



Цимбалюк Аліни

919 група

Паскаво просимо до Тернополя



Головні пам'ятки міста:

1. Тернопільський став

Велика штучна водойма в Тернополі, створена на місці боліт на річці Серет. Знаходиться на вул. Руській



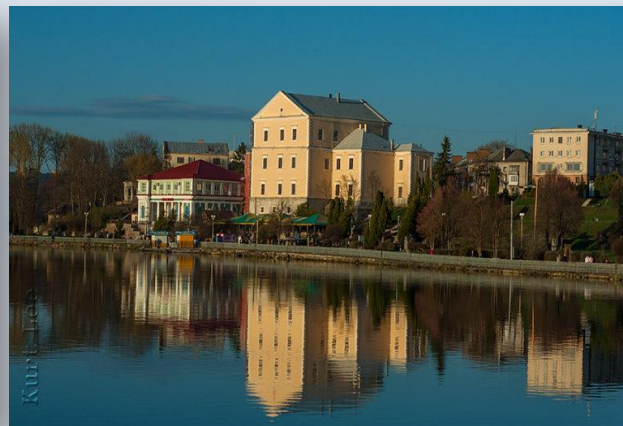
2. Воздвиженська (Надставна) церква

Найдавніший храм Тернополя, побудована засновником міста, коронним гетьманом Я. Тарновським, церква розташовувалася поруч з західними воротами Тернополя над ставком, в 1627 р. добудована дзвіниця . Знаходиться в Тернополі, вул. Над Ставом.



3. Старий замок

Зведений у 1540—1548 роках на лівому березі річки Серету в урочищі Сопільче для охорони південно-східних кордонів Українських земель Королівства Польського від нападів кримських татар. Вул.Замкова, 12



4. Церква Різдва Христового

На місці сучасної стояла дерев'яна церква, знана як Середня (згоріла наприкінці XVI ст.), перша згадка — в королівській грамоті (6 липня 1566): йдеться, що міський мур укріпив син засновника Яна-Амора Тарновського — Кшиштоф (Христофор) Тарновський. Вул.Руська, 22



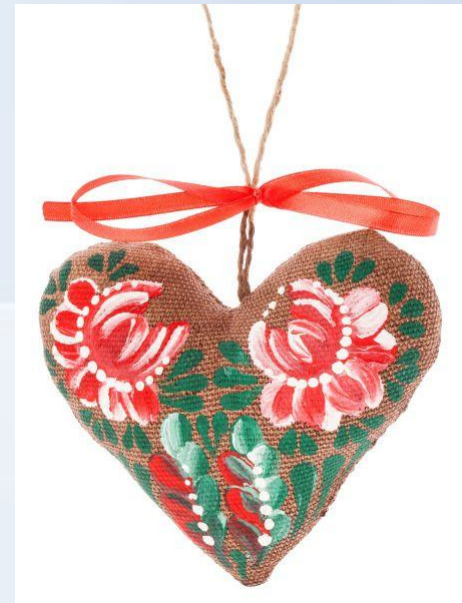
Рекомендуємо відвідати:

- Музей політичних в'язнів — історико-меморіальний музейний заклад у місті Тернополі. Діє від 14 жовтня 1996. вул. Коперника, 1.
- Парк імені Тараса Шевченка – центральне місце відпочинку тернополян, яке розташоване на березі Тернопільського, тут обладнані чудові дитячі майданчики і гойдалки, є місце для спортивних ігор, також у парку можна натрапити на тернопільські «Єлисейські поля».
- Театральна площа розташовано багато архітектурних пам'яток – історичних і тих, що подарувала сучасна епоха.



- Етномайстерня «Коза Дереза»-це незвичайна майстерня, де можна придбати або виготовити своїми руками оригінальний та екологічний подарунок. Тут можна ткати і вишивати, опановувати бісероплетіння або розпис іграшок


Коза Дереза
етномайстерня



Рекомендуємо купити

У Тернопільщині відбувається фестиваль унікальної чорної борщівської вишиванки.

Борщівська вишиванка - це сорочка, вишита чорними нитками, яка стала своєрідною візитною карткою Тернопільщини.

Ще можна відвідати майстерню карамелі. Там смачно, можна вибрати солодощі на свій смак. Яскраві карамельки притягують апетитним виглядом. Ці сорочки стали справжньою візитною карткою свого регіону, а розповіді про їх красу і неповторність лунають по всьому світу



Майстерня шоколаду – компанія, яка створює шоколад ручної роботи. Заснована в 2009 році. з'явилася на вулиці Олени Кульчицької, 4, у новобудові. Це перша крамниця майстерні у Тернопільській області.



Рекомендуємо скуштувати

- Кулеша – це традиційна українська каша з вареного на окропі кукурудзяного борошна.
- Мачанка – густий суп з м'ясом, засмажкою з борошна, цибулі та меленого солодкого перцю.



Куліш

Інгредієнти для "Куліш "Справжній"":

Пшоно — 1,5 скл.

Свинина — 500 г

Сало — 200 г

Цибуля ріпчаста — 2 шт

Картопля — 5 шт

Сіль



Рецепт "Куліш "Справжній"":

1. Для початку підготуємо пшоно. Я взяла Золоте Пшоно від "Містраль".
Відміряємо 1,5 склянки (мій стакан 250мл).
2. Пшоно необхідно "перебрати". Тобто прибрати зайвий сміття і неякісні зерна. Але з пшоном від "Містраль" це робити не потрібно.
3. Сало повинне бути свіже або, як у мене, заморожене. Солоне сало я ніколи не використовую для цієї страви.
4. Свинину ріжемо шматочками, не дуже дрібно.
5. У казан або каструлю наливаємо 5 склянок води, кидаємо м'ясо і варимо 20-25 хвилин. Буп'йон підсоплюємо.

6. Поки вариться м'ясо, підготуємо пшоно. Для цього його добре промиваємо холодною водою.
7. Заливаємо крупу окропом і варимо 5 хвилин (щоб пішла гіркота). Можна трохи підсолити. Потім зливаємо всю воду.
8. Цибулю ріжемо дрібно. Сало нарізаємо невеликими шматочками.
9. Спочатку на сковороді выжариваємо сало.
10. Додаємо до сала нарізану цибулю і, помішуючи, обсмажуємо до золотистого кольору.
11. Поставити куліш в духовку в тому ж посуді, в якій варилося м'ясо.

Мочанка

Інгредієнти:

- грам 350 копчених свинячих реберець;
- грам 200 домашньої ковбаси;
- грам 100 білих грибів;
- 2 столових ложки борошна пшеничного;
- 1 цибулина;
- 5 горошин чорного перцю;
- 30 г натурального вершкового масла;
- 1 склянка сметани;
- 1 склянку м'ясного бульйону;
- зелень;
- сіль.



Рецепт:

Підрум'янимо борошно на маленькій сухій сковороді, а на іншій сковороді (більше і глибше) обсмажимо гриби на олії до золотисто-коричневого відтінку і доведемо до готовності під кришкою. Додамо до грибів борошно, розмішуєм так, щоб не було грудочок. Увіллємо бульйон мочанка з грибами сметану, ретельно перемішати, підсолимо і поперчимо. Свинячі реберця порубаємо шматочками, припустимо протягом 5-8 хвилин, потім обсмажимо разом з дрібно нарізаним цибулею в окремій сковороді на олії і перекладемо в горщик (можна обсмажувати відразу в товстостінному сотейнику). Додамо нарізану скибочками ковбасу, заллємо сметанним соусом, перемішати, при необхідності додамо трохи води і протушуйте під кришкою протягом 5-8 хвилин. М'ясо повинно плавати в підливі, по консистенції нагадувати рідкий кисіль. Приправимо за смаком зеленню та спеціями. Ну ось, білоруська мочанка з грибами і готова. Безпосередньо перед подачею мочанку розмішують і подають на стіл зазвичай

Поради мандрівникам

Де зупинитися ?

- Готель «Kamelot» (від 250 грн.)
- Готель «Монако» (від 280 грн.)
- Готельний комплекс «Глобус» (від 320 грн.)
- Готель «Галичина» (від 365 грн). Готель «Тернопіль» (від 470 грн).

Де поїсти ?

- Паб «Файне місто Тернопіль» (середній чек 50–150 грн).
- Ресторан «Максим» (середній чек 50–150 грн).
- Пивний ресторан «Мюнхгаузен» (середній чек 150–250 грн).
- Ресторан «Старий млин» (середній чек 150–250 грн).
- Ресторан «Ковчег» (середній чек 150–250 грн).