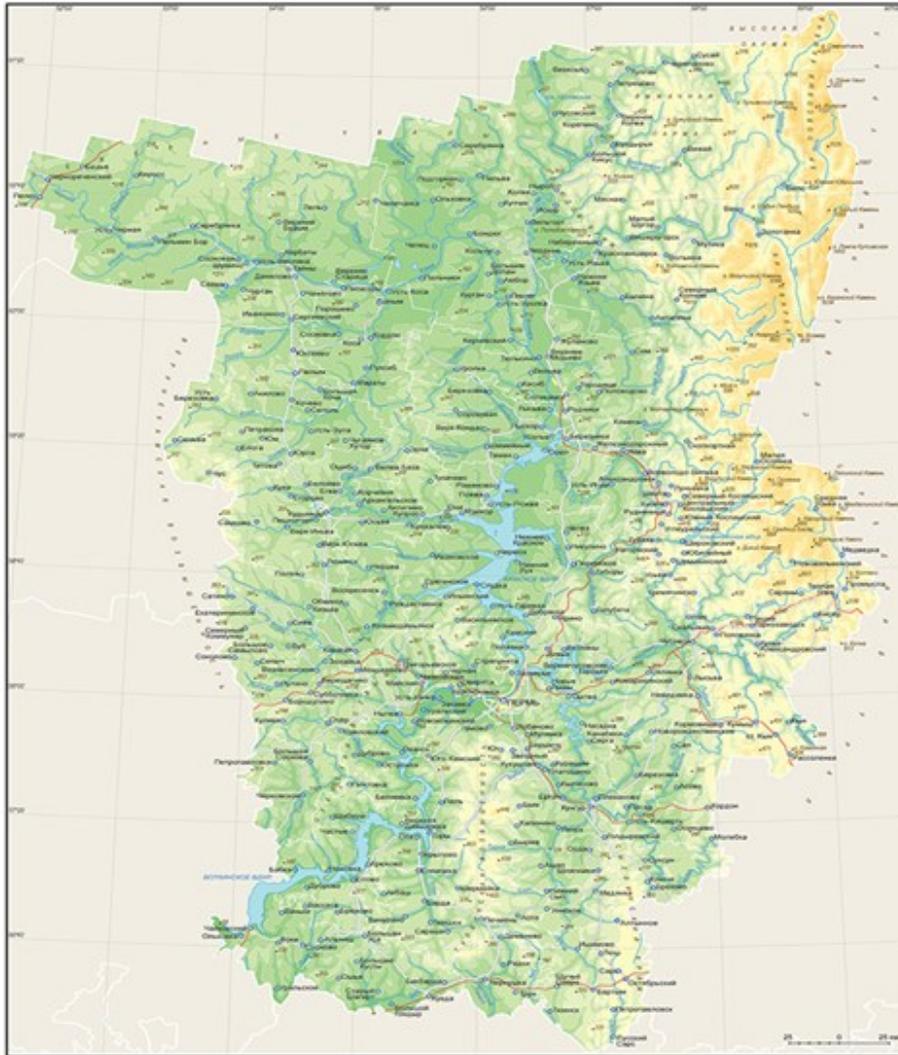


Аннотация

Каждый ученик приготовил блюдо по рецептам, которые передаются из поколения в поколение в их семьях.

Пермский край



Пельмени пермские от Варвары Б.

Фарш: 300 г говядины, 200 г свинины,

1 луковица, соль, перец, вода.

Мясо и лук прокрутить 2-3 раза в мясорубке, соль и перец по вкусу (мой папа пробует фарш, должен горчить), вода до нужно консистенции.

Тесто: 2 ст. муки, 1 яйцо, 0.5 стакана воды, 1 ст.л растительного масла, немного соли.

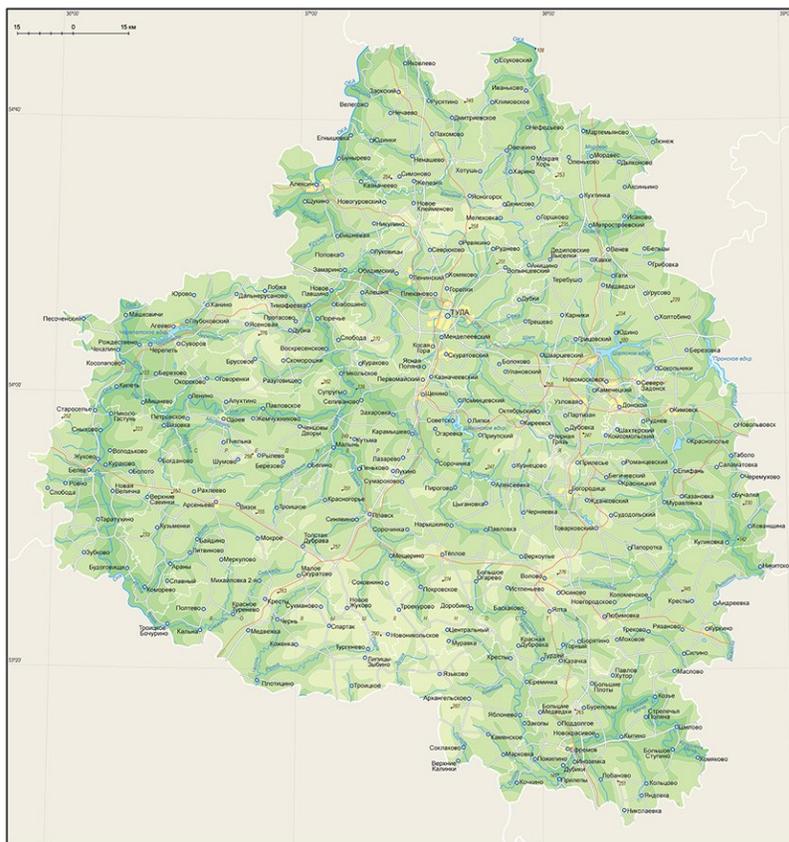
Муку просеять горкой на доску (или в миску, как удобнее), сверху разбить яйцо, размять руками, добавить жидкость, снова размять, выложить на доску и месить руками не менее 15 мин. Потом накрыть миской и дать отдохнуть 30 мин. Тесто должно быть гладкое, после расстойки на разрезе видны микропузырьки воздуха.

Тесто мы раскатываем для каждого пельменя отдельно. Т.е. делим на маленькие кусочки и каждый раскатываем (по-пермски - раскатываем) скалкой. Получившийся кружок называется *сочень*. Фарш в сочень кладём щедро, защипываем как следует по краю и сворачиваем ушком. Пельмени выкладываем на доску или противень и замораживаем.

Из указанного количества продуктов получается 80-100 пельменей среднего размера. Едят пельмени в Перми, окуная в уксус (столовый уксус 9% разбавляют в 2-3 раза водой).



Тульская область



Пряник из Тульской области по семейному рецепту Ивана Л.

Тульский печатный пряник считается самым известным видом русских пряников. Сами жители Тулы называют свой главный символ не иначе, как восьмым чудом света и уверяют, что производство пряника началось гораздо раньше, чем оружейный или самоварный промыслы. Основное отличие Тульского пряника от обычного заключается в его внешнем виде. Это разновидность печатного пряника, он украшен орнаментом, рисунком или текстом. Он настолько красивый, что его жалко есть.

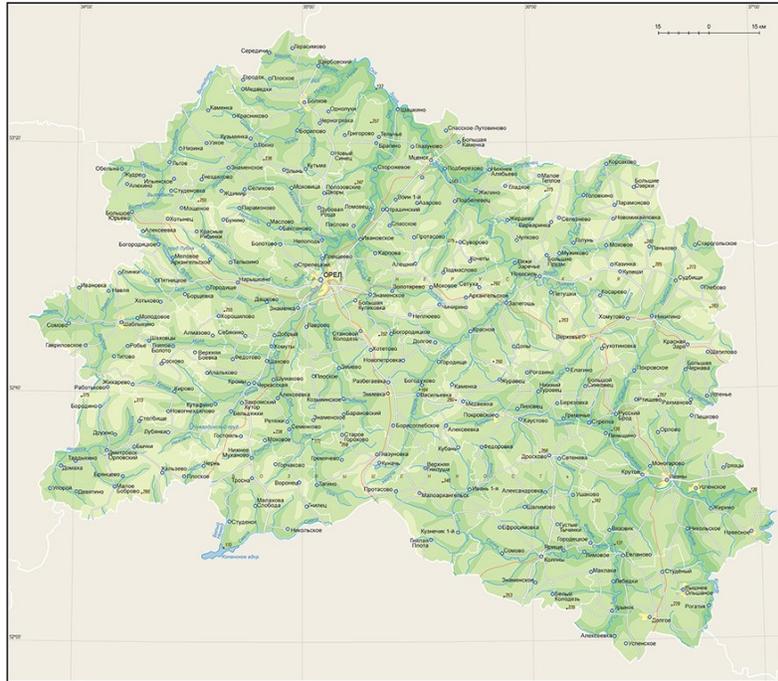


Рецепт моего пряника из Тульской области нетрадиционный, но очень вкусный. Он передается из поколения в поколение. Мы очень любим печь его по праздникам и угощать всех своих друзей.

2 яйца, 100 гр. сахара взбиваем на водяной бане, добавляем 3 столовые ложки гречишного меда, корицу, гвоздику, кардамон, мускатный орех, чайную ложку соды. Потом снимаем с огня и добавляем 1

стакан муки. Замешиваем тесто, добавляя еще муку. Раскатываем толщиной 5мм, смазываем повидлом и накрываем таким же слоем. Выпекать 35 мин при температуре 180 градусов. Полученный пряник смазываем глазурью.

Орловская область



Драники картофельные семьи Ксюши 3.



Мои родители родом из Орловской области. А в этом регионе России, как известно, очень плодородная почва, там выращивают очень много овощей. Самый популярный и часто используемый овощ это картофель. Из него делают очень большое количество разнообразных блюд, например, драник, картошка по-деревенски, пирожки с картошкой и многое другое. Мы с моей мамой выбрали для проекта рецепт картофельных драников.

Состав/ингредиенты:

1. Картофель - 5-6 шт.
 2. Яйца - 2 шт.
 3. Мука - 3 столовые ложки
 4. Лук - 1 шт.
 5. Морковь - 1 шт.
 6. Соль - по вкусу
 7. Специи сухие - по вкусу
 8. Зелень - при желании
 9. Растительное масло (для жарки)
- Время приготовления: 30 мин.

Пошаговое приготовление:

ШАГ 1. Картофель, лук, морковь очистить.

ШАГ 2. Лук мелко нарезать, картофель и морковь натереть на крупной тёрке.

ШАГ 3. К измельченным овощам добавить соль, специи, зелень, яйца и муку.

ШАГ 4. Очень тщательно перемешать полученную массу.

ШАГ 5. На разогретую сковороду налить растительное масло и выложить овощную смесь в форме блинчиков.

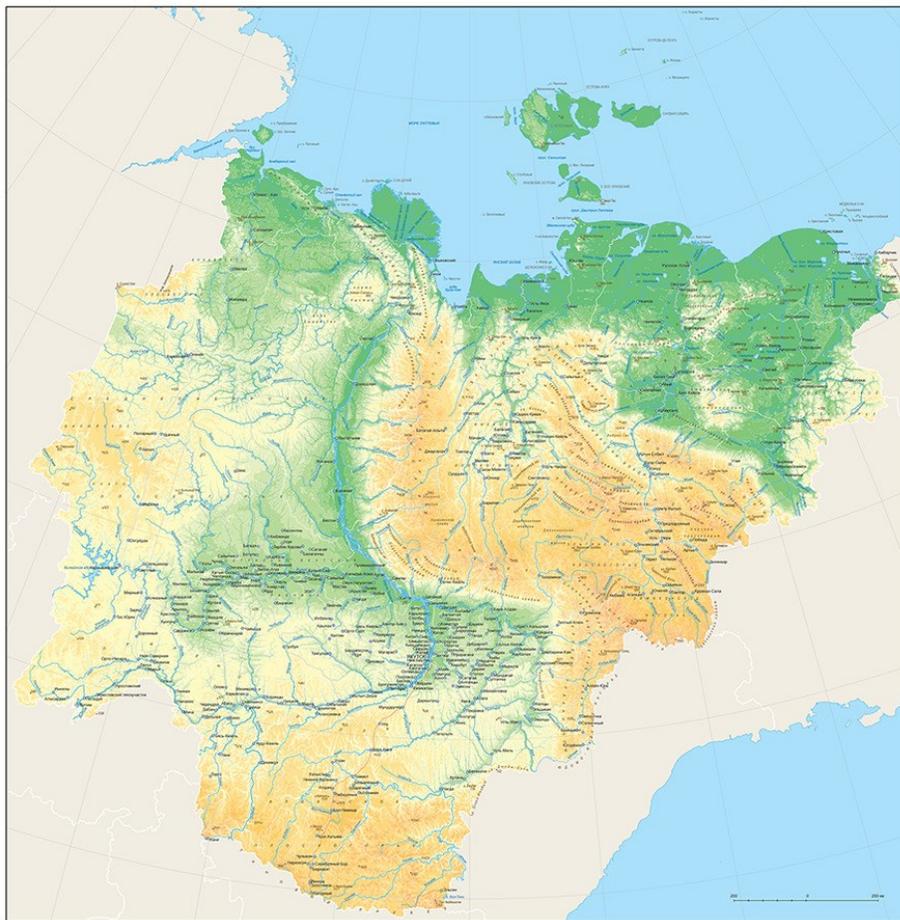
Обжаривать драники с двух сторон на среднем огне до аппетитного, золотистого цвета.

Готовые драники лучше всего подавать в горячем виде, дополнив блюдо сметаной или чесночным соусом.

Драники получились очень вкусные, с хрустящей корочкой!

Попробуйте приготовить по нашему рецепту и наслаждайтесь!

Республика Саха (Якутия)



Любимое блюдо семьи Дьулуура Т.

Строганина

Ингредиенты:

Рыба (муксун, омуль, чир, нельма) - 1 шт,

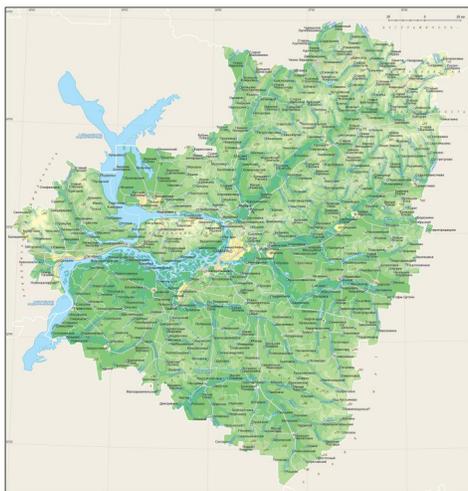
Соль,

Перец черный молотый.

Со свежемороженой рыбы удаляют шкурку. Рыбу строгают тонкими стружками, выкладывают на тарелку, подают с солью и перцем.



г. Самара



Пирожки печеные с картофелем из Самары.

Рецепт семьи Максима К.

Поделюсь секретами приготовления пышных пирожков с картошкой. Румяные, воздушные и очень вкусные пирожки - любимое блюдо моей семьи!

Ингредиенты

Молоко (для картофельного пюре примерно 1/2 стак., для теста 1 стак.) — 1,5 стак.

Масло сливочное (70 гр для картофельного пюре, 50 гр для теста) — 120 г

Масло растительное — 1 ст. л.

Дрожжи — 7 г

Яйцо куриное (1 в тесто, 1 для смазывания пирожков перед выпеканием) — 2 шт

Желток яичный — 1 шт

Сахар — 1 ст. л.

Соль — 1 ч. л.

Мука пшеничная / Мука (от 2,5 до 3 стаканов) — 3 стак.

Картофель (средней величины) — 4 шт

Время приготовления: 180 минут

1. Муку (в начале 2,5 стакана) просеять в чашку, добавить дрожжи, сахар, соль и хорошо перемешать венчиком.

2. В муке сделать углубление, добавить теплое молоко, молоко немного смешать с мукой.

3. Добавить растительное масло 30 гр., смешивать в начале ложкой а затем руками.

4. Замесить тесто для пирожков с картошкой, при необходимости добавляйте муку.

Когда тесто станет эластичным, но еще липнет к рукам добавить немного растительного масла 1 ст. л. и обмазать тесто.

5. Тесто для пирожков положить в чашку, накрыть пленкой и убрать в теплое место, можно к батарее.

Тесто увеличиться вдвое, станет гладким и воздушным.

Приготовить начинку для пирожков с картошкой.

6. Картофель очистить, порезать на 4 части, лук очистить, нарезать мелким кубиком.

Картофель отварить подсоленной воде до готовности, лук обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

7. Слить воду с картофеля, приготовить картофельное пюре, по вкусу добавить соль, перец, обжаренный лук, перемешать при необходимости добавить соль.

Начинка для пирожков готова.

8. Тесто разделить на несколько частей, каждую часть, при необходимости присыпая стол мукой, раскатать колбаску, нарезать на небольшие кусочки, сформировать шарики.

9. Каждый шарик раскатать в лепешку, разложить начинку по одной столовой ложке на каждый кружочек, соединить края кружочка, сформировав пирожок.

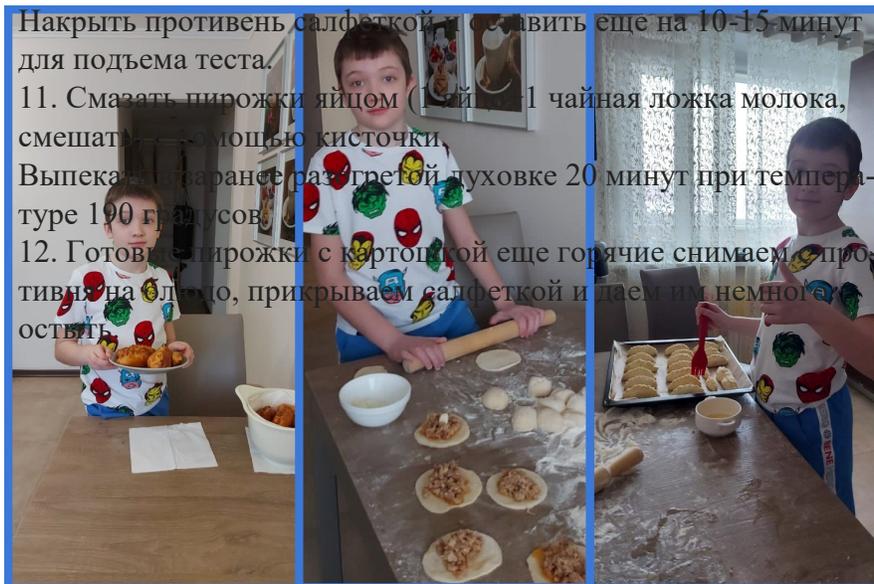
10. Каждый пирожок положить швом вниз на смазанный растительным маслом противень.

Накрыть противень салфеткой и оставить еще на 10-15 минут для подъема теста.

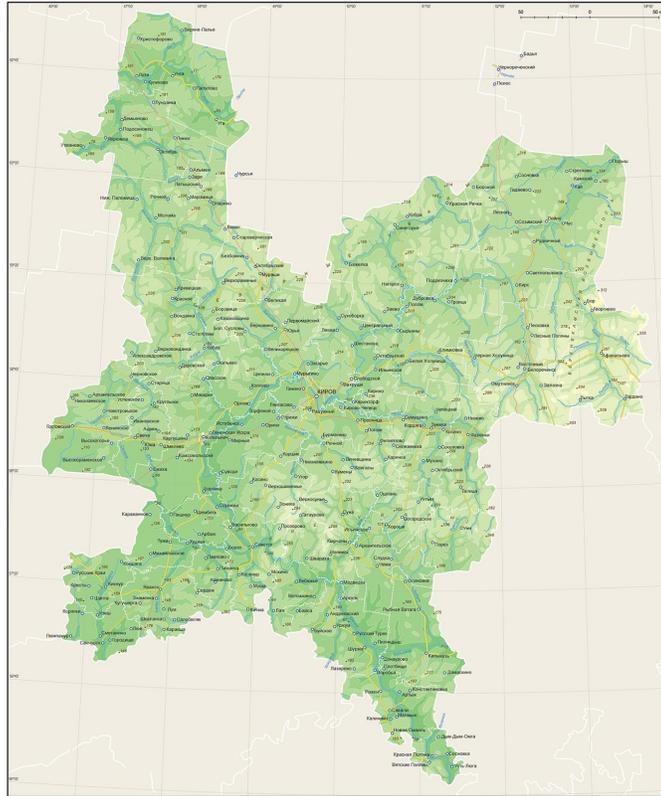
11. Смазать пирожки яйцом (1 яйцо + 1 чайная ложка молока, смешать) с помощью кисточки.

Выпекать заранее разогретой духовке 20 минут при температуре 190 градусов.

12. Готовые пирожки с картошкой еще горячие снимаем с противня на блюдо, прикрываем салфеткой и даем им немного остыть.



Кировская область



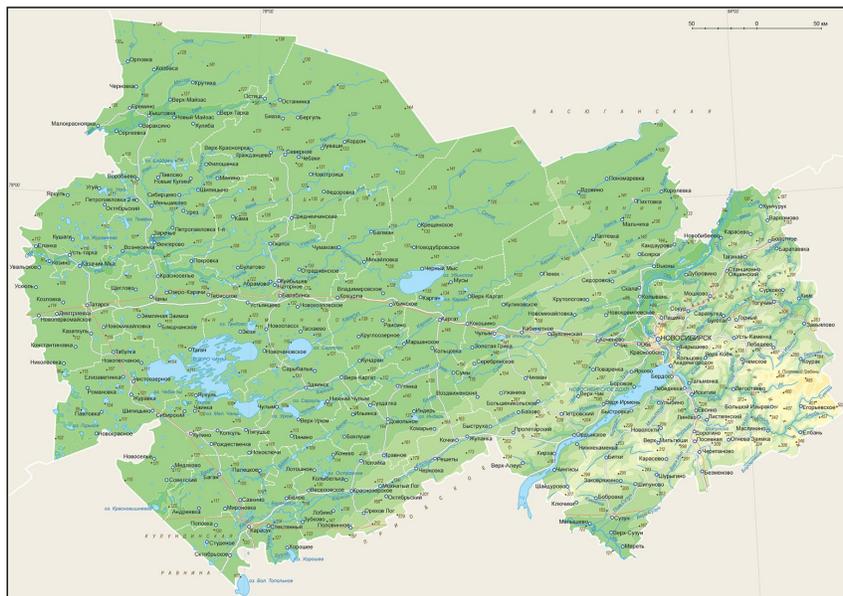
Блины с малиной по-вятски. По рецепту бабушки Ани Т. Ни- ны Петровны

Для блинов нам понадобится 2-3 яйца, 250мл молоко, 200 го муки, 2 ст ложки растительное масла, 2 ст ложки сахара. 200 грамм свежей малины. Яйца взбиваем до однородной массы, добавляем молоко, сахар, муку, перемешиваем до консистенции жидкой сметаны. Выпекаем на раскаленной сковороде с двух сторон. Малину смешиваем с сахаром, выкладываем на блины и заворачиваем в форме треугольника. Вкусный завтрак готов!

Приятного аппетита!



Новосибирская область



Блинный пирог семьи Егора М.

В Сибири традиционным считается блинный пирог с кремом, который очень нравится и взрослым, и детям, и если кто не умеет готовить сложные десерты, то этот десерт лёгок и при приготовлении и очень вкусный. Моя бабушка из Новосибирска научила готовить меня такой прекрасный десерт.

Ингредиенты:

- * Мука — 100 г
- * Молоко - 200 г
- * Клубника - несколько ягод
- * Сахар - чайная ложка для блинов, чайная ложка для крема.
- * Яйца - 1 шт.
- * Растительное масло
- * Растительные сливки - 1/4 пакета
- * Банан - 1 шт.
- * Орешки арахис - 100г

Шаг 1. Готовим клубничные блины.

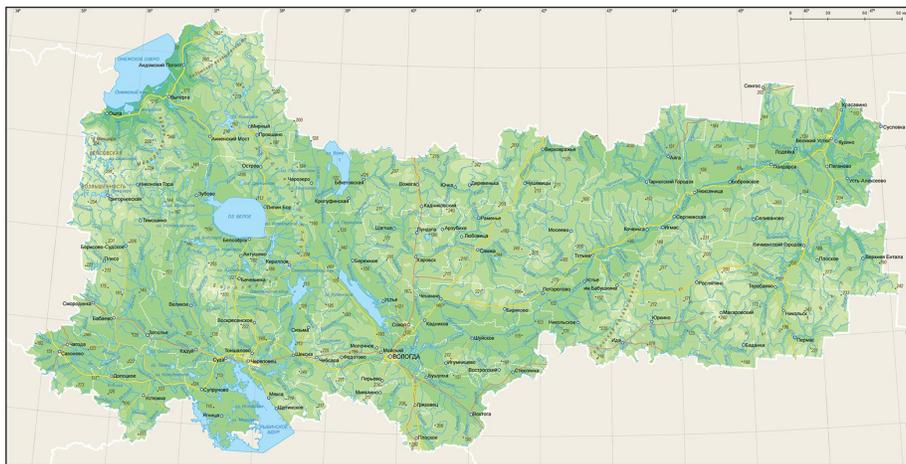
1. Взбиваем в блендере молоко, сахар, клубнику и яйца.
2. Добавляем муку, взбиваем венчиком, добавляем в полученную смесь ложку подсолнечного масла.
3. Блинную сковороду смазываем маслом один раз, жарим блины.

Шаг 2. Блинный торт (готовился кусочек торта)

1. Берём 2 блина, разрезаем их на 4 части, чтобы получилось 8 кусочков (для целого торта используем целые блины).
 2. Готовим крем - взбиваем растительные сливки с сахаром 4 минуты.
 3. Нарезаем банан мелко.
 4. Нарезаем орешки (арахис) мелко.
 5. Выкладываем слоями торт - блин, смазываем обильно кремом, немного банана и орешков, дальше опять блин, и так выкладываем слоями. Последний слой промазываем кремом, боковины торта тоже промазываем и при желании украшаем.
- Торт готов! Попробуйте приготовить и насладиться таким не-



Вологодская область



Шанежки с северными ягодами из Вологды по семейному рецепту Арины К.

тесто:

- мука – 3стак. (250 гр)
- маргарин – 100 гр
- яйца – 1шт
- молоко – 1стак. (200 гр)
- сахар – 6стол. ложек
- дрожжи быстродействующие – 1 ч.л.
- соль – 0,5 ч.л.

сметанная заливка:

- сметана – 250 гр. (20%)
- сахар – 1,5 ст. (гранёный)
- желатин листовой – 6 гр
- молоко – 1стол. ложка (для растворения желатина)

кроме того:

- брусника замороженная – 600 гр. (или другие ягоды)

В дрожжи налить немного тёплой воды, добавить чуть-чуть сахара, дать подняться в течение 10 минут, тем временем подогреть молоко до теплоты руки.



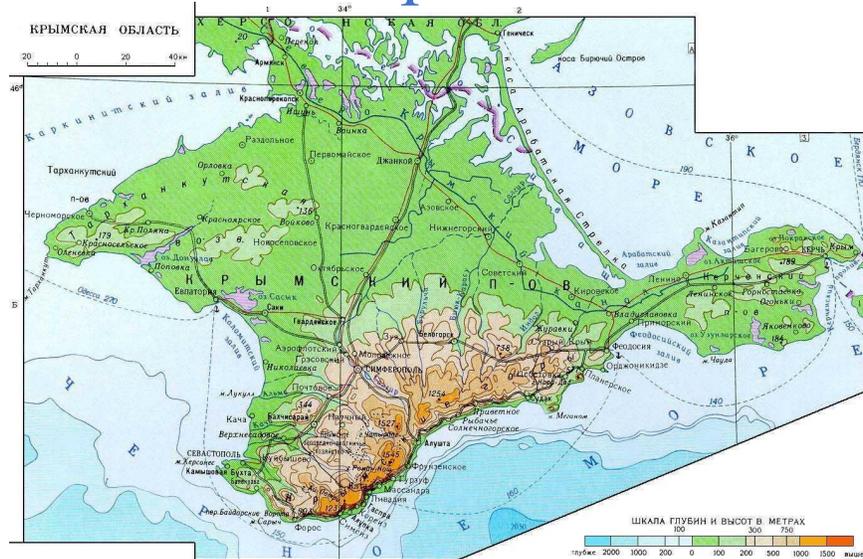
В миску положить все ингредиенты, и порциями вливая тёплое молоко, начинаем замешивать тесто пока не станет отставать от рук, накрыть полотенцем, поставить в тёплое место для подъёма часа на 2 с половиной. После этого тесто обмять и можно приступать к разделке.

Тесто раскатать в круг, положить в разъёмную форму, предварительно смазанную сливочным маслом (я беру из холодильника кусочек масла и смазываю дно и бока формы). Затем раскладываю прогретую бруснику и заворачиваю тесто по кругу. Ставлю в предварительно прогретую духовку до 180*. Выпекала 15 минут при температуре 180*,

далее 30 минут при температуре 160* (ориентируйтесь на свою духовку) до золотисто коричневатого цвета.

Когда заготовка для шаньги испечётся, оставить минут на 10 в форме для небольшого охлаждения. После этого замачиваю желатин на 10 минут, тем временем в сметану добавляю сахар, тщательно перемешиваю. Разбухший желатин отжимаю, кладу в другую ёмкость с молоком (1 столовая ложка) и прогреваю на водяной бане до полного растворения (не кипятить), далее растворённый желатин ввожу в сметану с сахаром, тщательно перемешиваю и постепенно заливаю в шаньгу, не забывая перемешивать с ягодой. Оставить пропитываться часов на 12.

Крым



Любимые крымские голубцы семьи Максима К.

Нам понадобится:

- Капуста — 1 кг;
- Мясной фарш — 250-300 г;
- Морковь — 2-3 шт;
- Лук репчатый — 2-3 шт;
- Зелень (смесь) по вкусу;
- Масло растительное;
- Перец черный и душистый по вкусу;
- Паприка по вкусу;
- Соль по вкусу;
- Томатный сок — 1 стакан (или томатная паста — 1 столовая ложка).

Для заливки:

- Овощной, мясной бульон или кипяченая вода — 0,5 л;
- Сметана (15% — 20%) — 400 мл;
- томатно-овощная пассировка;
- Соль по вкусу;
- Зелень по вкусу;
- Перец по вкусу.



А начнем мы с томатно-овощной пассировки. Трем на крупной терке морковь. Лук репчатый режем небольшими кубиками. Все это обжариваем на масле до мягкости и добавляем томатный сок или пасту. После солим и перчим по вкусу. Добавляем 1 чайную ложку сахара. Хорошо все размешаем. Теперь промываем хорошо рис и заливаем его кипятком, даем остыть. Сразу приготовим фарш, тут как Вам удобно. Фарш можно брать абсолютно любой. Лучше всего подходит смесь свинины и говядины. Теперь 2/3 пассировки смешиваем с рисом и фаршем. Добавляем зелень.

Подготовим капусту. Для начала вырезаем часть середины (ножки). Надеть на вилку и опускать в кипящую воду на несколько минут. Так листочки станут мягче и ломаться не будут. Но смотрите, чтобы листья не стали мягкими. Обычно уходит на это 2-3 минуты. С листов убираем толстые прожилки. Листья нарезаем треугольниками. А вот размер каждый выбирает по своему вкусу. На лист выкладываем начинку и заворачиваем. И выкладываем голубцы в казан. Смешиваем бульон и оставшуюся 1/3 овощной поджарки. Все солим по вкусу, добавляем несколько горошин черного и душистого перца и лавровый лист. Перемешиваем. Заливаем этим все наши голубцы, так, чтобы верхний слой был чуть виден из заливки. Ставим на плиту, доводим до кипения и уменьшаем потом огонь на минимум и томим так около часа