



Unser Kochbuch

Gymnasium 37
2021



Inhalt

Salate und Vorspeisen

Caesar.....	5
Gefüllte Eier.....	6
Meeressalat.....	7
Gemüsesalat.....	8
Gemüsesalat.....	9
Wintersalat.....	10
Wintersalat.....	11
Obstsalat.....	12
Obstsalat	13
Reissalat.....	14
Obstsalat	15
Obstsalat	16
Salat "Olivier".....	17
Salat "Sommer".....	18
Gemüsesalat.....	19
Salat "Olivier".....	20
Salat "Olivier".....	21
Sommer Salat.....	22
Salat „Olivje“	23
Salat „Ampel“	24

Hauptgerichte

Currywurst aus Berlin.....	26
Pilaw	27
Hähnchen im Ofen.....	28
Überraschung	29
Plow.....	30
Fettuccine.....	31
Pizza Margarita.....	32
Nudeln mit Käse.....	33
Kartoffelpuffer.....	34

Kürbis-Kartoffel-Püree.....	35
Umschläge mit Käse.....	36
Pelmeni.....	37
Pelmeni.....	38
Pelmeni.....	39
Käsebällchen.....	40
Ramen.....	41
Kartoffelpuffer.....	42

Suppen

Schtschi-Suppe.....	46
Fleischeintopf.....	47
Pilzesuppe.....	46
Tomatensuppe.....	47

Nachtsch

Blaubeerpfannkuchen.....	49
Das Törtchen «Kartoffeln».....	50
Apfelkuchen.....	51
Erdbeeren im Schokomantel.....	52
Grießkuchen Mannik.....	53
Himbeercreme.....	54
Kürbiskuchen.....	55
Käsekuchen New-York	56
Quarkkuchen mit Erdbeeren	57
Schokoladenmuffins.....	58
Süße Pfannkuchen.....	59
Tiramisu Kuchen.....	60
Apfelkuchen.....	61
Pfannkuchen.....	62
Pfannkuchen.....	63
Pfannkuchen.....	64
Scharlotte.....	65
Shortbread Cookies.....	66
Charlotte mit Zitrone.....	67
Springerle.....	68
Baiser.....	69
Berliner Apfelkuchen.....	70
Torte aus drei Zutaten.....	71
Grießkuchen "Mannik".....	72



**Salate und
Vorspeisen**

Caesar

Zutaten

Salat
Hähnchenfilet
Kirschtomaten
Parmesan
Brot
Knoblauch
Pflanzenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

Für Soße

Olivenöl
Parmesan
Eier
Senf
Knoblauch
Zucker
Salz



1. Hähnchenbrust in Scheiben schneiden
2. In einer Pfanne braten.
3. Das Brot schneiden
4. Müsli braten.
5. Die Zutaten für die Soße mischen.
6. Den Teller servieren: Salatblätter, Soße, Huhn und Tomaten, Cracker
7. Die Soße darüber gießen.
8. Guten Appetit!

Baganova Jekaterina, 7a

Gefüllte Eier

Zutaten

5 Eier
50 g. Butter
1 Bund Dill
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer.



1. Eier hart kochen, schälen und jedes in zwei Hälften schneiden.
2. Eigelb herausnehmen, in eine Schüssel geben, salzen und pfeffern.
3. Fein gehackte Knoblauch, Dill und Butter zum Eigelb hinzufügen.
4. Alle Zutaten mit einer Gabel verkneten und verrühren.
5. Jede Hälfte mit der Mischung füllen und zusammenlegen.

GUTEN APPETIT!

Dvornikova Daria, 5d

Meeressalat

Zutaten

- ❖ 500 g Garnelen
- ❖ 500 g Käse
- ❖ 4 Eier
- ❖ 1 Zwiebel
- ❖ Mayonnaise



1. Man wäscht, kocht und schält Garnelen.
2. Man kocht und schält Eier.
3. Man schält Zwiebel
4. Weiter schneidet man in Würfel Garnelen, Zwiebel und Eier und legt in einen Teller.
5. Man reibt Käse und auch legt in diesen Teller.
6. Man begießt alles mit Mayonnaise und rührt um.
7. Dann gibt man etwas Salz dazu.
8. Und dieser leckere Salat ist fertig!

Surnina Darja, 10a

Gemüsesalat

Zutaten

2 Gurken
3 Tomaten
Mayonnaise
Salz nach Geschmack



1. Gurken in kleine Stücke schneiden.
2. Tomaten in kleine Stücke auch schneiden.
3. Gurken und Tomaten in eine große oder kleine Schüssel legen.
4. Mayonnaise dazugeben und mischen.
5. Guten Appetit!

Melnikow Dmitrij, 6c

Gemüsesalat

Zutaten

400 g Kartoffeln
200 g Möhren
300g Runkelrübe
1 saure Gurke
1 Zwiebel
4 Esslöffel Öl
200 g Erbsen
Salz und Pfeffer



1. Kartoffeln, Möhren und Runkelrübe 20 Minuten kochen und pellen.
2. Kartoffel, Möhren, Runkelrübe, Gurke in Würfel schneiden.
3. Zwiebel schälen und klein hacken.
4. Salz und Pfeffer dazugeben.
5. Öl über die Salat gießen und alles mischen.
6. Guten Appetit!

Aliew Ruslan, 5a

Wintersalat

Zutaten

2 Kartoffeln
150 g Wurst
2 Gurken
3 gekochte Eier
1 Zwiebel
1 Esslöffel Mayonnaise
Salz
Dill



1. Kartoffeln und Eier schälen.
2. Kartoffel, Gurken, Eier und Wurst in Würfel schneiden.
3. Zwiebel und Dill schälen und klein hacken.
4. Mayonnaise verrühren.
5. Salz und Dill dazugeben.
6. Alles mischen.
7. Guten Appetit!

Skorobogatowa Alina, 5a

Wintersalat

Zutaten

2 Kartoffeln
150 g Wurst
2 Gurken
3 gekochte Eier
1 Zwiebel
1 Esslöffel Mayonnaise
Salz
Dill



1. Zuerst Wurst schneiden.
2. Dann salzigen Gurken schneiden.
3. Kartoffeln, Karotten und Ei kochen.
4. Nach 30 Minuten sie in Würfel schneiden.
6. Alles mischen.
7. Guten Appetit!

Katamadse Wachtang, 5a

Obstsalat

Zutaten

Apfel-1 St.

Banane-1 St.

Apfelsine-1 St.

Jogurt-200 Gr.



1. Alle Früchte waschen und schälen.
2. Dann Früchte schneiden.
3. Jogurt dazugeben.
4. Guten Appetit!

Getze Klim, 5d

Obstsalat

Zutaten

100-200 Gr.

Fruchtjoghurt

1 Apfel

1 Banane

2 Kiwis

1 Mandarine Pasta

Käse 1 Verpackung



1. Früchte gut waschen.
2. Banane und Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden.
3. Mandarine schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Kiwis schälen und in kleine Stücke auch schneiden.
5. Alle geschnittenen Früchte in einer Salatschüssel mischen und Joghurt dazugeben.

Der Fruchtsalat ist fertig.

Guten Appetit!

Eliseewa Marjana, 6a

Reissalat

Zutaten:

150 g Reis
300 ml Gemüsebrühe
1 Rote Paprika
2 Tomaten
1 Gurke
1 Bund Schnittlauch
1 EL Ketchup
½ Zitrone
2 EL Öl
Salz, Pfeffer



1. Reis in Gemüsebrühe kochen und 15 Minuten warten, abkühlen lassen.
2. Gemüse waschen, putzen und klein schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
3. In einer Schüssel Ketchup, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Gemüse, Schnittlauch Röllchen und Reis dazugeben. Alles gut mischen und 1 Stunde durchziehen lassen.
Guten Appetit!

Rogotnewa Jaroslawa, 5c

Obstsalat

Zutaten

2 Äpfel
2 Birnen
2 Kiwis
Banane
Nüsse
Tasse Joghurt



1. Alle Früchte waschen, schälen und Samen wegmachen und in kleine Stücke schneiden.
2. Alles in die Schüssel legen und Nüsse dazugeben.
3. Joghurt über die Salatzutaten gießen.
4. Guten Appetit!

Aleksandrowitsch Diana, 5c

Obstsalat

Zutaten

- 1 Apfel
- 1 Banane
- 1 Orange
- 1 Ananas
- 1 Becher Jogurt
- 100 Gramm Nüsse



1. Apfel, Banane, Ananas, Orange pellen.
2. Apfel, Banane, Ananas, Orange in Würfel schneiden.
3. Jogurt über die Salat gießen und alles mischen.
4. Nüsse dazugeben.
5. Guten Appetit!

Tsaruhaew Ruslan, 6a

Salat "Olivier"

Zutaten:

Kartoffel -3 Stücke
Wurst - 300 Gramm
Salzgurke -2 Stücke
Eier - 4 Stücke
Karotten - 1 Stück
Erbsen -200 Gramm
Mayonnaise-180
Gramm



1. Eier kochen (10 Minuten).
2. Kartoffeln und Karotten in Salzwasser kochen.
3. In Würfel schneiden Karotten, Kartoffeln, Wurst, Eier, Gurken schneiden in kleine Würfel.
4. Erbsen und Mayonnaise hinzufügen.
5. Alles mischen.

Slobin Konstantin, 4e

Salat "Sommer"

Zutaten:

1 Tomate
1 Paprika
Salz
Öl
Petersilie



1. Paprika und Tomate in Scheiben schneiden;
2. Öl gießen, Salz und Petersilie hinzufügen.

Fertig! Guten Appetit!!!

Kostromin Jaroslaw, 4e

Gemüsesalat

Zutaten

Tomate
Gurke
Paprika
Eine halbe Zwiebel
Öl
Salz
Pfeffer



1. Eine Tomate, eine Gurke, einen Paprika, eine halbe Zwiebel nehmen;
2. Diese Gemüse schneiden und sie in einem Schüssel mischen;
3. Dazu ein bisschen Öl, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Rodionow Matwej, 3b

Salat "Olivier"

Zutaten:

Hühnerfleisch (gebraten);
Kartoffeln (300 Gr.);
Karotten (150 Gr.);
Zwiebel (150 Gr.);
Essiggurke (100 Gr.);
Erbsen (400 Gr.);
hartgekochte Eier (3 Stk);
Apfel (sauer) (1 Stk);
Mayonnaise (150 Ml.);
Pfeffer (1 Prise);
Salz (1 Prise);
Dill (0,5 Bund)



1. Für den Salat Olivier zuerst die Kartoffeln (mit Schale) und Karotten in Wasser kochen (ca. 20 min).
2. In der Zwischenzeit gekochtes Hühnchen Fleisch klein schneiden.
3. Nun die Eier kochen (ca. 10 min.) abkühlen lassen, schälen und fein schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
4. Die gekochten und leicht abgekühlten Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden.
5. Anschließend Apfel schälen, entkernen und ebenso in kleine Würfel schneiden.
6. Auch die Essiggurkerl in feine Würfel oder Scheiben schneiden.

Chromzowa Polina, 4e

Salat "Olivier"

Zutaten:

- 4 gekochte Kartoffeln;
- 2 gekochte Karotten;
- 500 gr. Kochwurst;
- 4 hartgekochte Eier;
- 4 marinierte Gurken;
- Erbsenkonserven 1 Glas;
- Mayonnaise;
- Salz;



1. Gekochte Kartoffeln, Karotten, Eier schälen und in kleine Würfel schneiden;
2. Kochwurst und marinierte Gurken auch in kleine Würfel schneiden;
3. Geschnittene Zutaten in eine Schüssel legen;
4. Erbsenkonserven, Mayonnaise und Salz in diese Schüssel dazugeben und alles gut vermischen und cirka 1 Stunde ziehen lassen.

Salat ist gemacht.

Toshchew Denis, 4e

Sommer Salat

Zutaten

- Zwei Gurken
- Zwei Tomaten
- Eine Paprika
- Eine Zwiebel
- Ein Bund Dill
- Zwei Esslöffel
Mayonnaise
- Salz



1. Gurken, Tomaten und Paprika schneiden.
 2. Zwiebel und Dill in kleine Stücke hacken und zum Gemüse ergänzen.
 3. Mayonnaise schmieren, salzen, dann vermischen.
- Guten Appetit!

Scharin Maksim, 4e

Salat „Olivje“

Zutaten:

4 Kartoffeln
250 gr. Wurst
4 Eier
-4 frische
Gurken
2 Salzgurken
1 Zwiebel
Erbsenkonserven
Mayonnaise



1. Kartoffeln und Eier kochen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
 2. Wurst, Gurken und Zwiebel auch in kleine Würfel schneiden.
 3. Alle Zutaten in eine Schüssel legen.
 4. Erbsenkonserven und Mayonnaise in diese Schüssel dazugeben und alles gut vermischen.
- Der Salat ist fertig. Guten Appetit!

Borodina Lawinika, 4e

Salat „Ampel“

Zutaten:

- *eine Gurke
- * zwei Tomaten
- *eine gelbe Paprika



1. Eine Gurke und zwei Tomaten schneiden und mischen;
 2. Alle Zutaten in eine Schüssel legen;
 3. Paprika hacken und hineingeben;
 4. Alles mischen.
- Der Salat ist fertig!

Wolkow Kuzma, 4e

Hauptgerichte



Currywurst aus Berlin

Zutaten

4 Stk. Weißwurst oder
Bratwurst
500 ml Tomatenketchup
1 Esslöffel Curry
500 ml Tomatenketchup
1 Esslöffel Curry
2 Esslöffel Pflanzenöl
zum Braten



1. Die Currywurst in einer Pfanne in heißem Pflanzenöl braun braten.
2. Den Ketchup in einen Kochtopf geben, mit dem Wasser und dem Curry verrühren und erhitzen.
3. Die fertige Currywurst oder Bratwurst auf Tellern anrichten, mit dem Curryketchup übergießen.
4. Guten Appetit aus Berlin!

Martjanow Grigorij, 5d

Pilaw

Zutaten

Reis
Hühnerfleisch
Zwiebel
Karotte
Sonnenblumenöl
Gewürze für Pilaw
Salz
Heißes Wasser



1. Das Fleisch gut abspülen und trocknen, dann in kleine Stücke schneiden
2. Karotten schälen und in dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in dünne halbe Ringe schneiden.
3. Öl in einen Kessel oder Topf mit dickem Boden gießen und bei starker Hitze erhitzen. Die Zwiebel in das erhitzte Öl geben und braun braten und dann rausnehmen.
4. Das Fleisch in heißes Öl geben und goldbraun braten.
5. Karotten zum Fleisch geben und weich braten.
6. Zwei Gläser heißes Wasser geben, einen Teelöffel Salz und Pilaw-Gewürze hinzugeben. 20 Minuten zugedeckt kochen.
7. Reis abspülen und in einen Kessel geben
8. Heißes Wasser in den Kessel geben und etwas Salz hinzufügen. Ohne Deckel bei mittlerer Hitze kochen.
9. Wenn das Wasser verdampft, den Pilaw weitere 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Dann den Herd ausschalten und den Pilaw 15 Minuten unter dem Deckel ziehen lassen.
Pilaw ist fertig! Guten Appetit!

Babuschkina Diana, 8d

Hähnchen im Ofen

Zutaten

Ganzes Huhn
Thymian
Rosmarin
Salz
Pfeffer
Butter
Tomatenpaste
Zitrone
Käse



1. Hähnchen in allen vorbereiteten Zutaten marinieren.
2. Den Ofen vorbereiten. Er muss auf 220 Grad erwärmt werden.
3. Das Backblech vorbereiten, Butter verteilen.
4. Das Huhn in den Ofen legen und 1 Stunde warten.
5. Das Huhn herausnehmen und abkühlen lassen.
6. Zutaten nach Geschmack hinzufügen: Käse reiben, Zitronensaft auspressen.
7. Am Tisch servieren.
8. Guten Appetit!

Leontjev Matvej, 11b

Überraschung

Zutaten

3 Hälften Hühnerbrüstchen (Filet)
Schinken - 120 g
Käse-90 g
2 Gurken eingelegt
Senf 2 Teelöffel
1 Ei
Paniermehl-100 g
Italienische Kräuter- 2 Teelöffel
Öl - zum Braten
Salz - nach dem Geschmack



1. Vor der Zubereitung einen Schnitt auf einer Seite jedes Hühnerbrüstchens machen, aber nicht tief, sondern in der Form einer Tasche.
2. Hühnerbrüstchen von den beiden Seiten abschlagen, salzen und mit italienischen Kräutern bestreuen. Eine Seite mit Senf einschmieren.
3. Käse, Schinken, eingelegte Gurken in dünne Streifen schneiden.
4. Auf die mit Senf eingeschmierte Seite jedes Hühnerbrüstchens eine dünne Schinkenscheibe legen, auf den Schinken einige Käsescheiben und einige Scheiben von eingelegten Gurken.
5. Dann Hühnerbrüstchen durch die Seitenschnitte nach außen wenden, so dass die Füllung drinnen ist.
6. Den Hühnerbrüstchen die Form einer großen Kotelette geben, im zu Schaum geschlagenen Ei und endlich im Paniermehl eintauchen.
7. Dann die beiden Seiten auf einer Pfanne braten.
„Die Überraschung“ ist fertig! Guten Appetit!

Bogdanowa Arina, 8c

Plow

Zutaten

Huhn 600g

Reis 1,5 Tasse

Karotte 1 Stück

Öl 30g

Salz nach Geschmack

Pfeffer nach Geschmack



1. Hähnchen und Zwiebeln hacken, braten.
2. Karotten schälen, in die Pfanne dazugeben.
3. Sie bis zur goldenen Farbe braten.
4. Wasser dazugeben und kochen.
5. Salz und Reis dazugeben.
6. 10 Minuten kochen und auf dem eingeschalteten Herd stehen lassen.
7. Nachdem der Plow ein wenig abgekühlt ist, ist es fertig.

Guten Appetit !

Yakimow Vlad, 6c

Fettuccine

Zutaten

Fettuccine Nudeln-700g
Sahne-250ml
Hähnchenbrust-2st
Butter
Salz und Pfeffer
Pfrmesanrase-100g
Knoblauch-1gew



1. Nudeln kochen.
2. Butter schmelzen.
3. Hähnchen braten.
4. Die Sahne über das Huhn gießen.
5. Guten Appetit!

Bura Agnia, 5a

Pizza Margarita

Zutaten

Pizza 300 gr.

- 100 ml Tomatensauce
- 2 Kugeln Mozzarella
- Salz
- Oregano
- Olivenöl



1. Pizzateig nehmen.
2. Teigkugel dünn ausrollen und auf ein Backblech auflegen.
3. Die Tomaten nach Bedarf überbrühen und schälen, in kleine Würfel schneiden.
4. Pizza mit Tomatensauce bestreichen, mit Tomatenwürfeln belegen und leicht salzen. In Scheiben geschnittene Mozzarella-Kugeln darüber legen, etwas Olivenöl zugeben.
5. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 220°C etwa 12-15 Min. backen.
6. Guten Appetit!

Kazantsew Dmitrij, 5b

Nudeln mit Käse

Zutaten

Pasta
Käse
Verpackung
Würzmittel



1. Nudeln 10-15 Minuten kochen.
2. Nudeln bei kaltem Wasser abspülen.
3. Käse reiben.
4. Nudeln mit Käse bestreuen.
5. Im Ofen (180 Grad) für 20 Minuten backen.
6. Mit Gewürzen bestreuen.

Guten Appetit!

Kopirina Lidia, 6c

Kartoffelpuffer

Zutaten

5 rohe Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Ei
3 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Salz
Gewürze nach Geschmack
Pflanzenöl zum Braten



1. Kartoffeln schälen und reiben.
 2. Zwiebeln schälen und reiben, zu den Kartoffeln geben.
 3. Ei, Gewürze und Salz dazugeben.
 4. Mehl dazugeben.
 5. Kartoffelmasse rühren.
 6. 3 Esslöffel Öl in die Pfanne gießen und die Kartoffeln verteilen.
 7. Auf beiden Seiten braten.
- Guten Appetit!

Migalewa Eva, 6a

Kürbis-Kartoffel-Püree

Zutaten

Ein oder drei Kartoffeln
600g Kürbis
Knoblauch
Salz



1. Kartoffeln 20 Minuten kochen und pellen.
2. Alles in Würfel hacken.
3. Kürbis ins Püree zusammenschlagen.
4. Salz dazugeben.
5. Guten Appetit!

Saybotalowa Alena, 5a

Umschläge mit Käse

Zutaten

2 Eier
200 Gramm Käse
2 Fladenbrot



1. 2 Eier und 200 Gramm Käse in eine Schüssel legen.
2. Käse mit Eiern umrühren.
3. Diese Mischung in einen Umschlag aus dem Fladenbrot wickeln und braten

Stoler Iwan, 5c

Pelmeni

Zutaten

Für den Teig:

4 Ei(er)
1 Glas Wasser
½ TL Salz
n. B. Mehl

Für die Füllung:

1 kg Hackfleisch
1 große Zwiebel(n)
1 Knoblauchzehe(n)
Salz und Pfeffer



1. Alle Zutaten zusammen mischen.
2. Mehl dazugeben
3. Teig gut durchkneten.
4. Die Zutaten für die Füllung vermischen.
5. Das Hackfleisch in die Vertiefungen füllen.
6. Wieder Teig ausrollen und auf die Platte geben und mit einem Nudelholz randrücken.
7. Die Pelmeni aus der Form rausdrücken und ca. 5 - 10 min. in Salzwasser kochen.

Guten Appetit!

Saweljew Sawwa, 5c

Pelmeni

Zutaten

1. Teig
2. Hackfleisch
3. Salz



1. Teig ausrollen.
2. Kreise formen.
3. Hackfleisch dazugeben.
4. Von oben versenken.
5. 10 Minuten kochen lassen.

Guten Appetit!

Sergienko Jurij, 5c

Pelmeni

Zutaten

Hackfleisch (Schweinefleisch und Rindfleisch oder Hammelfleisch) 1 kg
2 Eier
1 EL Salz
zwei Gläser Wasser (400ml)
2 Zwiebeln
800-900g Mehl



1. Eier schlagen und Salz dazugeben und gut vermischen.
 2. In diese Mischung zwei Gläser Wasser gießen.
 3. Langsam Mehl dazugeben und den Teig kneten.
 4. Teig eine halbe Stunde liegen lassen.
 5. Für die Füllung Hackfleisch mit gehalten Zwiebeln nehmen.
 6. Den ausgerollten Teig mit einem Becher ausstechen.
 7. Füllung auf die Teigscheibe geben.
 8. Im Salzwasser 10-15 Minuten kochen.
- GUTEN APPETIT!!!**

Iwanow Sergej, 5d

Käsebällchen

Zutaten

Käse (200 Gramm)

Eiweiß (3 Stück)

Weizenmehl (3 Esslöffel)

Salz (1 Prise)

Pflanzenöl (300 Milliliter)



1. Käse zerkleinern.
2. Eigelb mit Salz mischen und in Käse gießen.
3. Mehl dazugeben.
4. Käsebällchen machen und braten.
5. Käsebällchen abkühlen lassen
6. Guten Appetit!

Sjetschewa Arina, 6c

Ramen

Hähnchen (Filet) 300g,
Hühnchen (Schlagzeung) 2-3 Stk.,
Nudeln 375g,
Eier 4 Stk.,
Spinat 100g,
Karotten 1 Stk.,
Zwiebeln 1 Stk.,
Zwiebeln (grün) 4 Federn,
Knoblauch 3 Zehen,
Algen (Nori) 1 Blatt,
Sauce (Soja) 4 EL.I.,
Öl (Sesam) 2 TL,
Zucker 1 TL,
Ingwer 4 ,
Pfeffer (getrocknete Chili) Prise,
Sesam nach Geschmack.



1. Brühe zubereiten: Hähnchenkeulen in einen Topf geben, grob gehackte Karotten und Zwiebeln dazugeben, mit Wasser eine Stunde kochen.
2. Sojasauce, fein gehackten Ingwer, Knoblauch und Chili in die Brühe geben. Zum Kochen bringen und weitere 5 Minuten kochen lassen.
3. Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
4. Hähnchenfilet in Stücke schneiden und in Sesamöl braten.
5. Eier in einem Beutel kochen.
6. Die Nudeln aufteilen und mit der Brühe aufgießen.
7. Gebratene Hähnchenfiletscheiben, zwei Eihälften und eine Handvoll Spinat in jeden Teller geben. Mit gehackten Frühlingszwiebeln, fein gehacktem Nori und Sesam bestreuen.

Kartoffelpuffer

Zutaten

- 1000 g
Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Eier
- 3 EL Mehl
- 10 EL Öl
- 1 Zwiebel



1. Zuerst schält man die Zwiebel und die Kartoffeln und dann reibt man sie mit einer Reibe - nicht zu fein aber auch nicht zu grob.
 2. Das Ganze kommt danach in eine große Schüssel, wo die Eier, das Mehl, das Salz und der Pfeffer hinzukommen. Alles wird mit den Händen gut durchgeknetet.
 3. Wenn die Kartoffeln nicht sofort verarbeitet werden, empfiehlt es sich, sie vorher auszudrücken, da sie sehr viel Wasser verlieren - allzu lange sollten sie dennoch trotzdem nicht stehen.
 4. Nun wird in einer Pfanne Öl erhitzt und man brät Kartoffelpuffer von beiden Seiten jeweils 6-8 Minuten goldbraun an.
- TIPP ZUM REZEPT:** Servieren Sie die Kartoffelpuffer mit saurer Sahne.

Viktoriia Kokoreva, 11a

Suppen



Schtschi-Suppe

Zutaten

Fleisch - 500 g
Sauerkraut - 300 g
Kartoffeln - 4-5 Stück
Lorbeerblatt
Schwarze Pfefferbeeren
Öl - 1-2 El



1. In den Topf 3 Liter Wasser geben, das Fleisch in den Topf legen und zum Kochen bringen. Den Schaum von der Brühe abnehmen und eine Stunde kochen.
 2. Lorbeerblätter, Pfeffer dazugeben und noch 30-40 Minuten kochen.
 3. Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in den Topf geben.
 4. 15-20 Minuten mit Sauerkraut kochen.
- Guten Appetit!

Tschujkowa Agnessa, 8d

Fleischeintopf

Zutaten

Speck
Truthahn
Wurst



1. Speck braten.
2. Gekochtes Wasser dazugeben.
3. Wasser in einen Topf gießen
4. Die Wurst schneiden und in die Brühe geben.
5. Speck dazugeben.
6. Truthahn dazugeben.
7. 3 Minuten warten.
8. Guten Appetit!

Koskow Oleg, 5b

Pilzesuppe

Zutaten

Pilze
Kartoffeln
Fleisch
Karotte
Zwiebel



1. Die Brühe 1 Stunde 30 Minuten kochen.
2. Fleisch aus der Brühe nehmen.
3. Pilze schneiden und in die Brühe dazugeben.
4. Karotten und Zwiebeln schneiden und dann in die Brühe dazugeben.
5. Kartoffeln 15 Minuten in der Brühe kochen.
6. Beim Servieren Mayonnaise oder Sauerrahm dazugeben.
7. Guten Appetit!

Sapegina Polina, 5a

Tomatensuppe

Zutaten

Tomaten 700 g
Zwiebel 75 g
Butter 60 g
Petersilie 50 g
Reis 115 g
Zucker 5 g
Knoblauch 2 Nelken
Fleischbrühe 1 l / 2L
Salz- nach dem Geschmack



Die Zwiebel schälen und fein hacken. In Butter anbraten, bis sie leicht gebräunt ist. Einige reife Tomaten pflücken, waschen, in Spalten schneiden und mit den Zwiebeln bei schwacher Hitze in einem abgedeckten Topf anbraten.

Wenn die Tomaten weich sind, fügen Sie gewaschene und geschälte Karotten, Petersilie und sortierten und gewaschenen Reis hinzu, fügen Sie Brühe oder Gemüsebrühe hinzu, salzen Sie, fügen Sie Zucker und zerdrückten Knoblauch hinzu.

In einem abgedeckten Topf 45-50 Minuten kochen, bis der Reis cremig ist.

Alles durch ein Sieb reiben und erneut aufkochen, dabei mit einem Löffel umrühren, damit das Gericht nicht anbrennt. Mit Croutons servieren.

Guten Appetit!

Nachtisch



Blaubeerpfannkuchen

Zutaten

300 g Kulturheidelbeeren
250 ml Milch
125 ml Sahne
3 Eier
1 Prise Salz, 1 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Öl
200 g Mehl
Butterschmalz
Zucker, Zimt



1. Milch, Sahne, Eier, Salz, Zucker, Vanillezucker und Öl glatt schlagen.
2. Mehl darüber sieben und unterheben.
3. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen. Beeren untermischen.
4. Butterschmalz in einer Pfanne nicht zu heiß werden lassen, etwas Teig hineingeben und von beiden Seiten goldgelb backen.
5. Warm stellen. Aus dem restlichen Teig 7 weitere Pfannkuchen backen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.
6. Guten Appetit!

Das Törtchen «Kartoffeln»

Zutaten

700 Gramm Gebäck oder
Zwiebacken
200 Gramm Butter
1 Dose Büchsenmilch
1-2 Eslöffel Kakao
1-2 Eslöffel Zucker



1. Einen Fleischwolf, Gebäck oder Zwiebacken rühren.
2. Zerlassene Butter nehmen.
3. Kakao und Zucker in der Schüssel mischen.
4. Gebäck, Butter und Büchsenmilch in der Schüssel mischen.
5. Aus der entstandenen Masse Kugeln aufrollen.
6. Die Masse in Zucker und Kakao wälzen.
7. Die bereiten Kugeln in den Kühlschrank stellen.
8. Guten Appetit!

Tomova Elena, 7b

Apfelkuchen

Zutaten

Butter - 220 g
Zucker - 150 g
Eier - 3 Stück
Sauerrahm - 1/2 Stapel.
Weizenmehl - 250 g
Teigbackpulver - 1 Packung.
Vanillezucker - 2 Packungen.
Brauner Zucker - 1 EL
Apfel (500-600 g, sauer, hart,
es ist besser, grün zu nehmen) -
4 Stück.



1. Eine Schüssel nehmen.
2. Geschmolzene Butter, Zucker und Vanillezucker mischen.
3. Eigelb in die Masse hinzufügen, dann saure Sahne hinzufügen.
4. Mehl und Backpulver mischen und hinzufügen.
5. Alles gut mischen.
6. Eiweiß in den Teig geben und gut mischen.
7. Die Masse in eine Backform legen.
8. Die Äpfel schälen, von den Samen befreien und in dünne Scheiben schneiden.
9. Äpfel auf den Teig in einem Kreis über die gesamte Oberfläche des Kuchens legen (je mehr Äpfel, desto saftiger wird der Kuchen sein).
10. Bei 180 Grad, etwa 45-50 Minuten backen.
11. Den fertigen Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Erdbeeren im Schokomantel

Zutaten

250 - 300 g schöne Erdbeeren
2 Päckchen Kuvertüre weiß,
Vollmilch oder zartbitter
Holzspieße oder Zahnstocher



1. Erdbeeren nach dem Abspülen gut trockentupfen, damit der Schokomantel besser haftet.
2. Jede Erdbeere auf ein Holzspießchen stecken.
3. Kuvertüre im Wasserbad zerlassen.
4. Erdbeeren am Spieß hineintauchen.
5. Die schokolierten Früchte vorsichtig auf einen Teller legen und in den Kühlschrank stellen.
6. Darauf achten, dass kein Wasser in die geschmolzene Schokolade kommt!
7. Guten Appetit!

Minina Anna, 7c

Grießkuchen Mannik

Zutaten

- 1 Glas Grieß
- 1 Glas Mehl
- 1 Glas Kefir
- 150 Gramm Zucker
- 2 Eier
- 50 Gramm Butter
- 1 Teelöffel Soda
- 12 Gramm Vanillin



1. Grieß hineinschütten und Kefir gießen.
2. Butter schmelzen und mit Zucker mischen.
3. Mehl, Soda, Eier und Vanillin dazugeben.
4. Alles verrühren.
5. Teig in die Form gießen.
6. Im Ofen eine Stunde backen.
7. Guten Appetit!

Tscherepanowa Veronika, 7b

Himbeercreme

Zutaten

300 g frische Himbeeren
50 g Puderzucker
300 g Crème fraîche
Mark einer Vanilleschote
2 Eiweiß
Zitronenmelissenblätter



1. Zum Dekorieren einige Himbeeren und 1 EL Crème fraîche pro Portion aufheben.
2. Himbeeren mit Puderzucker pürieren.
3. Vanillemark mit dem großen Rest Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit den pürierten Himbeeren verrühren.
4. Eiweiß in einer zweiten Schüssel steif schlagen, mit einem Metalllöffel unter die Himbeercreme heben.
5. Die Himbeercreme in Schalen füllen und mindestens 1 Stunde kühlen.
6. Mit Crème fraîche, Himbeeren und Zitronenmelisse dekorieren und servieren. Die Creme kann man auch mit anderen Beeren mischen.
7. Guten Appetit!

Minina Anna, 7c

Kürbiskuchen

Zutaten

500 g Mehl
200 g Kürbispüree
60 g Sauerrahm
100 g Wasser
320 g Zucker
8 g Trockenhefe
24 g Presshefe
1 Ei
50 g Butter
5 g Vanillezucker



1. Alle Zutaten mischen, den Teig eine halbe Stunde kneten. Den Teig über Nacht ziehen lassen.
2. Den Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Man kann sie mit Zimt und Zucker bestreichen. Die Streifen verdrehen und auf ein Backblech legen.
3. Alle Zutaten vorsichtig mischen, einige Minuten stehen lassen. Den Teig darüber decken und abkühlen lassen.

Brötchen sollten warm verzehrt werden.

Guten Appetit!

Käsekuchen New-York

Zutaten

- Shortbread-Kekse (300 gr)
- Butter (100gr)
- Frischkäse (600gr)
- Zucker (150gr)
- Eier (3 Stück)
- Sahne 30-35% (200 ml)
- Muskatnuss
- Zitronensaft



1. Die Kekse mahlen, Muskatnuss und weiche Butter hinzufügen
2. Alles gut mischen, in eine Form geben, in den Ofen (200 Grad) geben, dann abkühlen
3. Käse, Zucker und Zitronensaft gut vermischen und Eier hinzufügen
4. Sahne zu dieser Mischung hinzufügen
5. Die Creme auf den gebackenen Kuchen geben und gleichmäßig verteilen
6. Zuerst bei 200 Grad 15 Minuten backen, dann bei 110 Grad 60-80 Minuten backen
7. Bei Raumtemperatur abkühlen und dann über die Nacht kühlen
8. Kuchen kann mit Beeren serviert werden.

Quarkkuchen mit Erdbeeren

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 350 g fetter Hüttenkäse
- 50 g Sauerrahm mit einem Fettgehalt von 20%
- 2 mittelgroße Eier
- 50 g Zucker + 1 Esslöffel
- 2 Esslöffel Grieß
- 2 Esslöffel Butter + etwas mehr für die Form



1. Backofen auf 160 °C vorheizen.
2. Quark, Sauerrahm, Eier, Zucker und Grieß in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer glatt rühren.
3. Eine kleine Auflaufform mit Butter einfetten und die Mischung hineingießen.
4. Die Form in eine größere Form legen, das Wasser in die größere Form gießen - so viel wie möglich.
5. Den Käsekuchen 40 Minuten im Wasserbad backen.
6. Butter mit 1 Esslöffel Zucker schmelzen, Beeren dazugeben (große können gehackt werden) und etwas warten
7. Vom Herd nehmen und mit warmem Käsekuchen servieren.
8. Guten Appetit!

Schokoladenmuffins

Zutaten

- ✓ 120 g Butter
- ✓ 180 g Zucker
- ✓ 2 Eier
- ✓ 250 g Mehl
- ✓ 5 g Backpulver
- ✓ 120 ml Milch
- ✓ 30 g Kakao
- ✓ Schokolade



1. Butter mit Zucker schlägt man mit einem Mixer.
2. Dann fügt man Eier, Mehl, Backpulver und Kakao dazu.
3. Alles vermischt man gründlich.
4. Man gießt die Milch und knetet den Teig.
5. Weiter bedeckt man die Muffinformen mit Backpapier und legt den Teig in die mit dem Papier belegte Form.
6. Man fügt in jeden Muffin mehrere Stücke Schokolade.
7. Man backt Muffins 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen.
8. Unser Dessert ist fertig. Guten Appetit!

Süße Pfannkuchen

Zutaten

Wasser: 1 EL

Milch: 2 EL

Mehl: 1,5 EL

Eier: 3 Stk.

Sonnenblumenöl: 3 EL. L

Zucker: 3 EL. l.

Salz: 1/2 TL



1. Eine tiefe Schüssel nehmen und 3 Eier hineinbrechen.
2. Eier mit einem Schneebesen schlagen.
3. Zucker und Salz zur Eiermischung hinzufügen.
4. Ein Glas Milch hineingießen und rühren.
5. Nach und nach Mehl hinzufügen, dicken Teig kneten.
6. Ein weiteres Glas Milch, Butter und kochendes Wasser hinzufügen. Schlagen, bis es schaumig wird.
7. Eine Portion Teig mit einer Schöpfkelle auf eine heiße und mit Butterschmalz gefettete Pfanne gießen. Pfannkuchen von beiden Seiten goldgelb braten.
8. Gebratene Pfannkuchen sind dünn und sehr lecker. Sie können mit Honig, Marmelade oder mit Füllung umwickelt gegessen werden.

Guten Appetit!

Zvonarev Pavel, 10c

Tiramisu Kuchen

Zutaten

Kekse - 24 Stück

Instantkaffee - 2

Teelöffel Käse - 250 Gramm

Sahne – 350 Gramm (33-35% Fett)

Puderzucker - 5 EL

Kakaopulver - 1 EL



1. Kaffee in einem Glas heißes Wasser auflösen.
2. Kekse in den Kaffee tauchen und sie in eine Form legen. Auf diese Weise 12 Stück Kekse verteilen.
3. Die Creme vorbereiten. Sehr kalte Sahne schlagen, bis sie dick ist. Frischkäse in eine Schüssel geben.
4. Je nach Belieben Puderzucker hinzufügen und die Masse mit einem Mixer schlagen.
5. Die Sahne hinzufügen und die Masse erneut aufschlagen.
6. Die Hälfte der Masse auf ein Backblech gießen.
7. Die Creme in einer gleichmäßigen Schicht über die Leber verteilen.
8. Kekse in den Kaffee tauchen, die zweite Keksschicht verteilen.
9. Den zweiten Teil der Creme über die Leber verteilen.
10. Den Kuchen mit Kakaopulver bestreuen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann erst an den Tisch servieren.
11. Guten Appetit!

Popova Anna, 10c

Apfelkuchen

Zutaten

- 100 g Zucker
- 200 g Butter (weich)
- 300 g Mehl
- 1 Eigelb
- Vanillezucker
- 1,5 kg Äpfel
- 1 Msp. Zimt (gemahlen)
- 100 g Zucker (braun)
- 1 EL Rum
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 50 g Zucker
- 350 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 200 g Mehl (gesiebt)
- 100 g Zucker
- 150 g Butter (in Würfeln)

Vanillezucker 200 ml Milch

2 Eier

10 Esslöffel Mehl

1 Esslöffel Zucker

Backpulver

Vanillezucker



1. Butter, Zucker und Vanillezucker schlagen, das Eigelb dazugeben und weiterschlagen, das Mehl unterrühren.
2. Milch, Zucker und Vanilleschote aufkochen, Vanillepuddingpulver mit kaltem Wasser anrühren. Die heiße Milch mit Vanillepuddingpulver binden und noch 2 bis 3 Minuten kochen.
3. Äpfel schälen und vierteln und mit dem Zucker, Rum und Zimt mischen, in einer heißen Pfanne 10 Minuten kochen lassen.
4. alle Zutaten mit den Händen in einer Schüssel verkneten bis sich kleine Klumpen bilden.
5. ein Backblech ausbuttern und mehlieren und mit dem Teig bis zum Rand ausschlagen. In die Form mit Teig zuerst den Vanillepudding gießen und darauf die Apfelmasse füllen und Streusel darauf verteilen. Den Apfelkuchen bei 160°C 45 Minuten backen.

Wolkow Andrej, 5b

Pfannkuchen

Zutaten

1 Ei
200 ml Milch
150 g Mehl
2 EL Zucker
5 g Vanillezucker
5 g Backpulver



1. Ei, Milch, Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver in einer Schüssel verrühren.
2. Die Pfanne erhitzen.
3. Den Teig in der Pfanne verteilen.
4. Mit etwas Öl von beiden Seiten braten.
5. Fertige Pfannkuchen mit Marmelade oder saurer Sahne einfetten.
6. Guten Appetit!

Kiselewa Alisa, 6a

Pfannkuchen

Zutaten

200 ml Milch
2 Eier
10 Esslöffel Mehl
1 Esslöffel Zucker
Backpulver
Vanillezucker



1. 200ml Milch und 2 Eier mischen.
2. 10 Esslöffel Mehl dazugeben.
3. Backpulver und Vanillezucker dazugeben.
4. Alles verrühren.
5. Jede Seite 5 Minuten braten.
6. Guten Appetit!

Winogradow Fedor, 5b
Winogradowa Jaroslawa, 5b

Pfannkuchen

Zutaten

2 Eier
2 Teelöffel Zucker
200 Milliliter
Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Soda
2 Becher Milch
400 Gramm Mehl



- 1) Eier mit Zucker mischen. Mehl und Salz dazugeben.
- 2) Milch hineingießen und verrühren.
- 3) Für 20 Minuten stehen lassen.
- 4) Löffelchen Öl dazugeben und braten.

Guljaew Maxim, 6a

Scharlotte

Zutaten

- 1'3 Eier
- 2'5-6 Apfel
- 3'ein Glas Zucker
- 4'ein Glas Mehl
- 5'1/2 ein Löffel



- 1.1'Eier, Zucker, Mehl und Soda mischen.
- 2.2'Apfel schneiden.
- 3.3'30 Minuten backen.
- 4.4'Guten Appetit!

Potapow Matwej, 5b

Shortbread Cookies

Zutaten

200 g Margarine
1 Tasse Zucker
2 Eier
1 Essloffel Kefir
1 Teeloffel Soda
2 Teeloffel Zimt gemahlen
4 Tasse Mehl



1. Margarine mit Zucker rieben.
2. 2 Eier fügen, Soda, Kefir und Zimt dazugeben.
3. Teig kneten.
4. Teig ausrollen und Keksform ausschneiden.
5. 15 Minuten im Ofen backen (200 Grad.)
6. Guten Appetit!

Kostutschenko Maxim, 5d

Charlotte mit Zitrone

Zutaten

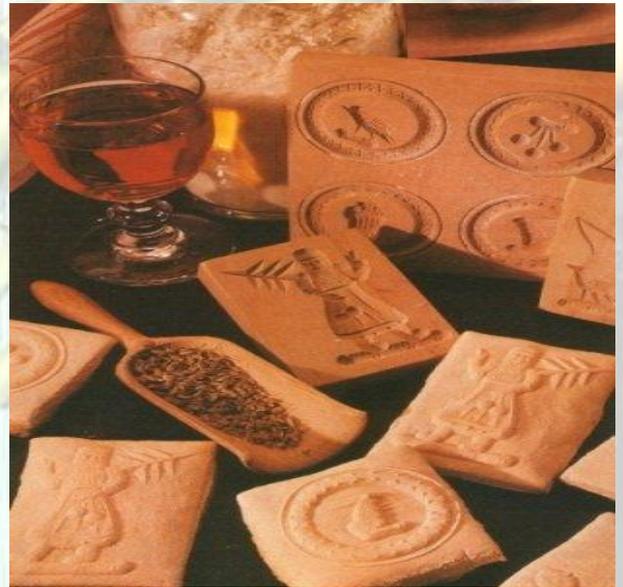
4 Eier
Zucker - Glas
Weizenmehl - 1 Glas
Backpulver - 1 TL
Zitrone (mittelgroß) - 1 Stk.



1. Zitrone mit kochendem Wasser für 5 Minuten gießen und abspülen.
2. Zitrone schneiden und samen wegmachen.
3. Eier verrühren.
4. Masse mit Zucker schlagen.
5. Das gesiebte Weizenmehl und das Backpulver dazugeben.
6. Alles rühren und Zitronen Brei dazugeben.
7. Im Ofen 30-35 Min. mit 180 Grad backen, abkühlen.
7. Guten Appetit!

Springerle

2 Eier
1 Prise Salz
250 g Zucker oder Puderzucker
abgeriebene Schale von 1/2
unbehandelten Zitrone
1 EL Anis (nach Geschmack)
1-2 EL Kirschwasser
250 g Mehl
1 Msp. Hirschhornsalz



1. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
2. Die Eigelbe, die abgeriebene Zitronenschale und Kirschwasser dazugeben.
3. Den Teig in Alufolie wickeln und mindestens 1 Stunde kühl stellen.
4. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.
5. Den Backofen auf 150-175°C vorheizen. Die Springerle darin stellen.
6. Die Springerle aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
7. Guten Appetit!

Selesnew Alexander, 5d

Baiser

Zutate

5 Eier
100g. Zucker
1 Zitrone



1. Eigelb trennen.
2. Eiweiße schlagen.
3. Zitronensaft zu den Eiweißen geben und mischen.
4. Zucker hinzufügen und verrühren.
5. Auf Pergament kleine Becher quetschen.
6. 1 Stunde bei 100 Grad backen.
9. Im heißen Ofen für 30-45 Minuten stehen lassen.

Guten Appetit!

Schustow Atlant, 5c

Berliner Apfelkuchen

Zutaten

400g Mehl
180g Butter
2 Hühnereier
Vanillin
Backpulver
500g Äpfel
Nach dem Geschmack:
Zucker
Zimt
Salz



Ich mache Teig aus Mehl, Butter, Hühnereier, Vanillin, Backpulver, Salz.

Dann muss man die Füllung machen:

Äpfel hacken und Zimtzucker dazugeben.

Ich lege den Teig auf die Form und füge die Füllung hinzu, für die Kruste den Teig darüber reiben.

Ich habe den Kuchen für 40-50 Minuten bei einer Temperatur von 180 Grad in den Ofen gestellt

Der Apfelkuchen ist fertig.

Scharkow Artjom, 9c

Torte aus drei Zutaten

Zutaten

Etwa 300g
Lieblingsjogurt
Eine Verpackung
fertiger
Tortenböden
Etwa 50g
Schaumgebäck



1. Man legt den ersten Tortenboden aufs Tablett und bestreicht den Jogurt.
2. Dann legt man den zweiten auf den ersten und auch bestreicht den Jogurt. Dabei gibt man zum Jogurt ein bisschen Schaumgebäck hinzu.
3. Man legt den letzten Tortenboden und schmückt. Man kann entweder Kakao oder Schaumgebäck oder etwas Anderes nach dem Wunsch hinzugeben.

Kopytina Anna, 9b

Grießkuchen “Mannik”

Zutaten

200 g Grieß
200 g Mehl
2 Eier
200 ml Kefir
2 TL Backpulver
150 g Zucker



- 1) Kefir zum Grieß hinzufügen und 20 Minuten lang quellen lassen.
- 2) 2 Eier mit dem Zucker vermischen. Diese Mischung zum gesiebten Mehl hinzufügen.
- 3) Eiermasse und Mehl mischen. Grieß und Backpulver hinzufügen.
- 4) Teig in eine Backform geben.
- 5) 45 Minuten lang bei 200 °C backen.
- 6) Grießkuchen abkühlen lassen.

Guten Appetit!

Sorokina Darja, 11a

Autoren

- Baganova Jekaterina, 7a
Dvornikova Daria, 5d
Surnina Darja, 10a
Melnikow Dmitrij, 6c
Aliew Ruslan, 5a
Skorobogatowa Alina, 5a
Katamadse Wachtang, 5a
Getze Klim, 5d
Eliseewa Marjana, 6a
Rogotnewa Jaroslawa, 5c
Aleksandrowitsch Diana, 5c
Tsaruhaew Ruslan, 6a
Slobin Konstantin, 4e
Kostromin Jaroslaw, 4e
Rodionow Matwej, 3b
Chromzowa Polina, 4e
Toshchew Denis, 4e
Scharin Maksim, 4e
Borodina Lawinika, 4e
Wolkow Kuzma, 4e
Martjanow Grigorij, 5d
Babuschkina Diana, 8d
Leontjev Matvej, 11b
Bogdanowa Arina, 8c
Yakimow Vlad, 6c
Bura Agnia, 5a
Kazantsew Dmitrij, 5b
Kazantsew Dmitrij, 5b
Migalewa Eva, 6a
Saybotalowa Alena, 5a
Stoler Iwan, 5c
Saweljew Sawwa, 5c
Sergienko Jurij, 5c
Iwanow Sergej, 5d
Sjetschewa Arina, 6c
Schipitsina Maria, 6a
Viktoriiia Kokoreva, 11a
Tschujkowa Agnessa, 8d
Koskow Oleg, 5b
Sapegina Polina, 5a
Schutow Michail, 5b
Minina Anna, 7c
Tomova Elena, 7b
Poletutschaja Darja, 8d
Tscherepanowa Veronika, 7b
Kossareva Maria, 11b
Kopanzewa Polina, 10a
Grinjowa Anastasija, 10a
Sofrina Viktorija, 10a
Zvonarev Pavel, 10c
Popova Anna, 10c
Wolkow Andrej, 5b
Kiselewa Alisa, 6a
Winogradow Fedor, 5b
Winogradowa Jaroslawa, 5b
Guljaew Maxim, 6a
Potapow Matwej, 5b
Kostutschenko Maxim, 5d
Reschetnikow German, 6a
Selesnew Alexander, 5d
Schustow Atlant, 5c
Scharkow Artjom, 9c
Kopytina Anna, 9b
Sorokina Darja, 11a



**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
гимназия № 37**