**Мастер класс: «Рулетики для гостей»**

**Мастер-класс приготовления бутербродов.**

**Назначение**: приготовить легкие рулетики к неожиданному приходу гостей.

**Использование занятия пригодится:**
- в работе с детьми в возрасте от 7 лет (при помощи взрослых), детьми старшего возраста.
**Автор: учитель технологии МБОУ «ООШ №2» Бурова Ольга Владимировна.**

**Цели:**

* расширение знаний учащихся в кулинарии
* формирование культуры общения
* формирование и развитие творческих способностей учащихся в кулинарии

**Знания:**

- способы приготовления и оформления блюд

- правила подачи блюд

- правила по техники безопасности при кулинарных работ

- санитарно-гигиенические требования

**Умения:**

- приемы тепловой кулинарной обработки

- украшать готовое блюдо

- соблюдать правила санитарии, гигиены, безопасной работы с электрооборудованием, электронагревательными приборами;

- соблюдать правила по техники безопасности

*Фото 0.*

Лаваш - армянский хлеб, тонкий, как пергаментный листочек древнего манускрипта. Это чудо природы возникло на древней армянской земле и распространилось по всему свету вместе с армянами-странниками. На сегодняшний день очень трудно найти такой уголок, где бы ни продавался вкусный армянский лаваш.

И это не просто хлеб, а целая история.

В давние времена в Армении был царь по имени Арам. Однажды так случилось, что в один из боев он оказался в плену у ассирийского царя Носору. Победитель поставил такое условие: «Ты десять дней останешься без хлеба, будешь голодным. А на одиннадцатый день мы будем с тобой состязаться в стрельбе из лука - если ты победишь, отпущу невредимым, ты вернешься к своему народу с подарками, достойными царя».

На следующий день царь Арам потребовал принести из армянской армии, которая стояла у границ Ассирии, его самый красивый панцирь. Гонцы-ассирийцы заспешили в путь. Армяне сразу же догадались, что царь их намекает на что-то, и, чтобы выиграть время, на всю ночь задержали гонцов, ведь им нужно было подумать.

На рассвете ассирийцы отправились в обратную дорогу и привезли царю Араму панцирь. Никто из них не знал, что в броне был спрятан тоненький-претоненький хлеб. Да в те времена, никто и слышать не слышал, ни о каком лаваше, поэтому как можно было догадаться, что в панцирь можно спрятать хлеб. Арам взял панцирь, а потом заявил вдруг, что не этот панцирь самый красивый. Что уж тут делать, снова послали гонцов, и те снова принесли новый панцирь. Этот тоже не понравился царю Араму. Так гонцы каждый день в течение десяти дней покрывали ту же дорогу и приносили каждый раз лаваш, причем ведать о том не ведали.

На одиннадцатый день Носор и Арам вышли на стрельбище. Ассирийский царь Носор был уверен, что царь Арам, оставшись без хлеба, потерял дух и силы, а главное меткость глаза. Но случились чудеса! Арам стал победителем в этом состязании и с честью и уважением возвратился в свою страну. Его спас армянский хлеб. Возвратился царь и огласил по всей стране, что с тех пор в Армении пусть пекут лаваш вместо других хлебов.

Лаваш представляет собой пресный белый хлеб, изготовленный из пшеничной муки в виде тонкой лепешки. Армянский лаваш характеризуется почти полным отсутствием мякиша.

Лаваш настолько удобен, вкусен и красив, что количество его поклонников увеличивается с каждым днем. Вариантов использования лаваша множество: он хорош и в виде хлеба, то есть в своем прямом назначении, и как основа для интересных, эффектных блюд, которые подойдут как для праздничного застолья, так и для будничной семейной трапезы.

Если к Вам пришли гости, а Вы не ждали и не готовились к их приходу, то есть не сложный способ угощения на «скорую руку» . Возможно лаваш (тортилья) есть в холодильнике не у каждого, но посмотрев на этот рецепт Вы поймете удобство. Этот рецепт поможет Вам самим легко и вкусно перекусить после работы.

**Ингредиенты:**

* Лаваш;
* Майонез;
* Зеленый лук;
* Копченая колбаса;
* Твердый сыр.

**Этапы приготовления**

Кладем на стол лепешку. *Фото 1.*

Смазываем майонезом. *Фото 2.*

Трем сыр и посыпаем лепешку. *Фото 3.*

Режем зеленый лук и равномерно посыпаем лепешку. Добавляем натертую колбасу. Так получается нежнее и при нарезке получается ровный край. *Фото 4*.

Можно приготовить рулетики и с рыбой. *Фото 5.*

Сворачиваем рулетик. *Фото 6.*

Нарезаем на искосок и выкладываем на блюдо. Можно кушать))) *Фото 7.*

А можно поставить на 1-2 минуты в микроволновку и кушать горячие рулетики. *Фото 8.*

Выкладывать рулетики Вы можете как угодно, смотрятся они красиво и аппетитно. *Фото 9*.

Можно сверху оформить зеленью. *Фото 10.*

Нарезать можно и ровными кружками, хуже выглядеть не будет. *Фото 11.*

Вот и готова очень красивая и вкусная закуска. Летом Вы можете выложить готовые кусочки на листья салата, будет еще красивее!!!

Рецепт этой закуски крайне простой, а результат превзойдет все ваши ожидания. Будьте уверены это блюдо разойдется на все 100%.

 А вот еще рецепт))))

Отложите массаж, купите лаваш
Цедру лимона натрите, миску из шкафа возьмите.
Сок, майонез и цедру смешайте
И на лаваш эту смесь раскидайте!
Огурчиков, манго, индейки, салата…
Слои. Подготовьте рулет для заката.
Потом это в пленку слегка заверните
И в холодильник к себе уберите.
Теперь, чтоб рулет хорошо пропитался
Следите, лаваш чтоб там долго остался,
Часа 3-4 никто чтоб не трогал
Предупреждайте всех сразу с порога!
Затем нарезайте на порции смело
Массаж для желудка и польза для тела!

Автор: [Дарская Сияна](http://ti-poet.ru/kabinet.php?a=10523)

Описание у меня заняло гораздо больше времени, чем приготовление))) Приглашаю перекусить!!!!

Спасибо за внимание.