



Тема работы:



toptenz.net

Путешествие Картошки

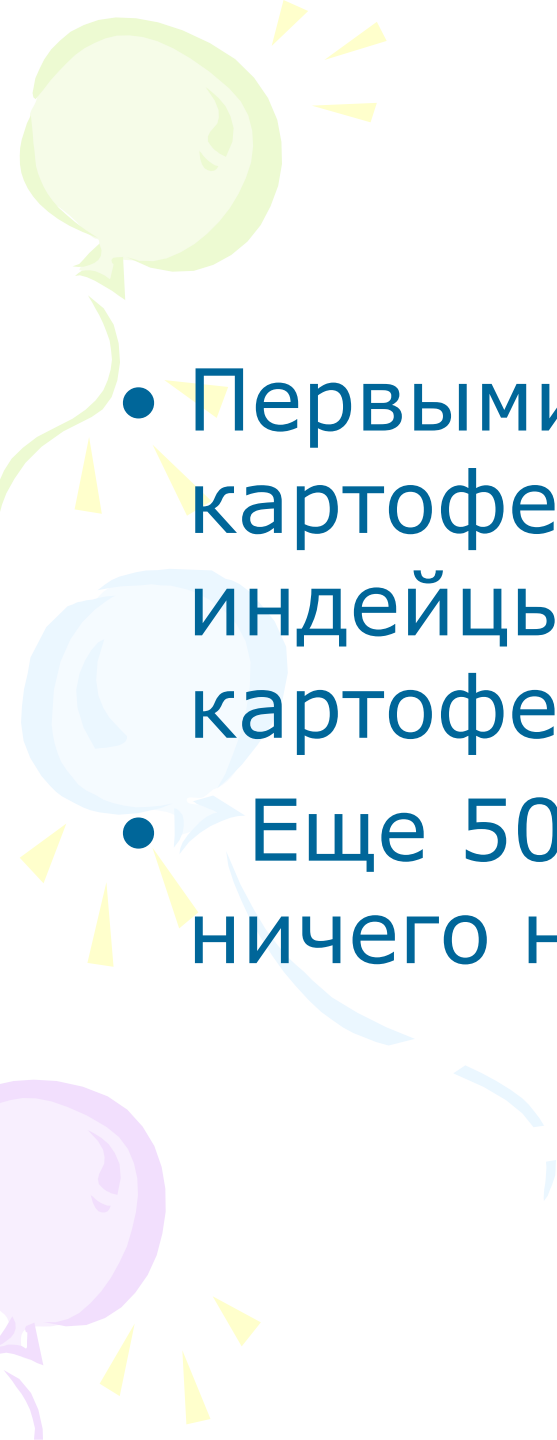
Автор: Савелий Реверчук 5 гр.

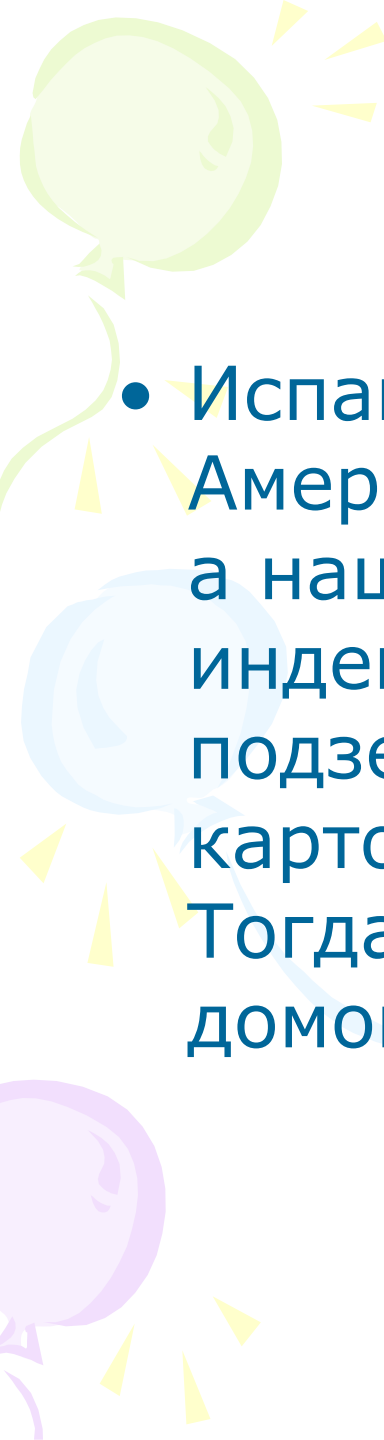


- Любимая нами картошка- продукт заморский

Родина картофеля-Южная Америка.



- 
- A decorative graphic on the left side of the slide featuring three balloons: a green one at the top, a light blue one in the middle, and a purple one at the bottom. Each balloon has a yellow streamer and small yellow triangular flags attached to it.
- Первыми выращивать и собирать картофельные клубни научились индейцы. Правда, в те времена картофель был мелкий и горький.
 - Еще 500 лет назад в Европе ничего не знали про картофель.

- 
- Испанские пираты искали в Южной Америке золото и другие драгоценности, а нашли картофель. Они увидели, как индейцы едят какие-то странные подземные плоды. А сбор урожая картофеля- отмечают как праздник. Тогда пираты привезли картошку к себе домой – в Европу- к испанскому королю

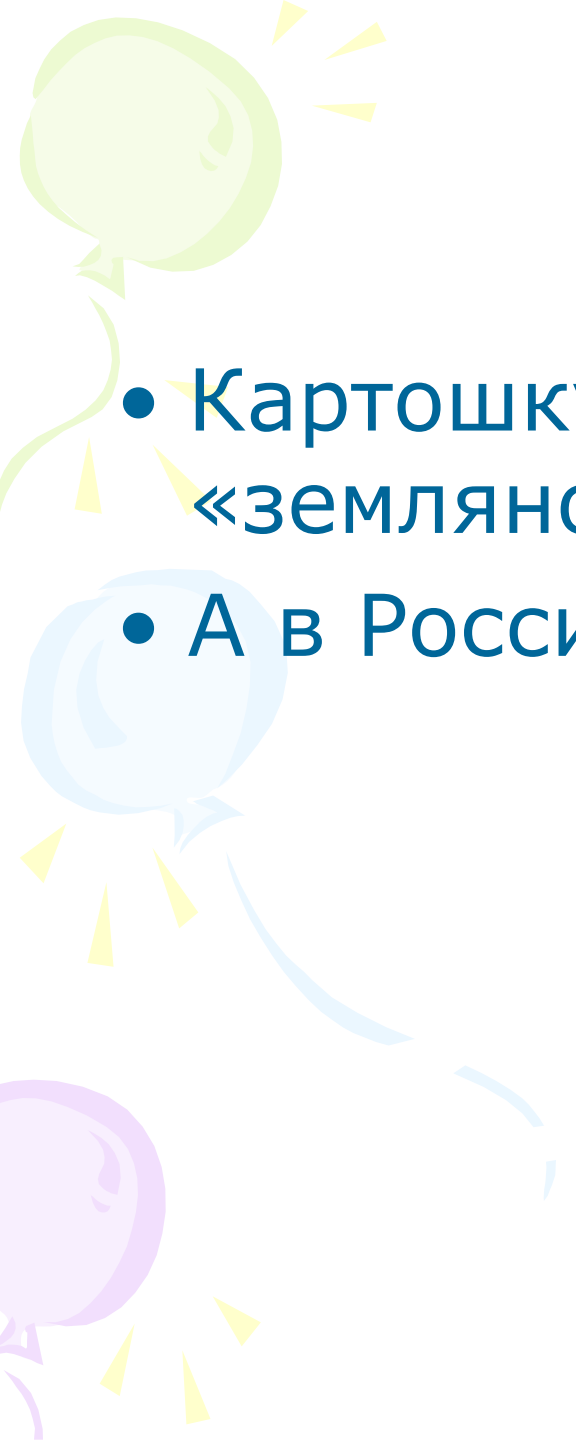
Картошку в Европе выращивали сначала ради ее цветов. Эти цветы могли купить только очень богатые люди и короли.





toptenz.net

- Потом, многие решили, что есть надо зеленые ягоды этого растения. Вкус ягод не понравился. Картофель выдернули из земли и тогда обнаружили его главное богатство- клубни. И даже тогда испанцы не догадались сварить картошку или пожарить. Сначала они ели картошку сырой.

- 
- Three balloons in green, blue, and purple are positioned on the left side of the slide. Each balloon has a yellow ribbon and several yellow triangular streamers attached to it.
- Картошку во Франции называют «земляное яблоко».
 - А в России-«второй хлеб»

В Россию картофель привез Петр 1, крестьяне тоже сначала не поняли – что такое картофель и ели его с сахаром



Картошку варят, жарят, запекают. Делают чипсы
и картофельное пюре





- А мы сделали картофельные шаньги.
- Вот рецепт.



Тесто разделить на маленькие кусочки.
Раскатать или просто растянуть руками.



- Сделать картофельное пюре. Картошку размять, добавить молоко и масло



- Выложить пюре на тесто.
Картошки не жалеть!





- Запекать в духовке



• Готовые шанежки...

- Смазать маслом





Приятного
аппетита!