

Книга рецептов «Школа кулинаров».



 BRUNETA.RU
top.ru - это Bruneta.ru



Мороженое « Вкусняшка».

Мороженое считается одним из самых популярных и любимых лакомств. Его вкус знаком всем. Однако совсем не обязательно покупать его в магазинах, этот вкусный десерт можно вполне приготовить самостоятельно.

Вам понадобится:

- * 0,5 л молока,
- * 3 яичных желтка,
- * кусочек сливочного масла величиной с грецкий орех,
- * 6 ст. л. сахарного песка.

Способ приготовления:

Молоко соединить с сырыми яичными желтками, сахаром, сливочным маслом, тщательно взбить и постепенно нагревать полученную смесь на плите до тех пор, пока она не начнет закипать. Тотчас же снять ее с плиты и по желанию ароматизировать. Замораживать смесь следует в морозильной камере холодильника. А для того, чтобы она не превратилась в крупные кристаллы, ее необходимо часто размешивать.





Для
приготовления
мороженого мне
понадобились:

- *молоко;**
- *желтки яиц;**
- *сливочное масло;**
- *сахар.**





**Все продукты
нужно
смешать в
кастрюле
и поставить на
огонь.**





© www.ClipProjectInfo



**Содержимое
кастрюли
нужно
непрерывно
помешивать
закипания.**



**Как только смесь
закипит , снять
кастрюлю с огня ,
разлить по
формочкам и
поставить в
морозильную
камеру.**



Творог «Снежок».

Творог в домашних условиях приготовить совсем не сложно. Готовят его из молока. В чём преимущество домашнего творога перед производственным и зачем готовить творог самим, тратить на это время, если можно просто зайти и купить, выбрав себе по вкусу творожные изделия в магазине? Тут все просто: вы не добавляете в него ненужные нашему организму добавки и консерванты*. Кроме того, дома можно приготовить такое количество творога, которое нужно вам в данный момент.

Вам понадобится:

- * Молоко – 2 литра,
- * Молочнокислый кальций – 3 ч. ложки (12 г), продается в виде порошка в аптеке.

Способ приготовления:

Молочнокислый кальций необходимо растворить в небольшом количестве воды, например, в 3-4 столовых ложках воды. Свежее молоко довести до кипения, огонь выключить и ввести при постоянном помешивании растворенный молочнокислый кальций.

При этом молоко створаживается. Эту массу нужно охладить и процедить сквозь марлю или иную ткань, чтобы отделить сыворотку от творога. Творог можно подвесить для того, чтобы он лучше стек, или положить под гнёт. Из 2 литров молока получится 300-350 граммов творога.

*консерванты это вещества, которые подавляют рост полезных микроорганизмов в продуктах



Оладушки как у бабушки.

Вам понадобится:

- * 2,5 стакана муки
- * 0.5 л скисшего молока
- * 2 яйца
- * 1 ч.л. соды
- * 1/2 ч.л. соли
- * 2 ст.л. сахара
- * масло для жарки

Смешиваем все продукты. Масса должна получится, как густая сметана. Дать постоять 10 минут. Выкладывать столовой ложкой на хорошо разогретую сковороду с маслом. Выпекать на медленном огне.



Домашняя сгущенка.

Нам понадобится:

- 250 мл. Цельного молока;
- 300 гр. Сахара;
- 300гр. Сухого молока

Берем две разные по объему кастрюли, сооружаем «водяную баню», на которой будет вариться наша сгущенка. В большую кастрюлю наливаем воды и ставим на огонь, а в маленькой смешиваем все продукты. Ставим маленькую кастрюлю на водяную баню и варим нашу сгущенку около часа.



Молочный коктейль.

Нам понадобится :

- 400гр. молока;
- 1 банан;
- 50мл. любого сока
- немного сахара или меда.

Смешиваем сок с медом, нагреваем смесь, пока не растворится весь мед, разминаем банан. К фруктовому пюре добавляем остывший сироп и хорошо взбиваем полученную смесь. Затем добавляем молоко и взбиваем еще раз. Освежающий молочный напиток готов!

По желанию можно добавить в коктейль какао или шоколад!



Из питательных веществ, которые есть в молоке, строятся кожа, кости, мускулы, зубы. Испокон века люди ценили целебные свойства молока и называли его «элексиром жизни».

Пейте , дети,
молоко-будете
здоровы!!!



Спасибо за внимание!!!



blestki.com

