

ГКОУ «ВОЛГОГРАДСКАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №2»

# НАЦИОНАЛЬНОЕ БЛЮДО ИТАЛИИ

Выполнили: учащиеся 7 «Б» класс

Руководители: Чуркина Н.В

.(учитель профессионально трудового  
обучения)

Воспитатель: Манихина М.В.



Как мед, как нежный шелест трав,  
Играй гитара в ритме солнце.  
Испанский колорит богат,  
Любовью, воздух переполнен.

Среди всех испанских блюд особое место занимают салаты. Как правило, они яркие, сочные, насыщенные. Готовят их из свежих овощей, зелени, мяса или рыбы. Все обязательно заправляется оливковым маслом или специальным соусом. Сегодня мы расскажем Вам, как правильно приготовить салаты испанские.



# РЕЦЕПТ

## *Ветчинный салат*

Необходимые ингредиенты для приготовления салата с ветчиной :



- ветчина – 350 г
- перец болгарский – 2 шт.
- луковица – 1 шт.
- маринованная кукуруза – 1 банка
- маринованный зеленый горошек – 100 г
- салат Айсберг – 50 г
- уксус столовый – 1 ст.л.
- соль – щепотка
- подсолнечное масло – 70 г
- перец черный молотый – 0,5 ч.л.
- петрушка

# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Болгарский перец лучше всего брать в консервированном виде. Его откинуть на дуршлаг, а потом порезать кубиками. Банку с маринованным горошком и кукурузой открыть, слить маринад, а содержимое, а необходимом количестве, выложить в миску для салата.

Луковицу небольшого размера почистить и разрезать на четыре части. Ветчину нарезать кубиками небольшого размера и выложить в миску к горошку и кукурузе. Петрушку вымыть, просушить и мелко порубить.

Все составляющие салата смешать, посолить, поперчить и полить заправкой. Для заправки понадобится соединить подсолнечное масло с уксусом. Украсить готовый салат требуется веточками петрушки и салатными листьями.



# ПРИЯТНОГО АППЕТИТА

