



## Задание к дополнительной общеразвивающей программе (Базовый уровень)

Группа 1. дата занятия 12.05.2020.

Тема: **Блюда военной кухни.**

(Часть 1).

**Цель занятия: Найти рецепты военной кухни.**

### Задачи:

- узнать особенности подбора продуктов для полевой кухни;
- познакомиться с рецептами для полевой кухни.

Меню военно-полевой кухни никогда не отличалось разнообразием, ведь кашевары возили с собой очень ограниченный набор продуктов: бакалея, овощи (картошка и лук), тушенка, сало, сушеная рыба. В общем, все то, что долго не портится. Тем не менее, повара умудрялись готовить для бойцов не только питательные, но и достаточно вкусные блюда.

В преддверии 9 мая предлагаю вам вспомнить, как готовили пищу, которая поддерживала силы тех, кто сражался за Родину в Великую Отечественную войну.

### Меню полевой кухни

Солянка «Тыловая» Гороховый суп	I блюда	
Вобла на пару «Макаловка» Макароны «балтийские» Каша с чесноком Каша гречневая	II блюда	
«Морковный чай» «Лесной чай»	III блюда	
Пирог с гречневой кашей, жареным луком и грибами «Кулеш» Хлеб	IV блюда	

## **Гречка с тушёной.**

Гречневая каша с тушенкой — классический образец военно-полевой кухни. Вкуснее всего она получается, если после смешивания гречки и мяса добавить в нее чуть-чуть бульона, выложить в чугунок или в керамический горшок и потомить в духовке.

### **Ингредиенты:**

- гречка — 1 стакан
- вода — 2 стакана
- тушенка — 1 банка
- лавровый лист — 2 шт.
- соль — по вкусу

### **Приготовление:**

Гречку промойте и сварите до готовности. Выложите в нее тушенку, добавьте соль и лавровый лист, тщательно перемешайте и 10 минут томите под крышкой на самом маленьком огне.

### **Для выполнения задания необходимо:**

- найти рецепты полевой кухни.

Ваши фото – отчеты выполненных заданий присылайте на мой электронный адрес [t070866@yandex.ru](mailto:t070866@yandex.ru).

Мы постоянно на связи с вами по любым вопросам по телефону 89062992231 и в группах WhatsApp