

**Вкусная,  
полезная,  
кудрявая уха**

**Выполнила обучающаяся  
ЦДТ «Луч»  
Изостудии «Колорит»  
Фарукшина Амира  
9 лет**

Наши предки суп любой  
Называли встарь ухой.  
И была у них уха  
Из гуся и петуха...

Время шло, года летели  
Реки рыбой все кишели,  
И рыбацкая уха  
Победила петуха.

Стерлядь, щука, караси –  
Суп-уха по всей Руси...  
Вот бурлит на костерках  
В задымлённых котелках.

И в печах кипит она –  
Так навариста, вкусна!..  
Весь вздыхает мир честной:  
Вот бы нам ухи такой!



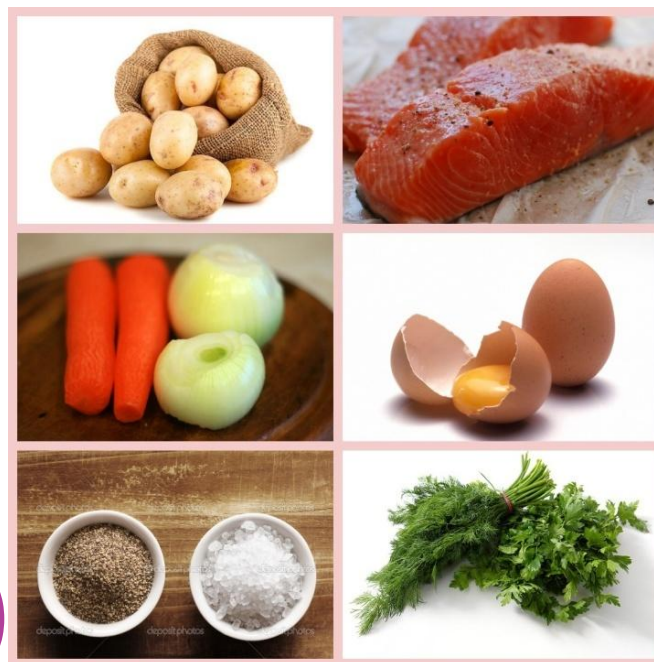
**Предлагаю вашему  
вниманию пошаговое  
приготовление  
блюда, в которое  
влюблена с раннего  
детства.**

**Ее величество –  
домашняя , кудрявая  
уха.**



# Необходимые продукты для приготовления ухи:

- ▣ ½ кг горбуши
- ▣ 1 луковица
- ▣ ½ моркови
- ▣ 1-2 картофеля
- ▣ 1 яйцо
- ▣ Соль, перец по вкусу
- ▣ Зелень ( петрушка, укроп)



# Приступаем к приготовлению

## Шаг 1

В кипящую воду опустить рыбу и варить 20 минут после закипания.

## Шаг 2

Нарезать лук, морковь и заложить в кипящий бульон.

## Шаг 3

Посолить бульон.



## Шаг 4

По истечению 20 минут выложить рыбу, бульон снять с огня, процедить в другую кастрюлю.

## Шаг 5

Поставить на огонь рыбный бульон.

## Шаг 6

Нарезать картофель соломкой, после закипания заложить картофель в бульон и варить до готовности (10 минут).



## Шаг 7

Взбить яйцо вилочкой или венчиком, для того, чтобы сделать уху кудрявой.

## Шаг 8

Тонкой струйкой ввести в кипящий бульон взбитое яйцо, одновременно перемешивать, чтобы образовались кудряшки.

## Шаг 9

Нарубить зелень.

## Шаг 10

Снять с огня супчик, он готов к употреблению.



# «Быть или не быть ухе в рационе современного человека – вот в чем вопрос!»







Благодарю за внимание!