



# ЗАКУСКИ ТА ХОЛОДНІ СТРАВИ З ОВОЧІВ

---

*Виконали студентки 2 курсу 7 групи*

*Лагошна Дарина, Романенко Аліна*

*та Яковлева Анна*

## ЗАКУСКА З БОЛГАРСЬКОГО ПЕРЦЮ (ФАРШИРОВАНА СИРОМ)



Солодкий перець є самим популярним інгредієнтом болгарської, молдавської та румунської кухні. Найбільш часто солодкий болгарський перець фарширують, використовуючи різні начинки – овочі, м'ясо, рибу, гриби і т.д. Фаршировані перці можуть бути як гарячою, так і холодною закускою.

# КАПРЕЗЕ

Капрезе — італійський салат. Складники: томати, сир «Моцарелла», оливкова олія та базилік. Завдяки червоно-біло-зеленій гаммі кольорів, що повторює кольори італійського прапора, салат «Капрезе» став однією з національних страв Італії.



# ЗАКУСКА З СИРИХ ОВОЧІВ



Закуски з сирих овочів з легкістю прикрасять ваш стіл і приємно здивують гостей. Поряд з м'ясними закусками, закуски з овочів повинні бути на замітці у кожної господині. Їх з легкістю можна приготувати настільки смачними, що навіть закінчені м'ясоїди віддадуть перевагу саме їм.

# ПЕРЕЦЬ ФАРШИРОВАНИЙ РИСОМ ТА ОВОЧАМИ



Перець, фарширований рисом та овочами - це прекрасна ідея страви для обіду або вечері.

## РУЛЕТКИ З БАКЛАЖАНІВ ІЗ СИРНО-ГОРІХОВОЮ НАЧИНКОЮ

Рулетики з баклажанів - оригінальна і слушна страва, особливо, якщо потрібно приготувати щось смачне і в міру гостре швидкокоруч. Рулетики з баклажанів поєднують у собі ніжний сир, ароматні горіхи, яскраву зелень і гостренький часничок.

Готуються рулетики з баклажанів просто, а закуска виходить просто чудова!



# Ікра кабачкова



Кабачкова ікра виключно корисний продукт харчування. Вона і легко засвоюється, і містить безліч корисних речовин, і взагалі – це дуже смачний продукт. Основа кабачкової ікри – кабачки, морква, цибуля, спеції і трохи рослиннонь олії.

# Гуакамолє

Гуакамолє— соус (сальса) мексиканської кухні, виготовлений з м'якоти авокадо, соку лимона та солі.

Також може містити додаткові складники; помідори, цибулю, паприку, часник, коляндр, приправи.





# Канапе



Канапе - відкритий бутерброд — скибка свіжого чи підсушеного хліба, булки, може бути змащена різноманітними складниками (з вершкового масла, паштету, сиру, соусів, джему, варення, мармеладу), поверх якої викладена скибками чи шматочками різноманітна начинка та зелень



# Тарталетка

Тарталетки— застосовувані всією міжнародною ресторанною кухнею невеликі чашечки (кошики) до 10 см з прісного тіста для подачі в них різних начинок — м'ясних, рибних, грибних, овочевих, присмачених соусами і пряними приправами.





**Дякуємо за увагу!**

---