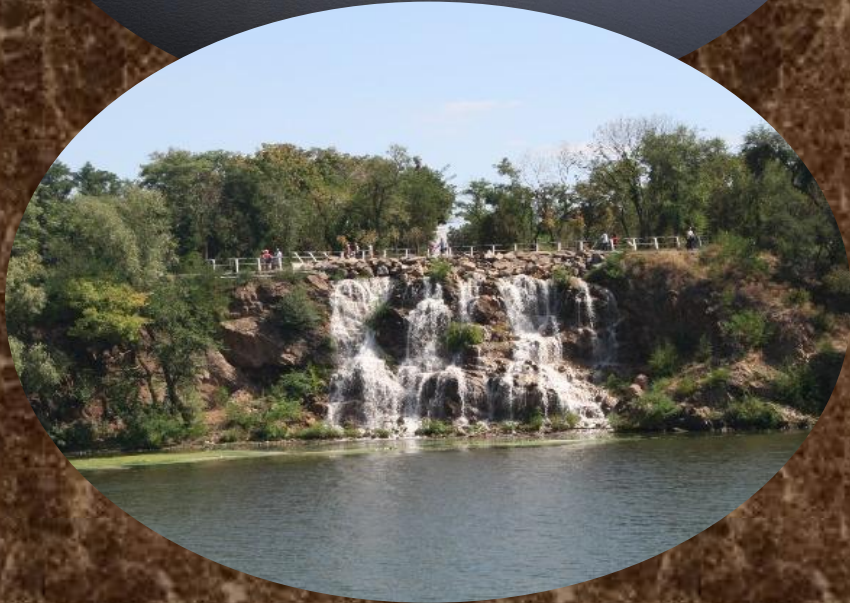
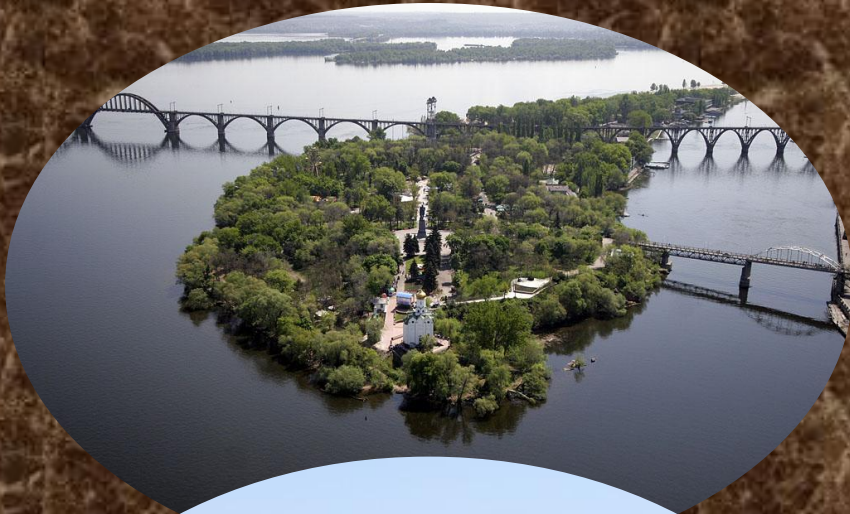


Ласкаво просимо до Дніпра



Головні пам'ятки міста



- Монастирський острів
- Найромантичніша і найтаємничіша пам'ятка Дніпра.
- Адреса: острів на річці Дніпро

Набережна



- ✓ Найдовша набережна в Європі її протяжність більше 30 км.
- ✓ Адреса: Місто Дніпро



Парк имени Лазаря Глобы



✓ Щоб відпочити від міської суєти, зазирніть до парку Глоби. Зелений оазис у центральній частині міста завжди був центром гулянь городян і місцем проведення громадських заходів.



✓ Адрес: м. Дніпро, проспект Карла Маркса 95

Катеринославський бульвар



- ✓ Розташований у самому центрі міста і є пішохідною зоною, тут знаходяться торгові центри, кафе, ресторани, закусочні. Неймовірно красивий бульвар у вечірній час, коли вогні вітрин і ліхтарів надають йому особливу чарівність.



Адрес: Катеринославський бульвар, район Бабушкин, м. Дніпро

Рекомендуємо відвідати

- ✓ Палац Григорія Потьомкіна.
- ✓ Адреса: м Дніпро, пл. Шевченко, 1, парк ім. Шевченко



- ✓ Дніпровський цирк.
- ✓ Адреса: Січеславська Набережна, 33



Рекомендуємо відвідати

- ✓ Європейська площа
- ✓ Адреса: м. Дніпро

- ✓ Будинок-музей академіка
Д. І. Яворницького
- ✓ Адреса: м Дніпро, пл.
Шевченко, 5

- ✓ Центр «Менора»
- ✓ Адреса: вулиця Шолом-
Алейхема, 4/26, Дніпро,



Рекомендуємо відвідати

- ✓ Ірландський паб & ресторан «Банка»
нереально крутий вибір кращого пива і віскі з усього світу Адреса:
вул. Івана Акінфієва (колишня Фучика)

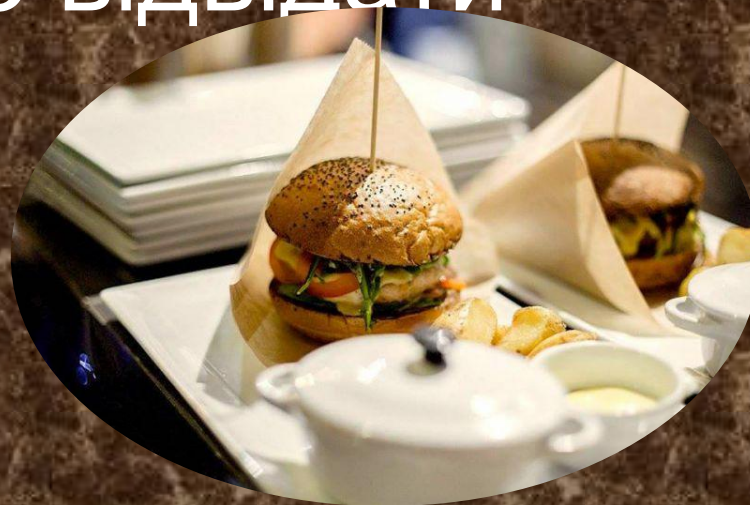


- ✓ Кафе «Папа Карла» домашня кухня в ретро-інтер'єрі, який, тим не менш, по-сучасному творчий і оригінальний.
Адреса: пр. Карла Маркса, 27А.



Рекомендуємо відвідати

- ✓ Гастрономічний паб Varburger bar.
- ✓ безліч варіантів натуральних бургерів з авторських рецептами, переосмислених як здорова і смачна їжа. Адреса: пл. Героев Майдана, 1.



- ✓ Кондитерська DoubleDecker Cake & Co
- ✓ солодощі за оригінальними європейськими рецептами, які подаються з не менш цікавими кавовими напоями, наприклад, фірмовим гарбузовим латте . Адреса: Карла Маркса, 46.



Рекомендуємо відвідати

✓ Місця відпочинку:

- ✓ 1. Готель «Хутор»
- ✓ Адреса: вулиця Набережна Перемоги, 29, Дніпрó
- ✓ ,
- ✓ 2. Готель Reikartz Днепр
- ✓ Адреса: вулиця Троїцька, 12А, Дніпрó
- ✓ ,
- ✓ 3. Готель Днепропетровск
- ✓ Адреса: вулиця Січеславська Набережна, 33, Готель Дніпропетровськ,

✓ 4. Готель Бартоломео

- ✓ Адреса: вулиця Набережна Перемоги, 9Б, Дніпрó,

✓ 5. Готель Ньюпорт

- ✓ Адреса: вулиця Старокозацька, 66А, Дніпрó

✓ 6. Готель Хан-Чинар

- ✓ Адреса: вул. Космічна, 28 Б, Дніпрó

Рекомендуємо купити

- ✓ Дніпропетровське пиво
- ✓ Печиво «Дніпро»
- ✓ Пропоную відвідати алею сувенірів там можна знайти багато сувенірів на ваш смак.
- ✓ Адреса: вулиця Володимира Вернадського, 35, 24, Днепр,



Рекомендуємо скуштувати

✓ Форшмак

- ✓ Для приготування форшмака тобі знадобиться:
 - ✓ оселедець - 500 г
 - ✓ яйця - 5 шт., зварених круто,
 - ✓ яблука - 2 середнього розміру,
 - ✓ цибуля ріпчаста - 2 шт. середнього розміру,
 - ✓ вершкове масло - 200 г,
 - ✓ хліб - 2 булочки.
- ✓ Рецепт форшмака з оселедця:
- ✓ 1. Дрібною теркою зітри з булочок скориночку, що залишився м'якуш замочи в молоці на кілька хвилин. Потім відіжми.
 - ✓ 2. Перед тим як готувати форшмак з оселедця, очисти рибу, витягни з неї кісточки і поріж невеликими шматочками.
 - ✓ 3. Яблука очисти від шкірки і насіння.
 - ✓ 4. Подрібни всі інгредієнти (крім цибулі) за допомогою м'ясорубки або блендера. Цибулю дрібно поріж вручну і змішай з основною масою в самому кінці приготування.
 - ✓ 5. Постав готову суміш в холодильник на кілька годин. Подавай з грінками і зеленню.



Рекомендуємо скуштувати

• Фірмову уху

Червона риба -300

Картошка -300

Морковь -100

Лук репчатий -100

Перець гострий стручковий -30

Вершкове масло -30

Рослинна олія -1

Перець горошком -3

Лавровий лист -1

Сіль за смаком

Перець чорний мелений за смаком

Кінза, коріандр 0.5

Петрушка 2



Фірмова уха

✓ Спосіб приготування:

- ✓ 1. Підготуємо наші інгредієнти супу. З риби попередньо зчищають луску.
- ✓ 2. Ріжемо рибу на порційні шматки.
- ✓ 3. Цибулю і перець ріжемо максимально дрібно, а морква - чвертями гуртків. Чистимо і невеликими кубиками нарізаємо картоплю.
- ✓ 4. На суміші вершкового і рослинного масел спассеруємо цибулю.
- ✓ 5. Одночасно з цим в скипіла воді протягом 10 хвилин відварюємо рибу разом з лавровим листом і горошинами перцю. Якщо у вас використовується слабосолонна риба, то бульйон підсолювати не потрібно.
- ✓ 6. До спассерованої цибулі додаємо моркву і гострий перець. Обсмажуємо протягом 5-7 хвилин.
- ✓ 7. Наприкінці обсмажування додаємо коріандр і мелений чорний перець.
- ✓ 8: Варену рибу акуратно витягаємо з бульйону, який, в свою чергу, проціджуємо. У чистому бульйоні відварюємо картоплю до напівготовності.
- ✓ 9. До картоплі додаємо зажарку з інших овочів. Варимо все ще 5-7 хвилин. По закінченню варіння перевіряємо на сіль і додаємо її, якщо потрібно.
- ✓ 10. Викладаємо порцію риби в тарілку, додаємо туди бульйон і овочі, прикрашаємо свіжою петрушкою або іншою улюбленою зеленню. Смачного!

Поради мандрівникам

✓ Мавринський майдан

✓
Одне з найзагадковіших місць України. Його, напевно, можна порівняти зі Стоунхенджем в Англії. Якщо дивитися на майдан з землі, то нічого особливо може не побачитися, але якщо злетіти в небо і подивитися з висоти пташиного польоту, то отруюються неповторна картина.

✓ Адреса: с. Межиріч
Павлоградського р-ну,
Дніпровської області



Поради мандрівникам

- ✓ Шолоховський каскадний водоспад
- ✓ Широко відомий водоспад тим, що біля нього ростуть рідкісні рослини, які занесені до Червоної книги. Довжина каскади водоспадів становить 14 метрів і бере свій початок від річки Кам'янка, а вірніше, від її притоки Базавлук. Місцеві жителі прозвали його «Червоні камені». Це не просто так. Назва таке місцевість отримала через гранітно червоного кольору, які знаходяться поблизу водоспаду.
- ✓ Адреса: Дніпровська обл., С. Шолохове.



Дякую за увагу , щасливої
подорожі 😊

