

*Семейные
рецепты
Старшей группы
«Непоседы»*

*Воспитатель:
Чучукина А.В.*

2024 год



Семьи, принявшие участие:

- 1. Семья Никиты Кузьмина*
- 2. Семья Бори Малыхина*
- 3. Семья Даши Дубровиной*
- 4. Семья Ромы Горбунова*
- 5. Семья Егора Исаева*
- 6. Семья Насти Савиных*
- 7. Семья Семёна Маслова*
- 8. Семья Вероники Молокановой*
- 9. Семья Саши Гоманова*
- 10. Семья Саши Пяткова*
- 11. Семья Егора Беловолова*
- 12. Семья Кирилла Прудникова*
- 13. Семья Ани Бердовой*

Семья Никиты Кузьмина

Мой любимые горячие бутерброды



Рецепт:

Хлебушек – разложить на противень

Кечунез (майонез + кетчуп) – помазать хлеб

Колбаска – нарезать кубиком

Сыр – потереть на терке

Главный ингредиент – удовольствие
от приготовления 👍



Семья Бори Малыгина

Семейная пицца



Рецепт:

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

Раскатать тесто по
форме.. Смешать вместе
майонез с кетчупом.
Помазать тесто.
Нарезать кругляшками
колбасу разложить
равномерно по
тесту.





**Сыр натереть на крупной терке.
Распределить все по пицце. В заранее
разогретую духовку до 200гр. Поставить
пиццу выпекать минут 15.
Достаем готовую пиццу разрезаем
порционно и подаем.**

**Главный ингредиент – помощь
мамочке 👍**



Семья Даши Дубровиной

Мамин борщ с салом



Рецепт:

**Мясо на косточке;
свежие овощи, выращенные
своими руками (картошечка,
морковка, свекла, лучок,
капустка, помидорки)
Суп очень вкусен с салом
копченым или соленым.**



**Главный ингредиент – обед всей дружной
семьей 🍷**



Семья Ромы Горбунова

Бабушкины блинчики – объедение!



Рецепт:

3 яйца
соль и сахар по вкусу
1 литр молока
300 гр. муки
2 ст. л. масла
растительного.

Приготовление:
яйца взбить венчиком
налить молока,
добавить сахар, соль
постепенно
подмешивать муку.



*Если густовато,
разбавить молоком,
добавить
растительное масло.
Сковороду накалисть,
смазать маслом и
выпекать блинчики.*



*Ну и обязательно,
снять пробу!*

Главное – вместе и с любовью. 👍



Семья Егора Исаева

Курочка с картошкой и овощами

Промыть тушку курицы и положить её в глубокую тарелку.

Добавить соль и специи по вкусу (например, сушёный чеснок, молотый перец, немного соевого соуса и прованские травы), подсолнечное масло и тщательно натереть. Накрыть фольгой и оставить на час в холодильнике.

Достать курицу из холодильника, положить её в рукав для запекания и в духовку вместе с картошкой. Выпекать примерно один час.

Чтобы получилась красивая и румяная корочка, за 10–15 минут до готовности разрезать рукав и оставить курицу доготавливаться в открытом виде.

Блюда из кур легко усваиваются организмом человека и имеют большое значение в питании не только взрослого человека, но и детей.

Ой, как вкусно, аж слюнки бегут!

**Главный ингредиент – тепло
мамино сердце** 👍



Семья Наси Савиных

Манты



Рецепт:

Тесто:

Мука – 500гр, яйцо – 1 шт., соль – 1 ч.л.,
вода тёплая – 250мл.

Начинка:

мясо говядина – 300гр, свинины – 400гр, лук
репчатый – 300гр, соль, перец и специи по
вкусу.





Главные
ингредиенты –
Взаимопомощь,
доверие
и нежность 👍



Семья Семёна Маслова

Простокваша с дворянским хлебом



Любимая еда Семёна - сладкая простокваша с черным хлебом "дворянский" с курагой, черносливом, грецким орехом, семечками.

Главный ингредиент – забота 🍏



Семья Вероники Молокановой

Самса с мясом



Тесто слоеное дрожжевое – 400 гр.

Картофель – 5 шт.

Фарш мясной – 250 гр.

Лук репчатый – 1 шт.

Яичный желток – 1 шт.

Вода – 50 мл.

Зелень, соль, специи – по вкусу



**Тесто раскатать,
разрезать на
квадратики.**

**Положить начинку
и скрепить края.**

**Помазать взбитым
желтком**

**Поставить в
духовку.**



*Готовую самсу выложить на тарелку и
приятного аппетита!*

*Главный ингредиент –
счастливые моменты 👍*



Семья Саши Гоманова

Макарошки - осьминожки

Ингредиенты:

- 1 упаковка спагетти
- 1 упаковка сосисок

Приготовление:

- Сосиски разрезаем на половинки или четвертинки, как вам больше понравится
- Вставляем спагетти в сосиски по несколько штук в каждую, тем самым формируем осьминожек
- Далее отправляем в кипящую подсоленную воду и отвариваем столько времени, сколько указано производителем на упаковке спагетти. Сливаем воду. Осьминожки готовы!

Макарошки - осьминожки

Главный ингредиент – весело и дружно 🍷



Семья Саши Пяткова

Вареники с овощами



Замесили тесто.
2 яйца, мука, вода.
Картошечку потолкли.
Раскатали лепешки
налепили вареники.
Сварили в подсоленной
воде.
Нарезали овощи и
готово.

Главный ингредиент – вместе 🍷



Семья Егора Беловолова

Бешбармак с курицей



Рецепт:

Мясо курицы – 1-1,5 кг; мука – 2-2,5 ст.; яйцо – 3 шт.; растительное масло – 1-2 ст.л.; лук – 3 шт.; специи по вкусу
Приготовление: замесить тесто, раскатать в тонкий пласт, нарезать ромбиками, отварить.

Отварное мясо разделить довести до кипения в бульоне, добавить специи. Выложить готовые ромбики на большое блюдо, сверху мясо с луком, посыпать зеленью

Главный ингредиент – теплота и сердечность в семье 🍴



Семья Кирилла Трудникова

Домашние блинчики



Рецепт:

Яички – 7 штук

Сахарочек – 8 ст. ложек

Соль – 1 ч. Ложечка

Водичка – 2 литра

Сливочки сухие – 4 ст. ложки

Мучка – 800 гр.

Маслице растительное – 8 ст. ложек

Сода – 1,5 ч. ложки

Замесить тесто и печь.

**Главный ингредиент –
сближение семьи 👍**



Семья Ани Бердовой

Семейная пицца с колбаской





Рецепт:

Для начинки:

копченая колбаса – 150 г

Твердый сыр – 200 г

Томатный соус – 4 ст. л.

Помидоры – 3 шт.

Для теста: Сухие дрожжи – 5 г

Питьевая вода – 120 мл

Мука – 200 г

Соль – 1/2 ч. л.

Оливковое масло – 2 ст. л.

**Замесить тесто, положить начинку
(соус, колбаса, помидоры, сыр) и в духовку.**



Рогалики с вареной сгущенкой



Рецепт:

Мука - 440 г, молоко - 150 г, сахар - 100 г, сухие дрожжи - 5 г, сливочное масло - 70 г, яйца - 1 шт.

Вареная сгущенка по вкусу

Приготовление:

замесить тесто, раскатать, нарезать треугольниками, положить сгущенку и закрутить рогалики. Выпекать в духовке при 200 градусов.



**ПАПА – главный ценитель совместного труда
нашего женского коллектива.**

**Главное - командная работа, когда каждый вносит свою
посильную лепту в общее дело. И для детей это шанс
почувствовать себя значимым, нужным.**







Приятного аппетита!

