

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение – средняя
общеобразовательная школа №168

**Творческий проект по
внеурочной деятельности:
«ШКОЛА КУЛИНАРОВ»**

**Выполнила:
Кинева Дарья,
ученица 3 «Б» класса**

Цель проекта: приготовить полезное для здоровья блюдо.

Форма работы: индивидуально с помощью родителей.

Этапы работы:

1. поиск рецепта
2. подготовка продуктов
3. приготовление блюда
4. дегустация блюда (пробуем)

Мои обязанности по проекту: самостоятельное приготовление блюда под контролем родителей.

**Крупу в кастрюлю насыпают,
Водой холодной заливают
И ставят на плиту вариться.
И что тут может получиться?**

Каша — простое в приготовлении, вкусное и питательное блюдо. Обладает многими ценными свойствами, идеальный завтрак для всей семьи. К сожалению, многие семьи отдадут предпочтение полуфабрикатам или бутербродам.

История приготовления каши уходит далеко в глубь веков, и уже неизвестно что появилось раньше хлеб или каша.

У русских князей существовал обычай – в знак примирения с врагом варить кашу. Без каши мирный договор считался недействительным. С тех пор про несговорчивых людей говорят: «С ним каши не сваришь».



Я расскажу как приготовить вкусную пшеничную кашу



Продукты

1. Пшенная крупа _____ 1 стакан
2. Молоко _____ 2 стакана
3. Вода _____ 2 стакана
4. Соль _____ 1 щепотка
5. Сахар _____ 1-2 столовых ложки
6. Масло сливочное _____ 10 грамм

Приготовление



Шаг 1

Переберите крупу от неочищенных зерен. Пшенку тщательно промойте.

Насыпаем



Промываем



Шаг 2

Засыпаем пшеничную крупу в кастрюлю и ставим на плиту. Огонь средней мощности. Варим кашу пока вода не выпариться практически совсем.



Шаг 3

Когда воды почти не осталось, заливаем в кастрюлю горячее молоко. Перемешиваем.

Добавляем в кашу сахар и щепотку соли.

Продолжаем варить кашу, пока она не набухнет и не загустеет (примерно 10 минут). Когда молока уже не будет видно, снимаем кашу с огня.

Накрываем крышкой кастрюлю.

Даем каше так постоять минимум минут 10. Каша окончательно должна впитать в себя молоко.



Шаг 4

После этого добавляем кусочек сливочного масла в пшеничную кашу и снимаем пробу

Маслом кашу не испортишь



Снимаем пробу



ВКУСНОТИЩА!!! МОЖНО ПОДАВАТЬ НА СТОЛ!!!



Приятного аппетита



ВНИМАНИЕ!!!! Чтобы не попасть в «трудную» ситуацию, РЕКОМЕНДУЮ готовить под контролем взрослых!!!!

Ох-х, и заварила я кашу



ВСЁ – ПОКА!