

НАЦИОНАЛЬНЫЕ БЛЮДА МОЕЙ СЕМЬИ

Номинация «Такое можно кушать каждый день»

Потакин Арсений
Группа «Карапузы»

Ингредиенты (на 1 кг фарша):

- свинина (с жирком) — 500 г;
- говядина — 300 г;
- лук репчатый — 200 г (2 средние луковицы);
- чеснок — 2 зубчика;
- ледяная вода или молоко — 100 мл;
- соль — 1,5 ч. л.;
- чёрный молотый перец — ½ ч. л.;
- кориандр молотый — щепотка (по желанию);
- зелень укропа или петрушки — 1–2 веточки (по желанию).

Пошаговый рецепт:

1. Промыть мясо, обсушить бумажным полотенцем и нарезать кусками, подходящими для мясорубки.
2. Лук очистить и нарезать крупными кусками, пропустить через мясорубку вместе с мясом или измельчить в блендере.
3. Чеснок пропустить через пресс или натереть на мелкой тёрке.
4. Пропустить мясо через мясорубку с решёткой среднего размера, если хочется более нежную текстуру — прокрутить фарш дважды.



ИСТОРИЯ НАШЕГО СЕМЕЙНОГО БЛЮДА

Раньше существовала традиция стряпать пельмени в двух разных семьях.

Когда две семьи слились в одну, традиция стряпать пельмени пошла дальше.

Так вся наша большая дружная семья стряпает пельмени.





ЧТОБЫ ТРАДИЦИЯ СТЯПАТЬ
ПЕЛЬМЕНИ ПРОДОЛЖАЛАСЬ,
МЫ ПРИВЛЕКАЕМ НАШЕГО
СЫНА АРСЕНИЯ

Всё с чего-то начинается

РАДОСТЬ НЕ ТОЛЬКО
ДЛЯ РЕБЁНКА, НО И ДЛЯ
ЕГО РОДИТЕЛЕЙ



КАДРЫ ЗА КАДРОМ



