

КУЛИНАРНОЕ ИНТЕРВЬЮ

Всегда интересно, какие кулинарные пристрастия у разных людей: политиков, музыкантов, людей искусства, программистов и рабочих. Ведь не секрет, что тот человек, который хоть раз приготовил что-то на кухне, считает себя кулинаром. Что думают по поводу поварского искусства люди из других сфер жизнедеятельности.

Мы будем брать интервью у разных людей, разного возраста и вероисповедания. Нас будет интересовать ответы на 10 одних и тех же вопросов.

Для этого номера газеты мы взяли интервью у **директора школы № 10, Давыдова Владимира Владимировича**. И, как многие мужчины, он отвечал достаточно сдержанно и лаконично.

Когда Вы приготовили самостоятельно свое первое блюдо? что за рецепт это был?

Во 2 классе. Это была яичница.

В каком возрасте вы осознанно стали готовить?

В 13 лет.

Ваше любимое блюдо?

Оливье. Ел, ем и буду есть.

Ваше дежурное блюдо?

Уха.

Ваши кулинарные пристрастия?

Овощные соусы и курица в сметанном соусе.

Если бы Вам судьба дала бы выбор своей профессией, на каком месте профессия кулинара была бы в Вашем списке?

На 5 месте.

Кто готовит дома?

Жена, иногда я.

Где чаще всего Вы питаетесь?

Дома и в школе

Любимый напиток?

Квас

Ваш кулинарный секрет?

Соус из сметаны и чеснока



МЫ ВЫБИРАЕМ ЗДОРОВЬЕ

Вот и наступает весна и душа жаждет свежести, а точнее свежих продуктов, овощей, зелени! Существует 8 продуктов, которые необходимо употреблять в пищу весной. Итак, представляем вам ТОП-8 продуктов весны.



1. Листья салата



2. Горох



3. Капуста



4. Лимон



5. Редис



6. Кефир



7. Щавель



8. Помидор

С ЛОЖКОЙ ПО МИРУ

КАЗАЧЬЯ КУХНЯ

«На столе дымились щи; хмелинами благоухал свежий хлеб»

М. Шолохов. «Алешкино сердце»

Рецепт Летнего борща (Свекольника)

(семья В.В. Давыдова (бабушки Чернухиной Л.И., Сочи)

Отдельно сварить овощи (морковь, картошку) на пару. Залить свеклу холодной водой, поставить на медленный огонь, варить до полной готовности, посолив и поперчив овощной бульон. Остудить его. Нарезать все сваренные овощи кубиками, добавить красную фасоль, перемешать, заправить зеленью, чесноком.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1. В равных пропорциях: свекла, картошка, морковь (по 4-5 шт)
2. Фасоль (вареная или консервированная) - 200 гр
3. Яйца - 3-4 шт



В дни, когда не надо поститься, можно положить нарезанные кубиками отварные яйца. Подавать на стол, заливая холодным овощным бульоном, домашним или свекольным квасом.

