

Название: «Пицца-нельзя не соблазниться!»

Номинация: «Любимое блюдо семьи»

**Автор: Пушмина Дарья, 5 а класс
МОУ «Железногорская СОШ № 3»**

**Руководитель: Ускова Елена
Владимировна**

Семья — это та первичная среда, где человек должен учиться
творить добро. Василий Сухомлинский

«Есть лишь одно удовольствие, превосходящее радость от
вкусной еды, это удовольствие от самого приготовления».
Гюнтер Грасс



Семейные кулинарные традиции – это история нашей семьи, которая сочетает в себе вкус, запахи, внимание и любовь. Мы с мамой готовим вместе разные вкусные блюда, но вот рецепт пиццы нам достался от бабушки Насти. Им мы хотим с вами поделиться.



Ингредиенты:

1 стакан воды,
2 ч. ложки дрожжей,
1 ч. ложка сахара,
2 ч. ложки муки.
Всё размешиваем, даём
дрожжам подойти.
1 ч. ложка соли,
1 яйцо, 1-2 ст. ложки
растительного масла,
муки, так, чтобы тесто не
липло к рукам.



Приготовление:
к дрожжам добавить соль,
яйцо, масло, муку.
Замесить тесто.
Поставить тесто на 1 час,
чтобы оно поднялось.



Приготовление:
пока тесто подходит,
приготовить начинку.
Мелко режем лук, огурцы,
колбасу, можно
квашенную капусту.
Морковь, сыр натираем
на крупной тёрке.
Когда тесто подойдёт,
раскладывает его тонким
слоем на противень,
сверху начинку.
Смазываем кетчупом,
майонезом.



Приготовление:
выпекать в духовке при
температуре 180 градусов
до готовности.

На стол накрываем,
Минутки считаем -
Отличная пицца,
Должна получиться!
Приятного аппетита!

