



Территориальный отдел главного управления образования  
администрации города по Железнодорожному и Центральному району  
города

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад № 248 «Сказкоград»

Ленина ул., 76 г. Красноярск, 660049, тел. (8-391) 227-48-85  
e-mail: [dou248@mailkrsk.ru](mailto:dou248@mailkrsk.ru), ИНН 2466054887/ КПП 246601001

## Книга семейных рецептов от воспитанников МБДОУ №248

Составила: Музыкальный  
руководитель Карзникова  
Елизавета Андреевна

Красноярск 2023

## Оглавление

Варенье из ирги .....	3
Яблоки в карамели .....	4
Булочки с яблоками .....	6
Пирог "Малиновая фантазия" .....	7
Шарлотка с яблоками.....	8
Печенье с орехами.....	9
Пышная простая шарлотка с яблоками на кефире.....	10
Конвертики из слоеного теста.....	11
«Весёлые пирожки» .....	12
Овощи с мясом в тандыре .....	14
Осенние кексы от моей семьи.....	16
Венское печенье с вареньем.....	19
Пирожки с овощами и фруктами.....	22
Пирожки.....	23
Пицца домашняя .....	24

## Варенье из ирги

Миша и Наталья Мичковские

Группа «Заюшкина избушка».

### *Ингредиенты:*

Ирга – 4 кг

Сахар – 2 кг

Лимон – одна шт (крупный)

### *Способ приготовления:*

На собственной даче с любовью вырастить иргу, собрать ее всей семьей в середине августа. Часть съесть: до синих языков и зубов. Часть отдать родственникам, часть заморозить. Оставшуюся часть (4 кг) перебрать, промыть, дать стечь воде и засыпать 1 кг сахара. Оставить на пару часов, чтобы ягода дала сок, прокипятить в течение 5 минут, собрать пенку и остудить. Затем всыпать оставшийся сахар, добавить сок 1 лимона, еще раз прокипятить. В горячем виде разлить по стерилизованным банкам.

### *Примечание:*

Такое варенье очень похоже на черничное. Лимон в нем необходим, иначе варенье получается слишком пресным. Не старайтесь класть больше сахара,  $\frac{1}{2}$  от веса ягод достаточно, ведь ирга и без того очень сладкая ягода.

**Приятного аппетита!**



## Яблоки в карамели

Семья Голубковой Арины

Группа «Затейники»

У моего прадедушки в саду несколько видов ранетки и яблок. Поэтому каждую осень мы изобретаем и пробуем новые блюда из них☺

Не так давно решили сделать яблочки в карамели, так как я их очень люблю! Оказалось, что их готовить очень быстро, а получается оооочень вкусно, аппетитно! Яблоки в карамели в домашних условиях займут у вас 20 минут. Украшать их можно чем угодно: орехами, кокосовой стружкой, шоколадом, цветной посыпкой, вафельной крошкой. Ярко и вкусно!

*Состав:*

Яблоки - 4 шт.

Сахар - 300 гр.

Вода - 40 мл.

Пищевой краситель - 2 гр.

Кондитерская посыпка - 1 ст. л. (Ну, или что сами захотите)

*Способ приготовления:*

Как сделать яблоки в карамели? Подготовьте продукты по списку. Яблоки лучше берите небольшого размера, так их будет удобнее есть и окунать в карамель. Краситель возьмите любого цвета, можете сварить карамель разных цветов, если вы делаете большую порцию яблок сразу.

Яблоки очень хорошо вымойте. Яблоки тщательно вытрите, удалите плодоножки с обеих сторон. Уберите в холодильник, на холодные плоды карамель ляжет лучше.

Выбранный вами пищевой краситель растворите в воде. Должен получиться насыщенный, яркий цвет.

Возьмите кастрюлю достаточно высокую и не сильно широкую, рассчитывая, что яблоко в ней должно будет поместиться почти все по высоте. Насыпьте в кастрюлю сахар, влейте окрашенную воду. Поставьте кастрюлю на небольшой огонь.

При постоянном помешивании растворите сахар, доведите до кипения. Больше не перемешивайте, дайте карамели закипеть. Пусть она кипит на медленном огне в течение 2-3 минут.

Снимите карамель с огня. Она продолжит бурно кипеть какое-то время, это нормально. Нам необходимо дождаться момента, когда уйдут пузыри с поверхности. Но не остужайте карамель сильно, иначе она начнет твердеть. Маленькие пузырьки можете проткнуть вилкой.

Пока карамель кипит, а затем успокаивается, выньте яблоки из холодильника и воткните в них палочки. Воткнуть надо достаточно глубоко, чтобы палка доходила дальше середины плода и сидела плотно. Родители доверяют мне именно этот процесс, так как карамель горячая, могу обжечься.



Возьмите плоскую тарелку и смажьте ее тонким слоем растительного масла без запаха. Подготовьте миску с кондитерской посыпкой. Этот шаг можете пропустить, если не хотите использовать посыпку.

Возьмите яблоко за палочку и окуните в теплую карамель, прокручивая несколько раз. Если карамели в кастрюле мало, наклоните посуду, стараясь нанести карамель на всю поверхность яблока.

Дальше опустите яблоко в кондитерскую посыпку. Можете просто посыпать его сверху, это как вам больше понравится. Переложите яблоко на ранее подготовленную плоскую тарелку. Яблочки в карамели готовы! Приятного аппетита!

Хочу сказать, что яблочки у нас получились не с первого раза. Карамель не хотела ложиться на них и все время съезжала. Если у вас возникнут подобные проблемы, то варите карамель дольше и/или воды возьмите меньше, тогда все получится.



## Булочки с яблоками

Семья Голубковой Арины

Группа «Затейники»

Наверное, многие поделились именно рецептом булочек с яблоками☺. Я тоже расскажу Вам свой рецепт булочек. В нем нет ничего особенного, просто сами булочки выглядят особенно☺. А почему? Так я, с удовольствием Вам расскажу☺

*Состав:*

Яблоки – 1-2 шт.

Слоеное дрожжевое тесто – 500 гр.

Сахарная пудра – по вкусу

Корица молотая – по вкусу

*Способ приготовления:*

Мы с мамой делаем булочки из готового слоеного теста, но Вы можете сделать его сами☺. Итак, с тестом мы разобрались, перейдем к начинке.

Хорошенько вымойте и очистите от семечек яблоки. И аккуратно нарежьте их тонкими полукольцами.

Охлажденное тесто надо раскатать в прямоугольный пласт толщиной 0.5см, размером 40 на 80 см (размер примерный). Далее разрежьте его на одинаковые полоски шириной около 6-8 см.



По середине полоски теста равномерно выложите заранее подготовленные яблоки, при этом оставляйте половину полоски свободной.

Свободным краем теста накройте яблоки, сложив полоски пополам.

Затем очень аккуратно скрутите неплотный рулет. У вас должна получиться роза.

Уложите ее в огнеупорную форму. Отправляем булочки-розочки выпекаться в духовку на 15 минут при температуре 200°C. При подаче

можете ещё сверху посыпать сахарной пудрой, но это по желанию.



**Приятного аппетита!**

## Пирог "Малиновая фантазия"

Косякович Данил (мама Косякович Екатерина)

Группа Ромашки

### **Состав:**

#### Тесто:

Дрожжи 10 гр.

Мука 500 гр.

Простокваша (Кефир) 250 мл.

Тёплая вода 100 мл.

Яйцо 1 шт.

Сахар 3 ст.ложки

Соль 0.5 ч.ложки

Масло растительное 100 мл

#### Начинка:

Джем малиновый 200-250 гр.

### **Способ приготовления:**

Замесить тесто, дать ему подняться, затем раскатать круг, выложить в форму. Далее намазать джемом, из теста скатать полосочки и украсить по желанию. В конце смазать взбитым желтком.



## Шарлотка с яблоками

Бренев Вова (мама Бренева Ольга)

Группа "Ромашки"

*Состав блюда:*

мука

яйца

сахарная пудра

ванилин

яблоки

разрыхлитель теста

*Способ приготовления:*

1/2 готового теста поместить в форму, предварительно выстелив ее пергаментом. Половину яблок, нарезанных дольками выложить на тесто, выкладываем по спирали. Сверху заливаем оставшимся тестом и таким же способом выкладываем остальные яблоки. Выпекать шарлотку в течении 20-30 минут при температуре 180 градусов.





## Печенье с орехами

Мамонова Катя (мама Мамонова Анна)

Группа "Ромашки"

### Состав блюда:

Сливочное масло — 200 г (для теста),  
сахар (песок) — 100 г для теста,  
2 ст.л. для посыпки,  
мука пшеничная высшего сорта  
3 стакана (для теста),  
соль — щепотка (для теста),  
яйцо куриное — 1 шт. для теста,  
1 шт. для смазки печенья,  
орехи грецкие — 100 г (для посыпки)

### Способ приготовления:

Соедините сливочное масло с сахаром. Смешайте его миксером или с помощью венчика. Сахар должен полностью раствориться. Масло следует использовать размягченное, поэтому необходимо заранее достать его из холодильника и держать несколько часов при комнатной температуре. Также для более быстрого процесса соединения можно использовать пудру вместо сахара. Добавьте щепотку соли, одно яйцо и хорошенько перемешайте. Затем всыпьте муку и замесите песочное тесто для печенья с орехами. Оно должно быть мягким, нежным и не липнуть к рукам. Поместите его в холодильник на 30 минут или в морозильную камеру минут на 10-15. Работать с охлажденным тестом всегда легче. Достаньте тесто из холодильника. Присыпьте стол мукой и раскатайте его скалкой толщиной не меньше 4-5 миллиметров. Если оно будет прилипать, попробуйте раскатать его между двумя слоями пергаментной бумаги. Затем выдавите нужные фигурки специальными приспособлениями. Перед тем как приготовить песочное печенье с орехами, застелите противень антипригарной бумагой и разложите на нее вырезанные из теста фигурки.

Затем возьмите одно куриное яйцо, взбейте до однородного состояния и смажьте каждую печенью сверху взбитым яйцом с помощью силиконовой кисточки. На следующем этапе присыпьте печеньки сахаром и грецкими орехами. Орехи берите любые: миндаль, арахис, фундук. Я использую грецкие. Их необходимо немного измельчить с помощью ножа. Так же можно взять семена льна, кунжута, тыквы или подсолнечника. В общем, на ваш выбор. Выпекайте печенье в разогретой до 180 градусов духовке на протяжении 12-15 минут. Все время поглядывайте, так как тесто очень быстро печется, а духовка у всех разная, поэтому и время может отличаться. В процессе выпекания сахар и яйцо станут прикрепляющим звеном для орехов. Готовое печенье по желанию присыпьте пудрой.



## Пышная простая шарлотка с яблоками на кефире

Семья Москвина Андрея

Группа «Ромашки»

Шарлотку с яблоками на кефире отличает особая пышность, легкость и хороший вкус. Кефирное тесто замешивается на взбитых яйцах и муке с разрыхлителем. Такая шарлотка будет у вас и перекусом, и дополнением к чаю, и десертом к праздничному столу.

### *Ингредиенты:*

Мука – 300 гр.

Кефир 2.5% – 200 мл.

Яйцо – 3 шт.

Сахар – 180 гр.

Разрыхлитель – 10 гр.

Яблоки – 2-3 шт.

Масло сливочное – для смазывания формы.

### *Процесс приготовления:*

**Шаг 1.** Первым делом подготавливаем, согласно пропорции рецепта, все ингредиенты для шарлотки. Яйца и кефир берем комнатной температуры. Муку просеиваем на сито и смешиваем

с разрыхлителем.

**Шаг 2.** В сухую посуду для замеса теста разбиваем яйца и насыпаем к ним сахар.

**Шаг 3.** Миксер включаем на среднюю скорость и течение нескольких минут взбиваем яйца с сахаром в однородную массу.

**Шаг 4.** Затем в эту массу выливаем кефир и миксером просто перемешиваем.

**Шаг 5.** Не выключая миксер, порционно добавляем к этой массе мучную смесь.

**Шаг 6.** Замешиваем тесто до однородного состояния, а густота должна получиться средней.

**Шаг 7.** Хорошо смазываем сливочным маслом любую форму для выпечки и переливаем в нее замешанное тесто.

**Шаг 8.** Яблоки моем, насухо вытираем салфеткой и нарезаем тонкими дольками.

**Шаг 9.** Включаем духовку на 180°C. Дольки яблок красиво погружаем в тесто.

**Шаг 10.** Выпекаем шарлотку в продолжение 45-50 минут и проверяем выпечку на готовность.

**Шаг 11.** Приготовленную шарлотку с яблоками на кефире немного остужаем, аккуратно извлекаем из формы, декорируем по своему вкусу и подаем к столу.



## Конвертики из слоеного теста

Пустоваров Миша (мама Пустоварова Дарья)

Группа "Ромашки"

*Состав блюда:*

Слоеное тесто 500 грамм,  
повидло 300 грамм,  
сахарная пудра по вкусу (для присыпки)

*Способ приготовления:*

Если у вас под рукой есть слоеное тесто, то приготовить конвертики с вареньем проще простого. Раскатываем тесто и делим его на квадраты желаемого размера. В середину каждого квадрата выкладываем начинку: повидло или варенье. Скрепляем уголки теста в центре. Обычно смазывают готовые конверты яичным желтком и отправляют в разогретую до 180 градусов духовку на 15-20 минут. Даем им остыть и посыпаем сахарной пудрой.



## «Весёлые пирожки»

Цветчих Анна и Цветчих Юлия

Группа: «Заюшкина избушка»

*Состав блюда:*

Тесто:

Сливочное масло: 90 гр.

Яйцо: 80 гр.

Молоко: 200 мл.

Дрожжи сухие: 5 гр.

Сахар: 1 ст. ложка

Соль: по вкусу.

Мука: 450 гр.

Начинка:

Картофель: 4 шт.

Капуста 1 маленький кочан

Лук: 2 шт.

Морковь: 1 шт.

Масло растительное: на глаз.

*Способ приготовления:*

Тесто:

1. Разогреть молоко до 35 градусов, добавить сахар и дрожжи. Дать настояться 15 минут.
2. Готовую опару вылить в таз, добавить мягкое сливочное масло, яйца, соль и тщательно перемешать.
3. В готовую смесь добавить муку и замесить мягкое не тугое тесто.
4. Настаивать тесто 1,5 часа.

Начинка:

• Картошка с луком:

1. Очистить картофель и лук от кожуры.
2. Картофель нарезать средними кубиками, посолить по вкусу и поставить отвариваться до готового состояния.
3. Лук нарезать средними кубиками и обжарить на среднем огне до золотистого цвета.
4. Слить воду со сварившегося картофеля и размять толкушкой до состояния пюре.
5. В тарелке соединить картофельное пюре и обжаренный лук, тщательно перемешать. Начинка готова.

• Жареная капуста:

1. Промыть капусту под проточной холодной водой и очистить от завядших листьев. Положить обсушиться на полотенце.
2. Лук и морковь очистить от кожуры.
3. Морковь натереть на терке на крупной наладке. Лук разделить на четвертинки и тоненько нарезать.
4. В разогретую сковороду налить растительное масло, высыпать лук и тёртую морковь. Обжаривать до золотистого цвета.

5. Капусту нарезать тоненькой соломкой. Добавить к обжаренному луку и моркови. Обжаривать до золотистого цвета.
6. Посолить, поперчить по вкусу, тщательно перемешать. Начинка готова.

Сборка пирожков:

1. Размять поднявшееся тесто. Разделить на две равные части. Равняется части, разделить на 8-10 отдельные части.
2. Раскатать одну часть в кругляш. Выложить начинку и аккуратно защипнуть края, чтобы начинка не вывалилась.
3. Готовые пирожки поставить в ранее разогретую духовой шкаф, запекаться на 20 минут при температуре 180°c.
4. Запечённые пирожки вытащить из домашнего шкафа и смазать холодным сливочным маслом.

Всё готово! Приятного аппетита!



## Овощи с мясом в тандыре

Семья Голубковой Арины

Группа «Затейники»

Вот и пришла осень- пора сбора урожая. Мы с семьёй копаем на даче картошку, собираем помидоры и кабачки. И по традиции, готовим наше любимое блюдо- овощи с мясом в тандыре. Как же мы это делаем? У нас свой семейный рецепт☺

Утром мы с папой маринует мясо. Так как на дачу мы едем большой и дружной семьей, то *нам нужно:*

- свинина (шея) - 2 кг
- курица - 2 кг
- свиные ребрышки - 2 кг
- Лук репчатый - 4 шт
- Уксус винный - 3 ст. л.
- Лимон - 1 шт
- Зелень (укроп, петрушка) - по вкусу
- Соль - по вкусу
- Специи (кориандр, паприка) - по вкусу

*Способ приготовления:*

1. Первым делом мы с папой промываем и нарезаем мясо на кусочки среднего размера.
2. Дальше папа нарезает лук кольцами или полукольцами, а я добавляю его к мясу.
3. В мои обязанности входит выжать сок лимона и специи и тщательно перемешать. Папа добавляет уксус. Все это мы оставляем мариноваться, пока собираем урожай в саду.



Когда урожай собран, мы с мамой приступаем к процессу его приготовления.

Для начала понадобится взять такие продукты:

картофель — 5 шт;

кабачок — 1 кг;

помидоры — 4 шт;

соевый соус — 150 г;

оливковое масло — 100 г;

хмели-сунели, соли, красного перца (молотого) — по вкусу.



1. Первым делом мы очищаем кабачки от кожуры и режем их кружками по 1 см толщиной;
2. Режем на половинки помидоры;
3. Свежий картофель тщательно моем;
4. Смешиваем между собой все продукты, добавляем оливковое масло, соевый соус, соль, специи;
5. Ставим мариноваться в прохладном месте на 20 минут.

Пока мы с мамой маринуем овощи, папа разжигает тандыр.

Промаринованное мясо и овощи нанизываем на шампуры и помещаем в разогретый тандыр. Через 40 минут достаем из тандыра готовый, сочный, нежный шашлык и вкуснейшие овощи. Это блюдо украшаем зеленью с огорода и подаем горячим своей любимой семье. Приятного аппетита!



P.S. Самый главный секрет этого блюда – готовить нужно всей семьей и с любовью☺

## Осенние кексы от моей семьи

Семья Голубковой Арины

Группа «Затейники»

Не знаю как вам, но мне очень нравятся кексики. Особенно мне нравится их готовить, так как это очень интересный и творческий процесс (так всегда говорит моя мама, и я с ней полностью согласна). Почему кексики для меня осенняя выпечка?:) Да, потому что именно осенью можно экспериментировать с этой вкусняшкой и добавлять разные ягодки или яблочки с дачи☺ и получать каждый раз новый десерт)

Итак, наш семейный десерт – осенние кексы:

*Состав:*

Мука - 2 стакана

Яйца - 2 штуки

Сахар – 1 стакан

Молоко - 1 стакан

Масло сливочное – 100 грамм

Начинка по вкусу (вишенки, яблочки, изюм, шоколад или даже мармелад)

*Как приготовить кексики по рецепту моей семьи?*

Подготовить ингредиенты.

Миксером взбить 2 яйца с сахаром.

Потом добавить молоко к яйцам.

Добавьте масло, взбить.

В конце добавляем муку, начинку по вкусу, замешиваем тесто.

По консистенции похоже на густую сметану.

Распределяем тесто по формочкам. Советуем не наполнять до краев☺

Отправляем в разогретую до 180 С духовку на 35-40 минут.







Готовые кексикки охлаждаем и готовимся к моему самому любимому и творческому этапу – украшение наших кексиков☺

Для начала приготовим крем. Для этого нам нужны:

Маскарпоне (холодный) - 200 грамм

Сливки (не менее 30% жирности, холодные) - 200 грамм

Сахарная пудра – 2 столовые ложки.

Итак, выкладываем маскарпоне в чашу миксера. Добавляем сливки. Насыпаем сахарную пудру. Начинаем взбивать на маленькой скорости, постепенно ее увеличивая. Взбиваем до однородности. Крем готов!

А теперь – полет фантазии☺ Украсить можно так, как хочется именно Вам☺



А, если понравился рецепт, то приходите на ярмарку и попробуйте сами☺

**Приятного аппетита!**



## Венское печенье с вареньем

Семья Наймана Льва

Группа «Затейники»

### Ингредиенты

яйца – 2 шт.;  
сахар – 0,5 стакана;  
сливочное масло – 180 г;  
мука – 2,5 стакана;  
разрыхлитель – 1 ч. л.;  
соль;  
варенье.

### Способ приготовления:

1. Два яйца взбиваем до однородного состояния с половиной стакана сахара. Добавляем щепотку соли, перемешиваем.
2. Затем добавляем 180 г растопленного сливочного масла, снова перемешиваем.
3. Постепенно добавляем в смесь 2,5 стакана муки и 1 ч. л. разрыхлителя. Замешиваем тесто.
4. 1/3 часть теста отправляем в морозильную камеру на 10 минут.
5. В это время раскатываем оставшееся тесто в пласт толщиной 4-5 мм. И равномерно распределяем по всей поверхности теста варенье.
6. Затем на крупной терке натираем замороженную часть теста, равномерно распределяя по всей площади пласта.
7. Отправляем в разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут.
8. Готовое печенье разрезаем на прямоугольники произвольного размера.







„Яблочное чучело“  
 Роговая Радамира  
 группа „Ромашки“  
 Соловьёва  
 Светлана  
 Альбертовна ~  
 ~ Бабушка



**Ингредиенты:**

- листья - 300 г
- дрожжи - 20 г
- сахар, соль - по вкусу
- разрыхлитель - 1/2 ч. л.
- молоко - 1 стакан (3/4 ст-на)
- яйца - 2 шт
- майонез - 1 ст. л.
- масло сливочное - 50 г
- масло растительное - 50 г

**Назначение:**

яблоки (рябчики (5 шт)) - 2 шт  
 сахар - 200 - 250 г  
 ~ особая благодарность фотографам:  
 маме Александре и брату Ростиславу ~



**Способ приготовления:**

Листы, сахар, соль, дрожжи, разрыхлитель перемять, добавить молоко, яйца, майонез, масло растительное и растопленное сливочное масло. Хорошо вымесить и оставить на 2 часа. Еще раз хорошо вымесить и оставить еще на 1,5 часа.

Тесто еще раз хорошо вымесить и раскатать тонким слоем 0,5-0,8 мм. Бортики укрепить пленочной косичкой (форму пирог украсить с помощью паяетки или трафарета).

Яблоки нарезанные полукружочками укладывать по углам в 60° стоя, посыпать обильно сахаром. Выпекать при t° - 200 г.



## Пирожки с овощами и фруктами

Семья Тадтаева Эльбруса

Группа «Колобок»

Тесто:

2 стакана молока,  
1 стакан минералки,  
4 яйца,  
40 г дрожжей,  
щепотки соли,  
0,5 чайной ложки сахара,  
мука.

Начинка:

картофельное пюре,  
капуста,  
ранетки.



## Пирожки

Семья Махнач Милославы

Группа «Колобок»

Ингредиенты

Для теста

- Вода теплая 50мл
- Молоко 250мл
- Сахар 1ст. л.
- Соль 0.5ч. л.
- Яйца 1шт.
- Масло сливочное 60г
- Дрожжи Dr. Vakers 1упаковка
- Мука 500г

Для начинки

- Капуста 500г
- Лук (репчатый) 1шт.
- Яйцо куриное, вареное 3шт.
- Масло растительное 60мл
- Соль
- Перец
- Яичный желток 1шт.



## Пицца домашняя

Группа "Колобок"

**Гурьянов Вадим**

*Ингредиенты:*

вода,  
дрожжи сухие,  
сахар,  
соль,  
масло растительное,  
мука,  
помидоры,  
базилик,  
чеснок,  
соль,  
сахар,  
масло растительное,  
помидоры,  
лук репчатый,  
бекон

