

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ ПРОЕКТ



ИСКУССТВО *описания,*

— или —

КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ
КАК ТИП ТЕКСТА



Рецепт успеха: ♥

1.  Идея
выбери главное
2.  Описание
создай образ
3.  Ингредиенты
подбери детали
4.  Приготовление
пошагово и понятно
5.  Подача
оформи и удиви!



**ИСКУССТВО ОПИСАНИЯ,
или
КУЛИНАРНЫЙ РЕЦЕПТ
КАК ТИП ТЕКСТА**

Практико-ориентированный проект

**г. Ставрополь
2026 г.**

УДК 373.5
ББК 74.268.19=411.2
И 86

И86 Искусство описания, или Кулинарный рецепт как тип текста / сост. Л.Г. Ерицян при участии Андреевой Н.С. – Ставрополь: МБОУ гимназия № 3 г. Ставрополя им. Героя Советского Союза Л. Севрюкова, 2026. – с.

Кулинарный проект на уроке русского языка – это форма учебной деятельности, которая сочетает изучение языка с практической деятельностью по созданию или анализу кулинарных рецептов как особого типа текста на уроке развития речи «Описание действий» при изучении раздела «Глагол» или других связанных задач.

Такой проект помогает развивать навыки планирования, анализа информации, работы с текстом, а также применять теоретические знания в реальной ситуации.

В руках у читателя печатное издание – продукт учебной и проектной деятельности обучающихся 6 «А» класса в 2025/2026 учебном году, включающий авторские и семейные кулинарные рецепты, оформленные в соответствии с требованиями к структуре текста – описания действия.

Иллюстрации к рецептам сгенерированы искусственным интеллектом или взяты из открытого доступа в сети Интернет.

ПРЕДИСЛОВИЕ

В соответствии с Федеральным учебным планом и календарно-тематическим планированием 189 и 190-й уроки русского языка в 6-м классе являются уроками развития речи «Описание действий». Данная тема входит в раздел «Морфология. Культура речи. Орфография», в частности в цикл уроков при изучении глагола как части речи.

Текст кулинарного рецепта является особым типом описательного текста, его структура и семантика формировались в течение столетий. Кулинарный рецепт как текст отражает не только лингвистические особенности языка, но и культуру, традиции, обычаи народов мира в общем и России в частности.

Текст кулинарного рецепта обладает определенными признаками и характеристиками. Он не случайно называется рецептом, потому что, как аптечный рецепт, представляет собой предписание, содержащее алгоритм действий – своеобразную пошаговую инструкцию. Поэтому кулинарный рецепт является примером текста – описания действий.

Кулинарный рецепт как тип текста выполняет несколько функций:

- 1) побудительная функция, цель которой – вызвать желание повторить алгоритм действий и получить определенный результат;
- 2) информационная функция, помогающая дать ответы на вопросы, как и для чего выполняются действия, а также что для этого нужно;
- 3) обучающая, которая способствует овладению навыком составления алгоритма действий и следования ему при составлении текста описательного характера.

При работе на уроке обучающиеся должны четко проследить все признаки текста в кулинарном рецепте:

- 1) содержательная и структурная целостность,
- 2) смысловая связность;
- 3) завершенность;
- 4) тематическое единство всех структурных частей текста.

Текст кулинарного рецепта имеет тему (приготовление какого-либо конкретного блюда), абзацное членение, в каждом абзаце прослеживается своя микротема, соответствующая определенному шагу в приготовлении блюд.

Являясь текстом описательного типа, кулинарный рецепт отличается такими признаками, как логичность, конкретность и объективность.

Все перечисленные выше характеристики кулинарного рецепта как типа описательного текста, а также его функции дают возможность организовать на уроке работу обучающихся в форме проектной деятельности, для чего вполне достаточно 2 академических часов по 40 минут и соответствующего домашнего задания.

Проблема – отсутствие четко сформулированного представления о кулинарном рецепте как жанре описательного текста усложняет его понимание и использование в учебных целях.

Актуальность: изучение особенностей жанра способствует улучшению навыков письменной речи у обучающихся, расширяет понимание функциональной стилистики русского языка и повышает качество передачи информации в кулинарных текстах

Цель – определить характеристику кулинарного рецепта как жанра описательного текста, выявить его структурные и лингвистические особенности.

Задачи:

- 1) изучить теоретические основы жанра кулинарного рецепта;
- 2) проанализировать структуру рецепта, выделить основные компоненты;
- 3) исследовать лексико-грамматические средства рецептов;
- 4) рассмотреть композицию рецепта и способы повышения информативности;
- 5) создать рекомендации по написанию эффективных кулинарных рецептов.

Продукт проекта – создание «кулинарной книги» или другие формы.

Этапы работы над проектом

1. Выбор темы и формулировка цели. Учитель объясняет учащимся особенности описательного текста, а также предлагает конкретизировать данную тему, очертив ее рамками кулинарного рецепта.

2. Планирование. Ученики с помощью учителя разбивают работу на этапы, определяют задачи, осуществляют поиск информации, подбирают примеры.

3. Сбор данных и анализ. Оформление описания действия в соответствии с заданными требованиями: соблюсти единый стиль изложения, при необходимости добавить иллюстрации или схемы; подготовить финальную версию текста для публикации или использования.

4. Оформление и реализация. Создание проектного продукта (сначала отдельных рецептов, затем – кулинарной книги).

5. Презентация и защита проекта. Ученики представляют результаты работы, обсуждают достигнутые цели и возникшие трудности.

Работа на уроках развития речи над проектами с реализацией определенного продукта не только закрепляет знания по русскому языку, но и развивает творческие способности, навыки работы в группе, умение применять теорию на практике.

Однако в ходе работы над проектом выяснилось, что в отдельных случаях при практическом применении кулинарный рецепт может подвергаться корректировке в части пропорций используемых продуктов, сокращению выходящих порций. Для этого необходимы знания, полученные на уроке математики, а также умение вычислять проценты и определять пропорции. Учащиеся учатся делать вывод, как нарушение пропорций ингредиентов влияет на качество блюда (например, изменение количества ингредиентов при сохранении остальных пропорций).

Таким образом, реализуемый проект расширился до уровня межпредметного. Межпредметные проекты, объединяющие русский язык и математику, направлены на интеграцию знаний из разных дисциплин, формирование целостного восприятия материала и развитие метапредметных навыков.

Общие задачи реализуемого межпредметного проекта:

1) формирование умения применять знания из разных предметных областей в комплексе;

2) развитие логического мышления, аналитических навыков и умения работать с информацией;

3) повышение мотивации к изучению обоих предметов за счёт демонстрации их взаимосвязи и практического применения;

4) развитие коммуникативных навыков и умения работать в группе (если проект предполагает командную работу).

Работа над проектом демонстрирует, как математические понятия (пропорции, расчёты, единицы измерения) и языковые навыки (алгоритм составления текста, соблюдение инструкций в рецепте) переплетаются в повседневной деятельности. Учащиеся учатся применять знания из разных областей для решения конкретных задач, что способствует формированию целостного взгляда на мир и развитию критического мышления.

Таким образом, такой проект не только объединяет два учебных предмета, но и делает обучение более целостным, практико-ориентированным и увлекательным для учащихся.

БУТЕРБРОДЫ



БУТЕРБРОДЫ

ВКУСНЫЙ БУТЕРБРОД В ПОЕЗДКУ

Понадобится:

- хлеб – 2 ломтика
- сосиски – 2 шт.
- красный болгарский перец
- листья салата
- горчица
- кетчуп

Приготовление

Хлеб (например, Hengys) обжарить, намазать на один ломтик кетчуп, на другой – горчицу. На ломтик хлеба с горчицей положить перец, затем – лист салата, на салат положить разрезанные пополам вареные сосиски, накрыть вторым ломтиком хлеба.

Бутерброд можно подать к чаю и кофе, а также он очень хорош как перекус в дороге.

Рецепт Кислякова Максима

ГОРЯЧИЙ БУТЕРБРОД

Понадобится:

- хлеб (количество зависит от числа порций)
- колбаса
- сыр
- помидор – 2 шт.

Приготовление

Нарезать хлеб тонкими ломтиками и разложить на противне.

Нарезать сыр, колбасу ломтиками, помидоры – кружочками, выложить на хлеб (колбаса – помидор – сыр) и запечь в духовке в

течение 5–10 минут.

При подаче красиво разложить на тарелке, по желанию можно подать различные соусы.

Рецепт Лактионовой Екатерины



БУРГЕР

Понадобится:

- булочка для бургера (количество зависит от числа порций)
- готовая котлета для бургера (можно приготовить из домашнего фарша)
- листья салата
- помидор
- сыр для бургера (количество ломтиков зависит от числа порций)
- кетчуп, майонез, горчица, любые соусы – по вкусу

Приготовление

Помидор нарезать кружочками, сыр – ломтиками.

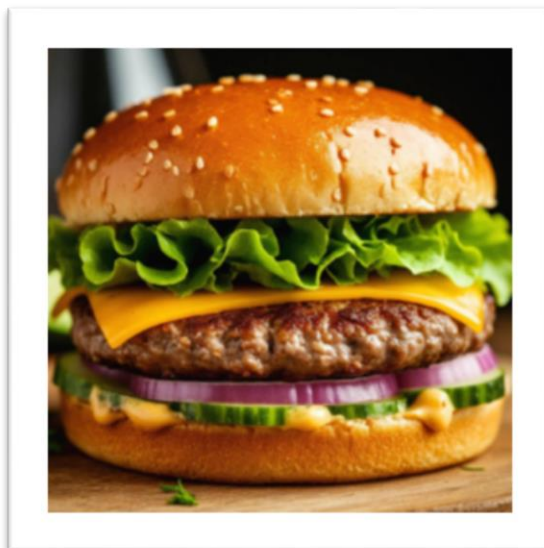
Булочку разрезать пополам, обжарить на сковороде до румяной корочки, смазать соусами.

На подготовленную булочку положить лист салата, на него – горячую обжаренную котлету, кружок помидора, ломтик сыра.

накрыть второй половиной булочки.

Получается вкусный сочный бургер.

Подавать с холодным напитком.



Рецепт Коннова Павла

ШАУРМА

Понадобится:

- куриное филе
- пекинская капуста
- тертый сыр
- любой соус
- огурцы
- тонкий лаваш

Приготовление

Нарезать филе ломтиками или соломкой, обжарить на сковороде до золотистой корочки.

Подготовить соус.

Огурцы нарезать на полоски.

Подготовить лаваш, выложить на него филе, соус, листья пекинской капусты, огурцы, сыр.

Лаваш завернуть трубочкой. Поджарить готовую шаурму до золотистой корочки.

Готовую шаурму разрезать пополам под углом 45° и подавать с соусом (по вкусу).



Рецепт Малюченко Алексея

САЛАТЫ



САЛАТЫ

СЕЛЕДКА ПОД ШУБОЙ

Понадобится:

- сельдь соленая – 250-300 гр.
- картофель вареный – 2-3 шт.
- морковь вареная – 2 шт.
- свёкла вареная – 2 шт.
- лук репчатый – 1 шт.
- яйца – 3 шт.
- майонез – 150-200 гр.
- зеленый лук для украшения
- соль

Приготовление

Сельдь нарезать небольшими кусочками, распределить по дну блюда ровным слоем, немного смазать майонезом. Далее каждый слой также смазывать майонезом и слегка подсаливать.

Лук мелко нарезать и залить кипятком на 1 минуту, слить воду, лук выложить на рыбу.

Картофель натереть на крупной терке, выложить на лук, немного примять, чтоб он не распадался.

Морковь натереть на крупной терке, выложить на картофель. Этот слой не должен быть слишком толстым.

Яйца натереть на крупной терке и выложить на морковь.

Свеклу натереть на крупной терке, распределить сверху. Этот слой завершает рисунок и задает общий вид блюда.

После сборки салата выровнять поверхность, нанести финишную сетку из майонеза и при желании разнести по поверхности тонким ножом. Накрыть салат плёнкой и поставить в холодильник на 1-2 часа для пропитки. Перед подачей пленку снять, при необходимости подровнять края, а верх украсить зеленым луком.



Рецепт Бусловой Дарьи

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Сельдь	400	28,6	4 г
Картофель	300	21,4	3 г
Свёкла	300	30,0	3 г
Морковь	150	15,0	1,5 г
Лук	50	5,0	0,5 г
Яйцо	200	20,0	2 г

Уменьшение порции на 30%

Картофель	$300 - 3 \times 30 = 210$ г
Сельдь	$400 - 4 \times 30 = 280$ г
Свёкла	$300 - 3 \times 30 = 210$ г
Морковь	$150 - 1,5 \times 30 = 105$ г
Лук	$50 - 0,5 \times 30 = 35$ г
Яйцо	$200 - 2 \times 30 = 140$ г

Увеличение порции на 20%

Картофель	$300 + 3 \times 20 = 360$ г
Сельдь	$400 + 4 \times 20 = 480$ г
Свёкла	$300 + 3 \times 20 = 360$ г
Морковь	$150 + 1,5 \times 20 = 180$ г
Лук	$50 + 0,5 \times 20 = 60$ г
Яйцо	$200 + 2 \times 20 = 240$ г



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

Понадобится:

- куриное филе – 400 г.
- салат «Романо» или «Айсберг» – 200 г.
- сыр «Пармезан» – 150 г.
- томаты черри – 200 г.
- багет – 250 г.
- перепелиные яйца – 4 шт.
- вустерский соус.

Для соуса

- майонез – 150 г.
- чеснок 1-2 зуб. (10 г.)
- лимонный сок – 1 ч. ложка

Приготовление

Нарезать филе на небольшие кусочки, поперчить и обжарить до золотистой корочки. Нарезать хлеб кубиками. Смешать оливковое масло с солью и измельченным чесноком, сбрызнуть им хлеб и подсушить в духовке при 180° до хруста (около 10 мин.).

Приготовить соус. Для быстрого варианта смешать майонез, тертый пармезан, лимонный сок, чеснок и немного вустерского соуса. Классический ресторанный соус делается из желтков, оливкового масла, лимонного сока, анчоусов, горчицы и вустерского соуса.

Сборка салата: листья салата помыть, обсушить и порвать руками в глубокую миску. Добавить часть соуса, перемешать, чтоб все листья были покрыты соусом. Выложить поверх листьев нарезанную теплую курицу и сухарики. Посыпать тертым пармезаном и (по желанию) половинками помидоров черри и перепелиных яиц. Сухарики добавить лучше в самый последний момент, прямо перед подачей, чтобы они не размокли.

Рецепт Поповой Василисы

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Куриное филе	400	25,2	4 г
Листья салата	200	12,6	2 г
Сыр (пармезан)	150	9,4	1,5 г
Помидоры черри	200	12,6	2 г
Багет	250	15,7	2,5 г
Яйцо перепелиное	4 шт. (200)	12,6	2 г
Майонез	150	9,4	1,5 г
Чеснок	1 зубчик (10)	0,6	0,1 г.
Лимонный сок	1 ч.л. (14)	0,9	0,14 г
Горчица	1 ч.л. (14 г.)	0,9	0,14 г

Уменьшение порции на 30%

Куриное филе	$400 - 30 \times 4 = 280$ г
Листья салата	$200 - 30 \times 2 = 140$ г
Сыр	$150 - 30 \times 1,5 = 105$ г
Помидоры	$200 - 30 \times 2 = 140$ г
Багет	$250 - 30 \times 2,5 = 175$ г
Яйцо	$200 - 30 \times 2 = 140$ г
Майонез	$150 - 30 \times 1,5 = 105$ г
Чеснок	$10 - 30 \times 0,1 = 17$ г
Лимон	$14 - 30 \times 0,14 = 9,8$ г
Горчица	$14 - 30 \times 0,14 = 9,8$ г

Увеличение порции на 25%

Куриное филе	$400 + 25 \times 4 = 500$ г
Листья салата	$200 + 25 \times 2 = 250$ г
Сыр	$150 + 25 \times 1,5 = 187,5$ г
Помидоры	$200 + 25 \times 2 = 250$ г
Багет	$250 + 25 \times 2,5 = 250$ г
Яйцо	$200 + 25 \times 2 = 250$ г
Майонез	$150 + 25 \times 1,5 = 187,5$ г
Чеснок	$10 + 25 \times 0,1 = 12,5$ г
Лимон	$14 + 25 \times 0,14 = 17,5$ г
Горчица	$14 + 25 \times 0,14 = 17,5$ г

САЛАТ «ЦЕЗАРЬ» ДОМАШНИЙ

Понадобится:

- куриная грудка отварная – 200 г.
- пекинская капуста – 200 г.
- сыр твёрдый – 200 г.
- томаты черри – 6 шт.
- яйца отварные – 4 шт.
- майонез – 150 г.
- сухарики с сыром – 200 г.



Приготовление

Отварную грудку нарезать длинными ломтиками, так же нарезать капусту. Сыр натереть на крупной тёрке, яйца и томаты черри разрезать на 4 части вдоль. Всё перемешать, добавить майонез и сухарики.

Рецепт Назарова Назара

Расчет ингредиентов

<i>Ингредиенты</i>	<i>Вес в граммах</i>	<i>%</i>	<i>Кол-во в 1 %</i>
Куриная грудка	200	14,1	2 г
Пекинская капуста	200	14,1	2 г
Сыр твёрдый	200	14,1	2 г
Томаты черри	200	14,1	2 г
Яйцо	250	17,8	2,5 г
Майонез	150	10,7	1,5 г
Сухарики	200	14,1	2 г

Уменьшение порции на 30%

Куриная грудка	$200 - 2 \times 30 = 140$ г
Пекинская капуста	$200 - 2 \times 30 = 140$ г
Сыр твёрдый	$200 - 2 \times 30 = 140$ г
Томаты черри	$200 - 2 \times 30 = 140$ г
Яйцо	$250 - 2 \times 30 = 175$ г
Майонез	$150 - 1,5 \times 30 = 105$ г
Сухарики	$200 - 2 \times 30 = 175$ г

Увеличение порции на 25 %

Куриная грудка	$200 + 25 \times 2 = 250$ г
Пекинская капуста	$200 + 25 \times 2 = 250$ г
Сыр твёрдый	$150 + 25 \times 1,5 = 187,5$ г
Томаты черри	$200 + 25 \times 2 = 250$ г
Яйцо	$250 + 25 \times 2,5 = 250$ г
Майонез	$150 + 1,5 \times 30 = 105$ г
Сухарики	$200 + 25 \times 2 = 250$ г

Интересный факт о салате «Цезарь»:
его название не имеет отношения к римскому императору Гаю Юлию Цезарю. Салат получил имя в честь итальянского повара Чезаре (Цезаря) Кардини, который, по распространённой версии, придумал его в 1924 году в мексиканском городе Тихуана.

Изначально в классическом рецепте салата не было томатов и яиц. Но со временем появились многочисленные вариации: с курицей, креветками, лососем, беконом, грибами.





САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

Понадобится:

- колбаса – 250 г.
- картофель – 3 шт.
- морковь – 1 шт.
- солёные огурцы – 2 шт.
- яйца – 3 шт.
- консервированный горошек – 1 банка
- майонез – по вкусу
- соль, перец – по вкусу.

Приготовление

Овощи вымыть. Отварить картофель, морковь и яйца, охладить, очистить.

Картофель, морковь, яйца, солёные огурцы, колбасу нарезать одинаковыми кубиками небольшого размера.

В глубокой миске соединить все ингредиенты. Добавить горошек.

Салат заправить майонезом, добавить соль и перец по вкусу. Перемешать.

Салат подавать, украшенным зеленью или другими добавками.

Рецепт Малько Ксении

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Колбаса	250	25,0	2,5 г
Картофель	150	15,0	1,5 г
Морковь	50	5,0	0,5 г
Огурцы солёные	100	10,0	1,0 г
Яйца	150	15,0	1,5 г
Зеленый горошек	300	30,0	3,0 г

Уменьшение порции на 30%

Колбаса	$250 - 2,5 \times 30 = 175$ г
Картофель	$150 - 1,5 \times 30 = 105$ г
Морковь	$50 - 0,5 \times 30 = 35$ г
Огурцы солёные	$100 - 1,0 \times 30 = 70$ г
Яйца	$150 - 1,5 \times 30 = 105$ г
Зеленый горошек	$300 - 3,0 \times 30 = 210$ г

Увеличение порции на 25 %

Колбаса	$250 + 2,5 \times 25 = 312,5$ г
Картофель	$150 + 1,5 \times 25 = 187,5$ г
Морковь	$50 + 0,5 \times 25 = 62,5$ г
Огурцы солёные	$100 + 1,0 \times 25 = 125$ г
Яйца	$150 + 1,5 \times 25 = 187,5$ г
Зелёный горошек	$300 + 3,0 \times 25 = 374$ г

За границей этот салат чаще всего называют «русским» (например, insalata russa в Италии или ensaladilla rusa в Испании), хотя в некоторых странах встречаются и другие варианты – «гусарский» «французский».



Люсьен Оливье, создатель салата и шеф-повар ресторана «Эрмитаж» в Москве, держал состав блюда в строжайшей тайне. В его версии присутствовали такие деликатесы, как рябчики, телячий язык, чёрная икра, раковые шейки, каперсы и трюфели. Заправлялся салат фирменным соусом «Провансаль» (прототипом современного майонеза), рецепт которого тоже остался тайной

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ И ТВОРОГА



ОМЛЕТ

Понадобится:

- яйца – 2-4 шт.
- молоко – 50 мл на 1 яйцо
- масло, соль – по вкусу

Приготовление

В миске смешать яйца, молоко и соль до однородной массы, не взбивая.

Растопить масло на сковороде.

Вылить смесь на сковороду и готовить на медленном огне под крышкой 10-12 минут до готовности.



Рецепт Волкова Егора

ОМЛЕТ С ПОМИДОРАМИ И ЗЕЛЕНЬЮ

Понадобится:

- яйца 2 яйца на 1 порцию
- молоко – 50 мл на 1 яйцо
- помидор – 1 небольшой на порцию
- зелень – по вкусу
- соль, перец – по вкусу
- масло для жарки

Приготовление

Вымыть помидоры и зелень, обсушить бумажным полотенцем.

Разбить яйца в глубокую миску, добавить соль и перец. Взбить смесь венчиком до однородности.

Нарезать помидор небольшими кубиками, зелень измельчить.

Разогреть сковороду, растопить масло. Вылить яичную смесь на сковороду, выложить сверху кубики помидоров, посыпать их измельченной зеленью. Накрыть сковороду крышкой и готовить на среднем огне 5-7 минут. Готовый омлет должен хорошо загустеть.

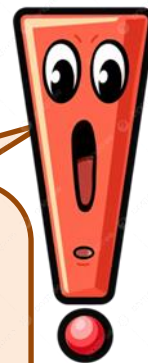
Переложить омлет на тарелку и подать горячим.

Вариации в кухнях мира.

В Турции такое блюдо называется менем и часто дополняется сладким перцем, рассольным сыром и специями.

В Китае существует блюдо «жареные помидоры и яичница-болтунья», которое появилось благодаря смешению китайской и западной кулинарных традиций.

Считается, что популярность омлета с помидорами стала расти в конце XIX — начале XX века, когда томаты получили в Европе широкое кулинарное признание.



СЫРНИКИ

Понадобится:

- мука – 3 стол. л.
- сахар – 3 стол. л.
- сода – ½ чайн. л.
- яйца – 2 шт.
- творог – 400 г.
- соль – ½ чайн. л.

Приготовление

Смешать творог с яйцами, 3 ложками муки, сахаром, содой и солью, размешать до получения однородной массы, исчезновения комков и растворения сахара.

Из полученной массы отделять небольшое количество теста, формировать шарики, а из них – плоские сырники небольшого размера и желательной одинаковой формы.

Разогреть сковороду, добавить немного растительного масла. Обжаривать сырники с обеих сторон до появления колера и довести до готовности.

Подавать с любым соусом или со сметаной.



Рецепт Басовича Тимофея

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Мука	75	11,4	0,75 г
Сахар	75	11,4	0,75 г
Сода	5	0,75	0,05 г
Яйца	100	15,0	1,0 г
Творог	400	60,6	4,0 г
Соль	5	0,75	0,05 г

Уменьшение порции на 40%

Мука	$75 - 0,75 \times 40 = 74,6 \text{ г}$
Сахар	$75 - 0,75 \times 40 = 74,6 \text{ г}$
Сода	$5 - 0,05 \times 40 = 4,9 \text{ г}$
Яйца	$100 - 1,0 \times 40 = 60,0 \text{ г}$
Творог	$400 - 4,0 \times 40 = 240,0 \text{ г}$
Соль	$5 - 0,05 \times 40 = 4,9 \text{ г}$

Увеличение порции на 30 %

Мука	$75 + 0,75 \times 30 = 97,5 \text{ г}$
Сахар	$75 + 0,75 \times 30 = 97,5 \text{ г}$
Сода	$5 + 0,05 \times 30 = 6,5 \text{ г}$
Яйца	$100 + 1,0 \times 30 = 130 \text{ г}$
Творог	$400 + 4,0 \times 30 = 520 \text{ г}$
Соль	$5 + 0,05 \times 30 = 6,5 \text{ г}$

Почему «сырники», а не «творожники»? Всё дело в истории языка. В древнерусском языке слово «сыр» обозначало не только привычный твёрдый сыр, но и слегка подсоленный творог. Его получали из скисшего, но неварёного – «сырого» – молока.

Со временем, когда в Россию пришло сыроварение (особенно после реформ Петра I), для твёрдых сыров закрепилось заимствованное слово «сыр», а для мягкого кисломолочного продукта осталось «творог».

Но название блюда сохранилось в своём историческом значении.

Лев Толстой очень любил сырники – его жена Софья Андреевна упоминала это в дневниках





СЫРНИКИ

Понадобится:

- яйцо – 1 шт.
- сахар – 60 г.
- соль – 3 г.
- мука – 40 г.
- творог – 500 г.
- ванильный сахар – 25 г.

Приготовление

К творогу добавить яйцо, сахар, соль, ванильный сахар. Тщательно перемешать до однородной массы. Сформировать шарики, затем слегка приплюснуть их

ладонью или ножом.

Каждый сырник обвалять в муке с двух сторон – то создаст золотистую корочку и предотвратит прилипание к сковороде.

Разогреть сковороду, налить масло. Выложить сырники на расстоянии друг от друга. жарить на среднем огне 3-4 минуты с каждой стороны.

Подавать сырники можно со сметаной, сгущенкой, вареньем и другими добавками. Можно сверху украсить сахарной пудрой, листиками мяты и ягодами.

Совет: не накрывайте сковороду крышкой: так сырники будут пышнее!

Рецепт Гатило Дарины

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Яйцо	50	7,4	0,5 г
Сахар	60	8,8	0,6 г
Соль	3	0,44	0,03 г
Мука	40	5,9	0,4 г
Творог	500	73,7	5,0 г
Ванильный сахар	25	3,7	0,25 г

Уменьшение порции на 30%

Яйцо	$50 - 0,5 \times 30 = 35,0$ г
Сахар	$60 - 0,6 \times 30 = 42,0$ г
Соль	$3 - 0,03 \times 30 = 2,1$ г
Мука	$40 - 0,4 \times 30 = 28,0$ г
Творог	$500 - 5,0 \times 30 = 350,0$ г
Ванильный сахар	$25 - 0,25 \times 30 = 17,5$ г

Увеличение порции на 25%

Яйцо	$50 + 0,5 \times 25 = 62,5$ г
Сахар	$60 + 0,6 \times 20 = 75,0$ г
Соль	$3 + 0,03 \times 25 = 3,75$ г
Мука	$40 + 0,4 \times 25 = 50,0$ г
Творог	$500 + 5,0 \times 25 = 625$ г
Ванильный сахар	$25 + 0,25 \times 25 = 31,25$ г



*Похожие блюда есть и в других странах. В Польше их называют **sernik**, в Германии – **Quarkkaulchen**, а в Швеции готовят творожный пирог **Ostkaka**. В Литве есть аналог – **varškėčiai**, в Латвии – **biezpiena plācenīši**, а в еврейской кухне – «сирники». Русские сырники настолько полюбились европейцам, что некоторые рестораны в Германии и Франции включили их в меню под оригинальным названием **syrniki**.*

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

ПЛОВ

Понадобится:

- мясо – 500 г.
- рис – 500 г.
- подсолнечное масло – 50 г.
- лук – 250 г.
- морковь – 250 г.
- специи – по вкусу
- кипяток.

Приготовление

В казане разогреть масло, одну луковицу разрезать пополам и обжарить в масле. Добавить мясо

и обжаривать до румяной корочки.

Хорошо промыть рис и оставить в соленой воде на 20 минут.

В казан к мясу выложить нашинкованную морковь, обжарить. Добавить немного соли и специй. Слить воду с риса и выложить рис на мясо с морковью. Залить кипятком так, чтобы он покрыл рис на 1 палец выше его поверхности. Добавить оставшуюся соль и специи

Первые 5-10 минут приготовления риса готовить плов на сильном огне, затем уменьшить огонь до ниже среднего и доготовливать плов еще минут 20 до полной готовности.

Как только вся вода впитается в рис, выключить огонь, дать плову настояться 10 минут и перемешать перед самой подачей.

Плов подавать с салатом из свежих овощей, айраном и соленьями.

Рецепт Лайпановой Миланы



Слово «плов» восходит к санскритскому pilaka («рисовый шарик»). Позже оно перешло в хинди, затем в персидский и турецкий языки, пока не закрепилось в русском.

У разных народов свои легенды. Например, есть версия, что плов придумали для войска Александра Македонского, чтобы сытно кормить солдат в походах. Другие связывают изобретение с именем Тамерлана (он якобы искал в походе простое и питательное блюдо) или с Авиценной: по легенде, врач прописал больному принцу блюдо из семи ингредиентов (лук, морковь, мясо, масло, соль, вода, рис), и из первых букв их названий сложилось название «палов ош».

В 2017 году в Ташкенте приготовили самый большой в мире плов — весом 7360 кг. Рекорд зафиксировали в Книге рекордов Гиннесса.





КУРИНАЯ ГРУДКА

Понадобится:

- куриная грудка – 1 шт.
- масло для жарки – 20 г.
- соль, специи – по вкусу
- пергамент.

Приготовление

Куриную грудку (без кожи, лучше не домашнюю) отбить так, чтоб она стала тонкой. Посыпать солью и специями по желанию.

Пергамент сложить в виде кармашка, в который поместить куриную грудку. Кармашек смазать маслом и уложить на разогретую сковороду. Готовить грудку на среднем огне.

Поздравляю! Вы почти все сделали! Осталось извлечь грудку из кармана и красиво выложить на тарелку. Ешьте на здоровье!

Рецепт Костукайло Стефана

ДРАНИКИ

Понадобится:

- картофель – 800 г
- лук репчатый – 1 шт.
- яйцо куриное – 1 шт.
- мука пшеничная – 3 стол. л.
- масло растительное – 50 мл
- соль и перец – по вкусу
- сметана для подачи.

Приготовление

Картофель и репчатый лук очистить и натереть на мелкой терке. Тщательно отжать массу от ненужной жидкости, переложить картофель с луком в глубокую миску.

Добавить куриное яйцо, муку, соль и перец. Перемешать до однородной массы.

Разогреть сковороду, налить растительное масло.

Выкладывать картофельную массу ложкой на сковороду, формируя плоские блинчики. драники обжаривать с обеих сторон на среднем огне до золотистой корочки.

Готовые драники выложить на тарелку. Подавать горячими со сметаной.

Рецепт Макуровой Эмили



Драники традиционно считаются блюдом белорусской кухни. В 2022 году белорусские традиции приготовления и употребления блюд из тёртого картофеля (включая драники) получили статус нематериальной историко-культурной ценности. Этому предшествовала масштабная работа: зафиксировали 235 народных рецептов со всей страны.

БЛИНЫ И ПИЦЦА



ПАНКЕЙКИ



Понадобится:

- молоко 200 мл.
- мука – 180–200 г
- яйцо – 1 крупное или 2 мелких
- сахар – 2 стол. л.
- сливочное масло – 25–30 г или 2 стол. л. растительного масла
- разрыхлитель – 5 г (1 чайн. л.)
- соль – ½ чайн. л.
- ванильный сахар – по вкусу

Приготовление

Соединить все сухие ингредиенты в глубокой миске, перемешать венчиком. В отдельной миске соединить все жидкие ингредиенты, перемешать до однородности.

Соединить сухие и жидкие ингредиенты, хорошо перемешать венчиком до исчезновения комков. Дать тесту отдохнуть 5–10 минут. Как только на поверхности теста появятся пузырьки, это значит, что разрыхлитель начал работать.

Выпечка – самый важный этап! Для этого разогреть сковороду на среднем огне, не смазывать ее маслом – печь панкейки следует на сухой сковороде. Налить 2 стол. л. теста в центр сковороды и жарить, пока на поверхности не появятся мелкие пузырьки, а края панкейка не станут матовыми (примерно 1–2 минуты). Перевернуть на другую сторону и жарить еще 30–60 секунд до золотистого цвета.

У блюда древние корни. Похожие лепёшки готовили ещё в Древней Греции и Риме – например, греческие tagenias или римские Alita Dolcia. А в Новый Свет рецепт привезли европейские переселенцы.

В США отмечают National Pancake Day – 26 сентября. Это неформальный гастрономический праздник, когда в ресторанах устраивают специальные завтраки и акции.

Самый узнаваемый топпинг к панкейкам – кленовый сироп. Это особенно символично для США и Канады: кленовый сироп имеет глубокие культурные корни (его использовали ещё индейцы, а первое письменное упоминание датируется 1760 годом). Сейчас вариантов множество: ягоды, джемы, мёд, арахисовое масло, шоколад, солёная карамель.



БЛИНЫ КЛАССИЧЕСКИЕ

Понадобится:

- молоко 500 мл.
- яйца – 3 шт.
- сахар – 2 стол. л.
- мука пшеничная – 200 г
- соль – 1 щепотка

Приготовление

Взбить яйца и сахар до появления пены.

Добавить 100 г муки и 250 мл молока, хорошо размешать, разбивая комочки. Добавить оставшиеся муку и молоко, хорошо размешать тесто и дать ему настояться 20 минут.

Разогреть сковороду на сильном огне и влить тесто, распределяя его по поверхности сковороды. Количество теста на 1 блин рассчитывать в зависимости от диаметра сковороды. Обжаривать блины с двух сторон до золотистого цвета.

Каждый блин смазывать маслом.



Рецепт Базеевой Миланы

БЛИНЧИКИ

Понадобится:

- молоко – 500 мл.
- яйца – 3 шт.
- мука пшеничная – 200 г
- сливочное масло – 30 г
- сахар – 20 г
- соль – 2–3 г

Приготовление

Яйца и молоко достать заранее из холодильника. Масло растопить и дать остыть.

Подготовить большую миску для теста и сито для муки.

Яйца с сахаром и солью хорошо смешать в миске, но не взбивать: масса должна быть однородной, а сахар – раствориться. В полученную массу влить половину от всего молока, перемешать.

Всыпать через сито муку, просеивать небольшими порциями и перемешивать. Влить оставшееся молоко (постепенно), перемешивая массу. В самом конце добавить растопленное масло – тесто должно по густоте быть похоже на жидкие сливки.

Разогреть сковороду. Тесто наливать половником, поворачивая сковороду.

Выпекать блинчики с обеих сторон до приятного румяного цвета.

Рецепт Селивановой Евы

Слово «блин» восходит к древнерусскому «млин», которое, в свою очередь, произошло от глагола «молоть». Буквально это означало «приготовленное из молотого зерна». Со временем неудобное для произношения сочетание звуков «м» и «л» сменилось на «б».





ШОКОЛАДНЫЕ БЛИНЫ

Понадобится:

- мука – 80 г.
- молоко – 200 мл.
- растительное масло – 3 стол. л.
- сахар – 3,5 стол. л.
- соль – 2–3 г
- какао – 2,5 стол. л.
- яйца – 2 шт.
- сода – 0,5 чайн. л.
- сливочное масло – 0,5 чайн. л.

Приготовление

Подготовить все продукты, соду погасить уксусом.

В миску разбить яйца, добавить сахар и соль, перемешать, влить молоко и масло, перемешать до однородной жидкой массы.

Продолжая помешивать, постепенно всыпать муку, в которую добавлено какао, в конце добавить соду. Должна получиться гладкая полужидкая масса.

Сковороду с антипригарным покрытием разогреть на среднем огне, смазать сливочным маслом и выпекать блины по 1-2 минуте с каждой стороны.

Блины подавать с крем-чизом и бананами в качестве начинки. В готовом виде блины также можно украсить фруктами, ягодами, посыпать сахарной пудрой.

Рецепт Себелевой Златы

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Мука	80	16,0	0,8 г
Молоко	200	40,0	2,0 г
Растительное масло	43	8,6	0,43 г
Сахар	40	8,0	0,4 г
Какао	35	7,0	0,35 г
Яйца	100	20,0	1,0 г
Сода	7	0,2	0,07
Соль	7	0,2	0,07

Уменьшение порции на 25%

Мука	$80 - 0,8 \times 25 = 60,0$ г
Молоко	$200 - 2,0 \times 25 = 150,0$ г
Растительное масло	$43 - 0,43 \times 25 = 32,3$ г
Сахар	$40 - 0,4 \times 25 = 28,0$ г
Какао	$35 - 0,35 \times 25 = 26,3$ г
Яйца	$100 - 1,0 \times 25 = 75,0$ г
Сода	$7 - 0,07 \times 25 = 5,25$ г
Соль	$7 - 0,07 \times 25 = 5,25$ г

Увеличение порции на 25%

Мука	$80 + 0,8 \times 30 = 100,0$ г
Молоко	$200 + 2,0 \times 30 = 250,0$ г
Растительное масло	$43 + 0,43 \times 30 = 3,75$ г
Сахар	$40 + 0,4 \times 30 = 160,0$ г
Какао	$35 + 0,35 \times 30 = 45,5$ г
Яйца	$100 + 1,0 \times 30 = 130,0$ г
Сода	$7 + 0,07 \times 30 = 9,1$ г
Соль	$7 + 0,07 \times 30 = 9,1$ г

В Россию какао попало в XIX веке, стоило дорого и сначала было доступно в основном в аристократической кухне.



ПИЦЦА

Понадобится:

- готовое дрожжевое тесто – 300 г
- кетчуп – 1 стол. л.
- майонез – 1 стол. л.
- сыр – 250 г
- помидоры – 3 шт.
- колбаса – 200 г

Приготовление

Готовое тесто (можно приготовить и самим по любому рецепту) раскатать в форме круглой лепешки, смазать поверхность соусом из кетчупа и майонеза.

Пиццу посыпать сыром (лучше всего в пиццу подойдет сыр Моцарелла), равномерно распределить кусочки колбасы, выложить кружочки помидора.

Отправить пиццу в духовку на 15-20 минут.

Подать горячей, нарезав на порционные куски.



Рецепт Поздняковой Мирославы

Расчет ингредиентов

<i>Ингредиенты</i>	<i>Вес в граммах</i>	<i>%</i>	<i>Кол-во в 1 %</i>
Тесто	300	30,0	3,0 г
Кетчуп	25	2,5	0,25 г
Майонез	25	2,5	0,25 г
Сыр	250	25	2,5 г
Помидоры	200	20,0	2,0 г
Колбаса	200	20,0	2,0 г

Уменьшение порции на 30%

Тесто	$300 - 3,0 \times 30 = 210,0$ г
Кетчуп	$25 - 0,25 \times 30 = 17,5$ г
Майонез	$25 - 0,25 \times 30 = 17,5$ г
Сыр	$250 - 2,5 \times 30 = 175,0$ г
Помидоры	$200 - 2,0 \times 30 = 140,0$ г
Колбаса	$200 - 2,0 \times 30 = 140,0$ г

Увеличение порции на 30%

Тесто	$300 + 3,0 \times 30 = 390,0$ г
Кетчуп	$25 + 0,25 \times 30 = 32,5$ г
Майонез	$25 + 0,25 \times 30 = 32,5$ г
Сыр	$250 + 2,5 \times 30 = 325,0$ г
Помидоры	$200 + 2,0 \times 30 = 260,0$ г
Колбаса	$200 + 2,0 \times 30 = 260,0$ г



*Первое письменное упоминание датируется 997 годом (город Газта, Южная Италия). Учёные считают, что оно восходит к латинскому *pinsa* – «лепёшка», производному от глагола *pinsere* («мять», «расплющивать»).*

В Неаполе в XVI–XVII веках лепёшки с простыми начинками (оливковое масло, чеснок, сыр, травы) продавали на улицах. Переломным моментом стало появление помидоров из Америки: сначала их считали ядовитыми, но к XVIII веку неаполитанцы оценили их кислинку, и именно тогда сформировалось классическое сочетание теста, томатного соуса и сыра.



ПИЦЦА

Понадобится:

- тесто для пиццы – 200 г
- томатный соус – 2 стол. л.
- сыр – 350 г
- помидоры – 260 г
- колбаса – 150 г

Приготовление

Тесто для пиццы раскатать в форме круглой лепешки, смазать поверхность соусом, распределить по лепешке сыр.

Выложить кружочки колбасы и помидоров, равномерно покрывая поверхность пиццы

Выпекать в очень горячей духовке (200-220° С) 20 минут.

Подавать горячей. Нарезать на порции специальным ножом для пиццы, чтобы не помять основу пиццы.

Рецепт Осиповой Алины

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Тесто	200	20,0	2,0 г
Соус	40	4,0	0,4 г
Сыр	350	35	3,5 г
Помидоры	260	26,0	2,6 г
Колбаса	150	15,0	1,5 г

Уменьшение порции на 20%

Тесто	$200 - 2,0 \times 20 = 160,0$ г
Соус	$40 - 0,4 \times 20 = 32,0$ г
Сыр	$350 - 3,5 \times 20 = 280,0$ г
Помидоры	$260 - 2,6 \times 20 = 208,0$ г
Колбаса	$150 - 1,5 \times 20 = 120,0$ г

Увеличение порции на 30%

Тесто	$200 + 2,0 \times 30 = 260,0$ г
Соус	$40 + 0,4 \times 30 = 52,0$ г
Сыр	$350 + 3,5 \times 30 = 455,0$ г
Помидоры	$260 + 2,6 \times 30 = 338,0$ г
Колбаса	$150 + 1,5 \times 30 = 195,0$ г

Связь пиццы и сыра. При выпекании происходит реакция Майяра – между аминокислотами и сахарами сыра (например, моцареллы) и других ингредиентов. Именно она отвечает за аппетитную румяную корочку и характерный аромат

Знаменитая «Маргарита» была создана в 1889 году поваром Рафаэле Эспозито в честь королевы Италии Маргариты Савойской. Цвета ингредиентов символизировали итальянский флаг: красный (помидоры), белый (моцарелла) и зелёный (базилик).



ПИЦЦА В СКОВОРОДЕ

Понадобится:

- майонез – 5 стол. л.
- сметана – 5 стол. л.
- яйцо – 2 шт.
- мука – 12 стол. л.
- соль – ½ чайн. л.
- сода – 1 чайн. л.
- колбаса – 100 г
- помидоры – 1 шт.
- сыр – 200 г
- кетчуп – по вкусу



Приготовление

Смешать в миске яйца, сметану, майонез, всыпать муку, соду и соль, замесить полужидкое тесто.

Разогреть сковороду, смазать маслом, вылить тесто, смазать его кетчупом, выложить кружочки помидора, колбасу, нарезанную по желанию, посыпать сыром и выпекать на среднем огне (не в духовке).

Подавать к кофе или чаю.

Рецепт Матвеевой Виктории

Расчет ингредиентов

<i>Ингредиенты</i>	<i>Вес в граммах</i>	<i>%</i>	<i>Кол-во в 1 %</i>
Яйцо	100	5,0	1,0 г
Майонез	375	18,75	3,75 г
Сметана	375	18,75	3,75 г
Соль	5	0,25	0,05 г
Мука	750	37,5	7,5 г
Колбаса	100	5,0	1,0
Сыр	200	10,0	2,0
Помидор	90	4,5	0,9
Сода	5	0,25	0,05

Уменьшение порции на 15%

Яйцо	$100 - 1,0 \times 15 = 85,0$ г
Майонез	$375 - 3,75 \times 15 = 318,0$ г
Сметана	$375 - 3,75 \times 15 = 318,0$ г
Соль	$5 - 0,05 \times 15 = 4,25$ г
Мука	$750 - 7,5 \times 15 = 637,5$ г
Колбаса	$100 - 1,0 \times 15 = 85,0$ г
Сыр	$200 - 2,0 \times 15 = 170,0$ г
Помидор	$90 - 0,9 \times 15 = 76,5$ г
Сода	$5 - 0,05 \times 15 = 4,25$ г

Увеличение порции на 25%

Яйцо	$100 + 1,0 \times 15 = 115,0$ г
Майонез	$375 + 3,75 \times 15 = 431,25$ г
Сметана	$375 + 3,75 \times 15 = 431,25$ г
Соль	$5 + 0,05 \times 15 = 5,75$ г
Мука	$750 + 7,5 \times 15 = 862,5$ г
Колбаса	$100 + 1,0 \times 15 = 115,0$ г
Сыр	$200 + 2,0 \times 15 = 230,0$ г
Помидор	$90 + 0,9 \times 15 = 103,5$ г
Сода	$5 + 0,05 \times 15 = 5,75$ г

В Италии пиццу на сковороде иногда называют «пицца алла пала». Исторически это отсылка к старым временам: раньше пиццу готовили прямо на раскалённых камнях или в печах без противней – то есть на сковороде в прямом смысле

СЫРНЫЙ ПИРОГ

Понадобится:

- сметана – 300 г
- разрыхлитель – 1 чайн. л.
- сахар – 1 чайн. л.
- соль – 1 щепотка
- мука – 350–400 г
- сливочное масло – 100 г
- яйцо – 1 шт
- сыр – 300 г



Приготовление

Сметану выложить в миску (1 стол. ложку оставить для начинки), добавить разрыхлитель, соль, сахар, перемешать. Постепенно добавлять муку до получения мягкого теста.

Сковороду смазать сливочным маслом и присыпать мукой. Разровнять тесто по поверхности сковороды и сделать бортики.

Для начинки сыр натереть на тёрке, добавить 1 яйцо, 1 стол. л. сметаны, натереть сливочное масло. Выложить начинку на основу из теста и поставить в разогретую духовку на 40 минут.

При готовности вынуть из духовки, дать пирогу немного остыть и извлечь из сковороды.

Подавать к столу с различными соусами.

Сырный пирог сочетается со многими соусами. Например, можно приготовить сметанный соус. Один из самых универсальных вариантов.

Смешать сметану с небольшим количеством чеснока, солью и свежей зеленью (укроп, петрушка, кинза). Такая кремовая текстура мягко дополнит начинку.

Смешайте йогурт (или простоквашу) с лимонным соком, рубленой зеленью (кинза, укроп) и каплей оливкового масла. Лёгкая кислинка и свежесть хорошо балансируют сырный вкус.

В Грузии зародился один из самых узнаваемых вариантов сырного пирога – хачапури. Название происходит от слов «хачо» (творог, сыр) и «пури» (хлеб), то есть буквально «хлеб с сыром». Изначально это было повседневное блюдо горных крестьян: они брали доступные ингредиенты — муку, воду, соль и местный сыр (например, имеретинский или сулгуни) и выпекали в каменных или глиняных печах, а то и просто на открытом огне



ДЕСЕРТЫ



ВИШНЁВЫЙ ШТРУДЕЛЬ

Понадобится:

- тесто слоеное бездрожжевое – 500 г
- вишня без косточек – 300 г
- сахар – 100 г
- крахмал кукурузный – 30 г
- желток – 1 шт
- молоко – 20 г

Приготовление

Подготовить слоеное тесто, замороженную (или свежую) вишню, кукурузный крахмал, немного воды и молока, отделить желток от белка.

Тесто раскатать, вишню без косточек смешать с крахмалом, смешать с панировочными сухарями или молотым грецким орехом. Вишню выложить на тесто, свернуть рулет, смазать сверху желтком, смешанным с небольшим количеством молока и выпекать в разогретой духовке при 180° около 25 минут.

Готовый штрудель вынуть из духовки, нарезать на порционные кусочки, выложить на тарелку, рядом положить шарик мороженого, украсить веточкой мяты. Можно подавать к столу! Приятного аппетита!



Рецепт Красильниковой Екатерины

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Тесто	500	50,0	5,0 г
Вишня	300	30,0	3,0 г
Сахар	100	10,0	1,0 г
Крахмал	30	3,0	0,3 г
Желток	50	5,0	0,5 г
Молоко	20	2,0	0,2 г

Уменьшение порции на 30%

Тесто	$500 - 5,0 \times 30 = 350,0$ г
Вишня	$300 - 3,0 \times 30 = 210,0$ г
Сахар	$100 - 1,0 \times 30 = 70,0$ г
Крахмал	$30 - 0,3 \times 30 = 21,0$ г
Желток	$50 - 0,5 \times 30 = 35,0$ г
Молоко	$20 - 0,2 \times 30 = 24,0$ г

Увеличение порции на 25%

Тесто	$500 + 5,0 \times 25 = 625,0$ г
Вишня	$300 + 3,0 \times 25 = 375,0$ г
Сахар	$100 + 1,0 \times 25 = 125,0$ г
Крахмал	$30 + 0,3 \times 25 = 37,5$ г
Желток	$50 + 0,5 \times 25 = 62,5$ г
Молоко	$20 + 0,2 \times 25 = 25,0$ г

Название происходит от немецкого Strudel, что означает «водоворот», «вихрь» или «воронка». Это отсылает к завиткам рулета и слоистому рисунку теста в разрезе.



Штрудель традиционно считается блюдом австрийской кухни, хотя его корни, по мнению историков, уходят в венгерскую кухню. Самый ранний письменный рецепт штруделя датируется 1696 годом и хранится в Венской городской библиотеке.



ШТРУДЕЛЬ С ВИШНЕЙ

Понадобится:

- тесто слоеное бездрожжевое – 500 г
- вишня без косточек (замороженная) – 310 г
- сахар – 100 г
- крахмал кукурузный – 1 стол. л.
- желток – 1 шт
- молоко – 1-2 стол. л.
- сливочное масло – 50 г
- панировочные сухари – 2-3 стол. л.

Приготовление

Замороженную вишню переложить в кастрюлю, добавить кукурузный крахмал, сахар и немного воды. Поставит на средний огонь, варить, постепенно помешивая.

Раскатать тесто, смазать сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями. По желанию полностью или частично можно заменить молотыми грецкими орехами.

Разогреть духовку до 180°.

Готовую начинку снять с огня, остудить и выложить на тесто равномерным слоем. Завернуть в рулет.

Противень застелить пергаментной бумагой, переложить на него штрудель сделать 2-3 надреза, смазать желтком, смешанным с молоком и поставить выпекаться на 25 минут.

Готовый штрудель вынуть из духовки, остудить. По желанию можно посыпать сахарной пудрой, украсить веточкой мяты или шариком мороженого.

Разрезать штрудель на кусочки, выложить на тарелку. К штруделю подают вилку и нож.

Подавать к чаю или кофе.

Классическим штруделем считается яблочный. Вишневый вариант стал популярен чуть позже как сезонная летняя вариация. В Австрии его часто называют Weichselstrudel (от нем. Weichsel — кислая вишня). В отличие от яблочного, он требует больше загустителя, так как вишня дает значительно больше сока.

Подавать штрудель принято теплым, нарезанным наискосок, обильно посыпанным сахарной пудрой, часто с шариком ванильного мороженого или взбитыми сливками.

В разных регионах состав начинки меняется. В Венгрии в вишневый штрудель обязательно добавляют грецкие орехи и миндаль, а в Баварии — ромовые изюминки, предварительно замоченные в чае или крепких напитках.

Не разрезайте штрудель сразу после духовки. Горячая начинка жидкая и может вытечь, а само тесто рискует показаться клёвым. Дайте ему остыть 15–20 минут на решетке — текстура стабилизируется, и нарезать его станет гораздо проще.



ШАРЛОТКА

Понадобится:

- яблоки – 10 шт.
- сахар – 250 г
- мука – 250 г
- яйца – 5 шт
- корица – ½ стол. л.

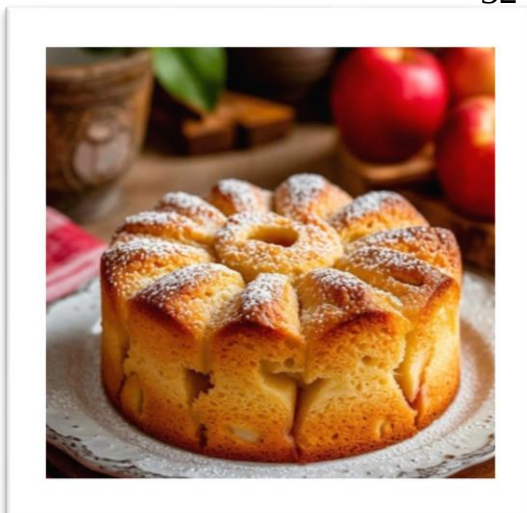
Приготовление

Включить духовку на 180°. Яйца вымыть, отделить желтки от белков и выложить их в 2 разные миски. Отмерить 250 г. Сахара. Половину добавить в желтки, взбить до растворения сахара. Вторую половину добавить в белки и взбить до пышности и растворения сахара. Смешать обе массы, добавить муку и перемешать. Должна получиться однородная масса без комков.

Очистить яблоки от кожицы, нарезать одинаковыми кусочками, добавить к ним корицу и перемешать. Яблоки выложить в миску с тестом и еще раз тщательно перемешать.

Форму смазать сливочным маслом, выложить в нее тесто и выпекать 20-30 минут.

Готовую шарлотку вынуть из духовки, остудить и при подаче посыпать сахарной пудрой.



Рецепт Казаковой Валерии

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Мука	250	14,2	25,0 г
Сахар	250	14,2	25,0 г
Яйца	250	14,2	25,0 г
Яблоки	1000	57,0	10,0 г
Корица	70	0,4	0,07 г

Уменьшение порции на 30%

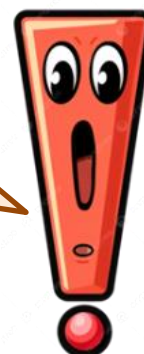
Мука	$250 - 25,0 \times 30 = 175,0$ г
Сахар	$250 - 25,0 \times 30 = 175,0$ г
Яйца	$250 - 25,0 \times 30 = 175,0$ г
Яблоки	$1000 - 10,0 \times 30 = 700,0$ г
Корица	$7 - 0,07 \times 30 = 4,9$ г

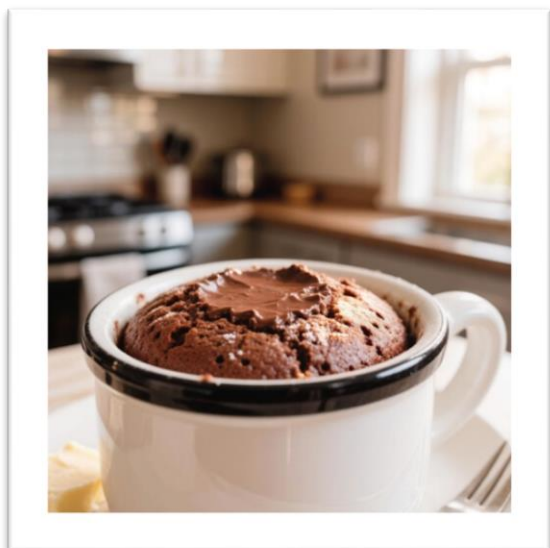
Увеличение порции на 25%

Мука	$250 + 2,5 \times 25 = 312,5,0$ г
Сахар	$250 + 2,5 \times 25 = 312,5,0$ г
Яйца	$250 + 2,5 \times 25 = 312,5,0$ г
Яблоки	$1000 + 10,0 \times 25 = 1250,0$ г
Корица	$7 + 0,07 \times 25 = 8,75$ г

Название выпечки еще всего связывают с именем Шарлотта. По одной легенде – в честь королевы Великобритании Шарлотты Мекленбург-Стрелицкой, которая любила яблоки. По другой – название пошло от староанглийского слова charlūt, которым обозначали блюдо из взбитых яиц, сахара и молока.

Есть и версия, что в России в конце XIX — начале XX века так иронично называли немецкую выпечку из сухарей, которую готовили в пекарнях из остатков продуктов, так как немцы очень бережливы, а имя Шарлотта было одним из наиболее распространенных немецких женских имен.





КЕКС В МИКРОВОЛНОВКЕ

Понадобится:

- мука – 2 стак.
- сахар – $\frac{1}{2}$ стак.
- масло сливочное – $\frac{1}{2}$ стак.
- яйца – 1 шт
- какао – $\frac{1}{4}$ стак.
- изюм – $\frac{1}{4}$ стак.
- корица – 10г.
- сода – 1 чайн. л.
- молоко – $\frac{1}{2}$ стак.

Приготовление

Подготовить яйца, муку, молоко, соду и сахар (по желанию).

Яйца разбить в миску, добавить молоко и муку (добавлять постепенно), размешать, добавить соду, корицу и какао. Мешать до исчезновения комков. Если тесто получается слишком густым, добавить молока.

Тесто разлить по формочкам (можно в обычные чайные чашки) и поставить в микроволновку на полную мощность на 3 минуты.

По истечении 3 минут вынуть кекс из микроволновки. если тесто останется жидковатым, поставить его допекаться еще на 30 сек.

Подавать кекс со взбитой сметаной или джемом.

Рецепт Исакова Ивана

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Мука	200	14,2	2,0 г
Сахар	50	14,2	0,5 г
Масло сливочное	50	14,2	0,5 г
Яйцо	50	57,0	0,5 г
Какао	40	8,0	0,4 г
Изюм	40	8,0	0,4 г
Корица	10	2,0	0,1 г
Молоко	60	12,0	0,6 г
Уменьшение порции на 30%		Увеличение порции на 40%	
Мука	$200 - 2,0 \times 30 = 140,0$ г	Мука	$200 + 2,0 \times 40 = 280,0$ г
Сахар	$50 - 0,5 \times 30 = 35,0$ г	Сахар	$50 + 0,5 \times 40 = 70,0$ г
Масло	$50 - 0,5 \times 30 = 35,0$ г	Масло	$50 + 0,5 \times 40 = 70,0$ г
Яйцо	$50 - 0,5 \times 30 = 35,0$ г	Яйцо	$50 + 0,5 \times 40 = 70,0$ г
Какао	$40 - 0,4 \times 30 = 28,0$ г	Какао	$40 + 0,4 \times 40 = 56,0$ г
Изюм	$40 - 0,4 \times 30 = 28,0$ г	Изюм	$40 + 0,4 \times 40 = 56,0$ г
Корица	$10 - 0,1 \times 30 = 7,0$ г	Корица	$10 + 0,1 \times 40 = 14,0$ г
Молоко	$60 - 0,6 \times 30 = 42,0$ г	Молоко	$60 + 0,6 \times 40 = 84,0$ г



Время приготовления напрямую зависит от мощности вашей микроволновки. Например, при 600 Вт это около 2 минут 15 секунд, а при 900–1000 Вт — всего 1 минуту 15 секунд — 1 минуту 30 секунд. Начинайте с минимального времени и при необходимости добавляйте по 10–15 секунд.

ТОРТ «МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА» ТОРТ «МОЛОЧНАЯ ДЕВОЧКА»

Понадобится:

- мука – 1 стак.
- сгущенное молоко – 2 банки
- разрыхлитель – 1 чайн. л.
- яйца – 2 шт
- творожный сыр – 150 г
- сливки 33% – 500 г
- экстракт ванили – по вкусу

Приготовление

Подготовить все продукты заранее.

Для коржей: разбить в миску 2 яйца, выложить к ним 1 банку сгущенного молока, разрыхлитель и экстракт ванили (по желанию), перемешать, добавить муку, еще раз перемешать до растворения комков. Отставить тесто в сторону на 20 минут, затем выкладывать ложкой тесто на пергамент, размазывая в виде кругов нужного диаметра, и выпекать каждый корж по 3–5 минут при температуре 180°.

Для крема творожный сыр, 1 банку сгущенного молока, сливки размешать. Выпеченные и охлажденные коржи смазывать кремом. К крему можно добавить ягоды (по вкусу).

Оставить смазанные кремом коржи для пропитки.

Сверху торт украсить малиной, голубикой, другими ягодами.



Рецепт Сосбатян Элины

Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Яйца	100	15,5	1,0 г
Сгущенное молоко	380	59,0	3,8 г
Мука	150	24,0	1,5 г
Разрыхлитель	15	2,3	0,015 г
<i>Крем:</i>			
Творожный сыр	150	15,0	1,5 г
Сгущенное молоко	380	37,0	3,8 г
Сливки	500	48,0	5,0 г

Уменьшение порции на 30%

Яйца	$100 - 1,0 \times 30 = 70,0$ г
Сгущенка	$380 - 3,8 \times 30 = 266,0$ г
Мука	$150 - 1,5 \times 30 = 105,0$ г
Разрыхлитель	$15 - 0,015 \times 30 = 14,5$ г
Творожный сыр	$150 - 1,5 \times 30 = 105,0$ г
Сгущенка	$380 - 3,8 \times 30 = 266,0$
Сливки	$500 - 5,0 \times 30 = 150,0$

Увеличение порции на 25%

Яйца	$100 + 1,0 \times 25 = 125,0$ г
Сгущенка	$380 + 3,8 \times 25 = 475,0$ г
Мука	$150 + 1,5 \times 25 = 187,5$ г
Разрыхлитель	$15 + 0,015 \times 25 = 15,37$ г
Творожный сыр	$150 + 1,5 \times 25 = 187,5$ г
Сгущенка	$380 + 3,8 \times 25 = 475,0$ г
Сливки	$500 + 5,0 \times 25 = 625,0$ г

*Своим названием «Молочная девочка» обязана Германии. В середине XX века компания Nestle выпускала сгущённое молоко под маркой **Milchmädchen** — в переводе «дойка» или «молочница».*

На этикетке красовалась милая девушка. Так и появилось название десерт – как дословный перевод на русский язык. Сегодня это один из самых любимых десертов, который ценят за нежную текстуру и чистый молочный вкус.



СИННАБОНЫ

Понадобится

- дрожжи сухие – 10 г
- молоко тёплое – 250 мл
- сахар – 2 чайн. л. + 140 г + 200 г
- яйца – 2 шт.
- соль – 1 щепотка
- масло сливочное – 80 г + 50 г
- корица – 20 г
- мука – 500-600 г

Приготовление

В миску вылить молоко, добавить сухие дрожжи, 2 чайн. л. сахара, перемешать и оставить на 20 минут для подъема.

В другую ёмкость разбить яйца, добавить соль, 140 г сахара, перемешать, добавить 80 г масла, опару, муку и аккуратно перемешать. Должно получиться мягкое тесто. Убрать в теплое место для подъема на 1,5 часа.

Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной в 0,5 см, смазать мягким сливочным маслом (50 г), смешать 200 г сахара, корицу, распределить поверх масла. Пласт скрутить в рулет и нарезать на ломтики, выложить их на противень, накрыть полотенцем и оставить на расстойку на 30 минут.

Выпекать 30 минут при 180°. Готовые синнабоны полить стухнутым молоком или покрыть кремом.



Рецепт Ашихминой Софии



Название «Синнабон» — игра слов: «cinnamon» по-английски означает «корица», а «bun» переводится с латыни как «хорошо».

Всё началось в 1985 году в Сиэтле (США). Отец и сын Рич и Грег Комены решили создать «самую вкусную в мире булочку с корицей». Они провели множество экспериментов, а для поиска идеального сорта корицы даже отправились в Индонезию. В результате был выбран сорт Макара, который выращивают на высоте около 5000 метров над уровнем моря. Его особенность — насыщенный аромат и слегка жгучий вкус из-за высокого содержания эфирных масел. Корицу перемалывают при особой температуре, чтобы сохранить сладость и аромат.

Существует легенда, что владельцы, веря в магию корицы, отказались от рекламы и просто открыли двери — покупатели пришли сами на аромат свежих булочек.

Стандарт производства: скрученный рулет из теста должен иметь не более пяти витков, чтобы после нарезки получались аккуратные колечки.

ПАСХАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

Понадобится:

- мука – 300 г
- молоко тёплое – 1 стакан
- яйца – 2 шт.
- масло сливочное – 100 г
- сахар – 100 г
- дрожжи – 6 г
- ванилин – 2 г
- изюм – 70 г
- соль – 1 щепотка
- сок 1 лимона

Приготовление

Подготовить продукты: они должны быть комнатной температуры. В миске смешать тёплое молоко, дрожжи, сахар и немного муки. После появления пузырьков на поверхности массы, просеять в смесь оставшуюся муку, вылить растопленное масло, добавить соль, ванилин и яичные желтки. Замесить эластичное тесто и поставить его подойти в теплое место на 30-60 минут.

Поднявшееся тесто обмять, добавить изюм. Переместить тесто в форму и подождать, пока оно не поднимется. Выпекать кулич 40 минут при температуре 160°.

В это время приготовить глазурь: яичные белки смешать с сахарной пудрой и лимонным соком и взбить миксером до устойчивых пиков.

Готовый кулич вынуть из духовки, остудить и покрыть глазурью.

Пасхальные куличи подаются на праздничный стол, оформленные тематическими украшениями, сухофруктами, орехами, сухоцветами, фигурками из мастики и пряниками.



Расчет ингредиентов

Ингредиенты	Вес в граммах	%	Кол-во в 1 %
Мука	300	34,0	3,0 г
Молоко	200	23,0	2,0 г
Яйца	100	11,0	1,0 г
Масло	100	11,0	1,0 г
Сахар	100	11,0	1,0 г
Дрожжи	6	0,68	0,06 г
Ванилин	2	0,23	0,02 г
Изюм	70	0,8	0,7 г
Уменьшение порции на 60%		Увеличение порции на 25%	
Мука	$300 - 3,0 \times 60 = 120,0$ г	Мука	$300 + 3,0 \times 30 = 390,0$ г
Молоко	$200 - 2,0 \times 60 = 40,0$ г	Молоко	$200 + 2,0 \times 30 = 260,0$ г
Яйца	$100 - 1,0 \times 60 = 140,0$ г	Яйца	$100 + 1,0 \times 30 = 130,0$ г
Масло	$100 - 1,0 \times 60 = 140,0$ г	Масло	$100 + 1,0 \times 30 = 130,0$ г
Сахар	$100 - 1,0 \times 60 = 140,0$ г	Сахар	$100 + 1,0 \times 30 = 130,0$ г
Дрожжи	$6 - 0,06 \times 60 = 2,4$ г	Дрожжи	$6 + 0,06 \times 30 = 7,8$ г
Ванилин	$2 - 0,02 \times 60 = 0,8$ г	Ванилин	$2 + 0,02 \times 30 = 2,6$ г
Изюм	$70 - 0,7 \times 60 = 28,0$ г	Изюм	$70 + 0,7 \times 30 = 91,0$ г