

«Приготовление блюд из баклажанов»



*Презентацию подготовила
заведующая библиотекой
МОУ СОШ №9
Оганесова Н.С.*

История баклажанов

Баклажан — родом из Индии. Впервые его начали выращивать в Индии, а затем в Китае. Его плоды бывают белыми, синими, зелёными, желтыми с коричневыми полосами, темно — фиолетовыми. Их жарят, тушат, готовят баклажанную икру. В баклажанах много солей кальция, железа и фосфора, есть витамины B1 и B2, немного витамина C. Баклажаны совершенно не выносят заморозков и погибают даже при низких положительных температурах.



Виды баклажанов



Легенда о баклажане

Фиолетовое чудо баклажан

Существует легенда, что один турецкий султан упал в обморок, впервые попробовав блюдо из фиолетовых плодов. Еда оказалась настолько вкусной, что от избытка чувств, впечатлительный турок лишился сознания.

Современники султана стали называть плоды этого овоща «яблоком безумия». Имя этого волшебного овоща — баклажан.



Рулетики «Сюрприз»

*3-4 баклажана 200 г чищенных
грецких орехов 1 долька чеснока
100 мл майонеза,
растительное масло.*

Баклажаны нарезать тонкими
длинными ломтями, слегка
присолить, обжарить каждый
ломтик с двух сторон в
растительном масле

3-4 минуты дать остыть.

Приготовить начинку: измельчить
орехи , смешать их с чесноком и
майонезом. Затем нужно аккуратно
выложить чайной ложкой начинку
на ломтики баклажанов и
закручивать рулетики. Дать
постоять в холодильнике полчаса.



Баклажаны с овощами и зелёным горошком

3-4 баклажана

1 -2 сладких перца

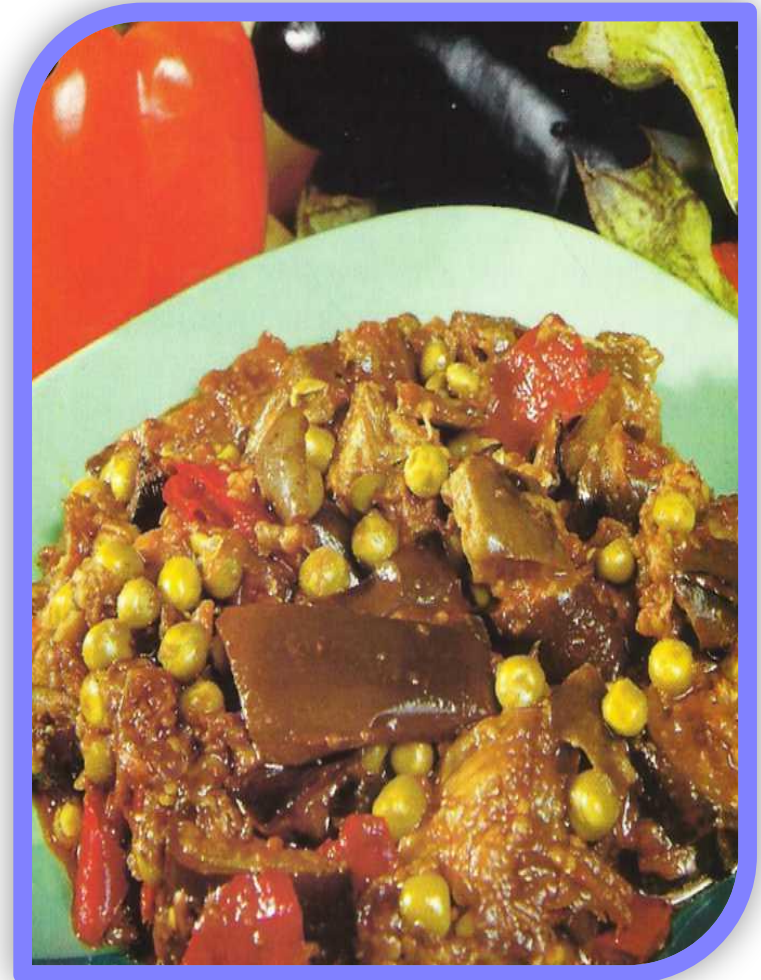
1 головка репчатого лука

1 банка зеленого горошка

растительное масло соль,

приправы - по вкусу

Баклажаны, лук и перец нарезать довольно крупно, обжарить при помешивании 5 минут на большом огне на растительном масле, затем огонь убавить, накрыть сковородку крышкой и тушить до готовности (30—40 минут). В конце добавить горошек, выключить огонь и дать блюду потомиться под крышкой еще минут десять.



Икра из баклажанов

1,5 кг баклажанов, 0,5 кг лука, 0,5 кг сладкого перца, 0,5 кг помидоров, 0,5 кг моркови, растительное масло, соль-перец по вкусу.

1 -й вариант. Все нарезать, обжарить в глубокой сковороде на растительном масле. Добавить 2 ст. ложки томатной пасты, соль-перец. Можно в конце взбить готовую массу в блендере.

2-й вариант. Испечь баклажаны в духовке. Когда они станут мягкими и приобретут темно-коричневую окраску, очистить от кожуры и пропустить через мясорубку. Остальные овощи так же прокрутить, сложить в кастрюлю или глубокую сковородку, перемешать, налить масла, довести до кипения, посолить, поперчить, посластить, положить давленный чеснок и тушить на небольшом огне до загустения.

3-й вариант. Баклажаны запечь в духовке до готовности, снять кожуру и перемолоть в блендере до состояния пюре. Измельчить лук, помидоры и сладкий болгарский перец не обжаривать. Посолить-поперчить по вкусу и заправить растительным маслом.



Язычки из баклажанов

3-4 баклажана

100 г ветчины

150 г сыра

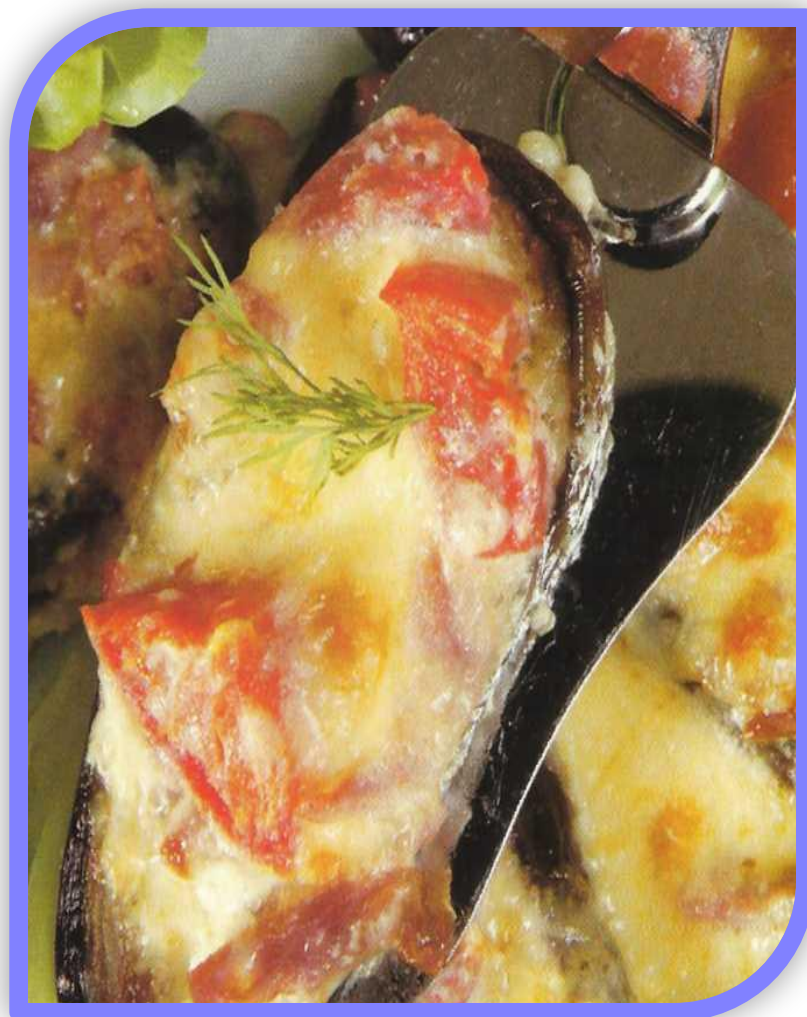
1 – 2 помидора

100 мл майонеза

Баклажаны нарезать вдоль на две половинки, обжарить по 3-4 минуты с двух сторон в растительном масле.

Выложить п/ф в емкость для запекания.

Смешать порезанные ветчину и помидоры, а также тертый сыр и майонез. Выложить по ложке этой смеси на каждый «язычок». Поставить в предварительно прогретую духовку на 10-15 минут.



Карвинг из баклажанов

