



Рецепты любимых блюд

Учащиеся ГБОУ гимназии №49
Приморского района Санкт-Петербурга





Караханян Кристина

Наши любимые кексы-маффины.

Масло сливочное -100г

Сахар-150г

Яйца-2 шт

Мука-180 гр

Какао-20г

Разрыхлитель -1ч.л

Молоко-120мл.

Размягченное масло смешиваем с сахаром миксером до белой однородной массы. Засыпаем ванилин, маленький пакетик. Дальше кладем два яйца и взбиваем до воздушной пены. Засыпаем муку, какао и разрыхлитель. Перемешиваем. Добавляем молоко и аккуратно смешиваем до однородной массы. Выкладываем в формы и запекаем 30-35 минут. Можно полить шоколадом и посыпать посыпкой.





Суслонова Лиза 3 "а"

Салат Куриный с черносливом.

- 1 слой Курица отварная, 100 гр мелко нарезать с майонезом
- 2 слой Чернослив с солёным огурцом 50 гр мелко режем смазываем майонезом
- 3 слой Отварное яйцо 2 шт на тёрке с майонезом
- 4 слой Грецкий орех молотый 40 гр





Суслонова Лиза 3 "а"

Салат Мимоза с лососем.

1 слой Картофель отварной на тёрке с майонезом

2 слой Лосось слабой соли мелко порезанный

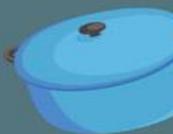
3 слой Сыр Гауда на тёрке с майонезом

4 слой Белок яйца на тёрке с майонезом

5 слой Желток яйца на тёрке

Украшение помидорка Черри и зелень





Пальчиков Михаил 3В

Котлетки кусочками из куриного филе с картофельным пюре.

Ингредиенты (на 2 порции):

Картофель - 500 грамм

Сливочное масло - 50 грамм

Вода - 1 литр для варки

Соль - по вкусу

Ставим кастрюлю с водой на плиту, моем и чистим картофель. Как закипит вода, солим, опускаем картофель. Варим до готовности (чтобы был мягким). Сливаем воду, немного оставляем (примерно полкружки). Разминаем толкушкой картофель, добавляем масло, потихоньку вливаем воду в которой варился картофель, до желаемой густоты пюре.

Куриное филе - 500 грамм

Яйцо - 1 шт.

Майонез - 1,5 ст. л.

Пшеничная мука - 1 ст. л.

Растительное масло (для обжарки) - 2 ст. л.

Соль, перец молотый, специи - по вкусу.

Нарежьте мясо маленькими кусочками. В миску вбейте яйцо, выложите куриное мясо, добавьте майонез и выбранные специи, соль, перец. Тщательно перемешайте массу до однородности. Оставьте мариноваться на 15 минут. Всыпьте просеянную муку, перемешайте. В сковороде на среднем огне разогрейте растительное масло. Столовой ложкой выложите в раскаленное масло куриную массу и формируйте небольшие котлетки. Жарьте котлетки с одной стороны примерно 5 минут до золотистого цвета. Затем переверните их и жарьте еще около 6-8 минут под крышкой до готовности.



Минажитдинов Ильгиз, 3 "В"

Салат "Максимка": свеклу отварить натереть на мелкой терке добавить майонез, соль, натертый чеснок, всё перемешать.

Желудочки с макаронами: Желудочки куриные промыть, обсушить, об жарить на растительном масле, добавить лук, морковь, специи, ещё раз все об жарить, до лить воды, что бы желудочки покрыла вода, и тушить полтора часа, под закрытой крышкой





Устинова Ева 1-в



Блинный торт или блинчики Блинчики:

Молоко - 1л

Яйцо - 2 шт

Щепотка соли

Сахар - 50 г

Мука - 300/400 г (смотреть на консистенцию, должно получиться как жидкая сметана)

Крем: Сметана - 200 г

Сахар - 50 г

Фрукты, ягоды

Сахарная пудра

Мята для украшения Молоко взбить с яйцом, добавить соль и сахар. Просеять муку и добавить к получившейся смеси. Продолжать мешать. Далее смесь на сковородку, обжарить с двух сторон, сам блинчик смазать кусочком масла В сметану добавить сахар, смешать до однородности. Затем каждый блинчик пропитать этим кремом, положить на блин кусочки фруктов, затем следующий и так далее Сверху посыпать сахарной пудрой и украсить мятой





Мясникова Екатерина, 3 В класс

Домашние пельмени.

Мясо - 600 Грамм (свинина+говядина)

Вода - 1 стакан

Яйцо - 2 штуки

Мука - 500-600 Грамм

Лук - 2-3 Штук

Соль, перец - По вкусу

Для приготовления теста: Соединить в глубокой миске яйцо, воду. Добавить 0,5 ч.л. соли и все хорошо перемешать. Частями добавлять муку. Замесить тесто руками, подсыпая периодически оставшуюся муку. Далее накрыть тесто чистым полотенцем и оставить "отдыхать" на 30 минут.

Начинка: Мясо измельчить при помощи мясорубки, добавив к фаршу нарезанный мелкими кубиками лук, соль и перец по вкусу, и 50 мл. холодной воды для сочности. Хорошо все перемешать

Лепка пельменей: От теста отрезать кусок. Из него необходимо скатать жгут и раскатайте его примерно до 2 см. толщиной. Чем тоньше получится жгут, тем тоньше будут пельмешки. Далее нарезать его на кусочки одного размер. Обвалять каждый кусочек с двух сторон в муке, приминая его руками. Скалкой раскатать лепешку. В центр выложить фарш. Лепить пельмени необходимо, сложив пополам и скрепив края сначала в серединке, затем по краям и хорошо защипнув, соединить края. Готовые пельмени выложить на досочку, посыпанную мукой. Пельмени готовы! Их можно заморозить или сразу отварить.





Стороженко Матвей 2 б

Торт "Наполеон"

Тесто (мука, сливочное масло, вода, соль, сода)

Заварной крем (яйца, молоко, сахар, масло, ванилин).

Тесто замесить, раскатать коржи, выпекать в духовке. Заварной крем варить на медленном огне, остудить, смазать коржи.





Тюков Тимур 4Д



1. Сварить рис.
2. Приготовить пассировку (репчатый лук, огурец, морковь, кукурузу, нарезать кубиками, пассировать на подсолнечное масле).
3. Смешать с вареным рисом до однородности, получается рис с овощами.
4. Пожарить филе рыбы.



Белозёрова Ева 2Б

Борщ

Говядина 500 гр

Свёкла 1шт

Картофель 2 шт

Капуста 200гр

Лук 2шт

Томатная паста 2 ст ложки

Уксус 1 ст ложка

Лавровый лист 2-3 шт

Перец и соль по вкусу

Вода 1,5-2 литра

Зелень по вкусу

Все сложить в кастрюлю и варить.





Салынин Миша, 3А класс

«Яблочные пончики»

Тесто слоеное — 1 упак.

Крупные яблоки — 3 шт

Желток яичный — 1 шт

Сахар, корица — по вкусу.

Готовое слоеное тесто раскатываем. Нарезаем тесто шириной 2 см. Яблоко не очищаем от кожуры. Нарезаем кружочками и вырезаем сердцевину крышечкой из-под сока. Наматываем полосочки теста на яблочные кольца. Подготовленные яблоки перекладываем на противень, застеленный пергаментной бумагой. Смазываем слойки желтком. Сверху можно посыпать сахаром и корицей. Отправляем противень в духовку, разогретую на 180 градусов примерно на 20 минут выпекаться. Обязательно дать им остыть! Приятного аппетита!





Алхименков Илья 3 «в»

Творожная запеканка

Творог 500 грамм

Яйцо 1 шт

Сметана 2 столовые ложки

Манка 2 столовых ложки

Щипотка соли

Сахар 2 ст ложки

Все смешать, выпекать при температуре 180 с. 40 минут.





Рыжикова Соня 1 в

Ленивая пицца

Батон

Кетчуп

Колбаса докторская

Сыр

В духовку на 20 минут.





Шехтер Елена 66

Оладушки

Мука пшеничная - 250 г

Молоко - 200 мл

Масло растительное 3 ст. ложки

Яйцо - 1 шт.

Сахар - 2 ст. ложки

Сода - 0,5 ч. ложки

Лимонная кислота 1/4 ч. ложки –

Соль - 0,5 ч. ложки

Все смешать и жарить на сковороде до готовности.





Новикова Таисия 2 Б

Булочки с корицей

Слоеное дрожжевое тесто – 500 г

Сливочное масло – 60 г

Корица – 1-1.5 ст.л.

Сахар – 100 г

Растопить сливочное масло, добавить к нему сахар и корицу. На столе, присыпанное мукой, раскатать тесто в форму прямоугольника. Смазать тесто смесью из масла, сахара и корицы. Скатать в рулет. Разрезать на кусочки по 5 см. Выложить на застеленный пергаментом противень. Выпекать 30 минут при температуре 180 С.





Минина Дарина 1В



САЛАТ ЦЕЗАРЬ 🥰

Необходимые продукты на две порции:

- ✓ филе курицы/индейки - 300 грамм
- ✓ приправы для птицы
- ✓ помидоры черри - 6 штук
- ✓ сыр пармезан - 100 грамм
- ✓ булка - 4 кусочка
- ✓ салат Айсберг/Фрилис
- ✓ яйца куриные - 5 штук
- ✓ яйца перепелиные - 6 штук
- ✓ лимон - 1/3
- ✓ горчица - по вкусу
- ✓ чеснок - 1 зубчик
- ✓ масло оливковое - на глаз

Курицу/индейку отбиваем, добавляем приправу и обжариваем на сковороде с небольшим количеством масла. Яйца отварить. Булку порезать кубиками для приготовления сухариков и отправить в духовку минут на десять.

Приготовить соус: для этого взять желтки куриных яиц, размять их вилкой, добавить сок лимона, горчицу, зубчик чеснока и масло, все перемешать. Листья салата помыть, обсушить. Помидоры черри и перепелиные яйца порезать пополам. Сыр пармезан натереть на мелкой терке. На каждую тарелку выложить листья салата, полить частью соуса, выложить обжаренную курицу/индейку, добавить оставшийся соус, сверху выложить помидоры черри, перепелиные яйца, сухарики и натертый сыр.

Приятного аппетита!





Мхитарян Алиса 6б

Оладушки

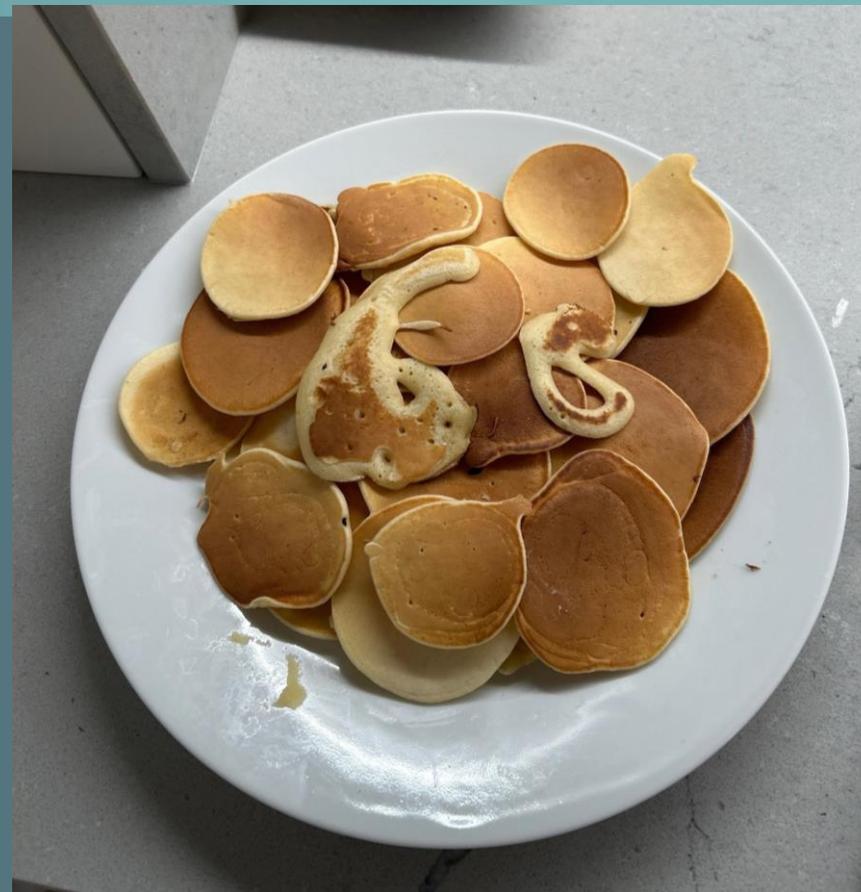
Рецепт:

Яйцо 1 и сахар по вкусу – перемешать.

Добавить молоко и муку - перемешать

Добавить масло подсолнечное – перемешать.

Готовое тесто разливаем на горячую сковороду и жарим до готовности с двух сторон.





Брындикова Ксения 6б

Оладьи

Мука пшеничная - 250 г

Молоко - 200 мл

Масло растительное 3 ст. ложки

Яйцо - 1 шт. Сахар - 2 ст. ложки

Сода - 0,5 ч. ложки

Лимонная кислота 1/4 ч. ложки –

Соль - 0,5 ч. л

Все смешать и жарить на сковороде.





Лазуткина Василиса 5 б

Фруктовый салат

Нам понадобится:

Груша, мандарин, яблоко (любые другие фрукты). Все нарезать, добавить йогурт, перемешать и украсить шоколадом.





Козорез Мария 5Б



Оладьи

Молоко-400мл

Пшеничная мука-320гр

Куриное яйцо-2 шт

Сахар-3 ст.л.-75 гр.

Разрыхлитель-1 гр

Соль-2 гр

Для подачи можно взять сгущенку или варенье.

Удобно расположите на столе нужные продукты. Молоко заранее достаньте из холодильника, оно должно быть комнатной температуры. Приготовьте сковороду, ложку, венчик и бумажное полотенце. Подготовьте тесто для оладушек. В миску вбейте яйца, добавьте сахар и соль, перемешайте смесь венчиком. Влейте молоко комнатной температуры, добавьте муку, разрыхлитель теста и перемешайте до однородности. Выпеките оладьи. Сковороду хорошо разогрейте, влейте подсолнечное масло. Столовой ложкой выкладывайте тесто и обжаривайте оладушки с одной стороны до румяной корочки в течение 5 минут, затем переверните на другую сторону и обжаривайте еще в течение 5 минут. Готовые оладьи выкладывайте на тарелку с бумажным полотенцем, чтобы удалить излишки масла. Подавайте оладушки горячими. На порционной тарелке можно нарисовать забавную рожицу, используя вместо краски варенье или сгущенку.





Полянский Алексей 3 В

Куриная печень с гречей и салат с капустой и морковью

Куриную печень помыть, посолить, обжарить на сковороде, налить молока и довести до готовности под крышкой.

Гречневую крупу промыть, залить водой в пропорции 2:1, довести до кипения, посолить и варить до готовности.

Нарезать капусту, морковь, лук, посолить и добавить чайную ложку подсолнечного масла.

Всё выложить на тарелку и подать к столу.





Скалозуб Милана 2 «Б»



Шарлотка

Яблоки (желательно кислые) - 500-600 г

Яйца - 4 больших или 5 маленьких

Сахар - 160 г (примерно 3/4 стакана ёмкостью 250 мл)

Мука пшеничная - 160 г (1 стакан ёмкостью 250 мл)

Соль - 1 щепотка

Масло сливочное (для смазывания формы)

Взбить яйца с сахаром и щепоткой соли в светлую густую массу. Подготовить яблоки, вырезать из них середину, нарезать ломтиками (или кубиками). Муку частями просеивать в яично-сахарную смесь и аккуратно перемешивать лопаткой. Форму (диаметром 22 см) выстелить пергаментом или смазать сливочным маслом и припылить мукой. Вылить 1/2 часть теста, разровнять. Половину яблок, нарезанных дольками, выложить на тесто. Начинаем выкладывать дольки от бортиков и двигаемся по спирали к середине. Сверху залить оставшимся тестом и таким же образом выложить оставшиеся яблоки. Также на этом этапе вы можете присыпать пирог корицей, если любите её аромат. Выпекать яблочную шарлотку в разогретой духовке в течение 25-30 минут при температуре 180 градусов. Готовность бисквитного пирога можно проверить деревянной шпажкой.





Шатохин Даня 5 Б



Блинчики

Молоко - 500 мл

Яйца - 3 шт.

Мука - 280 г (1,75 стакана объемом 250 мл)

Сахар - 1-2 ст. ложки

Соль - 1 ч. ложка (без горки) или по вкусу

Растительное масло - 3 ст. ложки + масло для сковороды

Сливочное масло (для смазывания готовых блинчиков) - по вкусу

Как приготовить самые вкусные блины на молоке:

1. В миску разбить яйца, добавить соль и сахар. Перемешать венчиком или вилкой до однородности (взбивать не нужно).
2. Влить к яйцам около 200 мл молока и перемешать.
3. Добавить муку и перемешать до однородности (по консистенции тесто - как густая сметана).
4. Влить оставшееся молоко (около 300 мл), перемешать. Тесто должно получиться жидким и легко льющимся.
5. Влить растительное масло. Тесто перемешать и дать постоять 15-20 минут.
6. Хорошо разогреть сковороду для блинов (желательно чугунную) и смазать ее тонким слоем растительного масла.
7. В центр сковороды вылить полчерпака или черпак теста (в зависимости от диаметра сковороды) и быстро распределить по всей поверхности тонким слоем, слегка поворачивая сковороду.
8. Когда края теста начнут подсыхать и слегка румяниться, поддеть блинчик тонкой широкой лопаткой и аккуратно перевернуть. Дать блинчику немного подрумяниться с другой стороны.
9. При помощи лопатки снимать готовые блинчики со сковороды, перекладывать на тарелку и обильно смазывать растопленным сливочным маслом.

