



КУЛИНАРИЯ

Рогова Ольга 7 "А"

БОРЩ

- ❖ 500 г картофеля
- ❖ 300 г свежей капусты
- ❖ 400 г свеклы
- ❖ 200 г моркови
- ❖ 200 г лука
- ❖ 3 ст.л. томатной пасты
- ❖ соль
- ❖ растительное масло
- ❖ зелень по вкусу
- ❖ 1 кубик



ВАРЕНИКИ

❖ тесто для вареников:

❖ 3 стакана муки

❖ мясная начинка для вареников:

❖ 500 гр. отварного мяса

❖ растительное масло



ПЕЧЕНЬЕ С КОРИЦЕЙ

❖ тесто слоеное молотая
корица 1 чайная ложка,
сахар



ТРАДИЦИОННОЕ НОВОГОДНЕЕ БЛЮДО



Курица целая — 1 Килограмм

Картофель — 6-7 Штук

Лимон — 1 Штука

Чеснок — 2-3 Зубчиков

Соль, черный перец — - По вкусу

Растительное масло — 3-4 Ст. ложек

Приправа к курице и травы — - По вкусу (по желанию)

Бульон, вино или вода — 1/2-3/4 Стакана

СЕРВИРОВКА НОВОГОДНЕГО СТОЛА

❖ Встреча Нового года по всем правилам — залог удачи и процветания в наступающем году. Поэтому очень важно знать, как правильно оформить стол на Новый год 2016 — год Огненной Обезьяны. Цветовая гамма, блюда, украшения — все должно соответствовать вкусам новой хозяйки года.

❖ Содержание:

❖ Цвета сервировки

❖ Принципы выбора цвета

❖ Красный цвет

❖ Желтый и оттенки

❖ Белый цвет

❖ Основное блюдо

❖ Особенности оформления стола

❖ Правила сервировки

❖ Праздничные салфетки

❖ Свечи

❖ Гирлянды

❖ Натуральные материалы



НОВОГОДНЯЯ КОМПОЗИЦИЯ

- ❖ Из цветов
- ❖ Шишек
- ❖ Цветочек из ваты





•Спасибо за внимание