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 °C 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 свежевыжатый) 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 °C 40 минут.

Рецепт от семьи Яны Архипкиной. Блины

Ингредиенты:

- 1. Молоко-1 стакан
- 2. Яйцо 2 шт.
- 3. Caxap 2 ст.л.
- 4. Соль щепотка
- 5. Myка 1 стакан
- 6. Растительное мало 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
- 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°С духовке 18-20 минут.

Рецепт от семьи Виктории Князевой. Творожные шарики

Ингредиенты:

- 1. Творог 350 г
- 2. Сахар 50-60 г
- 3. Яйцо 1шт.
- 4. Ванилин/ванильный сахар 1уп.
- 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 нужнопереворачиваются 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.** Caxap 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 обваляйте 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 Волоцкова. 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 масле, высыпать лук, примерно ½ 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. ½ 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
- з. 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 (разрезайте 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 получится тонка круглая лепешка диаметром примерно 5-7 см. В центр лепешки накладываем фарш и слепляем в виде в формы 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.