

Городской конкурс видеороликов «Национальные блюда моей семьи»

Семья Плехановых *«Бабушкины сырники»*



МАДОУ «Детский сад №26»
Средняя группа «Радуга»

«История нашего семейного рецепта»

Каждый раз, приезжая семьей к бабушке, меня охватывала особая атмосфера детства. Я сразу вспоминала её руки, испачканные мукой, запах ванили и нежный аромат сыра, исходивший от её знаменитых сырников. Но главное чудо было вовсе не в самих сырниках, а в истории, связанной с ними.

Всё начинается с тщательного выбора творога.

Затем бабушка брала глубокую миску и аккуратно размешивала его. Затем добавляла яйцо, муку, манку, сахар и щепотку соли.

Самое интересное происходило дальше. Бабушка формировала шарики из теста, слегка приплюснув их ладошкой. После этого обжаривала до золотистой корочки.

И вот тут-то и скрывалась главная тайна. Бабушка поливала их сверху

небольшим количеством варенья и капелькой молока. Этот простой трюк придавал сырникам особую мягкость и нежность. Именно благодаря этому рецепту, мои воспоминания о детстве наполнены теплом и уютом. Аромат свежих сырников до сих пор вызывает улыбку и желание снова оказаться рядом с любимой бабушкой.



«Сырники домашние из творога»

Ингредиенты:

Творог жирный-500 г

Мука пшеничная-2 ст.л.

Сахар-2 ст.л.

*Ванильный сахар-
щепотка*

Яйцо куриное-1 шт.

Щепотка соли

*Масло сливочное для
жарки*



Подготовьте и отвесьте продукты.



*В большой миске
тщательно разомните
творожную массу вилкой,
чтобы получить
однородную консистенцию.*

*Постепенно всыпьте
манную крупу, хорошо
перемешивая. Оставьте
на 10-15 минут, чтобы
манка набухла. Это
сделает сырники более
мягкими.*





*Всыпьте сахар,
ванилин, вбейте яйцо,
оставьте еще на 10
минут.*

*Добавьте
щепотку соли и
хорошо
перемешайте*





Высыпьте муку в отдельную тарелку.

Смочите руки водой.

Сформируйте из теста сырники круглой формы одинакового размера, обваляйте со всех сторон в муке.





*Выкладываем сырники
на разогретую
сковороду с маслом.
Обжариваем до
подрумянивания с двух
сторон.*





*Если любите сладкое,
полейте готовые
сырники вареньем и
ложечкой теплого
молока!*



Сырники по бабушкиному рецепту готовы!!!



Приятного аппетита!!