

Угощения от Арсения

Наговицын Арсений,
ученик 4 А класса

МБОУ «Балезинская средняя
общеобразовательная школа № 3»

Руководитель: Энтентеева А.Р.,
учитель начальных классов



Угощения от Арсения



Мы каждые выходные гостим у бабушки и дедушки в деревне Котомка.

Угощения от Арсения



**Бабушка Лена нас балует вкусной стряпнёй.
Особенно мы любим пирожки с капустой и
картофельные перепечи.**

Угощения от Арсения



Сначала готовим начинку для пирожков.

В деревянном корыте сечкой мелко рубим капусту, перекладываем в чашку, добавляем соль, лук, подсолнечное масло и всё перемешиваем.

Угощения от Арсения

Приступаем к тесту.

Замешиваем пресное тесто из воды, муки, соли и подсолнечного масла.



Угощения от Арсения

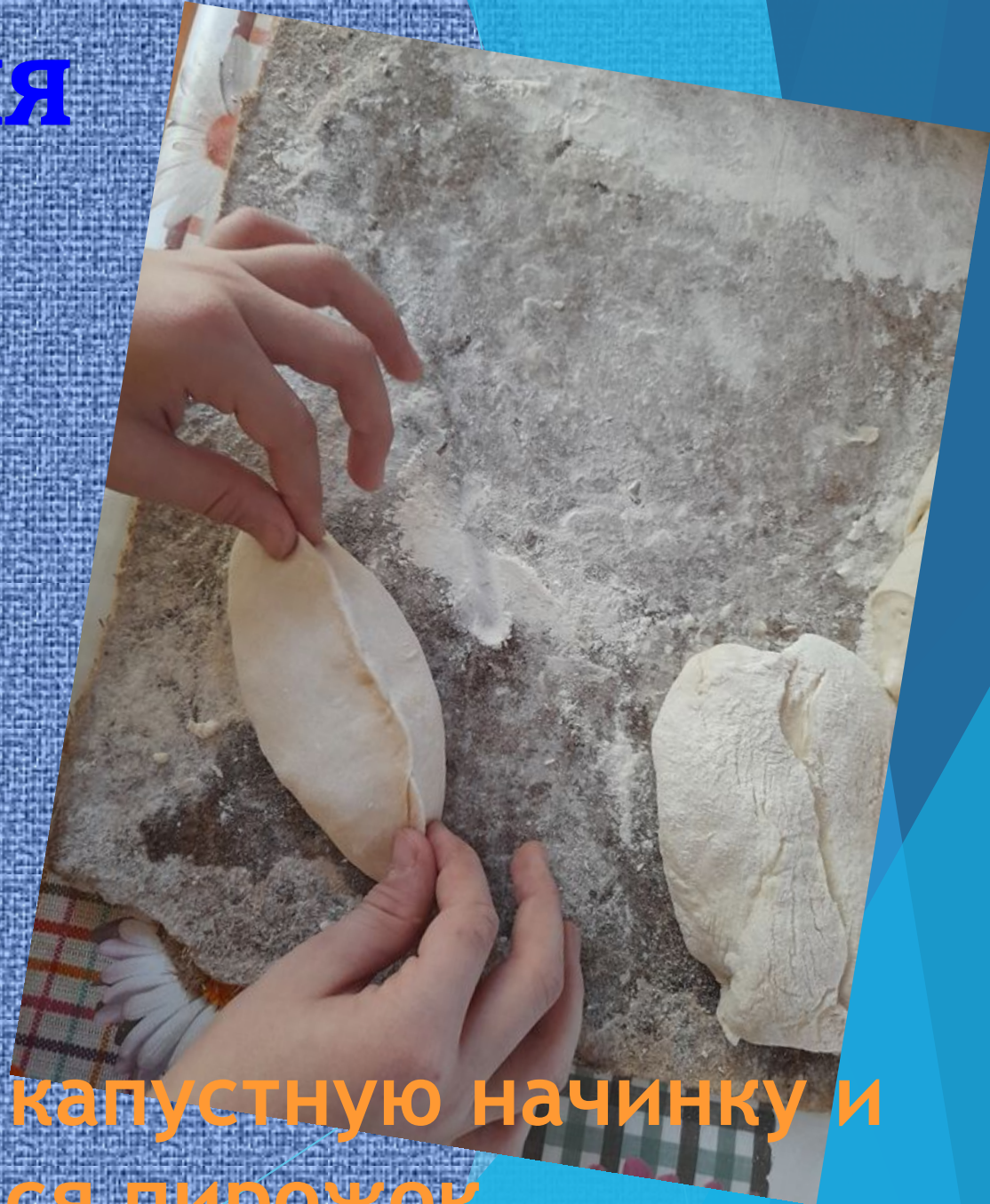
Тесто готово!

Угощения от Арсения

Скалку в руки и из
небольших кусочков
теста раскатываем
круги, а чтобы они
не прилипли к доске
или скалке, сыплем
много муки.



Угощения от Арсения



Кладём на раскатанный круг капустную начинку и
и защипываем края. Получился пирожок.

Угощения от Арсения



Пирожки сложили на противень и в печку.

Угощения от Арсения

Пирожки
ГОТОВЫ!

Не терпится
съесть!

Осторожно,
язык
проглотишь!



Угощения от Арсения

Ещё осталось
тесто...

Быстро готовим
картофельное
пюре (картошка,
молоко, соль,
масло) и
стряпаем
перепечи.



Угощения от Арсения



Круги по краям прищипываем
и получаем формочки - сочни.

Угощения от Арсения

Сочни
складываем
на
сковородку,
смазанную
маслом.



Угощения от Арсения

Начиняем
формочки
картофельным
пюре, сверху
наливаем
ложечку
подсолнечного
или сливочного
масла.



Угощения от Арсения

Перепечи
ГОТОВЫ!

Ах, какой аромат -
пальчики
оближешь!

Приятного аппетита!



***Спасибо за
внимание!***