



Ноябрь 2023 г.

УГОЛОК ПОВАРА

от повара Крис Дехат (Kris DeHut)



Простой тако-суп

Порций 8

Ингредиенты

- 2 фунта (0.9 кг) говяжьего фарша
- 1 пакетик приправы для тако
- 1-1/2 стакана воды
- 1 банка (16 унций - 450 гр) неострых бобов чили (без слива жидкости)
- 1 банка (15-1/4 унции - 450 гр) цельнозерновой кукурузы (жидкость сливаем)
- 1 банка (15 унций - 450 гр) промытой фасоли пинто (жидкость сливаем)
- 1 банка (14-1/2 унции - 400 гр) тушеных помидоров
- 1 банка (10 унций - 280 гр) нарезанных кубиками помидоров с зеленым перцем чили
- 1 банка (4 унции - 100 гр) нарезанного зеленого чили (по желанию)
- 1 пакетик смеси заправки для салата «Ранч»

Инструкции приготовления

Готовьте говядину на среднем огне, пока она не потеряет розовый цвет, далее слейте воду и поделите мясо на кусочки. Добавьте приправу для тако и тщательно все перемешайте. В кастрюлю с говядиной добавьте остальные ингредиенты. Доведите до кипения. Далее уменьшите огонь, варите на медленном огне без крышки в течение 15 минут или пока не проварится, время от времени помешивая смесь.

Источник: Tasteofhome.com

Давайте КУХОВАРИТЬ

Вам когданибудь было интересно узнать, насколько сильно любят люди в Америке готовить себе пищу?

Попробуйте поискать рецепты готовки в Интернете, и вы увидите тысячи результатов. Есть бесконечные телешоу, посвященные этой теме, от Food Network до PBS и местных новостных сегментов. И даже в эпоху цифровых технологий в Соединенных Штатах по-прежнему издается, печатается и продается более 2000 кулинарных книг каждый год. Почему? Просто потому, что мы все увлечены этой темой. Готовить по рецептам - это образовательное или развлекательное мероприятие? Возможно, это и то, и другое. Независимо от причины, мы все западаем на это!

Дети на кухне

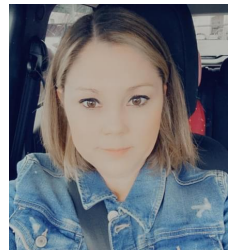


Кухня – это необычная обучающая лаборатория для детей. Когда они смешивают, размешивают, разминают, размазывают, встряхивают, сжимают и разливают что-то, то они при этом учатся, даже не осознавая этого. И хотя приготовление пищи само по себе является важным жизненным навыком, но при этом еще можно научиться гораздо большему, чем просто знаниям готовки еды. На кухне вы можете изучать темы, связанные со здоровьем и

питанием, естественными науками, математикой, безопасностью, санитарией, историей, географией и даже словесным искусством. Но самый важный урок при этом – **ЭТО ВСЕ ДЕЙСТВИТЕЛЬНО ВЕСЕЛО!**



Мелисса Арнольд
(Melissa Arnold)
Заведующая столовой
Начальная школа Riverside



**ИЩИТЕ РАБОТУ НА ВРЕМЯ,
ПОКА ВАШИ ДЕТИ В ШКОЛЕ?**
МЫ ПРИНИМАЕМ РАБОТНИКОВ НА
СЛУЖБУ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ



ПРОЙДИТЕ ПО ССЫЛКЕ:
NCLACK.K12.OR.US И КЛИКНИТЕ
"CAREERS" (КАРЬЕРА)



СКАНИРУЙТЕ QR-КОД

Здравствуйтесь. Меня зовут Мелисса Арнольд (Melissa Arnold). Первые два года в округе я проработала в окружной службе питания, но в конце концов нашла свое место в качестве заведующей столовой в Начальной школе Riverside. Какое ваше любимое место, которое вы когда-либо посещали? Городок Virginia Beach в штате Вирджиния, я была там, когда проходила службу в армии. Если бы вы могли выбрать себе суперсилу, то что бы это было? Быть в 10 местах одновременно. Какое ваше любимое местное место, где можно поесть? Ресторан тайской кухни King curry. Что вас заряжает помимо работы? Много-много кофе и тренажерный зал