

# 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»