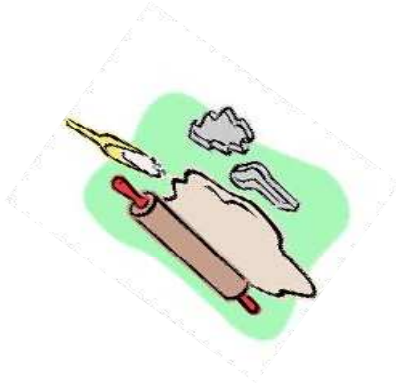


ΤΑΞΗ ΥΠΟΔΟΧΗΣ  
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΠΟΛΙΤΙΣΜΙΚΗΣ ΑΓΩΓΗΣ  
2010 -2011

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΛΒΑΝΙΚΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ  
ΟΝΟΜΑΣΙΑ: **ΠΙΤΑ ΜΕ ΠΡΑΣΟ ΚΑΙ ΤΥΡΙ**

**ΥΛΙΚΑ**

Πράσα  
Λίγο ρύζι  
Λίγο τυρί



Αλάτι  
Λίγο λάδι  
Νερό  
Αλεύρι

**ΕΚΤΕΛΕΣΗ**

**Γέμιση**

Βάζουμε σε κατσαρόλα νερό , λάδι και αλάτι. Προσθέτουμε το πράσο κομμένο σε κομμάτια. Μόλις βράσει ρίχνουμε λίγο ρύζι και τυρί και το αφήνουμε μέχρι να βράσει και να μείνει με λίγο νερό.

**Ζύμη**

Παίρνουμε αλεύρι για 9 – 10 φύλλα. Προσθέτουμε λίγο νερό, λίγο λάδι και τα ζυμώνουμε ώστε να γίνει μια ζύμη μέτρια, ούτε μαλακή , ούτε σκληρή και την αφήνουμε σκεπασμένη για 20 λεπτά. Στη συνέχεια χωρίζουμε τη ζύμη σε 9-10 μπαλάκια και τα ανοίγουμε σε φύλλα με τον πλάστη. Αφού λαδώσουμε το ταψί στρώνουμε 2 φύλλα κάτω κι έπειτα εναλλάξ γέμιση και φύλλο. Τελειώνουμε με 2 φύλλα. Ψήνουμε στο φούρνο για 1 ώρα.

## ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΛΒΑΝΙΚΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: **ΡΟΣΝΙΤΣΑ**

ΥΛΙΚΑ για 5 μερίδες:

1 μικρό κοτόπουλο

300 γρ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις

Μια κουταλιά λάδι

Μια κουταλιά αλάτι

2 σκελίδες σκόρδο

1,5 λίτρο νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Παίρνουμε το κοτόπουλο, το ρίχνουμε στην κατσαρόλα που έχουμε το λάδι, το τσιγαρίζουμε μέχρι να πάρει χρώμα και μετά το βγάζουμε σε ένα πιάτο. Παίρνουμε ένα μπολ ρίχνουμε το αλεύρι και μισό ποτήρι νερό, λίγο αλάτι, λίγο λάδι τα ανακατεύουμε όλα μαζί και τα ρίχνουμε στην κατσαρόλα που είχαμε τσιγαρίσει το κοτόπουλο. Τσιγαρίζουμε σε σιγανή φωτιά το μίγμα για να πάρει χρώμα, ρίχνουμε το νερό και το αφήνουμε να βράσει μισή ώρα. Προσθέτουμε το κοτόπουλο και συνεχίζουμε για 20 λεπτά το βράσιμο. Στο τέλος ρίχνουμε το σκόρδο σε κομματάκια και προσθέτουμε λεμόνι στο πιάτο αν θέλουμε.



## ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΛΒΑΝΙΚΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

ΟΝΟΜΑΣΙΑ: **ΤΟΥΚΟΣΙ**

### ΥΛΙΚΑ

Μοσχαρίσιο κρέας  
1 γιαούρτι πρόβειο  
Μαϊντανό  
Βούτυρο  
αλεύρι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Βράζουμε το κρέας. Μόλις βράσει το βγάζουμε και το στραγγίζουμε. Σ' ένα μπολ χτυπάμε το γιαούρτι με δύο ή τρεις κουταλιές αλεύρι και τα ρίχνουμε μέσα στο ζουμί. Τα ανακατεύουμε σε σιγανή φωτιά μέχρι να πάρει βράση και το αφήνουμε για 10 λεπτά. Αφού βράσει ρίχνουμε το μαϊντανό και το κόβουμε με αυγολέμονο. Σ' ένα μπρίκι καίμε το βούτυρο και το προσθέτουμε.

## ΆΛΛΑ ΦΑΓΗΤΑ ΠΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΥΟΥΝ ΣΤΗΝ ΑΛΒΑΝΙΑ

Κρέας με πατάτες  
Μπριζόλες  
Φασολάδα  
Παστίτσιο  
Κοκορέτσι  
Μπακλαβός με φιστίκι  
Κέικ σιροπιαστό

Η κουζίνα η ελληνική και η αλβανική μοιάζουν πολύ καθώς χρησιμοποιούν τις ίδιες πρώτες ύλες δηλαδή τα γνωστά μεσογειακά προϊόντα. Κάποια φαγητά όπως μας πληροφόρησαν οι μαθητές μας και οι γονείς τους είναι ίδια με αυτά που συνηθίζουμε στη χώρα μας. Υπάρχουν βέβαια και κάποιες παραλλαγές μερικές από τις οποίες παραθέτουμε σ' αυτή την εργασία όπως μας τις έδωσαν ορισμένες μαμάδες τις οποίες ευχαριστούμε πάρα πολύ.



