

## ***Винегрет - рецепт классический с горошком***



Осень - прекрасная пора! Осень богата щедрыми подарками! Вот и нас с ребятами наш огород отблагодарил чудесными дарами - овощами. Собрав урожай, мы с родительницей нашей группы, Шашловой Е.П., решили приготовить с нашими воспитанниками овощной салат - винегрет. И, так как у нас проходил проект «Осень», мы решили сделать приготовление винегрета в центре кулинарии. В процессе приготовления мы закрепили знания детей об овощах, которые поспевают осенью, об особенностях произрастания, правилах ухода за ними, о их пользе для человека и о том, что из них можно приготовить.

Овощи мы заранее отварили и почистили. Для каждого ребенка подготовили разделочную доску, нож, фартук. Помыли руки, и работа закипела!

Ингредиенты:

Картофель — 2 штуки

Морковь — 2 штуки

Свекла — 1 штука (крупная)

Огурцы соленые — 2 штуки

Капуста квашеная — 100 грамм

Горошек — 80 грамм

Луковица — 1 штука

Соль — - по вкусу

Масло растительное — 3 ст. ложки

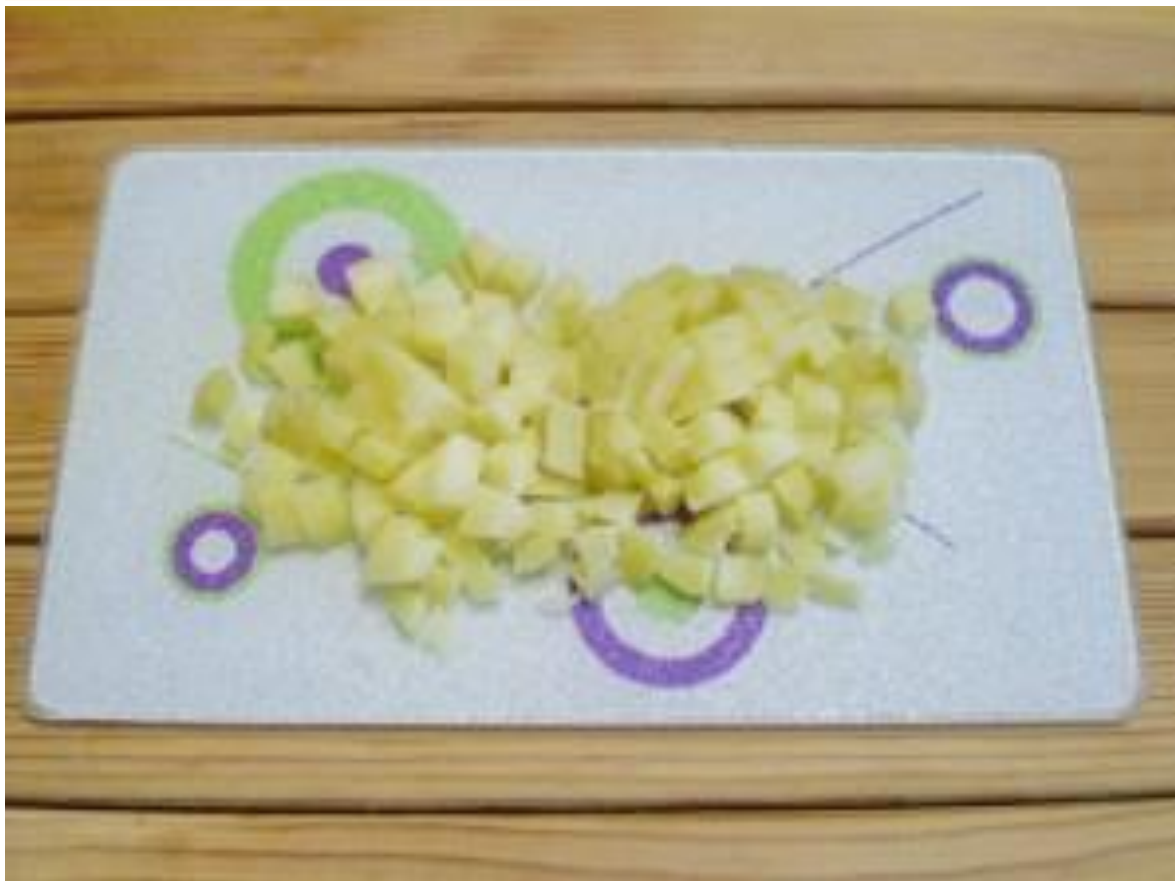
Зеленый лук — - по вкусу (по желанию)

# *Алгоритм приготовления винегрета*

1. Все овощи нужно отварить, остудить и очистить от кожуры.



2. Нарезаем картофель кубиками.





3. Морковь режем кубиками.



4. Свеклу также режем кубиком.



5. Огурцы измельчаем кубиками.



6. Лук режем мелко.





7. Собираем все порезанные овощи в салатник. Добавляем горошек, соль, масло.



8. Перемешиваем. Винегрет по классическому рецепту с горошком готов!





















