

# Оливье и культурно-развлекательные продукты



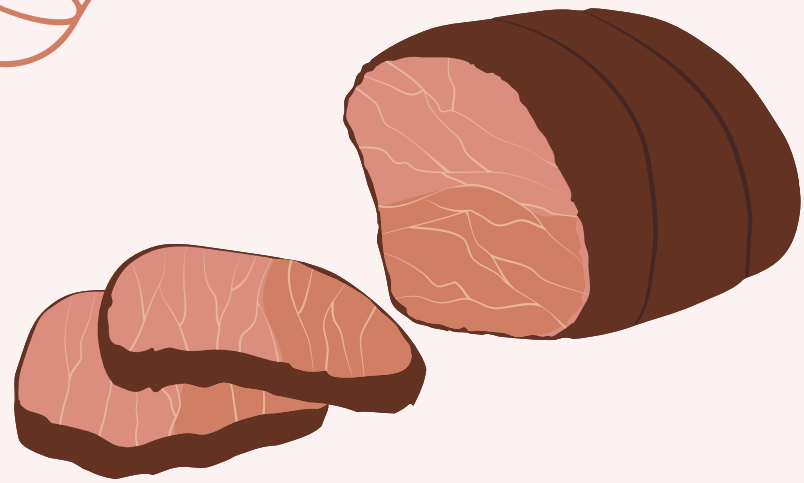
Владимир Владимирович Палаткин  
Руководитель проекта «Образовательное пространство «Умная кухня»

# Список продуктов

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| мякоть говядины                     | 300 гр     |
| картофель                           | 2 шт.      |
| яйца                                | 4 шт.      |
| морковь                             | 2 шт.      |
| соленые огурцы                      | 2 шт.      |
| петрушка или укроп                  | 2 веточки  |
| майонез                             | 75 гр      |
| сметана (10%)                       | 75 гр      |
| горчица                             | 1 ч. ложки |
| консервированный<br>зелёный горошек | 150 гр     |
| специи по вкусу                     |            |

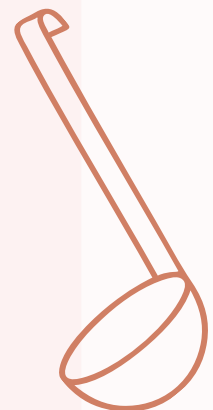


# ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



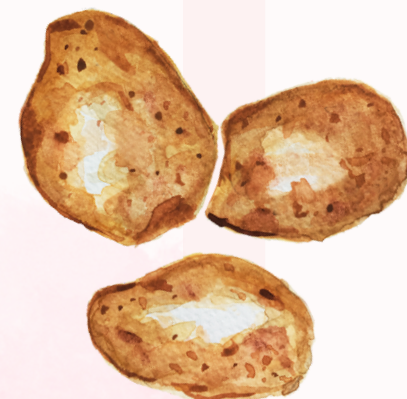
**01**

Подготовьте ингредиенты салата оливье. Мякоть говядины залейте горячей водой, доведите до кипения и варите на слабом огне 50–60 минут. Дайте остыть в бульоне.



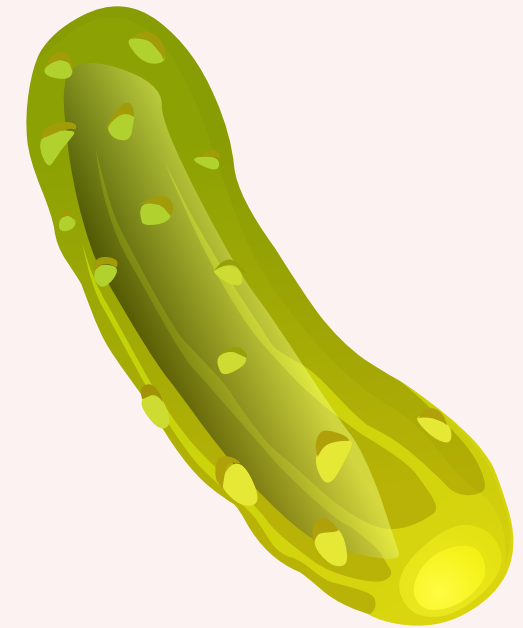
**02**

Морковь и картофель для оливье тщательно вымойте щеткой. Положите в кастрюлю, залейте горячей водой и доведите до кипения. Варите 30 минут. Дайте полностью остыть.



**03**

Яйца для оливье сварите вкрутую (10 минут) и охладите проточной водой. Огурцы нарежьте маленькими кубиками. Также нарежьте морковь, картофель и очищенные яйца.



# ПОШАГОВЫЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



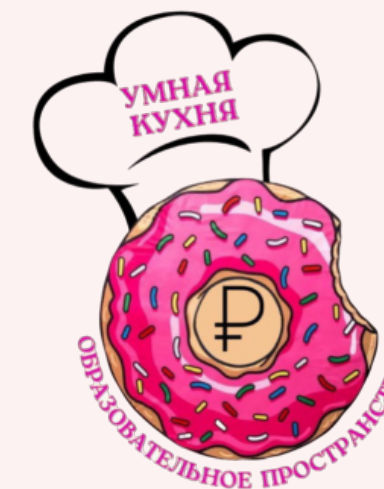
**04**

Приготовьте соус для салата оливье с говядиной. Майонез соедините со сметаной и горчицей. Тщательно перемешайте. Петрушку и укроп вымойте. Несколько листочков отложите для украшения. Остальную зелень порубите.



**05**

Мясо нарежьте кубиками, перемешайте с морковью, картофелем, яйцами, горошком и зеленью. Посолите и поперчите. Заправьте майонезом, украсьте листочками петрушки (укропа) и подайте салат оливье с говядиной на стол.



# Оливье и культурно-развлекательные продукты

Развлекательный кулинарный мастер-класс по  
приготовлению борща



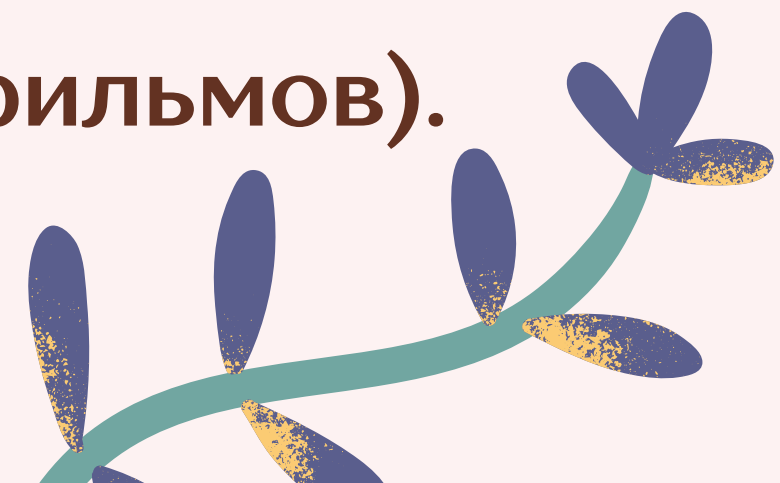
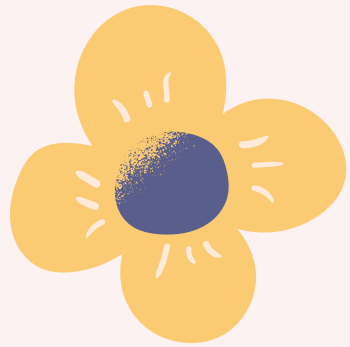
Мастер-класс по кулинарии  
предполагает образовательное  
мероприятие, где гости могут узнать что-то  
новое, а также на практике научиться  
готовить блюда определенной кухни.



# Оливье и культурно-развлекательные продукты

## Развлекательный кулинарный мастер-класс по приготовлению борща

Идея кулинарных мастер-классов для детей:  
приготовление салата “Оливье” – захватывающий  
мастер-класс, позволяющий не только  
приготовить блюдо, но и развить творческие  
способности и мелкую моторику с помощью  
форм для нарезания овощей. В данном  
интерактиве предусмотрены профессиональные  
повара-аниматоры (переодетые в костюмы  
культовых героев мультфильмов).

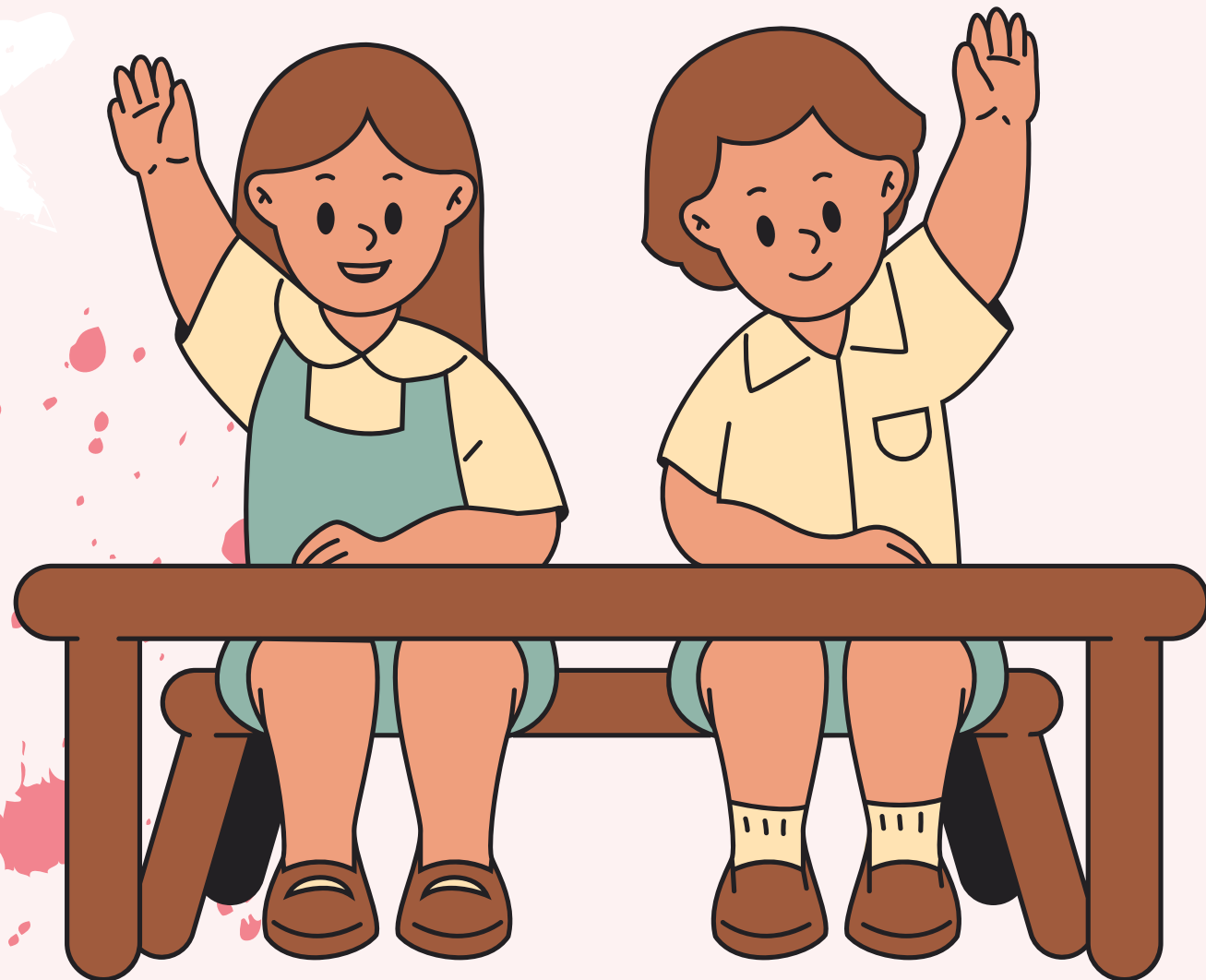


# Задачи проведения кулинарных мастер-классов

Помочь детям овладеть навыками взаимодействия с другими детьми и взрослыми при проведении развлечений, досуга, используя как метод игры.



Познакомить детей с практическим использованием элементов «упражнений в практической жизни» при организации творческого взаимодействия с детьми.



Продолжать воспитывать интерес детей к семейным и национальным кулинарным традициям, желание самостоятельно выполнять простейшие трудовые действия при приготовлении различных блюд, способствовать творческому поиску в этом виде деятельности.

