



# КУХНЯ РАЗНЫХ НАРОДОВ

Составил педагог МАОУ «Образовательный  
центр «НЬЮТОН»  
г. Челябинска»  
ОСП ДС «Яблочко» гр. «Белочки» **ПАВЛОВА  
НАТАЛЬЯ ВЛАДИМИРОВНА**

# Русская кухня

## Гречка с уткой в горшочке

Chef-daw



утка



гречка



лук



морковь



соль



перец



лавровый лист



промыть



смешать



высушить



залить

бульон

выпекать

$t = 180^{\circ}\text{C}$

1 час





# Украинская кухня

Chef-daw

© www.chefdaw.com

## Борщ (мамин)



мясо



лук



капуста



картофель



свекла



морковь



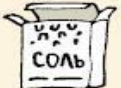
фасоль  
замоченная



х3  
томат



укроп



соль



чеснок



сметана  
20%



вскипятить



добавить



1 час



нарезать

5 мин.



20 мин.



варить



смешать



обжарить



добавить



готово



# Армянская кухня

## Флол



500г  
говядина



х2  
овсяная  
мука



вареное  
пшено



лук



вода



х2  
томат



400г  
шпинат



х2  
топленое  
масло



соль



перец



сварить



вынуть



положить



обжарить



добавить



нарезать



10 мин

## Chef-daw



смешать



слепить



варить  
до всплытия



готово



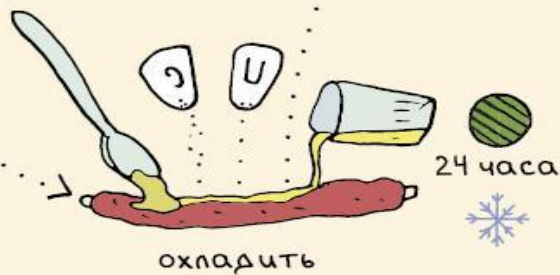
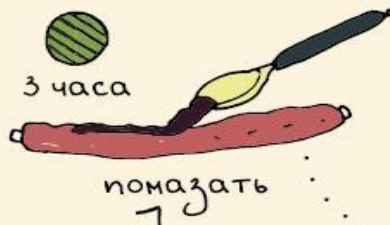
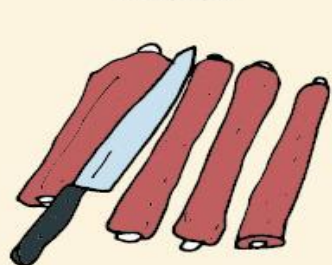
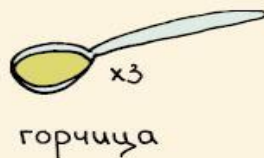


# Грузинская кухня

## Свинные ребрышки на гриле

Chef-daw

© www.chefdaw.com



до золотистой  
корочки



# Грузинская кухня

## Острый красный соус

Chef-daw



помидор



чеснок



тимьян



острый  
перец

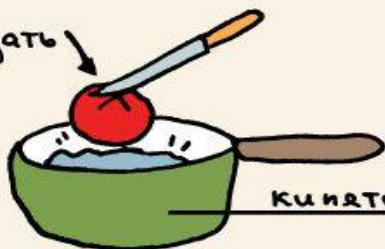


черный  
перец



оливковое  
масло

надрезать



кипяток

окунуть



очистить



измельчить



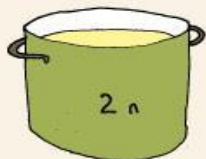
готово





# Узбекская кухня

## Куриный суп в казане



куриный  
бульон



корейка



болгарский  
перец



картофель



вареная  
курица



лук



чеснок



морковь



помидоры  
черри



петрушка



растительное  
масло



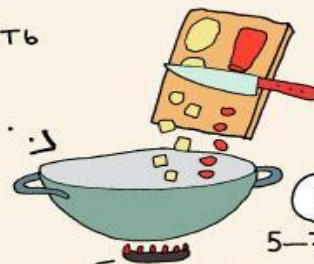
соль



обжарить



обжарить



обжарить



тушить



тушить

5-7 мин

5-7 мин

10 мин



готово



# Таджикская кухня

## Плов



мясо



рис



замоченный нут



морковь



лук



кизят



перец



соль



тмин



чеснок

раскаленное масло



обжарить



добавить



залить

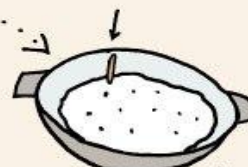


засыпать



положить

## Chef-daw



варить



накрыть



готово





# Болгарская кухня

Chef-daw

© www.chefdaw.com

## Печо



перец сладкий 5 кг



масло растительное



помидор 4 кг



сахар



морковь 500 г



чеснок 200 г



петрушка x2



соль x3,5



перец острый



наденьте перчатки!



пюрировать



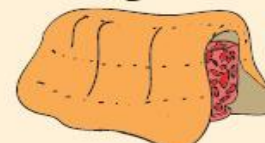
добавить



стерилизовать



закрывать



укутать

2 дня



смешать



варить

40 мин.



ГОТОВО

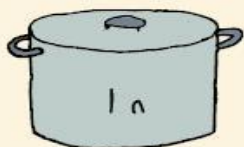


# Французская кухня

## Луковый суп

Chef-daw

© www.chefdaw.com



бульон  
говяжий



лук  
белый 700 г



масло  
сливочное x4



хлеб x4



сыр  
„Грюйер“



соль



перец



растопить



тушить

до золотистого  
цвета

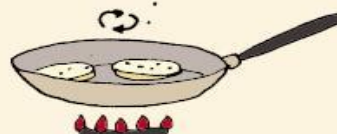


варить

20 мин.



посыпать



поджарить



ГОТОВО





# Китайская кухня

## Рис с креветками и фасолью

Chef-daw



# Китайская кухня

## Китайский кисло-сладкий соус



## Chef-daw

