



В КУХНЯТА НА ИЗВЕСТНИТЕ

Виолета ВЪЛЧЕВА се готви за танцов фестивал в Гърция, където ще продължи усъвършенстването си в избраното от нея поприще - ориенталските танци. "Те ме вдъхновяват със своята музика и емоционална дълбочина", казва младата изпълнителка, която е ученичка на световно известната Евелина Папазова. От нея е овладяла различни стилове и основни ритми, но продължава да обогатява познанията си, посещавайки семинарите на едни от най-добрите преподаватели и хореографи на Балканите и страните от Ориента. А на свой ред провежда седмични репетиции и семинари у нас, преподавайки техника с воал и други стилове. Тя е и сред организаторите на първото издание на фестивала за ориенталски танци LaYali Bulgaria.

Затова не е изненадващо, че и рецептата, която ни е предложила, е наситена с уханията на ориенталските подправки.

Джинджифилови бисквитки

Подгответе 2 плоски, подмазани тави, покрити с хартия за печене и включете фурната на 175 градуса. Смесете в купа чаша брашно с 1/2 лъжичка сода за хляб, 1 бакпулвер, 1/2 лъжичка сол, 1/2 лъжичка джинджифил на прах и 2 1/2 лъжички от подправката гарам масала. Отделно разбийте в друг съд 3 лъжици олио с чаша захар /половината да е кафява/. Добавете 100 г смляно ленено семе, пюрето на една сварена ябълка /тиква или дюла/ и 1 лъжичка екстракт от ванилия. Сипете и брашмяната смес, чаша овесени ядки и половин чаша годжи бери или стафида. Смесете всичко добре и направете с лъжица купчинки от тестото, като ги нареждате на разстояние в тавите. Отгоре ги изравнете с вилица до дебелина от 1 см. Печете бисквитките 12 мин. - вътрешността им трябва да остане влажна и мека. След като изстинат ги съхранявайте в херметически затворена кутия.