

**«Творожное пирожное с
иммунной начинкой без
выпечки»**

Ингредиенты:

1. Сдобное круглое печенье
2. 1 пачка творога 9%
3. 1 банка сметаны 10%
4. 1 пакетик ванилина
(по желанию)
5. 100 гр кураги
6. 100 гр чернослива
7. половинка лимона
8. 100 гр изюма
9. 100 гр грецких орехов
10. 2-3 ст. ложки мёда
11. Листочек мяты
12. Молоко

**Арзамас
2017г.**

**Выполнили ученики 1 «Б» класса»
МБОУ СШ №2
им. А.С. Пушкина**



**Пантелеева Кристина
Алимова Настя
Дубов Дима
Харьковчук Стёпа
Лапин Костя
Руководитель: Рыжкова О.А.**



Ы! готовые к новым подвигам!!!

Для начала обязательно нужно
надеть :фартуки, перчатки и
шапочки



И приготовить всё,
что нужно для
работы...





Всё
Разложить...



Перемешать...



И лимончик
не забыть



Главное-
аккуратность!!





Теперь добавим творожка...



Аккуратно....



И побольше....





И вот,
наши пирожные готовы!!!

Наконец-то можно пробовать!!!!

Просто объеденье!!!

Мы молодцы!!!



«Творожное пирожное с иммунной смесью без выпечки»

*А нужна ли нам еда,
Ну наверно да-да-да.
«Что же выбрать?,
Вкус иль пользу?»-
Я спросил себя тогда.
Но ответ найти не смог,
Только случай мне помог.
Вот послушайте ребята,
Увлекательный рассказ:
«Было это как то раз...»
Но забыл о чем мой сказ.
Грецкий мне орех помог,
Он полезен для мозгов!
Что-то в сердце перебой,
Побегу за курагой.
Ритм сердечный восстановит,
Миоциты успокоит.*

*Что то вялый я, усталый,
Чернослива ел я мало.
Надо срочно мне достать
Витаминов пудов пять.
А для кожи и костей
Нужен кальций мне скорей.
Творог, творог, творожок,
Вылезай-ка мой дружок.
Ой, а если вдруг ангина,
скарлатина, дефтирина.
Съем я меду ложек пять,
Не пристало мне хворать!
Что друзья хочу сказать,
Вам конечно выбирать!
Для себя зарок такой:
«Быть полезною должна,
Наша вкусная еда!»*

**Арзамас
2017г.**

