

Хит-парад русских Новогодних блюд

№1 *Предтекстовое упражнение.*

Прочитайте заголовок. Ответьте на вопрос: «Как вы думаете, о чем будет текст?»
Прочитайте текст и проверьте свою гипотезу.

Мы провели конкурс среди новогодних блюд.
Представляем Вашему вниманию трех
победителей в различных номинациях:



САМОЕ ПОПУЛЯРНОЕ И ВКУСНОЕ БЛЮДО САЛАТ ОЛИВЬЕ

Сегодня салат известен не только в России, но и во всем мире, где его называют «русский салат». Салат «Оливье» делают в различных вариантах, самые популярные мясные ингредиенты:

- вареная колбаса
- курица
- говядина

Салат «Оливье» по советской традиции готовят в больших количествах, о чём говорит шуточное выражение «тазик Оливье». Советские граждане любили ходить в гости. Как правило, 1 января, встретив Новый год в кругу семьи, ближе к вечеру начинали ходить по гостям с подарками для детей и взрослых, в гости ходили по принципу «сегодня вы к нам - завтра мы к вам». Домашние телефоны были не у всех, иногда приход гостей мог быть внезапным, поэтому салата Оливье готовили много, чтобы накормить всех гостей.



САМОЕ СТРАННОЕ ДЛЯ ИНОСТРАНЦЕВ РУССКОЕ БЛЮДО



ХОЛОДЕЦ

Холодец (студень) — блюдо из застывшего (до желеобразного состояния) мясного бульона с кусочками мяса, яиц, некоторых овощей и специй.

В те времена, когда в русской деревне еще не было холодильников, по качеству холодца определяли, насколько хороша хозяйка дома. Если блюдо у нее «трясется» (она туда положила мало мяса), то её считали жадной или бедной. Если блюдо было жирным, то это демонстрировало благополучие в доме.

Наличие большого количества жира в холодце имело большой практический смысл, так как жир – это тот консервант, который позволяет блюду не портиться длительное время.

№3 Письмо

Впишите слова в пропуски.

Рецепты блюд-победителей

САЛАТ ОЛИВЬЕ

Чтобы приготовить салат «Оливье», нужно:

1. Отварить картофель, морковь и яйца.
2. Очистить их и нарезать приблизительно одинаковыми кубиками, размером с горошину.
3. Перемешать нарезанные продукты.
4. Свежие и маринованные огурцы очистить и _____ кубиками.
5. Добавить огурцы к остальным ингредиентам.
6. Куриное мясо _____ в подсоленной воде.
7. Нарезать отваренное куриное мясо кубиками.
8. Добавить в салат курицу и зеленый горошек и перемешать все _____.
9. За час до подачи добавить майонез и соль и перемешать.

Ингредиенты:

Мясо курицы - 500 г
Картофель - 3-4 шт.
Морковь (крупная) - 1 шт.
Яйцо - 3 шт.
Огурцы свежие - 2 шт.
Огурцы маринованные – 5-6 шт.
Горошек консервированный - 1 банка
Майонез - 4 ст. ложки
Соль - по вкусу

Словарь

- Отварить/варить
- Очистить
- Нарезать
- Перемешать
- Добавить
- Положить
- Намазать
- Промыть
- Достать
- Распределить
- Залить
- Перевернуть

Рецепты блюд-победителей

САЛАТ «СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ»

Чтобы приготовить салат «Селедка под шубой», нужно:

1. Отварить свеклу (1-2 часа).
2. Отварить морковь и картофель (30-40 минут).
3. Отварить яйца (10 мин).
4. Очистить картофель и натереть его на крупной тёрке.
5. Очистить морковь и тоже _____ ее на крупной тёрке.
6. Нарезать лук.
7. Положить в блюдо картофель, и намазать его майонезом.
8. Положить сверху селедку, лук, яйца, снова _____ майонезом.
9. _____ сверху морковку, намазать её майонезом.
10. Положить свеклу и намазать её майонезом.
11. Оставить салат на 3-4 часа в холодильнике.

Ингредиенты:

Картофель – 500 грамм
Морковь – 500 грамм
Свекла – 500 грамм
Сельдь солёная (кусочками) – 1-2 штук
Репчатый лук – 100 грамм
Майонез – 250 грамм
Яйцо – 4 Штуки

ХОЛОДЕЦ

Чтобы приготовить холодец, нужно:

1. Промыть свиные или говяжьи ножки.
2. Положить их в кастрюлю, залить холодной водой. Вода должна быть выше мяса на 3-4 сантиметра.
3. Варить 6-7 часов на небольшом огне.
4. За час-полтора до окончания варки добавить морковь, лук, лавровый лист и перец.
5. Охладить бульон.
6. Достать овощи из _____.
7. Достать мясо, убрать все косточки и кожу, мелко _____ кубиками.
8. На дно формы положить листья петрушки и нарезанные кубики варёной моркови.
9. Равномерно распределить мясо и залить бульоном.
10. Убрать холодец в холодильник на 8-10 _____.
11. Достать из холодильника, дать постоять 2-3 минуты в форме при комнатной температуре и аккуратно перевернуть форму с готовым домашним холодцом на тарелку или поднос.

Ингредиенты:

Свиные или говяжьи ножки – примерно 1 кг
Говядина – примерно 1 кг
Лук репчатый – 2 головки
Морковь – 400 г
Сельдерей – 1 корешок
Петрушка – 10 г
Перец горошком, соль – по вкусу
Лавровый лист – 5 шт