



КНИГА РЕЦЕПТОВ

**«Вкусный
Новый
Год»**



МЕНЮ

Основное блюдо:

Омлет «Хрюшка» от шеф-повара подготовительной группы № 3 Багина Вячеслава

Закуски:

Салат «Новогодний сапожок» от шеф-повара старшей группы № 2 Амерхановой Амелии

Композиция «У елочки» от шеф-повара старшей группы № 5 Оспановой Дианы

Десерты:

Печенье «Новогодние снежинки» от шеф-повара средней группы №4 Лобачевой Насти

Печенье «Имбирное» от шеф-повара подготовительной группы № 6 Володькиной Полины

«Новогодняя елочка из фруктов» от шеф-повара средней группы № 7 Минеева Михаила



ОМЛЕТ «Хрюшка»

**Два яйца в тарелку вбить,
Молока чуть-чуть долить,
Посоливать и взбить
немножко
(Лучше вилкой, а не
ложкой).**

**Разогреть вначале масло,
В сковородку вылить
массу**

**И мешать, пока она
Загустеет вся до дна.**

**Снять с огня, сложить в
тарелку.**

**Взять колбаску и
сардельку.**

**Пятачок, глаза и уши –
Вырезаем как нам нужно!
И кладем все на омлет.**

САЛАТ «Новогодний сапожок»

Куриное филе отварить в подсоленной воде до готовности, яйца отварить вкрутую. Красный лук мелко порубить ножом. Выложить лук в небольшую пиалу, добавить сахар и поперчить по вкусу. Залить лук кипятком полностью и оставить на 10 мин. Сыр натереть на крупной терке. Яйца очистить, отделить один белок, все остальное натереть на крупной терке. Куриное филе нарезать некрупными кусочками. С лука слить воду, отжать его. В миске смешать лук, яйца, сыр (немного оставить для оформления салата) и куриное филе. Добавить майонез. Салат перемешать и выложить на блюдо в виде сапога. «Подошву сапожка» выложить сырной стружкой. Мелко натертым белком оформить верх сапога. А засыпать зернами граната.

Ингредиенты:

Филе куриное – 200г

Сыр твердый – 100г

Лук репчатый – ½ шт

Гранат (крупный) – ½ шт

Майонез – 100г

Сахар – 1 ч.п



КОМПОЗИЦИЯ «У елочки»

Для создания новогодней композиции нам понадобятся: отварные овощи – морковь и картофель, отварные вкрутую яйца, зеленый горошек, соленые огурцы, отварное куриное филе, листья салата для украшения. Приступаем: все ингредиенты режем мелкими кубиками, смешиваем с майонезом/сметаной (по вкусу) – получается салат «Оливье» и выкладываем на блюдо, на листья салата, в виде хрюшки. Ушки и пяточок хрюшки делаем из вареной колбасы, глазки – маслины. Начинаем делать елочку – берем половину яблока, вставляем в яблоко деревянную шпажку и формируем елочку из ломтиков свежего огурца...



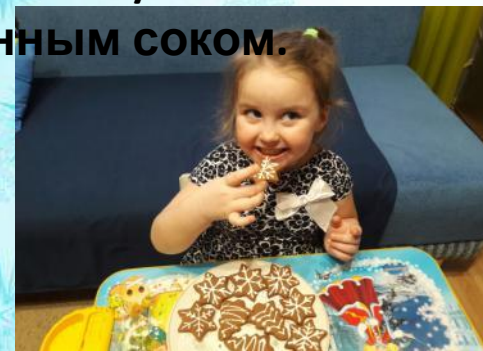
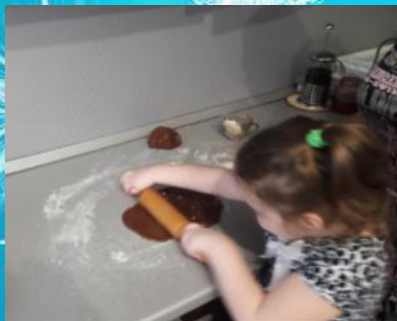
ПЕЧЕНЬЕ «Новогодние снежинки»

Ингредиенты:

Яйцо куриное (1/3 часть от 1 белка для айсинга) – 2 шт.;
Масло сливочное – 100г.; Сахар – 100г; Мука – 200г;
Крахмал картофельный – 50г.; Разрыхлитель теста – 1 ч.
л.; Ванилин – 1 ч.л.; Шоколад темный – 100г; Сахарная
пудра – 90г; Сок лимонный – ½ ч.л.

Начинаем приготовление печенья: яйца взбиваем с сахарным песком. Затем, продолжая взбивать, добавляем ванилин, крахмал, муку, разрыхлитель. Шоколад поломать на дольки, добавить сливочное масло и растопить на водяной бане. Шоколадную массу соединить с тестом. Тесто раскатываем толщиной 5 мм. Вырезаем снежинки. Выкладываем снежинки на противень, выстланный пергаментом, и отправляем в разогретую до 200гр духовку на 10-12 мин.

Готовим смесь для рисования – айсинг – 1/3 часть белка взбиваем с сахарной пудрой и лимонным соком.



ПЕЧЕНЬЕ «Имбирное»

В миске смешиваем мед, сахар, все специи. Ставим на плиту, на медленный огонь, помешивая, растапливаем до образования пузырьков. После закипания добавляем разрыхлитель теста, сливочное масло, размешиваем до полного растворения. Снимаем с огня и даем остыть. Затем добавляем яйцо, муку, какао и замешиваем тесто. Даем тесту отдохнуть 10-15 мин. Раскатываем тесто, вырезаем фигурки. Выпекаем пряники 10-13 мин при температуре 180-190 гр. Украшаем глазурью.

Глазурь: смешиваем сахарную пудру (180г) с белком (1 шт) и взбиваем миксером до мягкой консистенции. Украшаем наши пряники глазурью.

Ингредиенты:

Мед – 3 ст.л.; Сахар – 2 ст.л.; Имбирь,



«Новогодняя елочка из фруктов»

Чтобы сделать ароматную елочку к Новому году, понадобятся мандаринки, зубочистки, деревянные шпажки, яблоко, груша, еловые веточки для украшения.

Для начала делаем из яблока и груши основание нашей елочки в виде конуса – скрепляем их между собой деревянными шпажками. Затем берем мандаринку, прокалываем ее зубочисткой и начинаем формировать из мандаринок первый слой на нашем конусе. Следующие мандарины уже втыкаются в шахматном порядке. Между мандаринами добавляем еловые веточки.

Новогодняя елочка из фруктов готова!



Над книгой работали:

Редактор:

Белусова Елена Сергеевна, педагог-психолог МАДОУ «Детский сад «Гусельки»

Авторы:

Семья Амерхановой Амелии, воспитанницы старшей группы № 2

Семья Багина Вячеслава, воспитанника подготовительной группы № 3

Семья Володькиной Полины, воспитанницы подготовительной группы № 6

Семья Лобачевой Насти, воспитанницы средней группы № 4

Семья Минеева Миши, воспитанника средней группы № 7

Семья Оспановой Дианы, воспитанницы старшей группы № 5

2018г.