Hús és tejmentes recept tippjeink:

Gyümölcsleves, nyárról begyűjtött, fagyasztott gyümölcsökből:

Saját terméseinket télire lefagyasztjuk (málna,eper,ribizli,meggy,cseresznye stb.) amiket télen elővéve gyorsan összehozhatunk egy friss gyümölcslevest.

A legjobb kb. fele fele arányban (fele víz fele gyümölcs) feltenni főzni a gyümölcsöket, cukor, kis citromlé,fahéj,szegfűszeg kíséretében. Akinek van otthon, tehet almát is a levesbe. A gyümölcsök viszonylag hamar megfőnek, ezt kevergetés közben ellenőrizhetjük.
Míg fő a leves, elkészítjük a habarást. Én Tejföl/vaníliapuding/tej kombinációját szoktam használni.
Egy kis dobozos tejföl felét elkeverem a vaníliapudinggal és ahhoz kb 1,5 dl tejet adok, és ismét elkeverem, Ha elkezd forrni a levesem, beleöntöm a habarást, és lassú tűzön még kb. 5 percig főzöm tovább. Langyos állapotban tálalom.
(Tóth Adrienn receptje)

Zöldséges családi Pizza:
Ha nagy a család, akár 800 dkg lisztből is készíthetjük az alap tésztát. Fontos leszögezni hogy ez nem a Pizzeriakban kapható vékonytésztás kerek változat.
800 dkg lisztet 1 cs. sütőport, 1,5 ek sóval. 400 ml langyos vízzel, 1dl olajjal összegyúrok (de lehet kenyérsütő dagasztóját is használni, bár az nem energiatakarékos, így bátran használjuk a kezünket). Ha szépen összeállt, meleg helyen kelesztjük kb félórát.
Míg meg kel, előkészítem a feltéteket. Minden zöldség mehet rá, amit szeret a család, és van otthon (borsó,kukorica,gomba,hagyma,paprika stb.) Ezeket elszeletelem. A pizzára 2 féle alapot is rakok, ketchupost, és csípős/tejfölöst. A csípős tejfölös alaphoz tejfölt és általunk házilag legyártott csípőspaprika darálmányt használunk, ezeket keverjük össze. (Évek óta bevett szokás, hogy a kertünkben termett piros erőspaprikát ledaráljuk, és egy kis szalicil hozzáadásával kis dunsztosüvegekbe eltesszük, végtermék egy "hamis Erős Pista" ugyanolyan az íze mint a boltié, csak tudjuk hogy mit tartalmaz, mivel házilag készített, arról nem is beszélve mennyivel olcsóbb)
Ha megkelt, egy nagy tepsit veszek elő, melyet meghintek lisztel, hogy ne ragadjon le a tészta. Kicsit kinyújtom hogy beleférjen a tepsibe, és belehelyezem. Elősütöm a pizzalapot előmelegített sütőben, 180 fokon kb 8-10 percig, de előtte megszurkálom villával, hogy legyen hol távoznia a levegőnek, és ne hólyagosodjon fela tészta. Kivesszük a sütőből, ismét pihentetjük egy negyed órát kb. hogy kihűljön a pizzalap és ne szívja magába a pizzalapot. Ha kicsit kihűlt, elkezdhetjük a kenést. Fele-fele arányban lekenem a pizzalapot ketchupos és csípős alappal, majd ezekre ráhelyezem a feltéteket. Behelyezem a sütőbe és 10 percig sütöm, majd 10 perc elteltével ízlésnek megfelelően sajtot reszelek rá, és pár percre visszatolom, hogy ráolvadjon a sajt.
Kicsit időigényes folyamat, de megéri, és nagyon laktató is, mert nem hasonlítható a mirelit pizzák nyújtotta élményekhez,
(Bánlaki Gergely receptje)

Kínai zöldséges sült tészta:
Amire szükségünk lesz: (kb. 4-5 személyre)
-1 cs spagetti tészta
-szójaszósz
-kis zsiradék
-2 fej vöröshagyma, 3-4 gerezd fokhagyma,

zöldségek minden mennyiségben (sárgarépa, lilahagyma, káposzta, retek, zöldborsó, kukorica)
-Wok, vagy egy nagyobb serpenyő

Kifőzzük a spagetti tésztát, és miután leszűrtük, pihenni hagyjuk. A vöröshagymát apróra vágjuk, és egy kis zsiradékon megfuttatjuk. Hozzáadjuk a felaprított zöldségeket, a zúzott fokhagymát, és kicsit pároljuk a zöldségeket. Kóstolással ellenőrizzük, mennyire puhul a zöldség.
Ha úgy érezzük elég puhák a zöldségeink, előveszünk egy Wok-ot, vagy egy nagyobb serpenyőt, és beleöntjük a tésztát, és a zöldségeket, és ízlés szerint sót, kis borsot, szójaszószt (ez adja a jellegzetes barnás színét a tésztának, de vigyázat vele, ez is tartalmaz sót). Pár percig nagy lángon kavargatjuk hogy összefőjenek/süljenek az ízek, majd tálaljuk. Tálalásnál mindig van az asztalon nálunk "hamis Erős Pista" is, mellyel pikánsabb ízt lehet adni neki. Ismét láthatjuk, hogy a kínai kifőzdékben árult ételeket mi magunk is egyszerűen elkészíthetjük otthon saját ízlésvilágunkra.
(Csömöz Nóra receptje)

Tejmentes sportszelet (sütés nélküli,4-5 főnek)
A boltokból jól ismert sportszelet házi, tejmentes változata. Könnyű, és gyorsan elkészíthető.
Hozzávalók:0,5 kg darált keksz, 25 dkg margarin, 20 dkg porcukor, 1 ek kakaópor, 1 rumaroma
4-5 ek házilekvár,
Tetejére: kimaradt csokiszeletek, mikulásfigurák, vagy tortabevonó

Elkészítés:
A margarint felolvasztjuk, és a többi hozzávalóval szépen elkeverjük, szép masszát kell hogy kapjunk. Ezután keresünk egy kisebb tepsiformát, vagy tortaformát amit kibélelünk folpackal, hogy ne ragadjon le a masszánk, és kitöltjük a masszával. Ezt hűtőbe tesszük kb 3/4 órára.
A hűtőből kivéve a maradék csokikat amiket otthon találunk, vagy veszünk egy tábla tortabevonót, csokiöntetet készítünk, legjobb a gőzöléses technikával (egy lábasba vizet teszünk, arra egy olyan edényt ami befedi a lábast, es ebbe az edénybe rakom a csokikat, egy kis olaj, vagy margarin hozzáadásával, és gőz felett szépen felolvasztom. Ha úgy érezzük nem elég folyékony a csoki, rakjunk hozzá még margarint vagy olajat) Ha felolvadt, rácsorgatjuk a masszánk tetejére, és míg megdermed, a hűtőbe rakjuk
Jó étvágyat hozzá! Fiúk is bátran csinálhatják
(Gazsó Mihály receptje)