**Карпаччо из свеклы в трех экземплярах**

Хотя настоящее карпаччо - это сырая говядина, этот термин также используется для обозначения тонко нарезанных овощей.

3 разных свеклы или репы, подходящих по цвету и размеру.

например, редис, репа, свекла, свекла, редька, свидина, сладкий картофель, сельдерей, кольраби.

Подготовьте овощи и нарежьте их тонкими ломтиками. Будьте осторожны с редисом.

Разложите ломтики по кругу на тарелке, как вам нравится.

Сделайте песто из зелени или используйте любую другую заправку и выложите на овощи.

Гунда Шрок, Переведено с помощью www.DeepL.com/Translator (бесплатная версия)

**Тесто для макарон без яйца**

300 г манной крупы из твердых сортов пшеницы

150-160 мл теплой воды

Замесите ингредиенты до гладкого теста и энергично раскатывайте его около 5 минут.

Затем дайте тесту отдохнуть не менее получаса.

Затем раскатайте тесто порциями на слегка посыпанной мукой рабочей поверхности скалкой до очень тонкого состояния.

Если вы используете паста-машину, следуйте инструкциям.

Если используется манная крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо не требуется.

Для пельменей очень хорошо подходит русское пельменница.

Начинки, например, квашеная капуста с картофелем

Также возможны сладкие начинки, например, вишня

Тогда они называются Вареники.

Варить в кипящей подсоленной воде около 5 минут.

Гунда Шрок, Переведено с помощью www.DeepL.com/Translator (бесплатная версия)

**Песто для пасты**

Зелень: базилик, руккола, зелень редиса, настурция, петрушка, подагра, одуванчик, дикий чеснок, зелень репы.

Орехи: Кедровые орехи, семена подсолнечника, грецкие орехи,

орехи кешью, тыквенные семечки, миндаль, фисташки

Чеснок, соль, оливковое масло

Основной рецепт:

1 пучок базилика

2 ст. л. кедровых орехов, также больше

2 зубчика чеснока, также меньше

2 щепотки соли

60 мл оливкового масла, примерно, также больше

Если вы моете базилик, обязательно хорошо просушите его после этого.

Смешайте все ингредиенты в блендере или в средней кружке с блендером до однородности.

Улучшите вкус и консистенцию песто, добавив больше отдельных ингредиентов.

Вылейте на горячую пасту.

Гунда Шрок, Переведено с помощью www.DeepL.com/Translator (бесплатная версия)

**Клубника - Базилик - Джем**

1,5 кг клубники, взвешенной при подготовке

30 г листьев базилика свежего

500 г сахара для варенья 3-1

сок 1 лимона

Вымойте клубнику, удалите плодоножки и нарежьте ее кубиками или разомните в кастрюле картофельной толкушкой. Всыпьте в варенье сахар и оставьте настаиваться на 1-2 часа.

Вымойте листья базилика и нарежьте их тонкими полосками. Добавьте к клубнике.

Доведите смесь до кипения, периодически помешивая.

Добавьте лимонный сок и готовьте на сильном огне не менее 3 мин, периодически помешивая, до образования пузырьков.

Сразу же разлейте варенье в прокипяченные винтовые банки.

Мята Hillarys Sweet Lemon очень хорошо сочетается с этим напитком, как и другие мяты.

В качестве десерта на тосте или сухарике.

Гунда Шрок, Переведено с помощью www.DeepL.com/Translator (бесплатная версия)

**Список покупок**

3 разных свеклы, например, редис, репа, свекла, свекла, редька, рутабага, сладкий картофель, сельдерей, кольраби

Зелень для песто, например, базилик, руккола, зелень редиса, настурция, петрушка, подагра, одуванчик, дикий чеснок, зелень репы. Чеснок

1,5 кг клубники или по вкусу сахар для желе

30 г базилика или мяты

Желирующий сахар, 1 лимон

Орехи: например, кедровые орехи, семена подсолнечника, грецкие орехи, орехи кешью, тыквенные семечки, миндаль, фисташки по отдельности или вперемешку

Оливковое масло

твердая белая манная крупа

Банки для варенья

**Работа должна быть выполнена заранее**

* вымойте, очистите и посыпьте сахаром клубнику
* замесить тесто для пасты

Переведено с помощью www.DeepL.com/Translator (бесплатная версия)

**Способы проведения кулинарного онлайн-курса**

Теплое приглашение для всех, кто любит готовить для себя или для семьи.

После окончания курса примерно в 19 часов вы сможете поесть.

Следующий курс состоится во вторник, 25.05.2021 г.

18-19 часов происходит.

Другие даты: Пн 07.06

За несколько дней до начала курса рецепты на немецком, английском и русском языках доступны на сайте

www.adventhaus-dresden.de в разделе "События".

А также возможности участия в курсе и ближайшие даты.

Если вы хотите получить персональное приглашение по почте, пожалуйста, дайте мне знать. Я с нетерпением жду вашего участия.

Гунда Шрок

Переведено с помощью www.DeepL.com/Translator (бесплатная версия)