



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МССМ



Вторник, 18 мая 2021 г., ПОЛДНИК –

*Бельгийская кухня*



# КРАМИК - СРАМИКЕ





Вторник, 18 мая 2021 г., ПОЛДНИК –

*Бельгийская кухня*

## **КРАМИК – СВАМІQUE**



### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА**

- Мука – 450 г
- Дрожжи – 20 г
- Молоко – 200 г
- Яйца – 1 шт.
- Яйца (желтки) – 2 шт.
- Сахар – 10 г
- Масло сливочное – 100 г
- Соль – 4 г
- Выход блюда – 740 г

Из муки, дрожжей и теплого молока замешивают тесто. Слегка посыпают его мукой. Оставляют в теплом месте для брожения. Затем добавляют яйца, соль, сахар и масло. Тесто энергично размешивают и оставляют на 1 час для брожения после обминки. После этого тесто порционируют в смазанные формы и ставят для выпечки в горячую духовку на 45 мин.



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Вторник, 18 мая 2021 г., ПОЛДНИК –

## Бельгийская кухня



**КРАМИК** – бельгийская булочка-бришь с изюмом и жемчужным сахаром. Эта сдоба характерна почти для всей Бельгии. Крамик – почти такая же обязательная вещь к завтраку, как *круассан* во Франции. Успех и оригинальность этого хлеба в **жемчужном сахаре**, который делает мякиш немного липким и очень нежным.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСЦМ



Вторник, 18 мая 2021 г., ПОЛДНИК –

## Бельгийская кухня



В Бельгии **КРАМИК** обычно подают к завтраку или послеобеденному чаю. Эти булочки едят с подсоленным маслом, сыром, или просто макают в горячий шоколад. Иногда их нарезают, подсушивают и подают вместе с запечённой свиной или *фуа-гра* (печень откормленного гуся или утки).





Вторник, 18 мая 2021 г., ПОЛДНИК –

## Бельгийская кухня



Королевство **БЕЛЬГИЯ** расположено в северо-западной Европе. Официальные языки – **нидерландский, французский, немецкий**. Столица – **БРЮССЕЛЬ**. Страна возникла в 1830 году. Во главе государства стоит король. У нынешнего короля **Филиппа** и королевы Матильды четверо детей – **Эммануэль, Елизавета, Габриэль, Элеонора**.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСЦМ



Вторник, 18 мая 2021 г., ПОЛДНИК –

*Бельгийская кухня*



Большая часть блюд бельгийской кухни – по происхождению **французские**, причем готовят их по самым лучшим рецептам. Большой популярностью пользуются **мидии, морские улитки, крабы и вяленая на солнце камбала**. Великолепное блюдо готовят из форели, щуки, угря и грибов.

Из горячих напитков на первом месте **кофе** (с молоком или без него), который пьют во время любого приема пищи.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСЦМ



Вторник, 18 мая 2021 г., ПОЛДНИК –

## Бельгийская кухня



Существует легенда, что бельгиец пьет только кофе и питается исключительно бифштексами, мидиями и жареным картофелем.

**Картофель** действительно занимает большое место в питании бельгийца, он часто заменяет хлеб и является обязательной составной частью второго блюда (особенно в жареном виде). Хлеб бельгийцы едят почти всегда с маслом.

