Мини - проект:

«Любимые семейные рецепты»

старшая разновозрастная группа

МБДОУ «Детский сад «Вишенка»с. Красное

Участвовали:

воспитатели: Геращенко Н.Ю. Лелеко Е.Л.

дети подготовительной группы

а так же их **родители**

Представляем сборник **«Любимые семейные рецепты»** в котором родители совместно с детьми предложили быстрые и вкусные рецепты, готовящиеся в их семье, где дети стали иллюстраторами данного сборника.

- Цель: Организация и сплочения детей и родителей, через традиционные виды кулинарии расширение представлений об разнообразии блюд
- Задачи: Совершенствование творческих способностей детей их любознательности и наблюдательности.
- Формирование у детей представлений об кухни.

- Участники проекта: дети и их родители.

Нет сигнала. Проверьте внешний вход или выберите другой
входной SOURCE

Рецепт
от
Мустафаевых
Артура и Арслана

Пюре

картофель чистим и отвариваем;

превращаем картофель в пюре, добавляя соль, сливочное масло и молоко.

Готово

Сосиски-осминожки:

сосиски нарезаем и жарим в большом количестве масла

Итальянский пирог "12ложек"

12 ложек сахара

12 ложек молока

12 ложек раст. масла

12 ложек муки

3 яйца

10 г разрыхлителя

0.5 шт. лимона(нужен сок и цедра)

Щепотка соли

Всё смешать и выпекать 30 мин, 180°

EXPRESSO
PETIT -DEJEUNE
Bonjour
LAIT

Рецепт от Мяченко Миланы

Печенье Трюфель

Нам понадобится:

2 яйца,

200 гр. сливочного масла,

100 гр.сахара,

300 гр.пшеничной муки.

Все смешиваем, вылепливаем трюфели.Выпекать при температуре 200 градусов 30минут. После обсыпаем печенье сахарной пудрой и какао

Рецепт от Лелеко Дмитрия

Самса.

Тесто готовое слоёное. Начинка куриная грудка, лук, соль, перец.

Блины.

4 яйца,

2 ст. ложки сахара,

1/2 чайной ложки соли,

0,5 молока,

400 гр. муки

30 гр. растительного масла,

200 гр. кипятка.

Рецепт от **Мамбетова Тимура**

Пирог «Зебра»

Для приготовления бисквита нам понадобится:

3 яйца, 0.5л сахара, 1ч.л соды, 0.5л ряженки, 100гр подсолнечного масла и муки до образования густоватого теста. Выпекаем мин 40-45 при 180°

Рецепт от Хлебникова Тимофея

Леплю вареники с картофелем

Рецепт от **Мамаева Максима**

Слоенный хинкал

Ингредиенты:

- мясо сушенное (можно заменить любы другим мясом)
- картошка
- луковица

Для теста:

- 3 стакана муки
- 1 чайная ложка соли
- одно яйцо
- пол стакана воды

Приготовление:

Мясо, картошку отвариваем до готовности, при варке мяса в бульон добавляем целую луковицу (для прозрачности бульона), обязательно все солим по вкусу. Замешиваем тесто, даём ему отдохнуть час. Раскатываем тесто в очень тонкий пласт, смазываем его с одной стороны подсолнечным маслом и нарезаем на квадраты. Складываем нарезанные пласты в пароварку и варим на пару до готовности. Подаём блюдо как на фото, с томатным соусом или сметаной. Всем приятного аппетита

Maggi

Рецепт от **Исмаилова Эльвиса**

Очень вкусное печенье

Ингредиенты:

200 гр. сахара,200 гр масла сливочного, 2 яйца, 0,5 ч.л. соды, 450 гр муки, любая добавка на ваш вкус (орехи, изюм, шоколад или как у нас M&M's).

Все ингредиенты перемешиваем, делаем небольшие печеньки любой формы.

Выпекать в разогретой духовке при t 200С 15 минут.

all in
favor
say

Рецепт от **Шаиповой Найле**

Очень вкусная пицца

Рецепт на 35 см пиццы:

2 стакана муки.

1 чайная ложка сухих дрожжей.

1 столовая ложка сахара.

пол чайной ложки соли.

1 стакан тёплого молока.

2 столовой ложке растительного масла.

Начинка по вкусу

Рецепт от **Веисова Абдуль-Азиза**

Пицца быстрого приготовления

Тесто готовое. Нам понадобилось: помидоры, сладкий красный перец, колбаса, сыр, оливки, кетчуп, майонез. Время приготовления 1ч 10 мин.

2022/2/1 20:27

2022/2/1 20:25

Рецепт от **Шаипова Айдера**

А у нас сосиска в тесте!

Тесто слоено- дрожжевое, покупное-0.5кг и 15 шт сосисок. 1 яйц

SHOT ON REDMI 7
AI DUAL CAMERA

ПРИЯТНОГО ВСЕМ АППЕТИТА.