

## Накрываем стол для любимого литературного героя

Школа – это удивительный дом, это целый мир интересных познаний. На уроках учителя рассказывают нам много нового и интересного.

На уроках литературы мы изучаем много интересных литературных произведений: басни, стихи, рассказы. В них описывается сила и слабость героев, их привычки, любимая еда.

На уроках о правильном питании мы узнали много интересного о продуктах и их пользе. Из темы «Время есть булочки» на стр. 40 рабочей тетради для школьников «РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ» мы узнали, что полезно не только молоко, но и все молочные продукты. В них содержится более ста различных ценнейших для организма человека компонентов, есть все необходимые вещества, которые помогают нам вырасти здоровыми, а зубам – быть крепкими и красивыми.

Нашей семье очень нравится басня И.А. Крылова «Ворона и Лисица», в ней автор рассказывает, что не всегда стоит доверять лисьей лести:

*“Уж сколько раз твердили миру,  
Что лесть гнусна, вредна:  
Но только все не впрок,  
И в сердце льстец всегда отыщет уголок”.*

В этих словах заключён главный смысл басни - так поступать не годится.

Из молочных продуктов нам очень нравится Сыр. В нем больше кальция, чем в любом другом молочном продукте, поэтому он очень полезен для укрепления зубов и костей.

О сыре повествуется и в басне И.А. Крылова «Ворона и Лисица»:

*...Вороне где-то бог послал кусочек сыру;  
На ель Ворона взгромоздясь,  
Позавтракать было совсем уж собралась,  
Да позадумалась, а сыр во рту держала.  
На ту беду, Лиса близехонько бежала;  
Вдруг сырный дух Лису остановил:  
Лисица видит сыр, Лисицу сыр пленил,  
Плутовка к дереву на цыпочках подходит;  
Вертит хвостом, с Вороны глаз не сводит...*

Посоветовавшись, мы решили приготовить для наших героев интересное, полезное блюдо, накрыть стол и пригласить в гости героев басни – Лисицу и Ворону. Так как в других произведениях лисица любит цыплят, мы приготовили:

### **Сырные цыплята**

#### ***Нам понадобится:***

*200 г. сыра,  
4 шт. яйцо вареное,  
зубчик чеснока,  
50 г. сливочного масла,  
2-3 ст. л. майонеза.*

#### ***Готовим:***

*Сыр натереть на средней тёрке. Яйца (4 белка + 1 желток) натереть на крупной тёрке, а 3 желтка на мелкой терке - отложить для украшения. Добавить мягкое сливочное масло натертый чеснок и майонез. Масса должна быть плотной. Сформировать шарики, обвалить в желтках, охладить в холодильнике. Сформировать цыплят, закрепить зубочисткой. Для украшения из помидора или красного перца вырезать гребешки и клювики. Глазки сделать из маслин. Смотрятся, как живые и празднично на столе. Приятного аппетита!*

Мы очень надеемся, что наше блюдо понравится нашим гостям, а наша работа – уважаемым членам жюри.

Спасибо за внимание.