

Согласно плану работы по реализации проекта «Зерноградский хлеб – с теплом в каждый дом», родителям было предложено оформиться совместно с детьми альбом «Наш фирменный рецепт».

Родители активно включились в работу и вот, что получилось:



# БЛИНЧИКИ С КЛУБНИКОЙ




## РЕЦЕПТ:




- 1 л. молока
- 2 яйца
- 2-3 ст. л. сахара
- 1 ч. л. соли
- 1 ч. л. соды
- 2-3 ст. муки
- 3-4 ст. л. раст. масла

## ОЛАДЬИ С КЛУБНИКОЙ




**ПОНАДОБИТСЯ:**  
 КЕФИР-500 МЛ, МУКА-3 СТАКАНА, ЯЙЦО-2 ШТ., САХАР-1/2 СТАКАНА, СОЛЬ-1 Ч. Л., СОДА-1 Ч. Л., СВЕЖАЯ КЛУБНИКА-200 ГР.

**СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**  
 ВЗЯТЬ КЕФИР С ЯЙЦАМИ, САХАРОМ, СОЛЬЮ, МУКУ (МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕ ТОЛЬКО ПШЕНИЧНУЮ, НО И ГРЕЧЕВУЮ ИЛИ КУКУРУЗНУЮ) ПРОСЕИТЬ И ДОБАВИТЬ В МАСЛУ ДОВЕДЯ ЕЕ ДО КОНСИСТЕНЦИИ ГУСТОЙ СМЕТАНЫ, ДОБАВИТЬ СОДУ, ПЕРЕМЕШАТЬ, ИСПЕЧЬ ОЛАДЬИ НА РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛЕ, КЛУБНИКУ РАЗРЕЗАТЬ ПОПОЛАМ И ПОДАВАТЬ К ОЛАДЬЯМ СО СМЕТАНОЙ.



*Татьяна Митрофанова*

## Пирог с яблоками



**Ингредиенты:**  
 Мука - 1 кг  
 Масло - 1 литр  
 Яйца - 3 шт.  
 Сахар - 1 стакан  
 Соль - 1 чайная ложка  
 Сода - 1 чайная ложка  
 Вода - 1 литр  
 Яблоки - 2 кг  
 Масло растительное - 100 гр.

**Приготовление:**  
 Масло растительное, сахар и яйца, добавить в муку, перемешать, добавить соду, перемешать, добавить яблоки, перемешать, выпекать в духовке.


*Ольга Федорова*

## Торт «Медведь» с апельсиновым кремом

**Для торта:**  
 2 яйца  
 200 г сахара  
 100 г сметаны  
 100 г масла  
 100 г муки


**Для крема:**  
 200 г сметаны  
 100 г сахара  
 100 г масла  
 100 г муки

**Приготовление:**  
 Яйца взбить с сахаром, добавить сметану, масло, муку, перемешать, выпекать в духовке. Крем приготовить из сметаны, сахара, масла, муки, перемешать, выпекать в духовке.



*Татьяна Митрофанова*

## ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА!



*Михаил Сидоров*



Работа по созданию альбома продолжается. В конечном результате у нас получится фирменный альбом рецептов приготовления выпечки.