



## ПРЕГЛЕД

- Проектни новини

Обучителната платформа TRACEUS е в процес на финализиране и ще бъде готова в началото на април.

Още двама колеги се присъединиха към екипите във Франция и Испания. Те очакват с нетърпение началото на обученията.

Френските ни партньори продължават да разказват за проекта в социалните медии с иновативни и увлекателни викторини за традиционната храна в различните страни. Не забравяйте да ни последвате в [Instagram](#) и [Facebook](#).

## Ирландските участници в проект TRACEUS

Участниците в нашия проект са истински мотивирани да допринесат за реализирането му. Например, Бренда от Ирландия споделя, че иска да се включи в дейностите по проект TRACEUS, за да помогне за опазването и споделянето на културно наследство.



„Много ми хареса идеята да се съберат на едно място стари рецепти, както и спомените, които ги съпровождат. Храната, подобно на музиката от тийнейджърските ви години, е в състояние да предизвика толкова прекрасни спомени за хубави моменти в миналото. Но не става въпрос само за гледане назад, погледът към бъдещето е също толкова важен... И дори съм леко притеснена, че ще се налага да науча нови умения как да снимам видеоклипове със смартфон, които ще са ми необходими.”

За нас - екипите на проекта от няколко страни, е важно да съумеем да подкрепяме хората, които искат да се учат, за да можем успешно да работим заедно. Радваме се, че с колегите от другите европейски организации обсъждаме и споделяме идеи и конкретни елементи в обучителните модули.



## Овчарски пай с Гинес и чедър

### ПРОДУКТИ

2 с. л. зехтин  
1 кг. агнешка кайма  
2 глави лук, ситно нарязани  
2 моркова, нарязани на ситно  
2 пръчици целина, нарязани на ситно  
3 скилидки чесън, счукани  
1½ с. л. обикновено брашно  
440 мл. бира Гинес  
2 чаши (500 мл) телешки бульон  
¼ чаша (60 мл) сос Уорчестър  
3 ч. л. изсушена мента  
2 ч. л. смян кимион  
1 кг. картофи, обелени, нарязани на ситно  
¼ чаша (180 мл) прясно мляко  
2 жълтъка  
Щипка индийско орехче  
150 гр. чедър, едро настърган

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

- Загрейте зехтина в тенджерата с дебело дъно на средно силен огън, добавете каймата и разбийте бучките с дървена лъжица за около 8 мин. или докато течността се изпари. Добавете лука, моркова, целината и чесъна и ги разбърквайте често още 5 мин. Поръсете с брашно и разбъркайте още 1 мин. или докато се смесят добре. Като бъркате непрекъснато, добавете бирата, бульона, сос Уорчестър, мента и кимион, оставете да заври, а после бъркайте често, в продължение на 20 минути или докато сосът се сгъсти и каймата омекне. Подправете и изсипете в 2-литрова тава за печене.
- В тенджерата покрийте картофите със студена подсолена вода и ги оставете да поврят около 15-20 мин., докато омекнат. Отцедете ги в гевгир. Изсипете млякото в тенджерата, сварете го на тих огън, след това изключете котлона, добавете картофите и пасирайте до гладкост. Сложете жълтъците, индийското орехче, две трети от сиренето и подправете със сол на вкус.
- Загрейте фурната до 200°C. Изсипете картофеното пюре върху каймата, поръсете с останалото сирене и печете 30 мин. или докато картофите станат златисти и сосът кипне. Охладете леко за 15 мин. преди сервиране.

