

Создание книги рецептов в рамках проекта

«Русские народные праздники»

Цель. Знакомство родителей и детей с праздником Великий Спас.

Задачи.

Приобщение детей и родителей к культуре русского народа.

Вовлечение родителей в процесс образования и воспитания любви к своему народу, его культуре, традициям.

Пышная шарлотка на сметане с яблоками

Ингредиенты:

- Сметана 150 гр. (жирность 20%)
- Яйца 3 шт.
- Мука 220 гр. (1 стакан)
- Сахар 150 гр.
- Разрыхлитель 5 гр.
- Сливочное масло 10 гр.
- Яблоки 5 шт.

Процесс приготовления:

Шаг 1. В отдельной миске взбить яйца с сахаром до образования однородной консистенции. Полученную массу соединить со сметаной.

Шаг 2. В отдельную посуду просеять муку с разрыхлителем, после чего всыпать в сметанную массу.

Шаг 3. Тесто перемешивать до тех пор, пока оно не станет идеально гладким, без комочков. Масса должна получиться умеренно густой.

Шаг 4. Тем временем необходимо помыть яблоки, очистить их от кожуры, вынуть сердцевину, порезать небольшими дольками.

Шаг 5. Форму смазать сливочным маслом

Шаг 6. Выложить яблочные дольки в форму, затем залить тестом.

Шаг 7. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут. Готовую шарлотку остудить и вынуть из формы.

Шарлотка на сметане готова. Можно посыпать сахарной пудрой и подавать к столу

Приятного аппетита!

Милана Сабирова



Яблочный кекс с шоколадной крошкой

Ингредиенты:

- ✓ 3 яйца
- ✓ 1 стакан сахара
- ✓ 1 ч.л. ванильного сахара
- ✓ 2 стакана муки
- ✓ 2/3 стакана растительного масла
- ✓ 1,5 ч.л. разрыхлителя
- ✓ 3 яблока
- ✓ 50-100 гр нарезанного шоколада

Приготовление:

1. Яблоки очистить от кожуры и семян, порезать тонкими ломтиками.
2. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром.
3. Добавить растительное масло и смешать до однородности.
4. Разрыхлитель смешать с мукой и постепенно добавлять в яичную смесь.
5. В густое тесто добавить нарезанные яблоки и кусочки шоколада.
6. Форму смазать сливочным маслом и выложить тесто.
7. Выпекать в разогретой до 190 градусов духовке 40-50 минут.

Вкусный и сладкий яблочный кекс с шоколадом готов!

Приятного аппетита!

Ах, какой у нас пирог,
Сладкий, пышный,
Всем хорош.
С яблочной начинкой,
Сечной серединкой,
Это с мамой и папой,
Мастерилы хоть куда,
Приходите в гости к нам,
К чудным, сладким пирогам!

Соня Никулина



Книга рецептов

(блюда из яблок, меда и орехов)

Группа «Звездочки»



Медовый пирог с орехами

Нам понадобятся:

- 1,5 ст. муки
- 1 ст. сахара
- 3 ст.л. сметаны
- 1 ст.л. меда
- 2 яйца
- 80 г. орехов
- 1 ч.л. гашеной соды
- 1/3 часть пачки сливочного масла

Приготовление:

1. Измельчаем медко орехи.
2. Яйца и сахар взбиваем до воздушной пены.
3. Затем добавляем растопленное сливочное масло, мед и сметану. Взбиваем до полного растворения меда.
4. Добавляем гашеную соду и муку.
5. Тесто получается не очень густое.
6. Добавляем орехи и перемешиваем.
7. Форму смазываем маслом и переносим в нее тесто.

Сплавляем форму в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 40-50 минут.

Амелия Пузырёва



Розы из яблок и слоеного теста

Ингредиенты:

- яблоки красные 3 шт
- тесто слоеное 500 г
- сахарная пудра (для посыпки)

Для сиропа:

- вода 4 стакана
- сахар 200 г

Способ приготовления:

В воду добавить сахар, довести до кипения, сварить сироп.

Яблоки тщательно вымыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и косточки, каждую четвертинку нарезать на слои толщиной ~2 мм. Слайсы опустить в сироп, довести до кипения, поварить 2-3 минуты.

Размороженное слоеное тесто раскатать, разрезать на полоски шириной 3 см. На каждую полоску выложить слайсы яблок, свернуть розочкой, поместить в порционные формочки для выпекания. Сверху тесто смазать яичным желтком.

Выпекать в духовке разогретой до 190 градусов. Через 15-20 минут накрыть фольгой и выпекать до готовности. Готовые розы посыпать сахарной пудрой.

Приятного аппетита!

Вова Ежов

