

**«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.**

