

Автор:

18.03.2012 14:27 - Обновлено 24.01.2013 21:07

Мы все ещё находимся на ранчо. С утра мы посмотрели матч поло, затем гаучо нам продемонстрировали свой профессионализм в управлении лошадьми и в мастерстве наездников, затем мы пообедали и даже успели потанцевать, а сейчас всех, кто заранее записался, пригласили на **Аргентинские Кулинарные курсы**. Конечно, чего слоняться без дела, я пошла на них.



Там нам показали, как делать национальные аргентинские пирожки, которые называются **эмпанадас** и приготавливать традиционный аргентинский напиток - чай **Матэ**.

Южноамериканские каникулы. День 5. Часть 17. Аргентинские кулинарные курсы

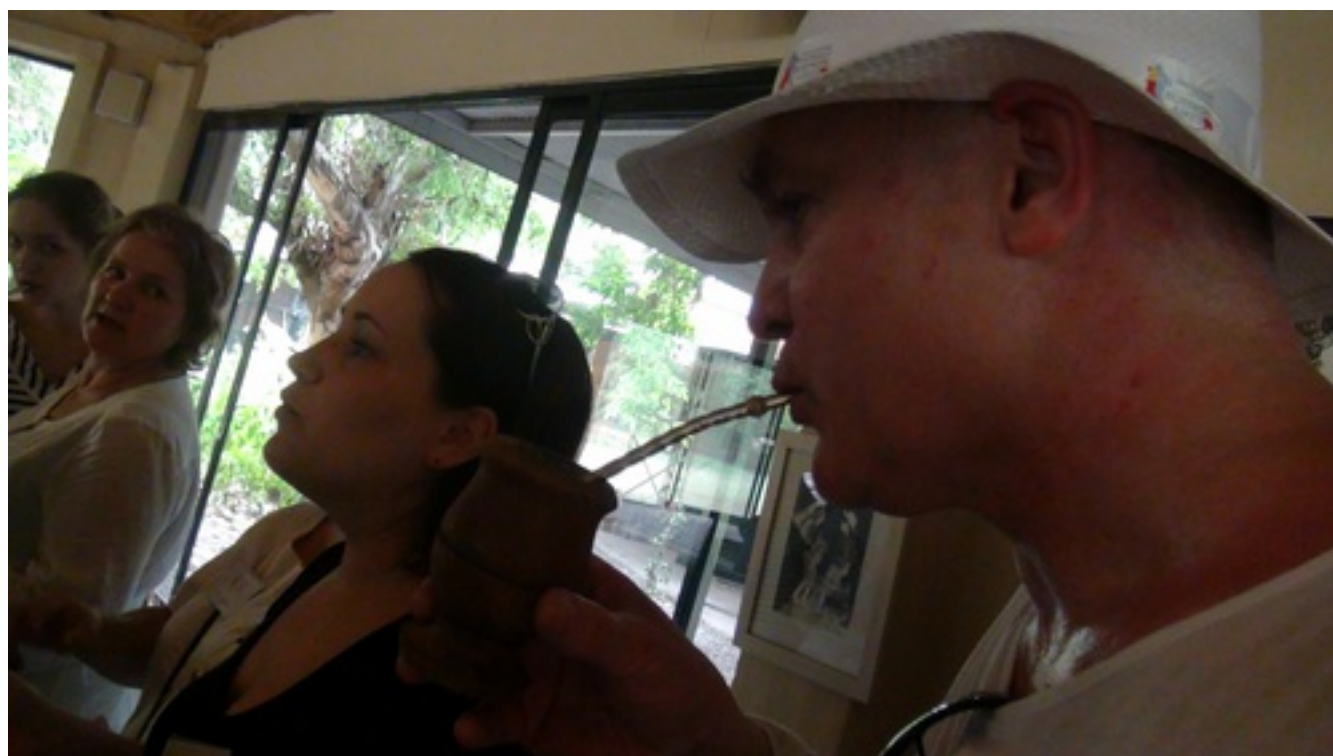
Автор:

18.03.2012 14:27 - Обновлено 24.01.2013 21:07

Я думаю, хозяйшек, заинтересует, как стряпают в Аргентине. Из видео вы узнаете и рецепт и способы приготовления и лепки пирожков Эмпанадас.

{youtube}IZLxeYkEM7w{/youtube}

Пирожки мы научились печь, таперь нас пригласили на мастер-класс по завариванию традиционного напитка Аргентины - чая Матэ. Это трава, которую туго доверху набивают в специальную турку, которая называется калабаса, сделанную из маленькой тыквы, затем добавляют кипяток определенной температуры, вставляют трубочку и пьют маленькими глотками, например, с утра, когда собираются на работу.



Автор:

18.03.2012 14:27 - Обновлено 24.01.2013 21:07

Напиток очень хорошо бодрит, придает силы, но очень горький и на любителя. Я люблю горечь, мне понравился, а вот мужу не очень. Она такая горечь необычная..медовая. Такой тягучий, горько-медовый... вообще специфический на любителя. Но в Аргентине без него никто не живет. Это заложено в генах и является уже традицией, как например, у нас пить чай.

{youtube}CLq_ss1XVjg{/youtube}

{comments on}