 час, докато удвои обема си. След това разделете тестото наполовина и оформете 2 дълги ленти.
6. Съединете краищата и оформете 2 корони върху

тава, застлана с хартия за печене. Покрийте с кърпа и оставете да втаса за 40-50 минути.

7. Намажете повърхността на тортата с разбития с малко вода жълтък и разпределете нарязаните наполовина резени захаросан портокал.
8. Печете в предварително загрята фурна на 180°C за 30-35 минути. Оставете да изстине върху решетка.
9. С помощта на бъркалка разбийте хубаво сметаната със захарта и ванилията. Изсипете крема в сладкарски пош (или шприц) с къдрава дюза и го сложете в хладилника.
10. Разрежете короната хоризонтално с назъбен нож, намажете по средата с крем (като оставите малко за украса). Приберете я в хладилника за няколко часа. Украсете я отгоре с розетки от сметановия крем, сушени плодове, ядки и пудра захар.



Произходът на тортата Трите крале датира от римляните и езическата традиция на Сатурналиите, известна също като Празника на робите. Празнуван е през декември в чест на раждането на новия период светлина и края на упоритата работа на полето. Робът, който намери бобчето в тортата на Трите крале, е освобождаван по време на Лас Сатурналес.



Ирландски Роскон де Рейес със сметана

300 гр. масло • 120 гр. бадеми, необелени • ½ ч.л. бакпулвер • 1 щипка ванилия на прах • 110 гр. пудра захар + допълнително за поръсване • 25 мл. черен ром или коняк • 600 гр. брашно

Запечете бадемите върху хартия за печене в предварително загрята на 160°C фурна за 8 минути. След като изстинат, ги чукайте в хаванче на едри парчета или ги начупете, като ги притиснете с точилка между две парчета пергаментова хартия. Разбийте маслото и пудрата захар в електрически миксер на висока скорост за около 20 минути. Добавете постепенно брашното, бакпулвера и ванилията и продължете да разбивате на по-ниска скорост в

продължение на 10 мин. Добавете бадемите и рома.

Оформете кръгли топчета с диаметър 3 см и леко ги натиснете отгоре с пръст. Печете ги в предварително загрята фурна на 170°C за 20-30 минути. Оставете ги да изстинат и ги изсипете в тава, пълна с пудра захар. Овъргалайте ги няколко пъти, за да се покрият добре. Подредете ги в поднос във формата на пирамида, като всеки ред поръсвате допълнително с пудра захар.



Кипърски Курабиедес

В Турция са известни като курабие: "kuru" (сухо) и "biye" (мокро) и означава "бисквита".