

**2 этап: «Пальчики оближешь». Лицей №159, 4 «В» класс, команда
«Умножки».**

**Нам сварили дома каши,
Так, как любят детки наши.
В школу их мы приносили,
Конкурс в классе объявили:**



**«Выбрать нужно всем нам кашу,
Что вкуснее всех и краше!»**



**Опустели быстро чашки –
Наши детки любят каши.**



**Но особенно по вкусу им пришлась одна,
«Кашей – Чемпионкой» названа она.**

Её рецепт мы записали

И на конкурс Вам прислали.

**I МЕСТО заняла каша:
«КОРЗИНОЧКИ С КЛУБНИКОЙ»**

Для её приготовления Вам
потребуется:

1 стакан молока

0.5 стакана воды

3 ст. ложки ячневой крупы

1 ст. ложка сливочного масла

Соль, сахар по вкусу

Ягоды свежей клубники (для
украшения)



Молоко смешать с водой, довести до кипения. В кипящую смесь засыпать крупу, варить на медленном огне до загустения (10-15 минут). Добавить соль, сахар и сливочное масло, перемешать. Закрыть крышкой и дать настояться 10-15 минут.

Апельсин разрезать вдоль пополам, мякоть использовать для сока, а корочки заполнить чуть остывшей кашей. Украсить ягодами клубники. Подавать с апельсиновым соком.

P.S. Важно иметь в виду, что для многих детей имеет значение название и эстетический вид блюда, поэтому желательно в названии избегать слова «каша», а готовое блюдо ярко украсить.

**II МЕСТО заняла каша:
«ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ»**

Продукты:

Лук-репка – 1 шт.

Свинина (или телятина) – 300 г.

Грибы свежие или замороженные – 200 г.

Гречка – 1,5 стакана

Растительное масло – 1 ст. ложка

Соль – ½ ст. ложки

(Кол-во продуктов рассчитано на 4 персоны)

Лук нарезать кубиками и обжарить в масле до золотистого цвета. Мясо отбить, порезать и добавить к луку. Свежие грибы отварить в подсоленной воде до закипания, воду слить, грибы крупно порезать и добавить к мясу.

Гречку подсушить на сухой сковороде, проварить до первого закипания, промыть водой. Положить в посуду к мясу и грибам, и томить на медленном огне 15-20 минут под крышкой.

III МЕСТО разделили каши:

«МАННАЯ С КЛЮКВОЙ»

100 г. манной крупы

100 г. клюквы

200 мл. сливок

1\2 л. воды

3-4 ст. л. сахара

Клюкву промыть, растолочь, залить водой, прокипятить. Добавить сахар, сливки, манку. Варить до готовности.

«РИСОВАЯ С СЫРОМ»

400 г. риса

100 г. масла

3.5 стакана мясного бульона

100 г. сыра

Рис хорошо промыть и обжарить на сковороде с маслом до красна.

Переложить в кастрюлю, добавить бульон. Варить до готовности. Сверху посыпать густо сыром и подать на стол.

Приятного аппетита!

От команды «Умноежки» снова всем совет:

Чтобы быть здоровыми, жизнь прожить без бед,

КАШУ КУШАЙТЕ С УТРА,

ЖИЗНЬ ПРОЙДЕТ, КАК НА УРА!!!