


Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №182»
(МБДОУ «Детский сад №182»)

Семейный альбом «Любимые рецепты моей семье»



Подготовили:
Орешкина Л.С.
Самойлова В.А.
воспитатели группы №12



Альбом «Любимые рецепты моей семьи» - результат совместного творчества детей и родителей воспитанников группы №12.

В современном образовательном процессе воспитание любви к самым близким, своей семье - неотъемлемая часть духовно - нравственного воспитания. Без знания своих корней, традиций своей семьи, без любви к своим близким нельзя воспитать полноценного человека.

В каждой семье есть свои традиции. И наверняка в каждой семье есть своя кулинарная книга, которая хранит рецепты семейных блюд, передающихся из поколения в поколение.

Альбом «Любимые рецепты моей семьи» поможет воспитанникам понять, что семья – это очень важные люди в жизни каждого человека. Общение с ними влияет на нашу жизнь, формирует нашу личность. От того, какими будут отношения между членами семьи, во многом зависит, будут ли дети, чувствовать себя защищёнными, будут ли у них доверительные отношения с родителями.

Установлению теплых, дружеских отношений между членами семьи способствуют совместные дела, досуг, семейные традиции.

Одной из таких традиций может быть работа по составлению семейной кулинарной книги.

В каждой настоящей семье есть свои любимые блюда. Вот и семьи наших воспитанников решили поделиться рецептами своих разнообразных блюд.

Цель: создать условия для формирования представлений детей о ценностях семейных традиций.

Задачи:

- проследить, как совместная работа по составлению кулинарной книги семьи будет способствовать сплочению членов семьи.
- определить значение совместной семейной деятельности по составлению кулинарной книги в развитие взаимопонимания и доверительных отношений между двумя поколениями семьи;
- исследовать кулинарные традиции семьи;
- обобщить и систематизировать сведения о любимых блюдах

Заварные блины на кефире



Необходимые ингредиенты:

- кефир - 1 стакан;
- молоко - 1 стакан;
- яйца - 2 шт.;
- масло растительное - 2 ст. л.;
- мука - 1 стакан;
- сахар - 2 ст. л.;
- сода - 1/2 ч. л.;
- соль - 1/2 ч. л.;
- масло сливочное (по желанию).

Приготовление:

Кефир немного подогреть, добавить соль, сахар по вкусу, яйца и муку на глаз, чтобы получилась консистенция густой сметаны. Эту массу развести кипящим молоком. Тесто пусть постоит, чтобы немного остыло. Добавить соду, масло, всё перемешать и печь блины. Добавить соду, масло, всё перемешать и печь блины.

Семья Вовы Жирного

Вареники с картошкой



Необходимые ингредиенты:

- для теста:
 - вода - 110 мл;
 - яйцо - 1 шт.;
 - мука - 300 г (2 стакана ёмкостью 250 мл) + для работы с тестом;
 - соль - 1 щепотка;
- для начинки:
 - картофель (очищенный) - 500 г.;
 - лук репчатый - 1 шт.;
 - соль;
 - масло растительное для жарки - 30 мл.;
- для подачи (по желанию):
 - сметана.

Приготовление:

Подготавливаем продукты для вареников с картошкой. Тесто тщательно вымешиваем. Разделяем тесто на порции. Из вареной картошки делаем пюре. Добавляем в картофель пассерованный лук, перемешиваем. Лепим вареники с картошкой, тщательно соединяя края теста. Варим вареники в подсоленной воде 6 минут. Вареники с картошкой готовы.

Подаем вареники со сметаной.

Приятного аппетита!

Семья Саши Лапатина

Творожные сырники



Необходимые ингредиенты:

- творог 11% - 500 гр.;
- сахар-песок - 2 ст.л.;
- мука - 4 ст.л.;
- яйцо куриное - 2 шт.;
- соль- -1 щепотка;
- ванилин по желанию;
- масло растительное для жарки;
- разрыхлитель - 1 ч.л.;
- мука для панировки.

Приготовление:

В миску выложите творог, к нему вбейте яйца, всыпьте сахар, соль и ванилин по желанию. Добавьте просеянную с разрыхлителем муку, размешайте тесто. Лепите сырники, формируя красивые кругляшки, а потом обваливайте их немного в муке со всех сторон. Формируйте сырники. Для начала скатайте шарики, а потом разровняйте их в лепешки толщиной не более 1-1,5 см. Жарьте эти творожные изделия на небольшом огне. С каждой стороны должна получиться красивая, румяная корочка.

Кушайте сырники горячими или теплыми со сгущенкой или со сметаной.

Семья Левы Решетникова

Шоколадные печенья



Необходимые ингредиенты:

- масло сливочное - 100 г;
- яйца - 2 шт.;
- сахар - 160 г;
- мука в/с - 150 г. (1 стакан ёмкостью 250 мл);
- разрыхлитель - 1 ч. ложка;
- какао-порошок - 50 г;
- ванильный сахар - 10 г;
- соль - 1 щепотка.

Приготовление:

В глубокой миске смешать до однородного состояния мягкое сливочное масло, сахар, ванильный сахар и соль. Добавить яйца и какао, снова перемешать. После тесто раскатать в лепёшку и вырезать формочкой печенья. Выпекать печенья 15 минут при температуре 180 градусов. Готовое шоколадное печенье аккуратно переложить на тарелку и дать ему остыть. Приятного аппетита!

Семья Матвея Мурзина

Жареные пирожки с картошкой



Необходимые ингредиенты:

- для теста:
 - мука пшеничная - 480 г. (3 стакана);
 - дрожжи сухие быстродействующие - 7 г.;
 - сахар - 1 ст. ложка;
 - соль - 1 ч. ложка;
 - вода - 300 мл.;
 - масло растительное - 50 г.;
- для начинки:
 - картофель - 500 г.;
 - лук репчатый - 1 шт.;
 - соль - по вкусу;
 - перец чёрный молотый - по вкусу;
- масло растительное - для жарки лука и пирожков.

Приготовление:

Сначала приготовить тесто. Даем немного постоять. Приготовить начинку для пирожков. Для начинки делаем пюре. Добавить жареный лук вместе с маслом к картофельному пюре. Добавить ещё соли и свежемолотый перец по вкусу. Хорошо перемешать начинку. Разделить тесто на равные части и скатать шарики (примерно 18), дать тесту немного подойти (минут 5-10). Обжариваем на среднем огне до золотистого цвета с двух сторон. Жареные пирожки с картошкой готовы. Приятного Вам аппетита!

Семья Малика Чобанова

Кутабы (азербайджанские чебуреки)



Необходимые ингредиенты:

- для теста:
 - мука пшеничная - 2 стакана;
 - вода - 0,5-0,75 стакана;
 - соль - 1 щепотка;
 - масло растительное - 1 ч. ложка;
- для фарша:
 - баранина - 400 г.;
 - лук - 2-3 шт.;
 - соль - 0,5 ч. ложки;
 - перец черный молотый - 0,25 ч. ложки;
 - корица - 1 щепотка;
- масло сливочное для смазывания - 100-150 г.;
- сметана - 100-150 г.

Приготовление:

Замешиваем тесто и даем немного настояться. Параллельно делаем начинку для чебуреков. Раскатаем их как можно тоньше. Положим на каждый кружок по 1 столовой ложке фарша, распределяем его равномерно на одной половине круга. Кутаб заверните в виде полумесяца и слепите края. Пирожки-кутабы жарим на разогретой чугунной сковороде на среднем огне, слегка смазав сковороду маслом. Готовые кутабы выкладываем на тарелку и смазываем сливочным маслом. Подаём кутабы со сметаной.

Семья Малика Чобанова

Шарлотка с яблоками



Необходимые ингредиенты:

- мука — 1 стакан;
- сахар — 1 стакан (не до краев);
- яйца — 4 штуки;
- разрыхлитель — 1 чайная ложка;
- ванилин — 0,5 чайной ложки или корица — 2 чайные ложки;
- яблоки — примерно 400 гр.

Приготовление:

Яйца с сахаром взбить в течении пяти минут. Затем туда добавить муку, разрыхлитель, ванилин и яблоки. Всё перемешать и перелить в форму для выпекания. После поместить в духовку на 30 минут при температуре 180 градусов. После готовности даем немного остыть. По желанию присыпать сахарной пудрой или какао порошком. Вот и все, нарезаем и подаем на стол и наслаждаемся ароматной Шарлоткой.

Семья Бочкарёвой Алины

Оладьи на кефире



Необходимые ингредиенты:

- кефир - 220 мл.;
- яйца - 1 шт.;
- сахар - 60 г.;
- сода - 0,5 ч. ложки;
- мука - 200 г.

Приготовление

Смешиваем все ингредиенты, чтобы не было комочков. В разогретое масло чайной ложкой выкладываем тесто и обжариваем на медленном огне с обеих сторон до румяной корочки. Оладьи на кефире готовы.

По желанию поливаем их медом, вареньем или сметаной.
Приятного аппетита!

Семья Софии Гофман

Домашняя пицца с колбасой



Необходимые ингредиенты:

- слоенное дрожжевое тесто;
- для начинки:
 - томатный соус - 1-2 ст. ложки;
 - майонез – 1- 2 ст. ложка;
 - колбаса сервелат - 100 г (по вкусу);
 - перец болгарский – 1 шт.;
 - помидоры - 1-2 шт.;
 - сыр твердый - 150-200 г.;
- масло растительное - для смазывания противня.

Приготовление:

Тесто нужно раскатать и распределить на противень. Затем тесто смазать с соусом. Для соуса необходимо смешать томатный соус и майонез. После разложить сервелат, помидоры кружочками, перец болгарский, затем всё посыпать сыром и выпекать в духовке. Выпекать при 180-200 градусах примерно 20 минут. Подавать пиццу горячей, с любимым соусом.

Приятного аппетита!

Чебуреки домашние



Необходимые ингредиенты:

- для теста:
 - мука - 2-2,5 стакана;
 - вода (теплая) - 200 мл.;
 - яйцо куриное - 1 шт.;
 - соль - 1 ч. ложка (без горки);
 - сахар - 0,5 ч. ложки;
 - масло растительное - 5 ст. ложек;
- для начинки:
 - фарш - 300-350 г.;
 - лук репчатый - 1 шт.;
 - соль - по вкусу;
 - перец черный - по вкусу;
- для жарки:
 - масло растительное.

Приготовление:

Замесить мягкое тесто. Готовое тесто оставить на 30-60 минут. Тщательно перемешать. Фарш готов. По желанию можно добавить резаную зелень. Раскатать кружочек теста тонко, подсыпая муку. На одну часть кружка выложить равномерно начинку. Накрыть начинку тестом, края теста хорошо защипнуть пальцами. Вилкой можно оформить краешек. Так слепить все чебуреки. В горячее масло выложить чебуреки.

Жарить чебуреки домашние на среднем огне до золотистого цвета. Чебуреки домашние готовы.

Семья Гриши Алаева

Тыквенный сок



Необходимые ингредиенты:

- мякоть тыквы — 3 кг;
- сахар — 200 г;
- лимонная кислота — 1-1,5 ч. л.;
- вода — 0,5 л.

Приготовление:

Из тыквы выжимают сок. Режем на кусочки. Отжимаем, выливаем в кастрюлю и засыпаем сахар. При желании разбавляем водой. Ставим на плиту, нагреваем до появления пены. Добавляем лимонную кислоту, тщательно перемешиваем, прогреваем еще буквально минуту, не доводя до кипения (после появления мелких пузырьков сразу снимают с огня).

Семья Артема Мирошникова

Домашние пельмени



Необходимые ингредиенты:

- для теста:
 - яйцо куриное - 1 шт.;
 - мука - 500-600 г.;
 - ледяная вода - 1 стакан;
 - соль - 1 ч. ложка;
- для начинки:
 - фарш - 1 кг.;
 - лук репчатый - 1 шт.;
 - черный молотый перец - 1 щепотка;
 - соль - 1 ст. ложка;
 - лавровый лист (по желанию) - 1 шт.

Приготовление:

Вымесить тесто. Накрывать влажным полотенцем и оставить на 30 минут. Тем временем подготовить фарш. Смешать фарш с луком, посолить, поперчить, влить немного воды и тщательно перемешать до однородности. Тесто разделить на части. Скатать колбаску. Порезать на кусочки размером с грецкий орех. Вскипятить 3 л воды с лавровым листиком, посолить. Выложить порцию пельменей в кипящую воду. Варить примерно минут 5-7. Вот мы и сделали пельмени своими руками. Подавать пельмени хорошо со сливочным маслом и сметаной. Приятного аппетита!

Семья Артема Мирошников

Блинчики для всей семьи



Необходимые ингредиенты:

- молоко – 2 стакана;
- кипяток – 1 стакан;
- яйца куриные – 3 шт.;
- мука – 1,5 стакана;
- масло растительное – 3 ст. ложки;
- соль – 0,5 ч. ложки;
- сахар – 1 ст. ложка;
- ванильный сахар - 1 пакетик (10 г.).

Приготовление:

Муку просеять, залить холодной водой, размешать, чтобы не было комочков. Добавить молоко, перемешать. Яйца взбить с сахаром, солью и содой, добавить в тесто. Затем влить в тесто растительное масло, хорошо перемешать. Потом, помешивая, добавить кипяток. Сковороду разогреть, смазать маслом.

Выливать тесто порциями на сковороду, печь блины на среднем огне с двух сторон.

Блинчиков получилось много, для всей семьи.

Приятного аппетита!

Семья Виолетты Шишулиной