



ПРЕГЛЕД

- Проектни новини
 - Платформата
 - Обучението
- Рецепта за салата с шунка от Ирландия

Проектни новини

Лятото напредва, а ние навлизаме в последния етап на проект TRACEUS. Започнахме работа през декември 2020 г. и ще приключим в началото на декември тази година. Гордеем се с партньорската ни работа, благодарение на която създадохме онлайн платформа за обучение, уебсайт, акаунти в Instagram и Facebook. Сега е на път да се появи и работна книга. Този двугодишен проект със сигурност се разви, благодарение на професионалния опит на нашите партньори, съ-автори и участници. В повечето страни обучението приключва. Всички очакваме с нетърпение да видим създадените видеоклипове.

Въпреки, че Ковид донесе редица затруднения, ние се радваме, че работата по проекта не спря и че постигнахме планираните резултати в тези предизвикателни условия. Cardet, нашият кипърски партньор, успешно проведе мултиплициращо събитие. Събраха се много хора, включително възрастни и бежанци. Имаше традиционна музика и танци. Една от участничките демонстрира свои кулинарни умения. Беше толкова хубаво хората да се съберат на живо след три години на Ковид ограничения, което означаваше изолация за мнозина.



Следете публикациите в [Instagram](#) и [Facebook](#), ще намерите информация за интересни традиции и рецепти от различни страни, а след време и видеоклипове, заснети от участниците в рамките на проект TRACEUS.

Този месец споделяме с вас едно традиционно лятно ястие от Ирландия: Салата с шунка. Всяко семейство има своя собствена версия на това традиционно ястие за чай, за което спокойно можете да използвате остатъците от печена домашна шунка.

Тази лека салата е идеална за края на летен ден в парка, градината или на плажа - в горещините, когато на никого не му се готви!



Рецепта за салата с шунка

Продукти



Основната съставка тук е **шунката - варена или печена.**

Както и **варени яйца** и майонеза.

След това са **зеленчуците**, които можете да променяте в зависимост от това какво имате в хладилника: маруля, домати, репички, лук, краставица, нарязано цвекло и т.н.

Можете да добавите и варени картофи или студено картофено пюре, смесено с пресен лук и майонеза, зелева салата и настъргано сирене.

А накрая добавете подправки на вкус: сол, черен пипер.

Метод

- СЪПКА 1

Нарезете шунката на ситно.

- СЪПКА 2

Сварете яйцата до твърдо и ги нарежете на 4

- СЪПКА 3

Измийте, настържете или нарежете всички останали съставки.

- СЪПКА 4

Подредете красиво в чиния



Сервирайте с пресен черен хляб, намазан с масло. Няма да ви е необходимо допълнително сол, ако шунката вече е солена. Подправете по ваш вкус. Можете да добавите допълнителни съставки по ваш избор. Ястието върви с парче ябълков тарт и прясна сметана за десерт.

