



МБДОУ-детский сад комбинированного вида № 511

СЕМЕЙНЫЙ АЛЬМАНАХ

«Семейные кулинарные рецепты»

Выпуск 3



Гармонова Анастасия Валерьевна с сыном Андреем «Манник» и «Рулетики»





Семейный рецепт от Скосыревой Натальи Сергеевны, мамы Вани Груздева

Однажды мы с мамой решили приготовить такой пирог, и все ингредиенты подбирали «на глаз», с тех пор, спустя некоторое количество экспериментов, мы вывели идеальную формулу:

Мука – 240 г

Морковь (тертая) – 500 г

Яйцо куриное – 4 штуки

Сахар – 160 г (если хотите, количество сахара можно еще уменьшить, тогда он будет ещё полезнее)

Масло – 50 г

Разрыхлитель – 20 г

Выпекать как обычный кекс (у каждой хозяйки своя духовка и ей лучше знать надежный режим выпекания).

Готовый пирог можно украсить сахарной пудрой.

Данный рецепт хорош тем, что можно использовать как молодую морковь, так и ту, что долго хранилась и потеряла свою упругость, т.к. у хорошей хозяйки всё идет в дело.

От души рекомендую приготовить данный пирог! Уверена, что для вас, как и для моей семьи, это станет настоящим семейным рецептом. Ведь так приятно собраться большой семьей за одним столом и согреть душу вкусным чаем с кусочком этого полезного свежеприготовленного пирога - приятного солнечного цвета!





Семья Худжаназаровых «Традиционный хлеб»



В тёплую воду или молоко добавить соль, масло подсолнечное или сливочное на выбор, дрожжи, муку. Замесить тесто и оставить на час в тёплом месте.

Сформировать лепёшки и выпекать в духовке до готовности.



Семья Юговых-Маутиных

Традиционный рецепт, в котором принимает участие вся семья - это приготовление беляшей или пельменей.

Меня зовут Максим. С 1,5 лет я принимаю активное участие в кулинарной жизни нашей семьи. Играть с кастрюлями, сковородами, тарелками, ложками...я начал раньше чем с машинками и инструментами. Смотрел за мамой, бабушкой, тетей и повторял.





Если говорить о традиционном рецепте в котором принимает участие вся семья, то это приготовление беляшей или пельменей. Всё начинается с того, что я с дедушкой Юрой иду в магазин за мясом. А тетя Люба заводит (ставит) тесто. Только у нее получается повторить рецепт моей прабабушки.

Прокручиваем мясо в комбайне и делаем фарш. Я и бабушка Надя делаем сочни. Мне очень нравится орудовать скалкой.





Дальше добавляю мясо, чем больше, тем лучше. И
защипываю беляш. Беляш готов. Мама Маша
обжаривает его на сковороде. И взрослые кушают.
А мне пока дают только кусочек теста.



Семья Базарновых

Теплые и уютные семейные вечера
за лепкой домашних пельменей.



Семья Филипповых «БЛИНЫ»

Ингредиенты:

мука пшеничная — 300–320 г (2 стакана по 250 мл)

молоко 3,2%-й жирности — 1 л

масло растительное рафинированное — 40 мл (3 ст.л.)

яйца куриные — 4 шт.

сахар — 45–50 г (2 ст.л.)

соль — 5 г (1 ч.л.)

Способ приготовления:

В глубокую миску разбейте яйца. Добавьте к ним указанное количество соли и сахара.

Интенсивно взбейте венчиком.

Чтобы тесто без лишних усилий получилось однородным, разделите 1 литр молока, который вы приготовили для блинов, на 2 части. Сначала влейте в яйца 300 мл и перемешайте.

Введите просеянную муку, снова перемешайте. Влейте в тесто оставшееся молоко. Добавьте 40 мл растительного масла. Тщательно размешайте. Оставьте тесто на 15 минут при комнатной температуре.

Сковороду хорошо разогрейте и смажьте растительным маслом. Тонким слоем налейте тесто. Чтобы оно равномерно распределялось, плавно наклоняйте сковороду в разные стороны.

Выпекайте блины на огне выше среднего. Переворачивать их нужно в тот момент, когда края подрумянятся.

Чтобы готовые блины оставались эластичными и мягкими даже в холодном виде, сразу после выпекания щедро смажьте их мягким сливочным маслом.





Семья Алексеевых



Продукты



Помыть



Почистить



Порезать



Смешать

Картошка кружочками

Рецепт: картошка,
майонез, приправа, соль.



На противень



В духовку



Подождать



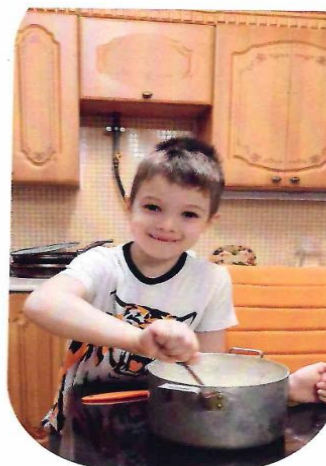
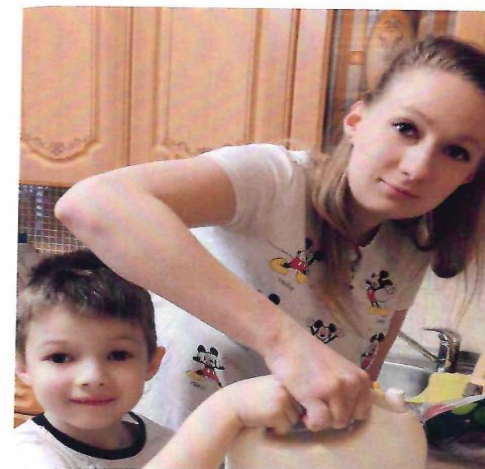
Готово



Приятного аппетита!



Семья Казанцевых



ШАРЛОТКА

МУКА	 1 стакан
САХАР	 1 стакан
ЯЙЦА	 4 шт.
ЯБЛОКИ	 400 г
СЛИВ. МАСЛО	 1 ст. л.
ВАНИЛИН	 0.5 ч. л.
РАЗРЫХЛИТЕЛЬ	 1 ч. л.

Взбить яйца, добавить сахар, ванилин.
Вмешать муку, разрыхлитель.
Нарезать яблоки дольками.
Смешать с тестом.
Готовить 30-40 минут при t 180 °C.

Семья Парфёновых





Над выпуском работали:

**Дети и родители из группы № 1, 6
под руководством воспитателя Акимовой А.В.
Дети и родители из группы № 2
под руководством воспитателя Ильиной В.Г.
Дети и родители из группы № 7
под руководством воспитателя Фароян Е.А.
Дети и родители из группы № 8
под руководством воспитателя Варгиной Н.В.**

