

Русское гостеприимство



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

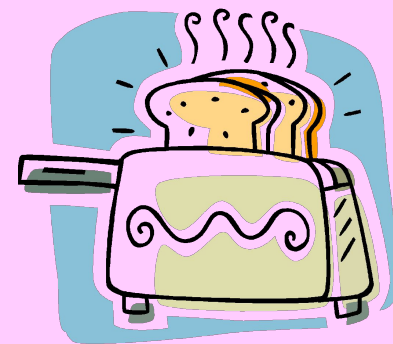


Продукт "Мир"
Высококачественный

Издравле 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!



