



Национална кампания

За всеки има хляб ПОД СЛЪНЦЕТО

http://www.airm-bg.org/EIF_project.htm

Китайски хляб

Продукти:

- брашно – 400 г.
- мая – 1 кубче
- захар – 1 щипка
- сол – 1 ч.л.
- вода – 11 супени лъжици вода

Китайски хляб

Приготвяне:

Маята с щипка захар се разтваря в малко хладка вода. В дълбок съд се поставя брашното, кипналата мая и се прибавя останалата вода. Сместа се бърка в една посока, след което се замесва тесто, което се покрива с кърпа и се оставя за около 2 часа на топло, за да втаса докато удвои обема си. Отново се меси и се оставя да втаса още 2 часа. Готовото тесто се оформя като руло с дължина 60 см. и диаметър 5 см. Режат се парчета с дебелина 5 см, които се оформят като кръгли питки и се оставят да отлежат 30 мин., покрити с кърпа. Готовите питки се варят на пара за около 15 – 20 мин.

Знаете ли, че:

- Граждани на трети страни са всички лица, които не са граждани на държави – членки на Европейския съюз. Гражданите от трети страни могат да работят в България само с разрешение от Агенцията по заетостта, след постъпило искане от местен работодател, при условие, че на българския пазар по труда няма подготвени местни кадри.

- Гражданите на ЕС, на Швейцария и на държавите, подписали споразумението за Европейското икономическо пространство имат правото на работа в България, без да им е необходимо разрешение.

- Китайците са сред най-новите имигранти в България. Китайците в страната са около 3000, като най-много от тях могат да бъдат видени в София, в търговския комплекс "Илиянци". Китайците в България са известни с китайските ресторанти, с малките магазинчета. Само в София има около 90 китайски ресторанта. В България са регистрирани около 260 китайски фирми, в които се откриват работни места и се наемат българи. Китайските методи за лечение и природни продукти са популярни и търсени в цял свят.



"Този документ е създаден с финансовата подкрепа на Европейския фонд за интеграция на граждани на трети страни, съфинансирана от ЕС. Цялата отговорност за съдържанието на документа се носи от IntelDay Solutions и при никакви обстоятелства не може да се приема, че този документ отразява официалното становище на ЕС и Договарящия орган."

