



* 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 употребляют в пищу утром, в течение дня, а также в качестве десерта. Печенье является источником углеводов и жиров. В нем содержатся витамины группы В, РР, Е, К, а также микроэлементы: кальций, калий, магний, фосфор, натрий, железо. Кроме того, в печенье содержатся пищевые волокна и клетчатка. Печенье является источником энергии.

Ингредиенты:

1. Мука пшеничная
2. Сахар-песок
3. Масло сливочное
4. Яйца куриные
5. Сода пищевая
6. Ванилин
7. Соль

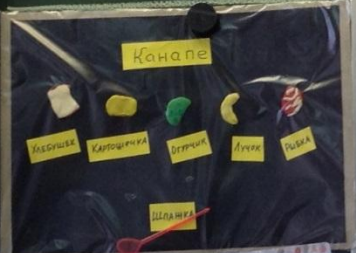
На фото: Печенье употребляют в пищу утром, в течение дня, а также в качестве десерта.



Канопе

Ингредиенты:

- Масло сливочное
- Картофель
- Ветчина
- Лук
- Рис
- Шоколад



Пирог "Молодые кулинары"

Ингредиенты:

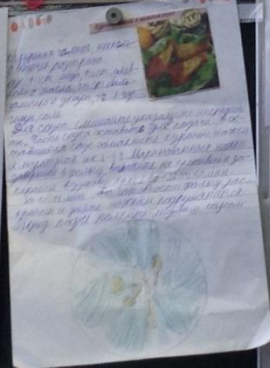
- Мука пшеничная
- Сахар-песок
- Масло сливочное
- Яйца куриные
- Сода пищевая
- Ванилин
- Соль



Пирог "Молодые кулинары"

Ингредиенты:

- Мука пшеничная
- Сахар-песок
- Масло сливочное
- Яйца куриные
- Сода пищевая
- Ванилин
- Соль



Приятного аппетита!




Ингредиенты:

- Мука пшеничная
- Сахар-песок
- Масло сливочное
- Яйца куриные
- Сода пищевая
- Ванилин
- Соль



Ингредиенты:

- Мука пшеничная
- Сахар-песок
- Масло сливочное
- Яйца куриные
- Сода пищевая
- Ванилин
- Соль



ПРОЕКТ ШКОЛА КУЛИНАРОВ

Ингредиенты:

- Мука пшеничная
- Сахар-песок
- Масло сливочное
- Яйца куриные
- Сода пищевая
- Ванилин
- Соль



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 сахаров, ваниль, муку и ванильный сахар в виде крошки. Из каждой из масс приготовить по одному корж. Сливки и масло взбить венчиком до пышной пены. Каждую корж промазать в духовке. И в духовке 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 Зубчатой вилкой прорезать колечки сверху.



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

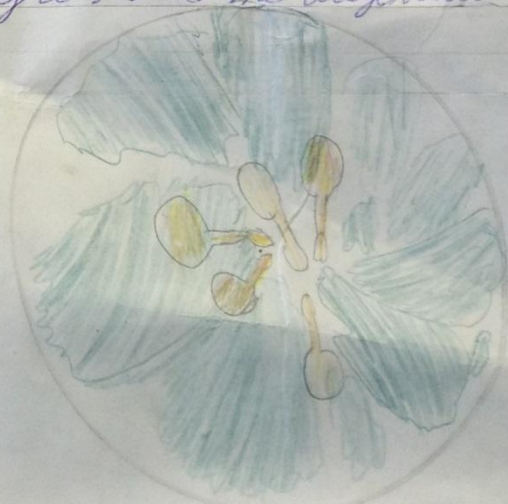


1 кг куриных голени, несколько веточек розмарина.

Соус: 113 ст. мёда, 112 ст. оливкового масла, 114 ст. бальзамического уксуса, 114 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 -- 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.

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.



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 друг друга, играют, но самое главное для нас - это готовить и учиться готовить вместе!


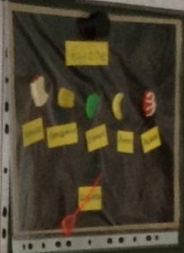
Дети умеют читать, считать, рисовать и т.д., но самое главное для нас - это готовить и учиться готовить вместе!

Дети умеют читать, считать, рисовать и т.д., но самое главное для нас - это готовить и учиться готовить вместе!

ингредиенты

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

на 100 г муки требуется 100 г сахара и 100 г соли

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



ПРОЕКТ

ШКОЛА КУЛИНАРОВ.

Цели проекта: ...

Задачи проекта: ...

Методы исследования: ...

Результаты проекта: ...











Фруктовый салат-коктейль



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







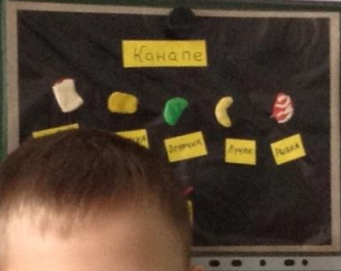




ПРОЕКТ
ШКОЛА КУЛИНАРОВ.



Школа кулинаров
Министерство образования Республики Беларусь
Минск, 2012





Фруктовый салат-коктейль

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

Школа кулинаров

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

*** 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!***