

Автор работы	ФИ Беридзе Д., Бойкова А., Девятаев Д., Евдочкова Е., Карелин М., Клочков Д., Майер Д., Павлов Д. 6 Д класс ГБОУ Школа №2121
Научный руководитель	Радькова-Симонова А.А.
Проблема	Как приготовить сырники с изюмом?
Актуальность проблемы	1. Восполнение пробелов в знании кулинарии 2. Дальнейшее развитие изучения кулинарии; 3. Своя точка зрения в вопросе, по которому нет единого мнения; 4. Обобщение накопленного опыта; 5. Суммирование и продвижение знаний по рецепту; 6. Постановка новых проблем с целью расширения кулинарных знаний и умений
Тема	Сырники с изюмом
Цель работы	Создать понятный и доступный рецепт сырников с изюмом на двух языках
Задачи работы	1. Познакомиться с различными рецептами сырников с изюмом 2. Создать пошаговую инструкцию 4. Подготовить электронную презентацию.
Источники информации	http://рецепты-юльетты.рф/vkusnoe-dlya-kormyashhix-mam-legkaya-vypechka-i-deserty/syrniki-iz-tvoroga-s-izyumom.html
Практическая значимость	Использование на внеурочных занятиях английского языка
Продукт проекта	Рецепт сырников с изюмом
Продукт проекта (подробное	Пошаговая инструкция приготовления сырников с изюмом

***В проекте нет ни одного фото из интернета!
There is not any photo from the Internet in the
project***



**Традиционн
ое русское
блюдо-
сырники с
изюмом**

**Traditional
Russian
dish -
cheesecakes
with raisins**



Ингредиенты:
творог, яйца,
мука, сахар,
соль, изюм,
сода, уксус,
растительное
масло (для
жарки)

Ingredients:
cottage cheese,
eggs, flour,
sugar, salt,
raisins,
baking soda,
vinegar, oil (for frying)



*Изюм
замочить
на час в
кипятке*

*Dunk raisins
for an hour in
boiling water*



*В емкость
положить: 4
пачки творога
по 200 грамм (
жирность,
которая
нравится)*

*In a container put: 4
packs of cottage
cheese 200 grams (
fat like)*



4 яйца

4 eggs



*Соль по
вкусу*

*Salt to
taste*



8
столовых
ложек
сахара

8
tablespoons
sugar



*8 столовых
ложек муки*

*8 tablespoons
of flour*



*Муку надо
просеять*

*The flour
should be
sifted*



4 яйца

4 eggs



Чайную
ложку
соды,
погашенно
й уксусом

*A teaspoon of
baking soda,
quenched with
vinegar*



Полученную
массу
тщательно
перемешать

*to mix
ingredients
carefully*



*БЛЕНДЕРОМ
WITH BLENDER*



*ИЛИ ВЕНЧИКОМ
OR WITH WHISK*



Тесто готово

*The batter is
ready*



*Изюм
сливаем*

Raisins pour



*Добавляем
в тесто*

*Add to the
batter*



*Можно
жарить
сырники*

You can fry cheesecakes



В сковороду

*In a frying
pan*



*Наливаем
растительн
ое масло*

Pour oil



И на
горячую
сковороду
ложкой
наливаем
тесто в
виде
кругов

*On a hot
frying pan
pour the
batter in the
shape of
circles with a
spoon*



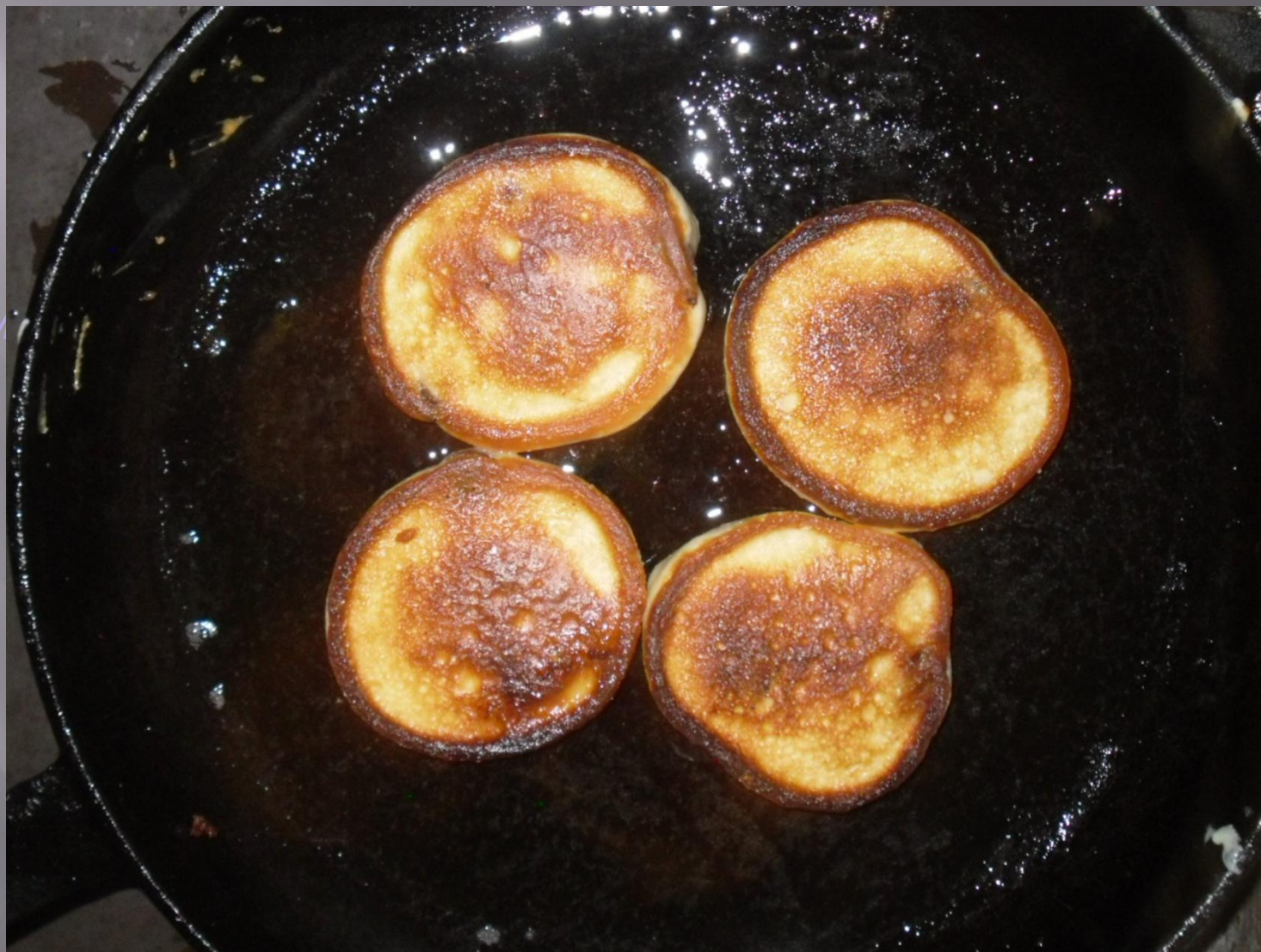
*Жарим
сырники на
среднем
огне*

*Fry
cheesecakes
on medium
heat*



*И
переворачиваем*

And overturn







*Приятного
аппетита!*

Bon appetit



*От 6 Д
класса*

*From 6 D
form*

