



# \* Школа кулинаров



Проект учеников  
3 «В» класса  
Школы №1912  
Классный руководитель  
Смелянская Г.Б.

г.Москва  
г.Зеленоград  
18 января 2016 год

а о у э н м л р й б в г д ж з ъ  
я ё ю и е п ф к т ш с х ц ч щ ь

# Школа кулинаров

### ШКОЛА Кулинаров

**ШКОЛЬНАЯ ПЕЧЕНЬ**  
 Печенье — это вкусная и полезная сладость, которую любят все. Оно может быть разным по вкусу и форме. В нашей школе мы делаем печенье из натуральных продуктов. Это не только вкусно, но и полезно для здоровья.

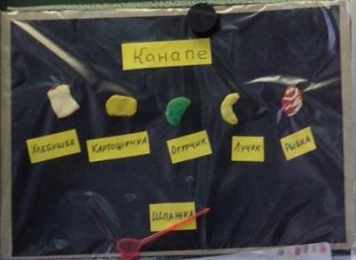
**Ингредиенты:**  
 1. Мука — 200 г  
 2. Сахар — 100 г  
 3. Масло сливочное — 100 г  
 4. Яйца — 2 шт.  
 5. Сода — 1 ч.л.  
 6. Ванилин — по вкусу

**Приготовление:**  
 1. Масло растопить.  
 2. Добавить сахар и яйца.  
 3. Всыпать муку и соду.  
 4. Замесить тесто.  
 5. Выпекать в духовке при 180°C 15-20 минут.



### Канопе

Ингредиенты: Масло, Картофель, Ветчина, Лук, Рыба, Шампиньоны



### Пирог «Медовый»

Ингредиенты: Мед, Мука, Сахар, Яйца, Масло, Сода



### Салат «Оливье»

Ингредиенты: Картофель, Морковь, Яйца, Лук, Оливки, Майонез



### Приятного аппетита!



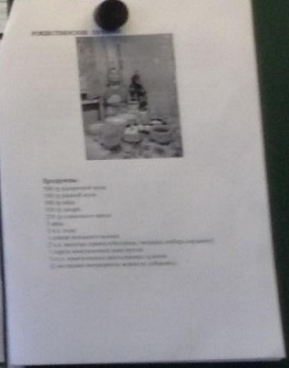
### Банановый десерт

Ингредиенты: Бананы, Сахар, Молоко, Масло



### Пирог «Сметанный»

Ингредиенты: Сметана, Мука, Сахар, Яйца, Масло

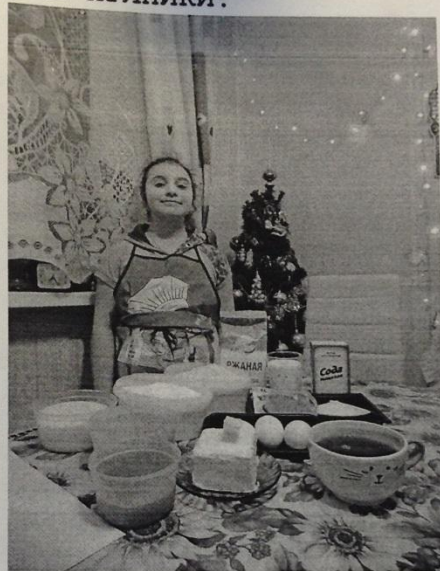


### ПРОЕКТ ШКОЛА КУЛИНАРОВ

Сделай свой десерт!



## РОЖДЕСТВЕНСКИЕ ПРЯНИКИ.



### Продукты:

- 500 гр пшеничной муки
  - 500 гр ржаной муки
  - 500 гр мёда
  - 350 гр сахара
  - 250 гр сливочного масла
  - 3 яйца
  - 3 ч.л. соды
  - 1 стакан холодного молока
  - 2 ч.л. молотых пряностей(корица, гвоздика, имбирь,кардамон)
  - 1 горсть измельченных ядер орехов
  - 3 ст.л. измельченных апельсиновых цукатов.
- (2 последних ингредиента можно не добавлять).

# ПРОЕКТ ШКОЛА КУЛИНАРОВ.

Ингредиенты:

- 4 яйца,
- 140г сливочного масла,
- 100г сахара,
- мука,
- ванильный сахар.

Ингредиенты:

- 10мл сливок,
- 10г сливочного масла.

Способ приготовления:

Взбить яйца, добавить смесь сладкое какао, а в муку и ванильный сахар в виде просеивания. В каждую из масс добавить по 100г сахара и по 10г сливочного масла. Взбить миксером до пышной пены. Разложить в форму. И выпекать при 180°C.

Способ приготовления (смесь для глазури):

- 1 В содержимую тарелку (смесь для глазури) добавить 10 мл воды (1 ст.л.) и 10 г растопленного сливочного масла.
- 2 Перемешать в течение 1 минуты.
- 3 Зубчатой вилкой на выложенной смеси и пачкой 2-3 минуты.
- 4 Покрытый глазури разрезать колечком.



Проект  
«Школа кулинаров»

ученицы 3В класса  
средней школы №1912  
Савельевой Екатерины

Москва, 2016

# Проект "Школа кулинаров"

## "Воздушные единорожки"

**1.** Просей муку в миску через мелкое сито. Добавь туда же все остальные продукты, которые нужны для теста. Разогрей духовку до температуры 180 °С.



**2.** С помощью миксера замеси тесто. У тебя должна получиться однородная масса, без комочков. Раздели тесто на 4 или 6 частей.



**3.** Каждую часть раскатай длинным треугольником и нарежь так, чтобы получилось два «язычка», как показано на рисунке. Аккуратно скрути язычки вокруг друг друга так, чтобы получился рог единорога.



**4.** Выпекай единорогов в духовке, пока они не станут светло-золотистого цвета. Осторожно вытаски и дай остыть. Попроси взрослых помочь тебе!



**5.** Смешай лимонный сок с сахарной пудрой, добавь пищевые красители. Сделай несколько оттенков, фантазируй! Смажь единорогов и дай им подсохнуть.



**6.** Теперь можно слегка присыпать единорогов сухой пудрой или украсить их пищевыми блёстками или специальными кондитерскими присыпками — тем, что у тебя есть!



Куриные ножки в медовом соусе



1 кг куриных голени, несколько веточек розмарина.

Соус: 113 ст. мёда, 112 ст. оливкового масла, 114 ст. бальзамического уксуса, 1 ч. л. горчицы, соль.

Для соуса: смешайте указанные ингредиенты. Часть соуса оставьте для подачи. В оставшийся соус обмакните куриные ножки и маринуйте их 2-4 ч. Маринованные ножки заверните в фольгу, выложите на противень и запекайте в духовке при 200-220 °С 40 мин.

За 10-15 мин. до готовности фольгу раскройте и дайте ножкам подрумяниться. Перед подачей полейте медовым соусом.



# ШКОЛА Кулинаров

## Шоколадное печенье

Печенье удивительно вкусный десерт. Доказано, что печенье является весьма полезным для организма продуктом питания.

Основой любого печенья является мука. В ней содержится много необходимых человеку микроэлементов - железо, цинк, магний, йод, фосфор и много других. Кроме того в муке содержится много витаминов группы B, K, PP и др. Мука источник клетчатки и углеводов.

### ингредиенты

1. 200г. муки
2. 100г какао
3. 100г сахара
4. 1пакет ванильного сахара
5. 225г сливочного масла
6. одно яйцо
7. один охоток
8. 0,5 ч. л. соли

на 100г в печенье содержится:  
белки 8,4 Жиры 16,3 углеводы 40,4



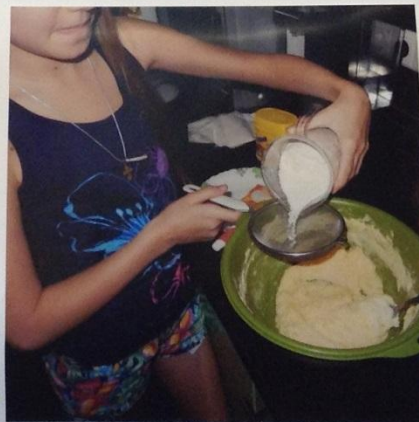
1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

Знамя выпекания в духовке 7мин при температуре 170°

*Приятного аппетита!*



Пищевая ценность в 100гр:  
Белки -- 0,8 г  
Жиры -- 0,4 г  
Углеводы - 8,1 г  
Витамины -- А, В1, В2, С, Е,  
РР.



Пищевая ценность в 100гр:  
Белки -- 0,6 г  
Жиры -- 0,6 г  
Углеводы -15,4 г  
Витамины -- А, В1, В2, В5,В6,  
С, Е, Н, РР.



Пищевая ценность в 100гр:  
Белки -- 1,1 г  
Жиры -- 0,3 г  
Углеводы -22,9 г  
Витамины -- А, С.



Пищевая ценность в 100гр:  
Белки -- 0,8 г  
Жиры -- 0,2 г  
Углеводы - 7,5 г  
Витамины -- А, В1, В2,В6, С, Е,  
РР.



# Канале



ХЛЕБУШЕК



КАРТОШЕЧКА



ОГУРЧИК



ЛУЧОК



РЫБКА

ЩЕПАНКА





Ставим форму на 45 минут в духовку разогретую до 220 ° С.



«Ягодный пирог» готов.



## ШКОЛА кулинаров

**ШКОЛЬНИКОМ ПОЧЕМУ?**

Дети дружат, любят есть,  
 готовят, это очень важно для  
 здоровья, для настроения, для  
 общения.

Дети умеют читать, считать, рисовать,  
 и с удовольствием делают подарки  
 своим родителям, бабушкам, дедушкам,  
 друзьям. Кроме того, дети получают  
 очень важные знания **ДЛЯ** себя.  
 Мы, родители, помогаем и помогаем

**ИНГРЕДИЕНТЫ**

- 1. 200 г муки
- 2. 100 г сахара
- 3. 100 г сливочного масла
- 4. 1 яйцо
- 5. 1 чайная ложка соды
- 6. 1 чайная ложка соли
- 7. 1 чайная ложка уксуса
- 8. 1 чайная ложка лимонного сока
- 9. 1 чайная ложка корицы
- 10. 1 чайная ложка ванилина

на 100 г теста




Source: Computer  
 (Auto)  
 No Signal  
 To display Help, press



**ПРОЕКТ**  
**ШКОЛА КУЛИНАРОВ.**

Цели проекта:  
1. Изучить историю кулинарии.  
2. Узнать о профессиях в сфере общественного питания.  
3. Изучить основы кулинарии.  
4. Создать кулинарные шедевры.  
5. Провести кулинарные мастер-классы.

Задачи проекта:  
1. Изучить историю кулинарии.  
2. Узнать о профессиях в сфере общественного питания.  
3. Изучить основы кулинарии.  
4. Создать кулинарные шедевры.  
5. Провести кулинарные мастер-классы.













# Фруктовый салат-коктейль



Выполнил ученик 3 класс В  
средней школы номер 1912  
Сагитов Тимур  
год 2016  
город Москва











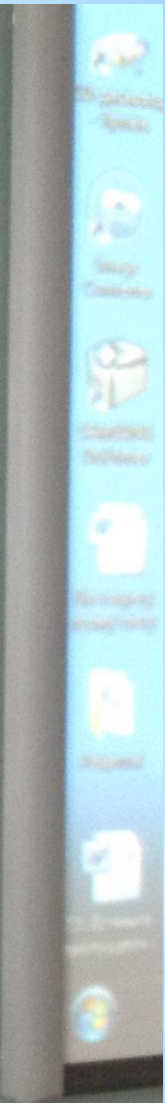
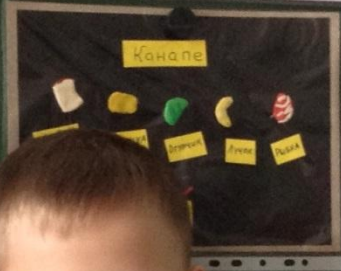
ПРОЕКТ  
ШКОЛА КУЛИНАРОВ.



Школа кулинаров

Министерство образования Республики Беларусь  
Учреждение образования  
«Государственное учреждение  
«Средняя школа № 1 г. Могилы»

Могилы, 2012





# Фруктовый салат-коктейль



Выполнил ученик 3  
средней школы н.о.  
Сагитов Тимур  
2016  
д Москва

а о у э н м л р и о в т д ж з Ъ  
я ё ю и е п ф к т ш с х ц ч ш ь

Школа Кулинар

$x = 83 - 54$   
 $-x) + 18 = 30$   
 $= 28 + 52$   
 $= 20 - 16$   
 $(4+x) = 21$

Collage of educational materials including a poster titled 'ПРЕКТИКУМ Учеников' (Students' Practicum) and various worksheets and drawings.

**\* В проекте  
принимали  
участие:**

- \* Адаменко Василий
- \* Бастоян Арсен
- \* Гаврилина Христина
- \* Дыкова Полина
- \* Забелкина Мария
- \* Зверева Аиша
- \* Исламова Камилла
- \* Курченков максим
- \* Менякин Никита
- \* Оболенская Божена
- \* Савельева Екатерина
- \* Сагитов Тимур
- \* Семченко Виктория
- \* Сикорский Вячеслав
- \* Учуватова Анна



***Спасибо  
нашим кулинарам  
за интересные работы!***