

Кулинарный мастер-класс «Виноградные чудеса»

Сегодня у нас семейные кулинарные дела на кухне, в которых могут принять участие даже самые маленькие детки. Но, перед тем как приступить к готовке, мы немного поговорим об одном из плодов Израиля и его дереве.

Деревья – это самые крупные живые существа, которые Всевышний создал на Земле. Но виноградная лоза не имеет ни больших размеров, ни величественной красоты, она больше похожа на куст, чем на дерево.

Лоза напоминает нам, таким образом, что внешний вид – не самое главное, самое главное – это плод, а в человеке главное – поступки, добрые дела.

Расскажите, что вы знаете о плодах виноградной лозы, какой у них цвет, форма? Что можно приготовить из этих плодов?

На Ту би-Шват традиционно едят фрукты, особенно некоторые из плодов Израиля: инжир, финики, гранаты, виноград и оливки.

Вот простой способ использовать виноград и сделать чудесный десерт для вашей семьи и друзей.

Нам потребуется:

- 20 крупных ягод красного винограда
- 100 г йогурта
- 20 зубочисток
- 1/2 небольшой чашки молотых орехов

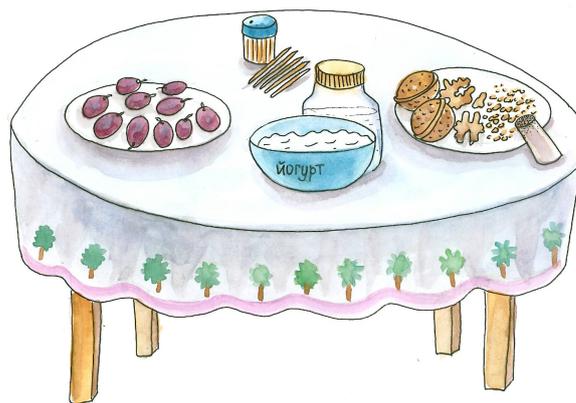
1. Сначала помоем виноград и высушим.

Придумайте способ, как высушить виноград!

2. Вставим в каждую виноградинку одну зубочистку.

3. Теперь поместим виноградины в холодильник на 2 часа.

Интересно, зачем нам нужен холодный виноград?



4. Возьмем виноград из холодильника. Макнем каждую виноградинку в йогурт и сразу – в молотые орехи.

5. Поместим виноград в форму с листом пергаментной бумаги и вернем его в холодильник до подачи на стол.

Теперь можно угощать своих друзей и членов семьи

