ИНТЕРАКТИВНАЯ КНИГА

Мамины рецепты

Оказывается, что передача рецептов от одного поколения к другому – это невероятный опыт. На самом деле, домашняя поваренная книга – один из самых ценных видов семейных реликвий, которые Вы можете создать сами, а мы Вам в этом поможем.

Именно любимые мамочки знают, что и как приготовить, чтобы дочкам и сыночкам было вкусно и полезно. Вот и мы решили – пора записать рецепты наших мам и секреты их приготовления.

В нашей интерактивной книге собрано пока небольшое количество кулинарных рецептов наших мам, которые с большим желанием готовят для своих мальчишек и девчонок.

В книге Вы найдете рецепты от холодных закусок до вкусной выпечки. Воспользовавшись рецептами книги, Вы без труда создадите отличный стол на каждый день и для праздника!

Ждем Ваши новые рецепты!

Бутерброд "Кораблики"

Ингредиенты:
хлеб (лучше тостовый) — 6 кусков;
колбаса варёная — 6 ломтиков;
огурец свежий — 6 длинных кусочков.
сыр (твёрдые сорта) — 60 г;
морковь — 3 кружочка;

Приготовление:
1.Хлеб немного подсушить на сухой сковороде.
2. Выложить на каждый бутерброд по кусочку колбасы, а затем — огурца.
3. Сыр нарезать на 12 ломтиков (6 из них большего размера, остальные — поменьше).
4. На шпажку нанизать сначала большой кусочек сыра, затем тот, что поменьше, таким образом, чтобы конструкция напоминала паруса.
5. Проткнуть подготовленными шпажками каждый бутерброд.
6. На кончики шпажек поместить по кусочку моркови.

Бутерброд "Фруктовый"

Ингредиенты:
пшеничный хлеб — 4 кусочка;
ягодный джем (можно использовать вместо него арахисовую пасту или йогурт) — 2 ст. л.;
фрукты (любые) — 2–3 шт.;
орехи (любые) — 2 ч. л.

Приготовление:
1.Кусочки хлеба подрумянить, и, пока они не остыли, смазать джемом или пастой.
2. Фрукты нарезать тонкими пластинками, выложить на бутерброды внахлёст.
3. Сверху снова покрыть бутерброд тонким слоем джема (можно использовать жидкое варенье) так, чтобы оно не стекало.
4. Орехи измельчить в мелкую крошку, посыпать ими блюдо.

Тарелку для подачи фруктовых бутербродов можно украсить оставшимися ломтиками фруктов или веточками мяты.

Пирожки с капустой

Ингредиенты для теста:

Молоко - 1 литр
Сах.песок - 2 ст.л.
Мука 1кг+-200 гр.
Маргарин (сливочное масло) - 200 гр,
Дрожжи прессованные - 80 гр,
Соль по вкусу

Ингредиенты для начинки:

Капуста - 450 мл
Соль, сахар - по вкусу

Приготовление:

1.В тёплое молоко добавить сахар и дрожжи.
2. Растопить маргарин (масло), добавить подошедшие дрожжи с молоком, муку.
3. Замесить тесто. Оно должно быть мягким,но не липнуть к рукам.
4. Прикрыть салфеткой и поставить на 1 час в тёплое место.
5. Поднявшееся тесто опустить руками и так повторить 3 раза.
6. Пока тесто поднимается можно приготовить начинку. Капусту нашинковать, обжарить на раст.масле, добавить немного соли и чуть-чуть сахарного песка. Оставить остывать.
7. Тесто выложить на стол,прикрыть и дать полежать 20 минут.
8. Можно начинать лепить пирожки.
9. Противень смазать растительным маслом.
10. Выложить пирожки и дать постоять 5 минут.
11. Смазать взбитым желтком.
12. Выпекать при температуре 180° до зарумянивания.
13. Готовые пирожки смазать сливочным маслом.

Приятного аппетита!

Рецепт от мамы Вани Чернышова

Полезные котлеты в духовке

Ингредиенты:

Фарш (курица, индейка) - 500 гр Лук репчатый - 1-шт.
Чеснок - 1 зуб. Яйца куриные - 2 шт.
Овсяные хлопья или манная крупа- 1 ст.л манки без горки или 2 ст.л хлопьев
Молоко - 50 мл Соль - 0,5 ч.л. Зелень - 5 г
Кабачок- по желанию тертый на глаз.

Приготовление:

1. В чашу переложить фарш, вбить яйца.
2. Очистить репчатый лук, потереть на терке.
3. Туда же добавить очищенный чеснок.
4. Добавить соль, овсянку(манку), кабачок тертый и зелень по вкусу.
5. Тщательно перемешать получившийся фарш.
6. Форму для выпечки или противень застелить пергаментом и смазать слегка растительным маслом, сформировать котлетки и выложить на противень, накрыть фольгой.
7. Выпекать котлеты в духовке, разогретой до 190 градусов, примерно минут 30-40., затем снять фольгу и еще 5-7 минут дать подрумяниться.

Приятного аппетита!

Рецепт от мамы Жени Фоминой

Тефтели "Вкус детства"

Ингредиенты:

Фарш мясной - 600 г
Сливки - 1-1,5 стакана
Чеснок - 1 зубчик
Приправы и соль - по вкусу
Рис готовый - 2/3 стакана
Сыр - 50-80 г
Крахмал - 1 ч. л.

Приготовление:

1.В фарш, добавьте соль, чеснок и приправы по вкусу.
2. Рис сварите до полуготовности.
3. Перемешайте рис с фаршем.
4. Сформируйте круглые тефтели.
5. Для приготовления сливочного соуса соедините сливки с 2/3 тертого сыра, приправами и по желанию можно добавить ещё 1 ч. ложку крахмала.
6. Поместите тефтели в смазанную форму, залейте сливочным соусом и запекайте в духовке при 200 градусах около 40 минут.
7. Готовые горячие тефтели посыпьте оставшимся тертым сыром.

Тефтели в сливочном соусе готовы.
Очень вкусны тефтели с картофельным пюре.
Приятного аппетита!

Рецепт отТишуровой А.Я., педагога-психолога

Вареники с картошкой

Ингредиенты для теста:

Яйца - 2 шт Вода - 200 мл Соль - 0,5 ч.л.
Мука - 500-550 гр

Ингредиенты для начинки:

Картофель - 500-600 гр Молоко - 100 мл Соль по вкусу

Приготовление:

1. Замешиваем крутое, эластичное тесто, накрываем пленкой или полотенцем и даем отдохнуть минут 20-30.
2. Очистить картофель. Картофель отвариваем в подсоленной воде.
3. Сливаем воду, добавляем соль по вкусу и подогретое молоко. Делаем картофельное пюре.
4. Тесто разделяем на несколько частей. Формируем колбаски, и нарезаем на порционные кусочки, обмакиваем в муку, чтобы не прилипали к скалке.
5. Нарезанные кусочки теста раскатываем в небольшие лепешки, кладем начинку, лепим вареники любым способом.
6. Готовые вареники опускаем в кипящую, подсоленную воду и варим до готовности (минут 5).
7. Достаем шумовкой, добавляем сливочное масло и подаем к столу.

Приятного аппетита!

Рецепт от мамы Даши Макаровой

Пельмешки

Ингредиенты для теста:

Молоко - 1 стакан
Яйца - 2 шт
Соль - 1 ч. л.
Мука - 3,5 стакана
Растительное масло 1 ст. л.

Ингредиенты для начинки:

Фарш - 700 гр
Лук репчатый - 2 шт.
Соль по вкусу
Вода - 300 мл
Лавровый лист - 3 шт.
Перец черный молотый - по вкусу

Приготовление:

1.Готовим тесто. Для этого высыпаем в миску 2,5 стакана муки, делаем в серединке углубление. Туда насыпаем соль и вливаем растительное масло.
2. Отдельно взбиваем теплое молоко и яйца. Выливаем молочно-яичную смесь в миску с мукой, солью и растительным маслом. Делаем замес, постоянно подсыпая муку (должно получиться не более 1 стакана). Готовое тесто накрываем сухим полотенцем и оставляем на 30 минут.
3. Готовим начинку. Наливаем в кастрюльку воду (300 мл), бросаем несколько листиков лаврушки, доводим до кипения. После того как вода покипит минут 5, выключаем огонь - пусть вода остывает и пропитывается ароматом лаврового листа.
Я использовала свиной фарш, но самые вкусные пельмени получаются из свино-говяжьего фарша. В фарш добавляем измельченный лук, соль. перец и воду, в которой "варилась" лаврушка. Все хорошо перемешиваем руками. Вода с ароматом лаврового листа придает фаршу особый аромат. Попробуйте сами, и вы заметите разницу.
4. Лепим пельмешки руками или используя пельменницу.
5. Готовые пельмени убираем в морозилку, чтобы они как следует подморозились и в дальнейшем не слиплись, а затем расфасовываем по мешочкам.
6. Варим пельмешки в подсоленной воде с лавровым листом 5 минут после закипания воды.
7. Подавать пельмешки со сливочным маслом или сметаной!

Приятного аппетита!

Рецепт от мамы Миши Филатова

Торт шоколадный

Ингредиенты:

Мука — 235 гр
Какао-порошок — 65 гр.
Сливочное масло — 60 гр.
Оливковое масло — 60 гр.
Винный уксус — 1 ст.л.
Сода — 7 г
Сахар — 300 гр.
Молоко — 260 мл.
Ванильный экстракт — 2 ч.л.
Соль — 1 ч.л.
Яйца — 2 шт.

Приготовление:

Никаких техник здесь нет, единственное условие — уксус добавляем в самом конце.

1.Соедините муку (235 г), соду(7 г), соль , сахар (300 г) и какао (65 г).

2. Перемешайте венчиком, слегка, чтобы хоть как-то сделать вид, что мы серьёзные повара, а рецепт требует навыков.

3. Следом отправляем два яйца, мягкое сливочное масло (60 г), оливковое масло (60 г, можно другое растительное), ванильный экстракт (10 г, если нет экстракта, не заменяйте ни чем, просто пропустите), молоко и винный уксус . Можете взять яблочный, грушевый, другие варианты, НО не бальзамический, главное не супер сильный (берите до 6%).

4. Теперь всё, что нам нужно, это хорошо перемешать все ингредиенты миксером. Сначала появятся комки, разводы масляных пятен, но через 3-4 минуты масса станет гладкой, однородной и глянцевой.

5. Форму смазываем маслом. На дно я всегда кладу пергамент, просто так не нужно долго мучаться с выниманием коржа.

6. Выпекайте корж при 155 градусах примерно 50-90 минут. Поначалу корж будет активно расти, затем успокоится. Сверху может появиться бугорок, и даже, возможно, треснет — не пугайтесь, это хорошо, мы получаем пористую структуру.

7. Готовый корж почти сразу будет выходить из формы. Аккуратно переложите его на металлическую решетку.

8. Если коржи доживут до момента сборки торта, используйте любой крем. Сверху украшать можно и мастикой,и масляными кремами,и просто полить ганашем.

Рецепт от мамы Стаси Ульяновской

Банановый кекс

Ингредиенты:

Банан - 3 шт
Мука - 150 г.
Разрыхлитель - 10 г.
Сливочное масло - 100 г.
Ванильный сахар - 0,5 ч.л.
Яйцо - 2 шт
Сахар - 100 г.

Приготовление:

Это очень простой и быстрый рецепт изумительно вкусного кекса.

1. В миску засыпаем сахар и добавляем яйца, взбиваем венчиком.
2. Затем добавляем растопленное сливочное масло, взбиваем.
3. Добавляем банановое пюре, кладем разрыхлитель, ванильный сахар. Перемешиваем.
4. Добавляем муку.
5. Все хорошенько перемешиваем.
6. Выкладываем в форму для запекания и ставим в духовку на 40 минут при температуре 180 градусов.
7. Через 40 минут банановый кекс готов.
8. По желанию кекс можно украсить сахарной пудрой, шоколадной глазурью и т.п.

Очень вкусный банановый кекс. Очень нежный, пористый и ароматный. Пока готовился - аромат на весь дом. Такая вкусная и теплая выпечка, что к чаю собирается вся семья.

Приятного аппетита!

Рецепт от мамы
Вани Быкова

Творожный торт на сковороде "Пломбир"

Ингредиенты для коржей:

Творог— 200 г
Яйцо куриное — 1 шт
Сахар — 0,5 стак.
Мука пшеничная — 2,5 стак.
Сода — 1 ч. л.
Ванилин — по вкусу

Ингредиенты для крема:

Молоко — 450 мл
Сметана (15%) — 150 г
Сахар — 170 г
Яйцо куриное — 2 шт
Мука пшеничная — 2 ст. л.
Крахмал — 2 ст. л.
Ванилин — 1 г
Масло сливочное — 70 г

Приготовим крем. В миске смешиваем венчиком яйца, ванилин, сахар, сметану, крахмал и муку.
Наливаем молоко в кастрюлю с толстым дном и ставим на средний огонь.
В яично-сметанную смесь наливаем треть горячего молока, хорошо перемешиваем и выливаем всё обратно в кастрюлю с оставшимся молоком.
Убавляем огонь на минимальный, варим часто помешивая до загустения.
Снимаем крем с огня, добавляем сливочное масло, хорошо перемешиваем и оставляем остужаться.

Приготовим коржи. Соединяем творог, сахар, яйцо и ванилин. Хорошо перемешиваем. Добавляем частями муку и соду. Замешиваем тесто. Катаем из теста колбаску и делим её на 8 частей. Каждую часть раскатываем и вырезаем круг диаметром 20 см. Жарим коржи на сухой сковороде с двух сторон по несколько минут. Как только корж начал пузыриться, переворачиваем его.

Собираем торт. Готовые коржи должны быть мягкие, главное их не пересушить.Из обрезков раскатываем ещё один корж и также жарим, сделаем из него в блендере крошку для посыпки торта.
На большое блюдо по центру кладем 1 ст л крема. Выкладываем первый корж и промазываем его кремом. Затем второй корж и т. д. На каждый корж идёт примерно 2-3 ст. л. крема.Таким образом собираем весь торт. Последний корж тоже промазываем кремом, а остатками крема обмазываем бока торта.
По желанию торт можно украсить ягодами или фруктами.

Рецепт от Беликовой М.В., учителя-логопеда

ИНТЕРАКТИВНАЯ КНИГА

Новогоднее меню

Бутерброды «Новогодние елочки»

Ингредиенты:

- Хлеб тостовый (белый или черный по вкусу)
- Сыр сливочный
- Сыр пластинками
- Свежий огурец

Приготовление:

Подготовим ингредиенты: взять пластины сыра, выложить на разделочной доске и формой для печенья вырезать елочки, хлеб можно подсушить в тостере или на сковороде без масла (можно оставить свежим), свежий огурец нарезать тонкими пластинами овощерезкой.

Приготовить бутерброды можно разными способами:

1.Возьмите ломтик хлеба, смажьте тонким слоем сливочного сыра, выложите пластины свежего огурца, сверху на огурец положите вырезанную из сыра елочку.

2. Возьмите ломтик хлеба, смажьте тонким слоем сливочного сыра, выложите пластины свежего огурца, сверху на огурец положите вторую часть пластины сыра, которая осталась от сырной елочки.

3. Возьмите ломтик хлеба, смажьте тонким слоем сливочного сыра, выложите из пластин свежего огурца елочку.

4. Все бутерброды можно украсить икрой, мелко порезанным болгарским перцем желтого или красного цвета или маслинами.

Приятного аппетита!

Рецепт от Балашовой В.П., учителя-логопеда

Фруктовое канапе «Шапка Деда Мороза»

Ингредиенты:

Виноград зеленый
Банан
Шпажки для канапе
Маршмеллоу
Клубника

Приготовление:

На шпажки выложить ингредиенты как показано на фото.
Можно клубнику посыпать нетающей сахарной пудрой.

Фруктовое канапе «Новогодние гости»

Ингредиенты:

деревянные шпажки
бананы
клубника
маршмеллоу большие и маленькие
шоколадная глазурь
красное драже Skittles или M&M's (любое другое)

Приготовление:

1.Разрезать бананы на две - три части.
2. У клубники снять плодоножку и срезать небольшую часть, сделав ягоду ровной.
3. Наколоть на шпажку банан, кружок большого маршмеллоу, клубнику, сверху наколоть маленькое маршмеллоу (это будет помпон).
4. Из красного драже сделать носик, а шоколадной глазурью нарисовать тонкие полосочки-глазки.

Рецепт от Гористовой В.В., педагога-психолога

Пышные блинчики «Санта Клаус»

Ингредиенты для теста:

Мука — 330-350 гр
Масло сливочное — 3 ст. л.
Сахар — 2 ст. л.
Молоко — 375 мл
Разрыхлитель — 2 ч.л.
Соль — по вкусу
Яйцо — 2 шт

Ингредиенты для украшения:

Банан
Взбитые сливки
Малина/клубника
Голубика/виноград
Маршмеллоу

Приготовление:

1.Смешайте молоко и яйца в миске. При помощи венчика или миксера взбейте полученную массу до воздушной консистенции.
2.В отдельную миску насыпьте муку, сахар, соль и разрыхлитель. Все тщательно перемешайте.
3.Поставьте сковороду на огонь, разогрейте ее и налейте немного растительного масла.
4.Блинчики обжаривайте с двух сторон до появления золотистой корочки.
5. Украшаем блинчики: положите блинчик на тарелку, из нарезанного кружочками банана выложите бороду Санта Клауса. Из взбитых сливок сделайте окантовку и помпон колпачка, из малины или клубники выложите колпачок. Большое маршмеллоу разрежьте на кружочки, положите два кружочка в центр блинчика, а с помощью голубики или винограда сделайте глазки. Из ягоды малины сделайте нос Санта Клаусу.

Приятного аппетита!

Рецепт от Поляковой И.Ю., социального педагога

Снеговик творожный

Ингредиенты для теста:

Творог (достаточно сухой) — 150 г
Сливки — 50 г
Гвоздика — 12 шт.
Черешки от яблок — 2 шт.
Деревянная шпажка
Мармелад — небольшой кусочек для носа и еще 2 шт для ног
Сахар — по вкусу
Кокосовая стружка — по желанию
Клубника свежая — 1 шт.
Палочка ванили — 1 шт.

Приготовление:

1.Соединить творог, кокосовую стружку (примерно 1 горсть), сахар и сливки. Все хорошо перемешать. Масса должна получиться достаточно плотной.
2.Дать творожной массе немного постоять и разделить её на 3 части, каждая должна быть немного больше предыдущей.
3.Скатать три творожных шарика и обвалять их в кокосовой стружке.
4.Поставить творожные шарики друг на друга и соединить деревянной шпажкой, проткнув посередине. Самый маленький шар — это голова снеговика.
5.Теперь нужно «оживить» снеговика. Глазки, рот и пуговицы сделайте из гвоздики, руки — из яблочных черешков, ботинки — из мармелада, а лыжную палку — из ванили. Шляпу можно сделать из клубники или виноградинки.
6.Осталось припорошить тарелку кокосовой стружкой — и ваш Снеговик готов!

Приятного аппетита!

Рецепт от Лазаревой Н.Н., педагога-психолога

Новогодний бургер «Бычок»

Ингредиенты:
Булочка – одна штука
Сыр желтой окраски – два ломтика
Сыр оранжевой окраски – один ломтик
Вареная колбаса – пара ломтиков
Черная оливка без косточки – 1 шт
Зелень петрушки или укропа – одна веточка
Кукуруза – пара зернышек
Икринок или перца горошком – две штуки
Красный болгарский перец – одно полуколечко
Сливочный сыр

Приготовление:
1.Булочку разрезать вдоль на три части. Две нижних части булочки промазать сливочным сыром.
2.Выложить на каждую часть по кусочку сыра и колбасы. На кусочек с колбасой положить полуколечко красного перца, который будет языком.
3.На верхней части булочки сбоку проделать отверстия.
4.Верхнюю часть булочки с отверстиями выложить поверх кусочка с колбасой и болгарским перцем.
5.В отверстия вставить ломтики колбасы в виде ушей.
6.Из оранжевого сыра сделать рожки.
7.Из кусочка сыра в виде овала вырезать ноздри.
8.Чтобы показать глазки, разрежьте вдоль черную маслину, внутрь вставьте по зернышку кукурузы. Зрачками будут икринки.
9.Из веточки петрушки или укропа сделайте прядь для челки.

Приятного аппетита!

Рецепт от Трифаненковой С.В., педагога-психолога

Новогодний завтрак «Олень»

Ингредиенты:
Рис - 1/3 стакана
Сосиска - 1 шт
Помидор черри - 1 шт
Сливочное масло - 1 ст. л.
Для глаз можно использовать 2 консервированные горошины или зернышки кукурузы или дольки маслин (выберите то, что ест ребенок)
Соль по вкусу

Приготовление:
1.В достаточном количестве подсоленной воды отвариваем рис, затем сливаем воду и кипятком промываем крупу (мы варим не кашу, а просто рис на гарнир, поэтому можно прибегнуть к такому способу).
2.Сосиску очищаем, режем пополам. С двух сторон (закругленных) делаем продольные надрезы примерно на половину глубины сосиски.
3.Слегка обжариваем сосиску на сливочном масле – разрезанные «рожки» под воздействием температуры разойдутся в стороны, приобретая нужные очертания.
4.Рис выкладываем на тарелку, придав форму круга. С одной стороны тарелки вставляем сосиски, чуть утапливая в крупе – получаются оленьи рожки.
5.Посередине кладем помидор черри (нос), горошинами обозначаем глаза.

Приятного аппетита!

Рецепт от Лазаревой Н.Н., педагога-психолога

Новогодний салат «Зайкина радость»

Ингредиенты:

Слоеное тесто - 500 г
Куриное филе - 2 шт.
Свежий огурец - 2 шт.
Яйцо - 2 шт
Соус из сметаны
Морковный сок или пищевой краситель оранжевого цвета
Листья салата для украшения

Приготовление:

1.Любой салат, помещенный внутри морковки из слоеного теста, становится намного привлекательней, чем предложенный на тарелке. И детворе понравится побыть в роли "зайчиков".
2.Сделайте конусы из картона или твердой бумаги. Затем раскатайте слоеное тесто и нарежьте полоски шириной 1 см. Эти полоски намотайте на конусы, чтобы получилась "морковка". Покрасьте заготовку в оранжевый цвет и отправьте в духовку запекаться до готовности.
3.Пока слоеный "овощ" будет остывать, приготовьте салат: натрите на терке огурцы, слейте лишний сок, натрите на терке яйца, мелко нарежьте куриное филе, добавьте чуть-чуть соуса и все хорошо перемешайте.
4.Заполните салатом "морковки" и прикрепите к ним "ботву" из салата.

Приятного аппетита!

Рецепт от Фараоновой Н.М., педагога-психолога

Песочное печенье «Новогодние игрушки»

Ингредиенты:

Мука - 3 стакана Сахар - 1 стакан Яйцо - 1 шт

Подтаявшее сливочное масло (не маргарин) - 200 гр

Сода - половина ч.л. гашеной

Ванилин - половина ч.л. Щепотка соли

Для глазури:

Яйцо - 2 шт Сахар (сахарная пудра) Пищевые красители

Приготовление:

1.Возьмите миску и миксером взбейте в ней мягкое масло, постепенно добавляя весь сахар, яйцо и ваниль.

2.Когда масса станет однородной, добавьте муку, соль и соду. Все хорошо перемешайте.

3.Получилось тесто. Поставьте тесто в холодильник на 30 минут.

4.Достаньте тесто и дайте ему полежать несколько минут, чтобы оно стало более эластичным.

5.Посыпав скалку мукой, раскатайте тесто и позовите всех желающих участвовать в создании «печенюшных игрушек». Используйте специальные формочки для печенья или попробуйте вырезать фигурки самостоятельно.

6.Застелите противень пекарской бумагой и аккуратно выкладывайте на нее получившиеся фигурки.

7.Разогрейте духовку до 190°С и выпекайте печенье примерно 20-30 минут.

8.Достаньте и остудите печенье.

9.Украсьте холодное печенье. Белки отделите от желтков, подогрейте на паровой бане и взбейте с сахаром. Чем больше сахара, тем гуще глазурь.

10.В готовую глазурь добавьте пищевые красители по инструкции на упаковке, затем можно приступать к украшению печенья. Здесь руководствуйтесь только своей и детской фантазией.

Рецепт от Фараоновой Н.М., педагога-психолога