ЦАРИЦА -КАРТОШКА



Родина картофеля - Южная Америка.

Древние индейцы считали картошку даром богов и ценили на вес золота.

Они не только употребляли картофель в пищу, но и поклонялись ему, считая одушевлённым существом.



Картофель в России



- В Россию диковинный продукт завез Петр Первый. В конце XVII века он прислал в столицу мешок клубней из Голландии якобы для рассылки по губерниям для выращивания.
- Но во времена Петра I картофель не получил распространения в России
- При дворе картофель был изысканным лакомством – его посыпали сахаром и подавали к столу.













Это интересно!

- **В мире известно 44000образцов**








Картофель в разрезе.



Памятники картошке









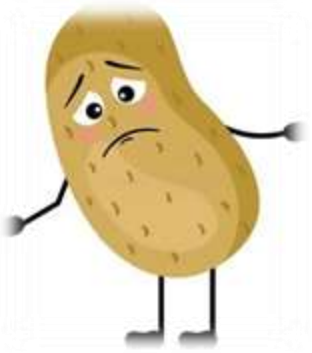
Картофель, картошка, картошечка!



















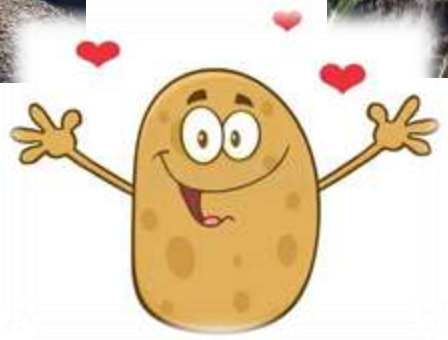





FUTURE
ALIFORNIA














ТУШЁНАЯ КАРТОШКА
С МЯСОМ

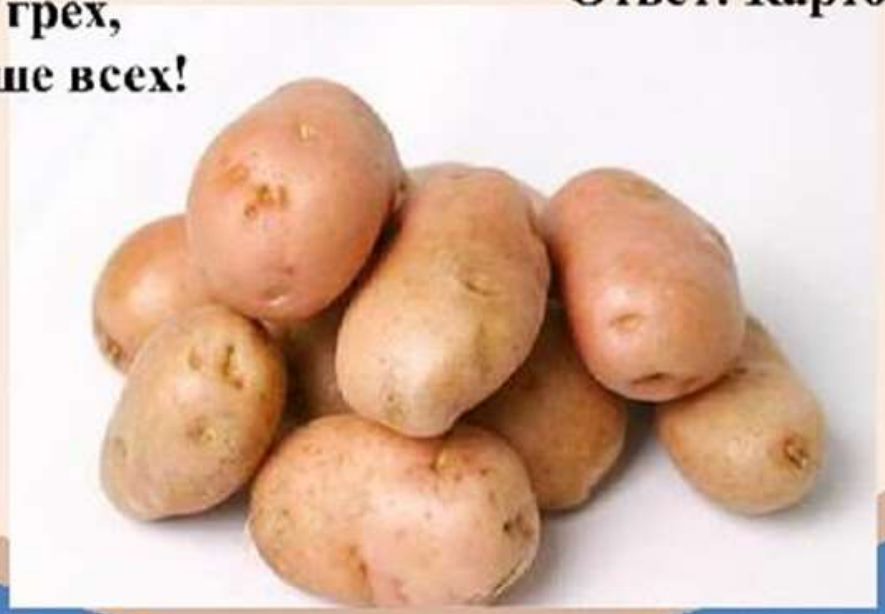

HUAWEI Pura80 Pro | XMAGE

КАРТОФЕЛЬ



Без картошки жить на свете
Очень даже грустно дети.
Выручает нас всегда
Эта скромная еда:
И в пюрешке, и в мундирах,
В первых блюдах, и в гарнирах,
И вареной, и печеной,
И хрустящей, и толченой.
Про нее сказать не грех,
Что картошка лучше всех!

Закопали в землю в мае
И сто дней не вынимали,
А копать под осень стали
Не одну нашли, а десять.
Ответ: Картошка

















ДРАНИКИ

Ингредиенты:

Картофель — 6 шт.
Яйцо — 1 шт.
Мука — 2 ч. л.
Сметана — 150 г
Специи — по вкусу
Укроп — для подачи
Соль — по вкусу
Масло растительное — для жарки
Лимонный сок — 2 ч. л.

Приготовление:

1. Натереть картофель на крупной терке. Хорошо отжать. Масса должна быть не слишком жидкой, чтобы драники получились хрустящими.
2. Посолить, перемешать. Чтобы картофель не потемнел, добавьте лимонный сок. Добавьте сметану, посолите и перемешайте. Разбейте яйцо. Всыпьте немного муки. Хорошенько перемешайте.
3. На раскаленную с растительным маслом сковороду выкладывайте картофельную массу столовой ложкой. Обжаривайте до румяного ц
3 минут с каждой стороны до румяной корочки.
4. Подавайте драники со сметаной и рубленым укропом.



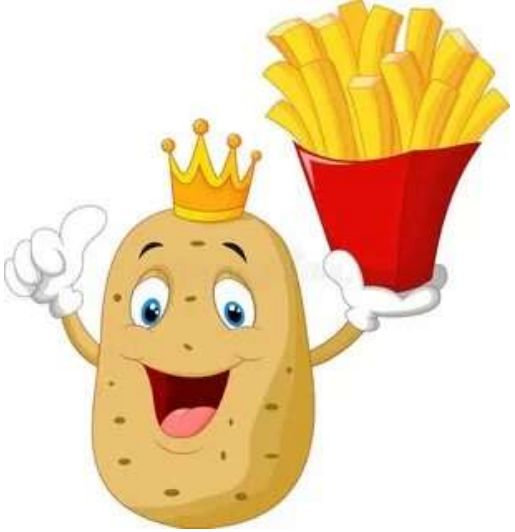




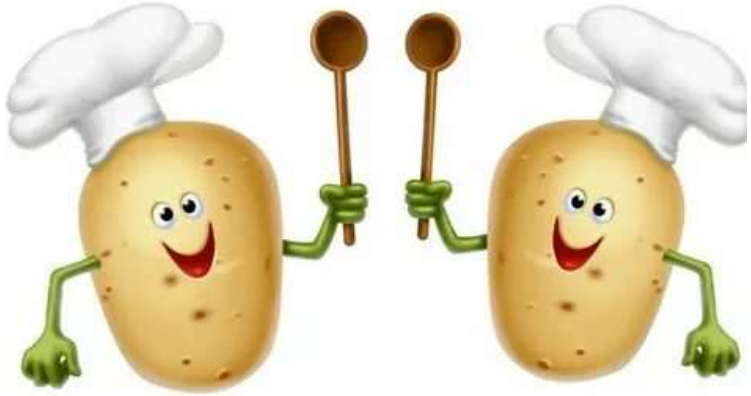






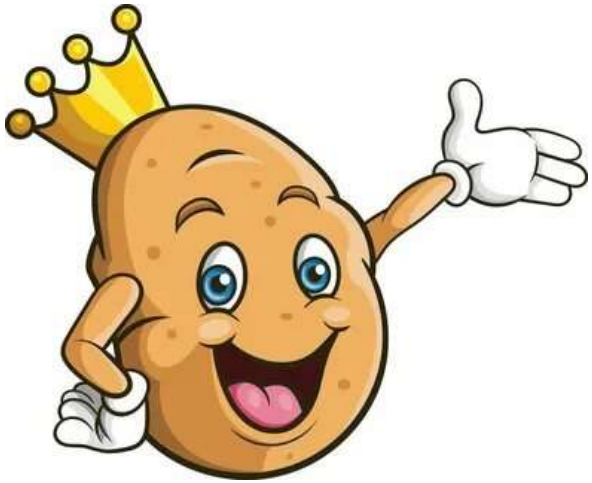






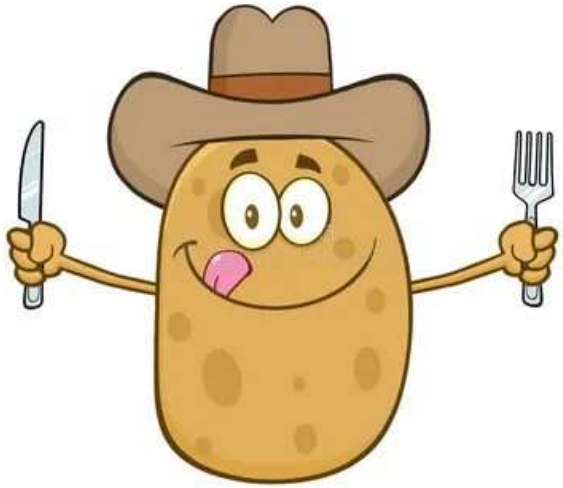







povarok.ru


Buchy





Спасибо за внимание!

