

# ТАЙНА БОРОДИНСКОГО ХЛЕБА



Подготовила:  
учитель технологии  
МБОУ СОШ №11  
Милякова Ирина Анатольевна



Ах, на гравюре  
полустертой,  
В один великолепный  
миг,  
Я встретила, Тучков –  
четвертый,  
Ваш нежный лик,  
И вашу хрупкую  
фигуру,  
И золотые ордена...  
И я, поцеловав  
гравюру,  
Не знала сна...

# ГЕРОИ 1812 г



Маргарита Михайловна  
принадлежала к роду  
Нарышкиных по отцу, по  
матери – к роду Волконских



«Твоя судьба решится в Бородине!»



Теперь ли нам дремать в покое,  
России верные сыны?  
Пойдем, сомкнемся в ратном строе,  
Пойдем – и в ужасах войны  
Друзья, Отечеству, народу  
Отыщем славу и свободу  
Иль все падем в родных полях...

*Д. Давыдов*



7 сентября 1812 года

Бородино! Бородино!  
На битве исполинов новой  
Ты славою озарено,  
Как древле поле Куликово.

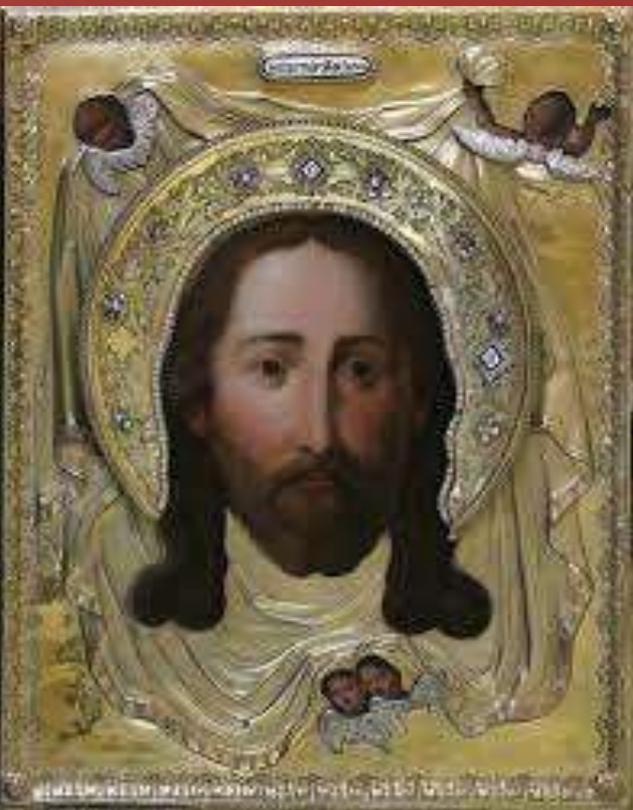
С. Е. Раич

«Из всех моих сражений,  
самое ужасное то, которое  
дал я под Москвой. Французы  
в нем показали себя  
достойными одержать победу,  
а русские стяжали право быть  
непобедимыми .»

Наполеон











# Рецептура бородинского хлеба

Наименование сырья	Расход сырья на 100 кг муки, кг
Мука ржаная обойная	80,0
Мука пшеничная 2 сорта	15,0
Крахмал	0,2
Солод ржаной красный	5,0
Соль поваренная пищевая	1,0
Дрожжи прессованные	0,1
Сахар	6,0
Патока сахарорафинадная	4,0
Масло растительное	0,05
Кориандр	0,5
Итого сырья	111,85

