

# 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!**



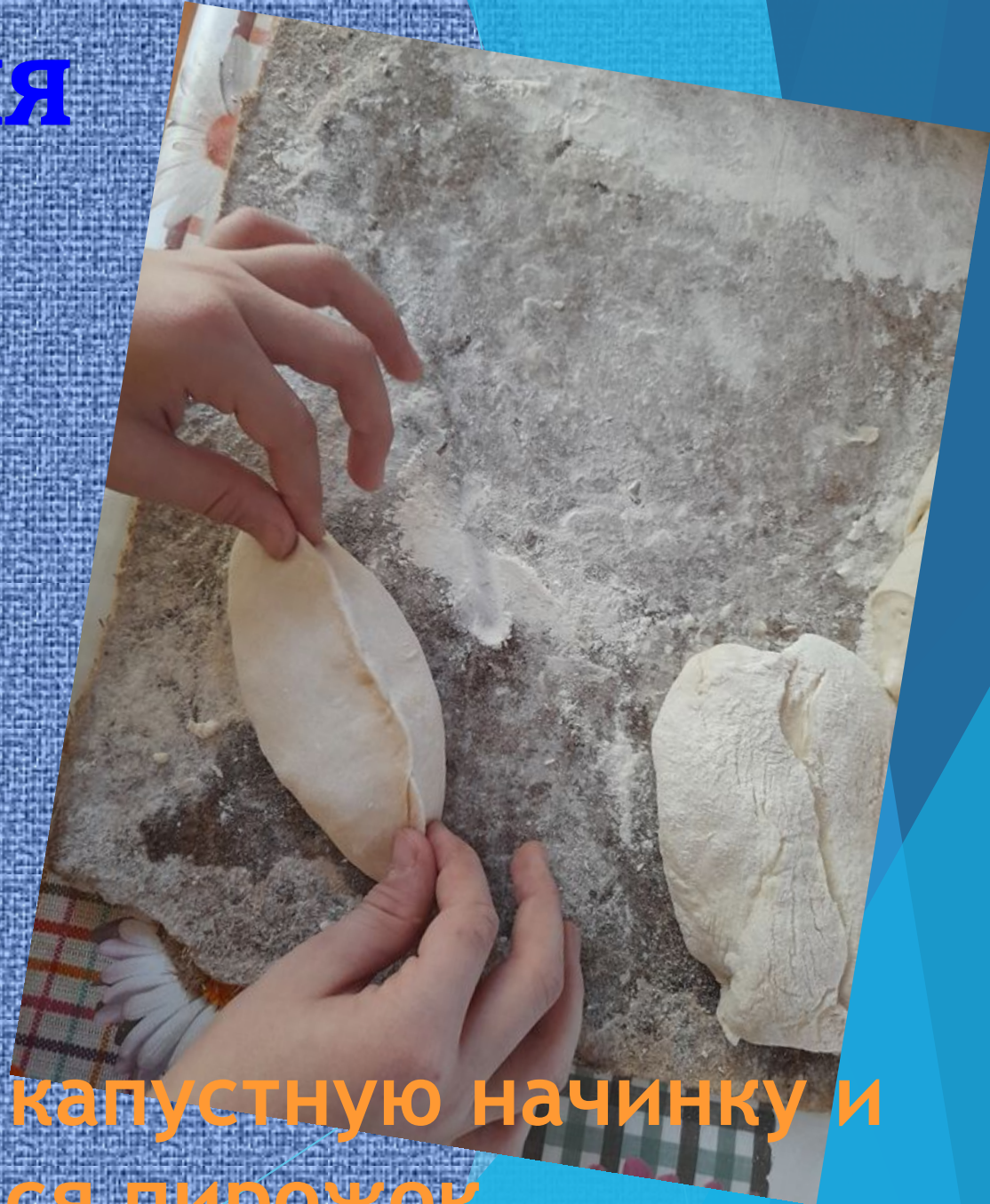
# Угощения от Арсения

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!***