

# 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.*



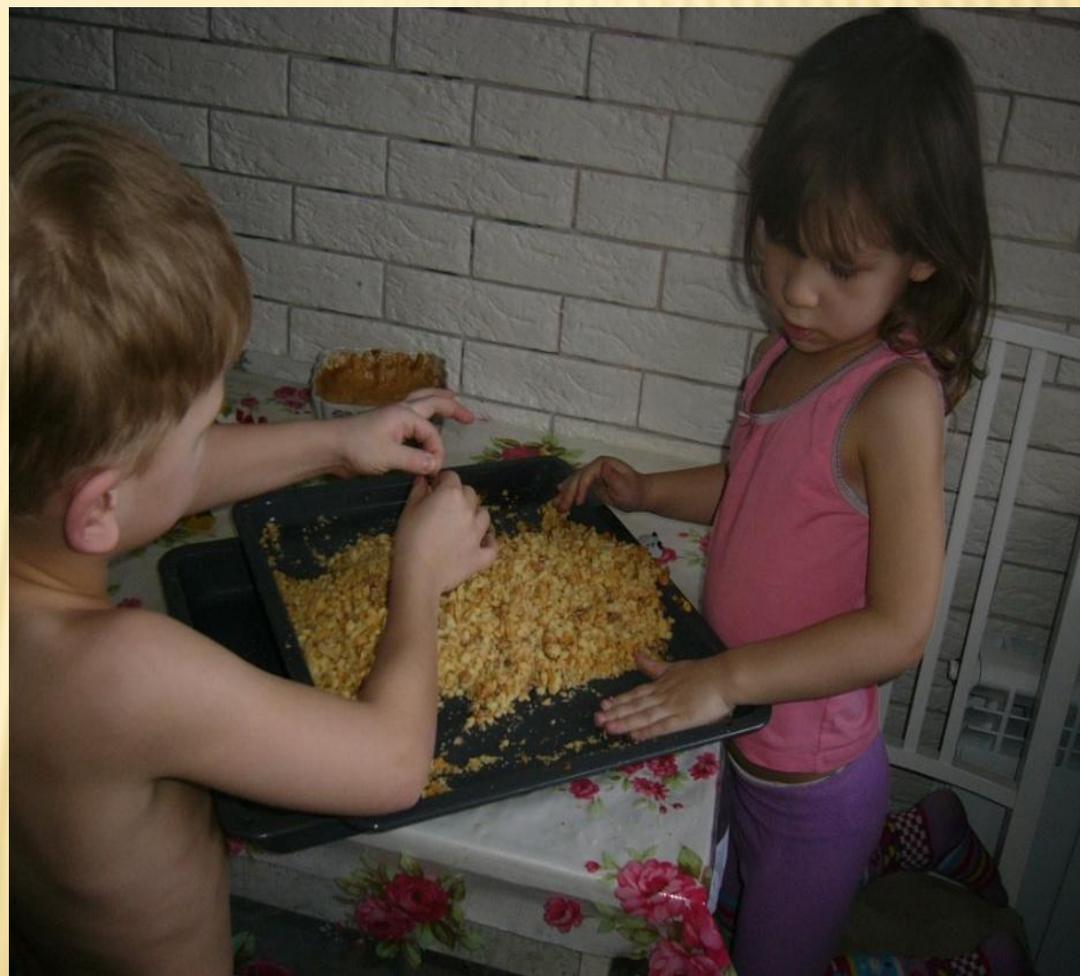
6. Охлажденное  
тесто натереть на  
крупной терке

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