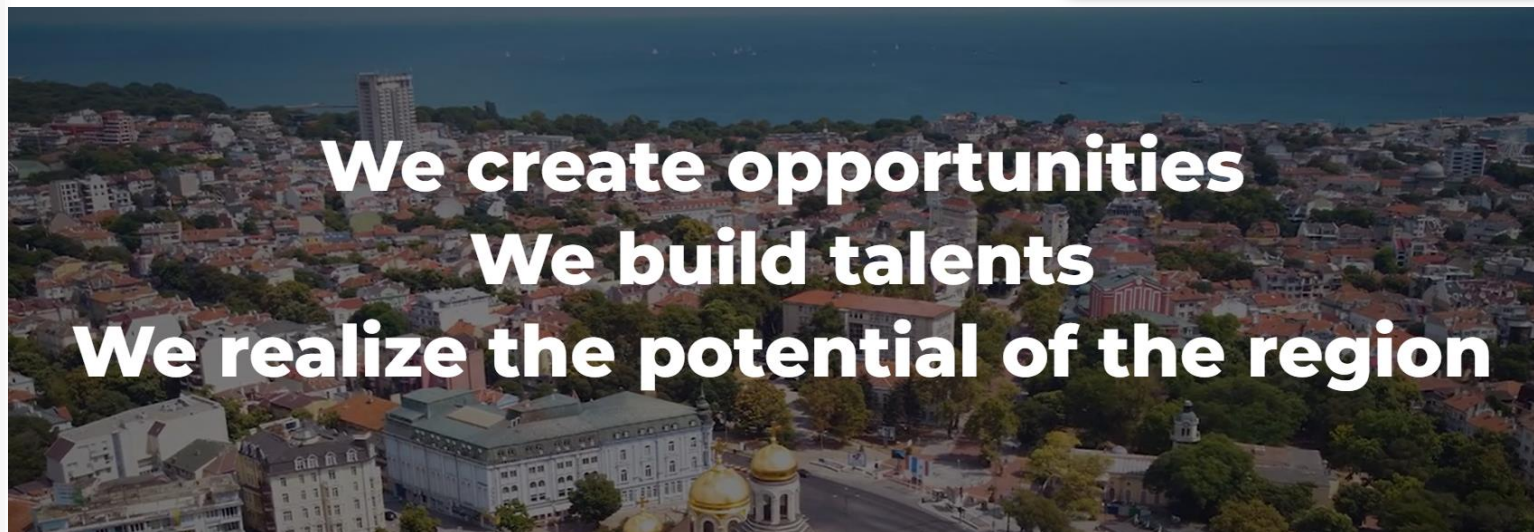


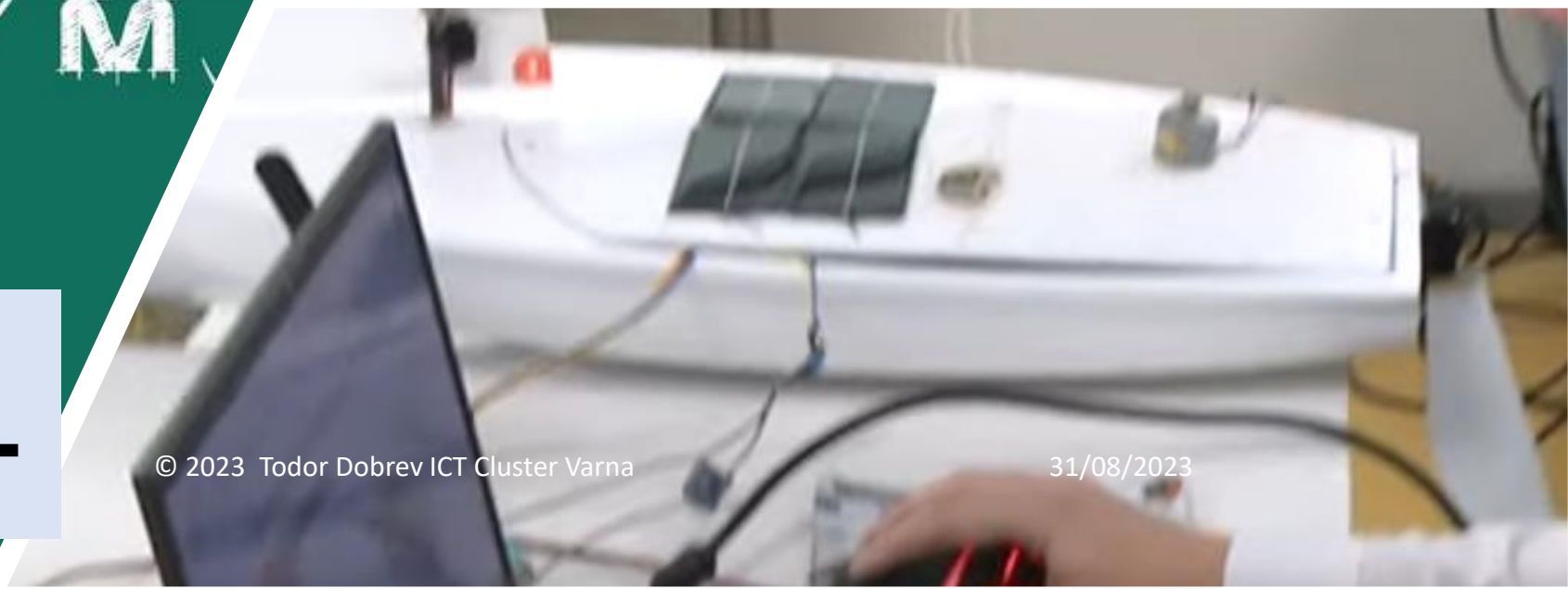
Вдъхновяващи STE(A)M Продукти?

**ИНОВАТИВНАТА ОБРАЗОВАТЕЛНА СРЕДА
ПРЕЗ ПРИЗМАТА НА ЕМОЦИОНАЛНАТА
ИНТЕЛИГЕНТНОСТ И ИЗКУСТВЕНИЯ
ИНТЕЛЕКТ**

31/08/2023



Todor Dobrev
31.08.2023г.



**ПРАКТИКО
ПРИЛОЖНОСТ**



- Събития
- Стажове
- Стипендии
- Сътрудничество
- Становища





TOOL

evolution

ДАННИ

ИНФОРМАЦИЯ

ЗНАНИЕ

ОПИТ



ADVANCED ANALYTICS
BIG DATA
AND VISUALIZATION



FOOD



Разбира се! Ето една класическа рецепта за мусака:



Съставки:

- 500 г картофи, нарязани на тънки филийки
- 500 г кайма (агнешко, свинско или смесена)
- 1 глава лук, нарязана на ситно
- 2 скилидки чесън, смляни
- 1 ч.л. червен пипер
- 1 ч.л. кимион
- 1 ч.л. сух мащерка
- 1 ч.л. сол
- 1/2 ч.л. черен пипер
- 2 с.л. олио
- 2 с.л. доматиено пюре
- 1 ч.ч. прясно мляко
- 2 яйца
- 100 г гръцко кисело мляко
- 100 г кашкавал, настърган

Инструкции:

1. Подгответе каймата: Загрейте 1 с.л. олио в голяма тиган и задушете лука до омекване. Добавете каймата и гответе, докато се запържи и получи кафяв цвят. Прибавете чесъна, червения пипер, кимиона, мащерката, солта и черния пипер. Разбъркайте добре и оставете да се готви още няколко минути. След това прибавете доматиеното пюре.

Regenerate

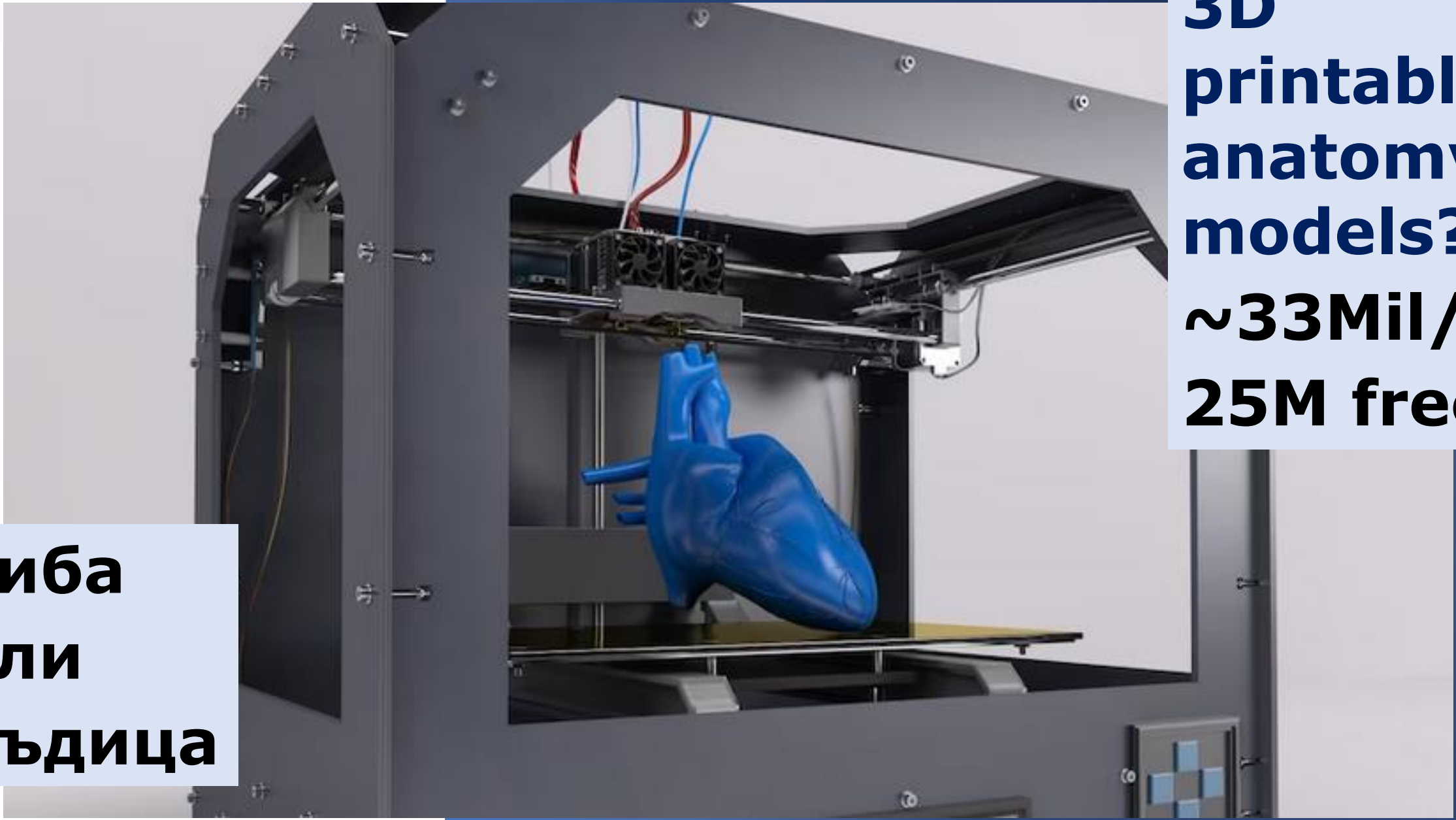
Send a message



STEM



**to BUY or
MAKE**



**3D
printable
anatomy
models?
~33Mil/
25M free**

**Риба
или
Въдица**

$$2 + 2 =$$



1...
клас

Weather forecast

31/08/2023

© 2023 Todor Dobrev ICT Cluster Varna





STEM KIT E-KART

Ако искаме да чуем чуруликането на
птици, нека **не правим клетки,**
а да засадим дървета

