

АНО ШКОЛА «КСЕНИЯ»

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**ЗАВТРАКА ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ»**

ВЫПОЛНИЛА : УЧЕНИЦА 5 «Б» КЛАССА

ПАВЛОВА КАРИНА

РУКОВОДИТЕЛЬ РОЖДЕСТВЕНСКАЯ Е. В.

# **ЦЕЛЬ ПРОЕКТА.**

1. **РАЗРАБОТАТЬ МЕНЮ ЗАВТРАКА.**
2. **ПРИГОТОВИТЬ ЗАВТРАК.**
3. **ОТЗЫВ РОДИТЕЛЕЙ.**

# **МЕНЮ.**

- ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА.
- Блинчики.
- ЧАЙ.

## **РЕЦЕПТ ТВОРОЖНОЙ ЗАПЕКАНКИ.**

### **Ингредиенты:**

**-творог 9% - 500г**

**-яйцо – 150г (3шт.)**

**-сахар- 50г**

**-изюм- 50г**

**-крупа манная- 40г**

**-масло сливочное- 10г**

**-соль-5г**

**1 - ИЗЮМ ЗАМОЧИТЬ В ТЁПЛОЙ ВОДЕ И  
ОТКИНУТЬ НА СИТО , ДАТЬ СТЕЧЬ ВОДЕ.**



## **2 – БЕЛКИ ОТДЕЛИТЬ ОТ ЖЕЛТКОВ.**



**3 – В БЕЛКИ ДОБАВИТЬ СОЛЬ И ВЗБИТЬ ДО  
СТОЙКОЙ ПЕНЫ.**



**4 – ИЗЮМ , ТВОРОГ , ЖЕЛТКИ , САХАР И  
МАННУЮ КРУПУ СМЕШАТЬ В ОТДЕЛЬНОЙ  
ЕМКОСТИ ДО ОДНОРОДНОЙ МАССЫ.**





**5 – В ТВОРОЖЕННУЮ МАССУ ДОБАВИТЬ**  
**ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ И АККУРАТНО**  
**ПЕРЕМЕШАТЬ ЛОПАТКОЙ.**



**6 – ЧАШУ МУЛЬТИВАРКИ СМАЗАТЬ  
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И ВЫЛОЖИТЬ  
ТВОРОЖЕННУЮ МАССУ, РАЗРОВНЯТЬ.**



**7 - ЗАКРЫТЬ КРЫШКУ.**  
**8 – КНОПКОЙ « МЕНЮ » УСТАНОВИТЬ**  
**ПРОГРАММУ « ВЫПЕЧКА » .**



**9 – нажать**  
**кнопку**  
**«таймер/°C»**  
**нажатием**  
**кнопок « + » и « -**  
**» установить**  
**время**  
**приготовления**  
**30 минут.**

# РЕЦЕПТ БЛИНОВ.

## • ИНГРЕДИЕНТЫ:

- МОЛОКО – 250 ГР.
- ВОДА – 250 ГР.
- МУКА – 150 ГР.
- ЯЙЦО – 1 ШТ.
- САХАР – 1 СТОЛОВАЯ ЛОЖКА.
- СОЛЬ – ½ ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ.
- МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ.



## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- РАЗБИТЬ ЯЙЦА, ДОБАВИТЬ К НИМ САХАР И ВЗБИТЬ ВЕНЧИК
- МОЛОКО СМЕШАТЬ С ЯЙЦАМИ.
- ДОБАВИТЬ СОЛЬ, МУКУ И РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО И ВЗБИТЬ.
- ВЫПЕКАТЬ БЛИНЫ НА СУХОЙ СКОВОРОДЕ, ДОБАВИВ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ТОЛЬКО ДЛЯ ПЕРВОГО БЛИНА.



## Секреты приготовления блинов:

Обязательно просеивай муку в время приготовления, именно так тесто становится мягким и пышным.

Не смешивай все ингредиенты сразу.

Отдельно смешай все жидкие компоненты рецепта, только потом добавляй к ним муку. Взбивай белки миксером.

Сначала добавь в тесто желтки с сахаром, перемешай тесто.

Затем добавляй взбитые белки. Важно не нарушать этот порядок приготовления.

Для получения тонких блинов надо меньше сахара, из-за большого количества сахара блины могут пригорать.



# **ВКУСНЫЙ ЗАВТРАК ГОТОВ!**



PS: Родители остались очень довольны и счастливы !!!  
(От родителей: «Большое спасибо!»)