The background features a dark blue gradient with technical diagrams on the left side. These include a large circular scale with numerical markings from 140 to 260, several concentric circles with arrows indicating rotation, and various dashed and solid lines. The main text is centered on the right side.

Подготовка к празднику 23 февраля

ученицы 6 «Б» КЛАССА
ШКОЛЫ №78

**Мы расскажем вам что мы
подарили мальчикам в честь
праздника 23 февраля и что
мы приготовили на чаепитие,
а также расскажем всю
технологии создания и
приготовления!**

Открытки своими руками



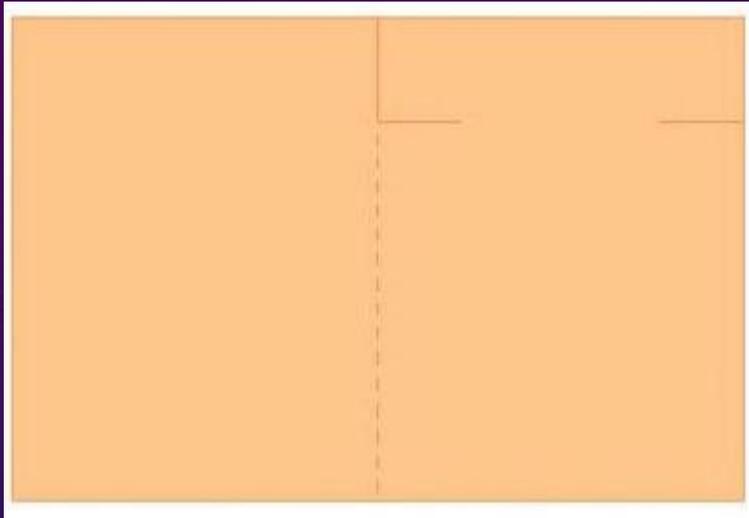
ТЕХНОЛОГИЯ СОЗДАНИЯ ОТКРЫТИЯ

Её можно разделить на 3 части:

1. Создание рубашки
2. Создание галстука
3. Соединение деталей



Рубашк

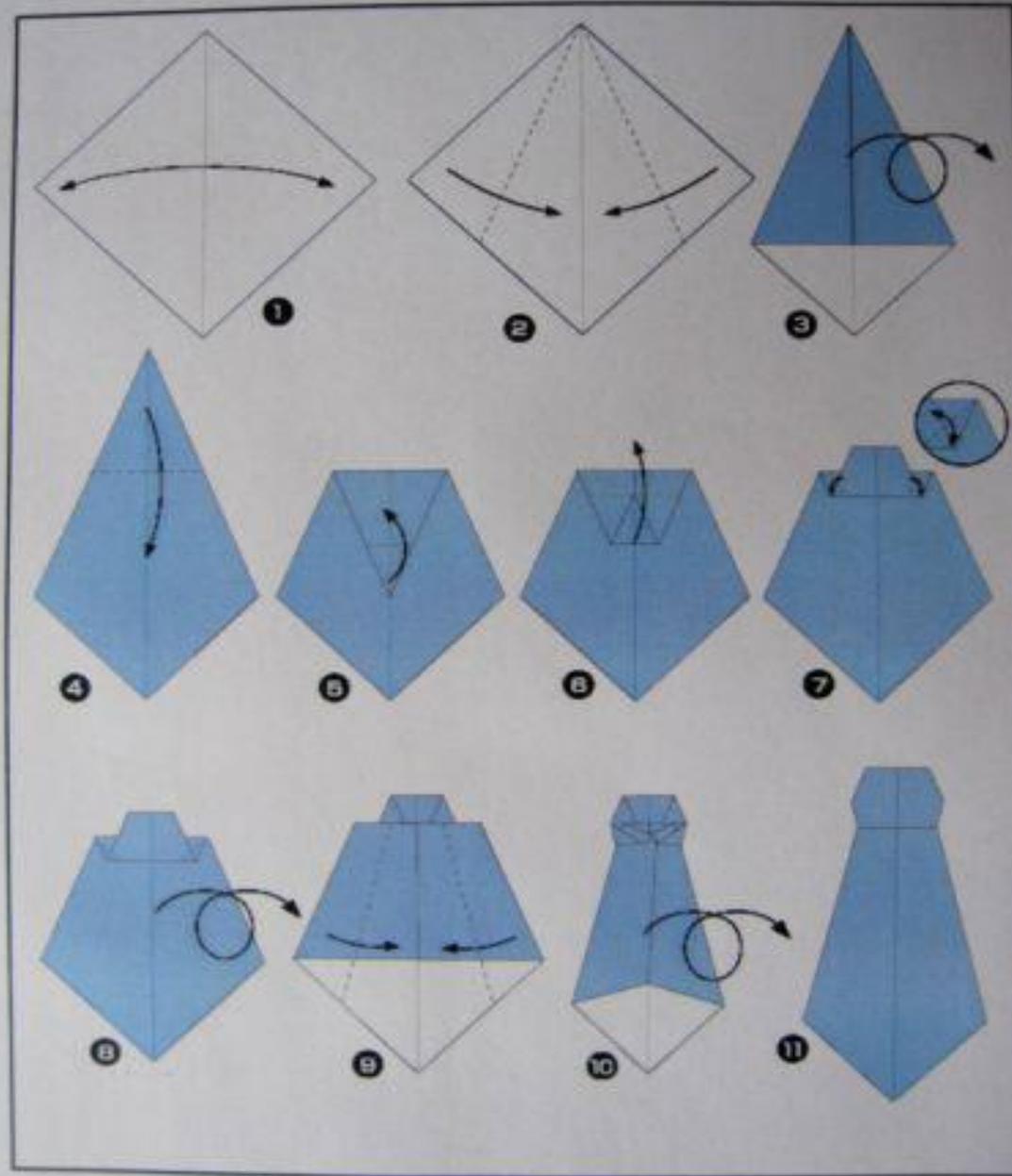


1. Согнуть половину листа A4 и сделать надрез с 2-х сторон (каждый надрез должен составлять 1/3 ширины)



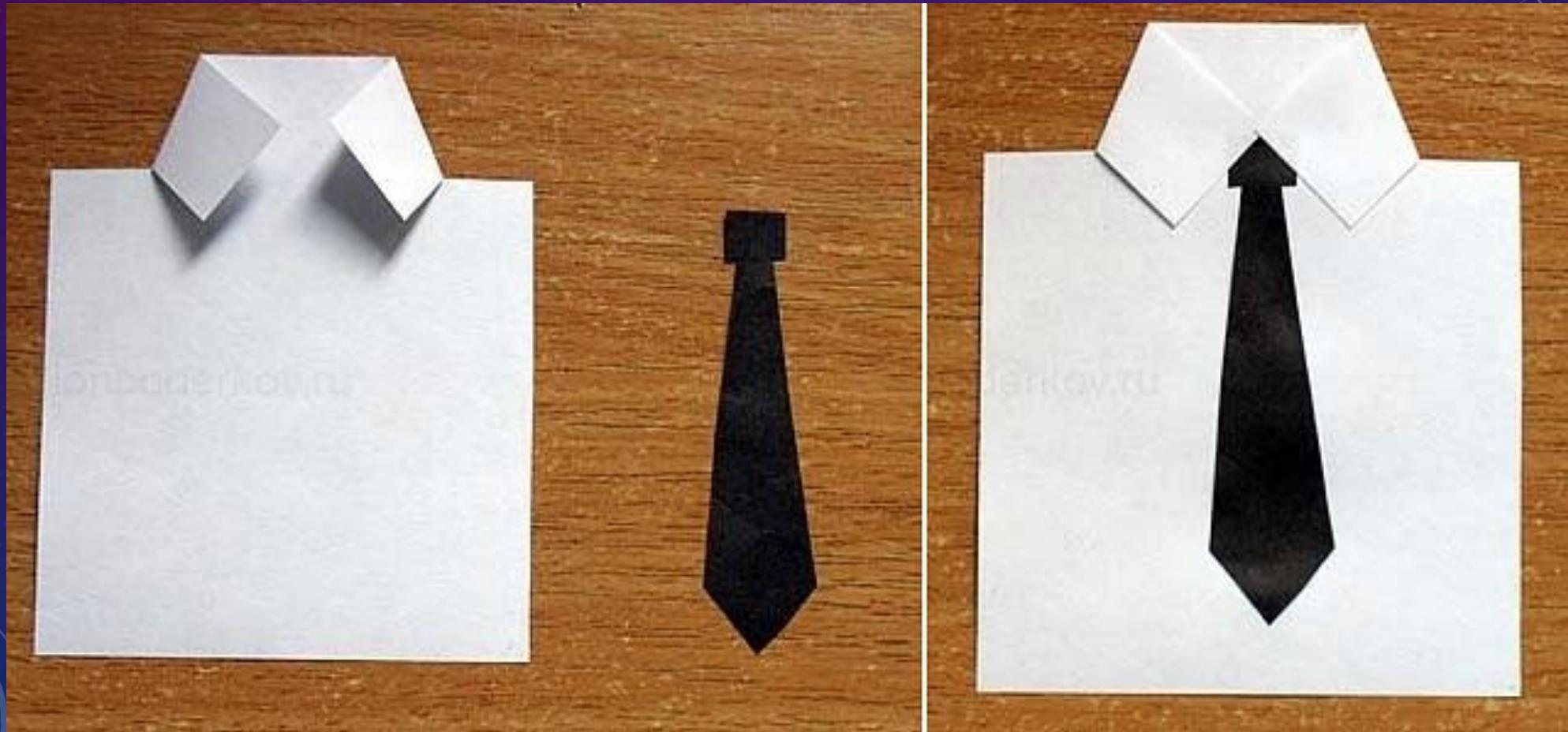
2. Согнуть надрезы до соединения вместе

Галст



Соединение деталей

То, что у нас получилось мы склеиваем, приклеиваем галстук к рубашке на нужное место. Готово!



Блюда присутствовавшие на празднике



Рогалики с яблоком



Салат Зимний



Пирожки с рыбой

Рецепт приготовления рогаликов с яблоками



Готовим начинку: для этого очистите яблоки, порежьте некрупными кусочками, обжарьте на сливочном масле, добавив две ложки сахара, пока влага не испарится.



Готовим тесто: смешиваем сметану, яйцо, сахар, разрыхлитель, соль, растительное масло.



Выливаем подготовленную смесь в муку с маргарином и быстро замешиваем мягкое тесто.



Делим тесто на четыре части, заворачиваем каждую в полиэтилен и убираем в холодильник на 1 час.

Отдохнувшее тесто раскатываем в круг толщиной 2 мм, делим на 8 сегментов.



На широкую часть сегмента кладем начинку, сворачиваем рогалик.

Выкладываем рогалики на противень хвостиком вниз. Выпекаем в разогретой духовке 15-20 минут при температуре 180°C. Готовые рогалики посыпаем сахарной пудрой.



Рецепт приготовления блюда Салат Зимний

- Ингредиенты:



Приготовление:

Все овощи нарезать ,
выложить в какой-либо
сосуд, к примеру тарелку.
Затем заправить
майонезом или маслом
ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



Рецепт пирожков с рыбой

Состав

• для теста

- мука - 4 стакана
- молоко или вода - 1 стакан
- яйца - 1 шт.
- сахар - 2 ст. ложки
- соль - 1/4 ч. ложки
- масло сливочное или маргарин - 4 ст. л.
- дрожжи - 20-30 г

• для начинки

- филе любой рыбы - 1 кг
- лук репчатый - 2 шт.
- масло сливочное - 200 г
- рис отварной - 150-200 г

Приготовление

Замесить обыкновенное безопасное дрожжевое тесто.
В теплом молоке или воде (температура 35-40 градусов) разболтать дрожжи, сахар, положить соль, яйца, всыпать муку и замесить тесто.
В конце замеса добавить размягченное сливочное, топленое, растительное масло или маргарин и вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к миске и рукам (не очень крутое).
Готовое тесто слегка посыпать мукой или смазать растительным маслом, накрыть салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место.

Пока тесто поднимается готовим начинку, чистим рыбу, убираем кожу, отделяем кости (если брали готовое филе, то его обязательно разморозить).

Режем рыбу на небольшие кусочки (2x2 см.).

Вилкой хорошо разминаем сливочное масло (оно должно хорошо оттаять).

Режем лук полукольцами.

Руками тщательно вымешиваем масло, рыбу и лук, предварительно поперчив и посолив.

Когда тесто поднимется, его нужно обмять и дать еще раз подойти. После чего можно начинать печь.

Тесто порезать сначала пополам, затем каждый кусок еще пополам и так до тех пор, пока у вас не получатся кусочки, достаточные для выкатывания сочень расстегая (из 1 кг. теста - около 18-20 штук).

Раскатать сочень по толщине не более 1,5 см. (если сделать слишком тонкие - они подсохнут, толстые - не пропекутся).

На серединку сочня уложить столовую ложку вареного риса и немного вдавить его в тесто. Сверху уложить горкой рыбную начинку.

Мысленно поделить сочень на 3 сектора и соединить эти части в центре:

Удерживая большим и указательным пальцем правой руки скрепленную серединку, начинаем защипывать срезы, подтягивая к середине расстегая (такой способ удобен тем, что начинка получается равномерно распределенной и нет пустых уголков).

Когда все три среза слеплены, уложите расстегай на ладонь и немножечко встряхните, "подбрасывая" руку вверх на 2-4 см., тем самым распределяя начинку.

Выложите расстегай на смазанный маслом или посыпанный мукой противень на небольшом расстоянии друг от друга. Дайте тесту подняться в течении 10-15 минут, затем смажьте расстегай взбитым яйцом и поставьте в разогретую духовку.



**Вот такой сюрприз мы сделали
нашим любимым мальчикам,
спасибо за внимание и мы
надеемся, что вы узнали что-то
полезное и новое для себя!**

