



Podróż kulinarna do Ukrainy [ENG/UKR/RUS]

2020-08-24

Fundacja One World - One Heart zaprasza na kolejny odcinek gotowania na żywo Cook & Culture.

Informacja organizatora...

Wspólnie przeniesiemy się do świata tradycji kulinarnych wschodniego sąsiada Polski.

W świecie istnieje stereotyp że kraje Europy Wschodniej są tak podobne do siebie w językach, muzyce, sztuce ludowej, kuchni, że można zjeść prawdziwy ukraiński barszcz ("borsch") w Krakowie nie jadąc do Kijowa :)

"Borsch" - zupa jarzynowa z mięsem lub grzybami, zawiera około 20 rodzajów produktów, główne pierwsze danie kuchni ukraińskiej. "Borsch z galushkami" (wraz z knedlami) to w pewnym stopniu symbol ukraińskiej kuchni narodowej, zwłaszcza kozackiej.

Nie będziemy tutaj otwierać dużej dyskusji, która wybuchła w ukraińskim internecie o tym, jakie różne przepisy "borschu" istnieją w każdym regionie Ukrainy, co wiąże się w przeszłości z separacją ziem ukraińskich, z istnieniem różnych części narodu ukraińskiego w Rosji, Polsce, Mołdawii, Rumunii, Czechosłowacji.

Z najbardziej zaskakujących składników borschu z różnych części Ukrainy to ryba, oliwki, gruszki, śliwki, cukinia, bakłażan, grzyby, a nawet piwo oraz malina!

Dlatego zdecydowaliśmy ugotować "borsch" z Ukrainy Centralnej za przepisem rodziny Eugenji Galazzo, która pochodzi z m. Dnipro. Eugenia też zaoferuje vege-opcję tego dania.

Eugenia Galazzo - naukowiec, doktor nauk ekonomicznych, prezes zarządu Interdisciplinary Research Foundation.

Wspólnie zabieramy Was w egzotyczną podróż pełną nowych smaków i ciekawych opowieści.

Organizatorzy Fundacja One World - One Heart zaprasza wszystkie chętne osoby do dołączenia do aktywnego uczestnictwa w naszej kulinarnej podróży na FB

<https://www.facebook.com/FundacjaOneWorldOneHeart/>

Startujemy 25 sierpnia o 19.00!

Do zobaczenia:)

Wydarzenie jest bezpłatne.

Zadanie publiczne jest współfinansowane ze środków Miasta Krakowa



**Magiczny
Kraków**

A culinary trip to Ukraine

Another live episode of Cook & Culture is ahead of us. Together, we will move to the world of culinary traditions of Poland's eastern neighbor - Ukraine.

There is a stereotype in the world that the countries of Eastern Europe are so similar in their languages, music, folk art and cuisine that you can eat real Ukrainian borsch in Krakow without going to Kiev :)

"Borsch" - is a vegetable soup with meat or mushrooms, containing about 20 kinds of products, the main first dish of Ukrainian cuisine. "Borsch with galushki" (with dumplings) is to some extent a symbol of Ukrainian national cuisine, especially Cossack cuisine.

We are not going to open the big discussion that broke out on the Ukrainian internet about different "borsch-cooking" traditions existing in each region of Ukraine, which is associated in the past with the separation of Ukrainian lands among Russia, Poland, Moldova, Romania, Czechoslovakia.

The most surprising ingredients from various parts of Ukraine are fish, olives, pears, plums, zucchini, eggplant, mushrooms, and even beer and raspberry!

That is why we decided to cook the "borsch" from Central Ukraine with a recipe from Eugenia Galazzo's family, who comes from Dnipro. Eugenia will also offer a veggie option for this dish.

Eugenia Galazzo - scientist, PhD in economics, board member of the Interdisciplinary Research Foundation.

Together, we take you on an exotic journey full of new flavors and interesting stories.

The organizers Foundation One World -One Heart invite all interested people to join the event and active participation in our culinary adventure to our FB profile:

<https://www.facebook.com/FundacjaOneWorldOneHeart/>

We start 25th of August at. 7 pm

See you soon!

UKR

Кулінарна подорож до України

Ще один епізод готування в режимі реального часу - Cook & Culture. Разом ми перейдемо у світ кулінарних традицій України.

У світі існує стереотип, що країни Східної Європи настільки схожі за своїми мовами, музикою, народною творчістю та кухнею, що в Кракові можна з'їсти справжній український борщ, не їдучи до Києва :)



**Magiczny
Kraków**

Борщ - овочевий суп з м'ясом або грибами, містить близько 20 видів продуктів, головна перша страва української кухні. Борщ з галушками певною мірою є символом української національної кухні, особливо козацької кухні.

Ми не збираємось відкривати тут велику дискусію, що вибухнула в українському Інтернеті про те, які різні існують правила "борщеваріння" у кожному регіоні України, адже це пов'язано з відокремленням українських земель в минулому, з життям української народу в складі Росії, Польщі, Молдови, Румунії, Чехословаччини.

Найдивовижніші інгредієнти для борщу в різних куточках України - це риба, оливки, груші, сливи, кабачки, баклажани, гриби і навіть пиво та малина!

Тому ми вирішили приготувати борщ з Центральної України за рецептом родини Євгенії Галаццо, яка родом з Дніпра. Євгенія також запропонує веге-варіант для цієї страви.

Євгенія Галаццо - вчений, к.е.н., президент правління Interdisciplinary Research Foundation.

Разом ми проведемо вас у екзотичну подорож, повну нових смаків та цікавих історій.

Організатори запрошують усіх бажаючих активно приєднатись до нас у нашій кулінарній подорожі на FB <https://www.facebook.com/FundacjaOneWorldOneHeart/>

Починаємо 25 серпня о 19.00! До побачення :)

Подія безкоштовна.

Громадське завдання співфінансується містом Краків

RUS

Кулинарное путешествие в Украину

Следующий эпизод готовки в режиме реального времени - Cook & Culture. Вместе мы очутимся в мире кулинарных традиций Украины.

В мире существует стереотип, что страны Восточной Европы настолько похожи своими языками, музыкой, народным творчеством и кухней, что в Кракове можно съесть настоящий украинский борщ, не уезжая в Киев :)

Борщ - овощной суп с мясом или грибами, содержит около 20 видов продуктов -это главное первое блюдо украинской кухни. Борщ с галушками в известной степени является символом украинской национальной кухни, особенно казацкой кухни.

Мы не собираемся начитать здесь большую дискуссию, наподобие той, что разразилась в украинском Интернете о том, какие разные существуют правила "борщеварения" в каждом регионе Украины, ведь это связано с отделением украинских земель в прошлом, с жизнью украинского народа в составе России, Польши, Молдовы, Румынии,



**Magiczny
Kraków**

Чехословакии.

Самые необычные ингредиенты для борща в разных уголках Украины - это не только рыба, оливки, груши, сливы, кабачки, баклажаны, грибы, но даже пиво и малина!

Поэтому мы решили приготовить борщ из Центральной Украины по рецепту семьи Евгении Галаццо, которая родом из Днепра. Евгения также предложит веге-вариант этого блюда.

Евгения Галаццо - ученый, к.э.н., президент правления Interdisciplinary Research Foundation.

Вместе мы проводим вас в экзотическое путешествие, полное новых вкусов и интересных историй.

Организаторы приглашают всех желающих активно присоединиться к нам в нашем кулинарном путешествии на FB

<https://www.facebook.com/FundacjaOneWorldOneHeart/>

Старт 25 августа в 19.00! Увидимся :)

Мероприятие бесплатное.

Государственное задание софинансирует город Краков.