

PROGETTO SOCIALI DAY

sez. TARTARUGHE

ALBANIA



È venuta a trovarci la
mamma di Kristian per
parlarci
dell'ALBANIA ...

... e farci
assaggiare un
piatto tipico:
il BYREK





Cerchiamo di indovinare gli ingredienti segreti...

Impastiamo acqua e farina...



La mamma di Kristian ci fa vedere come preparare dei piccoli Byrek

Eccoli...



E assaggiamo...



PROGETTO SOCIAL DAY

sez. TARTARUGHE

KURDISTAN



Oggi, sono venuti i genitori di Helin per parlarci del loro paese:
il KURDISTAN

Dopo aver ascoltato
alcune importanti
informazioni, abbiamo
guardato delle bellissime
immagini...





La mamma di Helin, ci ha insegnato a preparare un piatto tipico:
SARMA un involtino con riso e carne all'interno di una foglia di vite...

Non è facilissimo arrotolarli...



Ma è bellissimo mangiarli!
Che buoni!
Posso averne ancora?



Ecco un bel vassoio
di SARMA!
Brava mamma di
Helin!



Alla fine con tempere,
riso e colla abbiamo
realizzato la bandiera
del Kurdistan!

PROGETTO SOCIALI DAY

sez. TARTARUGHE

ARGENTINA



Oggi è venuta la mamma di Joseph per raccontarci dell'ARGENTINA, paese di origine del babbo di Joseph...



Ora tutti al lavoro con per preparare le EMPANADAS

Impasto di acqua, farina e sale...



E un ripieno di patate, carne, uova, polpa di pomodoro, capperi olive e cipolla....





Ritagliamo una forma
rotonda nell'impasto...



Mettiamo sopra un
cucchiaio di ripieno...



Poi pieghiamo in due e
sigilliamo ben bene la
nostra empanada
schiacciando i bordi con
una forchetta



Ecco le nostre
EMPANADAS!