

МБОУ «Налобихинская СОШ им. А. И. Скурлатова» структурное
подразделение Налобихинский детский сад

Семейная кулинария. Рецепт любимого семейного блюда.



Средняя группа
Воспитатель
Гукк Ю.В.

В презентации участвовали семья:

1. Поповой Арины
2. Руднево Ромы
3. Горн Егора
4. Неагенько Миши
5. Ильиной Саши
6. Метик Ларисы
7. Федосовой Луизы
8. Савин Серёжи
9. Фахриевой Карины
10. Реш Арины
11. Снытниковой Соли

Семья Поповой Алины

Шоковареники «Черный лес»

Рецепт:

тесто:

мука 450 гр

какао 50 гр

кипяток 300 мл

яйцо 1 шт

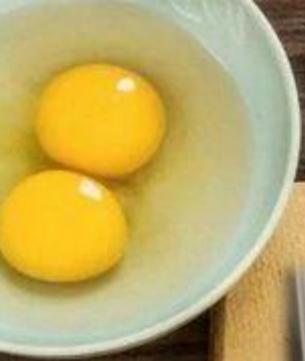
соль щепотка

начинка: творог 250 гр

вишня 250 гр (у нас

сушёная) сахар по вкусу





Семья Руднего Ромы

Кексы

1,5 стакана молока

1,5 стакана сахара

1 ст. масла

растительного

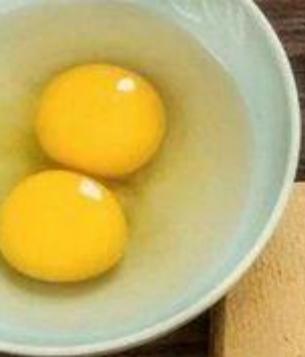
4 яйца

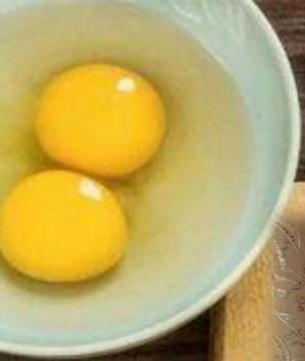
1 чайная ложка соды
погашенная уксусом

4 ст. муки



14.11.2024 19





Семья Горн Егора

Состав: Мука-1/4 часть граненного стакана Сахар-1/2стакана Яйцо-2штСоль-на кончике ножа

Способ приготовления: В миску разбиваем яйца, соль, всыпаем сахар и взбиваем до белой пенки, как на бисквит. Затем добавляем муку и взбиваем до однородной консистенции.

Консистенцию выкладываем в кондитерский мешок и разливаем по половина в смазанные силиконовые формочки. Затем ставим в разогретую духовку до 180 градусов на 10 минут.

После того, как капкейки остынут, украшаем белковым кремом и ягодой.

Ягоду можно любую положить.

Белковый крем

4 яйца

1 стакан сахара.





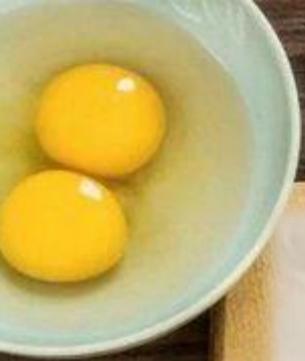
«Пицца»

Слоенное тесто без дрожжевое. (можно слоёное дрожжевое) 500гр.
Колбаса полукопчёная 300гр.
Сыр твердый грамм 200.
1,5ст. ложки кетчупа.
1,5ст ложки майонеза.
Мука грамм 10-20.

Приготовление: раскатать тесто присыпанной мукой по форме. Форму смазать маслом, и выложить на него раскатанное тесто. Смешать вместе майонез с кетчупом. Размазать по тесту. Нарезать круглешками колбасу разложить равномерно по тесту. Сыр натереть на крупной терке. Распределить все по начинке. В заранее разогретую духовку до 200гр. Поставить пиццу выпекать минут 15

Семья Неяченко Миши





Семья Ильиной Саши

ШАШЛЫК

- Ингредиенты:** 1) Свинина - 1кг;
2) Лук - 2 шт;
3) Чеснок - 5 зубчиков;
4) Соевый соус - 100мл;
5) Майонез - 200мл;
6) Соль и перец по вкусу.

Рецепт: лук режем полу кольцами, и разминая, отправляем его в кастрюлю; мясо нарезаем средними кусочками, и добавляем его к луку; измельчаем весь чеснок, добавляем соль и перец, а затем вливаем соевый соус и майонез; все хорошо перемешиваем и оставляем мариноваться часа на 2; жарим шашлык и наслаждаемся его прекрасным, нежным и сочным вкусом;



Семья Ярных Анны и Алены

Домашняя пицца 2- порции

Ингредиенты:

тесто(на кефире)

Стакан кефира,

1/2 стакана масло подсолнечное,

мука 3 стакана,

дрожжи 11гр быстросействующие,

сахар 1/2 ч.л,

соль 1ч.л.

Начинка: колбаса на выбор 200 гр,

соус 3 ст.л,

огурец средний 1 шт.

помидор средний 1 шт,

сыр твёрдый 200 гр.

Соус: смешиваем 50 гр. майонеза и 50 гр.

кетчупа.





Семья Метик Ларисы



Рецепт трубочек с белковым кремом.

Ингредиенты:
Слоёное тесто (дрожжевое) 1 кг
Яйца (белки) 5 шт
Соль щепотка
Сахар 100 гр
Сахарная пудра 50 гр

1. Берём слоёное тесто, разрезаем полосками, накручиваем на форму для трубочек и выпекаем при 180° 20 мин.
Готовим белковый крем
 2. Отделяем белки от желтков взбиваем с щепоткой соли до пены, в это время, когда взбиваются белки, варим сироп:
Берём 100 гр сахара и 100 гр воды варим до карамельного состояния и соединяем с белками тонкой стружкой. Ещё взбиваем 10 мин и начинаем этим кремом наши готовые, остывшие трубочки. Посыпаем сахарной пудрой!
- Приятного аппетита!

Пирог с Картошкой и Мясом

Ингредиенты:

Для теста:

- Молоко - 150 мл.
- Яйца - 1 шт.
- Соль - 1/2 ч.л.
- Сахар - 1 ст.л.
- Мука - 250-300 г.
- Дрожжи (сухие) - 5 г.
- Сливочное масло - 30 г.
- Растительное масло - 1 ч.л.

Начинка:

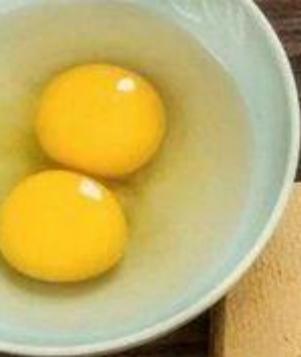
- Картофель - 5-6 шт.
- Мясо (свинина) - 250-300 г.
- Лук репчатый - 1 средня
- соль и специи для мяса (по вкусу)

Приготовление:

- 1) Делаем тесто. Налейте в чашу теплое молоко, добавьте соль и сахар, все хорошо перемешайте. Добавьте сливочное и растительное масло, яйцо и опять хорошо перемешайте.
- 2) Добавьте немного муки и дрожжи. Перемешайте и дайте постоять минут 3-4.
- 3) Добавьте оставшуюся муку и вымесите эластичное тесто. Замешивайте до тех пор, пока тесто не перестанет прилипать к рукам. Накройте тесто салфеткой и дайте ему подняться.
- 4) Переходим к начинке. Порезайте мясо на небольшие кусочки, добавьте специи и соль, мелко нарезанный лук и хорошо все перемешайте.
- 5) Почистите и порежьте картофель на небольшие полоски. Раскатайте часть теста и покройте им форму для выпекания. Сделайте небольшие бортики. Выложите на него картофель, ополощите. Выложите мясо поверх картофеля.
- 6) Раскатайте еще одну часть теста, покройте ею пирог, защипните края. Смажьте пирог смесью из желтка и молока.
- 7) Поставьте пирог в предварительно разогретую до 180С° минут выпекать минут 40-50.

Семья Федосовой Лизы







Семья Савич Серёжы

«Блины классические»

Продукты

Молоко - 700 мл

Яйца - 3 шт.

Мука - 250-280 г

Масло сливочное

(растопленное) или масло

растительное - 2 ст. ложки

Сахар - 1-1,5 ст. ложки (по
вкусу)

Соль - 1/3 ч. ложки (по вкусу)

Масло растительное - для
смазывания сковороды

Семья Фахриевой Карины

Рецепт сосисок в тесте с начинкой

Ингредиенты

тесто-мука-400гр
сахар-1ст.ложка
соль-1ч.ложка
молоко-1стакан(250гр)
вода-1стакан(250гр)
сухие дрожжи-10гр
масло растительное-4ст.ложки(~20гр)
начинка для пиццы: яйцо-1шт
капуста свежая-100-150гр
колбаса вареная или копченая -100гр
томаты средних -3шт
лук репчатый -1шт средняя
сыр-150гр
майонез-150гр
соль,специи по вкусу.

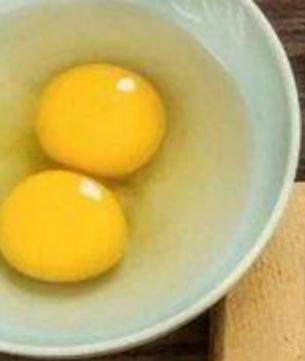
приготовление пиццы:

капусту нарезать полукольцами, лук нарезать кубиками, яйцо посолить и добавить специи и перемешать.
в небольшой лепешечкой помзать дно немого теста, капусту, положить начинку, сверху положить ломтик сыра и запечь в духовке на 180градусов~40 минут

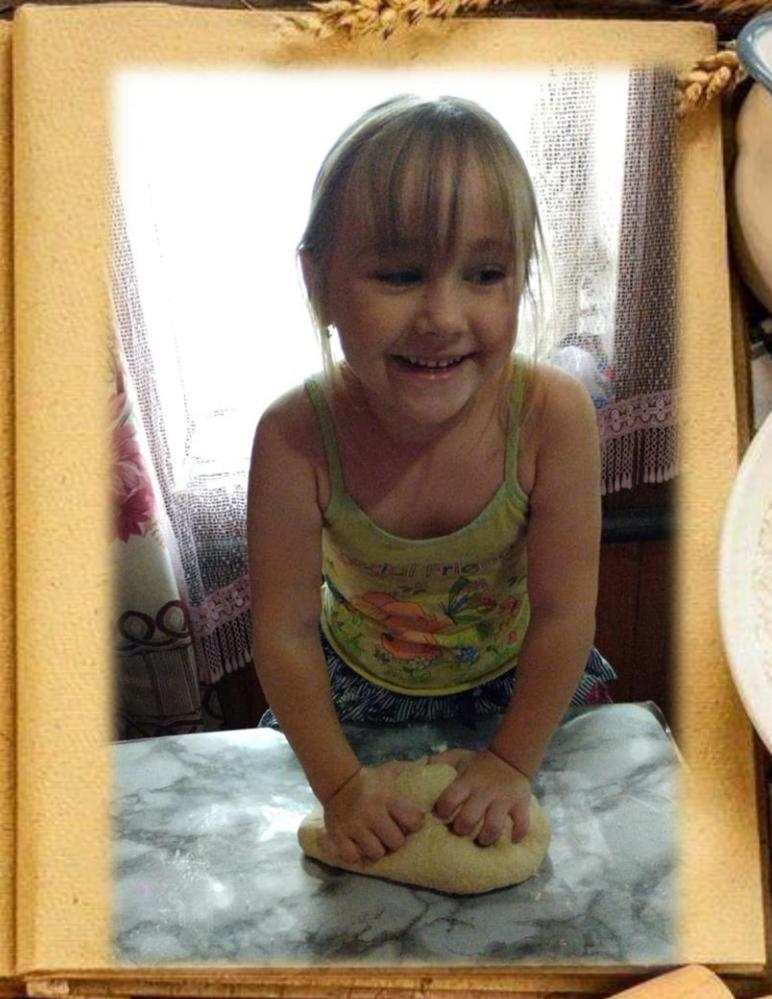
приготовление сосисок в тесте:

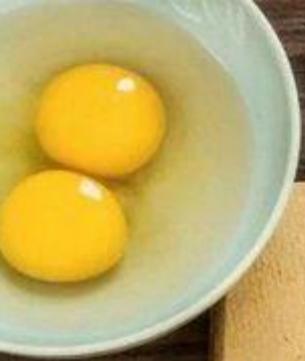
подготовить сосиски снять с них оболочку
готовое тесто раскатывается в длину немного разрезать края в серединку положить сосиску и ложкой каждую половинку заочередно прижать ее, помазать желтком от яйца и на раскатку в теплом месте минут на 5 и в духовке выпекать при температуре 180-200 минут, ну или как получится красивая корочка.

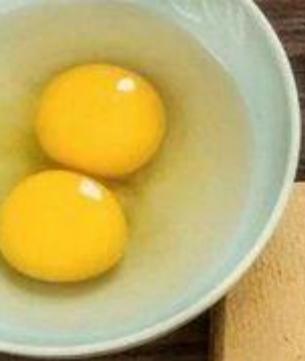




17.11.2024 13:07

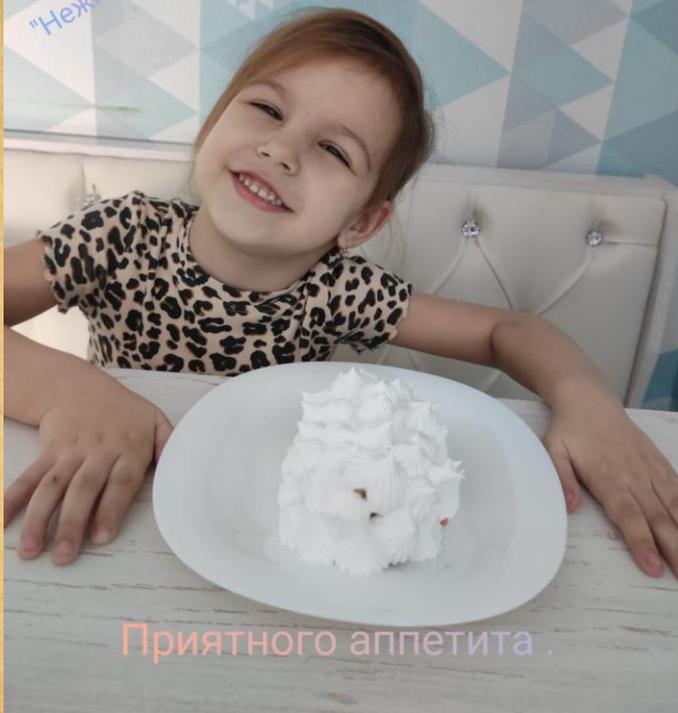






Пирожное
"Нежное облачко"

Слоёное тесто - 100 гр;
Сливки для взбивания 33% - 150 гр
Любимые ягоды - 2, 3 шт;
Капельку любви.



Приятного аппетита .

Семья Реш Арины

Пирожное «Нежное облачко»

Ингредиенты:

Слоеное тесто 100гр.
Взбитые сливки 33% -
150гр.
Любые ягоды – 2-3шт



© SHUTTER AWESOME 470

Семья Снытниковой Сони

«Пирог»

Дрожжевое тесто для пирогов

Молоко – 0,5 л

Соль – 1 ч.л.

Дрожжи -10 гр.

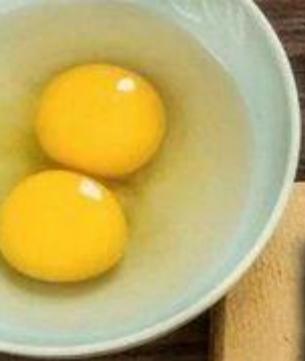
Сахар 1 ч.л.

Масло растительное 3-4 ст.ложки

Мука 3-4 стакана

Замесить тесто, поставить на расстойку на 2-3 часа, подбивать раза 2 и выпекать пирожки.

Начинка любая



Shot on AWESOME A70



Shot on AWESOME A70



Семья Снытниковой Сони

«Манник»

Продукты

Крупа манная - 1 стакана

Кефира - 1 стакан

Сахар - 1 стакан

Яйцо - 3 шт.

Сметана – 1 стакан

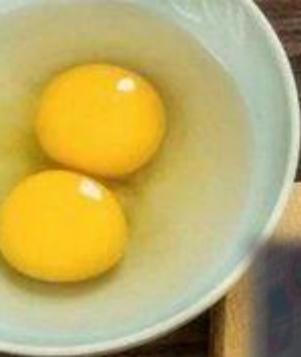
Разрыхлитель - 1 пакетик

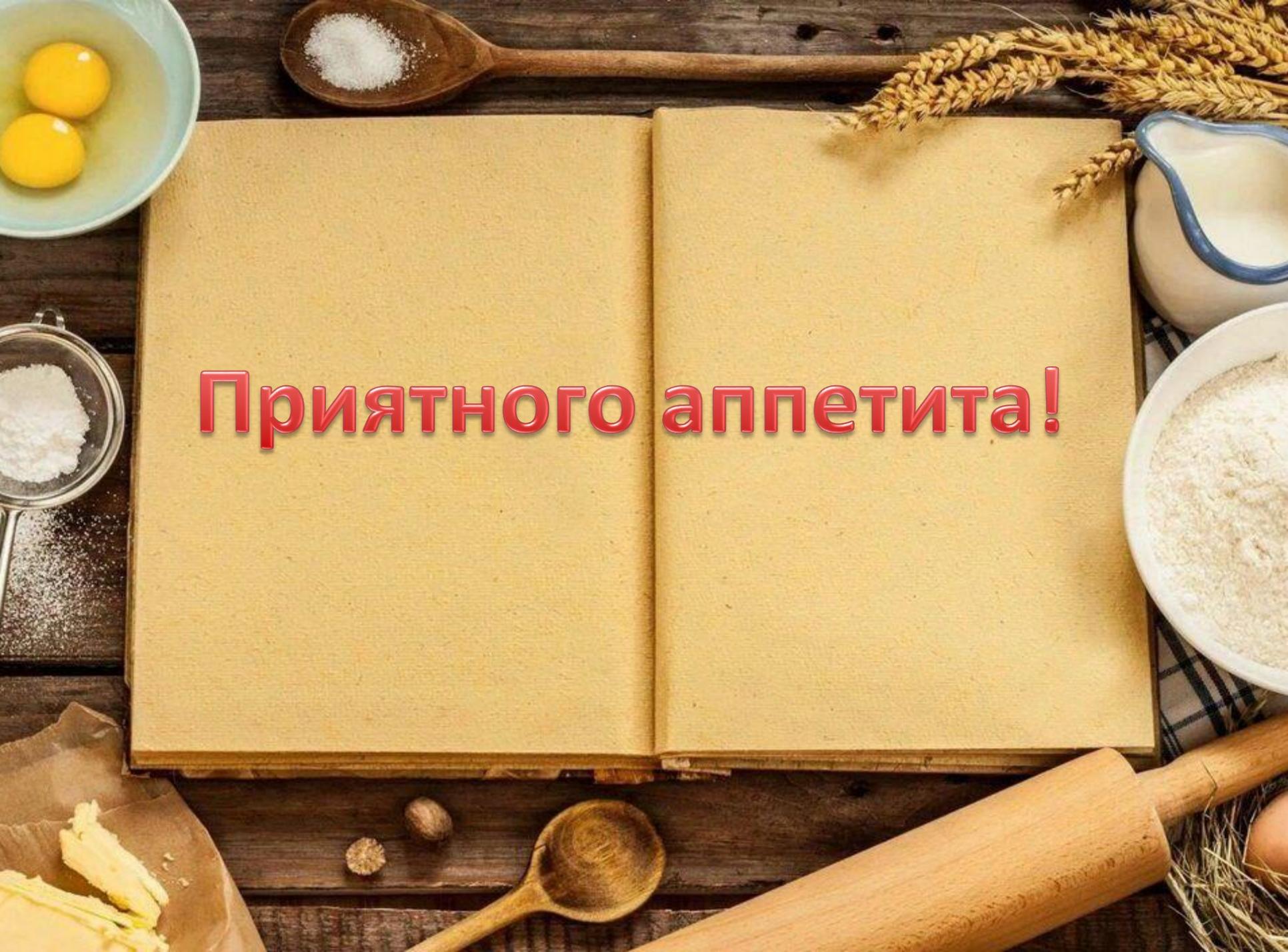
Соль - 1 щепотка

Перемешать выпекать в духовке при 180°



Shot on AWESOME A70





Приятного аппетита!