

КРАУДФАНДИНГОВЫЙ ПРОЕКТ



Вкусно как в  
действительности:  
рецепты от  
бабушки

25 group

# Идея проекта

Больше чем кулинарная книга

Проект прикладного характера с социальной направленностью.

“Вкусно, как в детстве: рецепты от бабушек” - это краудфандинговый проект, который включает в себя разработку дизайна книги, сбор рецептов от бабушек по всей стране, формирование книги, ее составление, печать и создание также электронного варианта книги. Книга должна включать в себя иллюстрации, рецепты и советы от бабушек.

ЭТО БОЛЬШЕ, ЧЕМ ПРОСТО КНИГА  
ЭТО ВЫРАЖЕНИЕ БЛАГОДАРНОСТИ  
НАШИМ БАБУШКАМ.

ВСПОМНИТЕ, КАК ВЫ СИДЕЛИ НА  
БАБУШКИНОЙ КУХНЕ ОЩУЩАЯ ВОСХИТИТЕЛЬНЫЙ АРОМАТ  
ДОМАШНЕЙ ВЫПЕЧКИ? С КАКИМ УДОВОЛЬСТВИЕМ ВЫ  
УПЛЕТАЛИ БЛИНЫ С ВАРЕНЬЕМ? А КАКОЙ УДИВИТЕЛЬНО  
НАСЫЩЕННЫЙ СУП КАЖДЫЙ РАЗ ГОТОВИЛА  
ЛЮБИМАЯ БАБУЛЯ...

КАЖДОМУ ИЗ НАС ИНОГДА ХОЧЕТСЯ ВЕРНУТЬСЯ  
В ЭТИ ЧУДЕСНЫЕ ВРЕМЕНА. ИМЕННО ПОЭТОМУ МЫ  
И НАПИСАЛИ ЭТУ КНИГУ - В НЕЙ СОБРАНЫ САМЫЕ  
ВКУСНЫЕ РЕЦЕПТЫ И САМЫЕ ТЁПЛЫЕ ВОСПОМИНАНИЯ  
НАШИХ БАБУШЕК. ЭТО СПОСОБ ВЫРАЗИТЬ УВАЖЕНИЕ  
СТАРШЕМУ ПОКОЛЕНИЮ, А ТАК ЖЕ ЛИШНИЙ РАЗ  
НАПОМНИТЬ, КАК ВАЖНО ГОВОРИТЬ СВОИМ БЛИЗКИМ:

«СПАСИБО ЗА СЧАСТЛИВОЕ ДЕТСТВО, Я ТЕБЯ ЛЮБЛЮ!»

ВКУСНО  
КАК В ДЕТСТВЕ:  
РЕЦЕПТЫ ОТ  
БАБУШКИ



ВКУСНО КАК В ДЕТСТВЕ: РЕЦЕПТЫ ОТ БАБУШКИ



УСПЕШНО ЗАВЕРШЕН

поделиться

## Вкусно как в детстве: рецепты от бабушки

Больше, чем просто книга рецептов. Это наша благодарность бабушкам за наше счастливое детство, это истории от старшего поколения, советы молодым хозяйкам и теплая атмосфера заботы



25 158 ₽

из 50 000 ₽

СОБРАНО 50%

30 раз  
ПОДДЕРЖАЛИ

25 мая  
ЗАВЕРШЕН

24 февраля  
ЗАПУЩЕН

ЗАВЕРШЕН

Литература и журналистика



АВТОР

Гаринова Валерия

2 проекта, 2 подписчика

РЕДАКТИРОВАТЬ



УСПЕШНО ЗАВЕРШЕН

поделиться

# Вкусно как в детстве: рецепты от бабушки

Больше, чем просто книга рецептов. Это наша благодарность бабушкам за наше счастливое детство, это истории от старшего поколения, советы молодым хозяйкам и теплая атмосфера заботы



АВТОР

Гаринова Валерия

2 проекта, 2 подписчика

РЕДАКТИРОВАТЬ

## Почему это больше, чем просто кулинарная книга?

Потому что мы собираем книгу, которая будет включать в себя не только «секретные» рецепты старшего поколения, но и их истории, советы молодым хозяйкам и все премудрости, которыми они захотят с нами поделиться

## Кто мы?

Мы команда из Высшей ШколыЭкономики, которая решила вывести обычный студенческий проект на новый уровень и обратить Ваше внимание на бабушек и дедушек. Ведь для них сейчас главная радость это уделенное им время.

Поддерживая проект Вы не просто отдаете деньги на составление книги, Вы получаете долгосрочное напоминание наконец-то взять телефон, позвонить своей бабушке или даже пожилой маме и сказать: «спасибо за мое счастливое детство и за твою любовь»

## Чем хороша наша книга?

Мы делаем книгу для всех: красивый рисованный дизайн и классное наполнение для тех, кто будет покупать эту книгу, как подарок-актуальные, простые и интересные рецепты для тех, кто покупает книгу себе, чтобы готовить  
-пояснения и советы для тех, кто только начал свой путь хозяйки или хозяина

## На что мы собираем средства?

В первой части проекта мы собираем деньги на оплату работ иллюстраторов, сборщиков книги и редакторов текста, чтобы получить полноценную электронную версию, готовую для печати

Никакой оплаты за свой труд мы не подразумеваем, для нас это больше социальный проект

Почему это всего лишь первая часть проекта или Почему мы разделили проект на 2 части?



## Открытка с портретом бабушки и уникальным рецептом

Открытка с уникальным рецептом от одной из бабушек, которая участвовала при создании книги  
\*Дизайн-макет может отличаться от готовой открытки

ПРИМЕРНАЯ ДАТА ДОСТАВКИ  
18 АПРЕЛЯ 2022 Г.

СПОСОБЫ ПОЛУЧЕНИЯ  
САМОВЫВОЗ

350 ₽

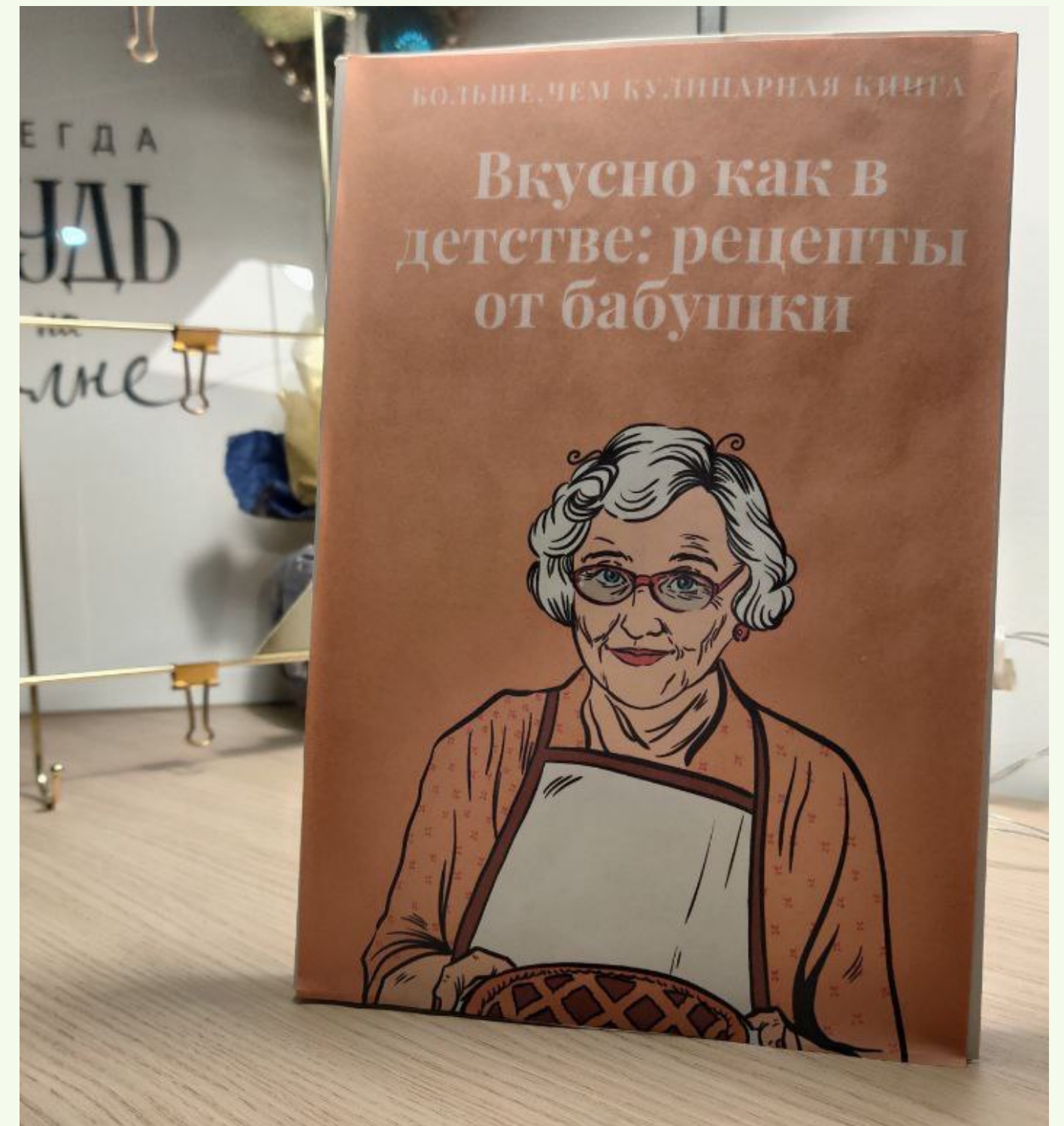
КУПЛЕНО 5





# Актуальность и уникальность

На сегодняшний день, данному проекту нет абсолютных аналогов. Уникальность проекта заключается в смеси "технического" и художественного аспектов книги, а также в замысле передачи эмоций детства и социальной направленности



# Анализ конкурентов

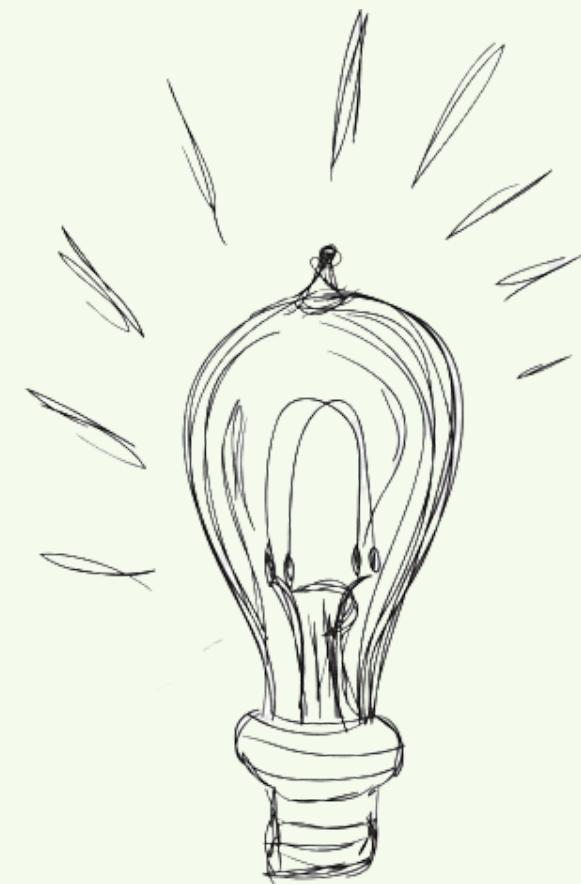
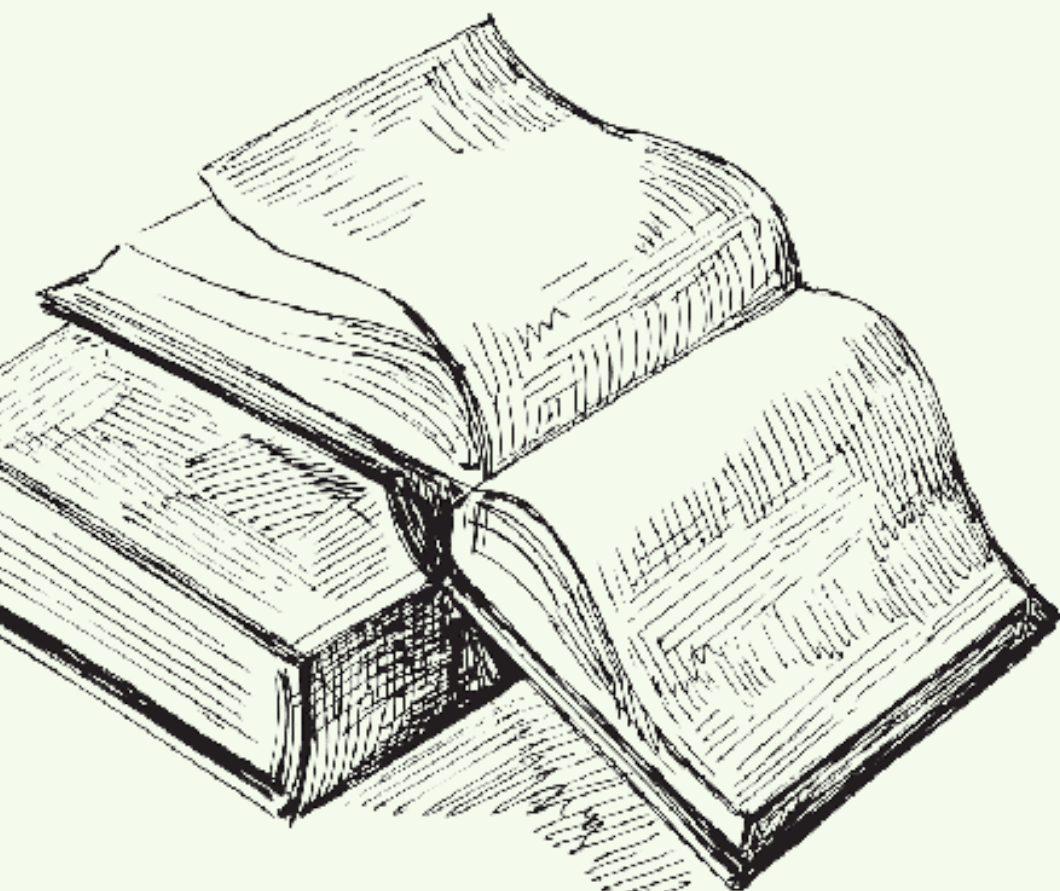
	«Кулинарная книга моей бабушки. Невысокая кухня и всякое нытьё»	«Кулинарная книга оптимистки. Домашние рецепты и вкусные истории»	«Рецепты еврейской мамы»	«Энциклопедия современной русской кухни. Подробные пошаговые рецепты»	"Вкусно как в детстве: рецепты от бабушки"
Обилие рецептов	+	-	+	+	+
Наличие художественной части, дающей историю рецептам	+	+	+	-	+
Удобная, понятная вёрстка рецептов	-	-	+	+	+
Сбалансированное соотношение «художественной и технической части»	-	-	-	-	+
Рецепты от множества источников	-	-	-	+	+
Возможность оставлять заметки	-	-	-	+	+



# Риски проекта

Риск	Способ минимизации
Риск не собрать необходимое количество средств на краудфандинговой платформе «Планета»	Кампания по рекламированию нашего проекта для увеличения заинтересованности людей в нашем проекте на краудфандинговой платформе «Планета»
Ошибки расчетов бюджета, которая приведет к нехватке средств	«Закладывание» определенного процента средств на амортизацию бюджета
Увеличение стоимости иллюстраций	Заключение договора с иллюстраторами как можно скорее для того, чтобы сразу знать сколько будет стоить графическое оформление книги и избежать поднятия стоимости по окончанию работ
Недостаточная мотивация участников проекта	Постоянное вовлечение в работу, контроль лидера проекта за состоянием участников и оказание должной помощи и поддержки
Рост цен типографии	Заключение договора в ближайшее время, чтобы избежать изменения цен
Наличие большого количества конкурентов на краудфандинговой платформе «Планета»	Кампания по рекламированию нашего проекта для увеличения заинтересованности людей в нашем проекте на краудфандинговой платформе «Планета», протраивание УТП нашего проекта
Риск не собрать необходимое количество рецептов	Кампания по рекламированию нашего проекта для увеличения заинтересованности людей в нашем проекте на краудфандинговой платформе «Планета»
Риск не подобрать хорошую базу рецептов	Увеличение количества опрашиваемых бабушек
Неудовлетворенность качеством рисунков от иллюстраторов	Необходимо заранее просмотреть работы иллюстраторов, а также контроль в процессе их работы
Плохое качество печати книги	Тщательный выбор типографии. Заказ пробных образцов
Срыв сроков поставки «призов» для людей, «задонативших» на краудфандинговой платформе «Планета» из-за долгого (затянувшегося) процесса подготовки книги	Четкое исполнение календарного плана и контроль за исполнением сроков прочих исполнителей
Риск не продать книги, которые останутся после отсылки «призов» для людей, «задонативших» на краудфандинговой платформе «Планета»	Рекламная кампания готового продукта, поиск магазинов, где возможно сбыть нашу книгу. Уменьшить тираж

# Реализация проекта





# Задачи, поставленные перед реализацией

- Создать книгу и напечатать 200 экземпляров,
- Создать сайт,
- Завести и заниматься продвижением и ведением социальных сетей,
- Создать проект на Planeta.ru с целью собрать 50 тысяч рублей,
- Заключение договор с магазином по продаже книг.



# Распределение ролей в проекте

**Матвеев Юрий:**

В первую очередь на нем была организационная роль.

Все внутренние взаимодействия и координация между членами нашей команды проходили через Юрия. Он делал календарный план, распределял задачи между членами команды и следил за их выполнением, был неким project manager`ом, связующим звеном.

**Гаринова Валерия:**

Занималась множеством задач, в основном с целью сокращения издержек.

Она занималась финальной подготовкой обложки книги, чтобы сдать ее в типографию в нужном формате, подгоняла рецепты под макеты, финально обрабатывала книгу и подготавливала ее для печати, создавала открытки-вознаграждения на Планету, писала введение и заключение для книги, составляла ее структуру. Занималась подбором и переговорами с исполнителями.

**Ситдикова Лана:**

Занималась разработкой сценария и идеи для рекламного ролика,

обдумывала возможные способы привлечь спонсоров и замотивировать их к пожертвованию. Занималась поиском бабушек, проведением интервью, записью рецептов

**Гладышева Екатерина:**

Занималась визуалом, подготавливала интересные и

запоминающиеся презентации для его описания, помогала со сценарием для ролика, форматировала рецепты



Название операции	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь
Поиск иллюстраторов						
Поиск сборщика книги						
Поиск дизайнера для обложки						
Поиск редактора						
Поиск актеров для рекламных роликов						
Ведение бюджета и учета						
Поиск полезной информации для социальных сетей						
Поиск новых возможности для проекта						
Поиск бабушек для участия в проекте						
Создание аккаунты в социальных сетях						
Ведение социальных сетей						
Поиск типографии для издания книги						
Переговоры с книжными интернет-площадками и магазинами						
Интервью у бабушек						
Письменное оформление рецептов						
Редактура книги и написание статей						
Решение вопроса местами продаж						
Подготовка книги к печати						





# Подготовка базы проекта

Для создания книги было опрошено более 30 бабушек из разных уголков России. В основном были проведены интервью "в живую", однако были еще и "созвоны", общение при помощи электронных писем.



Добрый день, Зинаида Владимировна!

Я пишу кулинарную книгу "Вкусно как в детстве: рецепты от бабушки" и была бы очень рада Вашей помощи. Ваша внучка, Ирина сообщила, что Вы можете поделиться с нами парочкой рецептов и дать несколько советов по домоводству.

Немного расскажу про книгу. Суть книги заключается в том, что мы проводим интервью с бабушками по всей России, спрашиваем об интересном жизненном опыте, рецептах и полезных советах молодым хозяйкам, потом собираем это всё в одну книгу и издаем. Книга будет наполнена воспоминаниями детства и эмоциями, поэтому мы просим рассказывать всё просто, без особых раздумий, так как вы говорили бы в жизни.

Спасибо заранее за Вашу помощь!

С уважением,  
Гаринова Валерия

16:37

Ответ: Книга рецептов

Кому:

Здравствуйте!

Рада помочь, приятно, что ко мне обратились. Скажу честно, пока я жила со своей мамой и со своей бабушкой в селе Болшево под Королевым вообще не готовила. В детстве всегда хотела заниматься космическими кораблями летать к далёким далёким звёздам и помогать всяким там разным космонавтам, потом училась в школе в университете. Начнем со школы, Там училась упорно потом всякие экзамены сдавала, не то что у вас сейчас ЕГЭ, мне внучка все про это рассказывала, но думаю это сейчас неважно. В общем училась, и так, сказать, всё получилось. Меня взяли в университет я там была одной практически девушкой, в своем потоке это точно. А это ведь было в 1975-м году. Но это не суть важно это на отдельную книгу уже тянет ребятки. Так что скажу вам для книги только то, что студенчества моё было голодным, очень голодным. Вот и пришлось мне отдуваться за свое детство, пришлось научиться готовить, получалось вот



# Иллюстрация и подготовка книг

## Заклучение



**БЛАГОДАРИМ  
ОТ ВСЕЙ ДУШИ**  
от авторов

“Книга далась нам совсем не легко, но нас “взбадривало” общение с бабушками. Когда понимаешь зачем ты что-то делаешь, дело идет в два раза проще!

Мы бы хотели, чтобы Вы прямо сейчас позвонили семье и выразили свою любовь, поговорили чуть дольше обычного... И тогда Вы сделаете нас самыми счастливыми авторами) А ещё, никогда не сдавайтесь и будьте уверены, что Вас поддержат!



Но у нас есть еще кое-что для Вас:

Эта книга создана для того, чтобы сохранять и передавать мудрость наших бабушек и дедушек, но однажды мы все станем старше.. И чтобы записать и однажды передать свои знания, мы предлагаем воспользоваться листами для записи рецептов и советов на следующих страницах

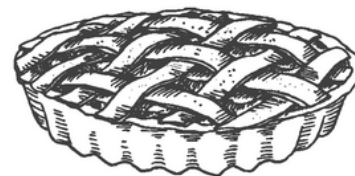


Дальше листы для записи, не стесняйтесь - пишите любимые рецепты и умные мысли

Успехов во всех начинаниях!



# ВЫПЕЧКА

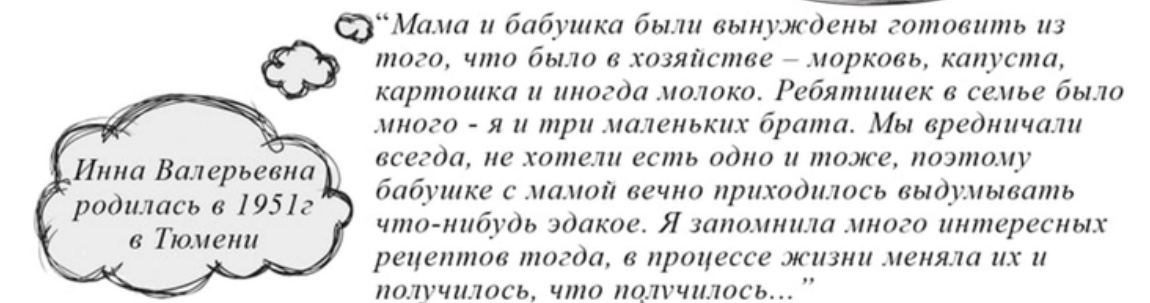


## Супы

# СУП ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С МОЛОКОМ



от бабушки Инны



Инна Валерьевна  
родилась в 1951г  
в Тюмени

**Ингредиенты:**  
Небольшой кочан свежей капусты;  
1 морковь;  
1 пучок петрушки;  
Столовая ложка сливочного масла;  
Ложка муки;  
1,5 л молока



Вместо муки можно класть 1/2 стакана промытой ячневой крупы. Отварить крупу нужно будет вместе с капустой

**Переходим к приготовлению:**

1. Капусту нужно очистить, разрезать на части, обдать кипятком, откинуть на решето [в современном мире оно прекрасно заменяется ситом или сложенной марлей], поставить варить с 3 стаканами воды.
2. Когда всё закипит, посолить, положить 1/2 горсти рубленой зелени петрушки, 1 морковь, 1 ветку петрушки, ложку масла, варить пока не сделаются мягкими эти коренья.
3. После этого влить 3-5 стакана молока, прибавить муки с растопленным маслом, прокипятить и подавать.

**Приятного аппетита!**



Чтобы дома всегда было легко найти что угодно, храните похожие вещи вместе. Моя мама всегда говорила мне: “юбки на одну полку, стаканы на другую” и смеялась. А потом я ее поняла, когда однажды без труда нашла веник, о котором совсем забыла, в шкафу с тряпками и швабрами в самом углу



# Цифры проекта

31

бабушка приняла  
участие в составлении  
книги

48

рецептов  
в книге

74

страницы  
в книге

25 158

рублей  
собрано

# Финансовая отчетность проекта

Наименование	Количество	Стоимость
Иллюстрирование книги: создание макета страницы, 5 разделов, иллюстрации, первичная черновая сборка	1	10 000
Иллюстрирование обложки	1	800
Затраты на печать экземпляров	30	12 049
Затраты на печать открыток-вознаграждений	6	300
Маркетинговые затраты	х	х
Итого		23 149



ул. Вавилова, д. 19, Москва, 117997  
900 +7 495 500-55-50 19 Vavilova St., Moscow, 117997  
www.sberbank.ru

Сформировано в Сбербанк Онлайн 18 июня 2022 года

## Справка по операции

ПАО «Сбербанк» сообщает<sup>1</sup>, что указанная ниже операция зачисления была совершена по карте Visa Classic \*\*\*\* \* 9337, держателем которой является ВАЛЕРИЯ МАКСИМОВНА Г.

Операция совершена  
10 июня 2022 в 00:00

Статус операции  
Исполнена

Сумма в валюте карты  
21 384,30 руб.

Сумма в валюте операции<sup>2</sup>  
21 384,30 руб.

Тип операции  
Прочие поступления

Описание

Код авторизации  
-

Дергунова К. А.  
Управляющий директор Дивизиона «Забота о клиентах»



<sup>1</sup> Обратите внимание, что некоторые организации требуют заверить документ в офисе Банка. Рекомендуем уточнить требования к документу у получателя

<sup>2</sup> По курсу банка на дату обработки операции

# Сайт проекта

**Вкусно как в детстве**

**Магазинчик**

**Связаться с нами**

Наконец-то вышел тираж книг!

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ

## Вкусно как в детстве: рецепты от бабушки

Больше, чем книга книга рецептов



**Вкусно как в детстве**

Наконец-то вышел тираж книг!

УЗНАТЬ БОЛЬШЕ

## Вкусно как в детстве: рецепты от бабушки

Больше, чем книга книга рецептов




## А вот так можно проявить заинтересованность

Мы очень рады любым вопросам, отзывам и предложениям - Ваш отзыв заставит нас понять, что в проекте заинтересованны  
А также мы будем очень рады, если Вы поможете нам связаться с Вашей бабушкой, если она готова помочь нам в составлении 2 редакции книги




Добро пожаловать в наш скромный магазинчик



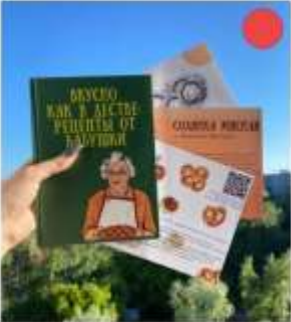
Открытка с одним из рецептов

250 р.




с одним из рецептов

250 р.




Предзаказ 2 редакции книги

200 р.



Предзаказ 2 редакции книги



Предзаказ 2 редакции книги

200 р.

Добавить в корзину

Эта рецептура в нашей версии не входит в редакцию книги. Если вы хотите получить книгу в формате PDF, то вы можете заказать ее в формате PDF. Если вы хотите получить книгу в формате PDF, то вы можете заказать ее в формате PDF.

В нашей версии в формате PDF, книга рецептурной книги в формате PDF, книга рецептурной книги в формате PDF, книга рецептурной книги в формате PDF.



Ингредиенты:

- 800 г телятины,
- 100 г масла,
- 3 луковицы,
- 2 ложки муки,
- 1/2 мускатного ореха,
- 3 яйца,
- 1 стакан сухарей панировочных

Процесс приготовления:

1. Нарезать кусками телятину или мягкую говядину, посолить, прибавить рубленого луку, поджарить в ложке масла.
2. После этого пропустить через мясорубку, прибавить муки, перцу, мускатного ореха, соли.
2. Сложить в кастрюлю, подлить бульона и варить, постоянно мешая, до тех пор, пока фарш получится в виде густой каши и остудить.
3. После этого наделать вид продолговатых лепешек из полученной смеси, обвалять в яйцах, сухарях, что следует повторять раза 2 - 3 и каждый раз обвалять сухарях, смазать яйцом и дать обсохнуть
4. После третьего раза жарить в масле пару минут, а затем отправить в духовку, нагретую до 180 градусов, на 7-10 минут доходить, либо закрыть крышкой и довести до готовности.

Приятного аппетита!

QR-код ля тех, кто хочет  
связаться с нами или  
побольше узнать о проекте



View Insights

Boost Post



Liked by budem\_znakomu and 15 others

granny\_cooking\_book ВСЕМ ПРИВЕТ!

Сегодня мы расскажем кто мы, чем мы... more  
29 January · See Translation

# САЛАТ «ПОЛЕВОЙ» ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ от Бабушки Саши

“Я вообще всю жизнь была городская, у нас деревни как таковой и не было, всегда ездили летом к друзьям, не просто так конечно, всегда помогали – то картошку посадить помочь, то вишню собирать – у кого что. Помню в студенчестве собрались к подруге Катьке в деревню, у неё там дед жил, капусту сажал. Один раз попросил он нас помочь ему эту капусту заквасить и по банкам закатать. Пока мы возились он нам про всякие капустные салаты рассказывал – оттуда этот салат и узнала. Простой такой, незатейливый салатик.”

# МЯСНЫЕ ПЫШКИ от Бабушки Вали

“Люблю я выпечку! И все у нас любят – дочка любит, внучата любят, муж всегда любил. Я каждые выходные пекла и пеку чего-нибудь, при том, как говорится, в «производственных масштабах» - на всю нашу большую семью. И не понимаю я выпечку, которая так, для виду, чтобы “перекусить” - хорошими пирожками да пышками можно и пообедать, и поужинать! Ну вот пышки с мясом так и прижились – вроде и быстро и просто и сытно.

# ВКУСНО КАК В ДЕТСТВО РЕЦЕПТЫ БАБУШКИ

Е, ЧЕМ ПРОСТО КНИГА  
ЕНИЕ БЛАГОДАРНОСТИ  
УШКАМ

К ВЫ СИДЕЛИ НА  
НЕ ОЩУЩАЯ ВОСХИТАТЕЛЬНЫЙ  
ЕЙ ВЫПЕЧКИ? С КАКИМ  
МЫ УПЛЕТАЛИ БАНИНЫ С  
ОЙ УДИВИТЕЛЬНО НАСЫЩЕННЫЙ  
ГОТОВИЛА

АС ИНОГДА ХОЧЕТСЯ ВЕРНУТЬСЯ  
ВРЕМЕНА ИМЕННО  
ЭТУ КНИГУ - В НЕ  
РЕЦЕПТЫ И САМЫЕ  
НАШИХ БАБУШЕК. ЭТО  
НИКЕ СТАРШЕМУ ПОР  
РАЗ НАПОМНИТЬ, КА  
БЛИЗКИМ:  
СТАБИВОЕ ДЕТСТВО.



Рецепты от бабушки: вкусно как в дет...  
29 Jan at 19:38

ВСЕМ ПРИВЕТ!

Сегодня мы расскажем кто мы, чем мы занимаем...  
почему Вам точно нужно на нас подписаться 😊

Кто мы?

колы Экономики, котор...  
студенческий проект на...  
Ваше внимание на...  
для них сейчас главная...  
время

ках: собираем их истор...  
ной мыслью тем не мен...  
ной книги

удфандинговую платфо...  
Вашей поддержки!



# Перспективы развития проекта



Мы готовы ответить  
на вопросы