

## программа «ДОМОВЯТА»

направлена на  
формирование навыков самообслуживания  
и практическую подготовку детей и подростков  
с инвалидностью  
к самостоятельной жизни  
через обеспечение функционирования  
кабинета социально-бытовой ориентировки



Занятия проходят в рамках реализации комплекса мер Вологодской области по поддержке жизненного потенциала семей, воспитывающих детей с инвалидностью «Дорога перемен» (на средства гранта Фонда поддержки детей, находящихся в трудной жизненной ситуации).

## ВЕНСКИЕ ВАФЛИ

Сахар (можно больше) — 100 г  
Мука — 350 г  
Молоко — 1 стак.  
Масло сливочное — 200 г  
Яйцо — 3 шт  
Сок лимонный — 1 ст. л.  
Разрыхлитель теста — 2 ч. л.  
Рстереть масло с сахаром, добавить  
молоко и яйца, затем добавляем муку,  
разрыхлитель и лимонный сок, все  
перемешиваем. Тесто готово!



Для выпечки использовали кухонный гаджет - электровафельницу.

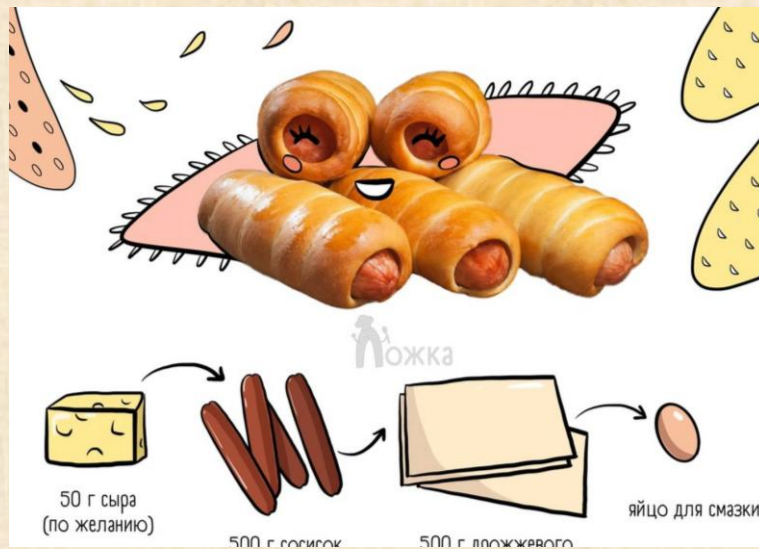


Тесто уложите на противень. Смажьте томатным соусом. На пиццу выложите нарезанные кусочками колбасу, томаты и все что пожелаете. Натрите на терке твердый сыр. Выложите сверху. Разогрейте духовку до 200 градусов и выпекайте. Приятного аппетита!!!





# СОСИСКА В ТЕСТЕ



# Фруктовый салат

Фрукты нарезать кубиками, смешать с йогуртом.



2 банана

1 груша

2 киви

1 апельсин

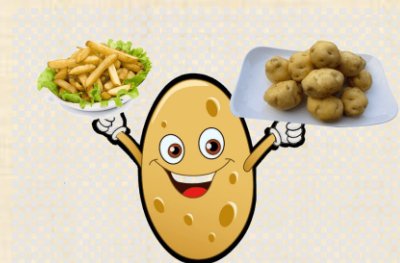
йогурт.





# КАРТОШКА В МИКРОВОЛНОВКЕ

1. Почистили картошку;
2. Помыли, порезали, добавили специи и растительное масло;
3. Сложили в пищевой прозрачный пакет;
4. Завязали пакет, выпустили воздух, сделали 3-4 прокола в пакете;
5. Поместили пакет в микроволновку и включили ее на 10 мин;
6. Блюдо готово!

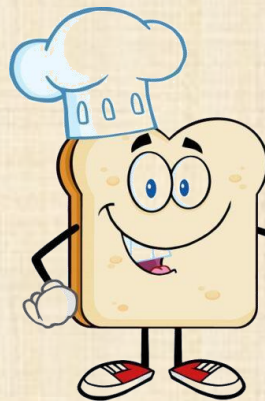








# Тосты с творогом



х4  
хлеб



х3  
творог



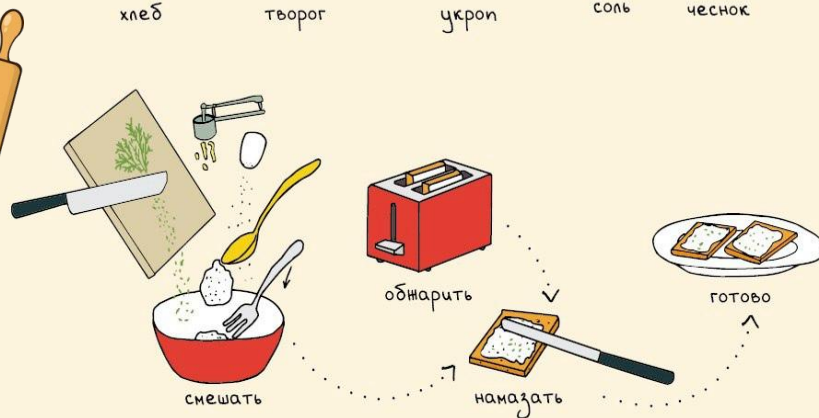
укроп



соль



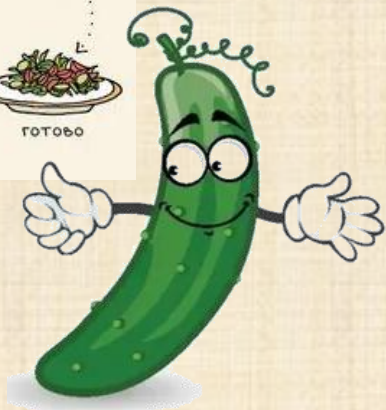
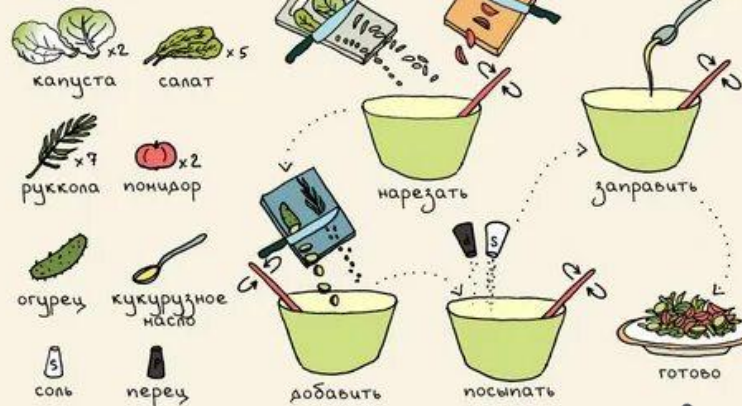
чеснок





## Салат из зелени с помидором и огурцом

Chef-dan



# Жаркое в мультиварке

**Ингредиенты:**  
Мясо – 0,5 кг  
Грибы – 0,5 кг  
Картофель – 1,5 кг  
Лук – 2 шт.  
Морковь – 1 шт.  
Растительное масло  
Вода – 2 стакана  
Соль  
Приправы

**Приготовление:**  
Мясо обжарить в режиме «Выпечка» 20 мин + грибы 10 мин + лук, морковь 10 мин. Добавить картофель, воду и еще на 50 мин.





# Песочное печенье

300 г сливочного масла

4 яйца

1 стак. сахара

0,5 ч. л. соли

0,5 ч. л. соды

ванильный сахар

2 стак. муки



# Сырные гренки



## Состав:

- ✓ 0,5 батона,
- ✓ 100 мл молока,
- ✓ 2 яйца,
- ✓ 50 г твердого сыра.
- ✓ сода, соль, перец;

## Приготовление:

1. Батон порезать тонкими ломтиками.
2. Яйца смешать вилкой с молоком и солью, добавить потёртый на терке сыр.
3. Ломтики батона мочать в яично-молочно-сырную массу и обжарить на растительном масле.



## Пирожки с луком и яйцом

### Ингредиенты

Молоко – 250 мл

Дрожжи сухие – 9 г

Яйцо – 6 шт.

Мука – 500 г

Сливочное масло – 50 г

Зеленый лук – 1 пучок

Соль – по вкусу

Черный молотый перец – по вкусу

Растительное масло – для смазывания формы

1. Взбить яйца с сахаром. Теплое молоко добавить в яйца с сахаром и быстро размешать.
2. Далее развести дрожжи, добавить 250 г муки, размешать, прикрыть полотенчиком и оставить подходить в теплом месте на 30 мин.
3. Затем добавить в тесто мягкое сливочное масло, влить растительное масло, посолить. Муки столько, сколько возьмет тесто. Тесто для пирожков с луком и яйцом должно получиться мягкое и эластичное.
4. Из подошедшего теста слепить пирожки с луком и яйцом и готовим их в духовке.

Приятного аппетита!)







## Пресновики!

0,5 тёплого молока

4 яйца

200 гр. сл. масла растопленного

Чуть-чуть соли

Вымешиваем тесто, муки сыпем до того пока тесто не перестанет липнуть к рукам.

Картофель очистить и отварить в подсоленной воде до готовности.

Слить воду. Растолочь с молоком и маслом.

Из теста формируем маленькие шарики и раскатываем "блинчик" на него выкладываем картофель отступив от краев 1 см., защипываем края и в духовку минут 15.

Достаем и пока горячие смазываем растопленным сливочным маслом тесто.



# “Картофельные драники”

1



картофель 1 кг.



очищаем

быстро натираем на мелкой тёрке пока не потемнела



натираем на мелкой тёрке



лук 1 шт.



Приятного аппетита!

