

**МБОУ Закулейская СОШ**

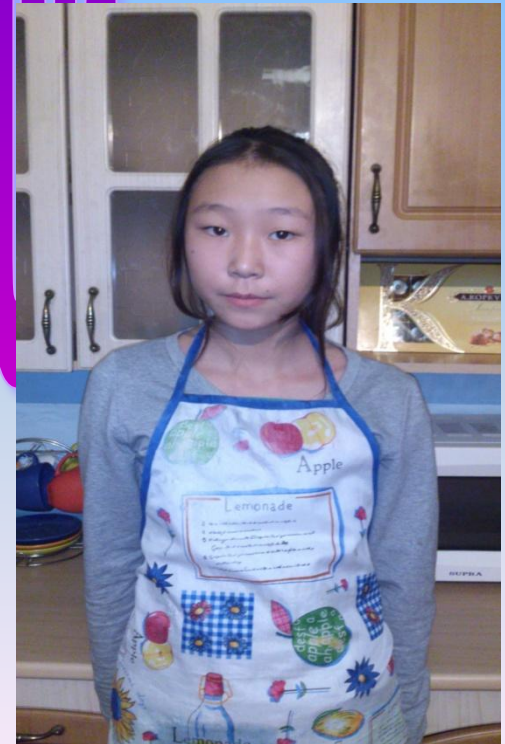
# Вареники с картошкой

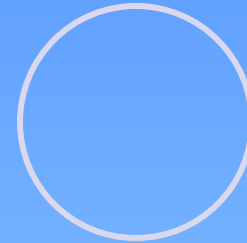
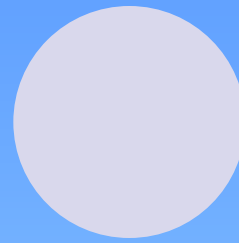
Жданова Елизавета

ученица 7 класса

руководитель: Изыкенова В.В.

учитель технологии





**Цель:** научиться замешивать пресное тесто и готовить из него вареники с начинкой из картошки.





## Обоснование возникшей проблемы:

- Моё хобби – кулинария. Люблю готовить разные блюда. Люблю помогать маме на кухне, у нас большая семья. Это пригодится мне в дальнейшей жизни.

## Для теста:

- 3 стакана муки
- 2 - 3 яйца
- 1/2 ч. ложки соли
- 1/2 ч. ложки соды
- Около 100 мл воды

## Для начинки:

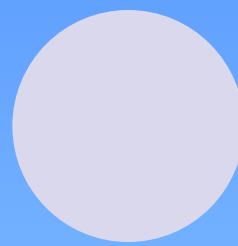
- 5-6 картофелин
- 2 луковицы
- 70-100 г сливочного масла
- молотый перец



# Способ приготовления

Картофель очистите, нарежьте крупно и сварите в подсоленной воде. Воду слейте, положите в кастрюлю половину сливочного масла и сделайте пюре.





**Лук мелко нарежьте.**



**Обжарьте на растительном масле до красивого румяного цвета.**



**Постепенно  
помешивая  
подливайте воду и  
добавьте яйца,  
замесите тесто  
средней густоты.**





## Хорошенько вымесите тесто



Заверните его минут  
на 15-20 в плёнку  
или кулёк, чтобы  
тесто чуть-чуть  
выстоялось и не  
обветрилось.







Картофельное пюре  
поперчите,  
добавьте в него  
половину жареного  
лука и хорошо всё  
перемешайте.





От готового теста  
отрежьте примерно  
четверть, скатайте  
из этого куска  
колбаску толщиной  
около 3 см,  
которую нарежьте  
на кусочки  
толщиной около 1,3  
см. Остальное  
тесто держите в  
плёнке.



**Раскатайте кусочки  
теста в нетолстые  
кружочки.  
Заготовки из теста  
держите под  
салфеткой, чтобы  
они не  
пересыхали.**

На середину  
кружочка положите  
неполную чайную  
ложечку начинки.





**Края вареника  
тщательно  
залепите**

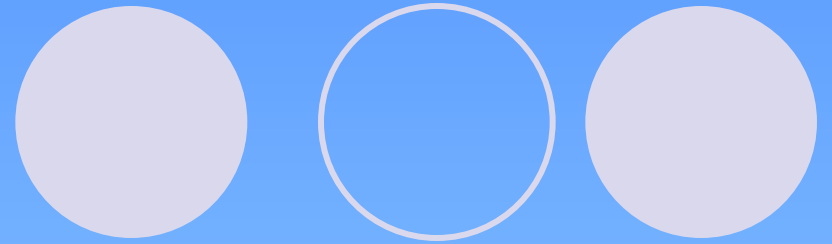
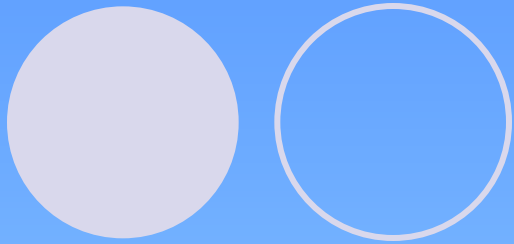




- Вареники опустите в кипящую подсоленную воду, слегка помешайте, чтобы они не прилипли ко дну, и варите 2-3 минуты после всплывания.
- Сваренные вареники вынимайте шумовкой и кладите в миску, посыпьте вареники жареным луком, а при желании можно есть со сметаной.

# Пряносо ангемина!





## Литература:

1) «от А до Я. Кулинария» М. Максакова





# РЕКЛАМА:

Вареники - вкуснейшее блюдо,  
Вам каждый ответит, и это - не чудо.  
Оно витаминно и не калорийно,  
Готовится быстро и выглядит чинно.  
Ингредиентов только шесть, а пользы их не перечесть!  
Картошка, соль, яйцо, мука, лучок и чашка молока.  
Чуть-чуть поварим и поджарим,  
И с радостью на стол поставим!