

Центр образования "Кудрово"



Товарская книга

1 ТОМ



Неаполитанская пицца

АВТОР:
МАКЕЕВ ПАВЕЛ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Мука-крупчатка – 500 гр
- Масло оливковое – 6 Ст. ложек
- Дрожжи сухие – 20 гр
- Вода чистая тёплая – 300 гр
- Соль – 1 Чайная ложка
- Ветчина рубленая 150 гр
- Помидоры – 800 Г
- Маслины – 20 Штук
- Моцарелла – 300 Грамм
- Орегано 5 граммов

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ В теплую воду добавить все ингредиенты, вымесить руками тесто, оставить на 1 час.
- ◆ Помидоры обдать кипятком, снять с них кожицу, мелко нарезать мякоть, добавить специи и тушить до готовности.
- ◆ Тесто раскатать руками, слой 1.5 см
- ◆ Смазать основу приготовленным соусом,
- ◆ Посыпать сыром моцарелла
- ◆ Выложить ветчину
- ◆ Маслины
- ◆ Сверху посыпать сыром моцарелла. Выпекать в при температуре 200 градусов 20 минут. Горячую пиццу посыпать орегано. Приятного аппетита!



Борщ

АВТОР:
КАЧАН АРТЁМ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Капуста 1/2 кочана
- Свекла-1шт
- Лук-1шт
- Морковь-1шт
- Картофель 4шт
- Соль, перец ,
- чеснок,зелень
- Говядина -200гр

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Для начала необходимо сварить бульон.
2. Мясо вымойте, выложите в кастрюлю и залейте водой.
3. После закипания уберите огонь до минимума и варите до мягкости мяса.
4. Лук с морковью очистите, измельчите и обжарьте на сковороде с небольшим количеством растительного масла
5. На сковороду тем временем налейте еще немного масла и выложите тертую свеклу. Тушите минут 20, затем добавьте немного уксуса.
6. В готовый бульон добавьте порезанный кубиками картофель, когда картофель готов, добавляйте нашинкованную капусту,
7. в самом конце выложите свеклу , морковь , лук, дайте прокипеть 5 минут, добавьте чеснок, зелень, соль, перец



ЛАЗАНЬЯ

АВТОР: ПЕТРОВА ЕКАТЕРИНА
АЛЕКСЕЕВНА



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

800 ГР. ФАРША
1 БОЛ. ЛУКОВИЦА 1 БОЛ. МОРКОВЬ (ПО
ЖЕЛАНИЮ)
2 БАНКИ ПО 800 ГР ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ
СОКУ (ЛУЧШЕ БЕЗ КОЖИЦЫ) МАКАРОННЫЕ
ПЛАСТЫ (BARILLA) СЫР 250-300 ГР
СМЕТАНА
СОЛЬ, ПЕРЕЦ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1 Фарш обжарить на сковороде. Помидоры порезать и добавить к фаршу в сковородку. Затем добавить обжаренный лук и морковь. Перемешать и немного потушить. Соль и перец по вкусу.

Стеклянный противень смазать сливочным маслом. Выложить фарш тонким слоем, затем макаронные пласты, потом опять фарш и так несколько слоев.

В последнюю порцию фарша, прямо в сковородку с фаршем добавить ложку сметаны и немного потушить. Этот фарш выкладываем сверху. Затем натертый сыр. Сверху сметану (я разбавляю немного водой).

Готовить в разогретой духовке до 220 г. 25 минут



Завтрак воздушной гимнастики

АВТОР:
Кононова Александра



Список ингредиентов:

1 яйцо,
50 мл. молока,
филе индейки, 100 гр.
Капля растительного масла,
соль, специи по вкусу

Способ Приготовления

Нарезать кубиками филе индейки, обжарить с каплей растительного масла на сковороде.
Посолить, добавить специи по вкусу.
В глубокой миске, венчиком, хорошо взбить яйцо с молоком, влить в сковородку помешивая, не давая яйцу застыть.



Сырники с корицей

АВТОР:
ЮРИН ВАДИМ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

Творог - 600 г, Яйцо - 2 шт.
Сахар - 3-4 ст. ложки Соль - 1 щепотка
Ванильный сахар-1 пакетик (10г) Корица
молотая - 1-2 щепотки
Мука - 3-4 ст. ложки
Масло растительное (для жарки) – 30 мл

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ТВОРОГ С САХАРОМ ПЕРЕМЕШАТЬ. ДОБАВИТЬ ТУДА ЯЙЦА,
ВАНИЛЬНЫЙ САХАР, КОРИЦУ И МУКУ.
ВСЕ ХОРОШО ЕЩЕ РАЗ ПЕРЕМЕШАТЬ. ТЕСТО ИЗ ТВОРОГА
СКАТАТЬ В ВИДЕ КОЛБАСКИ, НАРЕЗАТЬ НА КУСОЧКИ.
СФОРМИРОВАТЬ СЫРНИКИ, ОБВАЛЯТЬ ИХ В МУКЕ. В
РАЗОГРЕТУЮ СКОВОРОДУ НАЛИТЬ РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО
(2 ст.л). НА СКОВОРОДКУ ВЫЛОЖИТЬ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ
СЫРНИКИ. ЖАРИТЬ НА СРЕДНЕМ ОГНЕ, ДО РУМЯНОЙ
КОРОЧКИ С ДВУХ
сторон (по 1-2 минуты с каждой стороны).



Томатный суп-пюре

АВТОРЫ:
СЕМЬЯ КОРНИЛЬЕВЫХ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Помидоры — 6 шт.
 - Лук репчатый — 1 шт.
 - Чеснок — 1 зубчик
 - Бasilik — 15 гр. (одна ветка)
 - Соус Песто — 2 ст. л.
 - Сыр Моцарелла — 1 шарик
- на 2 порции

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Надрезать кожуру у помидорок и залить кипятком на 5 минут. В это время обжарить на сковороде мелконарезанный лук, чеснок и базилик.
- Сполоснуть томаты холодной водой, очистить от кожуры, мелко нарезать и добавить к загарке. Тушить 7 минут.
- Готовую смесь переместить в миску и измельчить погружным блендером.
- Разлить суп по тарелкам. Добавить соус Песто. Отдельно подать нарезанную моцареллу. (подавать во время еды)



ДОЛМА ПО АЗЕРБАЙДЖАНСКИ



АВТОР:

Гамидов Умид, Гамидова Сайалы

СПИСОК

ИНГРЕДИЕНТОВ:

- фарш баранины и говядины 500г
- виноградные листья 600г
- мята 1 пучок
- кинза свежая 1 пучок
- укроп свежий 1 пучок
- сливочное масло 100г
- рис 4 ст.л.
- лук репчатый 2 головки
- соль и перец по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Смешать все ингредиенты с фаршем. Оставить на час в холодильнике.
- Подготовить виноградные листья, хорошо промыть в теплой воде. Завернуть фарш в виноградные листья, как показано на фото. Сложить готовую долму в кастрюлю, добавить стакан воды и поставить готовится на мелком огне 1-1,5 ч.
- Подавать можно с чесночным соусом.

Чесночный соус:

- Взять стакан кефира и добавить пару головок чеснока мелко нарезанного чеснока и щепотку соли.



Папа дома-папа готовит



АВТОР:

ПАПА, МАМА, ФЕДЯ И ЗЛАТА.

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Сладкий перец (красный и желтый)
- Лук репчатый
- Морковь
- Бедро индейки б/к
- Масло растительное для обжарки, соль и специи по вкусу

СПОСОБ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обжарить все ингредиенты по отдельности, сложить в кастрюлю, добавить соль и специи. Смешать и тушить 10-15 минут на маленьком огне. Подавать с гарниром из гречи и салатом из свежих овощей.



Свинина с картофелем и овощами



АВТОР:

ИВАНОВ ТИМОФЕЙ И СЕМЬЯ

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Свинина, корейка - 200 гр
- Картофель – 150 гр
- Огурец, томат, перец, салат
- Соль и перец по вкусу
- Гранатовый соус – 10 гр
- Оливковое масло
- (для жарки и салата)



СПОСОБ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Картофель почистить и отварить.
- Мясо отбить и жарить на оливковом масле 7 мин.
- Свежие овощи порезать, заправить маслом
- Блюдо выложить на тарелку, мясо полить гранатовым соусом



Пицца с креветками



АВТОР:
ГУСЕВ ЯРОСЛАВ

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Мука, вода
- Тесто слоеное
- Креветки, гребешки, кольца кальмара
- Томатная паста
- Корнишоны маринованные.
- Сыр пармезан



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Раскатываем тесто для пиццы в круг толщиной 0,5 см. Смазываем любимым томатным соусом и раскладываем начинку из морепродуктов, густо посыпаем сыром, добавляем корнишоны и отправляем в Духовку на 15 мин.



Пицца



АВТОР:

КАШКОВСКАЯ КСЕНИЯ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Яйца - 2 штуки
- Соль —1 чайная ложка
- Растительное масло - 2 ст.л. + 1ч.л для смазывания противня
- Кефир 3,2% - 500 мл.
- Мука -650 г.
- Сода— на кончике ножа

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Взбить яйца и соль, добавить растительное масло, кефир
2. Смешать муку и соду в отдельной миске, добавить кефирную смесь.
3. Тесто получается мягкое и липкое, оставить на 10 минут. Тесто распределить на противне мокрыми руками на листе пергамента. Покрываем томатным соусом и начинкой. Выпекать при температуре 180, 20-25 минут



Банановые кексы

АВТОР:

СИМБИРЦЕВА АННА И ВОРОНИН АРТЕМИЙ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- бананы — 2-3 шт. (в зависимости от размера)
- мука — 210 г
- корица - ½ ч.л., сода — 1 ч.л., соль — ½ ч.л.
- яйца комнатной температуры — 2 шт.
- кокосовое масло, растопленное - 100 г
- йогурт или кефир комнатной температуры — 80 г
- ванильный экстракт — 1 ч.л.
- изюм и орехи по желанию



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Разогреваем духовку до 160°. Форму смазываем маслом.
2. Бананы разминаем в пюре.
3. В миске венчиком перемешиваем муку, корицу, соду и соль.
4. В отдельной миске смешиваем яйца, кокосовое масло, йогурт, ваниль.
5. Добавляем банановое пюре, муку, орехи и изюм.
6. Перекладываем в форму. Ставим в духовку на 55 мин.
7. Вынимаем. Остужаем. Приятного аппетита!



Пицца «Грибное лакомство»



АВТОР:

ЦЫГАНОВ ДАНИЛА ИВАНОВИЧ,



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Вода 320 мл
- Мука 500 гр
- 2 ч. л. соли
- 2 с. л. сахара
- 1,5 ч. л. дрожжей
- 300 гр свежих шампиньонов
- 150 гр сыра
- 2 с. л. сметаны и майонеза для соуса

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1.Замешиваем тесто: вода, соль, сахар, мука, дрожжи. Тесто будет не сильно крутое, оно должно немного прилипнуть к рукам.

Накрываем тесто и оставляем на минут 40-50.

2.Начинка: обжариваем свежие шампиньоны, добавляя немного растительного масла и соли. Для вкуса и запаха зеленый лук можно добавить.

3.Соус: смешиваем сметану с майонезом, можно сладкую паприку добавить.

4.Берем тесто и раскатываем его на противень, смазанный раст. маслом, выкладываем соус на тесто и ложкой размазываем равномерно, выкладываем грибы, хорошенько



Мясо по-капитански



АВТОРЫ:
КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Свиная вырезка
- Картофель
- Грибы (шампиньоны)
- Помидоры
- Майонез

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мясо нарезать, отбить ил замариновать в любимом маринад на 1 час.
2. На дно формы выложить слоями кружки картофеля (посолить), шампиньоны, маринованное мясо, нарезанные помидоры, сыр и майонез.
3. Запекать 40 минут в духовке при температуре 200 градусов.



Куриная грудка с овощами и кунжутом



АВТОРЫ:

СЕМЬЯ СЕРГЕЕВОЙ ДАРИНЫ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Куриная грудка (2-3 штуки)
- Небольшой кабачок
- Баклажан
- Лук, морковь, помидор, сладкий красный перец
- Кунжут, кинза, укроп, соль, перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Мясо нарезать, отбить ил замариновать в любимом маринад на 1 час.
2. На дно формы выложить слоями кружки картофеля (посолить), шампиньоны, маринованное мясо, нарезанные помидоры, сыр и майонез.
3. Запекать 40 минут в духовке при температуре 200 градусов.



Яблочный пирог с заварным кремом

АВТОР:

НЕИЗВЕСТЕН



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

ТЕСТО:

- 1 яйцо
- 2 ст. ложки сметаны
- 180 гр. сливочное масло
- 150 гр. Сахар
- 0,5 ч. ложки разрыхлителя
- щепотка соли
- 360 гр. Мука

КРЕМ:

- 350 мл молока
- 1 яйцо
- 2 ст. ложка крахмала
- 4 ст. ложки сахара
- 1/3 ч. ложки ванилина
- 2 крупных яблока, сахарная пудра для присыпки.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. В миску просейте муку, добавьте соль и разрыхлитель. Масло перетираем с мукой в крошку. Добавим яйцо, сахар, сметану и замешиваем тесто. Скатаем в шар и уберем в холодильник.
2. Крем: в сотейнике размешать венчиком яйцо, сахар, ванилин и крахмал. Влить молоко, перемешать и поставить на средний огонь. Постоянно помешивая, довести крем до кипения и выключить.
3. Тесто разделить на 1/3 и 2/3. Большую часть раскатать и перенести в разъемную форму диаметром 20 см, делая бортик.
4. Яблоки очистить, нарезать дольками. Выложить на тесто. Залить кремом. Остатки теста тонко раскатать и нарезать полосками. Выложим полоски теста сеточкой сверху на



Питерская рыбка

АВТОР: КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Корюшка
- Мука
- Масло
- Соль
- Питерское настроение

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Корюшку вымыть, отрезать голову, аккуратно вынуть внутренности (если есть икра, оставить её, удалив только воздушный пузырь, проколов его).
2. Корюшку обмакнуть в муку, посолить.
3. Сковороду нагреть, налить растительное масло. Жарить рыбку до появления корочки на каждой стороне.



ПЛОВ



АВТОРЫ: МЕТЕЛЕВА ТАТЬЯНА
ЮРЬЕВНА



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Подсолнечное масло
- Мясо (свинина, баранина)
- Лук, морковь, специи(зера, барбарис, чеснок)
- Рис, горох нут
- Соль, перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нагреваем масло в казане, по очереди жарим до золотистого цвета лук, морковь, мясо. Закладываем рис, и заливаем горячей водой (большой огонь)солим перчим.Когда вода выпарится, в рис вкладываем головки чеснока, нут. Посыпать зерой, барбарисом -закрывать крышкой.(малый огонь) Перед подачей –плов сбрызнуть соком лимона.



Ёжики в сметанном соусе



АВТОРЫ:
МИХАЙЛОВА ЮЛИЯ И МИХАЙЛОВ МИША



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Фарш говяжий (500 гр.)
- Рис белый (100 гр.)
- Мука (1 ст. ложка)
- Сметана (3 ст. ложки)
- Вода (100 мл)
- Соль (0,5 чайной ложки)
- Специи по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Говяжий фарш посолить, добавить специи по вкусу и перемешать.
2. Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности.
3. Перемешать фарш с рисом и слепить небольшие шарики.
4. Шарики-ёжики потушить в небольшом количестве воды до готовности мяса и риса.
5. В отдельной посуде развести воду с мукой, перемешать, чтобы не было комочков., добавить сметану. Поставить на небольшой огонь. При нагревании соус помешивать до закипания, чтобы он был равномерным и гладким. Как только соус загустеет, немного посолить и выключить нагрев.
6. Подавать ёжики горячими, политые вкусным соусом.

Приятного аппетита !!!



Капрезе



АВТОРЫ:
КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Моцарелла в рассоле
- Помидоры
- Руккола или базилик
- Оливковое масло
- Перец

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Упаковку моцареллы открыть, слить рассол.
2. На порционную тарелку выложить дольки помидор, кружки моцареллы, украсить рукколой или листья базилика.
3. Сбрызнуть оливковым маслом, поперчить.



Булочки с корицей

АВТОР:

БЕЛОВА ДИНАРА



СПИСОК

ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Мука, вода
- Молоко, яйцо
- Масло сливочное
- Корица
- Сахар, дрожжи

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вливаем в миску теплую воду, добавляем соль, масло, сахар и дрожжи, ждем 15 минут. Добавляем горячее молоко с растопленным маслом, яйцо, всыпаем муку и замешиваем тесто. Оставляем на 1 час, тесто должно подняться. Через час тесто раскатать, смазать сливочным маслом, посыпать сахаром с корицей. Свернуть в плотный рулет и разрезать на порционные булочки. Выпекать при 180 градусах 20-25 минут.



Яйца по-японски



АВТОРЫ:
КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Сыры (моцарелла в шариках, тильзитер)
- Помидоры черри
- Картофель
- Курица
- Чипсы Принглас

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Перепелиные яйца отварить и почистить.
2. В глубокую тарелку налить соевый соус , положить в него вареные перепелиные яйца на 10-30 минут (по вкусу).
3. Разогреть сковороду, налить немного масла, обжарить маринованные яйца.
4. Выложить яйца на блюдо наколов на зубочистки, посыпать кунжутом.



Быстрые пирожки



АВТОРЫ:
КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Бездрожжевое тесто
- Сыр
- Молочная колбаса
- Яйцо
- Масло



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Готовое замороженное тесто разморозиться и нарезать квадратами.
2. Выложить в центр начинку (сыр, колбаса), добавить небольшой кусочек сливочного масла, сформировать пирожок.
3. Смазать желтком, запекать 20 минут в духовке при температуре 180 градусов.



Пирог с брусникой

АВТОРЫ:
Вишняковы Диана и Илья



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Сливочное масло—100 гр.
- Сахар—100 гр.
- Яйцо—2 шт.
- Мука—350 гр.
- Разрыхлитель—10 гр.
- Сметана—300 гр.
- Сахар 100 гр.
- Брусника 300 гр.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СМЕШИВАЕМ САХАР С МАСЛОМ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ, ДОБАВИТЬ ЯЙЦА, ПЕРЕМЕШАТЬ МИКСЕРОМ, ДОБАВИТЬ МУКУ С РАЗРЫХЛИТЕЛЕМ, ЗАМЕСИТЬ ТЕСТО РУКАМИ, РАСКАТАТЬ, ВЗЯТЬ ПЕРГАМЕНТ И ВЫЛОЖИТЬ ТЕСТО НА ПЕРГАМЕНТ И ПЕРЕЛОЖИТЬ В ФОРМУ, СДЕЛАТЬ КРАЯ, ПРОТКНУТЬ ВИЛКОЙ ДЫРОЧКИ ВЫЛОЖИТЬ БРУСНИКУ И ПОСТАВИТЬ В ДУХОВКУ НА 30-40 МИНУТ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 180 ГР. СМЕШАТЬ САХАР СО СМЕТАНОЙ КОГДА ПИРОГ БУДЕТ ГОТОВ, ВЫЛИТЬ КРЕМ НА ПИРОГ, ПОДОЖДИТЕ ПОКА ПИРОГ ОСТЫНЕТ И ПОСТАВЬТЕ ЕГО НА БАЛКОН ДО УТРА. А УТРОМ МОЖНО ЕСЕСТЬ !



Фуршет



АВТОРЫ:

КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Сыры (моцарелла в шариках, тильзитер)
- Помидоры черри
- Картофель
- Курица
- Чипсы Принглас

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Зубочисткой проткнуть моцареллу и помидор черри.
2. Чипсы украсить икрой или сыром с чесноком и майонезом.
3. Картофель нарезать кружками обжарить, сверху положить кусочки курицы, натереть сыр и украсить огурцом.
4. Выложить всё на блюдо.



Домашние пельмени



АВТОРЫ:
СЕМЬЯ БЛИНОВЫХ

Тесто

- Мука 300 гр.
- Соль 1 чайная ложка
- Газированная вода 250 гр



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Просеиваем муку, добавляем соль, заливаем 1 ст газированной воды, замешиваем однородное тесто, закрываем полотенцем и оставляем на полчаса
2. Пропускаем через мясорубку мясо и лук, добавляем соль и перец, хорошо перемешиваем
3. Делим тесто на части и раскатываем в тонкий пласт, с помощью формочки делаем кружочки.
4. На каждый кружочек кладем фарш, соединяем краешки и хвостики вместе
5. Кладем часть пельменей в морозильную камеру, а часть в кипящую кастрюлю.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



Пельмени со свиной



АВТОРЫ:

МУХИНА АЛЕКСАНДРА

Тесто

- Свинина мякоть – 500 гр.
- Сало – 50 гр.
- Луковица-2 шт.
- Квашеная капуста – 20 гр.



Способ Приготовления

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. муку замешать с водой, тщательно вымесить до однородной, эластичной массы, положить в пакет без воздуха, убрать в холодильник на 40 мин.
2. мясо нарезать кусками, пропустить через мясорубку.
3. лук очистить, разрубить на 4 части и также пропустить через мясорубку.
4. пропустить через мясорубку сало и квашеную капусту.
5. полученный фарш хорошо вымесить, добавить соль и перец.
6. тесто достать, раскатать до тонкого, стаканом выдавить кружочки.
7. в каждый кружочек по центру поместить небольшую порцию начинки.
8. склеить края каждого кружочка, свернуть и закрепить уголки, готовые пельмени выложить на доску, поместить в морозилку. Пельмени готовы!
9. в кипящую подсоленную воду бросить пельмени, после всплытия варить 4 минуты, вытащить на тарелку, добавить кусок сливочного масла.



Вареники с творогом



АВТОРЫ:

Устиновы Егор и Светлана

Тесто

мука (высший сорт) -

700г

яйцо - 50г (1штука)

масло растительное – 50г

вода – 200г

Творожная начинка:

творог (жирность 9%) –
950г

ванильный сахар – 10г

сахар – 40г



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Творожная начинка: творог перемешать с сахаром и ванильным сахаром, размяв комочки творога, если они есть.

2. Тесто: добавить в воду яйцо и масло растительное, перемешать, затем добавить всю муку и замесить тесто. Оставить тесто на 20 минут при комнатной температуре под полотенцем. Затем вымесить ещё раз. Небольшие кусочки теста раскатать «колбаской», порезать на кусочки и раскатать в круги. Положить в центр круга творожную начинку, затем хорошо скрепить края.

3. В кастрюле вскипятить воду, посолить по вкусу и положить в неё вареники. Варить 10 минут на среднем огне.



Вареники с картошкой и луком



АВТОРЫ:

МУХИНА АЛЕКСАНДРА КЛАСС 2.2

Тесто

- Картофель 4 шт.
- Луковица-1 шт.
- Масло сливочное- 1 стл ложка
- Мука пшеничная- 500 гр
- Вода- 200 мл
- Соль, Перец- по вкусу



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. муку замешать с водой, тщательно вымесить до однородной, эластичной массы, положить в пакет без воздуха, убрать в холодильник на 40 мин.
 2. картофель очистить, отварить до готовности, растолочь в пюре.
 3. лук очистить, нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле.
 4. картофельное пюре остудить, посолить, поперчить, смешать с жареным луком.
 5. тесто достать, раскатать до тонкого, стаканом выдавить кружочки.
 6. в каждый кружочек по центру поместить небольшую порцию начинки.
 7. склеить края каждого кружочка, готовые вареники выложить на доску, поместить в морозилку.
- Вареники готовы!
8. в кипящую подсоленную воду бросить вареники, после всплытия вытащить на тарелку, добавить кусок сливочного масла. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА



Капрезе



АВТОРЫ:
КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Сыр бри
- Твердые сыры
- Виноград
- Помидоры черри
- Грецкие орехи



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Подготовить красивую тарелку.
2. Выложить нарезанный сыр бри, кусочки твердого сыра, виноград, помидоры черри, грецкий орех.
3. По желанию, можно приготовить мёд к сыру и поставить небольшую формочку с медом в центр тарелки..



Королевская свекла



АВТОРЫ:
КОЛБАСОВ СЕРГЕЙ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Семга
- Свекла
- Картофель
- Яйцо
- Майонез

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- I. Подготовить и выложить слоями в форму те ингредиенты, которые Вы используете при приготовлении селедки под шубой, исключая селедку.
- II. Слабосоленую семгу или копченую форель нарезать кусочками (размер 1 на 1 см) и выложить верхним слоем .
- III. Насладиться новым вкусовым решением.



Хачапури по Мегрельски



АВТОР:
МЕСХИА МИХАИЛ.



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Пшеничная мука 1 кг
- Сахар 1,5 ч.ложка.
- Соль 1 ч.ложка.
- Сухие дрожжи 11 г.
- Подсолнечное масло 100 мл.
- Сливочное масло 100 г.
- Творог 200 г
- Сыр сулгуни 800 г.
- Куриное яйцо 1 штука
- Вода 250 мл.
- Молоко 600 гр.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Замесить дрожжевое тесто, Дать подойти, разделить на три части,
- В каждую часть вложить начинку из сыра Сулгуни смешанный с творогом и сливочным маслом 30 гр, скатать в шар.
- Придать шару форму круглой лепешки. Смазать сверху яйцом и посыпать сверху тертым сыром и нарезанными дольками Сулгуни,
- Выпекать в разогретой духовке 200-220 градусов 20-25 минут до предания золотистого цвета, приятного аппетита !



Крылышки в кока-коле



АВТОР:
СЕМЬЯ САБИТОВЫХ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

Крылышки куриные-1 кг.
Растительное масло-2 ст.л.
Соус соевый-4 ст.л.
Кока-кола 0,5 л
Кунжут (для украшения)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

У крылышек отрезаем кончики, делим их на 2 части. В них добавляем соевый соус и оставляем на 30 минут мариноваться. Далее обжариваем крылышки на сковороде с растительным маслом с обеих сторон до золотистого цвета, затем заливаем их кока-колой и оставшимся маринадом, тушим под крышкой в течении 15 минут на среднем огне, далее крышку снимаем и обжариваем до загустения соуса. Выкладываем на блюдо и обсыпаем кунжутом.
Можно подавать к столу, приятного аппетита.



Шоколадные конфеты с кешью



АВТОРЫ:

ЛЕСНИК МАКСИМ И

МАМА- ТАТЬЯНА



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- 2 плитки— молочный шоколад
- 200 грамм—кешью жаренный
- 50 г—кокосовая стружка

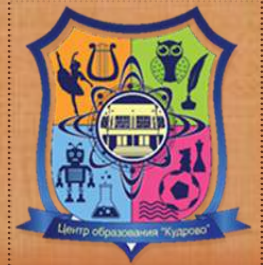
СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Шоколад поломать на мелкие кусочки в тарелке.
- ◆ Поставить в микроволновку и растопить шоколад.
- ◆ В силиконовую форму в каждую ячейку положить немного орехов.
- ◆ Залить шоколадом и посыпать кокосовой стружкой.
- ◆ Затем поставить в холодильник остывать на пол часа. Конфеты готовы. Приятного чаепития!



Коймак - башкирские блины

АВТОРЫ:
Альбина и Жорик Сагояны



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- яйцо — 1 шт.
- молоко — 200мл
- вода — 100мл
- масло сливочное (в тесто) — 1 ч.л.
- масло сливочное для жарки — 1 ст.л.
- сахар — 1 ст.л.
- сода — 1/4 ч.л.
- соль — по вкусу
- мука пшеничная — 250г (примерно — тесто должно быть гуще, чем для обычных блинчиков, но жиже, чем для оладьев).

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Башкирские и татарские блинчики-оладьи. Тесто замешивается на молоке и воде, с добавлением сл. масла, сахара, соли и желтками. В конце добавляем взбитые белки и соду. Тесто — чуть гуще, чем для блинчиков. Выпекаем на разогретой сковороде с маслом (каждый раз смазывая). Блинчики небольшие, у меня на сковороде размещалось за один раз по 3 штуки. Готовые блинчики смазываем маслом и



Шоколадное облачко

АВТОРЫ:
АРТАМОНОВА ДАРЬЯ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

СПИСОК **ИНГРЕДИЕНТОВ**:

- 330 мл кефира 2,5% (1 упаковка)
- 2 яйца
- 1 стакан муки
- Соль, сахар, сода, какао
- Растительное масло



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смешать ингредиенты: кефир, сода, соль, сахар, яйца, мука.

Дать тесту подойти 10-15 минут.

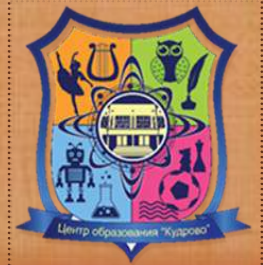
Испечь оладьи. Выложить на блюдо, украсить мороженым, какао, печеньем.



Тонкие блины

АВТОРЫ:

Фроленкова Екатерина (класс 1.12)



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Теплое молоко - 0,5 л.
- Мука пшеничная - 200 г.
- Яйца - 2 шт.
- Сахар - 2 ст.л., соль - 1 ч.л.
- Растительное масло - 3 ст.л.
- Сливочное масло - 30 г. (смазывать блины)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца, сахар и соль перемешать в глубокой миске. В смесь добавить $\frac{1}{3}$ молока, перемешать. Тщательно помешивая, чтобы не было комочков, добавить муку, оставшееся молоко и растительное масло. Сковороду перед первым блином необходимо смазать растительным маслом. Тесто наливать на сковороду порционно (3-4 ст.л.). Готовые блины



Блины с белым шоколадом и черным виноградом



АВТОРЫ:

КЛАСС 4.9



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- 2 плитки— молочный шоколад
- 200 грамм—кешью жаренный
- 50 г—кокосовая стружка

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Доведите все продукты для блинов для комнатной температуры. Разбейте в чашку блендера яйца, всыпьте сахар, соль, взбейте до однородности. Влейте молоко и еще раз взбейте до получения однородной смеси.
2. Всыпьте муку и взбейте чтобы не осталось комочков. Влейте 2 ст.л. растительного масла и опять взбейте. Дайте тесту постоять 20 минут.
3. Хорошо разогрейте сковороду, смажьте маслом и выпекайте тонкие блины на среднем огне, наливая тесто прямо из блендера. Перед каждым следующим блином слегка промазывайте сковороду маслом. Готовые блины складывайте в миску или кастрюлю под крышку.
4. Шоколад растопите на водяной бане. Белый шоколад плавится быстрее, чем черный. Блины сверните пополам, потом еще раз пополам, полейте белым шоколадом и украсьте виноградом.



Домашние сырныы палочки



АВТОРЫ:

КЛАСС 4.9



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Сыр твердый – 300 г.
- Яйцо – 1 шт.
- Мука – 30 г.
- Масло растительное – 70 мл.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сыр натереть на мелкой терке, добавить муку, яйцо. Перемешать.
Сформировать сырныы палочки.
2. Обжарить их в растительном масле до золотистого цвета.



Апельсиново-банановый смузи



АВТОРЫ:

КЛАСС 4.9

СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- ◆ Два апельсина
- ◆ Банан

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Освободите плоды от кожуры. Мякоть банана поломайте руками или нарежьте ножом кольцами. Загрузите ингредиенты в чашу блендера и включите прибор.

Обратите внимание – если смузи получился излишне густым, рекомендуется влить небольшое количество минеральной воды, можно добавить немного свежего апельсинового сока. Консистенция смеси способна варьироваться от свежести и сорта плодов.



Тирамису

АВТОР:

КРИВЧИКОВ ЯРОСЛАВ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Яйца перепелиные
- Кофе
- Печенье «Савоярди»
- Сыр «Маскарпоне»
- Сливки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- ◆ Яйца взбить с сахаром.
- ◆ Сыр «Маскарпоне» и сливки взбить до однородной массы.
- ◆ Все аккуратно перемешать лопаткой.
- ◆ В емкость для десерта выложить на дно печенье смоченное в кофе. Залить кремом поверх печенья. Выложить второй слой печенья, смоченный в кофе поверх крема. Залить кремом, разровнять.
- ◆ Посыпать какао. Поставить в холодильник на 12 часов.
- ◆ Приятного аппетита!



Яблочный кранбл

АВТОР:
СЕМЬЯ ФРОЛОВЫХ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- 3 яблока
- 30гр сл. масла
- 70 гр. Сахара
- 1 ст. ложка крахмала + вода
- Корица, мускатный орех, сок лимона
- ТЕСТО: 330 гр. муки
- 1 ч. л. Разрыхлителя
- 80 гр. сахара



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яблоки мелко нарезать, смешать 5 первых ингредиентов, обжарить на сковороде 15 минут.

Ингредиенты для теста смешать и перетереть руками.

Разогреть духовку.



Салат «Волшебный»

АВТОРЫ:
АРТЮК НИКИТА



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Помидоры красные и желтые—по 3 шт.
- Огурец—1 шт.
- Кукуруза консервированная—1 банка
- Листья салата
- Лук зеленый
- Соль, масло оливковое, уксус бальзамический

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Порезать крупными кубиками помидоры и огурцы, сложить в тарелку и перемешать. Добавить порезанный зеленый лук и листья салата.

Кукурузу консервированную высыпать в салат. Все хорошо перемешать, посолить, добавить масло оливковое и бальзамический уксус по вкусу.

Приятного аппетита!



ПИРОГ «ЗЕБРА»

АВТОРЫ:
СЕМЬЯ КАРПУШЕВЫХ



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Мука- 2 стакана
- Яйца -3 шт.
- Кефир- 1 стакан
- Сахар -1 стакан
- Какао- 2 ст.ложки
- Соль-0,5 ч.ложки
- Сода- 1 щепотка



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

♦ Взбить яйца с сахаром. Затем добавить кефир + соль, взбить еще раз. Постепенно добавить муку. Отделить половину теста и добавить в него какао. Хорошо перемешать. Форму для выпечки застелить фольгой и смазать слив. маслом. В центр налить немного белого теста, потом темного. И так продолжать по ложке лить тесто, чередуя, пока оно не закончится. Зубочисткой или шпажкой провести линии от центра к краям, что бы получился красивый рисунок. Отправить форму в разогретую духовку. Печь 30



Сметанное желе с орехами

АВТОРЫ: БАБУШКА ВЕРА



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

Сметана — 500 грамм
Желатин — 15 грамм Молоко — 100
грамм Сахар — 180 грамм
Ядра грецких орехов — ½ стакан



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Желатин замачиваем в молоке.
Когда он набухнет, переливаем в металлическую посуду, ставим на медленный огонь и, помешивая, ждём, когда все крупинки растворятся (до кипения не доводим!) Сметану взбиваем с сахаром до полного растворения последнего. В конце взбивания вводим растворённый в молоке желатин. Орехи не очень мелко рубим ножом. Смешиваем орехи со сметанной массой.
Перекладываем в формочки и ставим в холодильник для застывания на 2-3 часа.



Шарлотка как у бабушки

АВТОРЫ: ЛЕСИК Р.А.



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- 4 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 пакетик ванилина (1,5 гр)
- 1 стакан муки
- 2-3 яблока



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Смазать форму сливочным маслом. Яблоки очистить от сердцевины, нарезать средними ломтиками, плотно уложить на дно формы. Яйца взбить с сахаром в устойчивую пену, добавить пакетик ванилина. Ввести стакан муки— все тщательно перемешать. Залить тесто в форму на уложенные яблоки. Выпекать в предварительно разогретой духовке на 200-210 градусов 40-45 минут.



Домашнее песочное печенье

АВТОРЫ: КРАСОВСКАЯ ВИКТОРИЯ.



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Яйцо куриное 2 шт
- Мука пшеничная 250 гр,
- Масло сливочное 150 гр,
- Сахар 80 гр,
- Разрыхлитель 1 ч.л.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Взбить яйца и сахар до пышной пены. Затем Добавить подтаявшее масло. Смешать муку и Разрыхлитель и постепенно добавить в основу Для теста, используя сито. Вымешивать тесто До однородной консистенции.Получившееся Тесто убрать в холодильник на 30 минут. Тесто Раскатать до толщины 5 мм, вырезать разные Фигуры. На противень расстелить бумагу для Выпекания и переложить на неё наше печенье Духовку предварительно разогреть до 180 С. Выпекать 15 минут. Перед подачей на стол Дать печенье полностью остыть.



ВАФЕЛЬНЫЕ ТРУБОЧКИ



АВТОРЫ:
Фенина Ксения



СПИСОК

ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Яйца - 3 штуки
- Сахар - 1 стакан
- Сливочное масло - 200 грамм
- Мука - 1 стакан
- Ванильный сахар

СПОСОБ

ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Яйца взбить с сахаром. Добавить растопленное масло, хорошо перемешать. Насыпать муку. Перемешать. Тесто для вафельных трубочек должно быть густое, как сметана. На смазанную маслом вафельницу налить 1 столовую ложку теста и закрыть крышку. Готовить примерно 5-7 минут, до золотистого цвета. Когда вафелька готова, снять с вафельницы и быстро скатать в трубочку, пока она не остыла. Всем приятного аппетита!



Пирожное «Че»

АВТОРЫ:
ЧЕБОТАРЁВА РОЗА



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Батон
- Сгущёнка
- Мармелад
- Желейные мишки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вырезать стаканом 3 кружка батона.

Смазать их сгущёнкой.

Украсить мармеладом и желейными мишками.



Торт «Нежность»

АВТОРЫ:
МОРОЗОВ ДИМА Кл. 1.1.



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Сгущенка - 1 б.
- Мука - 1 ст.
- Яйца - 2 шт.
- Сода - 1/2 ч.л.
- Сметана 20% - 250 гр.
- Сливки 33% - 250 гр.
- Сахарная пудра - 200 гр



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Сгущенку смешать с яйцами, затем добавить муку, далее соду (погасить уксусом).
2. Смазать форму маслом, вылить тесто и выпекать при 180 С.
3. Крем: взбить сливки, добавить сметану и сахарную пудру.



Паста «Diletto»

АВТОРЫ:
ЧИНАКАЕВА АННА
ЧИНАКАЕВ ДЕНИС



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- 1. Паста спагетти 500г
- 2. Помидорки Черри 250г
- 3. Сыр Камамбер или Фета 200г
- 4. Оливковое масло 25 мл и сухие травы 2ч.л. (базилик)
- 5. На верх блюда сыр Пармезан 50г.(натереть на терке)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В ёмкость высыпать помидоры и в середину положить сыр. После этого отправляем смесь в духовку на 20-25 минут при t 180-190 гр. Можно накрыть фольгой, чтобы помидоры не подгорели. Теперь можно отварить спагетти. Как только смесь запеклась, мы вытаскиваем ее из духовки и разминаем вилкой сыр, постепенно перемешивая с томатами и добавляем в соус спагетти. Посыпаем Пармезаном и блюдо готово



Паста «Diletto»

АВТОРЫ:
ЧИНАКАЕВА АННА
ЧИНАКАЕВ ДЕНИС



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- 1. Паста спагетти 500г
- 2. Помидорки Черри 250г
- 3. Сыр Камамбер или Фета 200г
- 4. Оливковое масло 25 мл и сухие травы 2ч.л. (базилик)
- 5. На верх блюда сыр Пармезан 50г.(натереть на терке)



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В ёмкость высыпать помидоры и в середину положить сыр. После этого отправляем смесь в духовку на 20-25 минут при t 180-190 гр. Можно накрыть фольгой, чтобы помидоры не подгорели. Теперь можно отварить спагетти. Как только смесь запеклась, мы вытаскиваем ее из духовки и разминаем вилкой сыр, постепенно перемешивая с томатами и добавляем в соус спагетти. Посыпаем Пармезаном и блюдо готово





КАК МОДЕРНИЗИРОВАТЬ ШКОЛЬНУЮ СИСТЕМУ ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ МАССОВОЙ ШКОЛЫ?

МОБУ «СОШ «Центр образования «Кудрово»

Всеволожский район

Ленинградская область



Песочное печенье

АВТОРЫ:

ЩЕННИКОВА АЛЕСЯ (МАМА)



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ:

- Масло сливочное – 250г
- Масло сливочное – 250г
- Яйцо – 2 шт
- Яйцо – 2 шт
- Сахар – 200г
- Сахар – 200г
- Мука – 450г
- Мука – 450г
- Разрыхлитель – 0.5 ч. ложки
- Разрыхлитель – 0.5 ч. ложки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Яйца с сахаром растереть добела.
2. Добавить размягченное масло.
3. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и добавить к яйцам с маслом. Перемешать.
4. Присыпать мукой стол, выложить на него тесто и быстро вымесить до состояния упругости и гладкости. Убрать тесто на 30 минут в холодильник.
5. Вынуть тесто из холодильника, присыпать немного мукой стол и раскатать тесто в пласт.
6. Вырезать печенье различными формами и выложить на противень, смазанный маслом.
7. Поместить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать печенье 15-20 минут.



Торт мишка в полосатых штанишках

АВТОР:

РОДОМ ИЗ МАМИНОГО ДЕТСТВА



СПИСОК ИНГРЕДИЕНТОВ

- ТЕСТО:
- масло сливочное 60 гр.
- сахар 1 стакан
- сметана 1,5 стак.
- сода 1 ч. л., соль
- мука 1, 5 стакана
- какао 4 ч. л.
- КРЕМ
- сметана 20%
- сахар 1 стакан
- орехи грецкие 1 стакан для посыпки
- Глазурь
- какао тёмное 3 ст. л.
- сахар 3 ст. л.
- молоко 4 ст. л.
- масло сливочное 50 гр.

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Смешать масло с сахаром, добавить сметану горкой, вмешать в нее соду. Добавим просеянную муку, (сначала 1 стакан) и соль. Разделим тесто на две части, в одну добавим какао, а в светлую часть — еще 0,5 муки.

♦ Выкладываем тесто частями на пергамент кругом нужного диаметра. Для удобства круг можно начертить. Выпекаем, получится несколько коржей.

2. Крем: размешать венчиком сахар и сметану. Орехи измельчить. Промазать, чередуя светлые и темные готовые коржи кремом и посыпать орехами. Сверху торт полить глазурью (в сотейнике смешать молоко, сахар, какао, нагреть, в конце добавить масло).

