



НАУКОВО-ПОПУЛЯРНА ТЕМАТИЧНА ПРИРОДНИЧА ГАЗЕТА ДЛЯ РОЗУМНИКІВ І РОЗУМНИЦЬ

КУЛІНАРНІ МАНДРИ

Якби ти мав можливість скуштувати свою улюблену страву у країні, з якої вона походить, куди б ти подався? На батьківщину **піци, бургера, жаб'ячих лапок, грецького салату, суші, смачних сирів** чи, можливо, **солодкого еклера**? Чи ти ні на що не проміняєш **український борщ**, вареники та голубці?

Чому ж кухня одних країн так сильно відрізняється від кухні інших? Все просто: доступні продукти, клімат, особливості життя, традиції визначили колорит харчування кожної нації.

Недаремно деякі народи надають перевагу макаронам, рису, картоплі, свинині чи рибі, а деякі, як на диво, навіть розмаїтим комахам і земноводним. Усе те, що з давніх-давен одні народи вважають цілком звичним та їстівним, для інших часто є вкрай дивним і зовсім неапетитним.

Якщо хочеш дізнатися про це більше, вирушай у мандрівку разом із нами і довідайся, що люблять смакувати в різних куточках нашої планети. А, може, тобі вже зараз вдасться здогадатися, звідки родом ці виділені червоним кольором страви?

Наталія Лозинська



Смакуй

у Європі

Європейські країни славляться смачною та поживною кухнею, але найкориснішою визнають кухню країн, які розташовані біля Середземного моря. Завдяки правильному харчуванню люди тут хворіють менше і живуть довше. Ось що вони вживають:



Які країни оточують Середземне море та є лідерами здорового харчування?



СЛОВНИЧОК РОЗУМНИКА
ДІЕТА – правила споживання їжі.

т у р и з м



Італійська кухня визнана у Європі та світі. Хто з нас не любить гарячої піци чи запашної лазаньї? Італійці готують багато страв із тіста, а їхні традиційні макаронні вироби різних форм підкорили населення усього світу. А які з них найбільше полюбляєш ти?

Їжа – важлива складова частина мандрівки, адже кухня – чудовий спосіб пізнати народні звичаї і традиції. Відправляючись у подорож, потіште себе смаколиками. Французи навіть придумали назву для такого „смачного“ туризму. Відгадай її і впиши у клітинки.

Смачний квадрат

Користуючись підказками, впиши відповідні цифри біля зображення. Якщо ти зробиш це правильно, сума чисел у кожному рядку, колонці і по діагоналі буде дорівнювати 15.



1. Англіїці готують сніданок із набору продуктів, який вони не змінюють вже століттями. Це сосиски, яйця, великі печериці, квасоля, тости, кілька скибочок бекону і помідорів.
2. Данію називають країною 700 бутербродів, бо в ній налічують саме стільки видів цієї закуски.
3. Німецькі кухарі – найкращі майстри з приготування ковбасних виробів, а найпопулярніша їжа для німців – апетитні сосиски.
4. „Захер“ – найвідоміший австрійський шоколадний торт, який дуже складно готувати попри те, що придумав його 16-річний кондитер Франц Захер.
5. Найпопулярнішою піцою в Італії є „Маргарита“, яку назвали на честь королеви, а її основні інгредієнти нагадують кольори прапора (червоний – помідор, зелений – базилік, білий – моцарелла).
6. У скандинавських країнах є декілька національних страв із протухлої риби. Наприклад, в Ісландії готують протухле м'ясо акул, а в Швеції – оселедця.
7. Грецький салат колись називали „сільський“. Його готували з доступних продуктів (маслини, сир фета, оливкова олія, різні свіжі овочі).
8. В Україні полюбляють вареники з різною начинкою. А наші пращури начиняли вареники навіть полпорotto або редькою!
9. У Польщі полюбляють борошняні вироби, а традиційний суп (журек) зазвичай подають у хлібній тарілці.

Зварю собі;

борщик

Борщ – основна перша страва української кухні. Він здавна є символом міцної родини: усі складники у полив'янім горщику варяться, бурлять, а потім, мліючи, передають аромати й смаки одне одному, стають одним цілим – багатим, наваристим, густим борщем.

Червоний борщ: капуста, буряк, морква, петрушка (пастернак), картопля, цибуля, червоний перець, квасоля, м'ясо (у піст – гриби), помідори.

Які овочі найпізніше з'явилися в українському борщі?

Зелений борщ (весняний): щавель, кропива, лобода, молоде листя буряка, морква, цибуля, м'ясо (у піст – гриби або риба), варене яйце, сметана.

Який продукт надає зеленому борщу забарвлення і легкий кислуватий присмак?

А червоному?

Слово „борщ” походить від старослов'янського „бръць” (буряк).



ОДНАКОВОГО БОРЩУ НЕ БУВАЄ

У кожному куточку України – свій борщ. На Закарпатті варять борщ „львівський”, з буряка та картоплі. На Чернігівщині готують борщ щонайменше за сімома рецептами. На Житомирщині варять борщ із в'яленими в'юнами та грибами. Із „вушками” та грибами – це переяславський борщ. На Запоріжжі та Січеславщині – зі смаженими линами та карасями. На Полтавщині – з галушками.

Єдиного рецепту борщу не існує. Головне – вкласти у його приготування душу.



Борщ – сакральна страва для кожного українця. І про нього – сила-силенна всіляких приказок і прислів'їв, насичених дотепним гумором. Прочитай деякі з них і встанови відповідність між ними та їхніми значеннями.

• **З**акислювали борщ сироваткою, кислим молоком, кислую капустою, ягодами або нестиглими яблуками. Томатна заправка з'явилася в українському борщі лише в кінці XIX – на початку XX століття, коли в Україні остаточно прижилися американські помідори.

• **Н**а честь українського борщу назване містечко Борщів на Тернопільщині. Щоосені тут проводять фестиваль „Борщ-ів”.

1. З ним борщу не звариш
2. Їж борщ із грибами та тримай язик за зубами
3. Причепився, ніби голодний до борщу
4. Наївся шилом борщу
5. Вигадати таке, що і в борщ не кришать
6. Де велика рада, там рідкий борщ

- A. У всьому повинна бути міра.
- B. Не домовитись, не дійти згоди.
- B. Нічого не отримати, зазнати невдачі.
- T. Плести нісенітницю, дурницю.
- D. Активно взятися до якоїсь справи.
- E. Не говорити зайвого, зберігати таємницю.



КОРИСНА ЧИ ШКІДЛИВА

Від помірної їжі – сила, від розкішної – могила.
Японське прислів'я
Їжа – найкращі ліки.
Китайське прислів'я

У Японії, Сінгапурі та Китаї найкорисніша кухня світу. Жителі цих країн живуть дуже довго.

Кожна стрілка змінює число. Знайди закономірність і дізнаєшся середню тривалість життя у Японії.

5 22 35 56 73

Що люблять в Азії?

Споживання їжі тут – справжнє мистецтво. Їдять часто, але маленькими порціями. Щоби продукти не втрачали вітамінів, їх швидко обсмажують чи тушкують.

А ось солодощі вони вживають вкрай рідко.



FAST FOOD

ДОВІДНИК РОЗУМНИКА

ДЖАНК-ФУД (ЇЖА-СМІТТЯ) – нездорова їжа, перекус, який поміщають у пакетики для швидкого застосування у дорозі (чипси, сухарики, горішки зі смаковими добавками, насіння, шоколадні батончики, пакетовані соки, солодкі газовані напої).

ФАСТ-ФУД (ШВИДКА ЇЖА) – їжа, яку можна швидко приготувати (бургери, картопля фрі, хот-доги, шаурма, чебуреки). Інколи фаст-фуд стає шкідливою звичкою і призводить до ожиріння.

E 621 – підсилювач смаку. Ця добавка спричиняє звикання і навіть залежність від їжі. Так виробник змушує тебе з'їсти більше, ніж тобі треба. І знову – в тебе зайва вага!

ОСТЕРІГАЙСЯ!



КУЛІНАРНІ
ДИВА

- Японські любителі морозива із задоволенням їдять ці ласощі зі смаком крабів, курячого м'яса і навіть кактусів.
- Індонезійці охоче ласують смаженими кажанами.
- Глядачі колумбійських кінотеатрів їдять під час перегляду улюблених фільмів не поп-корн, а смажених мурах.

- В австралійців однією з традиційних страв є пиріг із м'яса крокодила, а в США готують суп із алігатора.
- У Таїланді також люблять їсти крокодилів, але перевагу надають консервам із їхнього м'яса.
- У бедуїнів, що проживають на півночі Африки, традиційною стравою є фарширований верблюд, який зазвичай начиняють цілим ягням і десятками курчат.

- У Саудівській Аравії їдять варених або навіть сирих ящірок, вважаючи, що вони лікують від різних хвороб.
- У Парагваї їдять щурів і морських свинок, до того ж у будь-якому вигляді: смажених, тушкованих, фаршированих чи в'ялених.
- Делікатесом для жителів острова Сардинії є касу марцу – гнилий сир, у якому рояться живі личинки сирної мухи.
- Українці завдяки особливій технології поєднали сало та шоколад і створили унікальні ласощі – сало в шоколаді.

- Мешканці Камбоджі замість звичних для нас чипсів люблять „похрумтіти” смаженими тарантулами.
- У Мексиці популярним перекусом є сушені коники-стрибунці.
- В Ісландії улюблений делікатес готують із м'яса акул і називають його „гаукарль”, що в перекладі – „квашена акула”.



Святковий



стравопис

- Скоро зимові свята, – урочисто сказала Лапуня.
- Де там скоро! – Пустунчик нетерпляче підстрибував: – Майже місяць попереду! Ходімо гуляти! Дні такі короткі... для гуляння. А щоб дочекатися канікул – такі довгі... Розумнику, чого так?
- Це відносно сприйняття часу: коли дуже чекаєш на щось, час тягнеться, тягнеться... У тебе так буває не тільки взимку!
- Але ж зараз дні справді коротші! – захищався Пустунчик. – Темніє рано! Як можна гаяти час на прибирання? Лапуню, годі, до свят ще далеко! Ще встигнемо наприблизитися!
- Щоб все святково блищало, треба кілька тижнів прибирати старанніше, ніж зазвичай, а краще влаштувати Велике Зимове Прибирання, – наполягала Лапуня. – Тоді перед самісінькими святами не будеш бігати, як курка на пожежі! До свят приємно готуватися заздалегідь!
- Влаштуємо ми тобі Велике Зимове... тільки не сьогодні! Будь ласочка, не сьогодні! – благав Пустунчик. – Хіба нема такої підготовки до свята, щоб і гуляти, й одночасно готуватися?
- Ходити магазинами, шукати подарунки? – зацікавилася Лапуня.
- Ні, – рішуче заперечив Розумник. – Гуляти корисно на свіжому повітрі, а не в магазинах! Ліпше на ходу складемо святковий стравопис. Це дуже важлива справа, заощаджує час, коли здалегідь знаєш, що купувати і готувати!

– А що то „стравопис”? – Пустунчик швиденько застібав гудзики, і говорили Троє Зернят уже на сходах, поспішаючи надвір.

– Перелік страв на такій гарній картці, як у ресторані, хіба не знаєш? – здивувалася Лапуня. – Ти намалюєш кольорову апетитну рамку, я все рівенько запишу, коли повернемося додому, щоб не забути! Розумнику, ти ж запам’ятаєш усі страви?

– Починаймо! – зрадів Пустунчик. – Найголовніше – шоколадні цукерки і печиво! Я люблю крихке, щоб хрумкало! А ще спечемо величезний пиріг із...

– Стривай! Так не годиться, – солідно похитав головою Розумник. – Це ж традиційні свята, і страви для них не такі, щоб „усього побільше, аби смачніше”, як ти любиш, а особливі страви з ІСТОРИЄЮ! Яке свято найперше? Святого Миколая? Це просто: спечемо медові пряники-миколайчики. Головне на „Миколая” – добрі справи і подарунки, а не наїдки на столі. Справжній святковий стіл будемо готувати у переддень Різдва – Святвечір.

– Я знаю! – згадала Лапуня. – На Святвечір готують дванадцять святкових страв!

– Дванадцять, як дванадцять місяців у році, як дванадцять апостолів у Христа, – додав Розумник. – Та не простих страв, а пісних. Без м’яса, без сиру, без молока, без яєць, без масла...

– Та що ж там їсти!?! – засмутився Пустунчик. – Яке ж то свято?

– Усе розумно, – заспокоїв друга Розумник. – Святвечір – переддень свята, коли люди можуть трошки „розігнатися” перед важкими для шлунка святковими стравами. Наче спортсмени перед стрибком. Небезпечно так одразу об’їдатися!

– Свято зовсім не в їжі! – сказала Лапуня. – Але святковий стіл поліпшує настрій, це весело! Треба добре поміркувати, щоб вигадати з легких пісних продуктів святкові страви!



– Справді, цікава гра! – зрадів Пустунчик. – А як вигадувати, коли все традиційне? Все ж, мабуть, розписано за тисячі років? Всілякі правила... прикмети...

– Найголовніша традиція, що ми святкуємо Різдво, – сказав Розумник. – І Новий Рік. Стравопис кожна сім'я складає на свій смак. Гадаєш, пісних страв лише дванадцять? Та їх десятки, сотні, лише почни! Головні традиційні страви, які стоять майже на кожному столі, – кутя та узвар. Та всі готують їх по-своєму.

– Кутя? – Пустунчик закліпав очима. – А що таке кутя? Узвар можна зварити з сухофруктів або з ягід, смачненький, солоденький!

– Тільки не варити, а настоювати під покришкою, – втрутилася Лапуня. – Лише довести до кипіння й одразу прибрати вогонь. Тому і називається „узвар“, а не „вареник“. О! Вареничків наліпимо. З вишнями!

– Або з картоплею, – додав Розумник. – Поллемо олією, бо сметанка – не пісна. Трошки олії, щоб не дуже жирно. Ох-ох, святковий стіл важко назвати збалансованим раціоном з білків, жирів, молочного, солодкого і зернових, проте намагатимемося не переїсти... оберемо найкращі рецепти! Найздоровіші й найсмачніші! Готувати треба всього потрошку і ставити малими порціями – так і стіл гарніший, і для шлунка легше!

Почнемо з куті. Це традиційна розсипчаста каша з пшеничних зерен, Зернятам соромно не знати! Це ж символ багатого врожаю на наступний рік! Кутя вариться у глиняному горщику, без солі й без олії, та не дарма святвечірню кутю звать „багатою“. До неї додають розтертий мак, мед, горіхи, запарені родзинки або інші сушені ягоди, і крім зернової основи вона збагачується рослинним білком, жиром із горіхів, натуральними солодощами!

Пустунчик облизнувся.

– А ще зваримо пісний борщик, – сказала Лапуня. – Бо який стіл без борщу!

– Так, у різних областях України святковий борщ варять за сотнею рецептів. І подають де з пампушками, натертим часником, де з галушками, а на заході – з вушками – малесенькими вареничками з грибною начинкою. О! Додамо на стіл солоні грибочки! Окремо, чи в салаті?

– Окремо, – вирішила Лапуня. – У нас є мариновані помідори, огірочки, кисла капуста, а ще салат із кабачків і баклажанів, дуже смачний, із часником! Гриби поставимо окремо у маленьку мисочку!

– Гриби – білкова їжа, поживна заміна м'яса. Але не варто забувати про рибу! – вів далі Розумник. – У давні часи люди не вважали холонокровних морських і річкових риб, раків, крабів, креветок справжнім „м'ясом“ і на святковий пісний стіл готували багато рибних страв. На святвечірньому столі треба зібрати якомога більше різноманітної городини – овочів, зелені. По-перше, овочі допомагають травленню, по-друге, це прикмета на багатий врожай. Я пропоную салат із тертого буряка, з горіхами та чорносливом! І малосольну рибку! Скумбрію чи оселедця.



– Ага! А ще нафаршируємо голубці! – запропонував Пустунчик. – Згори – капустяні листи, всередині у начинці варений рис, морква, обсмажена цибуля, різні приправи і... креветки!

– Це нова страва, – схвалив Розумник. – І корисна! Здається, ми нафантазували вже значно більше, ніж дванадцять наїдків! Час складати стравопис!

– Хвилинку почекай! – попрохав Пустунчик. – Я вигадав „світлофор на тарілці“! Нехай всього буде потрошку, а одна тарілка – велика-велика! На краєчку червоне кільце з бурякового салату, всередині менше, золоте кільце зі шматочків смаженої риби, а в центрі все зелене! Все, що є, – голубці, посипані зеленим горошком або оливками, прикрашені кропом із маринаду! Гарно і смачно! Бери, що хочеш!

– Та ти художник, Пустунчику! – схвалила Лапуня. – Обов'язково зробимо „світлофор“! А що у нас солодкого? Тільки кутя та вареники з вишнями?

– Можна спекти в духовці великий шмат гарбуза із скоринкою, намазати всередині медом або посипати цукром. Смакота! А потім порізати на „цукерочки“.

– Треба і звичайних цукерок закласти в обгортках. Бо на Святвечір прийдуть колядники, чим їх пригощати? – згадала Лапуня.

– Магазинними цукерками? Сором! Краще спекти маленькі пиріжки з капустою.

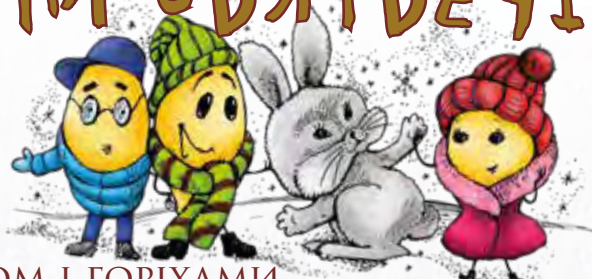
– І з яблуками! – втрутився Пустунчик, який любив пиріжки з яблуками. – А ми теж підемо колядувати! Подивимося, що нам дадуть до столу! Лапуня буде янголом!

– Добре, я згодна! Розумнику, покажи, що у нас вийшло?



СТРАВОПИС НА СВЯТВЕЧІР

12 ПІСНИХ СТРАВ



1. БАГАТА КУТЯ З МАКОМ, МЕДОМ І ГОРІХАМИ.
2. ПІСНИЙ БОРЩ ІЗ „ВУШКАМИ” АБО ПАМПУШКАМИ ВІД ЛАПУНІ.
3. „МОРСЬКІ” ГОЛУБЦІ З КРЕВЕТКАМИ.
4. МАЛЕНЬКІ ПИРІЖКИ З КАПУСТОЮ ДЛЯ КОЛЯДНИКІВ.
5. СОЛОНІ ГРИБОЧКИ.
6. МАРИНОВАНІ ОГІРОЧКИ, ПОМІДОРІ ТА КИСЛА КАПУСТА.
7. САЛАТ ІЗ КАБАЧКІВ І БАКЛАЖАНІВ З ЧАСНИКОМ.
8. „СВІТЛОФОР” ПУСТУНЧИКА: САЛАТ ІЗ ТЕРТОГО БУРЯКА З ЧОРНОСЛИВОМ І ГОРІХАМИ; ОБСМАЖЕНА ДО ЗОЛОТИСТОЇ СКОРИНКИ РИБА; ЗЕЛЕНИЙ ГОРОШОК, ОЛИВКИ, ІНША ЗЕЛЕНЬ.
9. МАЛОСОЛЬНА СКУМБРІЯ ВІД РОЗУМНИКА.
10. ПЕЧЕНИЙ ГАРБУЗ ІЗ МЕДОМ.
11. ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ ТА МАЛЕНЬКІ ПИРІЖКИ З ЯБЛУКАМИ ДЛЯ КОЛЯДНИКІВ.
12. ЯГІДНИЙ УЗВАР.



– Так, хлопці, – засміялася Лапуня, коли Розумник урочисто декламував страви, а Пустунчик заковчував очі та облизувався. – Бачу, нам справді вистачить пісних страв не на одне Різдво, навіть, якщо не повторюватися! Але пам’ятайте: на другий день після Святвечора буде різдвяний обід, уже непісний. Чим частуватимемо гостей?

– Та це вже легко! – відмахнувся Пустунчик. – Домашня ковбаска, холодець, сальце, м’ясце, вітамін Це! Йо, я вигадав нову приказку!

– Скоріш, нову „святкову дієту”, – сказав Розумник. – І це не жарт! Щоб засвоїти важкі для шлунка м’ясні страви й корисний в них білок і залізо, справді нема кращої допомоги, ніж овочі та фрукти, багаті на вітамін С. Тому на оселедець часто нарізають лимон. Для смаку, для запаху і для користі! Навіть на свята, коли у тарілці все перемішано, намагайтеся не запивати м’ясо молоком, бо залізо з м’яса нейтралізується молоком і не засвоюється. М’ясу до пари – кисла капуста, овочі та фрукти, а от квасоля і всі бобові зовсім не „дружать” із хлібом! Якщо їсти їх разом, болітиме живіт! І запивати їжу солодким – шкідливо. Нехай наш узвар буде кисленьким, бо від солодких напоїв всередині все бродить, як у діжці з квасом!

А ще ми замість масного торта приготуємо фруктовий салат! Велику тарілку! Із вершковим або сметанним збитим кремом! Поріжемо яблука, цитруси, банани, додамо ягоди – свіжі, сушені, консервовані – все, що знайдемо!

– І прикрасимо дольками мандаринів! Я їх люблю! – додав Пустунчик.

– Я теж! А цікаво, – спитала Лапуня, – як давно мандарини потрапили на український новорічний стіл?

– О, нізащо не вгадаєте! – хитро примружився Розумник. – Мандарини стали українською традиційною стравою ще з 1900 року! Їх привезли до нас з Іспанії. Коштували мандарини дорого, лише заможні родини могли їх собі дозволити. Проте традиція прикрашати ними стіл та вішати на ялинку поруч із горіхами має вже більше, ніж сто років! А королем традиційного новорічного столу раніше було невеличке смажене поросся з гарніром із овочів і цибулі.

– Круто! Але нам вистачить печеної курки чи гуски з яблуками! Мені сподобалося самому вигадувати традиції! – Пустунчик весело підстрибнув і кинув вгору шапку, як салют. Зловив, знов натягнув на вуха. – Лапуню, твоя черга! Запиши щось новеньке у стравопис!

– Я вигадала салат із копченим м’ясом і дольками мандаринів, замість „Олів’є”, – скромно сказала Лапуня. – „Новорічна фантазія”! Щоправда, я завжди готую салати не за рецептом, а змішую все, що подобається, за власним смаком. Але у „Фантазію” ми покладемо лише те, що можна не кришити ножом, а розірвати на шматочки руками. І щось дрібне, як маринована кукурудза чи горошок, що кришити не треба.

– Я можу покрити пальцями твердий сир! – зголосився Пустунчик. – І м’ясо! І крабові палички!

– У яких точно немає м’яса крабів! – пирснув Розумник. – Але, здається, трохи рибки все ж є...

Зернята засміялися, потім зітхнули, згадавши, що свято насправді ще не скоро. Троє друзів гуляли, веселилися, а коли потемнішало, повернулися додому малювати святковий стравопис. І заспівали нову різдвяну колядку, щоб потренуватися і трошки наблизити свята.




СВЯТКОВИЙ СТИЛ

Різдвяний або новорічний

1. ЗАПЕЧЕНА ПТИЦЯ (КУРКА, ГУСКА, ІНДИЧКА) ФАРШИРОВАНА КИСЛИМИ ЯБЛУКАМИ, З ГАРНІРОМ ІЗ ПЕЧЕНОЇ КАРТОПЛІ ТА ЦИБУЛЕЮ.
2. ДОМАШНЯ КОВБАСКА.
3. НАКЛАДАНЦІ З ЖИТНЬОГО (ЧОРНОГО) ХЛІБА З САЛОМ
4. ХОЛОДЕЦЬ АБО ОСЕЛЕДЕЦЬ ПІД „ШУБОЮ”.
5. САЛАТ „НОВОРІЧНА ФАНТАЗІЯ” ВІД ЛАПУНІ, ПРИКРАШЕНИЙ ДОЛЬКАМИ МАНДАРИНІВ.
6. ФРУКТОВИЙ САЛАТ „СВЯТКОВИЙ” ЗІ ЗБИТИМИ ВЕРШКАМИ ВІД ТРЬОХ ЗЕРНЯТ.
7. НЕСОЛОДКІ НАПОЇ: МІНЕРАЛЬНА ВОДА, ТОМАТНИЙ СІК, ЧАЙ, УЗВАР, КОМПОТ БЕЗ ЦУКРУ.

Пригадайте, з чого складається кожна страва: чи є в ній білки, жири, які містяться зернові, солодкі продукти, молочні, овочі та фрукти? Чого найбільше виявиться на святковому столі в пісному та непісному стравописі?

КОЛЯДКА ВІД ЗЕРНЯТ



Коляду вам заспіваю,
Дай вам боже урожаю!
Щедрих нив, садів зелених,
Мирних днів, пісень веселих!
Зірку в небі на святвечір
Для дорослих і малечі!
Коляда моя лунає,
Увесь світ з Різдом вітає.

ЦІКАВІ ФАКТИ ПРО СВЯТКОВІ СТРАВИ

НАЗВА „КУТЯ” ПОХОДИТЬ ВІД ПОКУТТЯ – ГОЛОВНОГО „ЧЕРВОНОГО” АБО „СВЯТОГО” КУТКА У ХАТІ, ДЕ СТОЯЛИ ІКОНИ, А ПЕРЕД НИМИ НА ПІДВИЩЕННІ (ПОКУТТІ) СТАВИЛИ ГОРЩИК ІЗ КУТЕЮ.

СЛОВО „КОЛЯДА” СХОЖЕ ЗВУЧИТЬ УСІМА СЛОВ'ЯНСЬКИМИ МОВАМИ. НАЗВА РІЗДАВА АБО ДНЯ ПЕРЕД РІЗДВОМ У РІЗНИХ НАРОДІВ ПОХОДИТЬ, ІМОВІРНО, ВІД РИМСЬКОГО КАЛЕНДАРЯ (CALENDAE) ТА ОЗНАЧАЄ ПОЧАТОК НОВОГО ЧАСУ, АДЖЕ НАША ЕРА ВЕДЕ СВІЙ ЛІК ВІД РІЗДАВА ХРИСТОВОГО.

САЛАТ „ОЛІВ'Є” НА ПОЧАТКУ ХХ СТОЛІТТЯ БУВ ЗНАЧНО БАГАТШИЙ, НІЖ ЗАРАЗ. ТОДІ В НЬОГО ДОДАВАЛИ КАВ'ЯР, РЯБЧИКІВ ТА ОМАРІВ. А „ОСОБЛИВІ ПРИКМЕТИ” СУЧАСНОГО САЛАТУ – КОВБАСА, КОНСЕРВОВАНИЙ ГОРОШОК І МАЙОНЕЗ.

Олена Крижановська



SEEDY'S CLUB

КЛУБ ЗЕРНЯТ



CULINARY TRAVELING

КУЛІНАРНІ МАНДРИ



Вимовляємо слова
Pronunciation



Говоримо англійською
Speaking club

ТАРІЛКА	a plate
МИСКА	a bowl
ЛОЖКА	a spoon
ВИДЕЛКА	a fork
НІЖ	a knife
ЧАЙНА ЛОЖКА	a tea spoon
ЧАШКА	a cup
СКЛЯНКА	a glass
ПЛЯШКА	a bottle
МІКРОХВИЛЬОВА ПІЧ	a microwave (oven)
ПОСУДОМІЙКА	a dishwasher

ПЕРЕДПЛАТА ГАЗЕТИ
за телефоном:
050-62-27-777 (Юля)
або на сайті:



Передплатний індекс 89454

Головний редактор:

Дарія Біда, тел.: (032) 236-71-24,
e-mail: dabida@mis.lviv.ua

Заступник головного редактора:

Наталія Лозинська.

Дизайн і верстка: Петровська Богдана

Підписано до друку 28.11.19,
формат 60x84/8.

Друк офсетний. Наклад 12 000 прим.

Адреса редакції: 79038, м. Львів,
а/с 9838. Надруковано в друкарні
ТОВ "Видавничий дім „УКРПОЛ“.



Видання виходить за підтримки Львівської обласної державної адміністрації Львівської обласної ради