



ПАСТА КАРБОНАРА



6А КЛАСС, ШКОЛА №197
РУКОВОДИТЕЛЬ:
БАЗРУКОВА ЯНА СЕРГЕЕВНА

ИСТОРИЯ КАРБОНАРЫ

- Пасту "Карбонара" знают почти все, это блюдо известно на весь мир как одно из самых ярких представителей итальянской кухни.
- Оказывается это блюдо родилось благодаря угольщикам которые трудились в Абруцци, область Италии в Апеннинских горах.
- Рабочие уходили в горы на несколько месяцев и конечно же брали с собой продукты с большим сроком хранения: оливковое масло, твёрдый сыр, вяленую свинину, пасту, а яйца всегда можно было приобрести у местных фермеров.
- Готовили карбонару прямо на костре, в горшках.
- Carboniera по-Итальянски означает угольщик. Отсюда и берет название это вкуснейшее блюдо с интересным названием.



РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРБОНАРЫ

- Паста – 400 г
- Соль – 1,5 чайной ложки
- Сливки - 225 г
- Яичный желток – 4 шт.
- Сыр – 80 г
- Бекон – 250 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Специи по вкусу
- Масло оливковое – 2 ст.ложки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ КАРБОНАРА



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ КАРБОНАРА



ГОТОВОЕ БЛЮДО



Калач Маргарита, Пшенникова Екатерина, Фокина Софья, Лильбок Виктория