

# *Казачья кухня*

*Работу подготовила:  
Скоробогатова Любовь,  
ученица 9«Д» класса*

*МБОУ «СОШ №1 им Б.Н.Куликова*

*г. Семикаракорска »*

*Учитель: Колыхалина С.С.*



*Почему я решила выбрать  
тему:*

*«Казачья кухня»*





*Современный человек все чаще обращает свой  
взор в прошлое, ищет и находит в нем истоки  
не только настоящего, но и будущего. Мне  
захотелось коснуться глубин истории казачьей  
кухни, ведь мы живем на Дону.*





# Мясные блюда

## казачьей кухни







*Мои требования к блюду.*

*Вкусно*

*Сытно*

*Минимум затрат*  
*Полезно*



# Продукты, необходимые для приготовления круглика

## Ингредиенты:

Фарш — **1** Килограмма

Лук — **3** Штуки

Чеснок — **4-5** Зубчиков

Перец красный — **1** Штука

Перец черный молотый — **0,5** Чайных ложки

Бульон — **300** Миллилитров

Соль — По вкусу

Мука — **1,3** Килограмма

Вода или молоко — **500** Миллилитров

Масло сливочное — **30** Грамм

Яйцо — **1** Штука

Разрыхлитель — **1** Чайная ложка

Соль — **1** Чайная ложка





# Рецепт круглика





# Экономические затраты

<i>Продукт</i>	<i>Цена за кг (1 шт.)</i>	<i>Расход</i>	<i>Стоимость</i>
<i>Фарш</i>	<b>200 руб.</b>	<b>1 кг</b>	<b>200 руб.</b>
<i>Лук</i>	<b>19 руб.</b>	<b>3 шт.</b>	<b>5 руб.</b>
<i>Чеснок</i>		<b>4-5 зуб.</b>	
<i>Перец красный</i>		<b>1 шт.</b>	
<i>Перец черный молотый</i>	<b>32 руб.</b>	<b>0.5 чайной лож.</b>	<b>2 руб.</b>
<i>Бульон</i>	<b>0 руб.</b>	<b>300 мл</b>	<b>0 руб.</b>
<i>Соль</i>	<b>16 руб.</b>	<i>По вкусу</i>	<b>0 руб.</b>
<i>Мука</i>	<b>32 руб.</b>	<b>1.3 кг</b>	<b>42 руб.</b>
<i>Вода и молоко</i>	<b>36 руб.</b>	<b>500 мл</b>	<b>18 руб.</b>
<i>Масло сливочное</i>	<b>150 руб.</b>	<b>30 гр.</b>	<b>45 руб.</b>
<i>Яйцо</i>	<b>52 руб.</b>	<b>1 шт.</b>	<b>5 руб.</b>
<i>Разрыхлитель</i>	<b>28 руб.</b>	<b>1 чайная лож.</b>	<b>4 руб.</b>
<i>Соль</i>	<b>16 руб.</b>	<b>1 чайная лож.</b>	<b>0 руб.</b>
<i>Итого</i>			<b>350 руб</b>



# *Техника безопасности на кухне*

- 1. Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра*
- 2. Не допускать заливание электроплиты кипящей жидкостью, жиром и сахаристыми веществами.*
- 3. Нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы.*
- 5. Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.*
- 5. Брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, Использовать сковородник только с деревянной ручкой.*



# *Реклама*

*Время бежит неумолимо быстро, но  
мы не забываем свои истоки,  
донские казачьи традиции и обычаи,  
гордимся историей и культурой  
донского казачества.*

