

Мастер-класс по приготовлению "мясного хлеба" прошел в "Университете культуры"

Мастер-класс по приготовлению "мясного хлеба" прошел в "Университете культуры" 0:00 / 0:00

Кулинарный мастер-класс по приготовлению традиционного рождественского блюда Венесуэлы - пана-де-хамона - мясного хлеба - провели для студентов Белорусского государственного университета культуры и искусств. Организовали встречу Посольство Боливарианской Республики Венесуэла в Беларуси и культурный Центр имени Симона Боливара в Минске. "Мясной хлеб" - главное блюдо венесуэльцев в новогодние праздники. Готовят пан-де-хамон из теста, ветчины и бекона, маслин и оливок, а также добавляют изюм. На формирование праздничного каравая нужно менее получаса, потом начиненный и скрученный багет помещают в горячую духовку на час.

Кроме пана-де-хамона венесуэльцы украшают новогодне-рождественский стол куриным салатом, запеченой свининой и традиционным безалкогольным напитком "понче-крема". Гастрономический мастер-класс прошел в "Университете культуры" и завершил цикл нынешних культурно-просветительских встреч между венесуэльской и белорусской сторонами.

РЕПОЗИТОРИЙ БГУИКА