

**Муниципальное бюджетное дошкольное  
образовательное учреждение  
"Детский сад № 11 комбинированного  
вида "Катюша"  
г. Воркуты**

**Альбом  
«Традиционное  
новогоднее  
блюдо  
моей семьи»**

Воркута  
2022

## «Пирог с карамельными апельсинами»

Апельсин — 1 шт  
Сахар — 130 г  
Вода — 2 ст. л.

Для карамельных  
апельсинов

Мука — 150 г  
Сыр творожный (творог) — 150 г  
Яйцо куриное (мелкое) — 2 шт  
Масло подсолнечное — 50 мл  
Сахар — 50 г  
Разрыхлитель теста — 1 ч. л.  
Соль — 1 щепотка.

Для пирога

**Шаг 1** Включите духовку на разогрев до 180 градусов. Форму для пирога выстелите бумагой для выпечки смажьте маслом.

**Шаг 2** Для приготовления начинки сотейник насыпьте 150 г сахара и налейте 100 мл воды. Поставьте на средний огонь. Дождитесь, когда сахар растает и нагревайте, пока не станет янтарно-золотистый.

**Шаг 3** Снимите с огня. Добавьте ванильный экстракт и 40 мл апельсинового сока. Добавьте 60 г масла и размешивайте, пока масло не растает. Соус должен стать густым. Вылейте соус в форму.

**Шаг 4** С апельсинов срежьте ножом кожуру. Нарезьте на кружочки. Кружочки нужно класть как можно плотнее друг к другу

**Шаг 5** Просейте муку, разрыхлитель, соду и соль в миску.

**Шаг 6** Отдельно в емкости взбейте сливочное масло и сахар. Добавьте яйца и взбивайте до состояния крема. Влейте ванильный экстракт, цедру, апельсиновый сок и кефир и хорошо перемешайте.

**Шаг 7** Ко взбитым маслу и яйцам добавьте сухие ингредиенты и аккуратно, но тщательно перемешайте.

**Шаг 8** Аккуратно вылейте тесто для наливного пирога с апельсинами в форму на дольки апельсина. Выпекайте 40-45 минут.

**Шаг 9** Достаньте пирог из духовки и остудите в форме 5 минут.



## **САЛАТ «СНЕЖНЫЙ КРАБ»**

Крабовые палочки - 500 г

Яйца вареные - 5 шт.

Кукуруза - 1 банка

Огурцы свежие - 200 г

Майонез - 180 г

Соевый соус - 10 г

Чеснок - 3 зубчика

Петрушка свежая - 1 пучок



- ✓ Нарезьте «Снежного Краба», яйца и огурец небольшими кубиками. Выложите в салатник.
- ✓ Туда же отправьте консервированную кукурузу, с которой предварительно должен быть слит весь сок, и измельченную петрушку.
- ✓ Смешайте раздавленный чеснок с майонезом и соевым соусом.
- ✓ Хорошо перемешайте все ингредиенты с получившейся заправкой
- ✓ Наш салат «Снежный Краб» готов. Подавайте его к столу сразу же после приготовления.

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

# Пирог «Новогодняя Зебра»

## Ингредиенты:

- Куриное яйцо – 3 шт.
- Какао – 3 ст.л.
- Сахарный песок – 1 ст.
- Сода пищевая – 1 ч.л.
- Кефир – 1 ст.
- Ванилин – щепотка
- Мука пшеничная в/с – 300 гр.



## Процесс приготовления:

1. В кефир добавьте пищевую соду и тщательно размешайте. Пока кефир гасит соду, вбейте в глубокую миску куриные яйца.
2. К яйцам добавьте сахарный песок, ванилина, а затем взбейте составляющие до пышности и полного растворения сахарного песка в яичной смеси. После этого аккуратно влейте к яйцам с сахаром кефир и аккуратно смешайте
3. Начните просеивать в тесто пшеничную муку, тщательно взбивая тесто до полной гладкости и избегая образования комочков в тесте
4. Готовое тесто разделите пополам, а затем введите в одну из частей какао-порошок, тщательно вмешивая его в тесто при помощи венчика.
5. Возьмите форму для выпечки, смажьте ее растительным либо сливочным маслом и начните выкладывать тесто. Две ложки белого и две ложки темного; так до тех пор, пока все тесто не закончится
6. Форму с будущим пирогом поместите в разогретую до 170-180 градусов духовку и засекуте 40 минут.



## Салат с кальмарами и крабовыми палочками

*Кальмар — 300 г*  
*Яйцо куриное — 3 шт*  
*Крабовые палочки — 100 г*  
*Лук репчатый (красный) — 1 шт*  
*Икра красная — 4 ст. л.*  
*Уксус (яблочный) — 1 ст. л.*  
*Сахар — 1 ч. л.*  
*Соль — 0.25 ч. л.*  
*Майонез*



- ✓ Лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Добавить сахар, соль, уксус и 100 мл воды, перемешать. Оставить на 30 мин. Затем откинуть на сито, обсушить
- ✓ С кальмаров снять пленку, почистить. В кастрюле вскипятить воду, посолить. Опустить кальмары и варить 3 мин. Кальмары остудить и нарезать соломкой.
- ✓ Яйца отварить, почистить от скорлупы, нарезать соломкой.
- ✓ Крабовые палочки нарезать соломкой.
- ✓ Лук, кальмары, яйца, крабовые палочки сложить в глубокую миску. Добавить майонез, посолить и перемешать.
- ✓ Выложить на тарелку, используя форму для салата. Сверху украсить икрой.



## **Рубленые котлеты из куриных грудок**

### **Список ингредиентов:**

грудки куриные – 2 штуки;  
майонез – 150 мл;  
яйца – 2 штуки;  
укроп – 10 веточек;  
петрушка – 10 веточек;  
смесь из перцев, соль.

### **Приготовление :**

- Грудки куриные режем мелкими кусочками.
- Добавляем смесь из перцев и соль. Перемешиваем.
- Вбиваем яйца и выкладываем майонез. Зелень мелко режем и добавляем к фаршу.
- Тщательно все перемешиваем. Ставим в холодильник на 30 минут.
- Выкладываем столовой ложкой на сковороду. Обжариваем до золотистой корочки с двух сторон.





## Профитроли с вареной сгущенкой

### *Ингредиенты:*

вода — 1 стакан;  
маргарин — 100 грамм;  
мука пшеничная — 1 стакан;  
куриные яйца — 4 штуки;  
варёная сгущенка — 1 банка;  
сливочное масло — 50 грамм.

### *Приготовление :*

- В кастрюле кипятим воду, добавляем маргарин.
- Кипятим до полного растворения маргарина.
- Всыпаем просеянную муку, тщательно перемешиваем, чтобы не было комков. Варим на медленном огне 5 минут.
- Остужаем, затем добавляем постепенно по одному куриному яйцу и взбиваем миксером до однородной массы.
- Противень смазываем холодной водой, при помощи корнетика отсаживаем тесто небольшими порциями на расстоянии друг от друга.
- Выпекаем в духовке при 200 градусах 20-25 минут (в течении этого времени не в коем случае не открывайте дверцу духовки, иначе изделия опадут).
- Для крема взбиваем миксером сливочное масло с варёной сгущенкой. Корнетиком заполняем наши профитроли.





## Печенье «Минутка»

### Ингредиенты:

Мука пшеничная -  
300-400 г (2-3 стакана)

Маргарин или масло  
сливочное - 200-250 г

Молоко - 60 г

Сахар - 150 г

Сахар ванильный - 1 ч.  
ложка



Маргарин вынуть из холодильника для размягчения. Размять до консистенции густой сметаны.

Смешать маргарин с сахаром и ванильным сахаром.

Все взбить до образования пышной массы.

Затем добавить небольшими порциями молоко.  
Добавить муку


Все хорошо перемешать.

Раскатать тесто и с помощью формочек сделать фигурные печенье.

Выпекать печенье в разогретой духовке примерно 20-25 минут при температуре 180-200 градусов. Следить за готовностью - время выпечки зависит от размеров печенье и особенностей духовки.







Свекла - 2 шт.  
Морковь - 1 шт.  
Картошка - 5 шт.  
Куриные яйца - 4 шт.  
Говядина - 350 гр  
Чеснок - 1 зубч.  
Гранат - 0.5 шт.  
Грецкие орехи - 100 гр  
Майонез - 300 гр  
Соль по вкусу  
Твёрдый сыр - 100 гр

## *САЛАТ «ШАПКА МОНОМАХА» С ГОВЯДИНОЙ*

1. Ставим сначала отваривать филе говядины, так как она дольше всех продуктов готовится.
2. Овощи моем, заливаем холодной водой и варим на маленьком огне. От свеклы и моркови хвостики не отрезаем, что бы при варке из них не вытек сок. В маленькой кастрюле отвариваем яйца.
3. Готовую говядину остужаем и нарезаем брусочками. Овощи очищаем и натираем на отдельные тарелочки на терке.
4. Приступаем к сборке салата, выкладываем все слоями, промазывая каждый слой майонезом. Стараемся придать салату форму шапки. Чередуем: первый слой отварная говядина, затем картофель, яйца, натертый сыр, свеклу и морковь. Смазываем майонезом, украшаем грецкими орехами и зернами граната. Убираем салат в холодильник на пропитку часов на 8, можно на все ночь.





## Салат "Оливье" классический с колбасой



### Ингредиенты

Картофель — 3 Штуки  
Колбаса — 300 Грамм  
Огурец соленый — 3 Штуки  
Яйца — 4 Штуки  
Морковь — 1 Штука  
Горошек консервированный — 200 Грамм  
Майонез — 180 Грамм

- Шаг 1** Сварить морковь и картофель
- Шаг 2** Сварить яйца вкрутую.
- Шаг 3** Нарезать равными по размеру мелкими кубиками яйца, картофель, колбасу, морковку.
- Шаг 4** Огурцы нарезать и немного отжать, чтобы не было много жидкости в салате.
- Шаг 5** В нарезанные ингредиенты всыпать горошек (слив воду из него), нарезать зелень, смешать с майонезом. Посолить и поперчить. Убрать в холодильник на 1 ч.



## Яблоки, запеченные в тесте

Яблоки — 2 шт

Тесто слоеное бездрожжевое — 200 г

Лимонный сок — 2 ст л

Масло сливочное — 1 ст л

Сгущенка — 2 ст л

Желток — 1 шт

Сахарная пудра — по вкусу



### *Способ приготовления:*

- Берем яблочки, моем их, счищаем с них кожуру, удаляем сердцевину, оставив незатронутым дно, затем слегка сбрызгиваем лимонным соком.
- Внутри каждого яблочка кладем сливочное масло и сгущенку. Раскатываем предварительно размороженное тесто в тонкий пласт, нарезаем его полосками шириной не более двух сантиметров.
- Аккуратно обматываем полосками теста яблоки.
- Смазываем каждое яблочко желтком, в серединку каждого фрукта вставляем «хвостик».
- Разогреваем духовку до 180 градусов, запекаем яблочки до появления легкого золотистого оттенка.
- Готовые яблочки посыпаем сахарной пудрой. В итоге получаем вкусную и ароматную сладость к чаю или кофе.
- Подавать яблоки в тесте нужно горячими.

# Пельмени



**Ингредиенты:**  
3 стакана муки,  
1 стакан воды,  
1 чайная ложка соли.

**Для теста:**

500 г свинины,  
500 г говядины,  
2 луковицы,  
соль и перец по вкусу.

**Для начинки:**

- ✓ Просеять муку горкой на стол и сделать в ней углубление. Добавить соль, влить воду и замешивать тесто в течение 10 минут.
- ✓ Обернуть тесто полиэтиленовой пленкой и оставить на полчаса. Тем временем заняться начинкой.
- ✓ Из мяса и лука сделать фарш, выложить в миску, посолить, поперчить и добавить несколько столовых ложек воды для эластичности.
- ✓ Отрезать часть теста (примерно четвертую часть) и раскатать в круг толщиной около 2 мм.
- ✓ При помощи стопки или небольшого стакана вырезать кружочки – основу будущих пельменей. В середину каждого кружочка положить фарш, плотно скрепить края теста пальцами и соединить два конца, чтобы получилось «ушко».
- ✓ Выложить готовые пельмени на поднос, посыпанный мукой.

