

# Русское гостеприимство



МОУ СОШ № 103, г. Волгоград,  
ученица 3в класса  
**Балычева Дарья Викторовна**



Издревле называли Русь хлебосольной. Любили на Руси устраивать пиры. Во многих сказках описываются такие гулянья с широким размахом. Различные яства описываются так аппетитно, что даже сытому человеку их хочется попробовать. Множества разных праздников дошли и до наших времён.



Много семейных праздников и в нашей семье. Я очень люблю, когда к нам приходят гости, люблю помогать маме готовить разные блюда. Мы с мамой продемонстрируем несколько праздничных блюд из моей книжки домашних рецептов.



# Горячее Блюдо

## «Картофельные Бочоночки»

Для приготовления этого блюда нам понадобятся следующие продукты:

1. Картофель
2. Ветчина
3. Майонез
4. Чеснок
5. Сыр



Картофель среднего размера отварить «в мундире», очистить. Разрежьте клубни пополам, ложкой выньте мякоть.



Ветчину измельчите, добавьте чеснок и майонез.

Приготовленной массой заполните половинки картофеля.



Фаршированный  
картофель уложите  
на противень,  
смазанный маслом и  
запекайте 20 минут.

Блюдо готово!  
При подаче, по  
желанию, посыпьте  
«Бочоночки» тёртым  
сыром и зеленью.



# Салат «Радость Фермера»

Для салата нам понадобится:

1. Фасоль консервированная
2. Сухарики
3. Свежий огурец
4. Колбаса копчёная
5. Зелень, майонез, чеснок.



Зелень мелко  
нарубить и смешать  
с нарезанными  
соломкой огурцом и  
колбасой.



Фасоль выложить в  
дуршлаг и дать  
немного стечь.



Все ингредиенты  
перемешать и  
заправить  
майонезом и  
чесноком.

Украсьте салат  
различными  
овощами.



# Десерт «Фруктовый»

Возьмите:

1. Банан
2. Киви
3. Мандарин
4. Мороженое
5. Шоколад
6. Йогурт



Очистите и нарежьте  
фрукты разными  
формами.



Уложите слоями в  
вазочку, полейте их  
йогуртом.



Сверху на фрукты  
выложите  
мороженое.

Десерт можно  
оформить тёртым  
шоколадом.



Приятного Аппетита!



