




Книга
для записи
РЕЦЕПТОВ




A decorative border surrounds the text, featuring various fruits like apples, lemons, strawberries, and raspberries, along with jars of jam labeled 'Raspberry Jam', 'Zucchini Relish', and 'Peach Jam 2003'.

Для приготовления чая «обыкновенный» вам
потребуется: зеленый и черный чай, крупно- и
мелколистовой чай.

Оборудование: Самовар, заварной чайник, электрический
чайник, сахарница, конфетница, грелка на чайник,
чайный сервиз, часы- таймер.

Способ приготовления: ополоснуть заварной чайник
кипятком, чтобы его согреть; засыпать 2-3 чайные
ложки выбранного чая, наполняем заварные на половину
кипяченой водой, на чайник одеваем грелки чтобы чай
хорошо заварился.

An illustration of a tea set including a blue bowl of fruit, a white pitcher labeled 'MILK', a small metal cup, and a box of 'Tea Cook Book' on a white lace doily.



Сырное фондю

Для приготовления классического сырного фондю вам потребуется сыр одного сорта, так же может использоваться смесь нескольких сортов, багет (обычный хлеб, сухари) - по вкусу.

Оборудование: набор для фондю, шпажки.

Способ приготовления:

- Сыр нарезать кубиками
- Хлеб нарезать небольшими кусочками
- Нерезанный кубиками сыр добавить в фондю разогреть его, кусочек хлеба нанизываем на шпажку и обмакиваем в расплавленный сыр.

Приятного аппетита!!



A decorative border surrounds the text, featuring various fruits like apples, lemons, strawberries, and raspberries, along with jars of jam labeled 'Raspberry Jam', 'Zucchini Relish', and 'Peach Jam 2003'.


Кисель "Загадка"

Для приготовления киселя «Загадка» нам понадобится: вода, свежие ягоды, сахар, крахмал, пол стакана сахара, сахарная пудра.

Оборудование: кастрюля, чашка, ложка, сито, стаканы

Секреты приготовления киселя: чтобы на киселе не образовалась пенка, нужно поверхность горячего киселя чуть-чуть посыпать сахарной пудрой; крахмал следует разводить в холодной воде.

Способ приготовления: ягоды перебрать, промыть горячей водой и хорошо размять ложкой; залить полстакана кипяченной холодной воды; протереть размятые ягоды сквозь сито или отжать через марлю.

A decorative illustration in the bottom right corner shows a blue bowl filled with red apples, a white milk jug with 'MILK' written on it, a small metal cup, and a book titled 'The Cook Book'.


A decorative border surrounds the text, featuring various fruits like apples, strawberries, lemons, and raspberries, along with jars of jam labeled 'Raspberry Jam', 'Zucchini Relish', and 'Peach Jam 2003'.

Печенье "Разноцветные колобки"

Для приготовления печенья «Разноцветных колобков» нам потребуется:
1 кг сливочного печенья, 1 банка сгущенного молока, тертые орехи,
кокосовая стружка, тертый шоколад, полученные натуральные пищевые
красители из моркови, свеклы.

Оборудование: плотные пакеты по количеству детей, чашки по количеству
детей, ложки, разделочные доски, тарелки, фартук, скалки, холодильник.

Способ приготовления: размельчить печенье в пакете при помощи скалки,
размельченное печенье высыпать в миску, добавить 2 ложки сгущенного молока,
несколько капель натурального пищевого красителя, все хорошо размешать,
сформировать разноцветные шарики, обвалять в тертом шоколаде или
кокосовой стружке, убрать в холодильник.

A decorative illustration in the bottom right corner shows a blue bowl filled with red apples, a white milk jug with 'MILK' written on it, a small metal cup, and a book titled 'The Cook Book'.



Печенье "Жаворонок"

Для приготовления печенья "Жаворонок" нам потребуется: 400 г муки, 1 яйцо, 200 г сахара, 200г сливочного масла, 200 г кефира, разрыхлитель.

Оборудование: чашки для теста, мерные стаканчики, столовые ложки, скалки, формочки для печенья, духовка, тарелки для готового печенья.

Способ приготовления:

- Отмерить нужное количество муки
- Разбить одно яйцо, смешать его с сахаром
- Добавить мягкое сливочное масло, добавить кефир
- Все ингредиенты перемешать
- Тесто раскатать толщиной 2мм, вырезать фигурными формочками печенье, отправить в духовой шкаф на 25-30 минут.

A decorative border surrounds the page, featuring various fruits like apples, lemons, strawberries, and raspberries. At the top, there are jars of jam labeled 'Raspberry Jam', 'Zucchini Relish', 'Raspberry Jam', and 'Peach Jam 2003'.

Фруктовый салат

Для приготовления нам понадобится:

- 1. Яблоко 1шт.*
- 2. Банан 1шт.*
- 3. Киви 1шт.*
- 4. Апельсин 1 шт.*

Способ приготовления:

Фрукты нарезаем мелкими кубиками, заправляем любимым йогуртам (можно присыпать сахарной пудрой). Салат готов!

Приятного аппетита!

A decorative illustration in the bottom right corner shows a blue bowl filled with red apples, a white milk jug with 'MILK' written on it, a small metal cup, and a book titled 'The Cook Book'.




Морковный сок

Способ приготовления:

1. Морковь очистить от кожуры , пропустить через соковыжималку.
2. Сок готов!

Приятного аппетита!!!





Салат витаминный

Способ приготовления:

- 1. Овощи (морковь, свекла, картофель) отварить до готовности*
- 2. Вареные овощи нарезать мелким кубиком, добавить консервированный зеленый горошек, заправить растительным маслом*

Салат готов!

Приятного аппетита!!!



A decorative border surrounds the text, featuring various fruits like apples, lemons, strawberries, and raspberries, along with jars of jam labeled 'Raspberry Jam', 'Zucchini Relish', and 'Peach Jam 2003'.


Домашний хлеб

Для приготовления понадобится: 7 грамм сухих дрожжей, 0,5 чайной ложки соли, чайную ложку сахара, пол стакана растительного масла, 0,5 кг муки.

Способ приготовления:

1. В теплой воде 0,5 литра развести 7 грамм сухих дрожжей (оставить на 10-15 минут подниматься опару)
2. В опару добавить 0,5 чайной ложки соли, 1 чайную ложку сахара, пол стакана растительного масла, 0,5 кг муки. Тщательно размешать.
3. Готовое тесто накрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место на 40-45 минут, когда тесто поднимется, подбить его и еще оставить на 30 минут .
4. Из готового теста сформировать хлеб, накрыть пленкой и оставить для ностойкина 10-15 минут.
5. Тесто отправить в разогретую духовки до 180 градусов на 40 мин.
6. Хлеб готов!

Приятного аппетита!!!

A decorative illustration in the bottom right corner shows a kitchen scene with a bowl of red apples, a white pitcher labeled 'MILK', a wooden spoon, and a small metal cup on a white lace doily.