

Наши кулинарные фантазии...



Васильева Анастасия

5 «В»

ГОУ СОШ №1173

Консультанты: Бобылева А.В.

Гвоздева И.А.

2008 г.

Начинается наш кулинарный фестиваль

Наши ведущие:

Куприянова Ксения

Карасёва Олеся



5 «В» класс представляют русскую кухню



Баталова Ксения и Иванова Любовь: рассказ про русскую шарлотку

- Пирог с яблоками или шарлотка.
- В России раньше богатую еду могли позволить себе только цари и знатные люди. На столах можно было увидеть вина заморские, рыбу, виноград, пироги и шарлотку (пирог с яблоками).
- Шарлотка- это пирог с яблоками. Причем в сегодняшний день можно готовить и с другими фруктами, то есть по вкусу.
- Шарлотка – сезонное блюдо. В основном яблочную шарлотку пекут осенью, в сентябре, когда идёт сбор урожая яблок. В это время года яблоки дешёвые и сочные. Для шарлотки очень хорошо подходят кислые сорта яблок. Если тесто сделать сладким, вкус получается просто изумительным. Существует много рецептов для приготовления шарлотки.



Баталова Ксения и Иванова Любовь: рассказ про русскую шарлотку

- Пирог с яблоками так называли, так как однажды этот пирог принесли королеве Шарлоте и решили этот пирог назвать в честь неё.
- Любый пирог не может обойтись без чая. Мы знаем, что бывают черный, белый и зелёный чай. Сам чай пришёл к нам из Китая.
- Я надеюсь, что вам понравился мой рассказа и спасибо за внимание

Васильева Анастасия расскажет нам про чай

- Насколько важно уметь правильно заваривать чай, видно хотя бы из того, что даже из чая невысокого сорта при правильном заваривании и тщательном обращении с ним можно получить приятный и полезный напиток.
- Правильное заваривание чая способно дать нам максимум пользы и наслаждения от чайного напитка. Иными словами, зная свойства чая как продукта питания, мы можем употреблять его с наибольшим эффектом. Действительно, многие ли пьют чай правильно? И получают от этого напитка подлинное удовольствие? Знаете ли вы, какую пользу и в каких случаях приносит нам чай? Когда, какое количество и какие сорта, виды, типы чая рационально употреблять и почему?
- Едва ли каждый сможет ответить на эти вопросы. Автор этой книги поставил перед собой задачу дать возможно более широкую информацию о чае. За четверть века, прошедшие со времени первого издания книги о чае, число его любителей, почитателей и подлинных ценителей в нашей стране значительно увеличилось. Но одновременно появились и новые поколения, абсолютно невежественные в чайном вопросе. С учётом этого обстоятельства в настоящем издании более подробно изложены разделы о сортах чая, об истории употребления напитка и, главное, о способах его применения, причём в настоящем издании впервые введена информация, предупреждающая о фальсификации чаёв в современной чаеоторговле и о способах распознавания фальсифицированного и низкокачественного чая.



Наш класс представляли две семьи

- Семья Марченковых



- Семья Гвоздевых



Эфиопская кухня от семьи Марченковых

- На фотографии :
Марченкова Анна
Николаевна и
Марченкова Эльса



Современная русская кухня от семьи Гвоздевых

- На фотографии: Гвоздева Ирина Анатольевна и Гвоздева Мария



Наше жюри

- В нашем жюри:
- Панфилова Любовь
Анатольевна
- Дашимова Ирина
Михайловна
- Зайцева Ольга
Кирилловна
- Фролова Лариса
Николаевна
- Царёва Юлия
Николаевна.



Жюри подвело итоги

- 5 «В» класс занял 3 место.



Благодарность

- Благодарим и говорим огромное спасибо организатору кулинарного фестиваля - Бобылёвой Александре Васильевне.



- Надеемся, что вам понравилась наша презентация.

Спасибо за внимание

5 «В»