

*МАОУ «Средняя общеобразовательная школа №5  
Кувандыкского городского округа Оренбургской области».*

# **Творческий проект Кулинария**

**Работу выполнила:  
Ученица 8 Б класса  
Манцурова Элена**

**Работу проверила:  
Егорова Людмила  
Геннадьевна**

**2018-2019 уч.год**

## Содержание

- Краткая формулировка проблемы
- История возникновения
- Варианты идей
- Последовательность изготолений
- Материалы, инструменты, оборудование. Схема изготовления
- Техника безопасности
- Экономический расчет
- Самооценка
- Реклама
- Литература

# Краткая формулировка проблемы

Каждые праздники и выходные мы готовим с мамой замечательный салат под названием «Селедка под шубой». Еще он является моим любимым салатом. Поэтому я решила приготовить именно его.



# История ВОЗНИКНОВЕНИЯ

История возникновения салата "шуба" очень романтична. В 1918 году один купец, именуемый Анастас Богомилов, сильно озаботился состоянием своих трактиров в Москве и Твери. Дело в том, что его посетители частенько напивались, затевали споры, которые, как следствие, перетекали в драки и, в качестве "побочного эффекта", после этих драк часто обнаруживалась порча имущества Богомилова: билась посуда, ломалась мебель, выбивались окна. И тут один из его поваров, некто Аристарх Прокопцев, придумал интересный рецепт.

Он взял сельдь, символизирующую пролетариев, добавил картошки (символизирующей крестьян), кроваво-красной свеклы (цвета крови и большевистского знамени) и французский соус провансаль. И красиво выложил все ингредиенты на блюде, перемазав соусом. В таверне Богомилова это блюдо было презентовано в канун Нового, 1919-го, года. Все посетители и гости данного трактира с удовольствием закусывали этим необыкновенно вкусным блюдом, в связи с чем меньше пьянели и меньше дрались.

## Варианты идей



- Пицца
- Печенье
- Селёдка
- под шубой

## Последовательность изготовления

- В одну кастрюлю с водой кладем овощи.
- Варим где-то 20 — 25 минут
- Теперь пришла очередь лука — режем его на кубики и слегка разминаем руками, чтобы они распались на слои. И так же, как все предыдущее оставляем в отдельной емкости



## Последовательность изготовления

- Первым слоем укладываем в нее кусочки сельди, аккуратно распределяя их по дну, повторяя форму салатницы.
- Репчатый лук будет вторым слоем.
- Затем обмазываем майонезом
- После этого начинаем выкладывать третий слой — картошку
- И снова майонез.
- Переходим к четвертому слою — моркови.
- Смазали майонезом и к следующему шагу — последнему, пятому слою из свеклы. Формируем окончательный вид будущего салата.
- И обмазываем заключительным слоем майонеза



## Материалы, инструменты, оборудование. Схема изготовления

Филе малосолевой селедки — 200 гр.  
Свекла — 2 шт.  
Лук репчатый — 1 шт.  
Картофель — 2 шт.  
Морковь — 2 шт.  
Майонез — 150 гр.  
Соль — по вкусу (для варки овощей)  
Кастрюля (для варки овощей)

## Классический рецепт салата «Сельдь под шубой»

Кулинарное изобретение советских домохозяек стало неотъемлемым атрибутом новогоднего стола с середины 70-х годов прошлого века

### Приготовление

Отварить свеклу, картофель и морковь

Картофель, лук, яйца и филе сельди мелко нарезать

Свеклу и морковь натереть на крупной терке

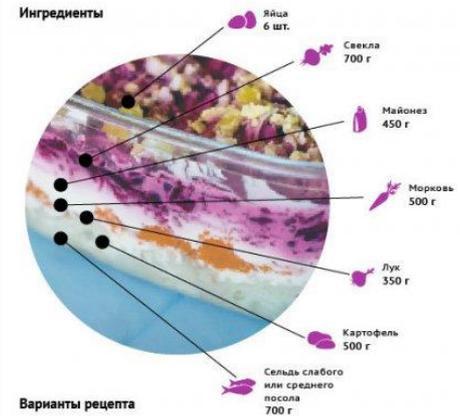
В глубокую посуду выложить подготовленные ингредиенты слоями, смазывая каждый слой майонезом: картофель, сельдь, лук, морковь, свекла, яйца

Можно повторить укладку слоев (верхний слой обязательно должен быть из свеклы)

Салат украсить дольками яиц и зеленью

Поставить в холодное место на 6-8 ч.

### Ингредиенты



### Варианты рецепта

Вместо любого ингредиента, кроме сельди, свеклы и картофеля

- С сыром
- С оливками
- С маринованными огурчиками
- С кислыми яблоками
- С черешковым сельдереем

### Нюансы

Чтобы готовое блюдо лучше держало форму, в майонез добавьте немного разведенного желатина

Чтобы лук не был горьким – залейте его кипятком и оставьте на 10 мин. Затем промойте в холодной воде

# Техника безопасности

## СОБЛЮДАЙ БЕЗОПАСНОСТЬ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

### Правила

- ✦ Аккуратно обращайтесь с ножом, мясорубкой, теркой! Можно поранить руку.
- ✦ Не пробуйте очень горячую пиццу. Можно обжечь рот.
- ✦ Горячую посуду с плиты надо снимать только специальной чистой и сухой тряпкой. Если брать горячую посуду мокрой тряпкой или совсем без тряпки, обожжешь руку.
- ✦ После окончания работы проверьте, выключена ли газовая плита.

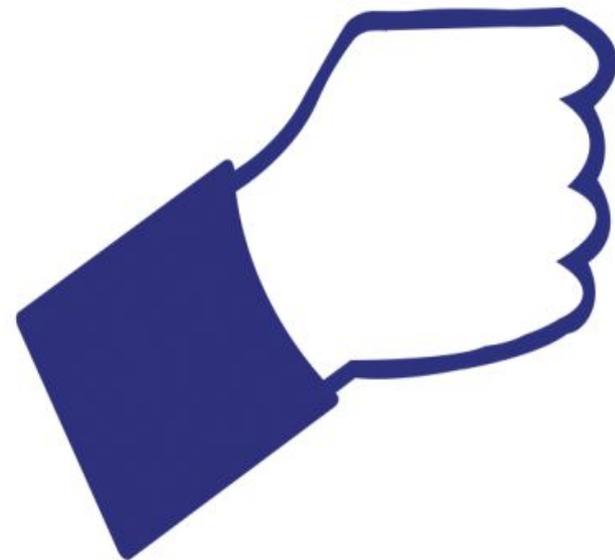
# Экономический расчет

	Количество	Цена	Сумма
Морковь	2 штуки	-	0
Картофель	2 штуки	-	0
Свекла	2 штуки	-	0
Лук репчатый	1 штука	-	0
Майонез	150 грамм	45 рублей	15 рублей
Селедка	200 грамм	50 рублей (упаковка 200 гр)	50 рублей

ИТОГО:65 рублей

## Самооценка

Я считаю, что у меня  
получился отличный  
проект и само изделие  
Надеюсь оно  
понравится вам!



# Литература

- <https://esttat.ru/selyodka-pod-sh-uboj-klassicheskij-recept.html>
- <https://www.liveinternet.ru/users/4584364/post252630877>
- <https://esttat.ru/selyodka-pod-sh-uboj-klassicheskij-recept.html>