

# Активний відпочинок





## Активний відпочинок



# Подорожі та екскурсії



# Участь у Всеукраїнському Фуд Челенджі (HealthySchools)



## Корисна шаурма



- Інгредієнти:**
- лаваш тонкий 2 шт.
  - куряче філе 300 г
  - овочі за смаком (помідор, листя салату, капуста, цибуля, болгарський перець, часник)
  - йогурт білий густий 200 мл
  - пріцаця ладізна - 20 г
  - лимоневий сік
  - петрушка
- Процес приготування:**
- Запекати філе
- Нарізаємо м'ясо шматочками, шинкуємо салат  
 -Робимо соус: 200 г йогурту, 20 г пріцаці, лимоневий сік, часник, спеції за смаком  
 -Формуємо шаурму і готуємо на грилі

*Родина Марини Анісімової*



## Борщ - суперкорисний продукт



# Участь у Всеукраїнському Фуд Челенджі (HealthySchools)



# Фуд Челендж

## Інформаційно-розважальна постановка «Good Паті»



# Участь у Всеукраїнському Фуд Челенджі (HealthySchools)



**Родина Олександри Коетюк**

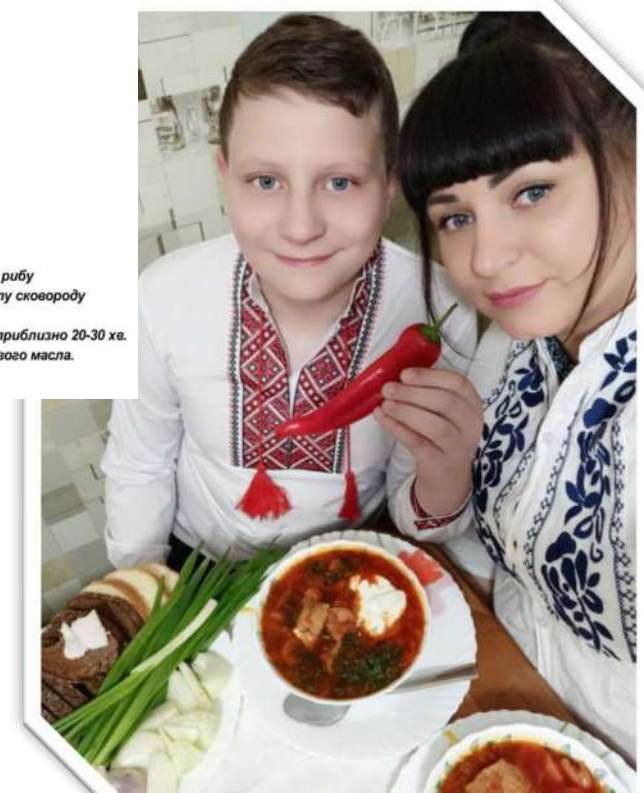
## Гречка з рибкою та овочами



Рецепт

Інгредієнти:

1. Гречка 1 ст. помити
2. Зварити гречку
3. Хек 0.5 кг.
4. Видалити плавники
5. Обваляти в муці з сіллю
6. З малою кількістю масла злегка обжарити рибу
7. Рибу зняти зі сковороди перекласти на другу чисту сковороду
8. Додати овочі
9. Посолити і додати води накрити кришкою і тушити приблизно 20-30 хв.
10. В кінці приготування додати кусочок вершкового масла.





# часть у сеукраїнському уд Челенджі (HealthySchools)



Млинці  
на молоці



## Смачна риба з овочами



- Інгредієнти :** риба мінтай 800 г, морква 250 г, цибуля 100 г, кабачок 300 г, помідори 150 г, сіль, перець.
1. Рибу промити та відварити 10 хв., остиудити, видалити кістки та хвіст. 2. Почистити моркву, натерти на крупній тертці. Перекласти натерту моркву в каструлю, наляти води, щоб покривала моркву зверху, довести до кипіння і провадити 7-10 хв. Рідину зіляти.
  3. Почистити цибулю, нарізати кільцями
  4. На дно каструлі викласти провалену моркву, потім цибулю, посолити. На овочі викласти філе риби, зверху нарізати кубиками кабачки, полити все перетертими помідорами, посолити, поперчити
  5. Накрити кришкою, довести кипіння та пропущити 25 хв.



Родина Анастасії Сорокогуд





Участь у  
Всеукраїнському  
Фуд Челенджі  
(HealthySchools)





**Участь у Всеукраїнському  
Фуд Челенджі  
(HealthySchools)**



# Фотофлешмоб до Дня вишиванки



У День вишиванки в міському музеї провели майтсер-клас з вишивання, а також розкрили секрети вишивки різними техніками. UA ❤️



# Флешмоб «Я люблю вишиванку»

8-А





Флешмоб



*«Я люблю вишиванку»*



# «Я люблю вишиванку!»



