

Рецепт слоеного блинного пирожного «В пруду»

Прежде всего, хорошо помойте руки, ведь чистота залог здоровья! Наденьте фартук, и кулинарный берет, чтобы во время приготовления десерта оставаться чистым и опрятным кулинаром. Очистите стол для работы, уберите предметы, которые не пригодятся для приготовления печенья; протрите поверхность стола влажной губкой, а затем чистым сухим полотенцем. Достаньте из набора: металлическую фигурную формочку, нож и ложку. Продолжите подбор кулинарного инвентаря. Приготовьте глубокую миску, в которой будете замешивать тесто, сито, венчик, мерный стакан или кухонные весы, половник, лопатку для жарки, сковороду или блинницу.

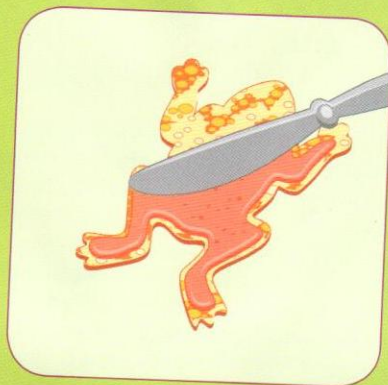
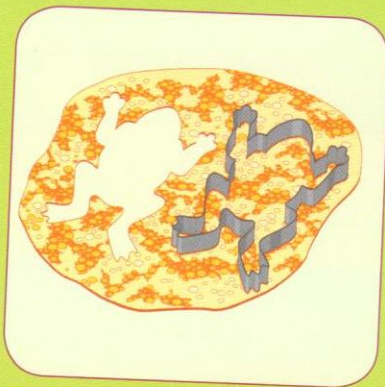


Для приготовления блинного теста Вам понадобится:



молоко	500 мл (2 стакана)
яйца	2 шт.
растительное масло	20г (1 столовая ложка)
сахар	30г (1 столовая ложка)
мука	200 г (4 столовые ложки)
щепотка соды	
щепотка соли	

В подготовленной посуде взбейте с помощью венчика яйца с сахаром. Затем чуть подогрейте пол литра молока и влейте его в массу, добавьте соль и снова все хорошо перемешайте венчиком. Просейте муку с помощью сита и после постепенно всыпайте ее в яично-молочную смесь. Тщательно размешайте массу, чтобы в ней не осталось комков. Положите соду, растительное масло и перемешайте. В самом конце добавьте оставшееся молоко, и еще раз хорошо взбейте массу. Тесто должно получиться похожим на жидкую сметану.



Для первого блинчика хорошо разогретую сковороду нужно смазать растительным маслом. Потом налить в нее с помощью половника тесто ровно столько, сколько понадобится для изготовления одного блина (это зависит от размера сковороды и желаемой толщины блина); после тесту нужно дать растечься по всей поверхности сковороды, поворачивая ее в разные стороны. Далее поставьте сковороду на огонь и обжаривайте блин с двух сторон до золотистого цвета. Переворачивать блин удобно при помощи тонкой лопаточки для жарки. ☆

Складывать готовые блины на тарелку можно «горкой» один на один, а вот вырезать формочкой в виде лягушки, нужно подкладывая под формочку по одному блину. Из одного бли-

на может получиться от 1 до 3 фигурок лягушек, все зависит от размера сковородки и самого блина. Когда вы сделали достаточно фигурок лягушек, складывайте их «стопками» одну на другую. На каждую фигурку ложкой положите повидло и ножом равномерно размажьте его по поверхности. Складывайте слои лягушек вместе по 3 или по 5 штук (это зависит от той высоты десерта, какую вы хотите получить). С помощью ножа вы можете промазать блинные слои каждого пирожного густым вареньем, сметаной или сгущенкой. Проявите фантазию, сделав ваши десерты с разной начинкой!

Подавать на стол слоеные блинные пирожные «В пруду» можно на тарелке с аккуратно уложенной ажурной салфеткой под десертом.



хитрость кулинара

Если вы хотите получить тоненький блин, тогда используйте для заливки сковородки меньшее количества теста, но помните: такой нежный блин более сложно приготовить; а если же вы наоборот решили сделать ваши блинные слои в будущем десерте более высокими и толстыми, тогда используйте для каждого блина большее количество теста, в этом случае пропекаться блин будет чуть дольше.



Рецепт десерта «Крошка»

для юных начинающих кулинаров
холодный десерт быстрого приготовления

Поломайте печенье на небольшие кусочки, после измельчите его в крошку с помощью скалки на поверхности стола; соберите всю крошку в миску и добавьте размягченное (не растопленное)

Для приготовления десерта из толченого печенья «Крошка» Вам понадобится:

из продуктов:

сахарное печенье 500 г (например «Юбилейное» или любое другое печенье)

сгущенное молоко (неваренное) 380 г

сливочное масло 200 г

какао-порошок 5 чайных ложек

сахарная пудра 2 столовые ложки

из инвентаря: скалка, деревянная доска, миска, пищевая пленка, металлическая формочка

сливочное масло, хорошо перемешайте ингредиенты; добавьте какао-порошок, снова все смешайте до однородной массы. После добавьте сгущенное молоко и хорошо перемешайте. Оберните деревянную доску пищевой пленкой и из получившейся массы сформируйте на доске с помощью скалки спрессованный толстый блин толщиной в 2–2,5 см; накройте его сверху пищевой пленкой и положите в морозилку на 3 часа. Достаньте застывший пласт из морозилки, снимите пленку и спустя 15–20 минут готовую основу для печенья нарежьте фигурными металлическими формочками (перед вырезанием предварительно нужно смазать поверхность металлических формочек сливочным маслом). Из остатков теста можно сделать дополнительный десерт в виде конфет-шариков, для этого нужно слепить один большой ком, потом скатать из него колбаску толщиной 1,5–2 см, затем нарезать ее на равные кусочки длиной 1,5–2 см, а после скатать из них между ладонями небольшие шарики. Перед подачей можно посыпать сахарной пудрой десерт из фигурных печений и круглых конфет.

*Мы желаем Вам удачи в постижении кулинарного искусства!
Помните, творить можно не только в художественной мастерской, но и на кухне!*

ОСНОВНАЯ ИНСТРУКЦИЯ

Дорогие родители, вовлекайте детей в процесс приготовления еды! Берите детей с собой, когда отправляетесь в магазин за продуктами, просите детей помогать вам выбирать продукты к столу, интересуйтесь их мнением. Заинтересовав вашего ребенка однажды, вы никогда об этом не пожалеете.

Вовлечение в приготовление еды — важнейший элемент общего образования и формирования личности ребенка. Готовить вместе, делиться своим опытом и воспоминаниями о первых экспериментах на маминной кухне — это отличное занятие, которое сделает ваши взаимоотношения более крепкими, глубокими и интересными. Хочется верить, что наши рецепты, задумки и идеи смогут заинтересовать ваших детей. Здорово, если приготовление еды для ребенка станет праздником. И помните, это удовольствие рассчитано на двоих; шутите, веселитесь, включайте фантазию, изобретайте, ведь кулинария — это искусство.

Дети в состоянии сделать практически все, что есть в наших рецептах, главное быть осторожным при использовании ножей, электрических или газовых плит.



13
в кругу

Юный Кулинар

ВНИМАНИЕ!

Некоторые этапы в приготовлении десерта должны происходить под надзором взрослых, например: работа с плитой, миксером или с горячей сковородой. Но наиболее безопасно, если взрослые помощники самостоятельно выполнят часть работы юного кулинара.

ВНИМАНИЕ!

Для более долговечного использования формочек, пожалуйста, соблюдайте условия хранения металлических формочек. Перед первичным использованием формочек их нужно помыть с моющим средством в теплой воде и протереть. Длительный контакт с водой для них нежелателен, поэтому после использования формочки необходимо хорошо промыть и протереть насухо полотенцем; в дальнейшем формочки рекомендованно хранить в сухом месте.

Перед приготовлением десерта внимательно прочитайте инструкцию и просмотрите все рисунки.