



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСПИ



Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



Болгария (Република България) – государство в Юго-Восточной Европе на Балканском полуострове, с востока омывается Чёрным морем. Парламентская республика с президентским правлением. Население – около 7 млн. чел. Столица – **София**. Государственный язык – **болгарский** (южно-славянский язык), письменность на основе **кириллицы**. Значительная часть населения исповедует православие.





Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня

МУСАКА ИЗ СВИНИНЫ – МУСАКА СЪС СВИНСКО



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БЛЮДА

- Свинина – 124 г
- Масло топленое – 25 г
- Лук репчатый – 25 г
- Картофель – 154 г
- Помидоры свежие – 68 г
- Сыр – 9 г
- Томат-пюре – 3 г
- Мука пшеничная – 5 г
- Молоко – 50 г
- Яйца – 13 г
- Соль – 3 г
- ▶ Выход: 350 г

Мякоть свинины или телятины пропускают через мясорубку, солят, перчат и обжаривают до полуготовности вместе с пассированным луком, томатом и помидорами. Затем добавляют сырой картофель, нарезанный дольками, в бульон и тушат до готовности. После этого приготовленную массу выкладывают на сковородку, заливают густым молочным соусом, приготовленным с добавлением яиц, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу.

Приготовление соуса. Пассированную муку разводят молоком, процеживают, охлаждают до температуры 80°C, добавляют яйцо и тщательно перемешивают.



КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



**МУСАКА ИЗ СВИНИНЫ –
МУСАКА СЪС СВИНСКО**





Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



Болгарская национальная кухня, отличающаяся большим разнообразием блюд, популярна во многих странах Европы. Ее основу составляют разнообразные овощи, разные сорта свежего мяса, пресноводная и морская рыба. Из мясных продуктов болгары предпочитают свинину, баранину, говядину, домашнюю птицу. Мясо и овощи обычно тушат, добавляя острые приправы – лук, чеснок, перец, уксус, мяту, петрушку.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСПИ



Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



Любят в Болгарии также и мясные блюда, приготовленные на вертеле или на решетке над раскаленными углями. Кухня почти каждого ресторана или столовой оборудуется специальной печью – «скара». За несколько минут на ней можно приготовить ароматные кебабчики – «кебабчета».





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШМ

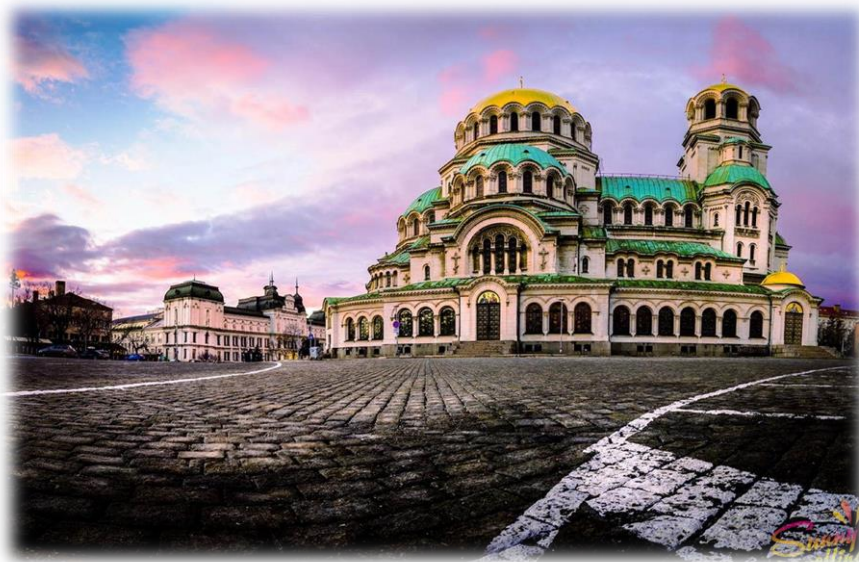


Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



Болгарию часто называют страной овощей. Помидоры, перец, баклажаны, картофель, огурцы, капуста, морковь, кабачки, различные пряные овощи произрастают на ее щедрой земле. В болгарской национальной кухне овощи используются в любом виде: сыром, вареном, жареном, тушеном, маринованном. Их подают в качестве закуски, гарнира, самостоятельного блюда. Они являются неотъемлемым компонентом первых блюд.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



Важное место в болгарской кухне занимают молоко и молочные продукты и среди них приготовленное особым способом **кислое молоко с острым вкусом – йогурт**. В Болгарии его подают с разными приправами – с чесноком, сахаром, джемом. Йогурт входит в состав многих первых и вторых блюд.

Излюбленными являются и такие молочные продукты, как **брынза и другой овечий сыр – кашкавал**, которые также используются для приготовления закусок, супов, вторых блюд, а также в качестве начинок для изделий из теста.





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШМ



Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



Вторые блюда подразделяются на:

- **гювечи** (овощные блюда с мясом или без мяса),
- **мусáки** (блюда из овощей с рубленным мясом или без мяса, запеченные в жарочном шкафу наподобие запеканки),
- **плакии** (блюда, приготовленные с маринадом из различных овощей, лука, чеснока и приправ, тушенные с добавлением растительного масла),
- **кеба́бы** (кусочки свинины, баранины, дичи, зажаренные на вертеле или обжаренные в кипящем масле),
- **яхнии** (болгарские национальные кушанья с соусом, которые готовятся из мяса домашней птицы или дичи с добавлением большого количества лука и различных овощей).





КУХНИ НАРОДОВ МИРА

Образовательный проект в МСШ



Понедельник, 28 ноября 2022 г., ужин –

Болгарская кухня



Среди холодных закусок первое место в болгарской кулинарии отводится **овощным салатам**. Их подают в любое время года на обед и ужин, в качестве самостоятельного кушанья, а также как гарнир ко вторым блюдам. Интересная особенность: готовя салаты, а также первые и вторые блюда, болгарские кулинары нередко снимают кожицу со стручкового перца, свежих помидоров, очищают огурцы.

Традиционный горячий напиток болгар – кофе по-восточному.

