

# Trabalho:

## “Semana da Multiculturalidade”

Nome: Daniel

Apelido: Kizyeyev

Turma: **5ºG**

Eu escolhi este país, porque ele é aonde os meus pais nasceram.

Música:

<https://youtu.be/1THwbLedRol>

Eu escolhi esta música, porque a minha mãe cantava-me a mesma antes de dormir.

Dança:

<https://youtu.be/UvJiWEyky5Y>

Eu escolhi esta dança, porque é uma dança nacional da Ucrânia.

## Os pratos principais nacionais da Ucrânia .



**Toucinho** (“salo”) é o principal alimento nacional da Ucrânia. A banha de porco é salgada, fervida, defumada, a banha é derretida, torresmos são feitos e moídos com alho. Os nutricionistas de hoje discordam sobre esse produto, mas sabe-se que a banha contém ácidos graxos valiosos e relativamente poucas gorduras saturadas prejudiciais à saúde.

**Sopa de beterraba** com caldo de carne.



Na Ucrânia, a “sopa vermelha” é cozinhada de diferentes maneiras: em algumas regiões, o feijão é necessariamente colocado em uma panela, em outras - ameixas, em outros - cogumelos, em quartos a sopa de beterraba é temperada com farinha, e em quintos - com carnes defumadas. Muitas vezes, bacon amassado com alho, pimenta e ervas é

adicionado ao prato acabado. Costuma-se comer sopa com creme de leite e, em vez de pão, apoiar-se em pãezinhos moles, cuja crosta é untada com óleo vegetal e alho.



A receita é a seguinte:

Ingredientes:

Água - 10 Copos

Carne de Porco - 0,9 Quilogramas

Folha de louro - 3 Folhas

Pimenta – 10 grãos

Cenoura - 2 Unidades (1 unid. para caldo, 1 unid. de Sopa)

Cebola - 2 Unidades (1 unid. para caldo, 1 unid. de Sopa)

Beterraba – 2 Unidades

Couve branca - 200 gramas

Batata - 400 gramas

Pasta de tomate - 2 colheres de sopa

Vinagre - 1 colher de sopa.

Açúcar - 1,5 colher de sopa

Óleo vegetal - A gosto

Sal, pimenta - A gosto

Alho - 2 dentes

Verdura - A gosto

Creme de leite - A gosto

Doses: 6

1. Primeiro cozinhe o caldo: despeje a água em uma panela, coloque a carne lavada, a cebola e a cenoura cortadas ao meio. Adicione as folhas de louro e os grãos de pimenta. Leve a panela ao fogo, ferva seu conteúdo após ferver por 90 a 120 minutos, retire a espuma regularmente.
2. Após o tempo necessário, retire a carne, deixe esfriar e corte em pedaços. Retire vegetais, pimentões e folhas de louro, descarte-os. Coe o caldo com gaze.
3. Descasque a beterraba crua e rale-a no ralador grosso ou corte em tiras finas. Descasque a cebola, pique finamente, rale as cenouras.
4. Aqueça uma frigideira com óleo vegetal, coloque a cebola, frite por alguns minutos e acrescente a cenoura, cozinhe por mais 5 minutos, transfira o conteúdo para um prato.
5. Retorne a frigideira ao fogo e acrescente um pouco de óleo, acrescente a beterraba, acrescente a pasta de tomate, vinagre, açúcar, sal e acrescente 1 xícara de caldo. Cozinhe por 10 minutos em fogo médio.
6. Volte o caldo ao fogo, depois de ferver, acrescente as batatas, a carne a ele, cozinhe por 15 minutos. Arrume as cebolas, as cenouras e as beterrabas cozidas. Pique o repolho e coloque em uma panela, cozinhe por 5 minutos.
7. Passe o alho por uma prensa e coloque na panela, tempere com sal e pimenta a gosto. Desligue o fogo e deixe o prato por 20 minutos. Sirva a sopa com ervas e uma colher de creme de leite e pãezinhos moles de alho. Bom apetite!



Lenda ucraniana.

Isso aconteceu há muito tempo. Numa aldeia na Ucrânia, meninas e mulheres decidiram mostrar suas habilidades. Combinaram que no domingo todos iriam à praça da aldeia, e cada uma traria o melhor que fazia com as próprias mãos: toalha bordada, renda, linho, toalha de mesa, roupas.

No dia marcado, todas as meninas e mulheres vieram para a praça. Eles trouxeram muitas coisas incríveis. Os velhos, que foram instruídos pela sociedade a nomear as artesãs mais habilidosas, eles não conseguiam decidir quem é melhor: havia tantas mulheres e meninas talentosas. As esposas e filhas dos ricos trouxeram colchas de seda bordadas em ouro e prata, finas cortinas de renda nas quais pássaros incríveis eram tricotados.

Mas a vencedora foi a esposa do pobre, Maria. Ela não trouxe nenhuma toalha bordada ou renda, embora soubesse fazer tudo isso com perfeição. Ela trouxe seu filho de cinco anos, Petrus, e Petrus trouxe uma cotovia, que ele mesmo esculpiu em madeira. Petrus levou a cotovia aos lábios - o pássaro começou a cantar, piar como se estivesse vivo. Todos ficaram parados na praça, sem se mexer, todos se encantaram com a música, e de repente uma cotovia real e viva cantou no céu azul, atraída pelo canto do chão.

“Aquele que cria uma pessoa inteligente e gentil é o mestre mais habilidoso,” - esta foi a decisão dos velhos.