

Паспорт конкурсной работы

Название конкурсной работы	«Сладкий секрет»
Автор (ФИО-полностью)	Котлова Анна Игоревна
Школа – полное наименование	ГБОУ Школа 1529 имени А.С. Грибоедова
Адрес, электронная почта участника, телефон	Ружейный переулок, д.4., кв. 98 annaneverova@mail.ru 89104625307

Заявка

Десерт «Сладкий секрет»

Список ингредиентов:

Песочное печенье 350 г

Сливочное масло 200 г

Сахар 1 стакан

Какао-порошок 2 столовые ложки

Молоко 5 столовых ложек

Грецкие орехи 1 столовая ложка

Приготовление:

1. Печенье поломать на небольшие кусочки.
2. Грецкие орехи крупно порубить.
3. Соединить печенье с орехами.
4. Какао соединить с сахаром и перемешать.
5. К какао добавить молоко и хорошо перемешать.
6. Поставить какао с молоком на слабый огонь и довести до кипения, помешивая. Снять кастрюлю с огня и немного остудить.
7. Добавить нарезанное кубиками сливочное масло.
8. Хорошо размешать шоколадную массу.

9. В миску с шоколадной массой добавить печенье и орехи.
10. Все перемешать.
11. На столе расстелить пищевую пленку или смазанную сливочным маслом фольгу, или лист пергамент, выложить на него шоколадную массу с печеньем и разровнять.
12. Плотнo завернуть, придавая шоколадной массе форму колбаски.
13. Убрать готовую колбаску в холодильник или морозилку до застывания.

Обоснование выбора блюда (со слов моей дочки Майечки):

Кто теплом нас согревает,
Сладким чаем угощает?
Это сладкий наш секрет:
Из России всем привет!

В нашей семье мы часто готовим этот десерт. Мы зовем его «сладким секретом», потому что он очень вкусный. Его любят все! Когда мама была маленькой, она готовила его сама, без взрослых, потому что его легко делать. А потом мама и её родители надолго уехали в другую страну. Часто они скучали по Москве. И тогда мама готовила этот наш семейный десерт. Вся семья садилась пить чай, вспоминала о родных, которые остались в России, и на душе становилось тепло и радостно! Вот какой волшебный сладкий секрет!

Этот десерт в нашей семье передается из поколения в поколение!

Приятного аппетита!