



**«Да здравствует
семья!»»**

1 б класс



Здравствуйте, это МЫ!





Любимое блюдо нашей семьи.

Одна из замечательных семейных традиций, организовывать семейные воскресные посиделки. Вместе готовить завтрак, обед, ужин или просто устраивать чаепитие. Собираться всем вместе за одним столом для общения. Общаться можно на любые темы - обсуждать новости, события за день, меняться впечатлениями о прочитанной книге или просмотренному фильму...



Семья Малиновских предлагает.



ВОСКРЕСНАЯ ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА ОТ МАЛИНОВСКИХ



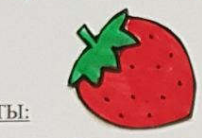
В нашей семье есть маленькая традиция. Каждое воскресенье мы печем на завтрак творожную запеканку. А потом едим ее с клубничным или абрикосовым вареньем и смотрим воскресные утренние передачи.

РЕЦЕПТ

ИНГРИДИЕНТЫ:



ТВОРОГ
500г.



ЯЙЦА
5 шт.



МАНКА
5 ст.лож.



САХАР
100г.



СМЕТАНА
100г.



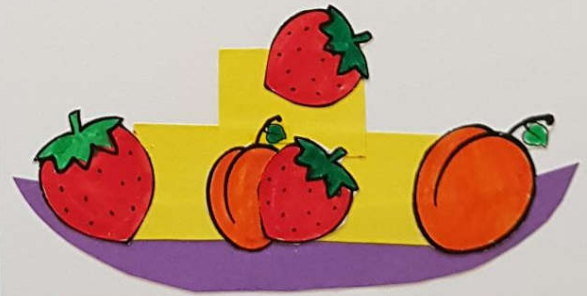
СОЛЬ
ПО
ВКУСУ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:



1. Смешиваем манку и сметану и даем постоять
2. Разделяем Желтки от белков.
3. Смешиваем Творог, Желтки, соль
4. и сахар миксером
5. Добавляем манку в массу и тщательно перемешиваем
6. Взбиваем Белки
7. Вводим белки в нашу готовую смесь и перемешиваем
8. Форму смазываем растительным маслом и выливаем полученную творожную массу в нее.
9. Выпекаем творожную запеканку 50 минут при 180- 200 градусах

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!





Вкуснейший плов от семьи Легензовых!



Моя мама очень вкусно готовит плов. Для плова нам понадобятся рис, морковь, лук и конечно мясо. Моя мама берет говядину. Конечно мама добавляет приправы. Плов получается очень ароматным.
Давид

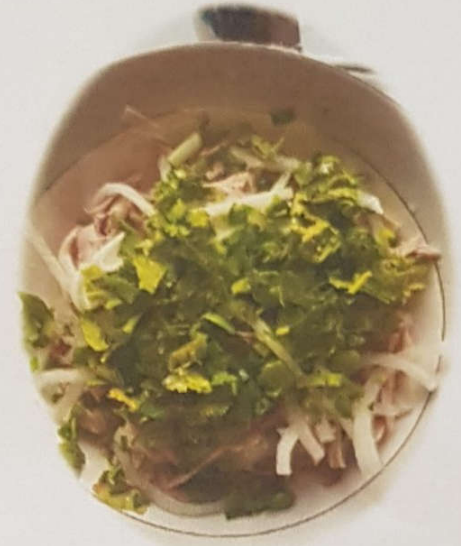


Мирослав и его семья подскажет вам, как приготовить вьетнамский суп.

Любимое блюдо моей семьи

Pho Ga

Это вьетнамский суп, который мы очень любим всей семьей. Мама его варит аж целых 6 часов. Секрет этого блюда в том что в нём всё накладывается по отдельности и заливается бульоном



Мама варит курицу спустя два часа выгаскивает её и кладёт в бульон лук, и специи, такие как звездочки аниса, гвоздике, корицу, мускат, кориандр, специальный рыбный соус и доводит бульон до готовности на маленьком огне в течении 4 часов. Когда бульон готов, мама варит рисовую лапшу, выкладывает её на тарелку, кладёт размельчённую отваренную курицу, отмоченный лук в холодной воде (так он становится не острым), зелёный лук, зелёный кориандр и заливает это всё бульоном и выжимает в него дольку лимона. Я очень люблю этот суп, особенно рисовые макароны это моё самое любимое блюдо





Яичница — королева завтраков семьи Бенасик



Вкусный рецепт
яичницы на завтрак зарядит
бодростью и хорошим настроением на весь
день!



Ингредиенты (1 порция)
Лук красный (маленькая) 1 шт
Помидоры (средний) 1 шт
Ломтик батона или хлеба 1 шт
Яйца 1 шт
Сыр 30 г
Растительное масло для жарки
Лук зеленый (перо) 2 шт
Соль по вкусу
Перец по вкусу

Приготовление:

- Лук мелко порезать, батон порезать кубиками.
- Помидор порезать кубиками.
- Сыр натереть на тёрке.
- Лук обжарить, добавить батон.
- Когда хлеб приобретет золотистую корочку, добавить мелко порезанные помидоры и посолить.
- Жарить около 2-3 минут. Залить яйцом, поперчить, посолить, посыпать сыром.
- Продолжать жарить на слабом огне до готовности. При подаче посыпать мелко порезанным зеленым луком.

**Приятного
аппетита!**



Пельмени своими руками, самые вкусные!

Пельмени

По утрам наша семья любит
кушать пельмени. Мы готовим
их в выходные дни все
вместе. Оставляем в
морозильнике, а потом доста-
ем столько, сколько нужно.
Самые вкусные пельмени те,
что сделаны своими руками.

Вика Б.





Папа Максим угощает нас пиццей!



Пицца от папы Максима
Мой папа главный в нашей семье
специалист по этому
блюду. Я всегда жду, когда
папа будет готовить свою
пиццу. Я конечно ему
помогаю. Самая наша любимая
пицца, а она называется Ну очень
вкусно! Ева.Ш.



Семья Бовиных,
предлагает вам
выпить чашечку
ароматного чая с
вишнёвым
пирогом!





Сладкие бутерброды от Алексея!

Бутерброды
Нутеллой.
По утрам наша семья
любит пить чай с
бутербродами с
нутеллой. Делать та-
кие бутерброды очень
просто: берём белый
хлеб и намазываем
шоколадную нутеллу.



Любимые блюда нашей семьи



Блины

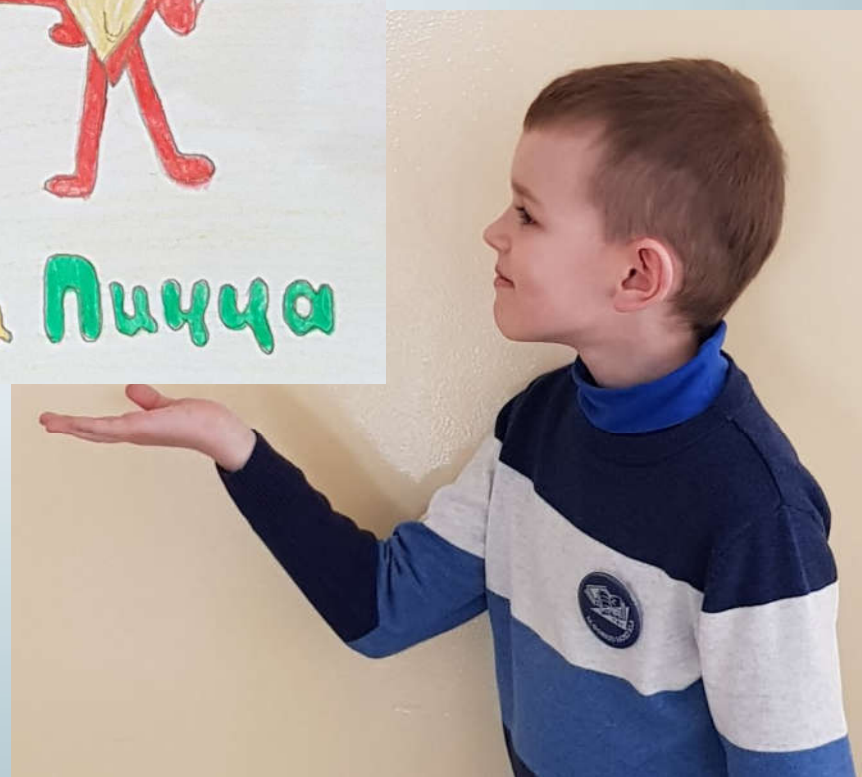


Спагетти
с
фрикадельками



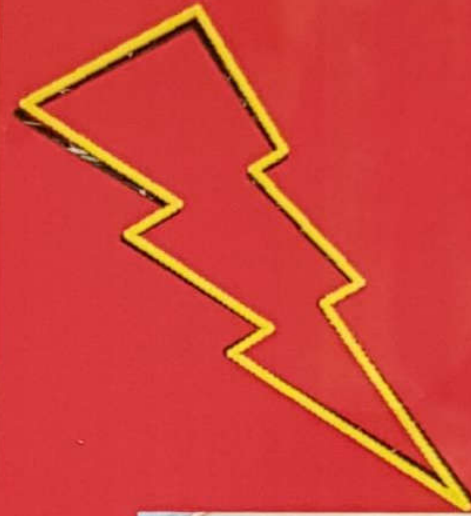
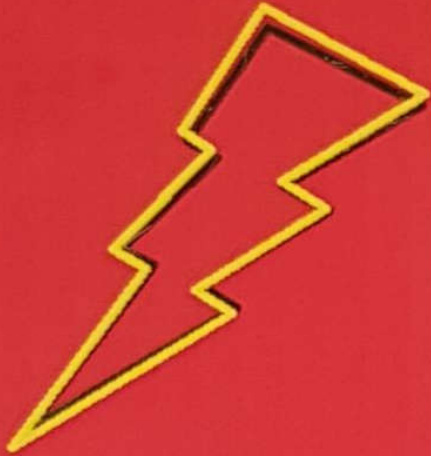
Пицца

Семья Назаренко
предлагает





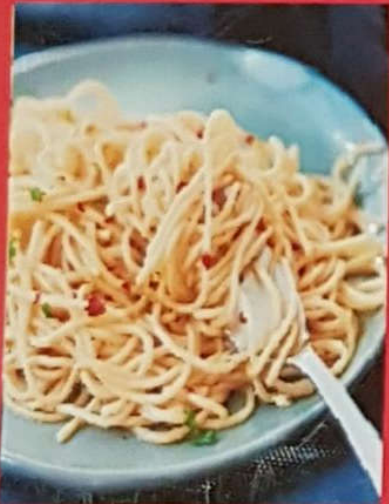
Пальчики оближешь, так вкусно!



Вадим

Семья Самойловых

Самое любимое блюдо состоит из двух ингредиентов. Это макароны не простые, а именно длинные спагетти. Только что сваренные и ненадо портить блюдо маслом, чтоб несклеились. Проверено и долго на тарелке незадерживается. И конечно же ребрышки с поджаренной корочкой, приправленные специями и чуть чуть магией и просто пальчики оближешь. Это моя любимая еда. Могу съесть довольно много ребрышек, где то 5. Всегда начинаю поедать первыми, потом макароны. Тут уже сколько влезит, не всегда хватает места.





Карина Чернышова угостит вас блинным пирогом!



1. Жарим блинчики 10 шт.
2. Затем смазываем их сметаной и выкладываем фарш, посыпаем пармезаном, и слой за слоем складываем в виде пирога.
3. Затем 10-15 мин запекаем в духовке!



Наша Ариша, утверждает, что
самые вкусные,

Тапины воскресные сырники с клубничным
вареньем. Очень вкусно!





Семья Евы
Сталелюнайте
предлагает
приготовить целый
обед: солянка, селёдка
«под шубой» от мамы
Анастасии, и
карамельный пирог
«Tinginys» от папы.

Любимое блюдо нашей семьи.

В нашей семье, есть несколько любимых блюд. Это, например, «Селёдка под шубой», мамина «Солянка» и папин карамельный торт





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!