

# «ГОТОВИМ В ГЛИНЯННЫХ ГОРШОЧКАХ»



Учитель

Каледина М.А  
МАОУ-СОШ №145  
г.Екатеринбурга

# Актуальность

Замечательное качество блюд в горшочках - возможность «индивидуального подхода» к каждому члену семьи. Кто-то не любит лук, кому-то нравится поострее – без всяких хлопот вы можете приготовить для каждого именно то, что он любит. А уж как красиво и аппетитно смотрятся пузатые керамические горшочки на столе!





кастрюлями,

С появлением газа и электричества стали пользоваться другой кухонной утварью — сковородами и

и горшочки стали постепенно

исчезать, превращаясь в редкость.

наши дни интерес к ним снова растет, потому что пища, приготовленная в горшочке, необыкновенно вкусна и ароматна.



## Используя для приготовления разнообразных блюд горшочки, надо помнить о нескольких простых правилах:

- горшочки нельзя ставить на плиту вытащив горячий горшочек, ставить его прямо на холодный стол

- при приготовлении блюд горшочки ставятся в холодную духовку, и потом температура доводится до 250-300 градусов;



- для приготовления блюд в горшочках, их обязательно надо закрывать - глиняными крышечками, фольгой, или делать, как повелось исстари, крышечку из теста.

# Горшочки с мясом и картофелем.

## Ингредиенты

- 1 кг мяса (филе говядины
- или свинины, можно курицы)
- 1 кг картофеля
- 150 г моркови
- 150 г лука
- томатная паста (или кетчуп)
- растительное масло
- соль
- перец



Лук мелко покрошить



Морковь натереть на крупной терке.

Мясо нарезать небольшим кусочками.



рас  
цвет



Обжарить лук на

масле до золотистого



Добавить морковку, немного

посо



Добавить мясо,

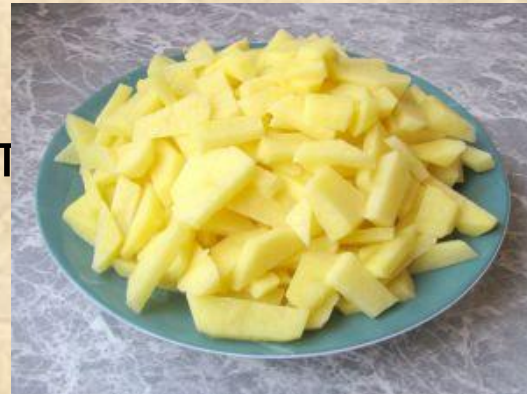
поперчить, немного

обжарить.

Добавить томатную пасту  
жарить около 20 минут,  
убрать с огня.



Картофель почистить, нарезать  
брусочками или кубиками



Обжарить картофель на  
растительном масле до  
полуготовности, посолить.



В горшочки выложить  
картофель



Сверху выложить мясо, накрыть крышечкой и поставить  
в духовку. Тушить при температуре 180 градусов в  
течение 30-40 минут.



# Приятного аппетита

Подайте к праздничному столу  
Порционные блюда в горшочках - ваши  
гости будут в полном восторге!



# Жаркое в горшочках

## Ингредиенты:

- 400 гр постной свинины
- 0,5 кг картофеля
- 1 большая морковь
- 150 гр сметаны
- 1 большая репчатая луковица
- 200 гр готового пельменного теста
- Время приготовления: 1 час



# Рецепт приготовления

1. Приготовить все продукты.  
Морковь, картофель и лук очистить от кожицы и шелухи.



2. Мясо нарезать брусочками.

3. Лук нарезать мелкими кубиками.





4. В горшочки все выкладывать слоями, сначала мяса, сверху выложить лук.

5. Морковь нарезать небольшими кубиками.



6. Картофель нарезать кубиками



7. Выложить все слоями в горшочек. Сверху положить небольшое количество сметаны и добавить немного горячей воды



8. Горшочки накрыть крышками и закрыть сверху крышками из теста.



9. Запекать в предварительно разогретой духовке в течении 40 минут.

Приятного аппетита



# Литература

- <http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=84586>
- <http://www.iamcook.ru/showrecipe/4570>
- <http://www.vkussovet.ru/recept/zharkoe-v-gorshochke/>
- [http://101eda.ru/myaso/zapechennoe/zharkoe\\_v\\_gorshochkah.html](http://101eda.ru/myaso/zapechennoe/zharkoe_v_gorshochkah.html)
- <http://www.say7.info/cook/recipe/230-Gorshochki-myasom-i.html>
- <http://www.russianfood.com/recipes/recipe.php?rid=84586/>