

Музыкально-кулинарный фестиваль «Со вкусом Ленобласти»



ИЖОРЫ



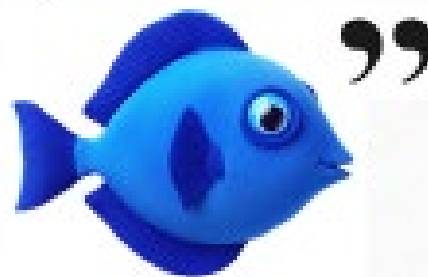
«Песенный» народ



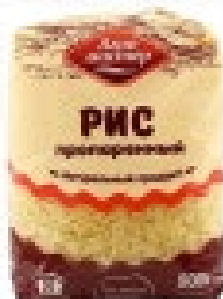
Еда была простой, но очень вкусной



Отгадай названия блюд ИЖОР



--	--	--	--	--	--



TM



“



Я

[illegible]

Блюда ижор



”



р

и

с

т

и

л

е

и

о

я

ВОДЪ



Фольклор





Бесхитростная пицца

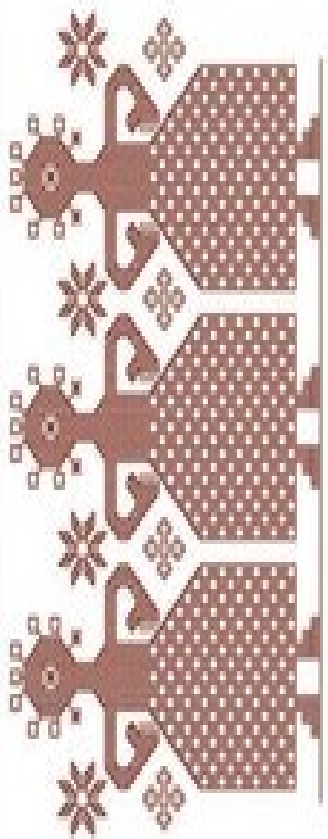
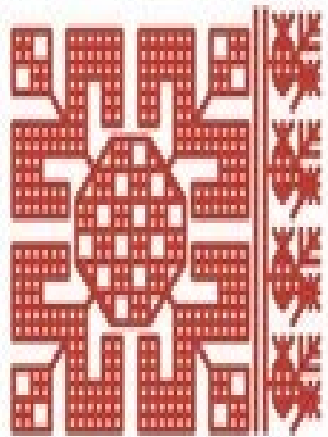


Составьте технологическую карту

МУСТИККАПУДРУ – черничная каша

№	Наименование продукта	Кол-во	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
1	Манная или овсяная крупа	1 стакан	засыпают в горячую воду	кастрюля
2		1 литр		
3		По вкусу		
4		1-2 стакана		
5			Добавить в остывшую кашу	чашка

ВЕПСЫ



NINA ZAICEVA MARIA MULLONEN

АВЕКИРЬ



Фольклор



«Без хлеба не проживёшь!»



Правила кухни

- Надеть фартук и убрать волосы под косынку
- Тщательно вымыть руки
- Приготовить рабочее место, ингредиенты, кухонные принадлежности
- Приготовить блюдо, соблюдая последовательность и технику безопасности
- Убрать рабочее место



Калитка — символ гостеприимства

8 ингредиентов: ржаная мука, вода, простокваша, соль, молоко, масло, сметана, начинка.

Задание:

- Раскатать шарик из теста в тонкую лепёшку (сканец).
- Выложить в центр ложку пшено.
- Загнуть края с 4-х сторон, оставляя центр открытым (форма «лодочки»).
- Смазать смесью сметаны и желтка (или маслом).
- Выложить на противень и выпекать в духовке до золотистого цвета.



«Единство в многообразии»



Домашнее задание (творческое, по выбору)

- Выбрать один из коренных народов Ленинградской области (ижора, вепсы, водь). Подготовить и записать: фрагмент песни + пословицы + рецепт традиционного блюда.