

Приготовление блюда рататуй

ЯРКИП презентация студентки
Печаткиной Александры группы 46
ПОВ

Цель

познакомить зрителя с
технологией приготовления
блюда Рататуй



История блюда

- Впервые, согласно «Историческому словарю французского языка», рататуй упоминается в 1778 году. По одной из версий, слово происходит от окситанского *ratatolha* (окситанский — это романский язык, на котором разговаривают на юге Франции) и обозначает способ приготовления, при котором разные ингредиенты перемешивают и тушат.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Кабачок (среднего размера) 1 шт.

Цукини (среднего размера) 1 шт.

Баклажан (среднего размера) 1 шт.

Томат (среднего размера) 10 шт.

Красный сладкий перец 1 шт.

3 веточки Тимьян

5 ст. л. Растительное масло

по вкусу Соль и перец

приготовление

ШАГ 1

Помойте один светлый кабачок и нарежьте его тонкими кружочками толщиной 2-3 миллиметра.



ШАГ 2

Помойте один цукини и нарежьте его тонкими кружочками так же, как и кабачок.



ШАГ 3

Точно также порежьте семь спелых томатов. Выбирайте плотные томаты, чтобы их можно было легко порезать кружочками.



ШАГ 4

Помойте один баклажан и также порежьте тонкими кружочками. Старайтесь сделать так, чтоб все кружочки овощей были нарезаны примерно с одинаковой толщиной.



ШАГ 5

Для основы рататюя приготовьте томатный соус. Для этого в небольшом количестве растительного масла, примерно две столовых ложки, припустите один перец и три томата, предварительно нарезанные небольшим кубиком. Посолите и поперчите по вкусу.



ШАГ 6

Измельчите овощи погружным блендером до состояния густого соуса.



ШАГ 7

Затем вылейте соус в форму для запекания и равномерно распределите по дну.



ШАГ 8

Поверх соуса выложите в форму слайсы овощей, так чтобы они чередовались между собой. Полностью заполните форму овощами.



ШАГ 9

Сбрызните овощи оставшимися тремя ложками растительного масла, выложите поверх них три веточки тимьяна и немного поперчите.



ШАГ 10

Накройте форму пергаментной бумагой или фольгой и отправьте в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 30-35 минут. Овощи должны остаться немного твердыми. Разложите рататуй по тарелкам вместе с соусом.



падача

Выкладываем классический рататуй на тарелку, сверху аккуратно добавляем соус. Украшаем веточкой розмарина или тимьяна. Подаем рататуй с красным вином



заключение

Готовить может каждый!
рататуй является на
сегодняшний день одним
из самых известных
овощных блюд
французской кухни во
всем мире.