

# ОТЧЕТ

о практической работе по технологии

Тема работы: «Кулинария. Блюда из  
кисломолочных продуктов»

Работу выполнил  
Караконстантин Егор,  
учащийся 6Б класса  
ГБОУ СОШ №585  
Кировского района  
г. Санкт-Петербурга

2016 г.

# *Приготовление сырников*



# Ингредиенты

- творог – 200 гр;
- яйцо – 1 шт;
- мука – 3 ст. л. с горкой +2 ст. л. для разделки сырников;
- сахар – 2 ст. л;
- соль мелкая – щепотка;
- растительное масло – 3 ст. л.

*Количество порций: 3-4*

*1. Приготовим продукты. Выбирая творог, не берите сухой, иначе сырники могут получиться жестковатыми, лучше взять жирный, влажный, но не слишком.*



2. В миску с размятым творогом разбиваем одно яйцо и всыпаем сахар. Перемешиваем. Сахара не кладите много, иначе творог станет жидким и придется подсыпать еще муку. Пусть сырники будут кисло-сладкими, а к готовому блюду можете подать мед, сгущенку или



3. Всыпаем муку (ее обязательно просеиваем через сито, чтобы в творог не попали примеси или



4. Еще раз все перемешиваем. У нас получится вязкая, липкая творожная масса. В нее можно добавить изюм, нарезанную кусочками курагу, молотую корицу, ванильный сахар. Как только творожная масса будет готова, сразу же разделяваем сырники, пока сахар не начал



5. На стол или на разделочную доску тонким слоем высыпаем 2 ст. л. муки, На муку выкладываем творог. Скатываем его в колбаску диаметром примерно 5 см. Ножом разрезаем колбаску на 8-10 кусочков. Из каждого кусочка скатываем колобок, придавливаем его ладошкой. Получится пухленькая лепешка.





*6. Наливаем в сковороду масло. Разогреваем его. Выкладываем сырники, делаем средний огонь. Поджариваем с одной стороны 2-3 минуты, пока снизу не появится золотистая корочка. Не переворачивайте сырники раньше времени, они могут развалиться.*



*7. Затем лопаточкой или двумя вилками переворачиваем сырники и поджариваем с другой стороны еще 2-3 минуты.*



*8. Готовые домашние сырники из творога сразу же подаем к столу со сметаной, вареньем, сгущенкой, медом и другими вкусностями.*



*Мой комментарий: сырники были вкусными, почти все приняли участие в готовке, потрудились на славу, всем было весело.*



*Комментарий родителей:*

*Задача по изучению приготовления сырников выполнена. Несмотря на небольшую травму, Егор практически всё сделал сам. Немножко успел помочь брат, а папа помог с дегустацией.*

*Итог: Сырники удались, семья сыта и довольна, Егор – молодец!*

***Спасибо за внимание!!!***