

The background is a light-colored wooden surface with a visible grain. Various fresh vegetables and herbs are scattered around the edges of the frame. In the top left, there are several red tomatoes. In the top right, there are orange carrots and a bunch of green parsley. On the right side, there is a yellow bell pepper and a green pepper. In the bottom left, there is a green cucumber and some green herbs. In the bottom right, there is a red bell pepper, a green bell pepper, and some green herbs. The text is centered in the middle of the image.

СЕМЕЙНЫЕ РЕЦЕПТЫ СТАРШЕЙ ГРУППЫ

Рецепт семьи Асессоровых

“Самые вкусные блины”

История рецепта:

В нашей большой семье ни одна женщина не умела печь блины, ну или не хотела учиться. Мы с Ксенией исправили эту ситуацию и научились, причем добавляя все на глаз и постоянно экспериментируя пришли к идеальному рецепту с одним секретным ингредиентом. Теперь это первое блюдо, которое Ксюша просит на завтрак, обед и ужин. И всегда жарим мы их вместе!

Ингредиенты:

1. 2 куриных яйца
2. Стакан молока
3. 4-6 ст. ложки муки (все зависит от муки и размера яиц)
4. Соль по вкусу
5. Сахар по вкусу (мы любим сладкие 4-5 ч. ложек с горкой)
6. Масло растительное на глаз, чтобы полностью покрыть диаметр Вашей сковороды
7. И секретный ингредиент - Ванилин 1 пакетик (с ним всегда блины получаются вкусные и ароматные!)

Приготовление:

Ставим сковородку на плиту наливаем масло и разогреваем его. Яйца смешать с солью, сахаром и ванилином, затем влить молоко, хорошо перемешать, затем всыпать просеянную муку и параллельно перемешиваем, чтобы не было комочков. За это время масло хорошо разогрелось и его нужно аккуратно влить в полученную массу и хорошо вымешать. Все. Жарим. (На сковородку масло больше лить не нужно.) Приятного аппетита.



Рецепт семьи Куриных

“Пицца”

История рецепта:

Наша семья совсем молодая, но у нас уже есть свои традиции. Одна из них — это совместное приготовление пиццы. Каждый праздник приглашаем родных и друзей попробовать наше творение. Данный рецепт мы придумали сами.



Ингредиенты:

1. Вода
2. Дрожжи
3. Соль, сахар
4. Мука
5. Кетчуп
6. Колбаса
7. Сыр



Приготовление:

1. Стакан воды + 1ч.л дрожжей, перемешиваем и ждем 10 минут.
2. 1ч.л соли + 1ч.л сахара, перемешать
3. Добавляем муку, замешиваем тесто, чтоб не прилипало к рукам.
4. Закрываем тесто пищевой пленкой и даем настояться 10мин.
5. Раскатываем удобной вам формы, смазываем кетчупом и добавляем начинку.
6. Ставим в печь на 20 минут.
7. Начинку можно выбрать на Ваш вкус



Рецепт семьи Кутеповых

“Салат Цезарь”

История рецепта:

В нашей семье очень любят этот салат и мы часто его готовим вместе.

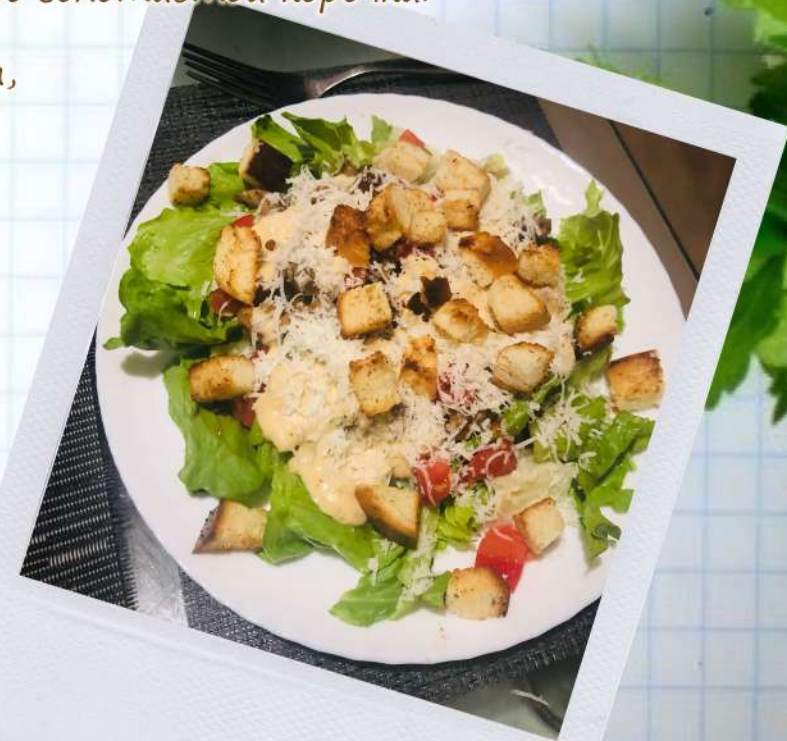
Приготовление:

Филе куриное можно пожарить можно отварить, салат айсберг не резать, а нарвать от ножа он горчит, помидоры порезать пополам, сыр натереть на средней тёрке, сухарики батон либо белый хлеб пожарить на сковороде без масла до золотистой корочки.

Соус: в сметану добавить чеснок тёртый, горчицу на кончике ножа, 2 чайных ложек майонеза, чуть чуть перца молотого, сок лимона выдавить и 1 чайную ложку соевого соуса.

Собираем: на листья салата выкладываем курицу затем помидоры поливаем соусом сверху сыр и на него сухарики, готово!

Приятного аппетита!



Рецепт семьи Макухиных

“Дрожжевые блины”

История рецепта:

Я научилась готовить дрожжевые блины на практике в университете, но, как оказалось, не те блины, есть повкуснее. Я приехала летом домой и рассказала маме что готовила и как, на что мама мне ответила, что есть у нее рецепт от ее бабушки, с секретным ингредиентом. Прабабушка и мама готовили на глаз, поэтому вычислить пропорции было не просто, но я все же попробовала.

Ингредиенты:

500 мл молока

1 ч.л. сухих дрожжей

50 мл сметаны

250 г. муки

1/2 ч.л. соли

2-2.5 ст.л. сахара или меда

1 яйцо

Молоко и яйца должны быть комнатной температуры.

Приготовление:

Сначала необходимо смешать дрожжи с мукой, затем взбить яйцо с щепоткой соли и сахаром, после добавить в яичную смесь молоко, и далее постепенно замешать тесто для блинов и в самом конце секретный ингредиент, сметана. Тесто накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1.5 – 2 часа, или на 40 минут отправить в мультиварку на режим йогурт. Выпекать блины на сильном огне по 1-2 минуты с каждой стороны. Блины получаются тонкие, ажурные, остаются мягкими даже не следующий день, если вообще остаются.

Я поняла, почему в этом рецепте нужна сметана, на 3 курсе универа, а бабушка поняла без специального образования. Вот такая мудрость поколений.



Рецепт семьи Мироненко

"Манты"

История рецепта:

Всей семьёй мы очень любим это блюдо. Все принимают участие в его приготовлении: папа измельчает мясо, Миша замешивает тесто, мама следит за рецептурой, а дедушка раскатывает его. К лепке приступает вся семья—это нас сближает, мы много общаемся, а позже за большим столом наслаждаемся вкусными мантами.

Ингредиенты:

Тесто:

1 стакан воды

1 яйцо,

5 ч.л. соли

400 гр муки

Фарш:

1 кг. мяса, 4 шт. лук, перец, соль по вкусу

Приготовление:

В мисках замешать тесто и приготовить фарш.

Раскатать из теста круги, положить ложку фарша и защипить получившийся мант.

Отварить манты в пароварке или мантоварке до готовности.

Приятного аппетита!



Рецепт семьи Муравейко

"Пицца от Шеф-повара Владимира Михайловича"

История рецепта:

Пиццу в нашей семье готовят исключительно по этому рецепту. Тесто получается воздушным и мягким. Пицца получается очень вкусной не только благодаря использованным ингредиентам, но и благодаря хорошему настроению шеф-повара Владимира..

Ингредиенты:

Мука - 450 г, теплая вода - 1 стакан

Масло растительное - 50 мл, дрожжи сухие - 1 ч.л., сахар - 1 ч.л., соль - 1 ч.л.

Ингредиенты для начинки:

Колбаса нескольких видов (вареная, копченая, сырокопченая) по вкусу

Помидоры - 2 шт. Огурцы консервированные - по вкусу

Сыр Моцарелла - по вкусу. Лук - 1 шт.

Для соуса:

Майонез 2 ст.л. Кетчуп или соус 2 ст.л. Травы и специи

Приготовление:

Приготовление начнём с теста для пиццы. В стакан теплой воды добавляем дрожжи, сахар и 1 ст.л. муки. Перемешиваем и даем постоять в теплом месте 15 минут. В чаше смешиваем опару, муку и соль. Хорошо вымешиваем, добавляя немного растительного масла. Накрываем пленкой и даем тесту подняться в теплом месте. Оно должно увеличиться вдвое. Включаем духовку и разогреваем до максимальной температуры. Отдохнувшее и готовое тесто раскатываем и укладываем на противень. Укладываем начинку слоями, сверху посыпая обильно частью сыра. Готовим пиццу в духовке при температуре 220 градусов минут 15. За 5 мин до готовности сверху пиццы выкладываем оставшийся сыр. Осталось немного подождать! Еще немного и пицца готова!



Рецепт семьи Муравейко

"Тортик от Шеф-повара Владимира Михайловича"

История рецепта:

Торт по данному рецепту в нашей семье готовят с детства мамы Владимира. Торт получается очень вкусным и сладким не только благодаря использованным ингредиентам, но и благодаря хорошему настроению шеф-повара Владимира и его команды.

Ингредиенты:

Коржи бисквитные
Сгущенное молоко – 1 банка
Масло сливочное – 1,5 пачки
Какао – по вкусу
Фрукты (банан, киви и другие) – по желанию
Мармелад или печенье – по вкусу.

Приготовление:

В чаше блендера смешиваем сгущенное молоко и сливочное масло. Полученную массу делим на две части. В одну из частей вкуснейшего крема добавляем какао по вкусу и перемешиваем до однородного состояния. На самый нижний корж равномерно выкладываем светлый крем, с верху кладем второй корж и смазываем его темным кремом. Добавляем любимые фрукты (по желанию). Процедуру повторяем до последнего коржика. Сверху и по краям обмазываем оставшимся кремом. Украшаем по своему вкусу и настроению. Даем пропитаться коржикам часов пять и готово! Можно наливать чай и наслаждаться приятным сладким тортиком, сделанным с душой!

Приятного аппетита!!!



Рецепт семьи Сараевых

“Салат из баклажанов”

История рецепта:

Этот рецепт появился в нашей семье в 2020 году. Нашли на просторах интернета. Очень понравилась подача, да и наша семья очень любит баклажаны в любом виде.

Салат очень вкусный, сытный и необычный на вид.

Режется как настоящий торт, можно подавать порционно кусочками.

Ингредиенты:

1. Баклажаны – 3-4 шт
2. Грецкие орехи – пол стакана
3. Куриное отварное мясо(грудка или 2 окорочка) – 2 шт
4. Отварная морковь – 1 шт
5. Шампиньоны – 600-700 гр
6. Лук – 1 шт
7. Чеснок – 2 зубчика
8. Майонез – по вкусу
9. Соль – по вкусу
10. Специи – по вкусу
11. Масло растительное – для жарки

Приготовление:

Баклажаны порезать длинными листики, замочить в солёной воде на 20-30 минут.

Обжарить лук и шампиньоны и с двух сторон. Баклажаны промокнуть салфетками, чтобы убрать лишнее масло после жарки. Форму для запекания или тарелку с высокими краями выкладываем баклажанами, слегка нахлестывая и оставляя свободные края.

Готовим начинку. Измельчить в блендере орехи, мясо нарезать мелкими кубиками.

Объединить, добавить чеснок и майонез. Смешать. Выложить эту смесь первым слоем в форму.

2 слой обжаренные шампиньоны с луком, 3 слой отварная морковь на крупной тёрке, 4 слой тертый сыр

Солим перчим начинку по своему вкусу. Каждый слой промазываем майонезом.

Заворачиваем свободные края баклажанов.

Украшаем зеленью, гранатом, измельчёнными грецкими орехами.

Можно полить бальзамическим соусом(не обязательно).



Рецепт семьи Симоновых

“Пицца”

История рецепта:

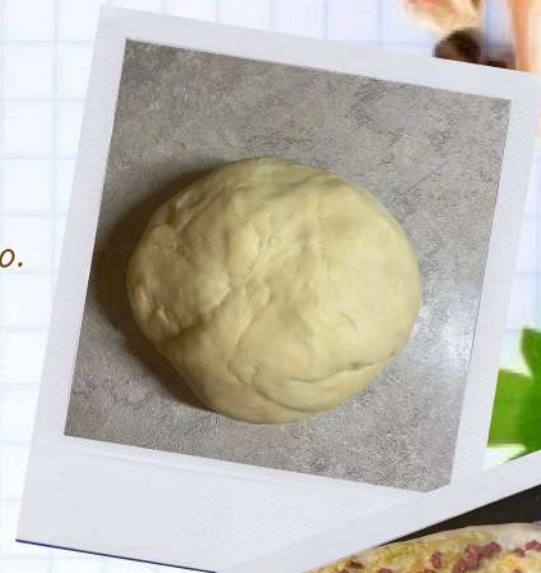
В нашей семье очень любят пиццу и поэтому мы готовим её часто. Для теста используем семейный рецепт. В качестве начинки подойдут любые продукты!

Ингредиенты:

1. Сметана 250 гр
2. Мука 450 гр
3. Яйца 2 шт
4. Растительное масло 2 ст. л.
5. Соль
6. Сода

Приготовление:

В глубокую миску, в которой будете замешивать тесто, выложите сметану и всыпьте в нее соду. Перемешайте. В отдельную миску вбейте яйца, всыпьте соль и влейте растительное масло. Взбейте все вилкой или венчиком до однородности. Влейте яичную смесь в сметану и перемешайте. Муку предварительно просейте, всыпьте муки в миску в 3 приема и тщательно перемешивайте после каждой порции. Тесто должно получиться мягкое, хорошо отставать от рук. Вымесите тесто до нужной кондиции, соберите его в шар и дайте полежать под салфеткой около 15 минут. Затем можно печь из него пиццу. Пиццу, приготовленную из такого теста, лучше делать в меру тонкой – примерно 0,5-0,7 сантиметров толщиной, тогда она быстрее испечется и не успеет стать сухой. В качестве начинки мы чаще всего используем колбасу и сыр.



Рецепт семьи Сябренко

“Пончики”

История рецепта:

Нашим семейным рецептом считаются пончики, никакое застолье не обходится без них, а уникальным делает их капелька душистой корицы.

Ингредиенты:

Мука 280гр,
Сахар 25гр.,
Ванильный сахар 1ч.л.,
Соль 1/2ч.л.,
Дрожжи сухие 4гр.,
Молоко 150гр.,
Сливочное масло 25гр.,
Корица 15гр.

Глазурь:

Сахарная пудра 220гр., вода 3 ст.л.

Приготовление:

Замесить тесто, поставить на полчаса в тёплое место накрыв полотенцем, достать и раскатать тесто, затем вырезать кружочки, раскалить масло в сковороде, как только масло нагрелось опускаем очередно пончики, периодически их переворачивая, далее даём им остыть и приступаем к украшению



Рецепт семьи Филоновых

“Камамбер, запечённый с помидорами черри и багетом”

История рецепта:

Я люблю помогать маме на кухне. Однажды мама увидела в интернете интересный рецепт. Мы решили попробовать приготовить его и нам очень понравилось. Теперь это наш семейный рецепт. Блюдо простое и быстрое в приготовлении, а получается очень вкусно!

Ингредиенты:

- 1 шт. сыр камамбер (или бри)
- 1 упаковка помидоров черри
- 2 зубчика чеснока
- Оливковое масло
- Сушеный базилик
- багет или белый хлеб

Приготовление:

1. В форму для запекания кладем по центру сыр.
2. С одной стороны формы размещаем помидоры черри.
3. С другой смазанные оливковым маслом ломтики багета
4. Смешиваем 2 чайные ложки оливкового масла с сушеным базиликом и смазываем этой смесью сыр сверху
5. Поливаем помидоры сверху оливковым маслом, немного солим и перчим. Распределяем по черри чеснок, нарезанный крупными кусками.
6. Отправляем форму в разогретую до 200 градусов духовку на 20 минут. Все 20 минут млеем от аромата и предвкушаем!



Рецепт семьи Ханикаевых

“Луковый пирог”

История рецепта:

Данный рецепт пирога передала бабушка. Наша семья жила на Севере, а как мы все знаем, что зелёного лука в зимний период нет, бабушка заменила зелёный лук на репчатый. И оказалось, очень вкусно. Данный рецепт пирога стал семейным и готовим мы его на каждый праздник.

Ингредиенты:

Пшеничная мука 400гр
Сметана 20%-ная 250 гр
Куриное яйцо 1 шт
Сахар 1 ст.л.
Сода 1/2 ч.л.
Соль по вкусу
Лук репчатый 3 шт (небольшие)
Яйцо 3 шт (С1)

Приготовление:

Готовим тесто: Смешиваем яйца, сахар, сметану, соду, перемешиваем. Добавляем немного муки, перемешиваем и даём тесту настояться около 15 мин.
Начинка: В сковороду добавляем масло. Режим полукольцами лук. Яйцо порезать кубиком. Обжариваем до готовности лука. Добавляем специи.
Делим тесто на 2 части – одну побольше, другую поменьше.
Берём большую часть, раскатываем и выкладываем на смазанную маслом форму.
Сверху равномерным слоем помещаем луковую начинку.
Затем тонко раскатываем меньшую часть теста и накрываем им наш пирог, и соединяем нижний и верхний пласт. Ставим пирог на 20-25 минут в разогретую духовку при 200-220 градусах.
Пирог вкусно кушать как в горячем виде, так и в холодном.



