



**СЧАСТЛИВОЮ
РОЖДЕСТВА!**

*Проект на тему - Школа кулинаров
"Семейный Рождественский ужин"
Составил ученик 3 "А Класса"
Меликсетян Андрей*

Рождество - праздник в нашей семье не м
В каждой семье накрывают стол к этому карасивому
зависимости от своих предпочтений, но неизменное блюдо
древних времен - это

1. Для начала птицу
нужно хорошо помыть,
обсушить, натереть
солью, перцем и немного
чесноком



2. Запекать - неважно утку,
гуся или какую-то другую
желательно с яблоками, они
прекрасно дополняют друг
друга.



и
пти
она

Ну
совсе
пти
зеле

На самом деле, это только кажется, что гото
даже просто главное делать
ПРИЯТНОГО АПП

не менее любимый, чем Новый год.
ивому и сказочному празднику по разному, в
блюдо на каждом Рождественском столе еще с
- это птица.



3. И все, совсем не трудно
было приготовить нашу
птичку к запеканию, теперь
ставим ее в разогретую
духовку - с скоро она будет
готова.



Очень важно не
пережарить нашу
птичку в духовке, иначе
она потеряет нежность
и сочность.

Ну вот и все готово,
совсем просто, готовую
птицу перекладываем на
блюдо, посыпав
зеленью, и приглашаем
всех к столу.



готовить сложно, на самом деле все очень
дать это с любовью.
АППЕТИТ!!!

я начала мыть
хорошо помыв
имь, намереть
перцем и немного
чесноком

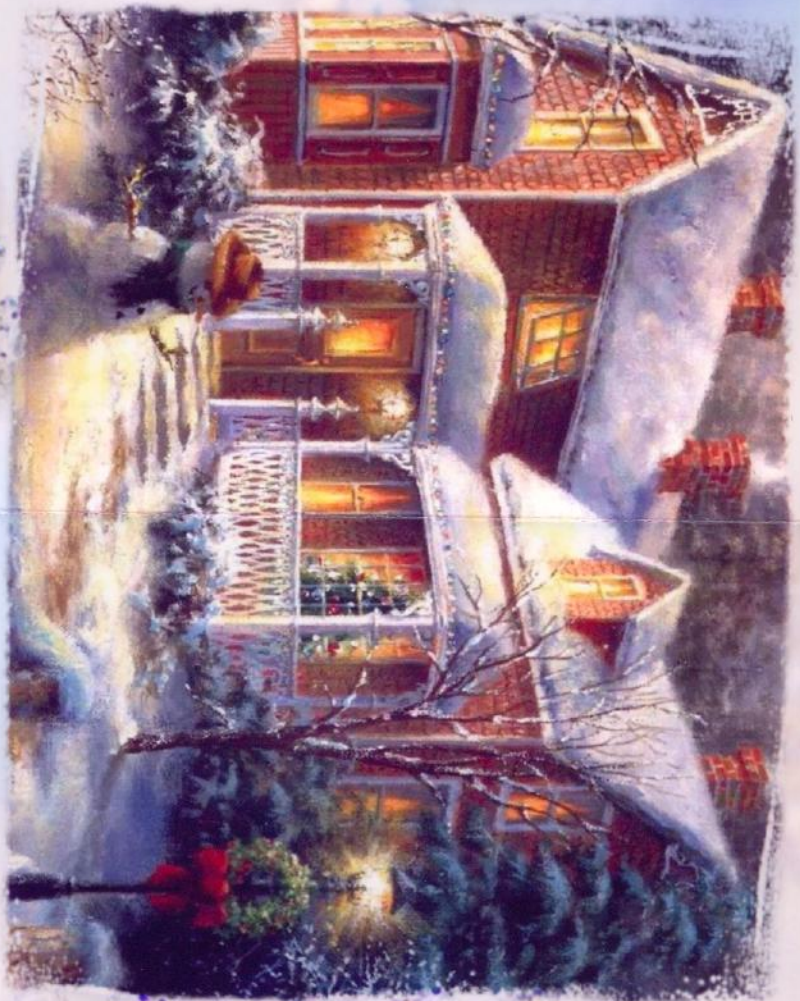


– неважно мыть,
какую-то дружно
о с яблочками, они
дополняют друг
друга.



деле, это только кажется, что готовить сложно, на самом деле все
даже просто главное делать это с любовью.

древних времен – это мыца.



Очень важно не
пережарить нашу
мычку в духовке, иначе
она портится нежность
и сочность.

Ну вот и все готово,
всем просто, готовую
мыцу перекладываем на
днюдо, посыпаем
зеленью, и пригласим
всех к столу.



3. И все, всем не
было подготовим
мычку к запеканию
смажем ее в разо
духовку – с скоро он
гомода.

