

# Борщ и образовательные продукты



Владимир Владимирович Палаткин  
Руководитель проекта «Образовательное  
пространство «Умная кухня»





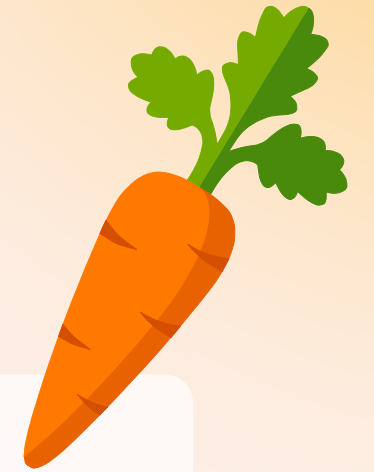
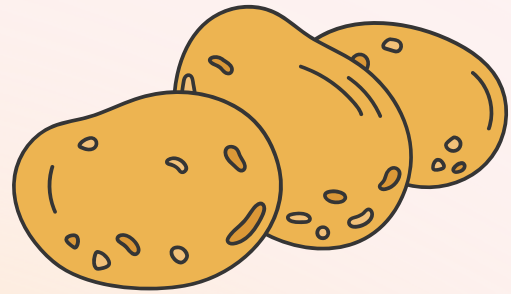
# Список ингредиентов

Говядина	500 гр
Картофель	2 шт.
Лук	1 шт.
Морковь	1 шт.
Свекла	3 шт.
Капуста	1/2 шт.
Чеснок	3 зубчика
Уксус	1 ст. ложка
Томатная паста	2 ст. ложки
Лавровый лист	2 листа
Специи по вкусу	





# Способ приготовления



**01**

Для начала необходимо сварить мясной бульон. Мясо вымойте, выложите в кастрюлю и залейте водой. Добавьте лавровый лист. После закипания уберите огонь до минимума и варите до мягкости мяса (время зависит от того, какое именно мясо вы выбрали). Аккуратно достаньте его из бульона после готовности.



**02**

Бульон при желании процедите. Подсолите по вкусу и выложите нарезанный кубиками картофель. Варите около 10-12 минут. Лук с морковью очистите, измельчите и обжарьте на сковороде с небольшим количеством растительного масла.



**03**

В кастрюлю с бульоном выложите обжаренные овощи и мелко нашинкованную капусту. На сковороду тем временем налейте еще немного масла и выложите тертую свеклу. Обжарьте пару минут и добавьте уксус. Тушите еще минут 5, а после выложите томатную пасту. Томите на медленном огне еще 5-7 минут.



**04**

В бульон выложите мясо, предварительно нарезав его порционными кусочками, и свеклу. По вкусу добавьте соль, перец, сахар и чеснок. Варите еще минут 7-10 до готовности картофеля. После снимите с огня и оставьте настояться. Перед подачей можно добавить зелень и сметану.





# Борщ и образовательные продукты

## Кулинарный мастер-класс по приготовлению борща

Мастер-класс по кулинарии предполагает образовательное мероприятие, где гости могут узнать что-то новое, а также на практике научиться готовить блюда определенной кухни.



Суть мастер-классов в том, что они завязаны на приобретении практического навыка от наставника.



# Задачи проведения кулинарных мастер-классов

Совместная работа со специалистом, решение проблем, возникающих в ходе процесса приготовления, достижение поставленной цели в программе мастер-класса

Уточнить представления участников мастер-класса об истории возникновения борща как одного из самых популярных блюд в современной России

Осуществлять самоконтроль и корректировки хода работы и конечного результата

Передача специалистом своего опыта путём прямого контакта; комментарии во время выполнения задания; показ последовательности выполнения действий, методов, приёмов

Осуществлять совместную деятельность в парах с учётом конкретных задач

