



Грузинская национальная кухня

ДЕТСКИЙ САД № 32 "ЁЛОЧКА"
СРЕДНЯЯ ГРУППА

ВОСПИТАТЕЛЬ:
ДОНЧЕНКО ЕЛЕНА АНАТОЛЬЕВНА

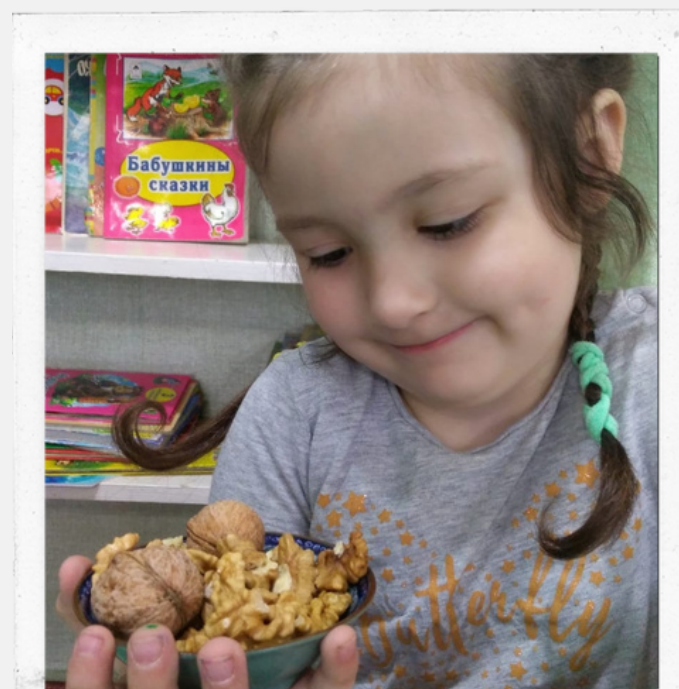


Уз чиро хотобаст
в Грузии?





*Знакомимся с продуктами
грузинской кухни*





ХАЧАПУРИ С СЫРОМ

Молоко	130мл
Вода	70мл
Куриные яйца	2шт
Сухие дрожжи	1ч.л
Сахар	1ч.л
Твёрдый сыр	150гр
Сливочное масло	50гр
Растительное масло	1ст.л
Пшеничная Мука	400гр
Соль	0,35ч.л





ЛОБИО

Фасоль	1 стакан
Лук-порей	1шт
Оливковое масло	4ст.л.
Чеснок	3 зубчика
Грецкие орехи	1 стакан
Кинза	1 пучок
Уксус винный	2ст.л
Соль, сахар, специи	по вкусу
Зерна граната	по вкусу





САМСА

Пшеничная мука	500гр
Вода	250мл
Топленое масло	100гр
Баранина	500гр
Репчатый лук	500гр
Зира	1ч.л
Соль	по вкусу
Молотый чёрный перец	по вкусу
Кунжут	по вкусу





ШАШЛЫК ПО ГРУЗИНСКИ "МЦВАДИ"

Свинина (мякоть)	1 кг
Лук репчатый	3шт
Кинза	1 пучок
Соль	по вкусу
Специи для мяса	3ч.л

