

Кулинарный мастер-класс «Виноградные чудеса»

Сегодня займёмся семейными кулинарными делами на кухне. Принять в них участие смогут даже самые маленькие детки. Перед тем как приступить к готовке, давайте немного поговорим об одном из плодов Израиля.

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, что внешний вид не так уж важен. Самое главное в винограде – это плод. Вот и в человеке главное – поступки, добрые дела.

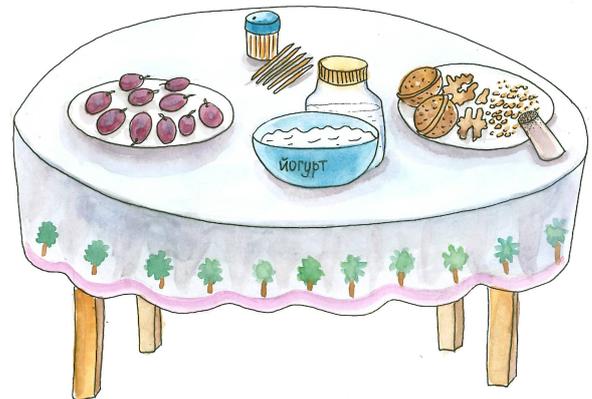
Расскажите, что вы знаете о плодах виноградной лозы, какой у них цвет, форма? Что можно приготовить из этих плодов?

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

Вот простой способ сделать чудесный десерт из винограда 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?

Кулинария

Рекомендуемый возраст: 2-3 года
Трейси Ньюмен «Ту би-шват приходит»

Автор занятия: Ирина Дворецкая. Иллюстратор: Елена Прохорова



4. Возьмем виноград из холодильника. Макнём каждую виноградинку в йогурт - и сразу в молотые орехи.

5. Положим в форму лист пергаментной бумаги, поместим на неё виноград и вернём его в холодильник до подачи на стол.

Можно угощать своих друзей и членов семьи!

