|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | МКОУ ЧСОШ имени А.А.Яковлева  Костромская область  Г. Чухлома, ул. Яковлева д. 22  Телефон: (849441) 2-14-46  E-mail: chlm-96@yandex.ru | | МКОУ Чухломская средняя общеобразовательная школа имени А.А.Яковлева    2011-2012 учебный год |
| C:\Users\Пользователь\Documents\МОИ КОНКУРСЫ\СЕТЕВОЙ ПРОЕКТ\ПРОЕКТ СЕТЕВОЙ 2012\БЛЮДА\IMG_1246.jpg | | 0_616e_74858b69_XL | |
|  | | E:\рецепты\DSCN1437.JPG | |
| Картофельница  Продукты: картофель — 500 грамм, молоко – 250мл,масло сливочное -100г, яйца – 2шт., соль –по вкусу  Приготовление: Тщательно промытый картофель отварить в «мундире». Картофель очистить, истолочь толкушкой . В молоко вылить яйца, тщательно взбить, посолить. Выложить картофель в форму для запекания, залить молоком с яйцами, сверху положить кусочек сливочного масла. Поставить в русскую печь до зарумянивания (можно в разогретую до 200 градусов духовку)  Подготовили: учащиеся 8 класса Введенской средней школы совместно с классным руководителем Чистяковой Ольгой Владимировной. Технологически приготовить блюдо помогла учитель технологии Горбунова Елена Александровна | | **Овсяный кисель**  Продукты: 500 г геркулесовых хлопьев, 2 литра теплой воды, сахар, соль, масло, черный хлеб.  Приготовление: В кастрюлю налить 2 литра теплой воды, затем засыпать 500 грамм «геркулесовой» крупы. Размешать крупу в воде и добавить туда горбушку черного хлеба. Все это поставить в теплое место и оставить на 12 часов до закисания.Через сутки все это должно немного забродить, и с виду будет напоминать тесто для дрожжевых блинов. Вытаскиваем горбушку, содержимое перемешиваем и выливаем в дуршлаг с марлей в два слоя. Отжимаем над миской, как следует. Нам необходимо выжать всю жидкость. То, что останется в марле, называется цежь. В древних книгах по домоводству цежь предлагается скормить курам.Жидкость переливаем в кастрюлю. Добавляем соль и сахар, как в овсяную кашу. Не пересолите! Ставим на медленный огонь и доводим до кипения, постоянно помешивая деревянной ложкой. Мешать надо очень активно, не отвлекаясь ни на минуту. Иначе вы получите совсем неаппетитные комочки клейстера. Когда кисель по консистенции станет похож на жидкое картофельное пюре, снимаем с огня и выливаем в смазанные сливочным маслом формы. Подается горячим. Можно добавить варенье по вкусу.  Подготовили: Груздева Елена Валентиновна (учитель труда МОУ лицея №3 города Галича Костромской области) и Соловьева Светлана Александровна (учитель истории Костромского края МОУ лицея №3 г. Галича Костромской области) и учащиеся лицея | |
| Сбитень  Продукты: вода – 1 литр, мёд – 4 ст. ложки.  Приготовление: Налить воды в кастрюлю, и положить мёд, довести до кипения, когда вода закипит снять пену, добавить пряности: кардамон, корицу, гвоздику. После снять кастрюлю с огня. Подождать 5 мин., пока остынет, и можно пить!  Подготовили: учащиеся 7 класса МБОУ Вигская средняя общеобразовательная школа: Токина Стелла, Колесова Марина, Смирнова Людмила, Шаргунова Оксана. Руководитель: Смирнова Е.В. | | Луковник  Продукты: лук репчатый 3-4 средних луковицы,клюква или брусника – одна пригоршня, соль, сахар, вода  Приготовление: Лук почистить (не резать) сложить в глиняный горшок.  Добавить пригоршню клюквы или брусники, соль и сахар по вкусу. Добавить воды, чтобы она полностью покрыла продукты. Поставить томиться в «вольную» русскую печку.  Блюдо получается сладковатым на вкус, золотисто – красного цвета. По консистенции напоминает густой суп.  В старину считалось, что такое блюдо полезно при лёгкой простуде | |
| E:\рецепты\DSCN0680.JPG | | тяпушка | |
| колобки | |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| Тяпуша брусничная  Продукты: Брусника свежая – 3 ст.ложки, толокно – 5 ст.ложек, сахарный песок - по вкусу.  Приготовление: Бруснику растолочь, перемешать с сахаром, добавить толокно.  Всё хорошенько перемешать.  Подготовили: учащиеся 7 класса МБОУ Вигская средняя общеобразовательная школа: Токина Стелла, Колесова Марина, Смирнова Людмила, Шаргунова Оксана. Руководитель: Смирнова Е.В. | Пасхальный кулич  Продукты: Молоко – 1 литр, дрожжи – 15-20 гр., мука-2,5 кг, вода, соль – 1 ч.ложка, сахар – 0,5 кг., яйца – 15 шт., масло сливочное – 450гр., изюм, орехи, сухари, миндаль – 1,5 ст.  Приготовление: Взять молоко, дрожжи, половину муки, растворить тесто. Когда поднимется, замесить, положив всё остальное, вымесить хорошенько. Когда тесто будет отставать от посуды, положить взбитые белки и изюм, перемесить, дать подняться. Сделать кулич. Когда поднимется, смазать яйцом, посыпать шинкованным миндалём и толчеными сухарями, поставить в печь. Вынув, посыпать душистым сахаром. Масло и желтки с сахаром растереть добела.  Подготовили: учащиеся 7 класса МБОУ Вигская средняя общеобразовательная школа: Токина Стелла, Колесова Марина, Смирнова Людмила, Шаргунова Оксана. Руководитель: Смирнова Е.В. |
| Холодец  Продукты: 1кг костей свинины, телятины или говядины, 0,5 кг мяса, 3 шт. моркови, 1 луковица, лавровый лист, соль, 5 зубчиков чеснока. 2л.воды  Приготовление: Мясо нарезать на куски, лук- кубиками, морковь-кружочками. Мясо и кости залить водой, варить 15-20 минут. Бульон процедить. Кости и мясо залить процеженным бульоном, добавить нарезанные овощи, соль. Поставить в протопленную русскую печь на 5-6 часов. Затем вынуть из печи, выбрать кости, бульон разлить по тарелкам. Оставить на холоде на 8-10 часов.  Подготовили: учащиеся 8 класса МБОУ Нагорская ООШ Горбулевой Алиной, Орловой Ульяной в селе Георгий Чухломского района Костромской области | Колобки  Продукты: Ржаная мука, мука пшеничная в/с – взять по половине в зависимости от желаемого количества колобков, яйцо – 1-2 шт., соль, вода  Приготовление: Смешать ржаную и пшеничную муку, добавить  яйцо, воду. Вымесить тесто как на пельмени.  Картофель очистить, сварить. Сделать пюре, добавить парное молоко. Тесто раскатать, вырезать кружочки, в серединку положить картофельное пюре, края защипнуть, чтобы пюре не разъехалось. Выпекать в русской печи до румяной корочки.  Подготовили: учащиеся 7 класса МБОУ Вигская средняя общеобразовательная школа: Токина Стелла, Колесова Марина, Смирнова Людмила, Шаргунова Оксана. Руководитель: Смирнова Е.В. |
| DD7C5CF6 | 3CE97B84 |
|  | 100_1480 |

|  |  |
| --- | --- |
| Завара  Продукты: Пшеничная мука 0,5 кг, вода150 граммов, сливочное масло 50 граммов, сметана  Приготовление: Пшеничную муку залить кипятком, размешать так, чтобы не было комков. Должна получиться очень густая масса, которую выложить на подогретую смазанную маслом сковороду тонким слоем. Поставить на 30 минут в русскую печь. Подавать к столу порезанной на ломтики, употреблять со сметаной.  Подготовили: Подготовили: учащиеся 8 класса МБОУ Нагорская ООШ Горбулевой Алиной, Орловой Ульяной в селе Георгий Чухломского района Костромской области | Морковница  Продукты: 5-6 морковок, черствый пшеничный хлеб-200 гр. сливочное масло или маргарин – 80 гр., сахар – 40 гр., яйцо – 1 шт., сметана – 100 гр.  Приготовление: Хлеб или сухари истолочь, смешать с тертой морковью, залить молоком, положить растопленное масло и влить яйцо. Запекать в русской печи до готовности. Подавать на стол со сметаной  Подготовили: Подготовили: учащиеся 8 класса МБОУ Нагорская ООШ Горбулевой Алиной, Орловой Ульяной в селе Георгий Чухломского района Костромской области |
| Овсяный кисель  Продукты: 1 литр воды, 300 граммов крупы «Геркулес», 50 граммов сливочного масла или сметаны,соль и песок по вкусу  Приготовление: Геркулес заливается холодной водой, опустить корочку хлеба, поставить в теплое место на сутки.  Затем процедить через дуршлаг, полученную жидкость варить до загустения, разлить по тарелкам  Подготовили: учащиеся 8 классаМБОУ Беловская основная общеобразовательная школа Королева Олеся, Глушкова Нина | Пироги из картофеля  Продукты: Мука, сырой картофель 0,5 кг, вода, (молоко) 1 л.  Приготовление: Очистить сырой картофель, натереть на мелкой терке. Завернуть в марлю, положить в мелкое сито, чтобы вода стекала. Для груза сверху клали чисто вымытый и ошпаренный кипятком камень. Когда вся вода стечет, полученную массу добавляли в муку для выпечки пирогов  Подготовили: Подготовили: учащиеся 8 класса МБОУ Нагорская ООШ Горбулевой Алиной, Орловой Ульяной в селе Георгий Чухломского района Костромской области |