

ТОРТ «УРАЛЬСКИЕ ГОРЫ»

ПРОЕКТ БЛЮДА ПО ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩЕМУ РЕЦЕПТУ



Шеф повар:

Горин Роман

(6 лет, старшая группа)

Помощник повара:

Горина София

(4 года)

НОВАЯ ИСТОРИЯ



Мы всей семьей очень любим путешествовать. И однажды мы поднялись в горы, я любовался красотой нашей природы, и мне стало интересно как же они образовались? И тогда папа рассказал мне легенду...

ЛЕГЕНДА О ПРОИСХОЖДЕНИИ УРАЛЬСКИХ ГОР



«Урал» по-башкирски — пояс. Есть башкирская сказка о великане, который носил пояс с глубокими карманами. Он прятал в них все свои богатства. Пояс был огромный. Однажды великан растянул его, и пояс лег через всю землю, от холодного Карского моря на севере до песчаных берегов южного Каспийского моря. Так образовался Уральский хребет.

ПРОДОЛЖЕНИЕ ИСТОРИИ ВОЗНИКНОВЕНИЯ БЛЮДА:



- И что же случилось дальше?

- Я подумал, а почему бы мне не попробовать приготовить такое блюдо, чтобы оно было похоже на горы, которыми мы любовались, и где бы могла жить моя ящерка.

Я подлился своими мыслями с мамой и она предложила мне такой рецепт:

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

для теста

сливочное масло - 200 г,
сахар - 3 столовых ложки,
сметана - 3 столовых ложки,
разрыхлитель - 2 чайных ложки,
мука - 4 стакана,

для масляного крема на сгущенном молоке

сливочное масло - 200 г,
вареная сгущенка - 1 банка (400 г)

для украшения

грецкие орехи - 30-50 г
мармелад



ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

1. Муку просеять и часть муки смешать с разрыхлителем (примерно половину нормы муки).



2. Сливочное масло растопить и перелить в большую чистую миску.



3. Добавить сахар, сметану, ванилин и хорошо перемешать.



*4. Постепенно
добавляя муку
замесить тесто*



*5. Тесто скатать
в шар и убрать в
морозилку на ~30-
40 минут.*



6. *Охлажденное
тесто натереть на
крупной терке*

7. *Тертое на терке
тесто выложить на
противень (смазывать
маслом не нужно).*

8. *Выпекать при
температуре $\sim 180^{\circ}\text{C}$
 $\sim 25\text{-}30$ минут до
зарумянивания.*



*9. Готовое песочное
тесто немного
охладить и измельчить.*



10. Приготовить крем:

Размягченное сливочное масло взбить при помощи миксера до пышности (~1-3 минуты).

Постепенно, по 1 столовой ложке, ввести вареную сгущенку. Хорошо взбить крем до однородной массы.



11. В измельченный корж
небольшими порциями ввести
крем, добавить рубленые
грецкие орехи и хорошо
перемешать.

Выложить на блюдо или на
широкую тарелку в виде гор.
Украсить мармеладом,
символизирующим
драгоценные камни, которыми
богаты уральские горы.

12. Поставить в холодильник для
пропитки на несколько часов
(лучше на ночь).



ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



- Ура! Все получилось!
Выглядит аппетитно! И вкусно!
Не стать ли мне поваром?
Буду кормить всех полезной и вкусной пищей!

▣ Автор презентации: воспитатель МАДОУ № 358
Боровик Татьяна Николаевна

▣ Наши координаты:
г. Екатеринбург, ул. Новоспасская 18,
тел.: (343) 2565072, (343) 2165478
эл. адрес: dou358@yandex.ru