**Додаток 2**

**Інструкційна карта.**

**«Паштет з квасолі з горіхами та лимонною ноткою ».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Порядок приготування страви** | **Малюнок** |
| Квасолю замочують на 5 -7 годин. | ÐÐ°Ð¼Ð¾ÑÐµÐ½Ð° ÐºÐ²Ð°ÑÐ¾Ð»Ñ. |
| Квасолю варять . | ÐÐ²Ð°ÑÐ¾Ð»Ñ Ð²Ð°ÑÐ¸ÑÑÑÑ. |
| Горіхи обсмажують | https://www.kolyba.org.ua/images/recept/zakuski/pashtet-iz-kvasoli/pashtet-iz-kvasoli3.jpg |
| Цибулю пасерують з травами | https://www.kolyba.org.ua/images/recept/zakuski/pashtet-iz-kvasoli/pashtet-iz-kvasoli5.jpg |
| Часник розтирають з сіллю | https://www.kolyba.org.ua/images/recept/zakuski/pashtet-iz-kvasoli/pashtet-iz-kvasoli6.jpg |
| Всі продукти пропускаємо через м’ясорубку, змішуємо та додаємо сік лимонна. | https://www.kolyba.org.ua/images/recept/zakuski/pashtet-iz-kvasoli/pashtet-iz-kvasoli7.jpg |
| Подають з грінками. | https://www.kolyba.org.ua/images/recept/zakuski/pashtet-iz-kvasoli/pashtet-iz-kvasoli9.jpg.pagespeed.ce.HKHwL08o6n.jpg |

**Інструкційна карта.**

**«Паштет з сочевиці з грибами».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Порядок приготування страви** | **Малюнок** |
| Сочевицю відварити. | ÑÐ¾ÑÐµÐ²Ð¸ÑÑ Ð² ÐºÐ°ÑÑÑÑÐ»Ñ |
| Моркву, цибулю нарізають кубиками. | Ð ÐµÐ·ÑÐ»ÑÑÐ°Ñ Ð¿Ð¾ÑÑÐºÑ Ð·Ð¾Ð±ÑÐ°Ð¶ÐµÐ½Ñ Ð·Ð° Ð·Ð°Ð¿Ð¸ÑÐ¾Ð¼ "ÑÐ¸Ð±ÑÐ»Ñ  Ñ Ð¼Ð¾ÑÐºÐ²Ð° Ð½Ð°ÑÑÐ·Ð°Ð½Ð° ÐºÑÐ±Ð¸ÐºÐ°Ð¼Ð¸" |
| Овочі пасерують | Ð ÐµÐ·ÑÐ»ÑÑÐ°Ñ Ð¿Ð¾ÑÑÐºÑ Ð·Ð¾Ð±ÑÐ°Ð¶ÐµÐ½Ñ Ð·Ð° Ð·Ð°Ð¿Ð¸ÑÐ¾Ð¼ "ÑÐ¸Ð±ÑÐ»Ñ Ñ Ð¼Ð¾ÑÐºÐ²Ð° Ð½Ð°ÑÑÐ·Ð°Ð½Ð° ÐºÑÐ±Ð¸ÐºÐ°Ð¼Ð¸ Ð¿Ð°ÑÐµÑÐ¾Ð²Ð°Ð½Ñ" |
| Гриби нарізають підсмажують разом з овочами. |  |
| Перемішують, додають насіння соняшника, соєвий соус , вершкове масло, сіль, перець. Протирають. | http://saitreceptiv.pp.ua/wp-content/uploads/2018/2/kls-1328.jpg |
| Готовий паштет подають з зеленню. | http://saitreceptiv.pp.ua/wp-content/uploads/2018/2/kls-1329.jpg |

**Інструкційна карта.**

**«Квасоля, тушкована з крупами та овочами.»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Порядок приготування страви** | **Малюнок** |
| Квасолю замочують на 5 -7 годин. | ÐÐ°Ð¼Ð¾ÑÐµÐ½Ð° ÐºÐ²Ð°ÑÐ¾Ð»Ñ. |
| Квасолю варять . | ÐÐ²Ð°ÑÐ¾Ð»Ñ Ð²Ð°ÑÐ¸ÑÑÑÑ. |
| Цибулю, моркву, петрушку нарізають, пасерують, | ÐÐ¾Ð´Ð°ÑÐ¼Ð¾ Ð¼Ð¾ÑÐºÐ²Ñ Ð´Ð¾ ÑÐ¸Ð±ÑÐ»Ñ. |
| Крупу рисову відварити до напівготовності | Ð¯Ðº Ð¿ÑÐ°Ð²Ð¸Ð»ÑÐ½Ð¾ Ð²Ð°ÑÐ¸ÑÐ¸ ÑÐ¸Ñ: Ñ ÐºÐ°ÑÑÑÑÐ»Ñ, Ð¼ÑÐ»ÑÑÐ¸Ð²Ð°ÑÑÑ, ÑÐ¾Ð·ÑÐ¸Ð¿ÑÐ°ÑÑÐ¸Ð¹, Ð½Ð° Ð³Ð°ÑÐ½ÑÑ, Ð¿ÑÐ¾Ð¿Ð°ÑÐµÐ½Ð¸Ð¹, Ð´Ð¾Ð²Ð³Ð¾Ð·ÐµÑÐ½Ð¸ÑÑÐ¸Ð¹. Ð¢ÐÐ 4 ÐºÑÐ°ÑÐ¸Ñ Ð¿Ð¾ÐºÑÐ¾ÐºÐ¾Ð²Ð¸Ñ ÑÐµÑÐµÐ¿ÑÑÐ² Ð· Ð¤ÐÐ¢Ð |
| Болгарський перець нарізують соломкою | Ð ÐµÐ·ÑÐ»ÑÑÐ°Ñ Ð¿Ð¾ÑÑÐºÑ Ð·Ð¾Ð±ÑÐ°Ð¶ÐµÐ½Ñ Ð·Ð° Ð·Ð°Ð¿Ð¸ÑÐ¾Ð¼ "Ð½Ð°ÑÑÐ·Ð°ÑÐ¼Ð¾ Ð¿ÐµÑÐµÑÑ ÑÐ¾Ð»Ð¾Ð¼ÐºÐ¾Ñ" |
| Відварену квасолю, пасеровані овочі, відварний рис та перець тушкують, за 5 хв до закінчення тушкування додають сіль, перець, нарізані томати.  Подають | Ð¯Ðº Ð¿ÑÐ¸Ð³Ð¾ÑÑÐ²Ð°ÑÐ¸ Ð Ð¸Ñ Ð· ÐºÐ²Ð°ÑÐ¾Ð»ÐµÑ. ÐÑÐ¾Ðº 13: Ð´Ð¾Ð²ÐµÑÑÐ¸ Ð´Ð¾ Ð³Ð¾ÑÐ¾Ð²Ð½Ð¾ÑÑÑ |

**Інструкційна карта.**

**«Квасоля відварна жиром і цибулею».**

|  |  |
| --- | --- |
| **Порядок приготування страви** | **Малюнок** |
| Замочити квасолю у холодній воді на 5 год. | ÐÐ°Ð¼Ð¾ÑÐµÐ½Ð° ÐºÐ²Ð°ÑÐ¾Ð»Ñ. |
| Квасолю варять | ÐÐ²Ð°ÑÐ¾Ð»Ñ Ð²Ð°ÑÐ¸ÑÑÑÑ. |
| Підсмажити дрібно нарізану цибулю на салі-шпик | Ð ÐµÐ·ÑÐ»ÑÑÐ°Ñ Ð¿Ð¾ÑÑÐºÑ Ð·Ð¾Ð±ÑÐ°Ð¶ÐµÐ½Ñ Ð·Ð° Ð·Ð°Ð¿Ð¸ÑÐ¾Ð¼ "Ð¿Ð°ÑÐµÑÐ¾Ð²Ð°Ð½Ð° ÑÐ¸Ð±ÑÐ»Ñ" |
| Цибулю змішати з квасолею, додати сіль, перець і прогріти. |  |
| Подати страву | ÐÐ¾Ð²âÑÐ·Ð°Ð½Ðµ Ð·Ð¾Ð±ÑÐ°Ð¶ÐµÐ½Ð½Ñ |