БЕСЕДА 2  
  
**ГЛАВА 5 – ВЗБИТЬ БЕЛКИ БЛЕНДЕРОМ  
  
Задания 9, 12**  
  
  
*Opracowała: Anna Pado*  
**Цель заданий:**  
- закрепление лексики по теме *кулинария*  
- составление рецепта любимого блюда  
  
**1. Прочитайте рецепты русских блюд. Читая, отбирайте лексику по указанным в таблице категориям (см. учебная тетрадь, зад. 7, стр. 34).**

Салат Оливье классический



Ингредиенты

* [карто́фель](https://www.gastronom.ru/product/kartofel-274) варёный – 4 шт. средних
* морко́вка - 1 шт.
* [я́йца](https://www.gastronom.ru/product/yajca-99) сварённые вкруту́ю – 4 шт.
* колбаса́ варёная – 300 г
* огурцы́ марино́ванные (можно свежие) – 4 шт. средних
* горо́шек зелёный консерви́рованный – 1 банка 200 г
* майоне́з – 200-300 г
* зе́лень петру́шки и укро́па по желанию
* соль, чёрный пе́рец

Способ приготовления  
Свари́ть морко́вь и карто́фель  
Свари́ть я́йца вкруту́ю  
Наре́зать ме́лкими ку́биками я́йца, карто́фель, колбасу́, морко́вку, огурцы́  
Доба́вить горо́шек, наре́зать зе́лень, смеша́ть с майоне́зом   
Посоли́ть и попе́рчить.   
Поста́вить в холоди́льник на 1 ч.  
  
ЛУ́КОВЫЙ СУП  


Ингредиенты  
  
2 голо́вки ре́пчатого лу́ка сре́днего разме́ра   
1 голо́вка бе́лого (сала́тного) лу́ка

1/3 сте́бля лу́ка-порея  
400-500 мл. лёгкий кури́ный и́ли овощно́й бульо́н   
100-150 мл. бе́лого францу́зского вина́   
50 гр. сли́вочного ма́сла  
2-3 столовые ложки оли́вкового ма́сла   
францу́зский баге́т   
твёрдый швейца́рский сыр

Способ приготовления  
  
Пригото́вить кури́ный бульо́н  
Лук наре́зать ку́биками  
Разогре́ть сли́вочное и оли́вковое ма́сло в кастрю́ле.   
Обжа́рить на небольшо́м огне́ лук до золоти́стого цве́та и караме́льного арома́та. Э́то займёт о́коло 15-20 мину́т.   
Доба́вить к лу́ку вино́, присы́пать францу́зскими сушёнными тра́вами  
Дать ему́ покипе́ть о́коло 20 мину́т.  
Доба́вить бульо́н  
Когда́ суп закипи́т про́буем его́ на соль, при необходи́мости подса́ливаем.   
Ва́рим до по́лной мя́гкости лу́ка о́коло 30-40 мину́т на небольшо́м огне́.  
  
Нали́ть в горшо́чки  
Све́рху вы́ложить по 2-3 ло́мтика баге́та и присы́пать натёртым сы́ром.   
Поста́вить в духо́вку на 7-10 мину́т до появле́ния румя́ной ко́рочки.   
Прия́тного аппети́та!

Варе́ники с карто́шкой  
  


Ингредие́нты   
  
Вода холодная - 1 стакан   
Муќа - 3 - 3.5 стакана   
Яйцо́ - 1 шт   
Расти́тельное ма́сло (для теста) - 1 ст. ло́жка   
Соль (для те́ста) - 1 ч. ло́жка   
Карто́фель - 1 кг   
Лук ре́пчатый - 2 шт   
Соль / пе́рец (для карто́шки) - по вку́су   
Ма́сло сли́вочное (для пюре́) - 20 г   
Ма́сло расти́тельное - для жа́рки  
  
Способ приготовления  
  
Начи́нка:  
Пригото́вить пюре́ из карто́феля (мо́жно с тво́рого́м)  
Доба́вить поджа́ренный лук, перемеша́ть

Те́сто:  
Для э́того берём глубо́кую ми́ску и всыпа́ем в неё часть муки́ и соль.   
Добавля́ем сыро́е яйцо́, расти́тельное ма́сло и во́ду.  
Заме́шиваем тесто. Коли́чество муки́ можно корректи́ровать таки́м о́бразом, что́бы те́сто получи́лось не сли́шком туги́м, но и не прилипа́ло к рука́м. По́сле замешивания те́сту лу́чше дать постоя́ть не ме́нее получа́са.  
  
Когда́ начи́нка и те́сто гото́вы, мо́жно приступа́ть к ле́пке варе́ников. Для э́того те́сто лу́чше раздели́ть на ча́сти, раската́ть в ро́лы и поре́зать кружо́чками. Ка́ждый кусо́чек мо́жно размя́ть в руке́ и́ли при по́мощи ска́лки, положи́ть в него́ начи́нку, сложи́ть попола́м и защепи́ть края́.  
**2. Поделитесь с товарищами рецептом своего любимого блюда. Воспользуйтесь заполненной вами таблицей и тематическим словарём**.