

*С праздничком
дорогие земляки!*



*Так пусть же дня веселого полёт
Подхватит вольный ветер,
Улыбкой мир, как роза, расцветёт,
И что-то важное произойдёт
У женщин всех на свете!*

Юматов Александр Владимирович



*С праздником Вас,
удивительные и неповторимые!*

В этот праздничный весенний день хочу пожелать Вам цветения, радости в сердце и спокойствия в уме, верности, материального благополучия и надёжного мужского плеча, на которое модно опереться в трудную минуту и немножко всплакнуть. Желаю Вам дальнейших успехов в творческой и педагогической деятельности, побед, взаимопонимания коллег и учащихся.

Всего Вам самого наилучшего!

*Соловский Олег Васильевич,
преподаватель-организатор*

Комагорова Г.А.

«Заварные пирожные».

Растопить 1 пачка маргарина и 1 ст. молока, посолить, довести до кипения и всыпать 1 ст. муки. Размешать до однородной массы. В остывшую массу ввести по одному 4 яйца. Выпекать на противне при температуре 150 градусов, выкладывая тесто по одной ложке. Духовку во время приготовления не открывать!

Одинцова Т. А.

«Не может быть».

Порезать кубиками 2 китайских твердых груши и 200 г. твердого сыра (вкусного). Добавить 100 г. размельченного грецкого ореха. Все это заправить майонезом. Очень вкусно!

Деягина Г.А.

«Слоеные пирожки с тыквой».

Приготовить слоеное тесто (любым способом) и охладить его. Тыкву нашинковать на крупной терке. Раскатать из теста кругляши. В центр кругляша положить начинку и ½ ч. л. сахара. Залепить как конвертик. Выпекать в горячей духовке.

Шитковская И. Г.

Салат «Праздничный».

Промазывая майонезом, укладывать слои: куриное филе, желтки, чернослив, сыр, белки. Поверхность салата можно украсить подручными продуктами, в зависимости от тематики праздника. Вкус у салата – чисто женский.

Кустова А. А.

Торт «Зебра».

80 г. сливочного масла, 1 ст. сметаны, 1 ст. сахара, 3 яйца, 1,5 ст. муки, 1 ч.л. разрыхлителя (или соды, погашенной уксусом). Получившуюся массу разделить на 2 части, в одну добавить какао. В емкость для выпекания вливать по очереди «белое» и «шоколадное» тесто. Выпекать до готовности. Смазать торт сметаной с сахаром, сгущенкой. Украсить тертым шоколадом (темным и белым). Получается Супер!

Боброва М.В.

«Салат из сёмги с авокадо».

Подпеченный болгарский перец, помидор, свежий авокадо, отварной кальмар режим мелким кубиком. Добавляем соль, перец, рубленый чеснок по вкусу. Заправляем оливковым маслом. Получившуюся смесь выкладываем на тарелку горкой или башенкой через кондитерское кольцо. Сверху украшаем тонкими жареными (без масла) полосками сёмги и пучком кудрявой петрушки

Михеева Е.В.

«Пирог на скорую руку».

1 пачка маргарина (250 г), 400 г сметаны (20-25%), 1 ч. л. соли, 1 ч.л. сахара, 3 стакана муки. Замешать тесто, разделить на 2 части. 1 часть на положить на противень, сверху начинку: картофель, порезанный кубиками, фарш или курицу – кубиками, лук, посолить, поперчить. Закрыть 2 частью теста. Печь 30-40 минут, при температуре 180-220 градусов. С пирогом подавать салат: капуста свежая, копченый сыр на терке, зубчик чеснока, заправить майонезом.

Ковалева А.Н.

Торт «Вдохновение».

1 часть: перемешать 3 яйца, 1 ст. муки, 1 ст. сахара, разрыхлитель, добавить 2 желтка. 2 часть: 2 белка взбить с 1 ст. л. сахара с 1 ст. л. ложкой сахара и соком выжатого лимона. Смешать 1 и 2 части. Тесто разделить на 2 равные части. Первую половинку влить на смазанный противень. Во вторую часть добавить 1 ст. л. какао, перемешать, влить в середину противня. Выпекать при температуре 180 градусов. Крем: 400 г сметаны 20%, 1 ст сахара, 1 банка ананасов, немного орехов. Все взбить. Из испеченного коржа вырезать круг, обрезки поломать на кусочки. Корж смазать кремом. «Рваные» кусочки залить остатками крема, уложить на коржи. Сверху залить шоколадной глазурью.

Сыромятникова О.В.

«Картошка с сюрпризом».

Очистить картофель, чайной ложкой сделать углубление (вынуть как можно больше мякоти). Наполнить углубления заранее приготовленным мясным фаршем с чесноком. Обжарить со всех сторон и сложить в кастрюлю. Обжарить лук, остатки картошки от производства углублений. Все это в кастрюлю, заливаем немного воды и тушим.

Кармакова Т.А.

Торт «Баня».

Поставить кастрюлю в другую кастрюлю с кипящей водой. Растопить 100 г. сливочного масла, влить 2 взбитых яйца с 1 ст. сахара и 1 ст. л. мёда. Добавить 1,5 ч. л. гашёной соды и 2 стакана муки. Когда тесто заварится, выложить его на просеянную муку и замесить. Разделить на 10-12 частей, тонко раскатать и выпекать в горячей духовке. Испеченные слои промазать кремом и посыпать грецким орехом. Крем: взбить 1 пачку сливочного масла и 1 банку сгущенного молока.

Романова Е.А.

«Курица в медово-горчичном соусе». Бедро (голени) (4-6 штук) промыть и высушить. Натереть солью с перцем и чесноком. Смешать 3 ст. л. меда и 3 ч. л. горчицы. Смазать курицу соусом и дать время для пропитки (1,5 часа). В разогретую форму (антипригарную, без масла!) выложить «вкусняшки» и выпекать при температуре 200 градусов примерно 30-40 минут. Подавать на стол в горячем виде, лучше с картошечкой.

Ковтун И. К.

Пирог «Воскресное утро».

1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 стакан манки, ½ ч. л. соды, соль - по вкусу. Тщательно перемешать, поставить в духовку на 15 минут при температуре 200 градусов. А, если ещё вишневым вареньем украсить... пальчики оближешь!!!

Аксенова С.Н.

«Очень вкусные горячие бутерброды». Батон смазывается майонезом с чесноком, на него кладется кусочек ветчины, сверху ломтик ананаса и тертый сыр. Ставим на несколько минут в духовку. Очень вкусно! Рекомендую.



Жизненное Кредо

Романова Е.А.
Всё будет хорошо!

Шуточкина Л.А.
Будь добрым к тем, кто
от тебя зависит.

Мельник И.А., Михеева Е.В.
Все, что не делается, все к лучшему

Кустова А. А.
Помогать другим, любить
окружающий мир, быть от-
крытым для всего нового.

Кармакова Т.А.
Не вешать нос! За битого
двух не битых дают.

Терпигина Т. С.
Надейся на луч-
шее, но готовься
к худшему.

Ковалева А.Н.
Все в моих руках!

Тищенко Л. В.
Все будет хорошо!

Ковтун И. К.
Не расстанусь с Комсомо-
лом, буду вечно молодой!

Аксенова С.Н.
Просто нужно любить
жизнь, работу, семью,
друзей, детей. Все с лю-
бовью и возвращается к
человеку обратно.

Делягина Г.А.
Жизнь - это миг между
прошлым и будущим!

Чумичкина Е.
Жизнь полосатая, как зебра,
черная полоса когда-нибудь
обязательно поменяется на
белую, и все будет хорошо!

Шитковская И. Г.
При любой ситуации: «Это
ещё не конец света!»

Балабосова Т. Н.
Все люди как люди, а я - королева!

Сыромятникова О.В.
Глаза боятся, руки делают.

Одинцова Т. А.
Любить себя, как можно боль-
ше! Уделять, как можно больше
времени себе, семье! До опре-
деленного времени я не знала о
существовании данного девиза.



И снова рецепты...

Силантьева Галина Робертовна.

Моё любимое блюдо - лазанья.

Ингредиенты:

250 г листов лазаньи (нетрудно также и приготовить тесто - как для пельменей, раскатать его тонкими пластами)

1 кг фарша
500 г помидоров
200 г лука
150 г моркови
3-4 зубчика чеснока
1 литр молока
100 г сливочного масла
100 г муки
300 г твердого сыра
50 г пармезана
соль, перец
растительное масло

Рецепт приготовления:

Лук и чеснок мелко покрошить. Морковь натереть на средней терке. С помидоров снять кожицу, мякоть размять или натереть на терке. Лук и чеснок обжарить на растительном масле. Добавить морковь, обжарить. После этого добавить фарш, посолить, поперчить и тушить до готовности (примерно 20-25 минут). Добавить помидоры, потушить еще 5 минут.

Готовим соус "Бешамель". Масло растопить. Когда масло полностью растопится, добавить муку, хорошо перемешать. Слегка обжарить. Затем тонкой струйкой влить молоко, хорошо перемешать и довести до кипения. Нагревать до тех пор, пока соус не станет по консистенции напоминать жидкую сметану. Главное, следите, чтобы не образовались комочки. Соус немного посолить, по вкусу можно добавить мускатный орех или чеснок. Сыр натереть на средней терке. В форму для запекания (у меня форма 20x30 см и высотой 5 см) выложить листы лазаньи (внимательно прочтите инструкцию на упаковке, некоторые фирмы предлагают листы лазаньи отварить, некоторые - использовать сухие листы). На листы лазаньи выложить половину мясного соуса. Затем выложить 1/3 соуса "Бешамель". Посыпать половиной натертого сыра. Накрыть листами лазаньи. Выложить оставшийся мясной соус. Смазать соусом "Бешамель". Посыпать оставшимся сыром. Снова выложить листы. Смазать оставшимся соусом "Бешамель". Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов в течение 40-45 минут. Готовую лазанью вынуть, посыпать тертым пармезаном и поставить в духовку еще на 5-10 минут. К лазанье можно подать томатный соус: обжарить лук, морковь, чеснок. Добавить помидоры, посолить, поперчить и тушить 20-25 минут. Приятного аппетита!

Балабосова Т. Н.

Легкий, полезный и очень вкусный салатик.

Мясо криля, свежий огурец, вареное яйцо, яблоко. Все нашинковать, заправить майонезом и перемешать.

Тищенко Л. В.

«Быстренькая пицца».

3 яйца, 3 ст. л. майонеза, 3 ст. л. муки (с горкой). Тесто получается жидкое. Смазать форму сливочным маслом. Начинка разнообразная: колбаса, сосиски, мясо куриное отварное, сыр, грибы консервированные, зелень. Печь до готовности.

Мельник И. А.

«Салат».

250 г ветчины, 1 свекла, 2 моркови, 3 яйца, соль, перец. Ветчину нарезать пластиками. Свеклу, морковь, яйца отварить, нарезать кубиками. Все смешать, посолить, поперчить, добавить оливковое или растительное масло.

Боброва М. В.

«Блинчики с мороженым фламбе».

Нарезаем кружки: груши, киви, мандарина и 3 кусочка банана. Растапливаем на сковороде небольшой кусочек сливочного масла. Кладем на сковороду фрукты. Сверху немного посыпаем сахаром, добавляем десертную ложку коньяка. Осторожно поджигаем, снимаем с печки. 3 маленьких блинчика красиво укладываем конвертиком, рядом кладем фрукты и сверху шарик мороженого. Красиво, просто, вкусно!

