

**РЕЦЕПТ МОЕГО
ЛЮБИМОГО
ЛУКОВОГО**

- репчатый лук - 500г
- сливочное масло - 50г
- мука - 60г
- чеснок - 2 зубчика
- сыр
- пшеничные булочки - 2 шт.
- петрушка (веточки) - 3 шт
- черный перец , соль - по вкусу

Лук очистить, нарезать соломкой. Растопить масло на сковороде и в течение 30 мин, помешивая, обжаривать на среднем огне лук. Лук должен хорошо карамелизоваться, стать золотистым. Добавить муку, пассировать 2 мин. Добавить очищенные мелкорубленные зубчики чеснока. Залить все литром воды. Поперчить, посолить и варить при слабом кипении 20 мин. В это время натереть на мелкой терке сыр. У булочек срезать корки, хлеб полить небольшим количеством бульона и посыпать сыром. Запекать под грилем до образования золотистой сырной корочки не более 2 мин. Готовый суп налить в тарелку. Выложить в центр тарелки с супом хлеб с сыром. Посыпать все мелкорубленной петрушкой.



Полезные ссылки:

www.babylessons.ru/zagadki-pro-ovoshhi-luk/

www.kostyor.ru/student/?n=320

www.numama.ru/blogs/kopilka-detskih-stihov/stihi-pro-luk.html

shkolazhizni.ru/archive/0/n-26962/

Витаминки на окошке!



**Лук от семи
недуг!!!**

Выполнила Нестеренко София и мама
Жанна Салаватовна

Стихи о луке

У меня есть друг,
Он – от семи недуг!
Это - вкусный и полезный,
Желто - золотистый **лук!**

И. Ефремов

Там, на кухне, что за запах,
Что сбежал оттуда папа?
Там на кухне, что за звук?
Это мама режет **лук!**
Режет лук и плачет.
Что все это значит?
Кто же мамочку обидел?
Но когда я лук увидел,
Тоже плачу в два ручья...
Почему же плачу я?
Мне не больно, не обидно,
А слезам конца не видно!

Е. Попова

Лук очень полезен!!!



Загадки:

Никого не огорчает,
А всех плакать заставляет.
(Лук)

Сидит дед во сто шуб одет,
Кто его раздевает,
Тот слезы проливает.
(Лук)

Сарафан не сарафан,
Платьице не платьице,
А как станешь раздевать,
досыта наплачешься.
(Лук)

Прежде чем его мы съели,
Все наплакаться успели.
(Лук)

