

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №33
Василеостровского района Санкт-Петербурга

Книга рецептов наших бабушек и дедушек

Санкт-Петербург
2023 г.

Содержание:

Хлеб "Постный"	с.3
Шарлотка-кексы	с.4
Сименуха	с.5
Грибы с овощами	с.6
Котлеты из индейки	с.7
Меренговый рулет	с.8

Хлеб "Постный" (для аллергиков)

Состав:

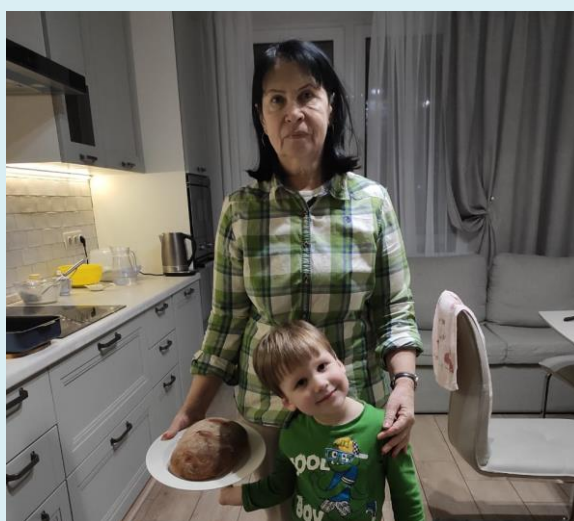
- Кипяченая вода - 250 мл;

- Растительное масло - 2 ст. лож;
- Соль - 1,5 ч. лож;
- Сахар - 1 ст. лож;
- Дрожжи - 5 гр;
- Мука универсальная без глютена "Гарнец"- 450 гр.

Приготовление

Воду остудить до комнатной температуры, добавить дрожжи, сахар и соль. Дать постоять 10-15 мин. Потом добавить растительное масло, 200 г. муки, перемешать и дать постоять 40 мин. Тесто должно подняться. Затем добавить оставшуюся муку, замесить тесто. Придать ему форму шара и поместить в духовку, разогретую до 180 градусов, выпекать 45 мин.

Приятного аппетита!



Бабушка Кокарчева Галина Ивановна и внучка Легошина Майя

Шарлотка-кексыки

Состав:

- Сахар 1 ст.;
- Яйца 3 шт.;
- Мука 1 ст.;

- Яблоки 3 шт.;
- Сахарная пудра 3 ст.л.

Приготовление:

1 стакан сахара взбивать с яйцами минут 5, добавить 1 стакан муки и 3 яблока, предварительно очищенных и порезанных мелкими кубиками. Все перемешать. Аккуратно вылить в предварительно смазанные формы. И поставить в духовку сначала при 180-190 градусах минут на 5-7, затем 150 градусов минут на 15-20. Вынуть, остудить, посыпать сахарной пудрой.



Бабушка Василевская Елена Михайловна и внучка Якиманская Валерия

Сименуха

Состав:

- Гречневая крупа 1 ст.;
- Отварные грибы (любые) 100 гр.;
- Лук репчатый 1 шт.;
- Вареные яйца 3 шт.;

- Вода или бульон 2 ст.;
- Масло сливочное;
- Соль, зелень по вкусу;

Приготовление

В чугунной кастрюле обжарить на сливочном масле мелко порезанный лук. К луку добавить грибы, продолжая их обжаривать до выпаривания лишнего сока. Гречневую крупу промыть откинуть на сито, чтобы стекла вода. К тушёному луку добавить гречневую крупу, перемешать, залить водой или бульоном. Накрыть крышкой. После закипания каши варить 15-20 минут на медленном огне. Подавать с рублеными варёными яйцами.



Бабушка Булгакова Елена Юрьевна и внучка Котельникова

Грибы с овощами

Состав:

- Маринованные грибы банка 0,2 л;
- Картофель 3 шт.;
- Морковь 1 шт.;
- Луковица 1 шт.;
- Зелёный отварной горошек 250 гр.;
- Яйца 4 шт.;

- Зелень, 3 зубчика чеснока, сметана для заправки

Приготовление

Морковь и картофель отварить, нарезать мелкими кубиками. Грибы, лук, чеснок и зелень мелко порезать отдельно друг от друга. Яйца отварить, размять вилкой или яйцерезкой.

Выложить слоями: картофель, лук, морковь, горошек, грибы, чеснок, зелень. Смазать сметаной, покрошить яйцо. И так несколько слоев. Слои делать тонкими. Сверху украсить яйцом и зеленью. Дать настояться в холодильнике.



Дедушка Небахарев Аркадий Борисович и внучка Резниченко Екатерина

Котлеты из индейки

Состав:

- Филей индейки 500 гр.;
- Сало 50 гр.;
- Картофель 1 шт.;
- Репчатый лук ½ шт.;
- Соль, зелень по вкусу

Приготовление:

Из филе индейки, сала, лука приготовить фарш. На мелкой тёрке натереть картофель и добавить фарш. Соль, зелень по вкусу.

Сформовать из полученной массы котлеты, приготовить на сковороде на пару или запечь в духовке при T 180.



Бабушка Тихонова Марина Вениаминовна и внучка Карпова Александра

Меренговый рулет

Состав:

- Яйца 5 шт.;
- Сахар 250 гр.;
- Крахмал кукурузный 2 ст. л.;
- Лимонный сок 1 ст. л.;
- Соль по вкусу;
- Сливочный сыр 250 гр.;
- Сливки 35% 125 гр.;
- Сахарная пудра 50 гр.

Приготовление:

Отсоединить белок от желтка, добавить соль и сахар, взбить, добавить сок лимона и продолжать взбивать до пиков. Ввести кукурузный крахмал, аккуратно перемешать кондитерской лопаткой.

Духовку разогреть до 180 градусов, приготовленную массу вылить на противень, покрытый пергаментной бумагой, разровнять, оставить в духовке на 15 минут.

Пока готовится рулет, приготовить крем: взбить сливки, сливочный сыр и сахарную пудру до устойчивого состояния.

Достать выпечку из духовки, переложить на полотенце, снять бумагу, свернуть рулет, дать немного остыть. Размотать рулет, смазать кремом, снова скрутить. Сверху можно посыпать сахарной пудрой или полить шоколадом. Убрать в холодильник минут на 40.

Приятного аппетита!



Бабушка Поликарпович Лариса Сергеевна и внук Середюк Лев