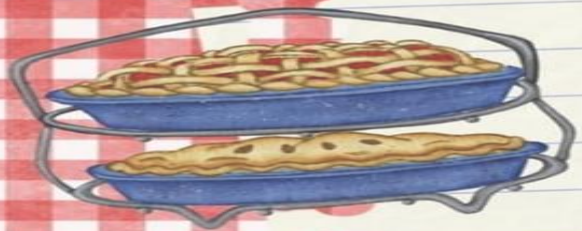


*ГБДОУ детский сад № 44 Василеостровского района
города Санкт-Петербурга*



*Средне-старшая логопедическая группа поздравляет всех
бабушек и дедушек с праздником!*

«Кулинарная книга бабушек»



Воспитатель: Жаворонкова Е. В.





"Тыквенно-яблочный пирог" от семьи

Гудовских

Тыква-300гр

Мука-2 стакана

Яйцо - 3шт.

Сахар-150гр.

Разрыхлитель-1 ч.лож.

Масло подсолнух. - 3 ст. ложки

Заранее отварить тыкву (нарезаную кусочками) минут 10-15, остудить. Отваренную тыкву размельчить в блендере, добавить муку, яйца, сахар, разрыхлитель, масло подсолнечное. Всё снова перемешать в блендере и вылить в форму для запекания, сверху выкладываем дольки яблок и ставим в заранее разогретую духовку при 180°, выпекаем пирог.

Приятного аппетита!







Бабушкин рецепт "Өчпочмак" (с татарского языка треугольник) от семьи Саримовых

Тесто : на 1 пачку сметаны 1/3 от этого объёма майонеза, 1 стол.л. подсолн масла, 0.5 ч.л. соды, щепотка соли, добавляем муку, замешиваем. Начинка: 7-8 крупных картофелин, 200г говяжьего мяса - всё нарезать кубиками, добавить мелко нашинкованного репчатого лука, соль, перец.

Делим тесто на небольшие кусочки, каждый раскатываем и кладём в середину начинку. Лепим в форме треугольника, оставляя небольшую дырочку. Выкладываем на пергамент и отправляем в духовку, нагретую до 180гр, на 20 мин. К этому времени нужно приготовить 70-80 грамм растопленного масла, смешанного с щепоткой соли. Заливаем в каждую дырочку масло и снова в духовку на 20 мин. Готово!







Рецепт пирогов от семьи Горюновых



Рецепт примерный, так как наша бабушка все «на глаз»

делает

Тесто: 0,5 молока комн. темп.

1 пак. дрожжей

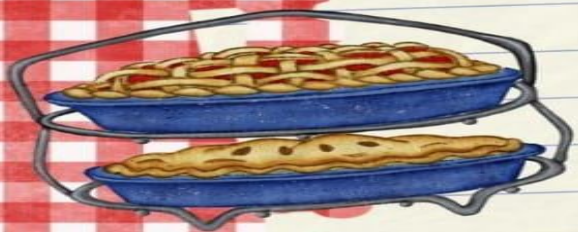
1 кг муки

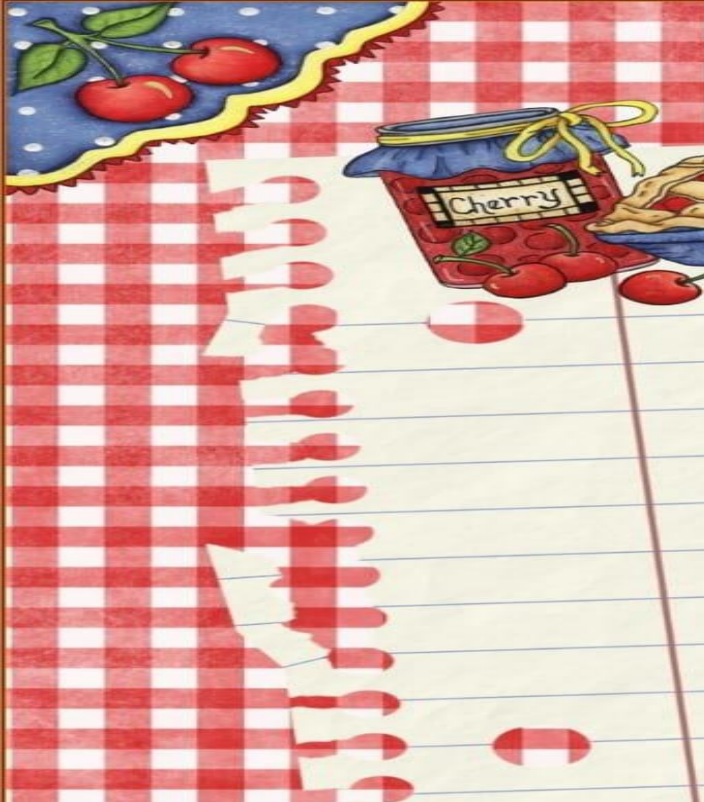
Соль сахар по вкусу

Подсолнечное масло

Молоко + соль + сахар перемешать, начинаем добавлять муку, примерно половину, затем дрожжи и оставшуюся муку + подсолнечное масло, вымешивать пока не перестанет липнуть к рукам. Накрывать полотенцем, дать подняться. Обмять и опять поставить подниматься. После этого опять обмять и можно раскатывать.

У нас начинка яблочное повидло и капуста с яйцом.







Рецепт пельменей от семьи Руженских

Название: ПЕЛЬМЕНИ
Откуда получен рецепт: МАМА
Продукты: 1 ст. кипятка, 3 ст. муки, 1 яйцо, раст. масла, соль немного — тесто
фарш + лук + соль + специи — начинка
Приготовление:
Вначале мука, затем яйцо, потом всё соединяем, а кипяток последним. Перемешиваем, а потом руками. Тесто готово. Можно сразу раскатывать и лепить пельмени.







Рецепт летнего салатика от семьи Бабенчук

1. Собираем овощи на даче

2. Моем огурцы, помидоры, перец и зелень

3. Нарезаем овощи на произвольные части, а зелень
рвем руками

4. Заправляем ароматным подсолнечным маслом

5. Соль - по вкусу

6. Перемешиваем

Легкий и полезный салатик готов!

Приятного аппетита!





Записи кулинарных рецептов, доставшихся в наследство от наших бабушек, для нас всех имеют большое значение.

Конечно, главное - это память.

Листая старенькую тетрадь, мы представляем, что эти строчки были написаны близким и родным человеком. Что к этим тетрадкам некогда прикасались руки наших бабушек, которые гладили нас по голове, обнимали, нежно прижимая к себе. Все бабушки пекли удивительно вкусные пироги. Половина их тетрадей посвящена выпечке: хлеб, пироги и пирожки. Для нас старинные рецепты бабушек очень важны - тем, что таких записей нет в интернете.

Они передались нам по наследству, а мы, в свою очередь, постараемся их сохранить и передать нашим детям!



И лучший подарок от нас - это наше внимание, забота и

Маринованные
 1. Лук
 2. Морковь
 3. Петрушка
 4. Укроп
 5. Чеснок
 6. Сахар
 7. Уксус
 8. Соль

Паштет "6 июля"
 Состав: 2 яйца, 100г сливочного масла, 100г свиного жира, 100г сала, 100г сахара, 100г маргарина, 100г жира, 100г сала.

Приготовление: Желтки взбить в блендере, добавить сливочное масло, свиной жир, сало, маргарин, сахар, соль, уксус.

Каша "Апельсин"
 Состав: 100г апельсинов, 100г сахара, 100г сливочного масла.

Приготовление: Апельсины очистить от кожуры, нарезать кубиками, добавить сахар, сливочное масло.

Салат "Соборный"
 200г отварного куриного мяса
 400г огурцов
 2-3 ст.л. сметаны
 1 ст.л. уксуса
 1 ст.л. соли
 1 ст.л. сахара

1. Мясо
 2. Картошка (молодая, мелко)
 3. Чеснок

Салат "Березка"
 1. Потереть грибы в сито
 2. 100г чернослива
 3. 200г куриного мяса
 4. 3 вар. яйца
 5. 2 луковицы
 6. 2 ст.л. уксуса
 7. 1 ст.л. соли

Лук "Французский"
 3 кг лука
 1 ст.л. сахара
 3 ст.л. уксуса
 150 г соли
 1 ст.л. перца

Приготовление: Лук нарезать полукольцами, добавить сахар, уксус, соль, перец.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОТКРЫТЬ ШКАФ...
 ЕСЛИ ОСТАЛИСЬ ВОПРОСЫ...

1.5 ст. сахара
 250г сметаны
 1 ст.л. уксуса
 100г жира

Приготовление: Сахар, сметану, уксус, жир взбить в блендере.

300г сметаны
 1 ст.л. уксуса
 100г сахара

Приготовление: Сметану, уксус, сахар взбить в блендере.