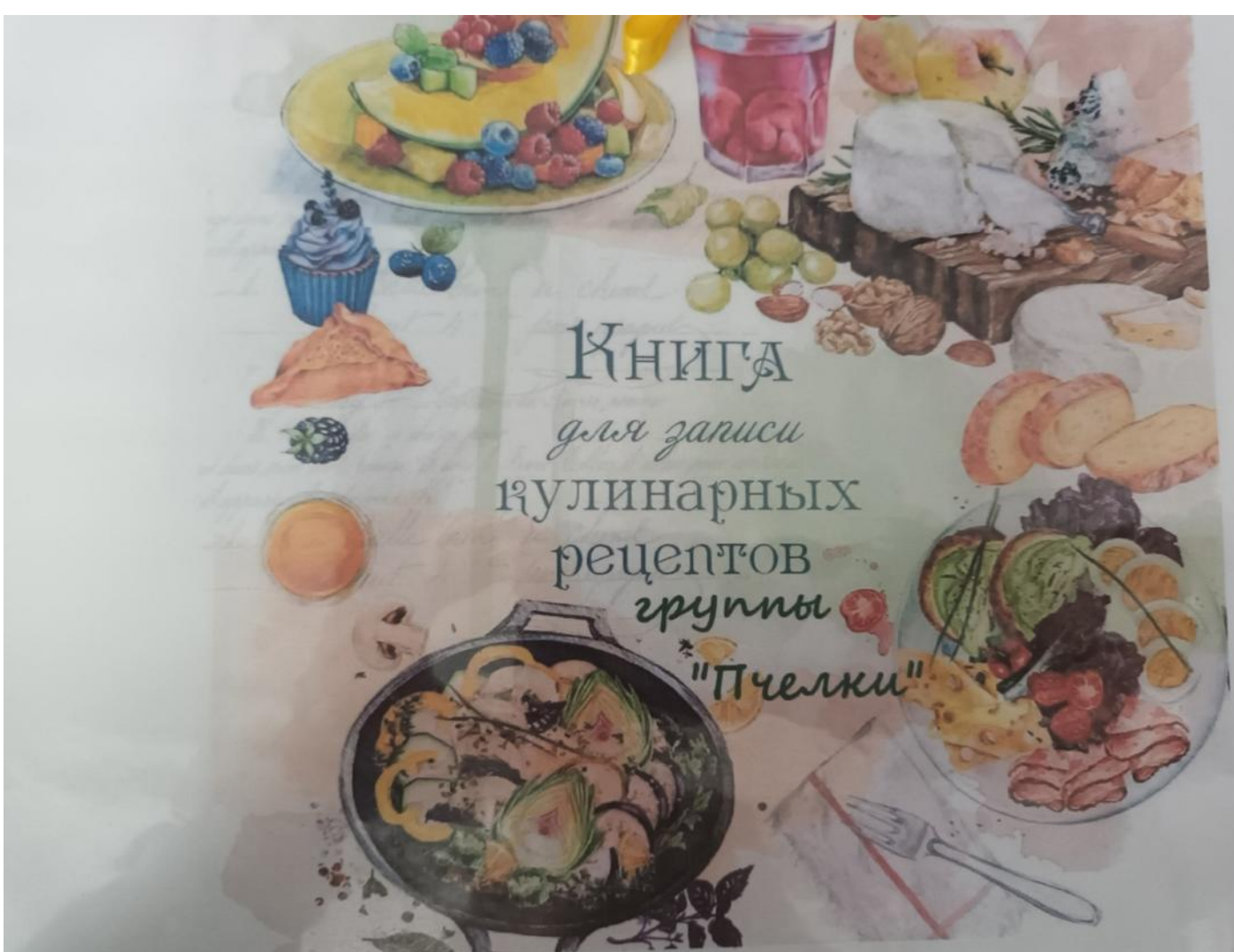


14 – 27 декабря в преддверии Нового года в МБДОУ ДС КВ «Колокольчик» проходило интересное мероприятие изготовление кулинарной книги «Новогодние рецепты нашей семьи». Где дети совместно с родителями и воспитателя изготовили кулинарные книги.

Новый год - самый главный и любимый праздник в нашей стране! И любая хозяйка, начинающая или опытная, хочет накрыть потрясающий праздничный стол. Хотите, чтобы гости наперебой хвалили ваш потрясающий кулинарный талант? Тогда наши книги, изготовленные собственными руками, вам в этом помогут. Дети и родители активно и ловко справились с данной задачей, приготовили прекрасные и самые любимые «Новогодние рецепты нашей семьи». Книги получились очень красочными и интересными. В книгах расписаны любимые рецепты, способы приготовления, ингредиенты и очень аппетитные картинки и фото. С работой справились достойно, книги получились красочными, яркими и разнообразными.

Спасибо нашим замечательным родителям за участие в столь замечательном мероприятии!!!!



КНИГА  
для записи  
кулинарных  
рецептов  
группы

"Пчелки"

Новогодний рецепт от семьи Орловых Кати и Сони

Салат «Мимоза»

**Ингредиенты:**

1 банка консервы (рыбная консерва любая)

Майонез

Лук

Яйцо куриное 4шт

Масло сливочное 50-60гр.

Сыр 100гр.

Картофель отварной 3-4 шт.

Морковь отварная

Зелень по вкусу

**Способ приготовления:**

Овощи и яйца отварить, очистить, натереть. Салат выкладываем слоями. Консерва, майонез, лук, майонез, белки яичные, майонез, натертое сливочное масло, сыр, морковь тертая, майонез, картофель, майонез, зелень, сверху украсить натертыми желтками и зеленью.





### Курица с картошкой

- 4 порции
- 4 куриные грудки
  - 1 кг картофеля
  - 1 ст. л. майонеза
  - 1 ст. л. лимонного сока
  - 1 ст. л. растительного масла
  - 1 ст. л. горчицы
  - 1 ст. л. сахара
  - 1 ст. л. соли
  - 1 ст. л. перца
  - 1 ст. л. чеснока
  - 1 ст. л. лука
  - 1 ст. л. петрушки
  - 1 ст. л. укропа
  - 1 ст. л. базилика
  - 1 ст. л. тимьяна
  - 1 ст. л. розмарина
  - 1 ст. л. орегано
  - 1 ст. л. базилика
  - 1 ст. л. тимьяна
  - 1 ст. л. розмарина
  - 1 ст. л. орегано

## Салат «Столичный»

### Ингредиенты

- 6 порций
- 4 картофелины
  - 2 морковки
  - 4 солёных огурца
  - 1 ст. замороженного горошка
  - 500 г говядины
  - 8-10 ст.л. майонеза
  - соль
  - чёрный перец



карт...  
и пер...  
Натрите к...  
чесноком со...  
поверх картошк...  
30-40

Вымойте картошку и морковь и, не очищая, выложите на слой соли и запекайте в духовке при температуре 200 градусов в течение 40 минут или чуть дольше до мягкости. Также вы можете отварить овощи.

Отварите куриные яйца вкрутую. Отварите говядину в небольшом количестве воды, добавив щепотку соли, душистый перец и лавровый лист. Когда мясо будет готово, нарежьте его кубиком стороной 0,5 см. Смешайте говядину с остальными ингредиентами. Добавьте майонез. Кроме указанных ингредиентов, вы можете добавить любые другие ингредиенты по вкусу. Приятного аппетита!



### Витаминный салат

- 2 порции
- 150 г капусты
  - 1 средняя морковь
  - 1 небольшая огурца
  - 2 ст.л. тыквенных семечек
  - 1 ст.л. оливкового масла
  - 1 ч.л. лимонного сока
  - 2 зубчика чеснока
  - чёрный перец

Тонко нашинкуйте капусту острым ножом, промойте в холодной воде и откиньте на дуршлаг. Нарежьте огурец тонкой соломкой, морковь мелко покрошите, а очищенную морковь нарежьте тонкими лентами с помощью овощечистки. Немного поворачивая морковь после каждой ленты, чтобы она не получилась слишком широкими.

Переложите все овощи в миску и займитесь заправкой для нашего витаминного салата.

К соевому соусу добавьте лимонный сок и оливковое масло. Смешайте эти ингредиенты в небольшой баночке, добавьте мелко нарезанный чеснок и чёрный перец.

Несколько раз встряхните баночку, чтобы все хорошенько перемешалось, добавьте заправку к овощам, перемешайте их и разложите по тарелкам. Не забудьте украсить ваш салат тыквенными семечками — например, подсушенными на сухой сковороде.

Средняя группа «Непоседы»

# Самые вкусные рецепты

— КНИГА для ЗАПИСЕЙ —



Салат, Оливье - от семян  
сосункотой  
Евот



# Сладкий салат с курицей. Ссылка: [Непропавшие](#)

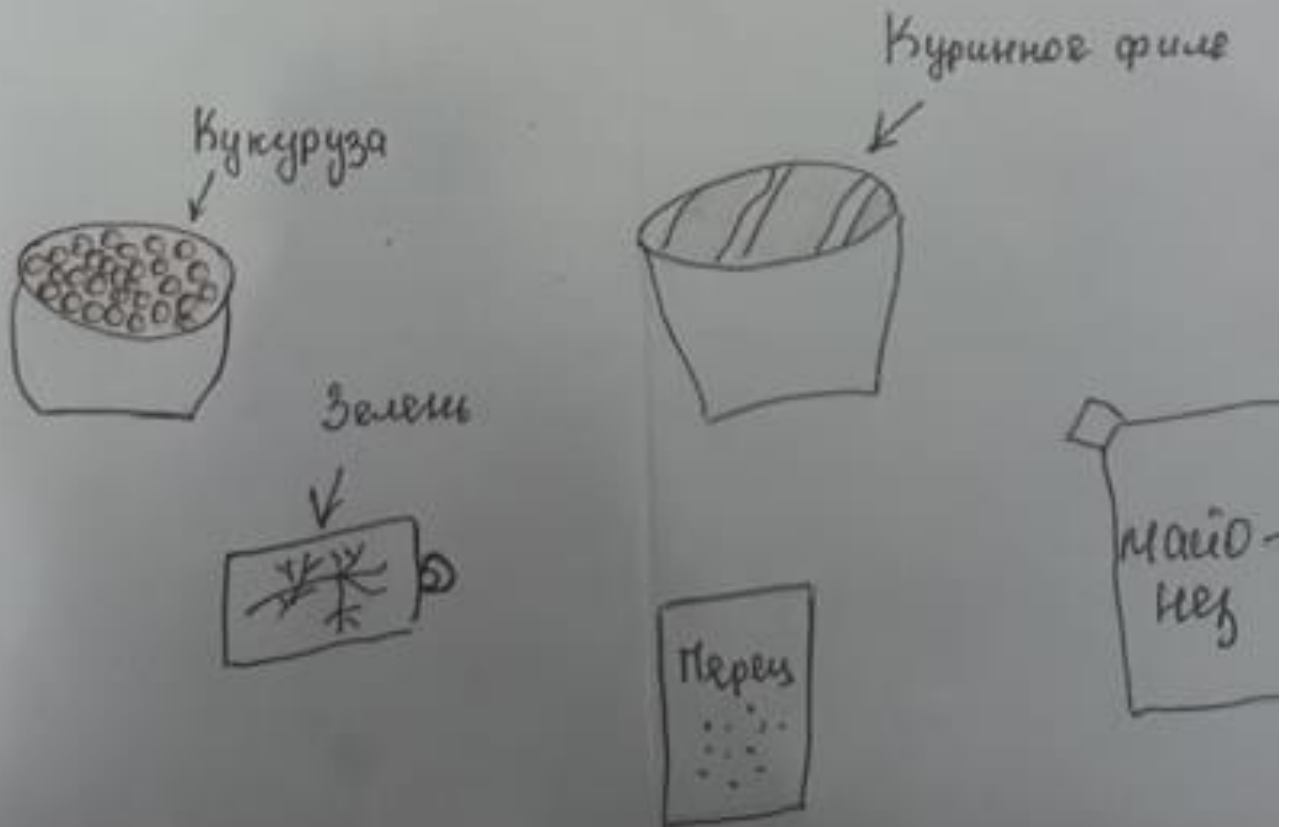
Ингредиенты:

1. Куриное филе - 400 г.
2. Маринованный перец (красный) - 200 г.
3. Аво - 5 шт.
4. Кукуруза консервированная - 1 банка (340 г)
5. Майонез - 150 г.
6. Зелень петрушки - 3-4 веточки.
7. Черный молотый перец, соль - по вкусу.



Шаги приготовления:

1. Салат собираем в кулинарном кольце, установив его на тарелку. Смазываем майонезом дно и бока формот.
2. Нижний слой - варёный рис, посыпаем чёрным молотым перцем и смазываем майонезом.
3. Второй слой маринованного перца добавляем от марина и цуккини.
4. Следующий слой - цуккини и куриное филе. Посыпаем слой чёрным молотым перцем и смазываем майонезом.
5. Последним слоем добавляем кукурузу, и смазываем майонезом.
6. Для украшения используем зелень и кукурузу.





КНИЖКА

для записи

РЕЦЕПТОВ

Группы

«Звездочка»






ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА

к Новому  
году

Группы компенсирующей  
направленности





Азбука  
семейных  
рецептов

Книга для  
записей

# Салат из авокадо с креветками Chef-daw

**Ingredients:**

- авокадо (avocado)
- очищенные креветки 200 гр (cleaned shrimp 200g)
- моцарелла 150 гр (mozzarella 150g)
- тертый пармезан x2 (grated parmesan x2)
- лимонный сок x2 (lemon juice x2)
- чеснок (garlic)
- оливковое масло x4 (olive oil x4)
- соль и перец (salt and pepper)

**Steps:**

- очистить (clean)
- нарезать (cut)
- сбрызнуть (sprinkle)
- заправить (dress)
- посыпать (sprinkle)

**Final Step:** смешать (mix) / ГОТОВО (ready)

# Жарим картофель
