



ПРЕГЛЕД

- Проектни новини
 - Платформа
 - Обучение
- Френска рецепта за киш с праз и бекон
 - Кратка предистория
 - Рецепта

Проектни новини

Проект Traceus набира скорост! Онлайн платформата, проектирана и разработена от партньорите по проекта, е финализирана и представена на участниците. Обученията постепенно започнаха във всяка страна. Платформата, която включва множество викторини, уникални рецепти, история на кухните на страните и съвети за заснемане и редактиране на видеоклипове, се представя на възрастни хора. След като събере първите отзиви от партньорите и участниците, кипърският партньор ще направи някои допълнения, за да стане платформата възможно най-удобна за потребителите.

Обучението включва пет модула. Те ще дадат възможност на участниците с различно ниво на дигитални умения да се научат как да снимат и редактират видеоклипове със своите смартфони, да научат интересни факти за различните европейски култури и дори да научат нови рецепти от своите сънародници. Всеки модул включва различни викторини и въпроси за самооценка. Те са основани на опростен и интерактивен процес на обучение, за да се приложат придобитите знания на практика. След всяка сесия следват задачи за домашно като четене, гледане на телевизионни предавания, писане на сценарии, заснемане и редактиране на видеоклипове. А чрез онлайн срещи ние ще подкрепяме участниците до края на учебния процес и ще ги каним да споделят своите идеи и въпроси.

Като използват храната като мост между различни култури и технологии, участниците ще се потопят в сложен, но ярък и интересен дигитален свят на кулинарни видеоклипове и споделяне на онлайн истории.

А най-интересното предстои! В началото на есента очакваме първите видеоклипове, заснети и публикувани от участниците в проект Traceus.

Киш с праз и бекон

В този бюлетин ви представяме една класическа, незаменима и основна френска рецепта! Добре дошли с киш от праз и бекон!

Кратка предистория

Кишът е ароматен пай, пълнен с яйца, разбити в сметана, който според допитвания близо 70% от французите знаят как да приготвят! От Средновековието насам кишът претърпява множество варианти, променящи се от един регион в друг. Киш Лорен, вероятно е най-известната версия, превърнала се в специалитет на френската кухня през 19 век. През 20 век рецептата се разпространява по целия свят, ставайки още по-разнообразна и креативна. В днешно време има стотици начини за приготвяне на киш с най-различни съставки, като напр. сьомга, гъби, домати.



Продукти

- 3 супени лъжици брашно
- 250 мл. прясно мляко
- 4 стръка праз
- 100 гр. настъргано сирене Грюер
- сол и пипер на вкус
- 4 яйца
- 200 мл. течна сметана
- 100 гр. пушен или обикновен бекон

- Стъпка 1

Нарежете прازа на тънки филийки и ги задушете за 10 минути.

- Стъпка 2

Запържете бекона в тиган, добавете задушения праз, продължете да готвите на средна температура още 5 минути. Оставете настрана.

- Стъпка 3

В голяма купа смесете яйцата, сметаната, млякото, брашното и сиренето Грюер.

- Стъпка 4

Намажете с масло форма за пай, покрийте дъното с част от сместа или изсипете на дъното директно прازа и бекона.

- Стъпка 5

Изсипете отгоре останалата смес.

Печете около 30 минути във фурна, загрята на 200°C.

Готово!

Насладете се на киша с вашите приятели и семейство.

