

МБОУ Закулейская СОШ

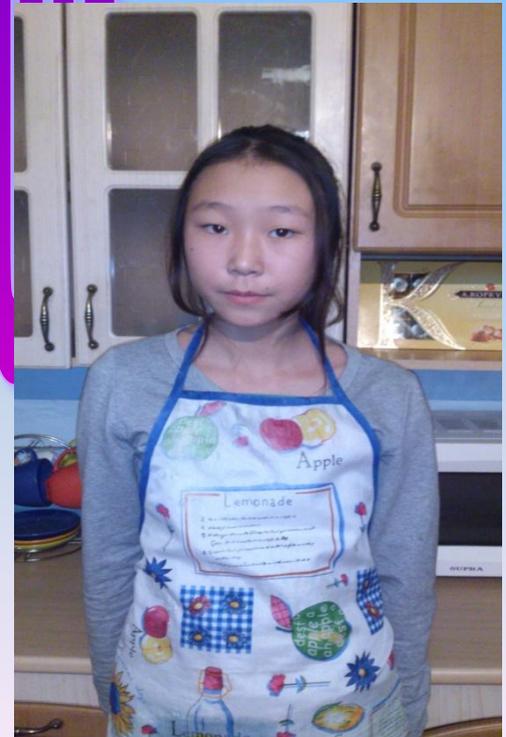
Вареники с картошкой

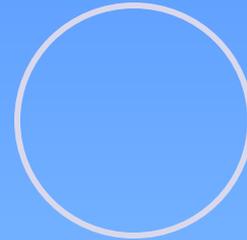
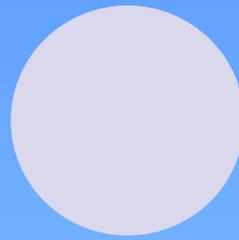
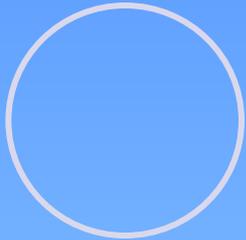
Жданова Елизавета

ученица 7 класса

руководитель: Изыкенова В.В.

учитель технологии





Цель: научиться замешивать пресное тесто и готовить из него вареники с начинкой из картошки.





Обоснование возникшей проблемы:

- Моё хобби – кулинария. Люблю готовить разные блюда. Люблю помогать маме на кухне, у нас большая семья. Это пригодится мне в дальнейшей жизни.

Для теста:

- 3 стакана муки
- 2 - 3 яйца
- 1/2 ч. ложки соли
- 1/2 ч. ложки соды
- Около 100 мл воды

Для начинки:

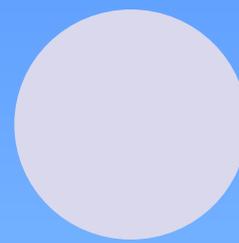
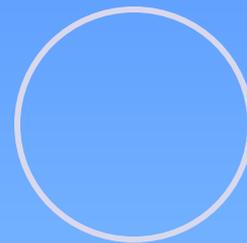
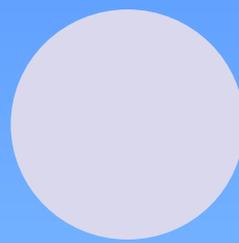
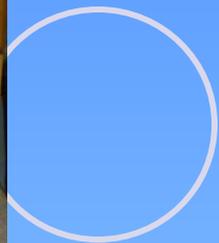
- 5-6 картофелин
- 2 луковицы
- 70-100 г сливочного масла
- молотый перец



Способ приготовления

Картофель очистите, нарежьте крупно и сварите в подсоленной воде. Воду слейте, положите в кастрюлю половину сливочного масла и сделайте пюре.





Лук мелко нарежьте.



Обжарьте на растительном масле до красивого румяного цвета.



**Постепенно
помешивая
подливайте воду и
добавьте яйца,
замесите тесто
средней густоты.**





**Хорошенько
вымесите тесто**



**Заверните его минут
на 15-20 в плёнку
или кулёк, чтобы
тесто чуть-чуть
выстоялось и не
обветрилось.**





Картофельное пюре
поперчите,
добавьте в него
половину жареного
лука и хорошо всё
перемешайте.





От готового теста
отрежьте примерно
четверть, скатайте
из этого куска
колбаску толщиной
около 3 см,
которую нарежьте
на кусочки
толщиной около 1,3
см. Остальное
тесто держите в
плёнке.



**Раскатайте кусочки
теста в нетолстые
кружочки.
Заготовки из теста
держите под
салфеткой, чтобы
они не
пересыхали.**

На середину
кружочка положите
неполную чайную
ложечку начинки.





**Края вареника
тщательно
залепите**

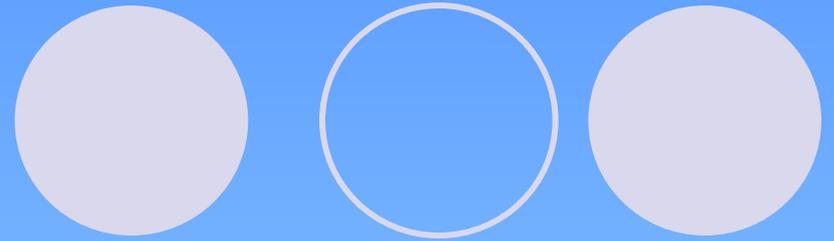
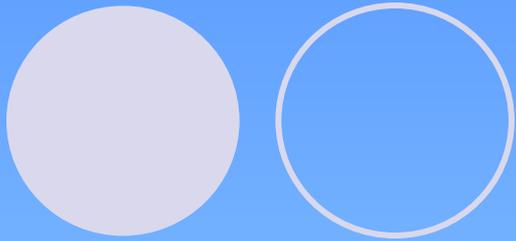




- Вареники опустите в кипящую подсоленную воду, слегка помешайте, чтобы они не прилипли ко дну, и варите 2-3 минуты после всплывания.
- Сваренные вареники вынимайте шумовкой и кладите в миску, посыпьте вареники жареным луком, а при желании можно есть со сметаной.

Прянично-апельсиновое!





Литература:

1) «от А до Я. Кулинария» М. Максакова



РЕКЛАМА:

Вареники - вкуснейшее блюдо,
Вам каждый ответит, и это - не чудо.
Оно витаминно и не калорийно,
Готовится быстро и выглядит чинно.
Ингредиентов только шесть, а пользы их не перечесть!
Картошка, соль, яйцо, мука, лучок и чашка молока.
Чуть-чуть поварим и поджарим,
И с радостью на стол поставим!