

ВІДПОЧИНОК У ГІРСЬКОМУ МІСТЕЧКУ

На вихідні люди часто їдуть у ближні містечка чи на природу в пошуках нових вражень. Українське містечко Яремче розташоване в горах Карпатах. Там можна послухати шум водоспаду Пробій на річці Прут, прогулятися стежкою хороброго Довбуша та знайти щось цікаве на ринку сувенірів.

Розкажи про свою нещодавню мандрівку. Може, тобі вдалося побувати в якомусь українському місті?

Як називається це місто?

Яким транспортом зручніше дістатися до нього?

Яка природа в місті?

Які тварини трапляються в місті?

Що продають на ринку?

Де можна смачно поїсти?

Якими були містяни: привітними, заклопотаними, говіркими?

Де радши сфотографуватися на пам'ять?



Майже в кожному кафе чи ресторані в українських Карпатах готують банош. Ця кукурудзяна каша – одна з традиційних страв гуцулів – людей, які живуть у горах на заході України.

Банош просто розтікався в роті. Бриндзя була така ніжна, а каша гарно зварена й тепла. Видно, що не пошкодували масла. Це кафе – тепер моє улюблене!



Мені подали не банош, а кулешу! Страва була пісна, мені не смакувало. Якщо вже маєте кулешу, не пишіть, що то банош! Не рекомендую це кафе справжнім любителям баноша!



Банош подали холодним, і хоча він і був смачним, але враження мої були не найкращі. Заходьте в це кафе, тільки коли дуже голодні.



За вихідні стрітблогерка відвідала три кафе, скуштувала в них банош і написала свій відгук про кожен заклад.

Визнач, які з відгуків більш позитивні, а які менш, та замалюй відповідну кількість зірок.



Напиши свій відгук на улюблене кафе свого міста чи якогось містечка поруч.

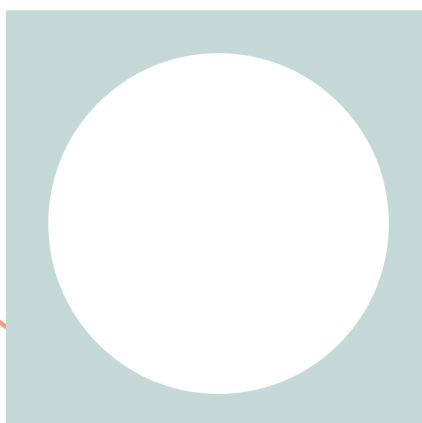


Зроби інфографіку з рецептом гуцульського баноша.

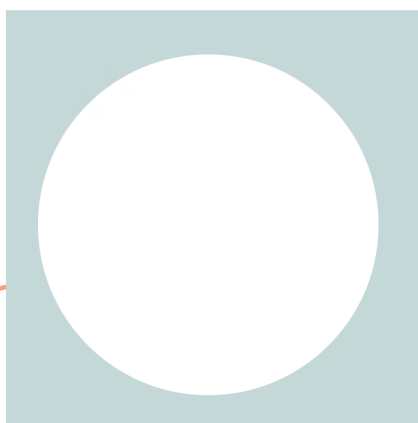
- 1 **Прочитай рецепт** на сторінці поруч.
- 2 **Виріж фото** з етапами приготування баноша й розклей їх у правильній послідовності.
- 3 **Приготуй** банош удома.
- 4 **Пригости** сім'ю чи друзів і збери тут їхні відгуки на свою страву.

Банош на кокосовому молоці зі смаженими грибами шімеджі

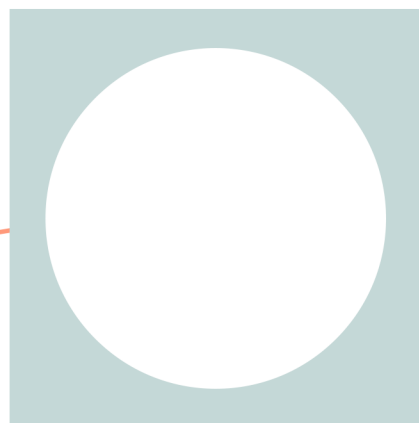
- 1 У каструлі закип'яти молоко.
- 2 Всип кукурудзяну кашу. Важливо, щоб не було грудочок. Постійно мішай, поки сиплеш.
- 3 Ура! Грудочок немає! Постійно помішуй, щоб нічого не прилипло до каструлі. Мішай і наспівуй улюблену пісню. Як тільки крупа почала відлипати від стінок – це знак, готово!
- 4 На сковороді нагрій олію, додай часник і гілочку чебреця на 2 хв, потім забери. Тепер додай гриби й підсмаж їх. Смачно пахнуть? Наприкінці додай дрібку солі й перцю.
- 5 У гарний посуд поклади банош, а зверху гриби. Готово!



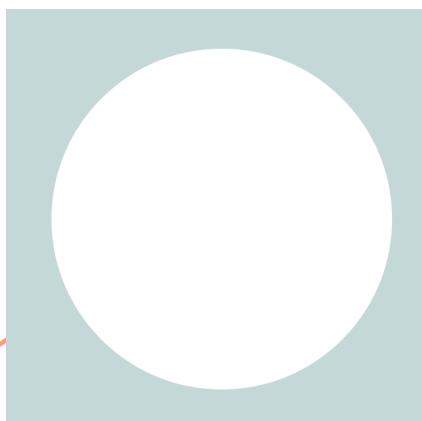
- 1 Звари кукурудзяну кашу.



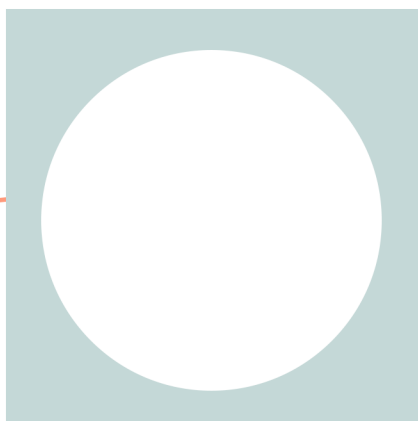
- 2 Підсмаж часник і чебрець в олії.



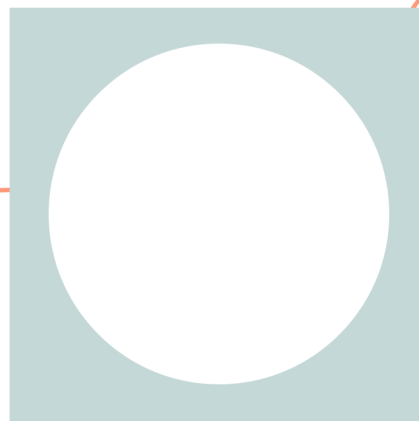
- 3 Додай гриби.



- 4 Гриби зарум'янилися – уже готові!



- 5 Виклади банош, зверху – гриби.



- 6 Прикраси паростками сої, хрум-хрум!



Рецепт баноша від фудблогерки пані Стефи (Маріанни Душар)



Знайди 15 відмінностей на малюнку поруч і запиши їх у список. Познач, що з цікавинок Яремчого тебе вразило найбільше.



Яремче! Між високими смереками й бурхливими потоками-ріками гуляв колись сміливий захисник простого люду Олекса Довбуш.

Сьогодні ж містечко – справжній туристичний центр. Тут можна покататися на поїзді гірськими тунелями, а сміливці навіть можуть скупатися в холоднющій річці Прут. На згадку про мандрівку до Яремчого можна придбати гуцульський ліжник чи сушених грибочків для супу на зиму.

