

**Старшая группа
«Простоквашино».**

Рецепт от семьи Макара Киселева. Быстрая пицца

Ингредиенты:

1. Круглый лаваш
2. Кетчуп
3. Сыр моцарелла
4. Сосиски
5. Красный лук

Способ приготовления:

Берем основу для пиццы - это лист круглого лаваша. Смазываем его томатным соусом (кетчупом). Посыпаем тертым сыром, любым мягким. Далее кладем начинку - у нас это сосиски и красный лук. И последний этап, кладем сверху сыр моцарелла. Ставим пиццу на 5-7 минут в разогретую до 180 °С духовку. Всё, быстрая пицца готова.

Рецепт от семьи Платона Бреймана. Постный апельсиновый манник

Ингредиенты:

1. Манная крупа - 200 г (1 стакан объемом 250 мл)
2. Сок апельсиновый (готовый, в пакетах; или свежавыжатый) - 200 мл
3. Мука - около 200 г (в одном стакане - 150 г), в т.ч. мука для посыпания формы
4. Сахар - 200 г (1 стакан или по вкусу)
5. Масло растительное - 100 г (около полстакана) + масло для смазывания формы
6. Цедра апельсина тертая - 1 ч. ложка (по вкусу)
7. Сода - 1 ч. ложка
8. Мука или сухари панировочные (по желанию) - для посыпания формы

Способ приготовления:

1. Смешать манку с соком, сахаром и маслом. Добавить цедру. Оставить на 20-30 минут для набухания манки.

2. По истечении указанного времени добавить соду и частями просеять муку. Муки может уйти больше или меньше. Замесить тесто консистенции сметаны.
3. Вылить тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой или манкой форму.
4. Выпекать в предварительно разогретой духовке до 180-200 °С 40 минут.

Рецепт от семьи Яны Архипкиной. Блины

Ингредиенты:

1. Молоко-1 стакан
2. Яйцо – 2 шт.
3. Сахар – 2 ст.л.
4. Соль - щепотка
5. Мука – 1 стакан
6. Растительное масло – 50 г

Способ приготовления:

В молоко добавить сахар, яйца, соль и смешать венчиком, далее добавить муку и растительное масло, тоже смешать венчиком. Полученную смесь жарить на сковороде с двух сторон до приготовления. Блины можно подать со сгущенкой, с икрой, либо с ветчиной и сыром. Так же блины можно подавать с продуктами по вкусовым предпочтениям.

Рецепт от семьи Сони Корпенко. Сырные вафли

Ингредиенты:

1. Сыр 150 г
2. Яйцо 1 шт.
3. Мука 100 г
4. Молоко 100 мл
5. Разрыхлитель 1/2 ч. л.
6. Соль по вкусу
7. Укроп пару веточек

Способ приготовления:

Сыр натереть на мелкой терке, укроп мелко нарезать, все смешать с остальными ингредиентами. Выпекать в вафельнице до готовности!

Рецепт от семьи Димы Хворостьянова.

Печенье с какао

Ингредиенты:

1. мука 120 г
2. яйцо 1 шт.
3. сахар 100 г
4. масло растительное 60 г
5. какао-порошок 30 г
6. разрыхлитель 1/2 ч. ложки
7. сода 1/4 ч. ложки
8. соль 2 щепотки
9. ванилин по вкусу

Способ приготовления:

В подходящую миску просеиваем муку (120 г), какао-порошок (30 г), разрыхлитель (1/2 ч. ложки) и соду (1/4 ч. ложки). Перемешиваем. В другую ёмкость выбиваем яйцо, добавляем сахар (100 г), соль (2 щепотки) и ванилин (по вкусу и по желанию). Взбиваем миксером либо блендером минуту до получения пышной и светлой массы, в которой полностью растворился сахар. Добавляем растительное масло (60 г) и перемешиваем до объединения ингредиентов. В миску с сухими ингредиентами выливаем жидкую часть теста и хорошенько перемешиваем до получения однородного теста. В первую минуту покажется, что тесто жидкое, поэтому мы откладываем тесто на 8-10 минут, за это время тесто стабилизируется, мука и какао-порошок вберут в себя часть влаги и тесто станет плотнее и годным к дальнейшему использованию. Выкладываем тесто на бумагу для выпечки - можно раскатать тесто и вырезать фигурки либо выкладывать ложкой и руками скатать в шарик. Выпекаем в разогретой до 180°C духовке 18-20 минут.

Рецепт от семьи Виктории Князевой. Творожные шарики

Ингредиенты:

1. Творог – 350 г
2. Сахар - 50-60 г
3. Яйцо - 1 шт.
4. Ванилин/ванильный сахар - 1 уп.
5. Соль - 1/3 чайной ложки
6. Сода - 1/2 чайной ложки
7. Масло растительное - 1л
8. Сахарная пудра - по вкусу

Способ приготовления:

В глубокую миску сложить творог, яйцо, сахар, соду, соль. Все тщательно смешать. Можно брать, как зернистый творог, так и мягкий. Частями всыпать просеянную муку, перемешать. Муки может быть, как больше, так и меньше. Тесто должно получиться достаточно липким, но, не "забитым" мукой. Разогреваем масло на фритюр. Сначала на высоком огне, потом, сразу, как масло разгорелось, переключаем на средний. Формируем шарики мокрыми руками, диаметром 2-3 см, кладём в масло. Шарики мешать не нужно-переворачиваются сами. Как стали золотистые, выкладываем на тарелку, предварительно Застеленную бумажными полотенцами/салфетками. После этого перекладываем в сервировочное блюдо, присыпаем сахарной пудрой и наслаждаемся!

Рецепт от семьи Василисы Пушняковой. Сырники

Ингредиенты:

1. Творог 360 г
2. Яйцо 1шт.
3. Мука 2 ст. л.
4. Сахар 2 ст. л (по вкусу)
5. Ванилин (щепотка)
6. Изюм

Способ приготовления:

В миску с творогом добавьте сахар, ванилин. Добавьте яйцо в творожную массу, хорошо перемешайте. Всыпьте муку и изюм. Перемешайте до получения однородной консистенции. Скатайте из полученной творожной массы небольшие шарики диаметром 3-4см. Приплюсните шарики, чтобы получились красивые сырники. Теперь обваливайте сырники в муке. Разогрейте сковородку с небольшим количеством растительного масла. Обжаривайте сырники с каждой стороны примерно по три минуты, до получения красивой золотистой корочки. Подавать со сметаной, вареньем или сгущенным молоком.

Рецепт от семьи Алексея Волоцкого. Пирог с творогом и яблоками

Ингредиенты:

Тесто:

1. 100 г сливочного масла
2. 1,5 стакана муки
3. 2 ст. л сметаны
4. 0,5-1 ч. л. соды

5. Соль по вкусу

6. 0,5 ст. сахара

Начинка:

1. 200 г творога

2. 2 яйца

3. 0,5 ст. сахара

4. Яблоко 2 шт.

5. Банан 1 шт. (фрукты по вкусу)

Способ приготовления:

В миску насыпать муку, туда через тёрку натереть холодное масло. Добавить сахар, сметану и остальные ингредиенты. Всё растереть в крошку.

Всё размешать.

В форму на дно выложить половину крошки. Потом равномерно распределить всю начинку. Сверху выложить 2-ую половину крошки.

Выпекать при температуре 180° до румяной корочки.

Приятного аппетита!

Рецепт от семьи Кости Романова. Яблочное повидло

Ингредиенты:

Яблоки - 8 шт.

Сахар - по вкусу

Способ приготовления:

Очистить и нарезать яблоки.

Переложить в кастрюлю и засыпать сахаром. Добавить немного воды.

Варить на среднем огне, помешивая. После закипания варить 20 минут.

Измельчить блендером и варить ещё минут 15-20 на слабом огне.

Дать остыть и подавать к чаю!

Рецепт от семьи Миши Киселева. Рыба, тушенная в сметане.

Ингредиенты:

1. Филе минтая порционное замороженное (без кожи и костей) - 600г (можно также использовать треску)

2. Сметана 15% 100 г

3. Репчатый лук 1 шт.

4. Черный перец, соль

Способ приготовления:

1. Разморозить филе минтая.

2. Почистить луковицу, порезать полукольцами.
3. На сковороду налить немного растительного масла, высыпать лук, примерно $\frac{1}{2}$ всего количество, равномерно по сковороде, немного посолить.
4. Сверху лука выложить куски рыбы, немного посолить и поперчить.
5. На каждый кусок рыбы положить сверху ложкой сметану, немного размазать по кусочкам.
6. Сверху равномерно выложить оставшийся лук.
7. Закрыть сковороду крышкой. Включить плиту. Если на дне мало жидкости при нагреве сковороды, налить немного кипячёной воды.
8. Тушить на медленном огне 20 мин. Через 10 мин после закипания перевернуть куски рыбы на другую сторону, сверху полить жидкостью, которая образовалась при тушении.
Рыба обычно почти полностью закрыта жидкостью.
0. На гарнир хорошо подойдёт рис, отварной картофель или картофельное пюре.

Рецепт от семьи Арсения Бочкова. Печенье

Ингредиенты:

1. 3 стакана муки
2. 2 яйца
3. 250 г сливочного масла
4. 1 ст. л. сахара
5. $\frac{1}{2}$ ч. л. соды, уксус
6. Ванилин

Способ приготовления:

Все ингредиенты смешать. Тесто должно быть, как на пельмени. Подготовить формочки для печенья. Раскатать в тонкий слой тесто и вырезать формы. Положить на противень и выпекать при 180 градусов 15-20 мин. Печенье остудить.

Рецепт от семьи Ию Чжун. Китайские пельмени

Ингредиенты:

1. Мука пшеничная 350 г
2. Свиной фарш 350 г
3. Зелёный лук 50 г
4. Китайская капуста 150 г
5. Соль, сахар, имбирь, соевый соус, молотый белый перец, растительное масло, кунжутное масло по 10 г.

Способ приготовления:

Приготовление теста:

В миску всыплем пшеничной муки и добавим к ней 0,5 литра крутого кипятка, вымешивая тесто деревянной лопаткой. Когда оно чуть остынет в процессе вымешивания, мы выложим его на стол и продолжим замешивать еще минут пять, добиваясь эластичности. Если вам покажется, что тесто чуть жидковато и липнет к рукам, добавьте еще чуть-чуть муки. Накройте тесто, дайте постоять минут 30.

Приготовление начинки:

Для него вам потребуется половина кочана китайской капусты (разрежьте кочан вдоль), 350 грамм свиного фарша, чайная ложка соли, примерно стакан порезанного зеленого лука, 1 столовая ложка измельченного имбиря, 2 столовые ложки соевого соуса и столько же кунжутного масла и растительное масло. Капусту шинкуем максимально мелко, перетираем с солью, промываем под проточной водой и тщательно отжимаем. Свиной фарш разминаем вилкой и смешиваем его с капустой и нашинкованным зеленым луком. Все остальные ингредиенты смешиваем в чашке в виде соуса и добавляем в фарш из капусты, лука и свинины. Если фарш покажется вам жидковатым, то добавьте не 1, а 2 столовые ложки крахмала.

Как лепить:

Тесто раскатайте в длинную колбасу, нарежьте ровно на 50 брусочков. Из каждого бруска у вас должна получиться тонкая круглая лепешка диаметром примерно 5-7 см. В центр лепешки накладываем фарш и лепим в виде полумесяца. Варите пельмени в кипятке примерно минут 7-9. Подаются пельмени обычно с лёгким соусом из смеси уксуса (лучше мягкого, бальзамического), соевого соуса и толченого чеснока.