

*Лучшая кухня
мира*



Лучшая кухня мира

Шрифты предоставлены компанией «ПараТайп»

Составитель Виктория Мартинез

Книга для любителей разнообразия на кухне, желающих порадовать своих домочадцев и гостей не только всеми нами любимыми русскими блюдами, но также внести «изюминку», подав к столу что-то из мировой кухни, что покажется Вам необычайно удивительным на вкус. Здесь вы найдёте русские, итальянские, испанские, французские и других народов блюда, приготовление которых не составит особого труда, а увлечёт и откроет желание сделать их вновь и вновь.

ЭТА КНИГА – ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК ДЛЯ ЛЮБОЙ ХОЗЯЙКИ.



ISBN 978-5-4498-3052-4

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ОГЛАВЛЕНИЕ

[Лучшая кухня мира](#)

[Вступление](#)

[ЗАКУСКИ](#)

[Бутерброды](#)

[Смёрбрёд с яйцом \(Датский сендвич\)](#)

[Бутерброды с колбасой](#)

[Бутерброды с омлетом](#)

[Бутерброды с рыбными консервами](#)

[Бутерброды с сельдью](#)

[Бутерброды с печенью](#)

[Бутерброд со скумбрией](#)

[Горячие бутерброды](#)

[Горячие бутерброды с сыром](#)

[Горячие бутерброды с яично-килечной смесью](#)

[Горячие бутерброды с копченой рыбой](#)

[Горячие бутерброды со шпротами и сыром](#)

[Горячие бутерброды с яйцом и ветчиной](#)

[САЛАТЫ](#)

[Салат «Морской»](#)

[Салат «Мамин»](#)

[Французский салат](#)

[Салат «Гнездо»](#)

[Салат « Легкий»](#)

[Салат с картошкой «ФРИ»](#)

[Салат «Колбасный»](#)

[Салат из помидоров](#)

[Салат «Вечерний»](#)

[Салат с грибами](#)
[Салат из картофеля](#)
[Салат «Любимый»](#)
[Салат с макаронами и помидорами ЧЕРРИ](#)
[Салат «Зеленый горошек»](#)
[Салат «Вдохновение»](#)
[Салат «Гурман»](#)
[Салат из макарон](#)
[Салат из сосисок](#)
[Салат фруктово-овощной](#)
[Салат «Оливье копченый»](#)
[Салат из фасоли с огурцами](#)
[Салат «Виноградинка»](#)
[Салат «Лесник»](#)
[Салат из фасоли](#)
[Салат с зеленым салатом и куриными пупочками](#)
[Салат «Белочка»](#)
[Салат «Селедка в лисьей шубке»](#)
[Салат с макаронами и сыром](#)
[Сырный салат](#)
[Салат-коктейль](#)
[Салат «Столичный»](#)
[Ананасовый салат](#)
[Салат «Зелёный»](#)
[Салат «Новогодняя полночь»](#)
[Грибной салат](#)
[Праздничный салат](#)
[Мясной салат с грибами и макаронами](#)
[Блинный салат](#)
[Салат из консервированных грибов](#)
[Салат из легкого](#)
[Салат «На всякий случай»](#)
[Салат из яичного омлета](#)

[Салат «Шапка Мономаха»](#)
[Салат из творога и моркови](#)
[Салат «Горка»](#)
[Салат «Полянка»](#)
[Салат острый](#)
[Овощной салат](#)
[Салат «Белый медведь»](#)
[Фруктовый салат](#)
[Салат «Фасолевый»](#)
[Салат «По-датски»](#)
[Салат «Оливье летний»](#)

[На заметку.](#)

[ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ](#)

[Тарталетки с сёмгой](#)
[Канapé с ветчиной с дыней](#)
[Холодная закуска из помидор](#)
[Закуска с сыром Моцарелла](#)
[Рулетики из баклажан фаршированные](#)
[Тарталетки с креветками](#)
[Фаршированный батон](#)
[Тарталетки с куриной печенью](#)

[На заметку.](#)

[ЯИЧНЫЕ БЛЮДА](#)

[Фаршированные яйца](#)

[Яйца, фаршированные грибами](#)
[Яйца, фаршированные сыром](#)
[Яйца, фаршированные ветчиной](#)
[Яйца, фаршированные шпротным паштетом](#)

[Омлеты и яичницы](#)

[Омлет «Кю-кю»](#)
[Омлет с начинкой из колбасы](#)
[Блинчики в омлете](#)
[Омлет оригинальный](#)

[Омлет с луком — порей](#)

[Лимонный омлет](#)

[Омлет с макаронами и ветчиной](#)

[Яичница — глазунья натуральная](#)

[Яичница — глазунья с салом](#)

[Яичница — глазунья с овощами](#)

[Яичница — глазунья с колбасой](#)

[Яичница по-деревенски](#)

[Яичница — болтушка](#)

[На заметку.](#)

[ПЕРВЫЕ БЛЮДА](#)

[Рыбные блюда](#)

[Уха по-русски](#)

[Домашняя уха](#)

[Уха с яйцом](#)

[Суп-пюре из рыбной мелочи](#)

[Рыбная солянка](#)

[Щи](#)

[Щи из квашеной капусты](#)

[Щи из свежей капусты](#)

[Щи зеленые](#)

[Щи вегетарианские](#)

[Щи с грибами](#)

[Щи с чесноком](#)

[Борщ](#)

[Борщ с грибами](#)

[Борщ с фасолью](#)

[Борщ диетический](#)

[Русский борщ](#)

[Борщ украинский](#)

[Борщ на гусином бульоне](#)

[Горячие супы](#)

[Суп-лапша](#)

[Суп рисовый с горошком](#)

[Супчик с томатами](#)

[Суп гороховый](#)

[Суп-лапша с картофелем «ФРИ»](#)

[Суп из консервов](#)

[Суп гороховый с копченостями](#)

[Суп с плавленым сырком](#)

[Суп из кабачков](#)

[Суп с омлетом на курином бульоне с зеленым горошком](#)

[Суп грибной](#)

[Суп гречневый](#)

[Суп картофельный со свежими грибами](#)

[Грибной суп с перловкой](#)

[Суп из кильки с макаронами](#)

[Суп из щавеля](#)

[Фасолевый суп](#)

[Суп из овощей с сосисками](#)

[Овощной суп с перловкой](#)

[Суп грибной с макаронами](#)

[Суп вегетарианский](#)

[Суп — ассорти](#)

[Суп чечевичный](#)

[Суп крестьянский](#)

[Суп с сардельками](#)

[Бабушкин суп](#)

[Холодные супы](#)

[Окрошка сборная](#)

[Окрошка кефирная](#)

[Свекольник](#)

[Борщ холодный](#)

[Суп с фруктами](#)

[Суп томатный](#)

[Окрошка грибная](#)

На заметку.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

МЯСНЫЕ БЛЮДА

Блюда из рубленого мяса

Котлеты паровые

Слойка с рубленным мясом

Котлеты в духовке

Пельмени в горшочках

Перец фаршированный классический

Рулет из мясного фарша с овощной начинкой

Биточки мясные

Рис с фаршем и овощами

Блюда из кускового мяса

Кролик в сметане

Дрожжевые шарики с мясом

Тушеные рёбрышки с картофелем

Говядина, жареная с перцем

Холодец по-уральски

Свиной гуляш

Перловка с мясом в горшочках

Мясные рулетики

Кролик в шоколаде

Гуляш по-венгерски

Клёцки со шпиком

Жаркое с грибами

Жаркое по — домашнему.

Блюда из птицы

«Мехико»

«Бомбей»

«Ницца»

«Семь швабов»

«Бавария»

«Курица с сюрпризом»

[Панированные ножки «Алладин»](#)

[Куриное филе в винном соусе](#)

[Фаршированные ножки «Кордон Блю»](#)

[Куриные ножки с орехами](#)

[«Тысяча и одна ночь»](#)

[БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ](#)

[Креветки в кляре](#)

[Плов с креветками](#)

[Карп в сметане](#)

[Котлеты из вермишели с креветками](#)

[Биточки рыбные](#)

[Креветки с грибами в сырном соусе](#)

[На заметку:](#)

[БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ](#)

[Фаршированные кабачки](#)

[Перец, фаршированный овощами](#)

[Перец, фаршированный рисом](#)

[Перец, фаршированный со сметанным соусом](#)

[Перец фаршированный классический](#)

[Перец, фаршированный фасолью](#)

[Кабачки фаршированные](#)

[Кабачки, фаршированные рисом](#)

[Картофель, фаршированный грибами](#)

[Помидоры, фаршированные грибами с рисом](#)

[Помидоры, фаршированные печенью](#)

[Помидоры, фаршированные солеными грибами](#)

[Баклажаны, фаршированные яичной начинкой](#)

[Баклажаны фаршированные в горшочке](#)

[Баклажаны, фаршированные колбасой и грибами](#)

[Баклажаны, фаршированные овощами](#)

[Баклажаны, фаршированные мясом](#)

[Голубцы с рисом и грибами](#)

[Овощное рагу.](#)

[Овощное рагу с мясным фаршем](#)
[Баклажаны, жареные с луком](#)
[Котлеты из капусты](#)
[Плов с овощами](#)
[Кабачковые оладьи](#)
[Овощи, запеченные с сыром](#)
[Кабачки в сметанном соусе](#)
[Фаршированный лаваш](#)
[Картофель, фаршированный фасолью и помидорами](#)
[Картофель отварной с луком](#)
[Картофель, фаршированный гречневой кашей](#)
[Картофель, фаршированный овощами](#)
[Картофель «под шубой»](#)
[Картопляники](#)
[Картофель жареный с салом](#)
[Картофельная запеканка с овощами](#)
[Картофель жареный с мясным фаршем и луком](#)
[Картофельное пюре с яйцами](#)
[Муравейники из баклажан](#)
[«Ёжики» с овощами](#)
[Яйца в гнездах](#)

[На заметку](#)

[БЛЮДА ИЗ МАКАРОН](#)

[Макароны под чесночным соусом](#)
[Макароны по-флотски с грибами](#)
[Запеканка из макарон «Особая»](#)
[Макароны по-итальянски](#)
[Макароны в томатном соусе](#)
[Спагетти с креветками](#)
[Спагетти с зеленым горошком](#)

[БЛЮДА ИЗ КРУП](#)

[Тыква с пшеном](#)
[Репа, фаршированная рисовой кашей](#)

[Гречневая каша с сыром](#)
[Перловая каша с грибами в горшочках](#)
[Рис с овощами](#)
[Рис с зеленым горошком](#)
[Гречневая каша с ветчиной и сыром](#)
[Гречневая каша с грибами и луком](#)
[Рис с морковкой и зеленым горошком](#)
[Ячневая каша с грибами](#)

[На заметку.](#)

[БЛЮДА С ГРИБАМИ](#)

[Грибы в сметане](#)
[Грибы с обжаркой](#)
[Соус с грибами](#)
[Грибной паштет](#)
[Жюльен куриный с грибами](#)

[На заметку.](#)

[ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ](#)

[Вареники с творогом и зеленым луком](#)
[Рыбные пельмени](#)
[Вареники с вишней](#)
[Вареники с капустой](#)
[Пельмени с рыбой хек](#)

[ДЕСЕРТЫ](#)

[Десерт из персиков](#)
[Грушевый десерт](#)
[Творожный десерт с клубникой](#)
[Малина с молоком](#)
[Мороженое сливочное](#)
[Мороженое «Сокол»](#)
[Лимонный Айс-крем](#)
[Банановый десерт](#)
[Клубнично-твороженный десерт](#)
[Пудинг с курагой](#)

[Рисовая каша с яблоками](#)

[На заметку](#)

[МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ](#)

[Виды теста](#)

[Бисквитное тесто](#)

[Слоеное тесто](#)

[Песочное тесто](#)

[Тесто для пельменей и вареников](#)

[Тесто для тортильи](#)

[Дрожжевое тесто](#)

[Тесто для лапши](#)

[Заварное тесто](#)

[Тесто для кляра](#)

[Тесто для печенья «Треугольники» и «Орешки»](#)

[Печенье](#)

[Овсяное печенье](#)

[Рулетики с маком](#)

[Творожники](#)

[Печенье с цитрусовыми](#)

[Деревенское печенье «Шарики»](#)

[Творожное печенье](#)

[Маффины с курагой](#)

[Печенье «Метеорит»](#)

[Печенье «Хворост»](#)

[Печенье «Ягодки»](#)

[Печенье «Лимонное»](#)

[Пироги](#)

[Морковный пирог](#)

[Пирог «Зебра»](#)

[Манный пирог](#)

[Пирог «Астория»](#)

[Пирог с изюмом](#)

[Пирог «Шарлотка»](#)

[Пирог «Малинник»](#)

[Торты](#)

[Торт «Сахара»](#)

[Торт «Лабиринт»](#)

[Торт «Нежность»](#)

[Торт «Колбаска»](#)

[Торт «Негритенок»](#)

[Торт «Прага»](#)

[Торт «Шоколадный»](#)

[Торт «Ёлочка»](#)

[Торт «Рыжик»](#)

[Торт «Стёпка-растёпка»](#)

[Торт «Творожный»](#)

[Торт «Гусиные лапки»](#)

[Торт «Сладкоежка»](#)

[Торт «С Новым годом»](#)

[Торт «Дамские пальчики»](#)

[Пиццы](#)

[Итальянская мини-пицца](#)

[Пицца с мясом](#)

[Пицца по-американски](#)

[Пицца с ветчиной](#)

[Пряники](#)

[Пряники лимонные](#)

[Медовые пряники](#)

[Пряники с изюмом](#)

[Шоколадные пряники](#)

[Пряники ванильные](#)

[Тульские пряники](#)

[Пряники с вареньем](#)

[Пряники с повидлом](#)

[Пряники глазированные](#)

[Пряники мелкие с ягодами](#)

Пирожные

Пирожное «ШУ»

Пирожное «Безе» с шоколадной крошкой

Песочное пирожное «Звездочки»

Фруктовое желе — пирожное

Пирожное «Корзиночки»

Пирожное «Чизкейк»

Шоколадное пирожное

Блинчики

Пресные блинчики

Яблочные блинчики

Блинчики в шоколадном соусе

Блинчики с капустой и грибами

Блинные мешочки

Блинные рулетики с семгой

Творожные блинчики

Банановые блинчики

Ягодные блинчики

Блинчики с вареньем

Блинчатый пирог

Блинчики с овощами

На заметку.

НАПИТКИ

Чай

Облепиховый чай

Чай фруктовый

Чай ягодный

Чай медовый с лимоном

Чай лимонный

Чай зеленый с лимоном

Чай яблочный

Чай по-английски

Кофе

[Кофе с мороженым](#)

[Кофе с компотом](#)

[Кофе с ягодами](#)

[Коктейли](#)

[Малиновый шейк](#)

[Коктейль медово-апельсиновый](#)

[Молочно-банановый коктейль](#)

[Ягодно-ореховый коктейль \(на 2 порции\).](#)

[Ягодный микс \(на 2 порции\).](#)

[Морсы](#)

[Морс из смородины](#)

[Морс лимонный](#)

[Морс из кураги](#)

[Квасы](#)

[Квас лимонный](#)

[Квас на березовом соке](#)

[Квас свекольный](#)

[Квас хлебный](#)

[На заметку.](#)

[БЛЮДА РАЗНЫХ НАРОДОВ МИРА](#)

[Французские блюда](#)

[Луковый суп](#)

[Луковый суп с сыром](#)

[Буйабес](#)

[Фуа-гра](#)

[Кассуле](#)

[Галантин](#)

[Испанские блюда](#)

[Туррон](#)

[Курица «Чилиндон»](#)

[Севиче](#)

[Гаспачо с яблочным уксусом](#)

[Паэлья](#)

Итальянские блюда

Лазанья с мясным фаршем
Бифштекс по-флорентийски
Тальятелле с морепродуктами
Спагетти Карбонара
Ризотто
Фетучини с грибами и яйцом
Пирожное «Тирамису»

Грузинские блюда

Аджапсандали
Рулетики из баклажан по-грузински
Чахохбили с курицей
Хинкали с картофелем и грибами
Лобио

Индийские блюда

Чай масола
Пури
Чай зеленый с молоком
Бириани
Тхандай
Куриные окорочка по- индийски
Карри овощное
Карри из креветок с рисом
Карри рыбное

Узбекские блюда

Чучвара жареная
Лагман
Бешбармак
Манты — розочки
Шурпа
Урама-манты
Долма
Ханум

Плов

Мексиканские блюда

Кесадилья с грабами

Тостадо с кальмарами

Буррито со смешанным фаршем

Буррито с фасолью

Тако с кукурузой

Севиче с креветками

Кукурузный суп

Шотландские блюда

Яйца по-шотландски

Рыба по-шотландски

Стейк

Чечевичный суп-пюре

Клапшот

Хаггис

Еврейские блюда

Фаршированный карп

Форшмак из сельди

Мафрум

Бахш

Багельсы

Хумус

Курица по-иерусалимски

Все вкусное - просто

ВСТУПЛЕНИЕ

Рецепты данной книги в течение нескольких лет собирались по городам и весям как России, так и зарубежья. Здесь представлены давно забытые нами блюда русской кухни, а также и никому не известные, но удивительно простые в приготовлении, блюда из дальних стран. Кроме того здесь Вы найдете большое количество полезных советов, которые помогут Вам сократить время в процессе «готовки», а также сделают ваши блюда еще вкуснее и дадут возможность получить удовольствие от приготовления.

Эта книга может быть как любимой книгой на полке вашей библиотеки, так и являться прекрасным подарком на любой праздник для любителей побаловать своих родных и гостей изысками на кухне. Также книга будет хорошей помощницей для начинающих хозяек. А пораскинув мозгами и проявив свою фантазию, каждое блюдо можно превратить в шедевр!

ЗАКУСКИ

*Ассортимент ресторанных блюд
иногда зависит от словарного запаса
шеф-повара.*

Французская пословица

БУТЕРБРОДЫ

Я люблю тебя, мой вкусный

Мой хрустящий бутерброд.

Наверху лежит колбаска,

Под колбаскою сырок

Уложили с овощами

Все на хлебушке одном.

Как тебя я обожаю

Съесть на утро да с чайком.

СМЁРБРЁД С ЯЙЦОМ (ДАТСКИЙ СЕНДВИЧ)



Потребуется:

*12 треугольных кусочков серого хлеба,
8 вареных яиц,
5 шт помидоров среднего размера,
майонез,
зелень петрушки.*

Способ приготовления: Ломтики хлеба смазать майонезом с одной стороны. На 6 кусочков разложить начинку в виде круглых долек яиц (1 слой), круглых долек помидор (2слой) и опять слой яиц. Сверху кладем зелень петрушки и накрываем вторым ломтиком хлеба майонезом вниз. Подаем к столу в качестве закуски на завтрак или ужин.

БУТЕРБРОДЫ С КОЛБАСОЙ

Потребуется:

*4–6 кусочков белого хлеба,
100 гр. вареной колбасы,
2 яйца,
50–75 гр. сыра,
1 ст. ложки сметаны,
перец,
соль.*

Способ приготовления: Колбасу мелко изрубить ножом. Отварить яйца вкрутую, разделить белки от желтков. Желтки измельчить ножом мелкими кубиками. Смешать колбасу, желтки, тертый сыр и сметану. Растереть до получения однородной массы и равномерно разложить на куски хлеба. Сверху каждый бутерброд украсить тертым на мелкой терке белком.

БУТЕРБРОДЫ С ОМЛЕТОМ



Потребуется:

*4–6 ломтей черного хлеба,
2–3 яйца,
1 стакан молока,*

соль по вкусу,

1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления: В глубокой посуде взбить яйца с молоком, посолить и выложить на противень. Получившуюся смесь выпекать в духовом шкафу 3–5 минут. Готовый омлет нарезать кусками, равными по величине ломтю хлеба. Выложить омлет на хлеб. Сверху украсить веточкой укропа.

БУТЕРБРОДЫ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Потребуется:

4–6 кусочков черного хлеба,

1 банка рыбных консервов,

2 ст. ложки сливочного масла,

лимонный сок,

зелень укропа,

зелень петрушки для украшения.

Способ приготовления: Рыбные консервы растереть в миске вилкой, добавить взбитое масло, лимонный сок и мелко рубленый укроп. Полученную массу намазать на хлеб.

Украсить бутерброды измельченной зеленью петрушки.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ

Потребуется:

4–6 кусочков черного хлеба,

1 филе сельди,

1–2 картофелины,

1 яйцо,

2–3 сл. ложки сметаны,

лук,

уксус или лимонная кислота.

Способ приготовления: Филе сельди, сваренное вкрутую яйцо и вареный картофель измельчить мелкими кубиками, заправить сметаной. Смазать массой хлеб.

БУТЕРБРОДЫ С ПЕЧЕНЬЮ



Потребуется:

*4—6 кусочков батона,
300 гр жареной или вареной гусиной печени,
100 гр сливочного масла,
1 луковица,
1 морковь,
соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления: Лук и морковь очистить, нарезать соломкой, пережарить на растительном масле до золотистого цвета.

Пропустить через мясорубку печень, лук и морковь два-три раза, посолить и поперчить, разбавить растительным маслом. Полученной массой смазать кусочки батона.

БУТЕРБРОД СО СКУМБРИЕЙ

Потребуется:

*6 кусочков белого батона,
сливочное масло для обжарки,
500гр скумбрии,
1–2 шт помидора,
1–2 шт репчатого лука,
зелень укропа.*

Способ приготовления: Ломтики батона обжарить с одной стороны на сливочном масле пока они слегка не подрумянятся. Скумбрию очищаем от кожицы и от костей, делим пополам и режем вдоль на кусочки. Кладем кусочки на хлеб, полностью закрыв их, сверху на скумбрию выкладываем кружок помидора и кружок репчатого лука. Украшаем зеленью.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ

*Заметьте, Иван Арнольдович,
холодными закусками и супом
закусывают только не дорезанные
большевиками помещики.*

*Мало -мальски уважающий себя
человек оперирует закусками
горячими.*

*А из горячих московских закусок это
- первая. Когда-то их великолепно
приготовляли в Славянском базаре.*

Михаил Булгаков « Собачье сердце»

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ



Потребуется:

*4—6 кусочков черного хлеба,
100 гр копченой колбасы,
50 гр сыра,
кетчуп,
майонез.*

Способ приготовления: Майонез смешать с кетчупом и смазать получившейся смесью хлеб. Колбасу нарезать кубиками, сложить слоем на хлеб. Сверху посыпать измельченным на мелкой терке сыром. Поставить в разогретую печь на 1 минуты, пока сыр не расплавится.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ЯИЧНО-КИЛЕЧНОЙ СМЕСЬЮ

Потребуется:

4—6 кусочков белого хлеба,

2–3 яйца,
8–10 килек,
1 луковица,
2 ст. ложки сливочного масла,
1 ст. ложка сметаны,
50 гр. твердого сыра Пармезан.

Способ приготовления: Изрубленные крутые яйца, размельченную кильку и лук слегка потушить со сливочным маслом и сметаной. Равномерно покрыть получившейся смесью куски хлеба, сверху посыпать тертым сыром. Запечь в горячей духовке.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С КОПЧЕНОЙ РЫБОЙ

Потребуется:

4–6 кусочков белого хлеба,
2 ст. ложки сливочного масла,
250 гр копченой рыбы,
1 ст. ложка муки,
½ стакана сметаны,
2–3 яблока (лучше кислых),
1 луковица,
соль, перец.

Способ приготовления: Очищенную копченую рыбу размельчить, потушить на сливочном масле вместе с мелко нашинкованным луком, тонкими ломтиками яблока, мукой и сметаной. Смесью заправить, намазать на хлеб. Запечь в горячей духовке до золотистого цвета.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ СО ШПРОТАМИ И СЫРОМ



Потребуется:

*4—6 кусочков белого хлеба,
4 шпротины,
2 ст. ложки сливочного масла,
50 гр. сыра,
1 яичный желток,
1 ч. ложка сметаны.*

Способ приготовления: Хлеб намазать маслом. Сыр натереть, перемешать с желтком и сметаной. Половину сырной смеси намазать на хлеб, на каждый ломтик положить по одной рыбке и сверху снова слой сыра. Запекать в горячей духовке, пока бутерброд не подрумянится сверху. Подавать на стол в горячем виде.

ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ С ЯЙЦОМ И ВЕТЧИНОЙ

Потребуется:

*8—10 кусочков черного хлеба,
1 ст. ложки сливочного масла,*

*4–5 яиц,
150 гр. ветчины или колбасы,
соль,
перец,
томатное пюре или кетчуп.*

Способ приготовления: Хлеб обжарить с одной стороны пока он слегка не подрумянится. Яйца отварить вкрутую. Осторожно отделить желтки от белков, чтобы желтки остались целыми. Белки измельчить мелкими кубиками, смешать с мелко изрубленной ветчиной или колбасой и заправить солью, перцем и томатным пюре или кетчупом. Смесь горкой уложить на обжаренную сторону хлеба, а в середину положить половинку желтка. Каждый желток посыпать солью и перцем. Запечь в духовке при 230–240 гр.

САЛАТЫ

*Меня никто не убедит,
что в гениальной симфонии больше
содержания,
чем в гениальном салате.
Если мы ставим памятник
Моцарту,
мы обязаны поставить памятник
и господину Оливье.*

*Анатолий Мариенгоф,
«Циники»*

САЛАТ «МОРСКОЙ»



Потребуется:

*200 гр. крабовых палочек,
400 гр. Кальмаров (отварить),
200 гр ветчины, майонез*

Способ приготовления: Измельчить все составляющие соломкой и заправить майонезом

САЛАТ «МАМИН»

Потребуется:

*400 гр. рулета из копченой курицы,
3 шт. картофеля,
300гр. грибов шампиньонов,
Растительное масло для обжарки
1 небольшая головка лука,
4 яйца,
300 гр. твердого сыра,*

Майонез.

Способ приготовления: Картофель и яйца отварить до готовности, измельчить ножом мелкими кубиками. Поместить в разные глубокие емкости. Шампиньоны нарезать тонкими кусочками, лук мелко нашинковать и обжарить на растительном масле вместе с грибами. Нарезать куриный рулет кубиками. Сыр натереть на мелкой терке.

Уложить на плоскую тарелку слоями салат, смазывая каждый майонезом, кроме последнего:

- куриный рулет,
- картофель,
- грибы с луком,
- яйца,
- сыр.

ФРАНЦУЗСКИЙ САЛАТ

Потребуется:

*2 шт репчатого лука сладких сортов,
150 гр твердого сыра,
2 шт яиц,
9% уксус,
1 яблоко,
майонез,
пряности для маринада.*

Способ приготовления: Лук нарезать тонкими кольцами и подержать несколько часов в маринаде (вода, уксус, черный перец горошком, гвоздика, лавровый лист). Как только лук замаринуется можно приступать к приготовлению салата.

В неглубокую тарелку укладывают слоями:

- маринованный лук;

- натертый на мелкой терке часть сыра;
- мелко порубленное яблоко без кожуры;
- мелко порезанное яйцо.

Каждый слой промазывают майонезом. Верхний слой – тертый сыр. Последний слой промазывать майонезом не нужно.

Чтобы салат приобрел вкус, ему необходимо постоять несколько часов для пропитки.

САЛАТ «ГНЕЗДО»

Потребуется:

2–3 головки репчатого лука сладкого

200–300 гр. филе курицы

3 Яйца

3–4 штуки картофеля

Уксус, соль, майонез, растительное масло по вкусу

1 пачка Сыра плавленого

Способ приготовления: Лук репчатый нарезать кольцами и замариновать в уксусе на 30 минут. Яйца отварить, разделить белки от желтков.

Мясо курицы отварить, нарезать кубиками. Картофель измельчить как для «фри» и поджарить на растительном масле. Далее выложить слоями:

- Лук маринованный
- Мясо курицы
- Измельченные белок
- Картофель фри

Все слои смазывать майонезом, кроме верхнего. Отдельно приготовить "яйца" из нарезанного мелко желтка и размягченного плавленого сыра. Салату придать форму "гнезда" в которые сложить "яички".

САЛАТ « ЛЕГКИЙ»



Потребуется:

*400 гр отваренных в подсоленной воде говяжьих мозгов,
5 ст. ложек тертого сыра,
2 не кислых яблока,
2 шт картофеля,
1 луковица,
200 гр майонеза, перец, соль по вкусу,
2–3 веточки петрушки для украшения.*

.

Способ приготовления: Мозги очистить от пленок, осторожно нарезать кубиками. Яблоки и отварной картофель нарезать мелкими кубиками. Лук нарезать тонкими кольцами и обдать кипятком, дать стечь. Сыр натереть на терке.

Смешать подготовленные составляющие, добавить майонез, осторожно перемешать, приправить солью и перцем.

Выложить в салатник и украсить зеленью.

САЛАТ С КАРТОШКОЙ «ФРИ»

Потребуется:

*400 гр свинины,
3–4 шт репчатого лука,
3–4 шт яиц,
4–5 шт картофеля,
2 шт плавленого сырка,
майонез.*

Способ приготовления: Мясо порезать соломкой и замочить вместе с луком как на шашлык на ночь. Далее мясо обжарить, лук из маринада порезать помельче. Картофель обжарить как на «фри». Яйца порезать мелкими кубиками. Далее уложить слоями:

- мясо;
- лук;
- яйца;
- картофель «фри».

Каждый слой смазать майонезом, кроме последнего. В центре салата делаем углубление и помещаем туда сделанные из измельченного плавленого сырка с майонезом яйца 5шт.

САЛАТ «КОЛБАСНЫЙ»

Потребуется:

*3 крупных моркови,
200 гр копченой колбасы,
1 батон белый,
майонез,
чеснок,
растительное масло.*

Способ приготовления: Батон обильно натереть чесноком, порезать на мелкие кубики и обжарить их на рафинированном

растительном масле. Морковь натереть на крупной терке, переложить в салатницу. Добавить порезанную кубиками колбасу, сухарики. Залить майонезом и сразу подавать, чтобы сухарики не размякли.

САЛАТ ИЗ ПОМИДОРОВ



Потребуется:

*110 гр свежих помидоров,
20 гр маслин, 1 лимон,
25 гр зеленого лука,
30 гр оливкового масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Промыть помидоры и нарезать дольками, уложить горкой в салатник, заправить солью, выжать сок 0,5шт. лимона, по бокам разложить маслины и зеленый лук, залить оливковым маслом, сверху уложить дольки лимона.

САЛАТ «ВЕЧЕРНИЙ»

Потребуется:

*1–2 шт соленых огурцов,
300 гр вареной колбасы,
2 – 3 яйца,
2–3 шт. картофеля,
100 гр. майонеза,
100 гр томатной пасты.*

Способ приготовления: Яйца и картофель отварить и порезать картофель тонкими брусочками, яйца мелко покрошить. Соленые огурцы нарезать тонкой соломкой, а колбасу – кубиками.

Подготовить соус путем смешивания майонеза с томатной пастой до однородной консистенции.

Первым слоем на блюдо разложить картофель, посолить и промазать соусом, далее огурцы. На огурцы слоем выложить колбасу и промазать слой соусом. Верхним слоем выложить яйца и промазать его соусом. Перед подачей дать настояться в холодильнике несколько часов.

САЛАТ С ГРИБАМИ

Потребуется:

*1–2 шт свежих огурца,
200 гр свежих грибов,
2–3 яйца,
2–3 шт. картофеля,
1 шт репчатого лука среднего размера,
100 гр твердого сыра,
100 гр. майонеза,
растительное масло для обжарки,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Грибы измельчить, лук нашинковать и вместе пережарить на растительном масле. Остудить. Картофель и яйца отварить до готовности, затем очистить и нарезать соломкой. Также соломкой нарезать огурцы. Смешать все подготовленные компоненты вместе с майонезом и разложить в небольшие салатники или креманки на несколько порций. Каждую сверху посыпать тертым сыром.

САЛАТ ИЗ КАРТОФЕЛЯ



Потребуется:

*4 шт картофеля,
1–2 шт зеленого перца,
1–2 шт репчатого лука,
1 шт помидора,
зелень укропа и петрушки,
майонез,
растительное масло для обжарки,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель нарезать крупными кусками и обжарить в большом количестве растительного масла (чтобы полностью закрывало) на медленном огне. Лук и перец нарезать полукольцами, помидор — небольшими кубиками. Зелень мелко измельчить. Все составляющие смешать и заправить майонезом. При необходимости посолить.

САЛАТ «ЛЮБИМЫЙ»

Потребуется:

*500 гр куриного филе грудки,
3 шт репчатого лука,
4 сваренных вкрутую яйца,
2 шт картофеля,
100 гр консервированного зеленого горошка,
майонез,
растительное масло,
соль.*

Способ приготовления: Филе куриной грудки нарезать кусочками, обжарить на растительном масле, немного посолив. С помощью шумовки вынуть мясо со сковороды. У яиц отделать желтки от белков, измельчить кубиками. Лук нарезать полукольцами, картофель — соломкой. На растительном масле обжарить картофель, чтобы получился картофель «ФРИ». Затем выкладываем на широкую круглую тарелку слоями мясо, лук, желток, белок. Каждый слой промазать майонезом. На верхний слой в середину кладем картофель «ФРИ», а по краю выкладываем зеленый горошек

САЛАТ С МАКАРОНАМИ И ПОМИДОРАМИ ЧЕРРИ

Потребуется:

*500г. макарон «спираль»,
200г. свежей белокочанной капусты,
250 гр помидоров Черри,
оливковое масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Макароны отварить, посолить. Слить воду и выложить в глубокую миску. Капусту нашинковать и тоже добавить к макаронам. Также добавить целые помидорки. Все перемешать, посолить и заправить оливковым маслом.

САЛАТ «ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК»



Потребуется:

*300 гр консервированного зеленого горошка,
майонез,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Зеленый горошек освободить от рассола и заправить майонезом. Посолить по вкусу.

САЛАТ «ВДОХНОВЕНИЕ»

Потребуется:

*300 гр маринованных грибов,
200 гр свежих помидоров,
100 гр консервированного горошка,
50 гр репчатого лука,
70 мл растительного масла,
30 мл 9% уксуса,
перец, зелень.*

Способ приготовления: Помидоры нарезать ломтиками, репчатый лук нашинковать, грибы измельчить. Приготовленные продукты смешать, добавить зеленый горошек, соль, перец, уксус, заправить растительным маслом. Готовый салат украсить зеленью.

САЛАТ «ГУРМАН»

Потребуется:

*200 гр говяжьей печени
50 гр сушеных грибов,
100 гр соленых огурцов,
70 гр картофеля,
70 гр репчатого лука,
2 шт яиц, майонез,
½ лимона,
маслины,
соль, перец.*

Способ приготовления: Вареные яйца измельчить, сушеные грибы замочить на несколько часов в холодной воде и отварить. Печень отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде. Лук нарезать колечками. Мелко нарезать огурцы. Картофель отварить, очистить

и нарезать кубиками. Все смешать и заправить майонезом. Готовый салат украсить маслинами и кружочками лимона.

САЛАТ ИЗ МАКАРОН



Потребуется:

*400 гр макарон формы «бантик»,
1–2 шт моркови,
2–3 шт зеленого перца,
майонез,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Макароны и морковь отварить до готовности. Морковь натереть на крупной терке. Перец нарезать тонкими полосками. Все перемешать и заправить майонезом. Добавить специи и соль по вкусу.

САЛАТ ИЗ СОСИСОК

Потребуется:

*300 гр сосисок,
2–3 шт соленых огурцов среднего размера,
1 пучок зелени укропа,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Сосиски отварить и порезать колечками толщиной около 0.5 см. Огурцы нарезать полукольцами толщиной около 1 см. Зелень измельчить. Все перемешать и заправить майонезом. Посолить по вкусу.

САЛАТ ФРУКТОВО-ОВОЩНОЙ

Потребуется:

*400 гр бананов,
400 гр сельдерея,
400 гр яблок,
200 гр свежих помидоров,
300 гр салата,
340 гр майонеза,
20 гр зелени.*

Способ приготовления: Бананы помыть, разрезают вдоль на две половинки, аккуратно вынуть мякоть и нарезать ее соломкой. Яблоки, сельдерей, салат очистить, нарезать соломкой, помидоры нарезать ломтиками. Все продукты перемешать, добавляя майонез.

Салат уложить в салатник, украсить салатом и ломтиками помидоров.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ КОПЧЕНЫЙ»



Потребуется:

*5–6 шт вареного картофеля,
3 яйца,
1–2 шт соленых огурцов,
1 б консервированной кукурузы,
1 шт копченого окорока,
майонез,
соль и перец по вкус.*

Способ приготовления: Все составляющие нарезать кубиками, заправить майонезом. По вкусу добавить соль и перец.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ С ОГУРЦАМИ

Потребуется:

*250 гр консервированной красной фасоли,
200 гр соленых огурцов,
200 гр капусты белокочанной,
оливковое масло*

соль по вкусу.

Способ приготовления: Открыть банку консервированной фасоли, рассол слить и поместить в глубокую салатницу. Капусту мелко нашинковать, огурец порезать мелкими кубиками. Все смешать, посолить, заправить маслом.

САЛАТ «ВИНОГРАДИНКА»

Потребуется:

300 гр. винограда,

250 гр. копченой курицы,

50 гр. латука,

Соль — по вкусу,

майонез.

Способ приготовления: Разрезать каждую виноградину пополам, а курицу нарезать кусочками, добавить резаный латук, соль и майонез. Все перемешать. Салат готов!

САЛАТ «ЛЕСНИК»



Потребуется:

*4–5 шт отварного картофеля,
1–2 шт репчатого лука,
300 гр отварного мяса говядины,
200 гр грибов,
2 шт средней моркови,
1 желток отварного яйца.*

Способ приготовления:

- отварной картофель, нарезать кубиками;
- измельчить репчатый лук;
- мясо говядины, нарезать кубиками;
- грибы, обжарить с луком;
- свежую морковь потереть на терке.

Выкладывать подготовленные ингредиенты на блюдо слоями. Каждый слой густо смазать майонезом и сверху посыпать тертым желтком.

САЛАТ ИЗ ФАСОЛИ**Потребуется:**

*1 б белой фасоли,
1 б красной фасоли (без томата),
1 палка копченой колбасы,
1–2 шт репчатого лука
1–2 шт моркови,
майонез,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Лук, морковь пережарить, смешать с фасолью и кубиками порезанной колбасы. Заправить майонезом. При необходимости посолить.

САЛАТ С ЗЕЛЕНЫМ САЛАТОМ И КУРИНЫМИ ПУПОЧКАМИ

Потребуется:

*100 гр салата зелёного,
500 гр куриных пупочков,
3 шт крупных помидоров,
оливковое масло,
яблочный уксус,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Приготовить пупочки: на сковороду влить оливковое масло, разогреть и обжарить пупки в течении 10 минут, посолить и добавить специи. Помидоры нарезать крупными кубиками.

В салатницу поместить зеленый салат, пупки и томаты, посолить, заправить маслом со сковороды, немного сбрызнуть уксусом.

САЛАТ «БЕЛОЧКА»



Потребуется:

*300 гр сыра колбасного,
2–3 зубчика чеснока,
2–3 шт сырой моркови,
4 шт. яиц,
майонез,
100 гр грецких орехов.*

Способ приготовления:

Уложить слоями:

- тертый колбасный сыр с чесноком;
- тертую морковь;
- тертые яйца.

Каждый слой залить майонезом. Сверху посыпать грецкими орехами.

САЛАТ «СЕЛЕДКА В ЛИСЬЕЙ ШУБКЕ»

Потребуется:

*500 гр филе сельди,
3–4 шт репчатого лука,
300 гр шампиньонов,
100 гр растительного масла,
4–5 шт картофеля,
2–3 шт моркови,
майонез,
зелень.*

Способ приготовления:

- филе сельди нарезать тонкими ломтиками;
- нарезать тонкими кольцами лук, обжарить в растительном масле вместе с шампиньонами;
- картофель, потереть на крупной терке;

— на крупной терке натереть морковь и обжарить в растительном масле с измельченным луком;

Укладывать слоями, смазывая каждый слой майонезом, сверху украсить салат зеленью. Для пропитки поставить салат в холодильник на 2 часа.

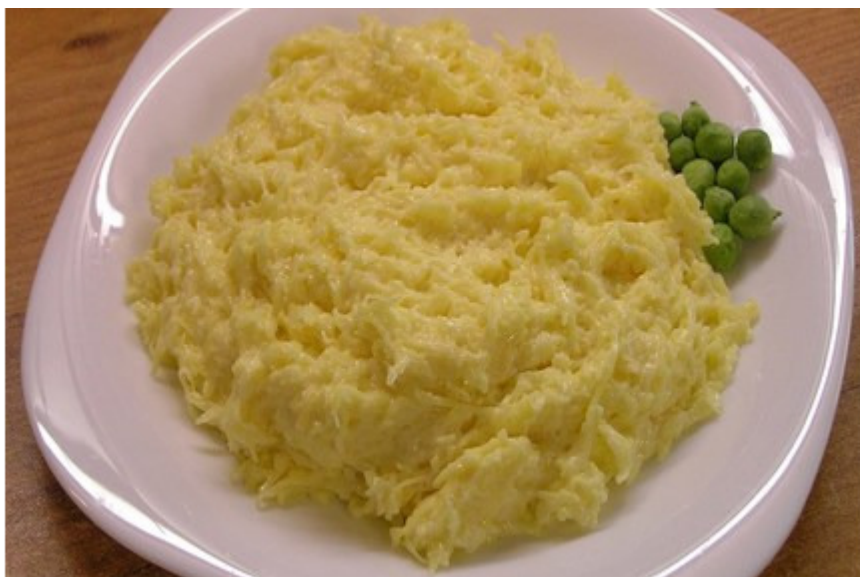
САЛАТ С МАКАРОНАМИ И СЫРОМ

Потребуется:

*500г. макарон «спираль»,
4шт. яйца, сваренных вкрутую,
200г. Свежей белокочанной капусты,
200г. Твердого сыра Амадеус,
оливковое масло
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Макароны отварить в подсоленной воде, воду слить и промыть в холодной воде. Положить готовые макароны в глубокую посуду. Яйца очистить от скорлупы, разрезать пополам и нарезать полукольцами. Капусту нашинковать, сыр нарезать крупными кубиками. Все добавить к овощам, посолить и размешать. Заправить оливковым маслом

СЫРНЫЙ САЛАТ



Потребуется:

*2 шт плавленого сырка или 200–300 гр колбасного сыра
(очищенного от кожуры),*

5 шт яиц,

4 зубчика чеснока,

майонез.

Способ приготовления: Сыр и яйца натереть на мелкой терке, чеснок измельчить. Все смешать и заправить майонезом.

САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ

Потребуется:

200 гр филе курицы,

200 гр чернослива,

200 гр свежих огурцов,

200 гр майонеза со сметаной,

2 яйца,

грецкие орехи,

петрушка.

Способ приготовления: У промытого горячей водой чернослива вынуть косточки, курицу отварить, яйца очистить. Уложить слоями нарезанные продукты:

- курица;
- огурцы;
- отварные яйца;
- чернослив.

Все полить соусом (майонез со сметаной) и посыпать петрушкой с орехами.

САЛАТ «СТОЛИЧНЫЙ»

Потребуется:

*1 окорок,
3 шт картофеля,
3 яйца,
1–2 соленых огурца,
1 банка оливок,
зелень,
майонез.*

Способ приготовления: Окорок отварить, мясо мелко нарезать. Картофель и яйца отварить и мелко нарезать. Огурец очистить от шкурки и мелко нарезать. Оливки нарезать кружочками. Заправить майонезом. Украсить зеленью.

АНАНАСОВЫЙ САЛАТ

Потребуется:

30гр куриной копченой грудки,

*1 банка консервированных ананасов,
1 банка кукурузы,
2 зубчика чеснока,
майонез.*

Способ приготовления: Куриную грудку нарезать кубиками. Чеснок измельчить. Добавить кукурузу и разделенные на 4 части ананасы. Все составляющие перемешать и заправить майонезом.

САЛАТ «ЗЕЛЁНЫЙ»



Потребуется:

*150 гр зеленого салата,
соль,
бальзамический уксус,
оливковое масло по вкусу.*

Способ приготовления: В глубокую миску опустить нарезанный на куски салат, заправить бальзамическим уксусом и маслом, посолить.

САЛАТ «НОВОГОДНЯЯ ПОЛНОЧЬ»

Потребуется:

*4–5 шт картофеля,
200 гр куриного белого мяса,
3–4 соленых огурца,
1 банка консервированного зеленого горошка,
4–5 шт красного сладкого перца,
½ граната,
оливковый майонез,
соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Приготовить салат из отварных картофеля и белого куриного мяса, соленых огурчиков, жареного красного сладкого перца с солью и перцем. Заправить оливковым маслом, перемешать и выложить на плоское круглое блюдо. Распределить салатную массу равномерным не очень толстым слоем, сверху залить майонезом и аккуратно сровнять поверхность длинным тонким лезвием ножа. Из стручка сладкого красного перца вырезать одинаковые полосочки, изготовить из них цифры и уложить по поверхности как циферблат часов. Аналогично сделать стрелки и расположить их так, чтобы они показывали полночь.

Зернами граната выложить по поверхности цифры года. По краю блюда с салатом разместить зеленый горошек и веточки ели.

ГРИБНОЙ САЛАТ

Потребуется:

*200–300 гр шампиньонов,
200 гр твердого сыра,
3–4 шт яиц,
2–3 шт репчатого лука,
2–3 шт моркови,*

майонез.

Способ приготовления: Грибы пожарить, выложить на блюдо как первый слой. Далее потереть сыр. Сварить яйца, разделить белки от желтков, следующим слоем будет мелко нарезанный белок яйца. Мелко порезанный лук пережарить с тертой морковью. Выложить как следующий слой. Каждый слой смазать майонезом. Верхним слоем будет натертый на мелкой терке желток не смазанный майонезом.

ПРАЗДНИЧНЫЙ САЛАТ

Потребуется:

*1 большая морковь,
1 яблоко,
50 гр изюма,
1 апельсин,
20 гр грецких орехов,
майонез.*

Способ приготовления: Потереть на терке морковь и очищенное яблоко, добавить изюм, сок апельсина и грецких орехов. Заправить майонезом.

МЯСНОЙ САЛАТ С ГРИБАМИ И МАКАРОНАМИ



Потребуется:

*250 гр макарон,
250–300 гр холодного жареного мяса,
250 гр маринованных грибов,
8 небольших спелых помидоров,
½ свежего огурца,
1–2 ст ложки мелко нарезанного лука,
4 ст ложки растительного масла,
лук-порей,
сок 1 лимона,
черный перец,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и процедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками, а огурец — кружочками. Прибавить макароны, нарезанные кусочками 4 — 5 см. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Сверху посыпать мелко

нарезанным луком — пореем. Салат выдержать ½ часа и подать. По желанию можно дополнительно посыпать мелко нарезанной петрушкой.

БЛИННЫЙ САЛАТ

Потребуется для блинов:

*0,2 стакан молока,
0,2 стакан воды,
0,2 стакан муки,
1 яйцо,
0,5 ст. л. сахара,
щепотка соли,
1—2 ст. ложки растительного масла.*

Потребуется для салата:

*300 гр вареной колбасы,
2 шт репчатого лука,
зубчик чеснока,
растительное масло для обжарки,
майонез.*

Способ приготовления: Соединить молоко с водой, всыпать сахар, муку и посолить. Осторожно все перемешать. Добавить растительное масло и яйца. Взбить. Из получившегося тесто выпекаем блины. Готовые блины сворачиваем в рулетик и нарезаем тонкой соломкой. У нас получилась одна составляющая салата.

Далее нарезать вареную колбасу, лук нашинковать и сильно обжарить на растительном масле, выжать зубчик чеснока. Все перемешать и заправить майонезом.

САЛАТ ИЗ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ГРИБОВ

Потребуется:

*1 банка консервированных грибов,
6 яиц,
1 банка красной фасоли,
1–2 шт репчатого лука,
1 банка зеленого горошка,
майонез.*

Способ приготовления: Грибы нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле, лук нашинковать, яйца порезать кубиками. Всыпать зеленый горошек. Все составляющие смешать и заправить все майонезом.

САЛАТ ИЗ ЛЕГКОГО



Потребуется:

*300 гр легкого,
1–2 шт репчатого лука,
1–2 моркови,
1 сл ложка топленого масла,*

*1 шт грибного бульонного кубика,
майонез.*

Способ приготовления: Легкое сварить в несоленой воде, Вынуть, дать стечь и мелко нарезать. Лук и морковь обжарить на топленом масле. Все перемешать, посыпать сверху бульонным кубиком, заправить майонезом.

САЛАТ «НА ВСЯКИЙ СЛУЧАЙ»

Потребуется:

*300 гр вареной колбасы,
3 шт моркови,
растительное масло,
2 шт репчатого лука,
майонез.*

Способ приготовления: Колбасу порезать соломкой, тертую морковь обжарить на растительном масле. Отдельно маринуем лук и перемешиваем его с морковью и колбасой. Все заправляем майонезом.

САЛАТ ИЗ ЯИЧНОГО ОМЛЕТА

Потребуется:

*5–6 шт яиц,
½ стакана молока,
200 гр молочной колбасы,
1 головка репчатого лук,
1 пучок зеленого лука,
растительное масло для обжарки,
майонез,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Из яиц и молока взбить омлет, немного посолить и в три приема обжарить на сковороде тонкий омлет. Нарезать омлет как на лапшу. Колбасу нарезать кусочками. Лук нашинковать и пассировать на растительном масле. Смешать все составляющие и заправить майонезом. При необходимости посолить по вкусу.

САЛАТ «ШАПКА МОНОМАХА»



Потребуется:

*500 гр. вареного мяса (свинина),
2–3 вареной в мундире картошки,
4–5 яиц,
200 гр. грецких орехов,
1 большая морковь (сырая),
200 гр сыра,
майонез,
1 гранат.*

Способ приготовления: Салат укладывать слоями, промазывая каждый слой майонезом:

- Картофель, натертый на крупной терке
- Мясо, нарезанное соломкой;
- Яйца, натертые на крупной терке;
- Грецкие орехи, нарезанные мелко кубиками;
- Морковь, натертую на мелкой терке,
- Подготовить тертый сыр.

Сверху салат украшать зернами граната и зеленым горошком. На верх поставить корону из белка вареного яйца, посыпать зернами граната.

САЛАТ ИЗ ТВОРОГА И МОРКОВИ

Потребуется:

100гр. творога,

1 яйцо,

100гр. зелёного лука,

2шт. моркови,

0,5 ст. ложки майонеза,

20гр. укропа,

тмин.

Способ приготовления: Творог протереть и соединить с протертой морковью. Добавить мелко нарезанный зеленый лук, соль, тмин, майонез и мелко нарезанное яйцо. Украсить укропом готовый салат.

САЛАТ «ГОРКА»

Потребуется:

300 гр филе курицы,

*2–3 шт репчатого лука,
3–4 яйца,
3–4 шт картофеля,
300 гр твердого сыра,
2 зубчика чеснока,
майонез.*

Способ приготовления: На дно глубокого салатника выложить небольшие кусочки куриного филе, обжаренного на растительном масле. На него — маринованный лук. На лук выложить вареный картофель, нарезанный кубиками. Все это залить майонезом. Следующий слой выкладывать половинками фаршированных яиц, которые готовить так: вареные яйца разрезать пополам, вынуть желтки, перемешать их с рубленым чесноком, перцем, солью и майонезом. Яйца уложить на последний слой разрезами вниз. Снова все залить майонезом. Сверху щедро посыпать тертым сыром.

САЛАТ «ПОЛЯНКА»



Потребуется:

*5 шт. картофеля,
2 шт. репчатого лука,
300 г отварного мяса (свинина или говядина),
300 г свежих (любых) грибов,
150 г сыра,
майонез,
2 ст. ложки растительного масла,
укроп.*

Способ приготовления:

Картофель отварить и потереть на терке; мелко порезать грибы и лук, немного обжарить на растительном масле; мясо нарезать очень мелкими кусочками; натереть сыр.

Все ингредиенты выкладывать слоями, смазывая майонезом. Посыпать измельченной зеленью и дать постоять в прохладном месте несколько часов.

САЛАТ ОСТРЫЙ**Потребуется:**

*5 средних морковок,
150 гр макарон,
4 грецких ореха или 100 гр арахиса,
3 зубчика чеснока,
майонез,
зелень петрушки.*

Способ приготовления: Макароны отварить до готовности и промыть в холодной воде чтобы они не слиплись. Морковь натереть на крупной терке, соединить с макаронами, добавить измельченный чеснок и толченые орехи. Посолить и заправить майонезом. Подавать, посыпав рубленой зеленью

ОВОЩНОЙ САЛАТ



Потребуется:

3 шт помидоров,

2 шт огурцов,

2 яйца,

зелень,

майонез.

Способ приготовления: Нарезать мелко отваренные яйца, помидоры — дольками, огурцы — кружочками, нашинковать петрушку и укроп. Перемешать все ингредиенты, залить майонезом, добавить соль и перец по вкусу.

САЛАТ «БЕЛЫЙ МЕДВЕДЬ»

Потребуется:

200 гр чернослива,

300 гр белого отварного мяса курицы,

3 шт соленых огурцов,

*50 гр грецких орехов,
майонез.*

Способ приготовления: Разложить компоненты кучками на блюдо, в середину налить майонез. Сверху посыпать небольшим количеством грецких орехов. Перед приемом перемешать.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Потребуется:

*Фрукты (яблоки, груши, бананы, мандарины и др.),
фруктовый йогурт.*

Способ приготовления: Фрукты порезать крупными кубиками, залить йогуртом и перемешать.

САЛАТ «ФАСОЛЕВЫЙ»



Потребуется:

1 банка фасоли красной,

*2—3 шт соленых огурцов,
200 гр сыра твердого,
1 головка лука репчатого,
200 гр вареной колбасы,
майонез.*

Способ приготовления: Огурец соленый нарезать полукольцами, сыр твердый — квадратами, лук репчатый порезать полукольцами и замариновать. Колбасу также квадратами. Добавить фасоль. Смешать все компоненты и залить майонезом.

САЛАТ «ПО-ДАТСКИ»

Потребуется:

*1 шт яблока,
200 гр семги соленой,
1 шт картофеля,
2 яйца,
1 головка лука репчатого,
майонез.*

Способ приготовления: Яблоко порезать соломкой, семгу, яйца и картофель — кубиками, Лук нашинковать. Все заправить майонезом.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ ЛЕТНИЙ»

Потребуется:

*1—2 шт свежих огурцов,
300 гр вареной колбасы,
200 гр твердого сыра,
2 шт болгарского перца,*

*3–4 яйца,
200 гр цветной капусты,
майонез.*

Способ приготовления: Твердый сыр потереть на мелкой терке, остальные ингредиенты порезать мелкими кубиками. Все заправить майонезом.

НА ЗАМЕТКУ

Картофель мучнистых сортов часто так легко разваривается, что его трудно сварить целым в кожуре, а тем более без неё, даже в крепкой солёной воде. При варке такого картофеля, когда хотят использовать его для винегретов, салатов и т.п., следует добавить в воду огуречного или капустного рассола или прибавить немного уксуса.

Нельзя употреблять в пищу проросший картофель, позеленевший на свету. В таком картофеле скапливается ядовитое вещество соланин.

При варке свежих овощей и картофеля всегда опускайте их в кипящую воду.

Овощи, кроме свёклы, варят все в подсоленной воде, чтобы придать им лучший вкус и сохранить в них больше полезных веществ.

Лучше всего овощи варить в закрытой посуде в небольшом количестве жидкости. Овощи, варёные в большом количестве воды, теряют много питательных веществ.

Чтобы сохранить подольше свежую зелень, помойте её холодной водой, обсушите и положите в полиэтиленовый пакет. Набрав в пакет воздух, плотно завяжите его и положите в холодильник.

Увядшую зелень можно освежить, если её положить на час в холодную воду, к который прибавлена столовая ложка уксуса.

Если увял салат, поддержите его недолго в тёплой воде.

Проварив свёклу 20 минут, снимите её с огня, пусть остынет. Затем проверьте, не готова ли. Если нет, поварите снова 10 минут и снова остудите. Чтобы свёкла получилась сочной и вкусной, отваривайте её, не очищая от кожуры и не обрезая корешков.

Петрушка, укроп, мята сохраняются свежими несколько дней в самую большую жару, если их держать в плотно закрытой, совершенно сухой кастрюле, причём зелень тоже должна быть сухой.

При жарении картофеля во фритюре посуду следует наполнять жиром только на половину ёмкости, так как жир сильно пенится.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

*Еда – штука хитрая.
Есть нужно уметь,
а представьте себе – большинство
людей вовсе есть не умеют.
Нужно не только знать что есть,
но и когда и как...*

Михаил Булгаков "Собачье сердце"

ТАРТАЛЕТКИ С СЁМГОЙ



Потребуется:

*2шт яйца,
200 гр. сёмги соленой,
1 головка репчатого лука,
майонез,
20 шт тарталеток.*

Способ приготовления: Яйцо и сёмгу нарезать небольшими кубиками, лук нашинковать. Все перемешать и заправить майонезом. Полученной смесью наполнить тарталетки.

КАНАПЕ С ВЕТЧИНОЙ С ДЫНЕЙ



Потребуется:

*1 небольшая дыня,
200 гр. ветчины.*

Способ приготовления: Дыню освободить от семян, разрезать вдоль пополам, а затем полукольцами толщиной 1,5–2 см. Так будет легче нарезать кубики, очистив каждый от кожицы. Ветчину – тонкими ломтиками. Каждый кубик дыни уложить на середину ветчины, приподнять края и при помощи зубочистки соединить.

ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ ПОМИДОР

Потребуется:

*3–4 шт свежих помидоров,
200 гр твердого сыра,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Помидоры нарезать кругами толщиной около 0.5 см. Сыр – тонкими квадратными кусками. Каждый

помидор посолить по вкусу, положить на каждый помидор по кусочку сыра. Разложить помидоры на противень и поставить в горячую духовку до растворения сыра.

ЗАКУСКА С СЫРОМ МОЦАРЕЛЛА



Потребуется:

*4 крупных красных помидора,
4 пачки сыра Моцарелла,
приправа,
2 ст. ложки оливкового масла,
соль.*

Способ приготовления: Помидоры нарезать кругами толщиной 0.5 см. Сыр Моцарелла также, как и помидоры нарезать и следить за тем, чтобы количество кусочков сыра соответствовало количеству кусочков помидоров. Каждый кружок помидора посолить, сверху положить сыр, сбрызнуть оливковым маслом и посыпать приправой.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН ФАРШИРОВАННЫЕ



Потребуется:

*2 больших баклажана,
300 гр. плавленого сыра,
3 зубчика чеснока,
3–4 столовые ложки майонеза,
растительное масло
соль по вкусу,
зубочистки.*

Способ приготовления: Баклажаны помыть, обсушить и нарезать вдоль пластинами около 5 мм., посолить с 2-х сторон и оставить просаливаться на 30 минут. Затем соль слегка смыть и обжарить баклажаны с 2-х сторон на разогретом растительном масле до золотистого цвета.

Для приготовления начинки необходимо на мелкой терке натереть плавленый сыр и чеснок, перемешать вместе с майонезом до однородной массы.

Получившимся фаршем начинить баклажаны: положить на край поджаренного баклажана немного начинки, свернуть в рулет и скрепить зубочисткой. Подавать в остывшем виде как закуску.

ТАРТАЛЕТКИ С КРЕВЕТКАМИ

Потребуется:

Тарталетки – 15–20шт

Креветки очищенные-300гр.

Оливки без косточек-100гр.

Лук репчатый-1шт.

Майонез-1-2 ст.л.

Соль – по вкусу.

Способ приготовления:

Креветки, оливки и репчатый лук мелко нарезать, все перемешать и заправить майонезом. Получившимся салатом наполнить тарталетки.

ФАРШИРОВАННЫЙ БАТОН



Потребуется:

*1 банка рыбных консервов в масле,
2–3 шт вареных яйца,
1 небольшая луковица,
100гр сливочного масла,
1 батон пшеничного хлеба,
зелень петрушки,
укропа,
молотый черный перец.*

Способ приготовления: Батон обрезать с обеих сторон, вырезать мякиш, чтобы получилась трубочка. Смешать хлебный мякиш с рыбными консервами, измельченными яйцами, пассированный луком, размягченным сливочным маслом, мелко нарезанной зеленью, перцем. Полученной массой очень плотно начинить батон и положить его в холодильник на 1–2 часа.

ТАРТАЛЕТКИ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

**Потребуется:**

Тарталетки – 15–20шт

Куриная печень-300 г

Лук репчатый-2шт

Морковь-2шт

Растительное масло-3-4 ст. л.

Соль-по вкусу.

Способ приготовления:

Куриную печень нарезать крупными кусочками, лук нашинковать, морковь натереть на крупной тёрке. Все по очереди обжарить на разогретом на сковороде растительном масле. Получившиеся составляющие пропустить через мясорубку. Перемешать всё ложкой до образования однородной массы, посолив в процессе. Этой массой заправить тарталетки.

НА ЗАМЕТКУ

* * * *

Чтобы сохранить сыр от высыхания, надо положить на тарелку рядом сыром кусочек сахара и накрыть плотно другой тарелкой. Целую неделю сыр будет совершенно свежим.

* * * *

Пересохший сыр можно сделать мягким, свежим, поддержав его в молоке.

ЯИЧНЫЕ БЛЮДА

Не сделаешь яичницы, не разбив яйца.

Французская пословица

ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ



Потребуется:

5–6 яиц,

100 гр свежих шампиньонов,

1 небольшая луковица,

2 ст ложки сметаны или майонеза.

Способ приготовления: Сваренные вкрутую яйца разделить вдоль пополам, вынуть желтки. Грибы мелко порезать и пожарить с луком и сметаной или майонезом. Покрошить желтки и добавить их к грибам. Тщательно перемешать. Заправить яйца полученной смесью и разложить их на тарелки.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЫРОМ



Потребуется:

5—6 яиц,
120 гр твердого сыра,
2 ст ложки сливочного масла,
2 ст ложки сметаны,
3 ст ложки майонеза,
зелень укропа,
листья салата,
соль.

Способ приготовления: Сваренные вкрутую яйца разделить вдоль, освободить от желтков. Желтки растереть с тертым сыром и сливочным маслом, нафаршировать полученной смесью яйца. Разложить получившиеся половинки яиц на тарелку с листьями салата, залить их майонезом и украсить зеленью.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ВЕТЧИНОЙ



Потребуется:

5–6 яиц,

150 гр ветчины,

1 сл ложки сливочного масла,

1 сл ложка молока,

1 сл ложка муки,

соль и перец по вкусу.

Способ приготовления: Сварить вкрутую яйца, разрезать их вдоль на две половинки и вынуть желтки. Белки уложить на смазанный сливочным маслом противень.

Приготовить соус бешамель: сливочное масло, муку и молоко подогреть на небольшом огне до получения однородной массы.

Снять соус с плиты, добавить раскрошенные желтки, измельченную мелкими кубиками ветчину, приправы по вкусу, тщательно размешать желтки и полученной смесью начинить белки. На каждую половинку положить по кусочку масла величиной с лесной орех и запечь в духовом шкафу.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ШПРОТНЫМ ПАШТЕТОМ



Потребуется:

5–6 яиц,
1 банка шпротного паштета,
4 ст ложки майонеза,
зеленый лук,
укроп,
соль,
сок лимона по вкусу.

Способ приготовления: Сваренные вкрутую яйца разрезать пополам и удалить желтки. Паштет измельчить вилкой, покрошить в паштет желтки и перемешать до однородной массы. Подготовленную смесь заправить лимонным соком и майонезом, перемешать. Заполнить смесью половинки белков, выложить на блюдо, залить майонезом, украсить измельченной зеленью лука и укропа.

ОМЛЕТЫ И ЯИЧНИЦЫ

ОМЛЕТ «КЮ-КЮ»



Потребуется:

4 — 5 яиц,
300гр. зеленого лука,
1 пучок укропа,
оливковое масло для обжарки,
соль и специи по вкусу.

Способ приготовления: Измельчить зеленый лук, зелень и выложить в глубокую посуду. Вбить яйца, посолить, добавить специи и перемешать. Получившуюся массу переложить в глубокую сковороду и жарить на медленном огне с оливковым маслом до готовности с закрытой прозрачной крышкой

ОМЛЕТ С НАЧИНКОЙ ИЗ КОЛБАСЫ



Потребуется:

4 – 5 яиц,
150 гр молока,
соль по вкусу.

Для начинки:

150 гр вареной колбасы,
2–3 шт зеленого перца,
1–2 шт репчатого лука
70 гр твердого сыра.

Способ приготовления: Сначала готовим омлет: яйца вбить в глубокую посуду, размешать с молоком с помощью блендера, посолить по вкусу. Из получившейся массы испечь тонкий омлет на широкой сковороде с предварительно растворенном на ней сливочном масле. Их получится 5–6 шт.

Для приготовления начинки измельчаем колбасу мелкими кубиками, перец полукольцами, лук шинкуем, а сыр трем на крупной

терке, все смешиваем и обжариваем на растительном масле. Солим по вкусу.

Получившуюся начинку выкладываем на омлет и сворачиваем рулетом.

Подавать горячим.

БЛИНЧИКИ В ОМЛЕТЕ



Потребуется:

6 яиц,
100 гр. сливочного масла,
соль по вкусу.

Для теста: 2–3 яйца,
1,5 стакана муки,
2 ст. ложки сахара,
1 литр молока,
щепотка соды,
соль по вкусу.

Способ приготовления: В глубокую посуду всыпать муку, в муку вбить яйца, добавить сахар, соду, соль и постепенно вливать слегка подогретое молоко. Смешать с помощью блендера до однородной массы. Из получившегося теста выпекать блинцы.

Взбить 6 яиц и посолить. Каждый блин обмакивать в яичной смеси и выкладывать на сковороду с высокими стенками один за другим. На верхний слой нарезать несколько небольших кубиков сливочного масла. Поставить в разогретую духовку на 3–5 минут.

ОМЛЕТ ОРИГИНАЛЬНЫЙ



Потребуется:

*5–6 шт яиц,
4 головки репчатого лука,
5–6 шт зеленого болгарского перца,
4–5 шт помидор,
оливковое масло,
приправа,*

соль по вкусу.

Способ приготовления: Подготовить овощи. Перец порезать мелкими полосками, помидоры — кубиками. Лук нашинковать.

Все обжарить на сковороде на оливковом масле, посолив и заправив специями. В это время яйца вбить в глубокую посуду, посолить и взбить вилкой. Залить овощи яйцами, перемешать и оставить жариться до готовности. Когда яичница жарится, желательно не закрывать её крышкой.

ОМЛЕТ С ЛУКОМ — ПОРЕЙ



Потребуется:

200 гр ветчинной колбасы,

1 кг лука — порей,

100 гр твердого сыра,

4 яйца,

2 помидора,

2 болгарских перца,

*оливковое масло,
соль,
специи по вкусу.*

Способ приготовления: Колбасу нарезать соломкой, выложить в круглую форму как первый слой, предварительно смазав маслом. Лук порей хорошо промыть, обрезать ботву и корешок. Нарезать лук кольцами, отварить в подсоленной воде около 5 минут. Выложить в форму как следующий слой. Далее выкладываем порезанный крупными кубиками помидор и болгарский перец. Яйца вбить в глубокую миску, посолить и приправить по вкусу, размешать и залить овощи. Поставить в разогретую духовку на 5 минут. Затем вынуть и посыпать сверху натертым сыром и опять в духовку еще на 10 минут.

ЛИМОННЫЙ ОМЛЕТ

Потребуется:

*5 яиц,
2 ст. ложки сливочного масла,
цедра одного лимона,
соль и сахар по вкусу.*

Способ приготовления: Отделить желтки от белков. Желтки перемешать с помощью вилки, добавить соль, сахар и протертую на терке цедру лимона.

Белки взбить с сахаром, посолить. На разогретую сковороду положить масло и дать ему растопиться. Далее выливаем смесь из белков, даем поджариться около 30 секунд, сверху выливаем смесь из желтков и накрываем крышкой еще на пару минут. Омлет готов. Подавать, разрезав на порции.

ОМЛЕТ С МАКАРОНАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Потребуется:

*300 гр мелких макарон,
6 шт яиц,
2 столовые ложки сливочного масла,
200 гр. ветчины,
зелень,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Отварить макароны в подсоленной воде, при готовности откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. На сковороде растопить сливочное масло и выложить макароны. Ветчину измельчить мелкими кубиками добавить к макаронам, размешать. Вбить яйца и еще раз размешать. Накрыть крышкой и потомить 2 минуты. Подавать к столу, посыпав измельченной зеленью.

ЯИЧНИЦА – ГЛАЗУНЯ НАТУРАЛЬНАЯ



Потребуется:

*5—6 шт яиц,
2 столовые ложки сливочного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Растопить на сковороде сливочное масло, вбить туда яйца так, чтобы желток остался целым. Жарить глазунью в течение примерно 5 минут пока белок не станет белым, а желток — полужидким. Посолить.

ЯИЧНИЦА — ГЛАЗУНЯ С САЛОМ



Потребуется:

*5—6 шт яиц,
2 столовые ложки сливочного масла,
50гр. свиного сала,
1 шт. репчатого лука,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Свиное сало нарезать тонкой соломкой и обжарить в растопленном масле. Лук нашинковать, добавить к салу и тоже обжарить до золотистого цвета лука. Вбить яйца, посолить и жарить как натуральную глазунью

ЯИЧНИЦА – ГЛАЗУНЯ С ОВОЩАМИ



Потребуется:

*4 шт яйца,
2 столовые ложки сливочного масла,
2 шт помидоров,
1 шт зеленого сладкого перца,
зелень укропа,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Перец нарезать соломкой и обжарить на сливочном масле около 2 минут. Томаты нарезать полукольцами и тоже положить в сковороду. Овощи слегка посолить. Вбить яйца.

Посолить яйца тоже. Жарить до готовности яиц. Зелень укропа покрошить и посыпать на готовую яичницу.

ЯИЧНИЦА – ГЛАЗУНЬЯ С КОЛБАСОЙ

Потребуется:

*5 шт яиц,
2 столовые ложки сливочного масла,
100гр. колбасы,
зелень укропа,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Колбасу нарезать небольшими кубиками и обжарить на сковороде с маслом. Вбить яйца и жарить до готовности. Слегка посолить и посыпать зеленью.

ЯИЧНИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ



Потребуется:

*4—5 шт яиц,
2 ст. ложки сливочного масла,
4—5 шт картофеля,
½ стакана молока,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель отварить в мундире, остудить и очистить. Нарезать картофель небольшими кружочками и выложить на смазанную маслом сковороду. Яйца взбить с молоком, посолить и залить этой смесью картофель. Духовку разогреть и поставить туда сковородку. Запечь до готовности картофеля. Подавать на стол со сливочным маслом.

ЯИЧНИЦА – БОЛТУШКА

Потребуется:

*6 шт яиц,
100гр. вареной колбасы,
50 гр. сыра твердого,
2 столовые ложки сливочного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Колбасу нарезать кубиками и обжарить на сковороде. Яйца взбить, посолить, вылить на сковороду. Сыр потереть и всыпать на яичницу. Накрыть крышкой и жарить до готовности около 5 минут.

НА ЗАМЕТКУ

Качество яиц можно проверить путём просмотра на свет. У испорченных яиц при таком просмотре обнаруживаются тёмные пятна.

Ни в коем случае нельзя есть испорченные куриные яйца.

Яйца уток и гусей часто бывают заражены возбудителями желудочно-кишечных заболеваний, и употреблять их пищу тоже нельзя.

Яйца нужно разбивать сначала в стакан по одному, чтобы не испортить тесто случайно попавшимся несвежим яйцом.

Чтобы яичные белки легко взбивались, их нужно охладить или добавить к ним щепотку мелкой соли.

Яичные желтки долго сохраняются, если опустить их в банку с холодной водой.

Яйца с надтреснутой скорлупой не вытекают, если варить их в солёной воде.

Яйца следует растирать в фарфоровый посуде, причём желтки растирают в тёплом месте, а белки взбивают в холодном месте.

При быстрой варке яйца в кипящей воде белок получается более твёрдым, а желток более жидким; при замедленной варке желток получается более твёрдым, а белок жидким.

Чтобы яйца, вынутые из холодильника, не растрескались во время варки, положите их на 10 минут в тёплую воду и выньте их из холодильника заблаговременно. Воду для варки можно подсолить, а на дно кастрюли положить перевернутые блюдца.

Чтобы проверить, свежее ли яйцо, опустите его в солёную воду (100г соли на 1л воды). Свежее яйцо тонет, а испорченное всплывает на поверхность.

Белки лучше взбиваются, если добавить в них несколько капель холодной воды и щепотку соли или несколько капель лимонного сока и щепотку сахарной пудры. Вместо сока можно капнуть несколько капель столового уксуса.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

- Второй день без первого*
- Первый день без второго!*
- И без компота третью неделю, я бы так не смог.*

*к/ф «Добро пожаловать или
Посторонним вход воспрещен»*

РЫБНЫЕ БЛЮДА

*Уха без ерша, что суп без картошки.
Русская пословица*

УХА ПО-РУССКИ

Потребуется:

*1 кг. мелкой рыбы,
1 головка репчатого лука,
1 п. зеленого лука,
зелень петрушки,
200 гр пшена,
соль,
лавровый лист.*

Способ приготовления: Наиболее вкусная уха получается из живой рыбы. Уху также можно варить из судака или разной мелкой рыбы, за исключением карася и линя.. Очистить рыбу от внутренностей и удалить жабры.

Приготовленную рыбу положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить на медленном огне 30–40 минут, добавив лук, соль и лавровый лист. Полученный бульон процедить. В бульон добавить пшеничную крупу. Варить до готовности. При подаче в тарелки с ухой положить нарезанный зеленый лук и зелень петрушки..

ДОМАШНЯЯ УХА

Потребуется:

*1 кг. рыбной мелочи,
500 гр. курицы,
1 головка репчатого лука,
1 шт. моркови,
Зелень укропа,
3–4 шт. картофеля,
соль,
лавровый лист.*

Способ приготовления: В кастрюлю с холодной водой положить курицу, посолить и варить в течение 30–50 минут. Затем курицу вынуть. В полученный бульон положить рыбную мелочь и варить до тех пор, пока рыба полностью не разварится. Далее бульон процедить.

Репчатый лук нашинковать, морковь натереть на терке и обжарить все на растительном масле до золотистого цвета. Картофель порезать на крупные кубики. Полученные компоненты положить в бульон, поставить на медленный огонь и варить еще 5 минут. Подавать к столу, посыпав зеленью.

УХА С ЯЙЦОМ



Потребуется:

500 гр. рыбы (хек, треска, скумбрия, минтай или др.),
2 головки репчатого лука,
4- 5 шт. картофеля,
3–4 яйца,
соль,

*перец черный
зелень укропа и петрушки,
лавровый лист.*

Способ приготовления: Нарезанную кусками рыбу сложить в кастрюлю с горячей водой. Добавить нарезанный кубиками картофель, посолить, довести до кипения и варить до готовности. За пять минут до окончания варки в кастрюлю добавить нашинкованный репчатый лук, перец и лавровый лист. Перед снятием с огня добавить в уху яйца, сваренные вкрутую и разделенные пополам. Перед подачей к столу посыпать зеленью.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РЫБНОЙ МЕЛОЧИ

Потребуется:

*500 гр. рыбной мелочи,
1 головка репчатого лука,
1 – 2 шт. моркови,
1 стакан риса,
50 гр сливочного масла,
½ стакана сметаны,
соль, перец черный,
зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть. Опустить рыбу в горячую воду, добавить измельченные лук и морковь, посолить и варить на медленном огне около часа. Далее бульон снять с огня, процедить, морковь протереть, добавить измельченную зелень, перец и вскипятить. Сметану смешать с мукой, добавить в суп и еще раз вскипятить.

Отдельно отварить рис, сливочное масло растопить. Положить в тарелки рис, залить супом, и добавить в него сливочное масло.

РЫБНАЯ СОЛЯНКА



Потребуется:

*500 гр. Рыбы (трески или окуня),
1 головка репчатого лука,
2–3 шт. свежих помидоров,
7–8 шт. маслин,
5 шт. соленых огурцов,
соль, перец черный,
зелень петрушки и укропа,
перец черный горошком по вкусу.*

Способ приготовления: В кастрюле вскипятить 2.5 литра воды, нарезать небольшими кусочками рыбу, освобожденную от костей, отправить варить на 10–15 минут. Соль и перец добавить по вкусу. Помидоры и лук нарезать маленькими кубиками, пережарить на сковороде в разогретом растительном масле, слегка посолить. Когда рыба будет готова, в кастрюлю выложить обжаренные овощи и варить еще минут 5. При окончании варки добавить в кастрюлю

с солянкой маслины без косточек и колечки огурцов. При подаче на стол посыпать зеленью.

ЩИ

*Эти щи по заречью шли,
да к нам пришли.*

Русская пословица

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ



Потребуется:

*500 гр мяса,
500 гр. квашеной капусты,
1 головка репчатого лука,
1 ст. ложка муки,
2 шт. моркови,
2 ст. ложки растительного масла,
2 ст. ложки томатной пасты,
лавровый лист,
соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Сварить мясной бульон. Положить в суповую кастрюлю квашеную капусту. Если капуста очень кислая, необходимо предварительно ее промыть и отжать. Добавить 1–1,5 стакана воды, немного растительного масла, затем накрыть кастрюлю и тушить около часа.

После этого капусту залить бульоном, положить обжаренные с томатом морковь и лук и варить до полной готовности.

Перед окончанием варки добавить лавровый лист, перец, соль и поджаренную муку.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ



Потребуется:

*500 гр мяса,
500 гр. свежей капусты,
1 головка репчатого лука,
2 шт. моркови,
1 ст. ложка муки,
2 ст. ложки растительного масла,
200 гр. помидоров,
лавровый лист,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Поставить варить мясной бульон. Через 1,5 – 2 часа после начала варки мясо вынуть, а бульон процедить в суповую кастрюлю, в которую положить предварительно

поджаренные морковь и лук; затем положить мясо, добавить нарезанную капусту и варить в течение 30–40 минут на слабом огне. За 5 минут до окончания варки в щи добавить нарезанные кубиками помидоры, а также соль перец, лавровый лист и поджаренную муку.

ЩИ ЗЕЛЕННЫЕ



Потребуется:

*500 гр мяса,
500 гр. шпината или крапивы,
200 гр. щавеля,
1 головка репчатого лука,
1 шт. моркови,
1 ст. ложка муки,
2 ст. ложки растительного масла,
лавровый лист,
соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления: Сварить мясной бульон. Шпинат или крапиву перебрать, хорошо промыть и протереть сквозь сито. Щавель перебрать и промыть, крупные листики разрезать. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками и поджарить в суповой кастрюле с маслом, добавить к ним муку и жарить еще 1–2 минуты. Затем положить в кастрюлю протертый шпинат, хорошо перемешать, развести горячим бульоном и отваром полученным при варке шпината, добавить лавровый лист перец и варить 15–20 минут. За 5–10 минут до окончания варки положить в кастрюлю листики щавеля и соль. К зеленым щам рекомендуется подавать сметану и сваренное вкрутую яйцо.

ЩИ ВЕГЕТАРИАНСКИЕ

Потребуется:

*500 гр. свежей капусты,
400 гр. картофеля,
2 головки репчатого лука,
1 шт. моркови,
2 ст. ложки томатной пасты,
2 ст. ложки сливочного масла,
100 гр. сметаны,
лавровый лист,
1–2 Бульонных кубика,
перец,
зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Способ приготовления: Небольшой кусок капусты мелко нашинковать, положить в кастрюлю с кипящей водой, закрыть крышкой и варить на медленном огне 10–15 минут. Отдельно нашинковать лук, морковь нарезать тонкими кружочками. На сковороде разогреть сливочное масло, поджарить на нем лук с морковью, добавив томатную пасту и раскрошенный бульонный

кубик. Картофель нарезать кубиками. В кастрюлю с капустой положить лук с морковью и картофель и варить до готовности. Подавать на стол со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

ЩИ С ГРИБАМИ

Потребуется:

*1 кг. свежей капусты
400–500 гр. свежих грибов,
2 головки репчатого лука,
1 шт. моркови,
1 ст. ложка муки,
2 ст. ложки томата-пюре,
лавровый лист,
соль,
перец,
зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Отварить отдельно мелко нарезанные грибы, затем вынуть их из бульона. На сковороде поджарить нашинкованный лук, измельченную соломкой морковь и отварные грибы с добавлением томата – пюре. В кастрюле с водой отварить нашинкованную капусту в течение 40–50 минут. Далее к капусте добавляем пережаренные овощи, поджаренную до коричневого цвета муку, соль,, перец, лавровый лист, а также свежую зелень.

Щи прогреваем на медленном огне, не доводя до кипения еще около 30 минут.

ЩИ С ЧЕСНОКОМ



Потребуется:

*300 гр свежей капусты,
2 шт репчатого лука,
1 шт моркови,
1 -2 шт помидора,
растительное масло для обжарки,
2 зубчика чеснока,
зелень укропа,
соль, перец по вкусу,
лавровый лист.*

Способ приготовления: Нашинковать капусту и отправить варить в течении 30–40 минут в слегка подсоленной воде.

В это время подготовить обжарку: измельчить морковь, лук, помидоры, зелень. Обжарить все на растительном масле. Чеснок нарезать мелкими кубиками. Затем подготовленные составляющие добавить в щи и варить еще около 15 минут. Соль и перец добавить по вкусу. Перед окончанием варки в щи положить лавровый лист.

БОРЩ

*Борщ без каши вдовец,
каша без борща — вдова.*

Русская пословица

БОРЩ С ГРИБАМИ



Потребуется:

*500 гр. свеклы,
250 гр. квашеной капусты,
100 гр. сушеных белых грибов,
2 головки репчатого лука,
1 шт. моркови,
1 ст. ложка муки,
2 ст. ложки томата-пюре,
100гр. подсолнечного масла,
лавровый лист,
соль,
перец,
зелень петрушки по вкусу.*

Способ приготовления: Лук нашинковать, морковь и свеклу порезать или натереть соломкой. Все ингредиенты, а также квашеную капусту поджарить на разогретом масле. В конце жарки добавить муку.

Грибы промыть, опустить в горячую воду и отварить до мягкости. Грибы вынуть, измельчить и обжарить в масле. Далее все обжаренные овощи и грибы опустить в грибной бульон, добавить томат-пюре, лавровый лист, соль и перец и варить до готовности 30 –40 минут. При подаче посыпать зеленью.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ



Потребуется:

*300 гр. свеклы,
500 гр. свежей капусты,
200 гр. стручковой фасоли,
1 головка репчатого лука,
2 шт. моркови,
2–3 шт. помидоров,
100 гр. подсолнечного масла,
1–2 шт. картофеля,
лавровый лист,
соль,*

*перец,
зелень укропа по вкусу.*

Способ приготовления: Морковь нарезать кубиками, капусту мелко нашинковать, фасоль мелко нарезать. Полученные овощи опустить в горячую воду, довести до кипения и варить до полуготовности. Отдельно измельчить лук и помидоры и поджарить их на растительном масле. Поджарку опустить в кастрюлю а также добавить картофель, предварительно нарезав его кубиками. Свеклу отварить в другой кастрюле, вынуть и измельчить кубиками. Положить свеклу в борщ перед снятием с огня.

Подавать к столу со сметаной. Можно также посыпать измельченной зеленью.

БОРЩ ДИЕТИЧЕСКИЙ

Потребуется:

*300 гр. свеклы,
500 гр. свежей капусты,
2 шт. моркови,
2–3 шт. помидоров,
3–4 шт. картофеля,
100 гр. подсолнечного масла,
лавровый лист,
соль,
перец,
зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Свеклу и морковь измельчить на крупной терке, помидоры и картофель нарезать кубиками, капусту нашинковать. Сложить овощи на дно кастрюлю и залить кипятком так, чтобы они были слегка закрыты водой. Поставить на огонь

тушить на 10–15 минут. Добавить кипятка до нормы, посолить, поперчить и опустить в борщ лавровый лист и варить еще минут 5. Подавать на стол с нарубленной зеленью.

РУССКИЙ БОРЩ



Потребуется:

*500 гр мяса,
300 гр. свеклы,
200 гр. свежей капусты,
1 головка репчатого лука,
2 ст. ложки томатной пасты,
1 ст. ложка уксуса,
1 ст. ложка сахара
сметана,
лавровый лист.*

Способ приготовления: Сварить мясной бульон. Свеклу и морковь нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать. Овощи

положить на дно глубокой кастрюли, добавить томатную пасту, уксус, сахар и немного бульона с жиром, закрыть крышкой и поставить тушить. Овощи рекомендуется периодически перемешивать, чтобы они не пригорели, прибавляя, если нужно, немного бульона или воды.

Через 15–20 минут добавить нашинкованную капусту, все перемешать и тушить еще 20 минут. Затем залить овощи подготовленным мясным бульоном, положить перец, лавровый лист, соль, добавить по вкусу немного уксуса и варить до готовности овощей. Подавать на стол со сметаной.

Для подкрашивания борща можно сделать свекольный настой. Для этого одну свеклу нарезать ломтиками, залить стаканом горячего бульона, добавить чайную ложку уксуса, поставить на 10–15 минут на слабый огонь и довести до кипения. После этого настой процедить и влить в борщ перед подачей на стол.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ



Потребуется:

500 гр мяса,
300 гр. свеклы,
400 гр. свежей капусты,
400 гр. картофеля,
1 головка репчатого лука,
4 ст. ложки томатной пасты,
20 гр. свиного сала,
2–3 зубчика чеснока,
1 ст. ложка уксуса,
2 ст. ложки муки,
1 ст. ложка сливочного масла,
душистый перец,
лавровый лист,
соль по вкусу.
Сметана и зелень.

Способ приготовления: Сварить мясной бульон и процедить. Свеклу нарезать соломкой и тушить 30 минут, добавив томатную пасту, уксус и бульон. Лук нашинковать и поджарить с маслом, добавить поджаренную муку, развести бульоном и довести до кипения.

Картофель нарезать крупными кубиками, капусту нашинковать. В мясной бульон сложить картофель, капусту, свеклу, соль и варить 15 минут на медленном огне. Далее добавить пережаренный с мукой лук, лавровый лист, душистый перец и варить до готовности. Готовый борщ заправить салом, растертым с чесноком. борщ довести до кипения и дать постоять около 20 минут. Подавать со сметаной и зеленью.

БОРЩ НА ГУСИНОМ БУЛЬОНЕ



Потребуется:

*500 гр гусиного мяса с костями,
1 шт свеклы,
300 гр. квашеной капусты,
1 большая морковь,
1–2 головки репчатого лука,
3 ст. ложки томатной пасты,
100 гр гречневой крупы,
1 ст. ложка 9% уксуса,
2 ст. ложки муки,
1 столовая ложка сахара,
6 ст. ложка растительного масла,
лавровый лист,
зеленый лук,
зелень укропа,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: В кастрюле с водой отварить гусиный бульон в течение часа, добавив в воду лавровый лист и соль по вкусу.

Мясо вынуть. Затем в отдельной кастрюле потушить (предварительно промытую) квашеную капусту в небольшом количестве гусиного бульона и растительного масла 1,5 – 2 часа. В это время морковь нарезать мелкой соломкой и нашинковать лук, пережарить их на растительном масле, добавив в процессе томатную пасту. Свеклу отварить в отдельной кастрюле в мундире до готовности.

Когда капуста уже готова, опускаем ее в оставшийся гусиный бульон. Добавить обжаренные лук с морковью, свеклу и гречневую крупу. Поварить еще 10 минут. Затем в борщ опускаем сахар, разведенную до однородного состояния муку и уксус. Варим еще минут 5. За две минуты до окончания посыпаем борщ измельченной зеленью лука и укропа. По желанию гусиное мясо можно нарезать мелкими кусочками и опустить в борщ.

ГОРЯЧИЕ СУПЫ

*Не счастлив тот дом, в котором не
варят супа. Не стоять той семье, где
все кормятся бутербродами. В наш
век, век экзистенциального
одинокства, нет фундамента
прочнее, чем кастрюля густого
горячего супа. Вокруг неё собирается
и стар, и млад, чтоб хлебать
наваристую жижу, заедая щедрыми
ломтями хлеба. Настоящий
классический суп распространён лишь
у тех народов, где бедность панукала
изобретательность.*

*П. Вайль, А. Тенис
Русская кухня в изгнании*

СУП-ЛАПША

Потребуется:

*500 гр мяса,
200 гр. картофеля,
1 головка репчатого лука,
1–2 шт. моркови,
150 гр. лапши или вермишели,
1–2 ст. ложки сливочного масла,
соль,
перец по вкусу,
лавровый лист,
зелень петрушки и укропа.*

Способ приготовления: Сварить мясной бульон и процедить его. Репчатый лук нашинковать, морковь порезать или натереть соломкой и поджарить их на сливочном масле до золотистого цвета. Бульон довести до кипения положить в него нарезанный кубиками картофель, варить пять минут. Затем добавить пережаренные овощи, довести до кипения, всыпать лапшу или вермишель, посолить, поперчить и добавить лавровый лист. Варить еще 15–20 минут. Перед подачей на стол добавить зелень.

СУП РИСОВЫЙ С ГОРОШКОМ



Потребуется:

*100 гр риса,
1–2 шт картофеля,
1 крупная головка репчатого лука,
1 шт помидора или 1 ст. ложка томатной пасты,
1 шт моркови,
100 гр консервированного зеленого горошка,
зелёный лук,
лавровый лист,
растительное масло,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: В кастрюлю с горячей водой всыпать промытый в холодной воде рис, довести до кипения и варить около пяти минут. В это время картофель освободить от кожуры, нарезать крупными кубиками и опустить в кастрюлю. Лук нашинковать, морковь нарезать соломкой и пассировать на растительном масле. Помидоры нарезать кубиками и тоже обжарить. Вместо помидор к луку с морковью можно добавить томатную пасту. Посолить

и всыпать специи. Обжаренные овощи и зеленый горошек опустить в суп при готовности картофеля. Поварить еще 2 минуты. Зеленый лук мелко нарезать и также добавить в суп. Посолить при необходимости. Кинуть лавровый лист. Довести до кипения и снять с плиты.

СУПЧИК С ТОМАТАМИ



Потребуется:

*300гр. краковской колбасы,
1 головка репчатого лука,
3 зубчика чеснока,
400 гр. томатов в собственном соку,
200гр. белой консервированной фасоли,
500 гр. куриного бульона,
100 гр. сыра Пармезан
растительное масло для обжарки.*

Способ приготовления: Краковскую колбасу измельчить соломкой, на сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем кусочки колбаски. В это время нашинковать репчатый лук и чеснок, обжарить вместе с колбасой. Томаты вынуть из сока и нарезать небольшими кусочками. В отдельную кастрюлю выложить обжаренные овощи, фасоль и колбасу, добавить томаты, немного томатного сока и залить горячим куриным бульоном, довести до кипения и поварить минут 5. При подаче на стол посыпать сверху на каждую тарелку натертый сыр.

СУП ГОРОХОВЫЙ



Потребуется:

500 гр мяса,
200 гр. гороха,
1 головка репчатого лука,
1–2 шт. моркови,
150 гр. лапши,
1–2 ст. ложки сливочного масла,

*соль, перец по вкусу,
лавровый лист,
зелень петрушки и укропа.*

Способ приготовления: Сварить мясной бульон. Горох промыть в холодной воде, а затем замочить в кипятке на 20 минут. Далее горох освободить от воды, положить его в бульон и варить около 1.5 часов.

Лук с морковью измельчить и слегка поджарить на масле. За пять минут до окончания варки положить овощи в суп. Посолить и поперчить по вкусу, кинуть лавровый лист. После окончания варки всыпать лапшу и дать постоять минут 10. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Подавать суп с гренками из белого хлеба или батона, нарезанными кубиками.

СУП-ЛАПША С КАРТОФЕЛЕМ «ФРИ»

Потребуется:

*2–3 шт картофеля,
1 большая головка репчатого лука,
1–2 шт. моркови,
1–2 шт помидора,
3–4 шт зеленого перца,
1 пучок укропа,
3–4 зубчика чеснока,
150 гр. лапши,
1–2 ст. ложки растительного масла для обжарки,
соль, перец, специи по вкусу,
лавровый лист.*

Способ приготовления: Нарезать картофель соломкой как на «фри» и обжарить в большом количестве растительного масла.

После на время отложить картофель на тарелку. В оставшемся растительном масле обжарить нашинкованный репчатый лук, порезанную мелкой соломкой морковь, перец, кубиками измельченные помидоры и чеснок. За две минуты до окончания обжарки в овощи добавить соль, перец и специи. Получившиеся овощи и картофель опустить в кастрюлю с 2 литрами кипящей воды. Суп довести до кипения и варить в течении 10 минут. По окончании варки опустить в кастрюлю лапшу и лавровый лист. Довести до кипения и дать настояться супу еще минимум 10 минут. При подаче посыпать зеленью.

СУП ИЗ КОНСЕРВОВ



Потребуется:

*1 банка консервов в масле (тунец, сайра, шпроты или др.),
100 гр. рисовой крупы,
1 головка репчатого лука,
1–2 шт. моркови,
4–5 шт. картофеля,*

*1 ст. ложки растительного масла,
соль, перец по вкусу,
лавровый лист,
зелень петрушки и укропа.*

Способ приготовления: В кастрюле вскипятить 2 литра воды, слегка посолить, добавить промытый рис и предварительно очищенный и нарезанный крупными кубиками картофель, поварить 10 минут. Затем натереть на крупной терке морковь, лук нашинковать, зелень измельчить. Добавить в суп в свежем виде вместе с растительным маслом. Варить еще минуты 3. Отдельно на тарелку выложить консервы и измять их с помощью вилки, опустить в суп, посолить еще по вкусу, добавить лавровый лист и перец. Варить до готовности.

СУП ГОРОХОВЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ



Потребуется:

500 гр копченого сала свинины,

*200 гр. гороха,
1 головка репчатого лука,
1–2 шт. моркови,
2–3 шт картофеля,
1–2 ст. ложки сливочного масла,
соль, перец по вкусу,
лавровый лист,
зелень петрушки и укропа.*

Способ приготовления: Копченое сало нарезать мелкими кубиками, опустить в горячую воду и варить 40 минут. Затем добавить горох и варить еще час. Картофель нарезать кубиками, опустить в суп и варить до готовности картофеля.

Отдельно пережарить нашинкованный лук вместе с тертой морковью и тоже добавить в суп. Поварить все еще 10–15 минут. Суп готов!

СУП С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРКОМ

Потребуется:

*2 головки репчатого лука,
2 шт. моркови,
50 гр. домашней лапши,
2 шт. плавленых сыра твердых сортов,
50гр. сливочного масла,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Лук нашинковать, морковку нарезать мелкой соломкой и обжарить все на сковороде с растопленным маслом, добавив соль и приправы. Выложить лук с морковью в кастрюлю с кипящей водой, всыпать лапшу и довести до кипения. Затем засыпать натертый на мелкой терке сырок и еще раз довести до кипения. Посолить при необходимости.

СУП ИЗ КАБАЧКОВ

Потребуется:

*1 кабачок,
1 яйцо,
1 головка репчатого лука,
1–2 ст. ложки сливочного масла,
2 ст. ложки муки,
2 ст. ложки яблочного уксуса,
2 шт. овощных бульонных кубиков,
соль, перец по вкусу,
лавровый лист,
зелень петрушки и укропа*

Способ приготовления: Лук нашинковать, очищенный кабачок нарезать брусочками. На сковороде растопить масло, пережарить в нем лук, затем добавить кабачок, влить уксус и тушить на медленном огне 10 минут. Далее добавить в овощи муку и довести до однородной консистенции.

В одном литре воды растворить бульонные кубики. В получившийся бульон опустить овощи, посолить по вкусу и варить 10–15 минут.

При подаче на стол в каждую тарелку с супом добавить измельченное яйцо и украсить зеленью.

СУП С ОМЛЕТОМ НА КУРИНОМ БУЛЬОНЕ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



Потребуется:

1 окорок курицы,

1 яйцо,

100 гр. консервированного зеленого горошка,

50 гр. пшенной крупы,

1–2 головки репчатого лука,

перец душистый горошком,

лавровый лист,

соль по вкусу.

Способ приготовления: Для бульона отварить в подсоленной воде окорок с добавлением душистого перца в течение получаса. За две минуты до окончания варки опускаем в бульон лавровый лист.

Вынуть из бульона окорок засыпать крупу, поварить около 10 минут, добавить измельченный репчатый лук и варить еще 5 минут. В миску вбить яйцо и размешать (не взбивать) с помощью вилки. В суп добавить зеленый горошек вместе с рассолом из банки и яйцо. Все перемешать, при необходимости посолить по вкусу и поварить еще пару минут.

СУП ГРИБНОЙ



Потребуется:

*500 гр свежих белых грибов,
2 шт репчатого лука,
3 шт помидоров,
3 шт картофеля,
растительное масло
соль специи,
зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Грибы нарезать, опустить в холодную воду, посолить и варить минут 30. Картофель нарезать кубиками, добавить к грибам и варить еще 10 минут.

Отдельно пережарить на растительном масле нашинкованный лук вместе с измельченными помидорами и тоже добавить в суп. Поварить еще 10–15 минут. Подавать на стол, посыпав зеленью.

СУП ГРЕЧНЕВЫЙ



Потребуется:

*100 гр гречневой крупы,
100–150 гр копченой колбасы,
2 шт репчатого лука,
2–3 шт картофеля,
1–2 шт моркови,
2 ст. ложки томатной пасты,
2 шт бульонных куриных кубика,
специи,
зелень,
лавровый лист,
растительное масло для обжарки.*

Способ приготовления: В кастрюле предварительно вскипятить воду и опустить в неё гречневую крупу. Немного поварив, добавить нарезанный кубиками картофель и тонкими пластинами копченую колбасу. Отдельно обжарить на растительном масле натертую на терке морковь и нашинкованный лук, добавив к ним томатную пасту и кубики бульона. Пережаренные овощи также опустить

в бульон. За пять минут до окончания варки добавить лавровый лист и измельченную зелень.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Потребуется:

*50 гр гречневой крупы,
500 гр свежих белых грибов,
2 шт репчатого лука,
3–4 шт картофеля,
2 шт бульонных куриных кубика,
специи,
зелень,
лавровый лист,
растительное масло для обжарки.*

Способ приготовления: Грибы промыть, измельчить и обжарить на растительном масле. Отдельно пережарить нашинкованный репчатый лук. Грибы и лук опустить в кастрюлю с кипящей водой, довести до кипения. Затем добавить в суп нарезанный крупными кубиками картофель и промытую гречневую крупу, бульонный кубик, перец, лавровый лист. Варить до готовности.

При подаче посыпать зеленью.

ГРИБНОЙ СУП С ПЕРЛОВКОЙ

Потребуется:

*150 гр сушеных грибов,
2 шт репчатого лука,
100 гр крупы перловой,
растительное масло,
соль,*

зелень по вкусу.

Способ приготовления: Отдельно промытую перловую крупу опустить в небольшое количество горячей воды и пропарить на медленном огне. Грибы замочить в холодной воде и дать набухнуть в течение 2-х часов, далее посолить их и отварить грибной бульон в той же воде. Из полученного бульона вынуть грибы, нарезать их небольшими кусочками и обжарить на растительном масле с нашинкованным луком. Грибы с луком положить в бульон, добавить картофель, распаренную крупу, посолить и варить до готовности. Подавать с зеленью.

СУП ИЗ КИЛЬКИ С МАКАРОНАМИ

Потребуется:

*1 банка кильки в томатном соусе,
100 гр макарон любой формы,
2 шт репчатого лука,
1–2 шт моркови,
0,5 шт лимона,
1–2 ст ложки растительного масла,
соль,
зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Репчатый лук нашинковать, морковь измельчить мелкой соломкой и пережарить на растительном масле. Банку с килькой открыть, выложить в тарелку и с помощью вилки измять до однородной массы. Все компоненты опустить в кастрюлю с горячей кипяченой водой, добавив к ним макароны, растительное масло и сок лимона. Варить до готовности макарон 10–15 минут. За пять минут до окончания варки в суп опустить измельченную зелень и лавровый лист. Посолить по вкусу.

СУП ИЗ ЩАВЕЛЯ



Потребуется:

*200 гр щавеля,
2 шт картофеля,
1 головка репчатого лука,
2 яйца,
растительное масла для обжарки овощей,
2 шт бульонных кубика,
перец,
зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Промытый щавель нарезать на мелкие полоски, очищенный картофель кубиками. В кастрюле вскипятить воду, добавить бульонные кубики, прокипятить и затем добавить щавель и картофель. Отдельно на сковороде пережарить нашинкованный лук и добавить его в бульон. Суп поварить несколько минут.

Яйца отварить и измельчить. При подаче на стол в разлитый по тарелкам суп положить яйца, и измельченную зелень.

ФАСОЛЕВЫЙ СУП



Потребуется:

200 гр консервированной красной фасоли,

1 шт репчатого лука,

1 шт картофеля,

1 ст ложка растительного масла,

2 зубчика чеснока,

1 ст ложки соевого соуса,

зелень петрушки и укропа,

соль по вкусу.

Способ приготовления: Лук и чеснок очистить, лук нашинковать, чеснок измельчить. Лук обжарить в сковороде на растительном масле. Отдельно в кастрюлю налить воду, поставить на огонь. Когда вода станет горячей, добавить туда обжаренный лук, чеснок и фасоль. довести до кипения и варить на среднем огне 15–20 минут Посолить, приправить перцем, влить соевый соус, немного еще поварить. При подаче посыпать зеленью.

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С СОСИСКАМИ



Потребуется:

*2 шт репчатого лука среднего размера,
200 гр замороженной овощной смеси,
100 гр маринованных шампиньонов,
50 гр сливочного масла,
0,5 шт лимона,
2 литра бульона,
100 гр сосисок,
зелень укропа,
100 гр сметаны,
соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления: Лук нашинковать и пассировать на сливочном масле. Затем всыпать в сковороду овощи, нарезанные небольшими кубиками грибы и еще немного потушить. В кастрюле вскипятить овощной бульон из кубика и опустить туда получившиеся овощи с грибами. Варить минут 15–20. В это время сосиски очистить от кожицы и нарезать тонкими кусочками. Затем добавить их в суп.

По вашему желанию можете в суп выжать сок половинки лимона, что придаст ему особенный вкус. Всыпать измельченную зелень укропа и поварить еще немного. При необходимости посолить по вкусу, поперчить. На стол подавать горячим со сметаной.

ОВОЩНОЙ СУП С ПЕРЛОВКОЙ

Потребуется:

*100 гр перловой крупы,
1 шт репчатого лука среднего размера,
1 шт моркови,
1 шт небольшой свеклы
1 шт кислого зеленого яблока,
зелень укропа,
соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Перловую крупу замочить на ночь. С утра слить воду и опустить крупу в кастрюлю с горячей водой. Яблоко очистить от кожицы и измельчить небольшими кубиками. Лук очистить и нашинковать. Морковь и свеклу измельчить соломкой. Подготовленные овощи также опустить в суп. Довести до кипения и поварить около 30 минут, затем добавить в суп яблоко и варить еще 5–10 минут. Посолить и поперчить по вкусу. При подаче посыпать зеленью.

СУП ГРИБНОЙ С МАКАРОНАМИ

Потребуется:

*50 гр макарон любой формы,
100 гр свежих грибов,
1 шт моркови,
1 шт репчатого лука,*

*0,5 шт лимона,
2 ст ложки растительного масла,
соль и приправа по вкусу
лавровый лист.*

Способ приготовления: Грибы измельчить и пережарить на растительном масле. Лук и морковь измельчить и тоже пережарить. Воду в кастрюле подогреть и опустить туда грибы с овощами. Проварить 10 минут. Затем добавить макароны, выжать сок лимона, посолить, приправить и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лавровый лист.

СУП ВЕГЕТАРИАНСКИЙ

Потребуется:

*100 гр свежей капусты,
50 гр зеленого консервированного горошка,
30 гр зеленого лука,
50 гр риса,
растительное масло,
зелень,
соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления: Капусту нашинковать, лук измельчить. В сковороде подогреть растительное масло и обжарить на нем полученные овощи. Затем влить в сковороду немного горячей воды и тушить под крышкой около 10 минут. В кастрюле отварить рис до полуготовности, далее добавить тушеные овощи и зеленый горошек и снова тушить до готовности. Посолить, поперчить и посыпать зеленью.

СУП – АССОРТИ



Потребуется:

*50 гр макарон (3 разные формы),
100 гр копченой колбасы,
1 шт моркови,
1 шт репчатого лука,
2 ст ложки растительного масла,
соль и приправа по вкусу,
лавровый лист.*

Способ приготовления: В кастрюле вскипятить 2 литра воды и опустить в нее предварительно нарезанную кубиками колбасу. Поварить 10 минут. Отдельно нашинковать лук, морковь натереть на терке. Лук и морковь пережарить на растительном масле и тоже опустить в воду. Поварить еще минут 5. Затем опустить в суп все макароны, довести до кипения и варить до готовности.

СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ



Потребуется:

*200гр. чечевичной крупы,
1 шт. моркови,
1 головка репчатого лука,
1 большая картофелина,
2 шт. помидора,
4 зубчика чеснока.*

Способ приготовления: Крупу замочить в теплой воде на 3 часа. Затем крупу залить холодной водой, довести до кипения, посолить и варить в течении часа. Далее добавляем в суп нарезанную кружками морковь и колечками репчатый лук. Измельченный кубиками помидор. Картофель нарезать крупными кубиками, а чеснок — мелкой соломкой.

Посолить по вкусу, поперчить. Варить еще 25 минут. Перед окончанием варки кинуть лавровый лист.

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ



Потребуется:

*5–6 шт картофеля,
1–2 головки,
1,5 стакана молока,
репчатого лука,
2–3 шт помидоров,
1 ст. ложка муки,
3 ст ложки растительного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Лук нашинковать, пережарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить нарезанные кубиками помидоры, муку, соль и перец. В кастрюле 2 литра воды довести до кипения, затем в воду опустить пережаренные овощи. Когда суп закипит, опустить туда картофель, нарезанный крупными кубиками. Довести до кипения, налить горячее молоко и варить до готовности картофеля. За три минуты до окончания варки в суп насыпать измельченную зелень.

СУП С САРДЕЛЬКАМИ



Потребуется:

*200 гр сарделек
2 шт репчатого лука,
1 шт моркови,
1 шт помидора,
1 шт большого свежего картофеля,
растительное масло,
зеленый лук,
соль, специи по вкусу,
0,5 чайной ложки уксуса.*

рСпособ приготовления: В кастрюлю налить воды и вскипятить её. Добавить в воду разрезанные толстыми полукольцами сардельки, а также нарезанный небольшими кусочками картофель. Поварить минут 10, предварительно посолив и заправив специями.

На растительном масле пережарить нашинкованный лук и тертую морковь вместе с измельченными помидорами и тоже добавить

в суп. Поварить еще 10–15 минут. За 5 минут до окончания варки в суп добавить измельченный зеленый лук и уксус для пикантности.

БАБУШКИН СУП



Потребуется:

*500 гр мясных пельменей маленького размера,
1 головка лука,
1 шт моркови,
1 шт помидора или 1 ст. ложка томатной пасты,
3–4 шт картофеля,
50 гр растительного масла для обжарки,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель очистить от кожуры, нарезать кусочками. На сковороде разогреть растительное масло и слегка обжарить на нем картофель. Опустить картофель в кастрюлю с водой и варить до полуготовности 5–7 минут. На оставшемся растительном масле обжарить нашинкованный лук и измельченную мелкой

соломкой морковь вместе с томатной пастой или нарезанным кубиками помидорами.

Получившуюся обжарку опустить в суп. Добавить пельмени. Посолить и варить еще около 10 минут до готовности пельменей.

ХОЛОДНЫЕ СУПЫ

*Если холодный, то суп,
если теплое, то пиво.*

Английская поговорка

ОКРОШКА СБОРНАЯ

Потребуется:

*2 шт картофеля,
3 шт яйца,
2–3 шт свежих огурца,
4–5 шт редиса,
100 гр зеленого лука,
300 гр колбасы вареной,
1 литр хлебного кваса,
200 гр сметаны,
зелень укропа,
соль и перец черный по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель и яйца отварить и нарезать кубиками вместе с колбасой.. Укроп и зеленый лук мелко порубить и растереть с солью. Редис и огурцы потереть на крупной терке. Все продукты перемешать, добавить сметану и разбавить квасом. Получившуюся окрошку разлить по тарелкам.

ОКРОШКА КЕФИРНАЯ

**Потребуется:**

*200 гр мякоти говядины,
2 шт огурца,
2 шт картофеля,
3 яйца,
3 стакана кефира,
100 гр зеленого лука,
2 ст ложки сахара,
соль по вкусу,
зелень укропа.*

Способ приготовления: Картофель, мясо и яйца отварить, нарезать мелкими кубиками вместе с огурцом. Зеленый лук нашинковать. Все смешать и разложить по тарелкам. При подаче залить кефиром и посыпать измельченным укропом. Вместо мясо можно использовать отварной язык.

СВЕКОЛЬНИК



Потребуется:

*500 гр свеклы,
300 гр свежих огурцов,
4 белка от яиц,
200 гр сметаны,
сок ½ лимона,
20 гр сахара,
зелень укропа,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Свеклу очистить и отварить в 2,5 литрах воды с добавлением сока лимона до того, как свекла станет мягкой. Достать свеклу из воды, а отвар охладить. При необходимости добавить воды. Оставить свекольный отвар остывать. В это время отварить яйца, разделить белок от желтка. Белок нарезать мелкими кубиками. Также кубиками нарезать огурцы и отварную свеклу. Добавить измельченную зелень укропа, сок лимона, соль, сахар, сметану. Все смешать и заправить свекольным процеженным отваром. Подавать в порционных тарелках.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

Потребуется:

*500 гр. свеклы,
200 гр. картофеля,
100 гр. зеленого лука,
2 свежих огурца,
2 яйца,
2 ст. ложки сметаны,
1 ст. ложка горчицы,
1 ч. ложка уксуса,
1 ч. ложка сахара,
зелень укропа.*

Способ приготовления: Свеклу очистить и нарезать кубиками, положить в кастрюлю и залить водой, добавить чайную ложку уксуса и поставить варить на 30 минут. Готовый свекольный отвар процедить и охладить; свеклу положить в кастрюлю, туда же добавить вареный картофель и огурцы, нарезанные маленькими кубиками, измельченное яйцо и нарезанный зеленый лук. Перед подачей на стол в кастрюлю положить соль, сахар и горчицу. Все залить свекольным отваром, добавить сметану и размешать. Перед подачей посыпать зеленью.

СУП С ФРУКТАМИ

Потребуется:

*500 гр. свеклы,
6 шт яблок,
2 ст ложки риса,
100 гр изюма,
3 ст ложки сахара,
1 стакан яблочного сока.*

Способ приготовления: Свеклу отварить и очистить, нарезать мелкими кубиками и залить холодной кипяченой водой. Дать настояться в течении 2 часов и процедить. В получившийся настой добавить сахар, яблочный сок, очищенные и нарезанные яблоки, промытый изюм и отварной рис.

СУП ТОМАТНЫЙ

Потребуется:

*2 шт помидора,
по 1 шт свежего и соленого огурца,
200 гр сырокопченой колбасы,
2 ст ложки сметаны,
100 гр зеленого лука,
3 стакана томатного сока,
зелень укропа и петрушки
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Зелень нашинковать. Колбасу, огурец и помидор нарезать мелкими кубиками. Все продукты перемешать и заправить смесью томатного сока и холодной кипяченой воды в соотношении 1:1. посолить и подавать на стол со сметаной, посыпав зеленью.

ОКРОШКА ГРИБНАЯ



Потребуется:

*2–3 шт картофеля,
2 яйца,
2 шт свежих огурца,
300 гр соленых грибов,
100 гр зеленого лука,
1 ч. ложка горчицы,
100 гр сметаны,
1,5 литра хлебного кваса,
зелень укропа,
соль, сахар по вкусу.*

Способ приготовления: Соленые грибы промыть и нарезать мелкими кубиками, картофель и яйца отварить до готовности и также нарезать мелкими кубиками. Зеленый лук измельчить и растереть с сахаром, солью и горчицей. Приготовленные продукты смешать и разложить по тарелкам. В каждую тарелку добавить немного сметаны и залить квасом. Посыпать измельченным укропом и подавать на стол.

НА ЗАМЕТКУ

Лавровый лист, перец, гвоздику и соль кладут в суп незадолго до окончания варки.

Вкусная и ароматная пища всегда лучше усваивается. Многие хозяйки закладывают морковь и лук сырыми в супы и соусы. При этом во время варки вместе с водяными парами теряется их аромат. Чтобы сохранить аромат, нужно нарезанный лук и морковь предварительно слегка поджарить на сковороде с жиром, а потом положить в суп или соус. Поджаривание сохраняет в моркови вещество каротин, из которого в организме образуется витамин А.

Если все овощи закладывать в кастрюлю одновременно, то ко времени подачи обеда на стол одна часть их уже переварится, а другая только дойдёт до готовности. Между тем всякое лишнее нагревание увеличивает потери питательных веществ. Поэтому закладывать продукты в кастрюлю надо не все сразу, а по очереди. Например, при варке щей с мясом надо положить в кастрюлю вначале мясо, через некоторое время — свежую капусту, затем — картофель и за 10 — 15 минут до конца варки — специи и слегка поджаренные корни. Квашеную капусту, солёные помидоры, огурцы надо класть после картофеля, так как последний в кислом бульоне трудно разваривается.

Для сохранения витаминов пищу при варке нужно мешать деревянной ложкой.

Кислота замедляет варку овощей, поэтому уксус, лимонная кислота, томат-пюре и свежие помидоры добавляют в конце варки, когда овощи почти готовы.

Хлеб долго не черствеет, если хранить его в закрытой крышкой стеклянной, фарфоровый или эмалированной посуде. На дно посуды рекомендуется положить кусочек сырого картофеля или немного соли, тогда хлеб не будет плесневеть.

Чёрствый хлеб можно сделать мягким, если завернуть его во влажное полотенце на 5 минут, затем развернуть и поставить на 20–25 минут в не очень горячий духовой шкаф.

Свежий хлеб легко нарезать на тонкие ломтики, не разламывая, если нагреть нож на печке или опустить его на 1–2 минуты в кипяток.

Чтобы в зелени не остался песок, её моют следующим образом: отрезают корешки, опускают зелень в холодную воду, хорошо перемешивают, дают отстояться 5 — 6 минут затем осторожно вынимают зелень и, сменив воду, моют ещё раз. После этого, кладут зелень в дуршлаг, промывают её под струей воды.

Чтобы избавиться от чесночного, лукового или рыбного запаха на руках после готовки, протрите руки лимонной корочкой. Та же корочка поможет вам очистить тёмные пятна на пальцах от овощей.

Пересоленный суп можно исправить, если опустить в него горсть несоленого отварного риса, завязанного в чистую марлю, прокипятить и дать постоять 30 минут.

Крышку кастрюли, в которой что-либо варится, нужно открывать «от себя», чтобы случайно не обжечься паром.

При приготовлении борща с картофелем, картофель кладут в кастрюлю раньше, чем свёклу, так как если картофель добавить одновременно с тушеной свеклой или после неё, то он долго не разварится.

Если борщ варят с квашеной капустой, то её предварительно тушат в небольшом количестве бульона или воды.

Отварные куски мяса, птицы, языка до употребления надо хранить в небольшом количестве бульона в кастрюле с плотно закрытой крышкой.

Свежие помидоры кладут в борщ за 10 минут до окончания варки.

Разогревать борщ нужно на слабом огне и ни в коем случае не кипятить, иначе испортится цвет и вкус борща.

Если борщ потерял свой цвет, в него нужно добавить настой из свежей свёклы. Для этого натереть свёклу на терке, залить горячим бульоном, добавить немного 3% уксуса и довести до кипения, но не кипятить, дать настояться 30 минут и процедить.

Не подвергайте овощи и крупы излишней тепловой обработке: при этом снижается их пищевая и витаминная ценность, ухудшается вкус и аромат. Кладите их в супы в порядке очередности: первыми те, что варятся долго.

Если в суп положить солёные огурцы, щавель и другие продукты, содержащие кислоту, а затем картофель, горох, фасоль — они не разварятся и останутся жёсткими. Поэтому сначала нужно сварить картофель, горох и фасоль, а затем добавить остальные продукты.

Рыбный бульон солят в начале варки, мясной — за 30 минут до окончания, грибной — в конце варки.

Лавровый лист кладите в суп в конце варки. Если же вы его положите сразу, суп будет иметь неприятный горьковатый привкус.

В куриный бульон не рекомендуется класть лавровый лист: теряется запах курицы.

Бывает, что курица в супе никак не становится мягкой. Тогда нужно проварить её 20 минут, вынуть и опустить в холодную воду на 3–4 минуты, а потом вновь положить в кипящий бульон.

Чтобы бульон при разогревании сохранил прозрачность, нужно довести его до кипения на слабом огне и, не давая кипеть, сразу снять с плиты.

Продукты для холодных супов можно заранее нарезать, смешать и хранить в холодильнике, лишь перед подачей разложить в тарелке, залить квасом или другой жидкостью, которые указаны в рецептуре.

Чтобы проверить, достаточно ли разогрелся жир для жарения, капните 2–3 капли воды. Если капли испарятся с поверхности — жир готов, если уйдут на дно — начинать жарить ещё рано.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

*Мне кажется, что всякий муж
предпочитает хорошее блюдо без
музыки музыке без хорошего блюда.*

Иммануил Кант

МЯСНЫЕ БЛЮДА

*Чтобы приготовить зайца, надо иметь,
как минимум, кошку.*

Французская поговорка

БЛЮДА ИЗ РУБЛЕННОГО МЯСА

— *А где моя котлета?*
— *Я её спрятал. Я её очень хорошо
спрятал. Я её съел!*

м/ф «Котёнок по имени Тав»

КОТЛЕТЫ ПАРОВЫЕ



Потребуется:

*1 кг мясного смешанного фарша,
немного мякиша белого хлеба,
50 гр молока,
1 головка лука,
1 яйцо,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: В мясной фарш добавить мелко перекрученный лук, размягченный в молоке мякиш, вбить яйцо и посолить. Все равномерно размешать. Сформировать из заправленного фарша котлеты и уложить их в пароварку или мантоварку. Готовить в течение 20 минут.

СЛОЙКА С РУБЛЕНЫМ МЯСОМ



Потребуется:

*1 кг филе свинины,
1 кг слоеного теста (стр. 288),
100 гр зеленого лука,
приправа для свинины,
соль.*

Способ приготовления: Подготовить фарш для слоек: мякоть свинины нарубить мелкими кусочками, смешать с зеленым луком, посолить и приправить. Размешать равномерно.

Из теста раскатать квадратный пласт. На него выложить фарш по одному краю и свернуть в три слоя. Далее нарезать продолговатые слойки. Выложить их на противень, смазанный маслом. Поставить в разогретую до 200 гр духовку на 30–40 минут до готовности.

КОТЛЕТЫ В ДУХОВКЕ



Потребуется:

*1 кг фарша свинины,
1 шт среднего картофеля,
1 головка лука,
1 яйцо,
растительное масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: В мясной фарш добавить натертый картофель, мелко перекрученный лук, вбить яйцо и посолить. Размещать и придать форму котлет. Уложить на противень смазанный маслом и поставить в разогретую духовку на 15–20 минут.

ПЕЛЬМЕНИ В ГОРШОЧКАХ



Потребуется:

пельмени мелкие (можно слепить самостоятельно, либо приобрести готовые в магазине),

1 шт репчатого лука,

1 шт моркови,

2–3 шт помидоров либо 100 гр томатной пасты,

соль либо бульонный кубик,

специи,

лавровый лист,

растительное масло для поджарки.

Способ приготовления: Лук нашинковать, морковь потереть на крупной терке, помидоры измельчить кубиками среднего размера. Получившиеся овощи пережарить на растительном масле, добавив бульонный кубик и специи по вкусу. Пережаренные овощи опустить к кипящую воду, добавить лавровый лист, довести до кипения и поварить минут 5.

Пельмени разложить в горшочки по 30 шт. в каждый, залить получившимся бульоном и поставить их в горячую духовку

на 20 минут.

Приятного аппетита!

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ



Потребуется:

*8–10 шт сладкого перца,
1 кг мясного фарша из говядины и свинины,
100 гр риса,
2 головки репчатого лука,
2 шт моркови,
1 ст. ложка томатной пасты,
лавровый лист,
растительное масло,
соль, перец, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Подготовить фарш для заправки перца. Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Смешать его со смешанным мясным фаршем и посолить по вкусу. У перца срезать

«крышечку», удалить семена и заполнить получившимся фаршем до верха. Фаршированный перец сложить в глубокую кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она покрывала весь перец. Поставить на огонь и поварить 30 минут. В это время приготовить пережарку. Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Обжарить овощи на растительном масле вместе с томатной пастой. Через 30 минут как варится перец, добавить в бульон обжаренные овощи и варить еще минут 10–15. За 5 минут до окончания варки опустить в бульон лавровый лист. Подавать на стол вместе с бульоном. Можно посыпать зеленью.

РУЛЕТ ИЗ МЯСНОГО ФАРША С ОВОЩНОЙ НАЧИНКОЙ



Потребуется:

*1кг мясного смешанного фарша (говядина и свинина),
200 гр твердого сыра,
150 гр консервированного зеленого горошка,
1–2 головки репчатого лука,*

*100 гр майонеза,
1 баклажан,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: С помощью скалки раскатать на целлофановый пакет лепешку из мясного фарша. На фарш положить начинку: соломкой нарезанный сыр, измельченный и пассированный репчатый лук, зеленый горошек, измельченный кубиками баклажан, майонез. Добавить специи и соль. При помощи пакета свернуть из фарша рулет и положить в противень, на дно немного влить воды, чтобы рулет не получился сухим. Поставить в духовку на 15–20 минут.

БИТОЧКИ МЯСНЫЕ



Потребуется:

*500 гр. смешанного мясного фарша (говядина и свинина),
1–2 головки репчатого лука,
200 гр молока*

*1 яйцо,
оливковое масло,
1 стакан сметаны,
100 гр панировочных сухарей,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Фарш положить в глубокую посуду, посолить. Лук измельчить с помощью мясорубки. Добавить к фаршу, слегка подогретое молоко, сметану, вбить яйцо и все перемешать до однородной массы. Из фарша сформировать круглые биточки, панировать в сухарях и обжарить на сковороде с подогретым маслом. К столу подавать с картофельным пюре либо с картофелем «фри».

РИС С ФАРШЕМ И ОВОЩАМИ

Потребуется:

*Фарш говяжий-250гр
Лук репчатый-100
Морковь-100
Рис-1 стакан
Приправа – по вкусу.
Соль-по вкусу*

Способ приготовления:

Лук нашинковать, морковь натереть на терке. Рис промыть и всыпать в глубокую кастрюлю, залить двумя с половиной стаканами воды, всыпать лук и морковь. Все перемешать, посолить и варить на огне примерно 20–25 минут. За 5 минут до окончания варки добавить кусочками фарш, снова перемешать.

БЛЮДА ИЗ КУСКОВОГО МЯСА

Аппетит приходит во время еды

Станислав Ежи Лец

КРОЛИК В СМЕТАНЕ



Потребуется:

*1 кролик,
1 ст. л. растительного масла,
5 ст. л. оливкового масла,
2 ст. сметаны,
0,5ст. воды,
соль, перец черный — по вкусу,
1ст. л. приправы Хмели-сунели,
2 зубчика чеснока,
4 средние головки репчатого лука.*

Способ приготовления: Кролика разделить на порционные куски.

Соль, перец, измельченный чеснок, оливковое масло смешать и обмазать этой смесью кусочки кролика, оставить на 1 час мариноваться. После обжарить кусочки на разогретой с растительным маслом сковороде с обеих сторон в течении 1 минуты. Лук нарезать полукольцами. Подготовить сметанный соус: сметану смешать с водой, слегка посолить и приправить, придать

однородную массу. Кусочки кролика выложить в глубокую жаровню, сверху уложить лук и залить соусом. поставить в духовку на 1 час. Подавать на стол в глубокой посуде.

ДРОЖЖЕВЫЕ ШАРИКИ С МЯСОМ

Потребуется:

Тесто дрожжевое (стр. 292)

500гр филе свинины,

3шт. болгарского зеленого перца,

3–4шт. красных помидоров,

2 головки репчатого лука,

1шт. моркови,

5 зубчиков чеснока,

соль, перец черный молотый по вкусу,

200гр. растительного масла для обжарки.

Способ приготовления: Для начала подготовить дрожжевое тесто безопасным способом. Способ его приготовления указан на стр 292.

Перец нарезать соломкой, томаты — кубиками. Лук нашинковать, а морковь — натереть. Подготовленные овощи обжарить на растительном масле в течение минуты.

Свинину промыть и нарезать кусочками, добавить к овощам и обжарить. Посолить, приправить специями. Обжаренные овощи с мясом залить 1 стаканом воды и тушить на медленном огне около часа до готовности, закрыв крышкой. При необходимости добавлять воду.

Из дрожжевого теста сделать небольшие шарики и обжарить их в большом количестве растительного масла.

Далее подготовить соус: в 1 стакан воды выжать чеснок, посолить и поперчить.

Шарики выложить на большое блюда, облить получившимся соусом, а сверху выложить обжаренные мясо с овощами. Подавать

на стол в горячем виде.

ТУШЕННЫЕ РЁБРЫШКИ С КАРТОФЕЛЕМ

Потребуется:

1,5—2 кг говяжьих рёбрышек с мякотью

400 г лука репчатого

800 г картофеля

150 г растительного масла

Соль, перец, приправа по вкусу

3 шт. лаврового листа

Способ приготовления: Ребра порезать вдоль, обжарить на растительном масле в казане на сильном огне около 20 минут. Добавить лук, нарезанный кубиками. Далее налить воды так, чтобы она покрывала мясо. На медленном огне тушить 2 часа. Между делом посолить, поперчить, добавить приправу и лаврушку. Через два часа опустить в казан нарезанный небольшими кусочками картофель. Тушить ещё минут 20—30 до готовности картофеля. Подавать горячим.

ГОВЯДИНА, ЖАРЕНАЯ С ПЕРЦЕМ



Потребуется:

*500 гр говяжьей мякоти без жира,
2 столовые ложки яблочного уксуса,
2–3 шт цветного сладкого перца,
2 ст. ложки соевого соуса,
1 ст. ложка муки,
растительное масло.*

Способ приготовления: Мякоть говядины нарезать кусочками, посолить, залить яблочным уксусом и замариновать в течение 30 минут. На сковороду налить растительное масло и нагреть его до кипения. На растительном масле потушить нарезанный перец, добавив немного воды. Когда перец станет мягким, вынуть его с помощью шумовки. На этом масле обжарить мясо в течение 3 минут. Далее смешать перец с мясом и полить соевым соусом. Подавать на стол с отварным рисом.

ХОЛОДЕЦ ПО-УРАЛЬСКИ



Потребуется:

*500 гр говяжьей голени,
500 гр голени свинины,
1 окорок курицы,
1 головка репчатого лука,
1 – 2 шт моркови,
3–4 зубчика чеснока,
приправа для холодца,
соль,
лавровый лист,
душистый перец горошком.*

Способ приготовления: Голени свинины, говядины и окорок курицы залить водой, посолить, довести до кипения, снять пену и варить 3–4 часа. Затем добавить в бульон нарезанную мелкой соломкой морковь, нашинкованный лук, перец и лавровый лист. При необходимости добавит воды и варить еще около часа.

Затем вынуть из кастрюли голени и освободить их от мяса. Мясо перекрутить на мясорубке, добавить измельченный чеснок

и приправу. Все перемешать до однородной массы.

Измельченное мясо разложить по формочкам и залить бульоном. Поставить для застывания в холодильник на несколько часов. Лучше всего это будет сделать на ночь.

При готовности форму с холодцом перевернуть на плоское блюдо и подавать к столу, украсив зеленью.

Употреблять холодец рекомендуется с горчицей.

СВИНОЙ ГУЛЯШ



Потребуется:

*1 кг свиной мякоти,
5–6 шт репчатого лука,
50 гр томатной пасты,
растительное масло,
соль, приправа по вкусу.*

Способ приготовления: Мясо свинины промыть холодной водой, нарезать кусочками средних размеров. Лук очистить и нарезать

тонкими полосками. На сковороде разогреть растительное масло и обжарить на нем лук до образования золотистой корочки. Затем в сковороду опустить мясо, перемешать и прожарить около 5 минут. Посолить и заправить специями. Залить мясо водой так, чтобы она его слегка закрывала и тушить под крышкой до готовности еще около 30 минут.

ПЕРЛОВКА С МЯСОМ В ГОРШОЧКАХ



Потребуется:

*500 гр свинины,
1 стакан перловой крупы,
1 головка репчатого лука,
2 шт моркови,
2 шт помидор,
соевый соус,
оливковое масло,
приправа,
соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Мясо нарезать небольшими кубиками, обжарить его на масле в течение 10–15 минут. Разложить по горшочкам из расчета на шесть порций.

Перловую крупу промыть, залить большим количеством воды, поставить на огонь, довести до кипения и варить 25–30 минут до полуготовности. Разложить по горшочкам.

Лук нашинковать, морковь измельчить мелкой соломкой, помидоры кубиками. Овощи пережарить на оставшемся после мяса масле. Добавить к мясу с крупой, посолить по вкусу, приправить, заправить соевым соусом и залить водой, оставив 1 см до края.

Поставить горшочки в разогретую духовку на 15 минут.

МЯСНЫЕ РУЛЕТКИ

Потребуется:

*500 гр свиной вырезки,
3 шт свежих огурцов,
2–3 шт помидор,
3 шт моркови,
300 гр твердого сыра,
2 шт баклажан,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Мясо нарезать тонкими ломтиками вдоль волокон, отбить очень тонко. Подготовить начинку: все овощи и сыр нарезать довольно-таки крупной соломкой длиной около 10 см. Каждый компонент по соломке положить на кусочек мяса. Посолить и приправить. Свернуть мясо в виде рулетика и закрепить его с помощью зубочистки. Получившиеся рулетики сложить на противень, залить подсоленной водой и поставить в разогретую духовку на 15–20 минут. При готовности снять зубочистки. Подавать с гарниром.

КРОЛИК В ШОКОЛАДЕ



Потребуется:

*1 кролик,
2 шт. репчатого лука,
1 шт моркови,
100 гр шоколада,
500гр. сухого красного вина,
2 зубчика чеснока,
зелень петрушки по вкусу,
100 мл. коньяка,
50 гр корицы,
100 гр. муки,
100 гр миндаля
100 гр. фундука.*

Способ приготовления: В первую очередь подготовим маринад: репчатый лук, морковь и зелень нарезаем, добавляем красное вино и специи. Тушку кролика режем на куски и маринуем в получившемся маринаде в течении суток.

Овощи из маринада пассеруем, добавляем вино, зальем кролика и тушим на медленном огне 30 мин.

Далее кусочки кролика обсушиваем, обваливаем в муке и обжариваем на масле.

Готовим соус: С помощью блендера измельчить фундук, миндаль, чеснок и шоколад до однородной массы, добавляем молотую корицу и коньяк, смешиваем все до густой консистенции. Ставим на огонь и дадим закипеть. Готовым соусом обливаем кролика и оставляем на 10–15 минут для того, чтобы кролик пропитался. Готового кролика подаем к столу и оцениваем его необычный вкус.

ГУЛЯШ ПО-ВЕНГЕРСКИ



Потребуется:

*500 гр вырезки свинины,
2 головки репчатого лука,
500 гр белокочанной капусты,
2 зубчика чеснока,
2 ст. ложки молотой паприки,*

*1 ст. ложка молотого тмина,
500 мл мясного бульона,
100 гр сметаны,
растительное масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Вырезку свинины промыть и нарезать небольшими кусочками. Обжарить их до золотистой корочки на растительном масле в сковороде. Когда мясо будет готово, вынуть его из сковороды и на этом масле обжарить нашинкованный лук и измельченный чеснок около 5 минут.

В это время подготовить капусту: промыть и мелко нарезать. Положить её поджариваться к луку с чесноком. Посолить, поперчить, посыпать тмином и паприкой. Обжарить все ещё около 5 минут, периодически помешивая.

К овощам добавить обжаренное мясо, залить бульоном и тушить под крышкой около часа на медленном огне.

Подавать со сметаной.

КЛЁЦКИ СО ШПИКОМ

Потребуется:

*6 кусков белого хлеба,
100гр. шпика,
1 головка лука,
2 ст. л. зелени петрушки,
2 яйца,
500 гр молока,
100 гр. колбасы вареной,
соль и мука по вкусу.*

Способ приготовления: Шпик нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить с натертым луком. Петрушку мелко порубить,

колбасу нарезать, ломтики хлеба нарезать мелкими кубиками и все осторожно смешать вместе с луком и шпиком. Муку смешать с яйцами, прибавить к основной подготовленной массе и месить тесто до тех пор, пока оно не будет отставать от посуды. С помощью ложки клецки опустить в кипящую воду и варить до готовности (готовые клецки всплывут). Затем отбросить их на дуршлаг и дать стечь воде. Подавать со сметаной

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ

Потребуется:

*500 гр. телятины,
1 банка консервированных грибов,
5–6 шт. картофеля,
1 большая головка лука,
2 шт. моркови,
оливковое масло,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: В глубокую посуду налить масло, разогреть. Лук нашинковать, морковь натереть, грибы нарезать. Обжарить подготовленные овощи на масле. Вынуть овощи на время в отдельную посуду. Мясо порезать кусочками и обжарить в течение 5 минут на оставшемся масле. Мясо тоже добавить к овощам и перемешать. В кастрюлю опустить нарезанный кубиками картофель залить водой и тушить под слегка открытой крышкой 25–30 минут. После смешать картофель с овощами и потушить еще 5 минут.

ЖАРКОЕ ПО – ДОМАШНЕМУ



Потребуется:

*500 гр филе баранины,
6–8 шт картофеля,
2 головки лука,
2–3 шт моркови,
1–2 шт зеленого перца,
2 помидора или 2 ст. ложки томатной пасты,
растительное масло,
соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления: Мясо нарезать тонкими ломтиками, обжарить на растительном масле в жаровне около 5 минут, посолить и поперчить, выложить мясо на время в отдельную посуду.

На оставшемся масле обжарить нашинкованный лук, натертую морковь, измельченный перец и помидоры или томатную пасту. Выложить в посуду с мясом и перемешать.

Картофель промыть, очистить от кожуры и нарезать кубиками среднего размера, выложить в жаровню, залить водой так, чтобы

закрывала картофель, немного посолить, довести до кипения и варить до готовности около 30 минут.

К картофелю опустить обжаренные овощи с мясом и потушить еще 5 минут.

БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

*Петух воспевает даже то утро,
когда его положат в суп.*

Станислав Ежи Лец

«МЕХИКО»

Потребуется:

*1 курица (примерно 1,5 кг.),
сок 1 лимона,
соль,
перец,
тимьян,*

Для начинки:

*200гр. сырого мясного фарша,
100 гр копченой куриной грудки,
½ стакана консервированных зерен кукурузы без жидкости,
сухая приправа,
соль,
тимьян,
1—2 ч. ложки муки,
1/2 стручка красного и зеленого сладкого перца.*

Для обмазки:

*2—3 ст. ложки сливочного масла,
соль,
перец.*

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, обсушить, натереть лимонным соком, а с внутренней стороны посолить., поперчить, посыпать тимьяном.

Для приготовления начинки мясной фарш пропустить через мясорубку 2—3 раза, вместе с небольшим кусочком копченой куриной грудки, хорошо размешать, добавить зерна кукурузы, муку, посыпать сухой приправой. Стручки сладкого перца очистить, нарезать соломкой. Тушку начинить фаршем с нарезанным перцем, отверстие зашить.

Растопить масло и смешать с солью и перцем. Этой смесью обмазать внешнюю поверхность тушки. Жарить в фольге в духовке, нагретой до 200°C, около 1 часа с четвертью.

«БОМБЕЙ»



Потребуется:

1 курица

Для маринада:

2–3 ст. ложки растительного масла,

2 ст. ложки коньяка,

2 ч. ложки мёда,

2 ч. ложки карри,

200 мл. куриного бульона, соль.

Для соуса:

консервированный компот из фруктов,

50 мл. куриного бульона,

*карри,
сахар,
коньяк.*

Для гарнира:

1 стакан риса.

Способ приготовления: Приготовить маринад путем смешивания всех ингредиентов. Обильно обмазать маринадом куриную тушку внутри и снаружи, оставить на 1 час. Излишки маринада стряхнуть, тушку посолить, обжарить, переворачивая, в горячем масле до образования румяной корочки и в той же посуде поставить в нагретую до 200 ° С. духовку на самый нижний уровень. Жарить около 60 минут, периодически поливая маринадом и бульоном. Готовое блюдо поставить в тёплое место.

Сок от жарения вскипятить с 4 столовыми ложками сиропа из компота и бульоном, в этой смеси развести порошок карри. Часть фруктов отделить для гарнира, остальные нарезать кубиками, положить в соус и прогреть. В соус по вкусу добавить сахар и перец.

На гарнир подавать отварной на пару рис.

«НИЦЦА»

Потребуется:

*1 курица (примерно 1,2 кг.),
сок 1 лимона,
сушеный эстрагон,
соль,
перец,
сладкий перец,
4 ст. ложки растительного масла,
1 стакан куриного бульона.*

Для гарнира:

*450 – 500гр замороженной стручковой фасоли,
4 маленьких кусочка шпика,
8 шт. помидоров,
2 ст. ложки сливочного масла или маргарина,
100гр маслин,
приправа, соль по вкусу.*

Для соуса:

*1 стакан куриного бульона,
2 ч. ложки крахмала,
1 стакан сметаны,
3 ст. ложки коньяка,
перец.*

Способ приготовления: Тушку курицы промыть, обсушить. С внутренней стороны натереть лимонным соком и посыпать эстрагоном. Изнутри и снаружи посолить, поперчить, натереть сладким перцем и компактно заправить. Обжарить в разогретом масле до образования румяной корочки, не накрывая. Затем поставить в разогретую до 200 °С духовку и жарить 1 час. Периодически тушку поливать бульоном.

Фасоль сварить в соленой воде до готовности. Шпик нарезать мелкими кубиками, растопить и залить фасоль.

Томаты надсечь крест-накрест, посыпать сухой приправой, сверху положить по кусочку масла и запечь или потушить в небольшом количестве воды до готовности. Если есть возможность – посыпать панировочными сухарями, обжаренными в масле.

Маслины надрезать, удалить косточки, положить к курице за несколько минут до готовности.

Курицу вынуть из духовки, через 5 минут разделить на порции. Соус от жарения и бульон вскипятить, в эту смесь влить разведенный

холодной водой крахмал, подержать на огне до получения нужной густоты. В соус добавить сметану, коньяк и специи.

Подавать с гарниром, полив соусом.

«СЕМЬ ШВАБОВ»



Потребуется:

*1 крупная курица,
сухие приправы.*

Для начинки:

*100гр. лапши,
1 ст. ложка сливочного масла или маргарина,
1 луковица,
100гр. телячьей или куриной печени,
1 маленькая банка консервированных или 100гр. свежих грибов,
1 ст. ложка мягкого сыра,
базилик,
мускат,*

сушеные пряности.

Для обмазки:

*2–3 ст. ложки сливочного масла,
соль,
перец,
сладкий перец.*

Способ приготовления: Курицу обмыть, обсушить, с внутренней стороны смазать солью, перцем и пряностями.

Лапшу сварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг. На сковороде растопить сливочное масло, слегка поджарить нашинкованный лук и нарезанную кубиками печенку. Жарить еще 3–5 минут. Затем к печени добавить очищенные и измельченные грибы, жарить еще 3 минуты, влив 3–4 ст. ложки воды. Всю массу приправить специями, смешать с тертым сыром и лапшой. Остудить.

Курицу наполнить охлажденным фаршем, отверстие зашить. Масло растопить, посолить, добавить сухие пряности и обмазать тушку курицы со всех сторон. Жарить в фольге около 1,5 часов.

«БАВАРИЯ»

Потребуется:

*1 курица (1,5 кг),
лимонный сок,
специи,
красный перец.*

Для начинки:

*200гр. мясного фарша,
2 ст. ложки панировочных сухарей,
1 яйцо,
1 пучок петрушки,*

2 луковицы,
1 ст. ложка сливочного масла,
2 яблока,
майоран,
соль по вкусу.

Для обмазки:

2ст. ложки сливочного масла,
соль,
перец,
специи,
молотый красный перец.

Для гарнира:

6–8 шт картофеля,
2шт помидора,
2 шт. огурцов,
зелень,
соль.

Способ приготовления: Подготовленную тушку натереть с внутренней стороны лимонным соком, специями, красным перцем.

Приготовить начинку: мясной фарш смешать с панировочными сухарями и яйцом. Петрушку порубить и, вместе с нарезанным кубиками, луком, обжарить в масле и смешать с фаршем. Посолить, всыпать специи по вкусу. Яблоки очистить от кожуры, нарезать соломкой. Фаршем и яблоками начинить тушку, зашить. Масло растопить, посолить, добавить пряности и обмазать курицу. Запекать в фольге около 1,5 часов.

На гарнир подавать овощи и жареный картофель.

«КУРИЦА С СЮРПРИЗОМ»



Потребуется:

*1 курица,
лимонный сок,
соль,
перец,
чеснок.*

Для начинки:

*2–3 кусочка черствого белого хлеба,
2 яйца,
3 ст. ложки молока,
мускатный орех,
сухие приправы,
1 ст. ложка коньяка,
1 луковица,
20 гр. шпика,
2 ст. ложки очищенных лесных орехов,
1 ст. ложка рубленой зелени,
красный перец,*

соль по вкусу.

Для обмазки:

*2–3 ст. ложки сливочного масла,
соль,
красный и черный перец.*

Для гарнира:

свежий салат с пряным маринадом.

Способ приготовления: Курицу промыть, обсушить, с внутренней стороны обсыпать солью, перцем, мелко нарезанным чесноком, сбрызнуть лимонным соком.

Приготовить начинку: Хлеб нарезать маленькими тонкими кусочками. Яйцо взбить с молоком, добавить специи и этой массой залить хлеб. Лук нашинковать и обжарить вместе с тонкими кусочками шпика. Хлеб смешать с поджаренным луком, рубленой зеленью и орехами. Добавить специи, коньяк, хорошо перемешать и этой начинкой нафаршировать тушку. Зашить.

Сливочное масло растопить, добавить соль, красный и черный перец и обмазать курицу. Запекать в фольге примерно 1 час.

На гарнир подавать свежий салат с пряным маринадом.

ПАНИРОВАННЫЕ НОЖКИ «АЛЛАДИН»



Потребуется:

4 куриные ножки,
соевый соус,
1–2 яйца,
4 ст. ложки сезамовых семян,
½ ч. ложки сахара,
1 ст. ложка панировочных сухарей,
жир,
мука,
соль по вкусу.

Для гарнира:

1 луковица,
2 ст. ложки сливочного масла или маргарина,
600гр. замороженной овощной смеси (зеленый перец, морковь, лук,
зелень, фасоль, грибы и прочее),
1 банка (200гр) компота из персиков,
сухая приправа,
красный жгучий перец.

Способ приготовления: Куриные ножки смазать соевым соусом, дать полежать 0,5 часа. Посолить. Яйцо слегка взбить, ножки обваливать сначала в муке, затем в яйце. Повторить. Затем обваливать в смеси из сезамовых семян и панировочных сухарей. Каждую порцию аккуратно обжарить и жарить 10–15 минут в масле на сковороде или во фритюрнице при температуре 170°C

Гарнир: Лук нарезать кубиками и обжарить в масле. Овощи и жидкость от компота добавить к луку и все потушить. Перед тем, как снять с огня, добавить дольки персика из компота. Теперь немного сладко-пряных специй. Гарнир готов. Подавать на стол с соевым соусом в отдельной посуде и свежим белым хлебом.

КУРИНОЕ ФИЛЕ В ВИННОМ СОУСЕ



Потребуется:

*4 куриные грудки,
100 мл красного вина,
1 ст. л. сливочного масла,*

*1 ст. л. меда,
соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления: Филе курицы вымыть и обсушить. Снять кожицу. Сложить в глубокую посуду, посолить и поперчить. Со стороны кожи сделать ножом длинные перекрестные насечки. На сковороде растопить сливочное масло и обжарить на нем грудки до золотистого цвета, периодически переворачивая их с одной стороны на другую. Получившийся жир слить в отдельную пиалу. Далее грудки переложить на противень и смазать медом. Поместить в разогретую духовку на 8 – 10 минут.

В это время приготовить соус. На сковороду, где жарились грудки влить вино и жир из под обжарки. Прокипятить 2–3 минуты.

Подавать на стол грудки с картофельным пюре или с другим гарниром, полив соусом.

ФАРШИРОВАННЫЕ НОЖКИ «КОРДОН БЛЮ»



Потребуется:

*4 куриные ножки,
сок 1 лимона,
50гр ветчины,
50гр. твердого сыра,
сахар, соль, перец по вкусу.*

Для панировки:

*1–2 яйца,
мука,
кукурузные хлопья.*

Способ приготовления: Куриные ножки надрезать вдоль, кости вынуть. Мясо с внутренней и внешней стороны слегка сбрызнуть лимонным соком, дать полежать 10 минут. С обеих сторон поперчить, посолить, немного посыпать сахаром. Из сыра и ветчины нарезать по четыре кусочка. Каждую ножку начинить кусочком сыра и кусочком ветчины. Края отверстий скрепить деревянной зубочисткой. Ножки обвалить в муке, затем во взбитом яйце. Повторить. Затем обвалить в грубо истолченный кукурузных хлопьях. Каждую ножку аккуратно обжарить в разогретом растительном масле до образования золотистой корочки примерно 10–15 минут.

КУРИНЫЕ НОЖКИ С ОРЕХАМИ



Потребуется:

*4 куриные ножки,
молотый имбирь на кончике ножа,
перец,
соль,
3 ст. ложки соевого соуса,
5 ст. ложек хереса,
жир для обжарки.*

Для панировки:

*1–3 яйца, мука,
½ стакана крупно измельченных орехов.*

Для гарнира:

*2 банана,
1 ст. ложка сливочного масла,
1 стакан маринованного манго,
100 гр. консервированного ананаса в дольках,
1 ст. ложка маринованных вишен.*

Способ приготовления: Куриные ножки натереть имбирем, солью и перцем, положить в смесь из соевого соуса и хереса. Излишам соуса дать стечь. Мясо посолить, обвалять в муке, затем в яйцах и орехах. Обжарить до готовности в большом количестве жира. Маринованное манго смешать с небольшим количеством ананасового компота, вишнями и гарнировать блюдо.

«ТЫСЯЧА И ОДНА НОЧЬ»



Потребуется:

1 курица,
1 ст. ложка релиша — острой фруктово-овощной маринованной приправы,
соль,
карри.

Для начинки:

3 ст. ложки риса,

*200 мл куриного бульона,
карри,
1 ст. ложка изюма,
1 яичный желток,
1 стакан вишен,
1 ст. ложка релиша,
сахар по вкусу.*

Для обмазки:

*2 ст. ложки сливочного масла,
соль,
карри.*

Способ приготовления: Тушку курицы обмыть, обсушить, с внутренней стороны обмазать релишем, посолить, посыпать карри. Приготовить начинку: рис сварить в крепком курином бульоне, приправленном карри. Смешать с изюмом, желтком и вишней, добавить релиш, сахар по вкусу и карри. Начинка должна быть сладко-пряной на вкус. Начинить курицу, зашить. Масло растопить, смешать с солью и карри., обмазать тушку. Запекать в фольге примерно 1 час. На гарнир подавать рис.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

*Рыба, чтобы стать вкусной,
должна поплавать трижды:
в воде, в масле и в вине.*

Русская пословица

КРЕВЕТКИ В КЛЯРЕ



Потребуется:

Тесто для кляра (стр. 294)

500гр. креветок без панциря,

соль,

растительное масло.

Способ приготовления: Креветки слегка подсолить и залить растительным маслом, поставить в холодное место на 30 минут.

Тесто для кляра готовим по рецепту, представленному на стр 294.

Каждую креветку опускаем в кляр и кладем на разогретую с маслом сковороду. Обжариваем на среднем огне с двух сторон до образования золотистой корочки. Подавать на стол можно как в холодном, так и в горячем виде.

ПЛОВ С КРЕВЕТКАМИ



Потребуется:

*1 стакан длиннозерного риса,
200 гр очищенных креветок,
2 шт моркови,
2 головки репчатого лука,
оливковое масло,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Рис отварить в большом количестве воды в подсоленной воде. Лук нашинковать, морковь натереть и обжарить с приправой в оливковом масле. Когда рис будет готов, лишнюю воду слить и смешать его с овощами. Креветки обжарить на оставшемся масле до золотистой корочки и добавить к рису. Смешать до однородной массы. Подавать к столу.

КАРП В СМЕТАНЕ



Потребуется:

*1,5 кг карпа свежего,
1 -2 шт репчатого лука,
1–2 шт моркови,
1 стакан сметаны
мука,
растительное масло для обжарки,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Карпа обмыть, очистить от чешуи и внутренностей, нарезать поперек кусочками толщиной 1,5–2 см. На сковороде разогреть растительное масло, рыбу обвалять в муке и пожарить до образования золотистой корочки. Подготовить соус: Репчатый лук и морковь мелко измельчить и обжарить на отдельной сковороде на растительном масле, добавив специи и соль по вкусу. В это время, пока жарятся овощи, сметану смешать с 300 гр холодной воды. Когда лук с морковью будут уже готовы, опустить их в сметану и перемешать до однородной массы. Обжаренную рыбу сложить на противень и залить получившимся соусом. Поставить

в разогретую сковороду на 10–15 минут. Подавать горячим с гарниром.

КОТЛЕТЫ ИЗ ВЕРМИШЕЛИ С КРЕВЕТКАМИ



Потребуется:

600 гр вермишели,
2 яйца,
200 гр креветок,
2 ст. л. томатной пасты,
растительное масло,
соль по вкусу.

Способ приготовления: Отварить вермишель в подсоленной воде до готовности, сбросить в дуршлаг, затем в миску. Креветки опустить в холодную воду, посолить и довести до кипения. Воду слить, а креветки нарезать поперек маленькими кусочками. Добавить их к вермишели вместе с томатной пастой и размешанными яйцами. Все смешать до однородной консистенции. На сковороде разогреть

небольшое количество растительного масла, с помощью большой ложки выкладываем на сковороду небольшими порциями в форме котлет. Обжариваем до золотистой корочки с обеих сторон.

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ



Потребуется:

*1 кг морской рыбы (минтай, хек и пр.),
1–2 головки репчатого лука,
50 гр. зеленого лука,
2 шт. моркови,
1 яйцо,
0.5 стакана молока,
100 гр мякоти белого хлеба,
панировочные сухари,
соль,
перец по вкусу,
растительное масло для обжарки.*

Для соуса:

*1 головка репчатого лука,
100 гр. сметаны,
соль,
мука.*

Способ приготовления: Рубу освободить от костей, филе рыбы перекрутить на мясорубке с мелкой решеткой вместе с репчатым луком и морковью. Мякоть хлеба замочить в теплом молоке на 30 минут. Далее перемешать мякоть хлеба и рыбу, посолить по вкусу, всыпать специи, нарезанный мелко зеленый лук и еще раз перемешать. Из получившегося фарша сформировать биточки и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить на сковороде в растительном масле с обеих сторон.

Подготовить соус: На сковороде в растительном масле обжарить мелко нашинкованный лук до золотистого цвета, добавить сметану, перемешать и обжарить еще пару минут, посолить по вкусу.

Готовые биточки выложить в сотейник, залить соусом и тушить на медленном огне в течении 5 минут, накрыв крышкой.

К столу подавать с овощным салатом и картофелем «фри»

КРЕВЕТКИ С ГРИБАМИ В СЫРНОМ СОУСЕ



Потребуется:

*1 кг. креветок в панцире,
500 гр. свежих шампиньонов,
300 гр. плавленого сыра,
200 гр. майонеза среднекалорийного,
растительное масло,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Креветки отварить в подсоленной воде около 2 минут. Воду слить, остудить и освободить от панцирей.

Шампиньоны мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Затем добавить к грибам креветки, посолить и еще слегка обжарить.

Подготовить соус: плавленый сыр потереть на мелкой терке и смешать с майонезом.

Креветки с грибами уложить в сотейник, полить соусом и поставить в духовой шкаф на 5 минут.

Подавать с гарниром из отварного риса.

НА ЗАМЕТКУ:

Говяжье жаркое приобретает пряный вкус, если мясо за несколько часов до готовки смазать горчицей и так тушить.

Отбивные котлеты из шницели получаются более мягкими, если за 1–2 часа до жарения их намазать смесью уксуса и растительного масла.

Нельзя солить мясо задолго до его тепловой обработки, так как это вызывает преждевременное выделение мясного сока, что ухудшает его вкусовые качества и снижает питательность.

Печенка становится очень вкусной, если, прежде чем жарить, поддержать её 2–3 часа в молоке. Печенку следует жарить несоленой, иначе она будет твёрдой.

Чтобы определить готовность обжариваемой птицы, надо приподнять её, дать стечь соку, образовавшемуся при жарении внутри тушки; если последние капли этого сока прозрачны и бесцветны — птица готова.

Чтобы мясо или рыба хорошо подрумянились, надо, перед тем как жарить, обсушить их полотенцем.

Чтобы узнать, доброкачественная ли рыба, опускают её в таз с водой. При погружении в воду свежая рыба тонет. У доброкачественной парной рыбы гладкая, блестящая, плотно прилегающая к телу чешуя, глаза выпуклые, прозрачные, жабры ярко — красного цвета, брюхо невздутое.

Рыба не будет пахнуть тинной, если вымыть её в крепком холодном растворе соли или за час до варки положить в воду с уксусом в пропорции 2 столовые ложки уксуса на 1 литр воды.

Чтобы удалить неприятный запах рыбы или селедки с рук и посуды, надо вымыть их водой с уксусом в расчёте 1 ложка уксуса на 2 л воды.

Жареная рыба получается особенно вкусной, если её подержать 5—10 минут в молоке, затем вывалять в муке и жарить в кипящем растительном масле.

Нельзя давать сильно кипеть жидкости, в которой варится рыба.

Икра долго не высохнет, если в банку с икрой налить сверху немного растительного масла и плотно закупорить.

Чтобы рыба не разваривалась и не крошилась, отваривать её нужно с огуречным рассолом. Кусочки останутся целыми, и рыба получится вкуснее, ароматнее.

Солёные, маринованные огурцы и фрукты, маслины и каперсы придают любой рыбе пикантный вкус.

Любая рыба, сваренная на воде с добавлением в неё молока, имеет более нежный вкус.

Чтобы легче очистить рыбу от чешуи, держите рыбу за хвост и чистите ножом по направлению к голове. Можно окунуть рыбу на 1–2 секунды в кипящую, а затем в холодную воду. Если рыба скользкая, нужно натереть её солью, и дело пойдёт быстрее.

Если при разделке рыбы случайно разлилась желчь, протрите место, куда она попала, солью, подержите несколько минут и промойте холодной водой.

Оригинальным гарниром к отварной или припущенной рыбе служит «зелёное масло». Для его приготовления нужно размять сливочное масло с мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки, сельдерея и охладить.

При приготовлении птицы в духовке желательно учесть следующее:

Оттопыренные крылышки и ножки преждевременно доходят до готовности, пережариваются и даже обгорают. Заправленная и связанная тушка жарится более равномерно. Поэтому лучше будет тушку положить на спинку. Концы крылышек заправить под крылышки и прижать, обвязав тушку толстой ниткой. Ножки прижать к тушке и связать. Начинять тушку нужно неплотно, а зашивать не очень крепко, так как при жарении объем начинки увеличится и кожа может порваться.

* * * *

Мелкую и порезанную на куски рыбу кладите сразу в кипящую воду, мороженую рыбу — только в холодную воду. Как только вода закипит, убавьте огонь.

* * * *

Солёные и маринованные огурцы и фрукты, маслины и каперсы придают рыбе пикантный вкус.

* * * *

Рыба не будет прилипать к сковороде, если в жир добавить немного соли. Однако помните, что рыбу перед жарением вы уже посолили.

* * * *

Чтобы жир на сковороде не пенился, бросьте в него щепотку сухой поваренной соли.

* * * *

При жарении рыбы в тесте её кусочки сначала лучше обвалять в муке, а затем окунуть в тесто. Оно пристанет более плотным и равномерным слоем. Опускать нужно в хорошо разогретый жир, тогда корочка образуется быстрее.

* * * *

Панировка рыбы в яйцах, сухарях, тертом сыре уменьшает её специфический запах.

При приготовлении сухарей для панировки натрите чёрствую белую булку на терке, а затем слегка подсушите.

Панировать мясные и рыбные изделия нужно непосредственно перед обжариванием, иначе панировка обмокнет и готовое блюдо не будет иметь ни нужного вкуса, ни цвета.

Тушку птицы, дичи или крупные куски мяса при жарке следует поливать жиром, в котором они жарятся, каждые 10 – 15 минут.

При жарении мясо не следует прокалывать, так как будет вытекать сок и мясо станет сухим и менее вкусным.

Вместо повторного поджаривания в кастрюлю со вторым блюдом добавьте немного масла и воды, плотно закройте крышкой и поставьте на 10 – 15 минут в другую кастрюлю с кипящей водой. Подогретая на пару еда сохраняет свои вкусовые, питательные свойства и усваивается легче, чем вновь поджаренная.

Мясо следует отбивать на доске, предварительно смоченной водой.

Мясо следует жарить на хорошо разогретой сковороде с жиром. Не рекомендуется класть куски мяса вплотную друг к другу. В этом случае не будет вытекать сок и мясо получится более сочным и вкусным.

При размораживании мяса нужно помнить: чем медленнее идёт этот процесс, тем меньше теряется мясного сока и питательных веществ. Лучше всего его размораживать в холодильнике, положив его в посуду и прикрыть сверху мокрой тканью.

Если на кухне появился неприятный запах, сожгите сухую лимонную или апельсиновую корочку. После чего кухню необходимо проветрить.

Печень получится особенно вкусной, если перед жаркой её подержать 2–3ч в холодном молоке.

Лишние 2–3 минуты обжарки печени портит вкус, делает её жёсткой и сухой.

В растительное масло или кулинарные жиры можно добавлять топленое сливочное масло.

Чтобы бутылка с подсолнечным маслом не оставляла пятна на столе и не пачкала руки, нужно вырезать из кусочка поролона кружок, сделать посередине отверстие и надеть на горлышко бутылки.

Мясорубку после употребления следует сразу же разобрать и промыть детали горячей водой, в которую добавлено немного пищевой соды, затем прополоскать чистой тёплой водой, высушить и собрать.

Чтобы получить котлетную массу хорошего качества, нужно освободить мясо от грубых сухожилий и затем промолоть. Можно пропустить мясо через мясорубку второй раз, добавив замоченный в молоке хлеб.

Котлеты, как и большинство других блюд, хороши тогда, когда их жарят небольшими партиями и подают сразу.

Чтобы легче удалить перьевые пеньки из курицы или утки, надо подержать птицу немного на холоде.

Для панировки обычно используют панировочные сухари. Это давно всем известно. Но знаете ли Вы, что существует еще много других разнообразных способов и продуктов для приготовления панировочных блюд, которые намного вкуснее традиционных. Итак: курицу или мясо поперчите, посолите, посыпьте пряностями. Затем, как обычно, слегка обваляйте в муке, потом в яйце, а теперь, в зависимости от вашего вкуса, в семенах сезама или молотых орехах, в тертом миндале или крупно измельченных кукурузных хлопьях, в мелко растолченной вермишели, смеси из рубленой зелени или тертом сыре.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ

*Думаю из овощей лучше всех –
картошка.
Без нее не сварить щей, не поесть
окрошки.*

Детский стишок

ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ



Потребуется:

*1 крупный кабачок
200гр. сыра твердого,
300гр рисовой крупы,
200гр консервированного зеленого горошка,
10гр соевого соуса, соль по вкусу.*

Способ приготовления: Кабачок очистить, разрезать вдоль пополам, очистить от семечек и уложить на противень.

Для фарша рис отварить до готовности в подсоленной воде. Снять с огня и смешать с зеленым горошком, приправив немного соевым соусом.

Полученным фаршем заправить каждый кабачок, сверху посыпать тертым сыром. Залить водой на 1 сантиметр и поставить в разогретую духовку на 25–30 минут.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ



Потребуется:

*8–10 шт сладкого перца,
2 шт помидора,
4–5 шт моркови,
3 луковицы,
растительное масло,
сахар, соль и уксус по вкусу.*

Способ приготовления: Сначала необходимо приготовить фарш: морковь натереть на крупной терке, лук порезать полукольцами, посолить и обжарить на растительном масле. Помидоры нарезать кубиками и обжарить. Все овощи смешать, добавить соль, сахар, уксус и довести до кипения.

Перец промыть, вырезать плодоножки и удалить их вместе с семенами, залить горячей водой и отварить в течение одной минуты. Затем откинуть на дуршлаг, дать обсохнуть, заполнить фаршем, уложить на смазанную маслом сковороду и запечь в духовке.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ



Потребуется:

*8–10 шт сладкого перца,
500 гр риса,
1 головка репчатого лука,
1 шт моркови,
растительное масло,
соль, перец, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Рис отварить в подсоленной воде до готовности. На сковороде пережарить на растительном масле измельченную соломкой моркови и нашинкованный лук, посолить по вкусу и смешать с отваренный рисом до однородной консистенции.

Перец освободить от семян. В отдельной кастрюле вскипятить воду и опустить в нее перец на пару минут. Затем наполнить перец фаршем из риса. Наполненный фаршем перец положить на противень и слегка залить водой, подсолить. Поставить в разогретую духовку на 10–15 минут.

Подавать к столу с картофельным пюре.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ



Потребуется:

8–10 шт. болгарского перца,
400 гр смешанного фарша (говядина и свинина),
200 гр моркови,
200 гр отварного риса,
150 гр томатной пасты,
200 гр лука,
соль или бульонный кубик,
перец и растительное масло по вкусу.

Для соуса:

50гр томатной пасты,
200 гр сметаны,
2 стакана воды,
соль.

Способ приготовления: Для приготовления фарша нашинковать лук, морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном

масле. Смешать с мясным фаршем и отварным рисом, посолить и поперчить по вкусу. Все перемешать до однородной массы.

При приготовлении соуса необходимо томатную пасту перемешать со сметаной, а затем разбавить смесь водой. Посолить.

Перец промыть, удалить плодоножки и вычистить семена. Подготовленный перец опустить в кипящую подсоленную воду на 1 –2 минуты, затем вынуть с помощью шумовки и дать воде стечь. После этого наполнить фаршем, уложить в кастрюлю либо сотейник, залить соусом и тушить под крышкой 40 минут.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ КЛАССИЧЕСКИЙ



Потребуется:

*8–10 шт сладкого перца,
800 гр мясного фарша из говядины и свинины,
100 гр риса,
2 головки репчатого лука,
2 шт моркови,
1 ст. ложка томатной пасты,*

*лавровый лист,
растительное масло,
соль, перец, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Подготовить фарш для заправки перца. Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Смешать его со смешанным мясным фаршем и посолить по вкусу. У перца срезать «крышечку», удалить семена и заполнить получившимся фаршем до верха. Фаршированный перец сложить в глубокую кастрюлю и залить горячей водой так, чтобы она покрывала весь перец. Поставить на огонь и поварить 30 минут. В это время подготовить обжарку. Лук нашинковать, морковь натереть на крупной терке. Обварить овощи на растительном масле вместе с томатной пастой. Через 30 минут как варится перец, добавить в бульон обжаренные овощи и варить еще минут 10–15. За 5 минут до окончания варки опустить в бульон лавровый лист. Подавать на стол вместе с бульоном. Можно посыпать зеленью.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ФАСОЛЬЮ



Потребуется:

*5 сладких перца,
300 гр красной консервированной фасоли,
30 гр сыра,
1 ст ложка растительного масла,
1 головка лука,
1 ст ложка яблочного уксуса,
соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Лук очистить и мелко измельчить, смешать с растительным маслом и уксусом. Затем добавить консервированную фасоль, все перемешать. Перец вымыть, срезать плодоножку и удалить семена. Наполнить получившимся фаршем. Сверху посыпать натертым сыром. Поставить в духовку на 20 минут, слегка залив водой.

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ**Потребуется:**

*6—8 шт кабачков
1 ломтик белого хлеба,
2 головки лука,
1 яйцо,
1 ст ложки томата-пюре или 4 помидора,
2 ст ложки растительного масла,
зелень укропа,
2 ч.л. муки,
молотый черный перец и соль по вкусу.*

Способ приготовления: Для соуса мелко нашинковать одну головку лука, добавляем к нему одну-две щепотки муки. Отдельно томатную пасту разводим водой и получившуюся смесь добавляем к луку. Все вместе кипятим.

Далее очищаем кабачки от кожицы, разрезаем пополам и вынимаем сердцевину. Еще одну головку лука шинкуем и пережариваем на растительном масле. Добавляем к нему предварительно замоченный и выжатый ломтик хлеба, а также изрубленную мелко сердцевину кабачка. В получившийся фарш прибавить яйцо, молотый перец, соль, измельченную зелень и чайную ложку муки. Размешать до однородной массы и нафаршировать этой смесью кабачки. Кабачки уложить в неглубокую кастрюлю и поджарить на масле. Уложить кабачки в кастрюлю, полить их соусом и поставить на полчаса в духовой шкаф.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ РИСОМ



Потребуется:

6 шт кабачков,
½ стакана риса,
½ стакана подсолнечного масла,
5–6 луковиц,

*2–3 ст ложки томата-пюре,
укроп,
черный перец и соль по вкусу.*

Способ приготовления: Очищенные кабачки освободить от семян ложкой, мелко порубить. Нашинкованный лук тушить в масле, добавить в него рис и выдолбленную часть кабачков, соль и черный перец. Когда рис будет доведен до полуготовности, добавить в массу томат-пюре и мелко нарезанный укроп. Кабачки нафаршировать полученной смесью, уложить в кастрюлю, залить до половины водой и тушить в духовке.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ



Потребуется:

*6–8 шт картофеля,
200 гр свежих грибов,
1–2 головки лука,
3 ст ложки сливочного масла,*

*50 гр сметаны,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Грибы тщательно промыть, нарезать и обжарить с луком на сливочном масле. Картофель очистить, освободить от середины, подсолить и наполнить грибным фаршем. Фаршированный картофель запечь в духовке до готовности. Подавать со сметаной.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ С РИСОМ



Потребуется:

*10 помидоров,
300 гр свежих шампиньонов,
3 головки репчатого лука,
зелень,
15 листьев салата,
0,5 стакана риса.*

Способ приготовления: Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой.. Сварить грибы. Лук нашинковать и потушить в небольшом количестве грибного отвара. Грибы нарезать мелкими кусочками, смешать с рисом.

У помидоров срезать верхнюю часть, вынуть ложкой мякоть и нафаршировать помидоры получившейся грибной начинкой.

На плоском блюде разложить листья салата, на них, разложить фаршированные помидоры.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕЧЕНЬЮ



Потребуется:

10 шт помидоров,

500 гр печени,

2–3 головки лука,

1 пучок зелени,

0,5 стакана мясного бульона,

*0,5 стакана сметаны,
2 ст ложки сливочного масла,
соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Печень очистить от пленки, нарезать маленькими кубиками и обжарить в разогретом масле вместе с нашинкованным луком. Посолить, поперчить, добавить измельченную зелень. Все перемешать до однородной массы.

У помидоров срезать «крышечку», вынуть ложкой мякоть и заполнить начинкой из печени с луком.

Уложить фаршированные помидоры в форму для запекания, залить бульоном и поставить в разогретую духовку на 20–30 минут.

Подавать со сметаной.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ СОЛЕНЫМИ ГРИБАМИ

Потребуется:

*10 помидоров
2–3 шт картофеля,
4 соленых гриба,
2 яйца,
1 головка лука,
майонез,
листья салата для украшения.*

Способ приготовления: Предварительно отваренные яйца и картофель очистить и нарезать кубиками, соленые грибы вынуть из банки и тоже нарезать небольшими кусочками, лук нашинковать. Смешать все составляющие, заправив майонезом.

У помидоров срезать верхушку ножом так, чтобы она была похожа на звездочку. Осторожно ложкой вынуть мякоть и наполнить

фаршем. Получившиеся помидоры уложить на плоское блюдо, переложенное листьями салата.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯИЧНОЙ НАЧИНКОЙ



Потребуется:

*5 шт баклажанов,
5 яиц,
2–3 головки репчатого лука,
200 гр сыра,
100 гр сметаны,
соль и зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Яйца отварить вкрутую и измельчить на мелкой терке вместе с сыром. Баклажаны разрезать поперек, ложкой вынуть мякоть, измельчить ножом и поджарить на растительном масле с нашинкованным луком. Смешать вместе яйца, сыр и баклажаны с луком. Дать остыть получившейся массе.

Половинки баклажанов опустить в кипящую подсоленную воду на 5–10 минут, охладить и наполнить начинкой. Уложить на противень или сковороду, смазать сверху сметаной и поставить запекать в духовку до готовности на 10 минут.

БАКЛАЖАНЫ ФАРШИРОВАННЫЕ В ГОРШОЧКЕ

Потребуется:

*1 кг баклажанов
200г сало,
1 стакан риса,
4 шт помидора,
2 шт репчатого лука,
майонез,
черный перец и соль по вкусу.*

Способ приготовления: Нарезать баклажаны кольцами толщиной 2–3см. Осторожно ложечкой удалить середину, измельчить кубиками и обжарить ее с луком, мелко нарезанными помидорами и рисом на сале. Полученную массу посолить, поперчить и начинить ею баклажаны. Уложить баклажаны в горшочки, залить майонезом и поставить в духовку на 15 минут.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ КОЛБАСОЙ И ГРИБАМИ

Потребуется:

*4 шт баклажанов,
200 гр вареной колбасы,
200 гр шампиньонов,
200 гр. твердого сыра,
1 яйцо,*

*1 долька чеснока,
200 гр сливочного масла,
3 ст ложки растительного масла,
соль, специи и зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Вымытые баклажаны разрезать вдоль на 2 половинки, присыпать солью и оставить на час, чтобы вышел горький сок.

Подготовить начинку. Разогреть в сотейнике кусочек сливочного масла, положить в него очищенные и мелко нарезанные свежие шампиньоны, прогреть. Как только грибы дадут сок, снять сотейник с огня, положить раздавленную дольку чеснока. Вареную колбасу пропустить через мясорубку, смешать с поджаренными грибами, добавить мелко порубленное крутое яйцо, зелень петрушки. Половинки баклажанов промыть холодной проточной водой, вырезать серединки, мелко их изрубить (можно слегка обжарить) и добавить в начинку.

Наполнить начинкой половинки баклажанов, уложить их на противень, посыпать тертым сыром, полить растительным маслом, сверху положить небольшие кусочки сливочного масла и запечь в горячей духовке около получаса. Подать на стол сразу же из духовки, не давая баклажанам остыть.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ



Потребуется:

1,2 кг баклажан,
1 шт желтого перца,
200 гр красного лука,
4 шт помидоров,
2 зубчика чеснока,
1 столовая ложка каперсы,
8 шт черных оливок,
100 гр оливкового масла,
100 гр твердого сыра,
лимонный сок,
петрушка,
соль и перец по вкусу.

Способ приготовления: Срезать 1/3 баклажана вдоль. Из больших частей выбрать сердцевину так, чтобы остались стенки толщиной ок.1 см. Лодочки чуть смочить лимонным соком, посолить, поперчить.

Лук нарезать тонкими полукольцами. Перец нарезать на кубики. Помидоры очистить от кожи и тоже нарезать, как и остатки баклажан. Чеснок — на тонкие дольки, оливки и каперсы — мелко.

Для начинки лук коротко обжарить в небольшом количестве масла, добавить баклажаны и жарить недолго вместе. Вмешать помидоры, оливки, каперсы, чеснок и перец, посолить, поперчить, добавить петрушку. Массой наполнить баклажанные лодочки, посыпать сыром и поставить в разогретую до 180 С духовку на мин. 30 (зависит от величины баклажанов), залив водой на 2—3 см.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ



Потребуется:

*2 шт баклажана
300 гр фарша из баранины,
3—4 шт помидоров,
2—3 ст ложки сыра,
чеснок,
соль,*

перец и зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления: Баклажаны разрезать вдоль, удалить сердцевину, смешать ее с фаршем, предварительно нарезав кубиками, 2–3 дольками мелко нарубленного чеснока, солью и перцем. Полученным фаршем заполнить половинки баклажанов, на каждую половинку положить кусочки помидоров. Баклажаны сложить в сковороду, посыпать тертым сыром и запекать в духовке.

При подаче баклажаны посыпать рубленой зеленью петрушки.

ГОЛУБЦЫ С РИСОМ И ГРИБАМИ



Потребуется:

*1 кочан капусты,
½ стакана риса,
1,5 стакана воды,
40 гр сушеных грибов,
1 луковица,
маргарин для обжарки,*

сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления: Сварить рисовую кашу в подсоленной воде. Предварительно замоченные сушеные грибы отварить и нарезать ломтиками. Лук мелко нарезать, обжарить вместе с грибами и смешать с рисовой кашей. Кочан капусты отварить до полуготовности также в подсоленной воде, разобрать на листья, завернуть в виде конверта и обжарить. Подавать со сметаной.

ОВОЩНОЕ РАГУ



Потребуется:

*5–6 шт картофеля,
300 гр белокочанной капусты,
1 б белой консервированной фасоли,
2–3 шт моркови,
2–3 головки лука,
2 шт красного сладкого перца,
100 гр томатной пасты,
1 ст ложка сахара,*

*1 ст ложка муки,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель очистить, нарезать кусочками и слегка обжарить на сковороде на растительном масле. Затем добавить нашинкованную капусту, закрыть крышкой и тушить несколько минут, пока капуста не станет мягкой. Отдельно пережарить предварительно измельченные лук, перец и морковь. Все овощи смешать вместе. Добавить фасоль, томатную пасту, сахар. Посолить по вкусу и все тушить до готовности.

ОВОЩНОЕ РАГУ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ



Потребуется:

*3–4 шт крупных картофелины,
2 помидора,
3 морковки,
4 шт зеленого болгарского перца,
4 шт крупного репчатого лука,*

*1 небольшой велок капусты белокочанной,
500 гр свиного фарша,
растительное масло,
соль,
лавровый лист,
специи по вкусу.*

Способ приготовления: В сотейнике разогреть сливочное масло и обжарить на нём свиной фарш в течении 5 минут, добавить измельченный лук и жарить еще минут 5–7. Помидоры нарезать крупными кубиками, морковь — колечками, перец — полосками и также опустить в сотейник. Капусту нашинковать и тоже добавить к овощам, посолить и поперчить. Все перемешать и тушить минут 30–40 до готовности. При необходимости добавить немного воды. За пять минут до окончания варки кинуть лавровый лист.

БАКЛАЖАНЫ, ЖАРЕННЫЕ С ЛУКОМ

Потребуется:

*4 шт баклажан,
3–4 головки репчатого лука,
0,5 стакана муки,
1 стакан сметаны,
2 ст ложки томатной пасты,
2–3 ст ложки сливочного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Баклажаны промыть, срезать верхушку, ошпарить и нарезать тонкими кружочками, посолить и дать постоять 5–10 минут. Затем обвалять баклажаны в муке и обжарить на сливочном масле до золотистого цвета.

Репчатый лук нарезать кольцами и тоже обжарить в масле. Далее укладываем слоями в глубокое блюдо баклажаны и лук поочередно.

В масло, где жарились овощи положить сметану и томатную пасту, все перемешать и дать покипеть 3 минуты. Получившимся соусом залить баклажаны при подаче.

КОТЛЕТЫ ИЗ КАПУСТЫ



Потребуется:

*1 кочан капусты,
0,5 стакана молока,
0,5 стакана сухарей,
0,5 стакана манной крупы,
3 яйца,
3 столовые ложки сливочного масла,
100 гр. сметаны.*

Способ приготовления: Капусту мелко нашинковать, сложить в глубокую жаровню. Влить туда горячее молоко, поставить на огонь и тушить под крышкой около 40 минут. Затем в капусту осторожно всыпать манную крупу, непрерывно помешивая и потушить еще

10 минут. После кастрюлю снять с огня, добавить туда яичные желтки, посолить, размешать и охладить.

Из получившейся массы сделать котлеты. Обмакивая их в яичные белки и обваливая в сухарях, обжарить на разогретом сливочном масле.

К столу подавать со сметаной.

ПЛОВ С ОВОЩАМИ



Потребуется:

*250 гр длиннозерного риса,
150 гр зеленого горошка консервированного,
2 шт моркови,
2–3 головки репчатого лука,
2–3 шт зеленого перца,
2 шт крупных помидора,
150 гр сливочного масла.
специи и соль по вкусу,
2–3 шт лаврового листа.*

Способ приготовления: Морковь измельчить мелкой соломкой, лук нашинковать, болгарский перец нарезать соломкой, а помидоры — крупными кубиками. В казане растопить сливочное масло и сложить туда все овощи, обжаривать их на небольшом огне в течении 10 минут. Посолить и добавить специи по вкусу. Бросить лавровый лист. Рис промыть и опустить в казан к овощам. Все залить водой так, чтобы вода почти закрывала рис. Все тушить со слегка приоткрытой крышкой примерно 30—40 минут до готовности риса.

КАБАЧКОВЫЕ ОЛАДЫ



Потребуется:

*1 большой кабачок
2 столовые ложки муки,
1 стакан кефира,
1 яйцо,
растительное масло,
соль по вкусу,*

*сахар по вкусу
100 гр. сметаны.*

Способ приготовления: Кабачок очистить, натереть на мелкой терке, отжать выделившийся сок. В натертую массу вбить яйцо, всыпать муку, влить кефир, всыпать сахар и посолить. Выпекаем оладьи на раскаленном растительном масле. Подавать на стол со сметаной.

ОВОЩИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ



Потребуется:

*3–4 шт баклажана,
3–4 шт помидора,
1 головка репчатого лука,
200 гр твердого сыра,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Баклажаны и помидоры промыть, нарезать кругами толщиной примерно 0.8 см. Лук также нарезать кольцами. Баклажаны посолить в отдельной емкости и дать постоять 5 минут. Затем овощи сложить на противень рядами: ряд баклажаны, ряд помидоры. Сверху разложить кольца репчатого лука и посыпать тертым сыром. На дно налить немного воды для сочности блюда. Поставить в разогретую духовку на 15–20 минут.

КАБАЧКИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ



Потребуется:

*4 шт маленьких кабачка,
1 большая морковь,
2 головки репчатого лука,
200 гр сметаны,
растительное масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Кабачки промыть, нарезать кружками толщиной 1 см, слегка посолить и перемешать в глубокой чашке. Дать немного постоять. В это время готовим сметанный соус. Из нашинкованного лука и измельченной моркови делаем пережарку на растительном масле. В процессе пережарки овощи солим и добавляем приправы. Далее обжаренные лук с морковью смешиваем со сметаной. Посоленные кабачки кладем на дно глубокого, но не большого по площади противня в несколько слоев. Добавляем немного воды, а сверху поливаем сметанным соусом и в духовку на 25–30 минут. Подавать горячим.

ФАРШИРОВАННЫЙ ЛАВАШ

Потребуется:

*1 кабачок,
2 шт помидор,
150 гр сметаны,
2 головки репчатого лука,
100 гр твердого сыра,
50 гр сливочного масла,
4 листа лаваша,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Кабачок очистить от кожицы, освободить от семян, вместе с помидором нарезать небольшими кубиками, лук нашинковать. На сковороде растопить сливочное масло и слегка обжарить на нем овощи, посолить, затем добавить сметану и потушить около 10–15 минут. Сыр натереть на крупной терке, смешать с овощами. Когда смесь загустеет, снять с огня и дать остыть. Получившейся начинкой заправить листы лаваша, свернуть лаваш конвертиком.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ФАСОЛЬЮ И ПОМИДОРАМИ



Потребуется:

*6—8 картофелин
2 головки лука,
1 зубчик чеснока,
2 помидора,
1 стакан белой отварной фасоли,
3 ст ложки сметаны,
зелень петрушки,
укропа и базилика,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель очистить, завернуть в фольгу и запекать в горячей духовке 25 минут. Лук и чеснок очистить и измельчить, помидоры обдать кипятком, снять кожицу и нарезать кубиками, зелень мелко нарубить. Все овощи и фасоль тщательно перемешать со сметаной. У картофеля, освобожденного от фольги, аккуратно выскоблить середину и заправить начинкой.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ



Потребуется:

*500 гр мелкого картофеля,
3–4 головки репчатого лука,
100 гр сливочного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель отварить «в мундире». Готовый картофель очистить, нарезать кругами толщиной 0,5 см. Головки репчатого лука разделить на четыре части и мелко порезать. На сковороде растопить масло, обжарить на нем лук до золотистого цвета, добавить картофель и еще немного обжарить. Посолить по вкусу. Подавать к столу горячим.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ

Потребуется:

6–8 шт картофеля,

*1 стакан крупы гречневой,
1–2 шт. лука репчатого,
1–2 шт. моркови,
150 – 200 гр. сыра твердого,
100 гр сливочного масла,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: Для приготовления фарша отварить гречневую крупу до готовности в большом количестве подсоленной воды. При готовности оставшуюся воду слить.

Лук нашинковать, морковь нарезать мелкой соломкой и обжарить на сковороде с растопленным сливочным маслом. Обжаренные овощи смешать с гречкой, посолить при необходимости.

Картофель освободить от середины, наполнить получившейся начинкой, сверху посыпать тертым сыром и разложить на противень крышечками вверх, залив дно на 2–3 см водой, поставить в разогретую духовку на 25–30 минут.

Подавать с чесночным или иным соусом.

КАРТОФЕЛЬ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ



Потребуется:

6–8 шт свежего картофеля.

Для начинки:

2–3 шт. баклажан,

3–4 шт. помидоров,

3–4 шт. зеленого перца,

2–3шт. лука репчатого,

2–3шт. моркови,

соль, приправа, перец по вкусу,

растительное масло для обжарки.

Способ приготовления: Для фарша нарезать баклажаны и помидоры кубиками, перец – полукольцами, 1–2 головки лука репчатого нашинковать, 1–2 моркови натереть на крупной терке. Подготовленные овощи обжарить на сковороде на растительном масле до готовности, посолив и добавив специи в процессе жарки по вкусу.

Картофель промыть и очистить от кожицы. С помощью специального прибора или маленькой ложечки сделать в картофеле

ямку для помещения фарша. На доньшке картофеля сделать маленькое отверстие, чтобы картофель получился сочнее. Наполняем картофель фаршем.

Отдельно делаем обжарку для бульона. Оставшиеся лук и морковь пережариваем на масле. Смешиваем овощи с горячей водой и получаем овощной бульон.

Фаршированный картофель помещаем на противень с высокими бортами, заливаем бульоном и ставим в разогретый духовой шкаф на 20–25 минут. Подавать с гарниром.

КАРТОФЕЛЬ «ПОД ШУБОЙ»



Потребуется:

6–8 шт картофеля

200 гр смешанного мясного фарша (говядина и свинина),

2–3 головки лука,

50 гр томатной пасты

250 гр твердого сыра,

майонез,

соль по вкусу.

Способ приготовления: На дно сковороды или противня равномерно разложить мясной фарш, предварительно посоленный и смешанный с томатной пастой. Залить фарш водой, чтобы она закрыла фарш. Следующим слоем выложить нарезанный кольцами лук. Картофель нарезать небольшими кусочками, посолить и выложить следующим слоем. Сверху покрываем тертым сыром и промазываем майонезом. Получившееся блюдо ставим в разогретую духовку на 40–45 минут.

КАРТОПЛЯНИКИ



Потребуется:

*6–8 шт картофеля,
1 стакан молока,
200 гр мясного фарша,
2 головки лука,
1 яйцо,*

*1 стакан муки,
сметана,
растительное масло,
зелень укропа и петрушки,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель отварить и приготовить картофельное пюре на молоке. На растительном масле пережарить измельченный лук и фарш. Все ингредиенты смешать, добавить измельченную зелень, 0,5 стакана муки, вбить яйцо и все хорошо перемешать.

Из полученной массы сформировать котлеты, обвалять в муке и обжарить на растительном масле.

Подавать со сметаной.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ С САЛОМ



Потребуется:

5–6 шт картофеля,

*2–3 головки лука,
100–150 гр свиного соленого сала,
растительное масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель очистить и нарезать как на «фри». Лук нашинковать, сало нарезать мелкой соломкой. На сковороде разогреть растительное масло, обжарить лук и сало до золотистой корочки. Добавить картофель и жарить до готовности. По необходимости посолить.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С ОВОЩАМИ

Потребуется:

*5–6 шт картофеля,
3–4 шт помидора,
100 гр шампиньонов,
2 зубчика чеснока,
100 гр сметаны,
1 яйцо,
2 головки репчатого лука,
1 пучок зелени петрушки,
сливочное масло для обжарки,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: Лук нашинковать, шампиньоны нарезать мелкими кусочками. Обжарить на сливочном масле, посолить.

Картофель промыть, очистить и натереть на крупной терке, посолить и размешать.

Чеснок выдавить через чесночницу, смешать со сметаной и яйцом.

В глубокую сковороду выложить слой с грибами и луком, залить водой, чтобы слегка закрывала овощи, слой тертого картофеля,

смазать его соусом из чеснока, сметаны и яйца. Сверху положить нарезанные кружочки помидор, посыпать зеленью и поставить тушиться в разогретую духовку на 15–20 минут.

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНый С МЯСНЫМ ФАРШЕМ И ЛУКОМ



Потребуется:

*5–6 шт картофеля,
300 гр свиного фарша,
2 головки репчатого лука,
растительное масло,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: На сковороду влить растительное масло, разогреть. Лук нашинковать и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Далее к луку добавить фарш. Посолить по вкусу. Обжарить около 5 минут.

Пока обжаривается лук с фаршем, подготовим картофель. Нарезать его тонкими кусочками и опустить к луку и фаршу, перемешать, закрыть крышкой, но не до конца, и обжаривать на медленном огне до готовности. Добавить черный перец и специи по вкусу. Подавать по желанию с молоком или кисло-молочными напитками.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЯЙЦАМИ



Потребуется:

*4 шт картофеля,
4 яйца,
150–200 гр. твердого сыра Пармезан,
100 гр. молока,
50гр. сливочного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Картофель промыть, очистить, залить водой и отварить до готовности, немного посолив. Отварной

картофель размять в пюре, добавив немного подогретого молока с помощью толкушки. Готовое пюре выложить на дно сковороды, разровняв его. Сделать в пюре 4 углубления, в каждое вбить яйцо, но так, чтобы желток остался цел. Яйца посолить, а на пюре посыпать тертый сыр. Сковороду поставить в разогретую духовку на 20 минут.

МУРАВЕЙНИКИ ИЗ БАКЛАЖАН

Потребуется:

*3 шт баклажан среднего размера,
300 гр мясного фарша,
200 гр плавленого сыра,
1 головка лука,
растительное масло,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: Баклажаны обмыть и нарезать кругами толщиной около 1 см. У каждого круга вырезать серединку и сложить её в ёмкость блендера, измельчить. Далее к измельченным баклажанам добавить мясной фарш и натертый лук и перемешать. Посолить и приправить по вкусу. Получившийся фарш сложить в колечки из баклажан горкой. Плавленый сыр натереть и уложить на каждую горку, чтобы было похоже на муравейник. Сложить баклажаны на противень, слегка залить водой (чтобы воды закрывала дно) и в разогретую духовку на 20–25 минут. Употреблять горячими.

«ЁЖИКИ» С ОВОЩАМИ

Потребуется:

*200 гр риса Краснодарского,
100 гр консервированной кукурузы,*

*1 большая головка репчатого лука,
1 яйцо,
200 гр томатного сока,
растительное масло,
соль,
специи по вкусу,
зелень петрушки.*

Способ приготовления: Рис отварить в подсоленной воде до полуготовности. Лук нашинковать и пережарить на растительном масле. Лук и консервированную кукурузу смешать с отварным рисом, вбить яйцо и размешать. Сформировать форму круглых «ёжиков» и сложить на противень. Залить подсоленным томатным соком, немного разбавленным водой, чтобы «ёжики» были закрыты наполовину. Сверху посыпать измельченной зеленью и поставить в духовку на 20–25 минут.

ЯЙЦА В ГНЕЗДАХ



Потребуется:

600гр. картофеля

10шт. яиц,

200гр. молока,

200гр. твердого сыра,

растительное масло для обжарки,

соль по вкусу.

Способ приготовления: Картофель промыть и очистить. Отварить в подсоленной воде до готовности. Воду слить, залить молоком и поставить на медленный огонь, пока молоко не закипит. Потушить огонь и сделать картофельное пюре. В пюре добавить измельченный на мелкой терке сыр и 1 яйцо. Размешать до однородной консистенции.

Противень слегка смазать растительным маслом. С помощью большой ложки выкладываем на противень кусочку пюре, внутри каждого делаем углубление, в каждое «гнездо» вбиваем по 1 яйцу так, чтобы желток остался целым.

Противень ставим в разогретую до 220 гр. духовку на 15 минут. Подавать на стол слегка подостывшим.

НА ЗАМЕТКУ

Жареный картофель получается вкусным и хрустящим, если его сушить от воды салфеткой, перед тем как опустить в кипящее масло.

Картофельное пюре не следует разбавлять холодным молоком. От этого оно приобретает серый цвет. Хорошее, белое пюре получается, если прогреть молоко до кипения.

Чтобы мелко нарезанный лук не пригорел и приобрёл красивый цвет, надо сначала обвалить его в муке, а потом жарить.

Зелень и овощи сохраняют свой цвет, если в воду, в которой они варятся, положить щепотку пищевой соды.

Из холодного отварного картофеля можно приготовить пюре. Для этого нужно залить картофель кипятком и подержать на огне 5—6 минут, пока он не прогреется. Затем слить воду, размять, добавить горячего молока и сливочное масло.

Замёрзшие фрукты и овощи размораживают, опуская в холодную воду. Через несколько часов эту воду выливают и наливают другую воду, слегка подсоленную.

* * * *

Чтобы руки не чернели, картофель и все овощи следует чистить нержавеющей ножом. Можно также перед чисткой намочить руки уксусом и дать им высохнуть, не вытирая.

* * * *

Пропуская через мясорубку хрен, наденьте на решетку мясорубки полиэтиленовый пакет и плотно завяжите — не будет щипать глаза.

БЛЮДА ИЗ МАКАРОН

*У итальянца в голове только
две мысли;
вторая – это спагетти.*

Катрин Денёв

МАКАРОНЫ ПОД ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ



Потребуется: 500 гр макарон,
1–2 головки лука,
3 шт помидора,
150 гр. твердого сыра,
6 зубчиков чеснока,
растительное масло,
соль и перец по вкусу.

Способ приготовления: Макароны отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг и промыть водой.

Помидоры нарезать кубиками, лук нашинковать, чеснок измельчить. Все составляющие пережарить на растительном масле, посолив и поперчив в процессе жарки.

Макароны разложить по тарелкам, залить полученным соусом, сверху посыпать тертым сыром.

МАКАРОНЫ ПО-ФЛОТСКИ С ГРИБАМИ

Потребуется:

*500 гр макарон формы «Перо»,
1–2 головки лука,
1–2шт моркови,
2 ст ложки томатной пасты,
200 гр смешанного фарша (свинина и говядина),
150 гр свежих шампиньонов,
растительное масло,
соль, специи и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Лук нашинковать, моркови очистить и натереть на крупной терке, грибы нарезать небольшими кусочками и пережарить в сковороде на растительном масле с добавлением томатной пасты до золотистого цвета лука. Далее в сковороду добавить мясной фарш, раскидав его маленькими порциями и еще немного пожарить до готовности фарша. По вкусу добавить соль, перец и специи.

Отдельно в подсоленной воде отварить макароны до готовности. Далее добавить их к пережаренным компонентам. Все смешать до однородной массы.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МАКАРОН «ОСОБАЯ»



Потребуется:

*300 гр макарон любой формы,
1–2 головки репчатого лука,
2 ст ложки томатной пасты,
200 гр копченой колбасы,
4–5 шт яиц,
200 гр твердого сыра,
растительное масло для обжарки,
1 пучок зелени укропа,
соль, специи и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Макароны залить водой и поставить на огонь варить до готовности, немного посолив.

В это время лук нашинковать, колбасу измельчить небольшими кубиками, зелень мелко порезать. Лук пассировать на растительном масле до образования золотистого цвета. Затем добавить к луку колбасу, томатную пасту и зелень и еще немного обжарить. В отдельную емкость вбить яйца и с помощью вилки размешать до однородной массы. После размешанные яйца добавить

к обжаренным овощам, добавить соль, перец и специи по вкусу, перемешать и не снимая с огня довести до готовности.

Отварные макароны скинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Переложить макароны в большую емкость, добавить овощи и все перемешать. Затем всё выложить на большую сковороду или на противень и обсыпать натертым на мелкой терке сыром. Поставить в духовку до расплавления сыра.

МАКАРОНЫ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ



Потребуется:

*500 гр макарон формы «перо»,
50 гр зелени базилика,
150 гр твердого сыра,
50 гр сливочного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Макароны отварить до готовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть в холодной воде.

Промытые макароны выложить на сковороду с предварительно разогретым на ней сливочным маслом. Отдельно измельчить базилик, а сыр натереть на крупной терке. Все перемешать с макаронами и подавать на стол в горячем виде.

МАКАРОНЫ В ТОМАТНОМ СОУСЕ



Потребуется:

*500 гр макарон формы «гребешок»,
100 гр томатной пасты,
специи и соль по вкусу.*

Способ приготовления: Макароны отварить до готовности в подсоленной воде.

Приготовить соус: томатную пасту развести в 50 гр теплой воды, добавить соль и специи по вкусу. Макароны залить соусом и размешать до однородной массы.

СПАГЕТТИ С КРЕВЕТКАМИ



Потребуется:

*500 гр спагетти,
300 гр очищенных креветок,
1 пучок зеленого лука,
растительное масло,
специи и соль по вкусу.*

Способ приготовления: Спагетти отварить в подсоленной воде до готовности. Лук мелко нарезать. Креветки обжарить на растительном масле, немного посолив. Перемешать спагетти с креветками и разложить по тарелкам. При подаче посыпать зеленым луком.

СПАГЕТТИ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



Потребуется:

500 гр спагетти,

200 гр консервированного зеленого горошка,

1 пучок зелени петрушки,

соль,

оливковое масло,

специи по вкусу.

Способ приготовления: Спагетти отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой. На сковороде растопить оливковое масло, положить туда спагетти, зеленый горошек и измельченную зелень. Все перемешать и подавать на стол в горячем виде.

БЛЮДА ИЗ КРУП

*Если у тебя есть деньги, то ешь плов,
если у тебя нет денег, то ешь только
плов.*

Узбекская пословица

ТЫКВА С ПШЕНОМ



Потребуется:

*1 небольшая тыква,
1 стакан пшенной крупы,
100гр. изюма,
2 ст. л. сахара,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Пшено промыть, залить водой, довести до кипения, посолить, отварить до полуготовности. Добавить сахар и изюм. Перемешать.

Подготовить тыкву: Верхушку срезать, очистить от семян. Внутрь заложить полуготовую кашу, влить немного воды, закрыть верхней частью и поставить в разогретую духовку на 30 минут. Готовую кашу подавать вместе с мякотью тыквы.

РЕПА, ФАРШИРОВАННАЯ РИСОВОЙ КАШЕЙ



Потребуется:

*8 репок,
¼ стакана изюма,
4 ст ложки сливочного масла,
2 ст ложки меда,
100 гр рисовой крупы,
200 гр молока,
1 ст ложка сухарей,
соль и сахар по вкусу.*

Способ приготовления: Репки вымыть и сварить в воде с добавлением соли и сахара. Затем очистить от кожицы, срезать верхушки и ложкой выбрать мякоть из середины.

Для приготовления фарша изюм хорошо промыть, добавить вынутую из репок мякоть, сливочное масло, мед и сваренную на молоке рисовую кашу, тщательно перемешать.

Репки наполнить приготовленным фаршем, накрыть срезанными верхушками, обсыпать сухарями и поставить в духовку на 10–15 минут.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С СЫРОМ

Потребуется:

*1 стакан крупы гречневой,
200 гр. сыра твердого,
сливочное масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Гречневую крупу промыть в большом количестве воды и отварить в подсоленной воде в соотношении 1:2 до готовности, пока вода не выкипит. Готовую кашу выкладываем на небольшой противень, сверху посыпаем тертым сыром. Ставим на несколько минут в разогретую духовку и запекаем до румяной корочки. Подаем на стол, разделив на порции.

ПЕРЛОВАЯ КАША С ГРИБАМИ В ГОРШОЧКАХ



Потребуется:

*1–2 шт моркови,
2–3 головки репчатого лука,*

*900 гр перловой крупы,
2 шт зеленого сладкого перца,
300 гр свежих шампиньонов,
соль и специи по вкусу,
растительное масло,
лавровый лист.*

Способ приготовления: Перловую крупу отварить в подсоленной воде до полуготовности. Лук, морковь, перец и грибы мелко порезать, обжарить на сковороде с маслом. Смешать все ингредиенты, разложить равными порциями в шесть горшочков, залить водой так, чтобы она покрывала кашу примерно на 1 см. Поставить в разогретую до 200 гр духовку на 20–25 минут.

РИС С ОВОЩАМИ



Потребуется:

*300 гр риса длиннозерного,
50 гр зеленого горошка консервированного,*

*50 гр консервированной кукурузы,
2–3 шт сладкого цветного перца,
зелень петрушки,
растительное масло для обжарки,
соль, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Рис отварить в большом количестве подсоленной воды до готовности. Слить горячую воду и промыть холодной водой.

Перец обжарить на растительном масле вместе с зеленью петрушки. Обжаренные и консервированные овощи смешать с рисом. Посолить по необходимости по вкусу и добавить специи.

Подавать на стол с мясным блюдом.

РИС С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ



Потребуется:

*250 гр. Краснодарского риса,
100 гр. консервированного зеленого горошка,*

*соль по вкусу,
сливочное масло.*

Способ приготовления: Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Промыть в холодной воде. Разогреть на медленном огне на растительном масле. Всыпать зеленый горошек и перемешать. Выложить на тарелку и подать к столу

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Потребуется:

*200гр крупы гречневой,
200 гр. ветчины,
150 гр. сыра твердого,
сливочное масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Гречневую крупу промыть в большом количестве воды. В кастрюлю налить 0,5 литра воды и опустить туда крупу. Посолить и, доведя до кипения, варить до готовности.

Пока варится гречка, подготовить ветчину и сыр. Ветчину нарезать мелкими кубиками, а сыр потереть на крупной терке.

Когда сварится крупа, опрокинуть ее в дуршлаг и промыть холодной водой. Затем смешать с ветчиной до однородной массы и разложить по тарелкам. Сверху посыпать сыром.

ГРЕЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ И ЛУКОМ



Потребуется:

*1 стакан крупы гречневой,
2 головки репчатого лука,
300 гр свежих шампиньонов,
соль и специи по вкусу,
масло растительное для обжарки.*

Способ приготовления: Отварить крупу гречневую в подсоленной воде. Во время варки крупы подготовить грибы и лук. Грибы промыть и нарезать небольшими кубиками, лук мелко нашинковать. Обжарить лук и грибы на растительном масле, посолив и приправив специями. Получившиеся овощи смешать до однородной массы с гречневой крупой. Подавать с кетчупом.

РИС С МОРКОВКОЙ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

Потребуется:

*1 стакан краснодарского риса,
100 гр. консервированного зеленого горошка,*

*1 шт. моркови,
соль, специи, зелень по вкусу.*

Способ приготовления: Морковь нарезать мелкой соломкой. Рис промыть, насыпать в кастрюлю с водой в соотношении 1:3. Посолить. Варить до готовности риса вместе с морковью около 15 минут. За 2 минуты до окончания варки добавить зеленый горошек. Подавать, посыпав зеленью.

ЯЧНЕВАЯ КАША С ГРИБАМИ

Потребуется:

*300 гр ячневой крупы,
200 гр свежих шампиньонов,
1 головка репчатого лука,
растительное масло,
зелень петрушки,
соль, приправа по вкусу.*

Способ приготовления: Крупу отварить в подсоленной воде до готовности около 5 минут. Шампиньоны обмыть и нарезать небольшими кусочками. Лук нашинковать. Грибы и лук обжарить на разогретом на сковороде растительном масле. Затем грибы с луком смешать с кашей и подавать на стол, посыпав зеленью.

НА ЗАМЕТКУ

Все блюда из манной крупы будут пышнее, воздушнее, если за 1/2 часа до готовки крупу замочить в воде или молоке, дать ей разбухнуть, а потом варить.

Гречневая или рисовая каша не подгорит, будет вкусной и рассыпчатой, если после того, как вода выкипит, а крупа станет мягкой, поставить кастрюлю с кашей в другую кастрюлю, побольше, с кипящей водой.

Чтобы в муке и крупах не заводились черви и долгоносики, рекомендуется на килограмм муки или крупы положить несколько зубчиков очищенного чеснока, строго следя за тем, чтобы верхние покровы при очистке не были повреждены, так как чеснок от этого загнивает.

Для того чтобы каша получилась вкусной и рассыпчатой, в кипящую воду рекомендуется положить сливочное или топленое масло, а затем засыпать крупу.

При варке каши очень важно соблюдать правильное соотношение крупы и жидкости. Для варки рассыпчатой каши берётся вода в таком количестве, чтобы крупа набухла. При недостатке воды каша получается суховатой, при излишке — вязкой.

При варке пшенной каши пшено следует несколько раз промыть сначала тёплой, а последний раз горячей водой, иначе группа может горчить.

БЛЮДА С ГРИБАМИ

*Не ходи за грибами с ведром,
не губи лесное добро
— клади их в лукошко,
пускай дышат немножко.*

Народная мудрость

ГРИБЫ В СМЕТАНЕ

Потребуется:

*1 кг грибов (шампиньоны),
500 гр сметаны,
сливочное масло для обжарки,
200 гр зеленого лука,
соль, специи по – вкусу.*

Способ приготовления: Грибы нарезать кусочками толщиной около полсантиметра. На сковороде растопить масло и обжарить на нем грибы. Добавить нарезанный мелко зеленый лук и обжарить вместе с грибами. Затем добавить сметану, посолить по вкусу и приправить специями. Обжарить еще в течении 5–7 минут.

ГРИБЫ С ОБЖАРКОЙ



Потребуется:

*500 гр шампиньонов,
3–4 шт красного перца средней остроты,*

*1–2 шт репчатого лука,
1 пучок зеленого лука
100 гр томатной пасты,
растительное масло,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: Грибы промыть в большом количестве воды, нарезать небольшими кусками и отварить в подсоленной воде до готовности 20–25 минут. Приготовить обжарку: Измельчить перец, репчатый и зеленый лук. Все овощи обжарить на небольшом количестве растительного масла. Добавить томатную пасту, соль и специи. Грибы снять с огня, слить воду и добавить к обжарке. Перемешать. Подавать можно как в холодном, так и в горячем виде.

СОУС С ГРИБАМИ



Потребуется:

*300 гр воды,
200 гр грибов (вешенки),*

*1 ст. ложки сахара,
1–2 головки репчатого лука,
2 ст. ложки соевого соуса,
перец красного и желтого цвета,
1 ч. ложка уксуса,
2 зубчика чеснока,
крахмал,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: Лук нашинковать и обжарить на растительном масле на сковороде. Перец нарезать тонкими соломками и добавить жариться вместе с луком. Чеснок также порезать мелкой соломкой и опустить к овощам, а затем добавить грибы тоже нарезанные небольшими кусочками. Потомить овощи с грибами на медленном огне в течении примерно 10 минут. Добавить воду, довести до кипения, всыпать сахар, посолить, приправить специями и соевым соусом. Всыпаем крахмал. Провариваем до загустения соуса.

ГРИБНОЙ ПАШТЕТ



Потребуется:

*1 кг грибов (шампиньоны),
растительное масло для обжарки,
майонез,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Грибы шампиньоны очень мелкими кубиками измельчить и обжарить на сковороде в небольшом количестве растительного масла. Грибы заправить майонезом и размешать, посолить по вкусу.

ЖЮЛЬЕН КУРИНЫЙ С ГРИБАМИ



Потребуется:

*300 гр куриной мякоти,
150 гр свежих шампиньонов,
100 гр твердого сыра
2 головки репчатого лука,
50 гр сливочного масла,
200 гр густых сливок.*

Способ приготовления: Грибы промыть и мелко нарезать, лук нашинковать. Грибы с луком обжарить на сковороде с растопленным сливочным маслом. Лук и грибы убрать со сковороды в отдельную миску, а на оставшемся масле обжарить мелко нарезанную курицу. Посолить и приправить специями по вкусу. Затем к курице добавить лук с грибами и все еще раз обжарить в течении 1 минуты. Курицу с овощами разложить равными порциями в жульенницы. В это время в небольшой кастрюльке довести до кипения сливки. Разлить сливки по жульенницам. Сверху посыпать тертым сыром.

Поставить жульенницы в разогретую духовку и держать до образования золотистой корочки. Подавать горячим.

НА ЗАМЕТКУ

Сушеные грибы лучше усваиваются организмом, если их размолоть на кофейной мельнице или растолочь, приготовив «грибную муку». Из такой «муки» можно готовить не менее вкусные соусы и грибные супы, чем из целых грибов.

Чтобы грибы не чернели во время чистки, очищенные грибы опускают в кастрюлю с холодной, слегка подсоленной водой. В воду добавляют немного уксуса.

Собирая в лесу грибы, не берите старые и червивые, дома их все равно придётся выбросить.

Собранные грибы нельзя долго хранить. По возвращении из леса очистите, обмойте грибы и начинайте готовить.

Чтобы свежие грибы не почернели при обработке, их нужно класть в подкисленную уксусом или подсоленную холодную воду.

Свежие грибы сначала потушите на сковороде без масла 15 – 20 минут, затем добавьте масло, а спустя 10 минут посолите.

Чтобы удалить из свежих грибов мелких вредителей, поддержите их в солёной воде.

Сушеные грибы следует хранить в закрытой посуде, иначе улетучится аромат.

Сушеные грибы не уступят по вкусу свежим, если их замочить на 2–3 часа в подсоленном молоке.

ПЕЛЬМЕНИ И ВАРЕНИКИ

*Пельмень всему голова. Пища,
на первый взгляд,
непритязательная, но очень полезная.
И тут главное соблюсти пропорции.
Особенно это относится к тесту.
И тогда этих пельменей можно
съесть до сотни.
Без последствий для организма и
здоровья.*

Особенности национальной рыбалки

ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ



Потребуется:

Тесто для пельменей и вареников со стр. 291

Для начинки:

500 гр творога,

1 пучок зеленого лука,

1 яйцо,

соль по вкусу.

Для приготовления начинки размять творог в небольшой миске, вбить в него яйцо, добавить мелко нарезанный зеленый лук, посолить по вкусу и все размешать.

Из теста сделать лепешки, заправить их начинкой и сформировать вареники. В кастрюле довести воду до кипения, посолить и всыпать вареники, довести до кипения, непрерывно помешивая. Варить до готовности около 10 минут.

РЫБНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Потребуется:

Тесто для пельменей и вареников со стр. 291

Для начинки:

1 кг филе речной рыбы (щуки или карпа),

1 шт. репчатого лука

200 г. сала

Способ приготовления: Филе рыбы, лук и сало перекрутить на мясорубке. Перемешать до однородности. Из получившегося фарша слепить пельмени, отварить в кипящей подсоленной воде до готовности. Подавать со сметаной.

ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ**Потребуется:**

Тесто для пельменей и вареников со стр. 291

Для начинки:

600 гр. вишни без косточек,

0,5 стакана сахара,

3 ст. л. крахмала.

Способ приготовления: Вишни посыпать сахаром и крахмалом, перемешать. Оставить на 3 часа. Слить сок. Из получившегося состава слепить вареники. Отварить подсоленной воде. Подавать со сметаной.

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ**Потребуется:**

Тесто для пельменей и вареников со стр. 291

Для начинки:

1 небольшой кочан капусты,

1 большая луковица,

2 шт. моркови,
растительное масло,
соль по вкусу.

Способ приготовления:

Нашинковать капусту. На растительном масле пережарить измельченный лук и натертую морковь. Всыпать небольшими порциями капусту и тушить вместе с овощами на сковороде, закрыв крышкой, периодически помешивая. Посолить по вкусу. Когда капуста станет мягкой, снять с плиты. Дать остыть тушеной капусте и использовать в качестве фарша для вареников. Отварить вареники в подсоленной воде до готовности. Подавать со сметаной или майонезом.

ПЕЛЬМЕНИ С РЫБОЙ ХЕК



Потребуется:

Тесто для пельменей и вареников со стр. 291

Для начинки: 1 кг. рыбы хек,
2 головки репчатого лука,
соль, перец по вкусу.

Приготовление: Рыбу освободить от костей, измельчить с помощью вилки, добавить перекрученный через мясорубку лук, посолить, поперчить по вкусу.

Приготовить тесто.

Слепить пельмени, отварить их в подсоленной воде около 15 минут.

ДЕСЕРТЫ

*Жизнь слишком коротка, поэтому
начинайте с десерта.*

Барбара Стрейзанд

ДЕСЕРТ ИЗ ПЕРСИКОВ

Потребуется:

*6 шт персиков,
120гр сливочного крема,
12 вишен.*

Способ приготовления: Персики промыть, разрезать пополам и освободить от косточки. В каждую половинку персика влить по 20 гр крема, а сверху положить по ягодке вишни без косточки. Подавать на большом плоском блюде.

ГРУШЕВЫЙ ДЕСЕРТ



Потребуется:

*2 шт спелые груши,
400гр творога,
100 гр сливок,
1 ст. ложка сахара.*

Способ приготовления: Груши обмыть и нарезать кубиками. Творог размять вилкой и смешать со сливками и сахаром после чего смешать с кубиками груши. Разложить в вазочки и подавать в качестве десерта.

ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ С КЛУБНИКОЙ



Потребуется:

*250 гр. творога,
50гр. сливок,
100гр. сахарной пудры,
500гр. клубники свежей,
ваниль по вкусу.*

Способ приготовления: Творог взбить со сливками и сахарной пудрой, добавить по вкусу ваниль. Выложить в креманку, сверху положить вымытую и обсушенную клубнику. Украсить тем же взбитым творогом, выдавленным через кондитерский мешок.

МАЛИНА С МОЛОКОМ



Потребуется:

*500 гр. малины свежей,
440гр. молока,
60 гр. сахара.*

Способ приготовления: Свежую малину перебрать, удалить плодоножки, промыть холодной кипяченой водой. Подготовленные ягоды растереть с сахаром, залить холодным кипяченым молоком и подавать в глубоких тарелках.

МОРОЖЕНОЕ СЛИВОЧНОЕ



Потребуется:

*2 яйца,
20гр молока,
150 гр сливок 20% жирности,
50гр. молока сгущенного,
1 ст. ложка сахара,
щепотка желатина,
щепотка ванильной пудры,
ягоды, фрукты, орехи в качестве гарниров.*

Способ приготовления: Для приготовления пломбира яйца растереть с сахаром, соединить с нагретым молоком и сливками, затем добавить сгущенное молоко и ввести предварительно замоченный желатин для устойчивости. Получившийся состав охладить в течение 4–6 часов для улучшения качества мороженого. Затем все взбить, ввести ванильную пудру. Заморозить. Подавать мороженое в креманках по 3 шарика, применяя в качестве гарнира ягоды, фрукты, орехи, изюм или сироп.

МОРОЖЕНОЕ «СОКОЛ»

Потребуется:

*2 яйца,
20гр молока,
150 гр сливок 20% жирности,
50гр. молока сгущенного,
1 ст. ложка сахара,
щепотка желатина,
щепотка ванильной пудры,
40гр орехов Фундук,
60гр черной смородины,
40гр коньяка.*

Способ приготовления: В креманку уложить 3 шарика мороженого (см. рецепт выше), в центр всыпают жареные орехи, кладут три горки тертой чёрной смородины, вливают коньяк, поджигают и подают.

ЛИМОННЫЙ АЙС-КРЕМ



Потребуется:

*100гр цитрусового мороженого,
60гр лимонного сока,
250гр лимонада.*

Способ приготовления: В стакан выложить мороженое, добавить лимонный сок, залить лимонадом, но не размешивать. Подавать с десертной ложечкой.

БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ**Потребуются:**

*1 шт банана,
1–2 ст. ложки меда,
100гр. мороженого
по 0.5 шт. свежих фруктов: яблоко, груша, виноград, апельсин.*

Мороженое выложить в креманку. Вымытые и очищенные бананы порезать полукольцами и выложить сверху на мороженое.

Приготовить бананово-медовый соус: банан размять вилкой, чтобы получилась однородная масса. Добавить мед и опять взбить вилкой. Полученным соусом полить десерт. В соус можно добавить сметану или сливки. Сверху десерт украсить свежими фруктами.

КЛУБНИЧНО-ТВОРОЖЕННЫЙ ДЕСЕРТ



Потребуется:

*300 гр клубничного джема,
1 ст. ложки сахара,
500 г творога,
200 гр сливок,
6 шт ягоды клубники для украшения.*

Творог измельчить с помощью мясорубки, добавить сахар и сливки, размешать до однородной массы. В шесть креманок разложить равными частями: на дно творог, затем слой клубничного джема и опять слой творога. Сверху положить по одной клубничке. Поставить в холодильник для охлаждения.

ПУДИНГ С КУРАГОЙ

Потребуется:

*1 ст. риса,
2 ст. молока,
2 яйца,
50.гр. кураги,
2 ст. ложки сахара,
2 ст. ложки сливочного масла,
панировочные сухари,
соль по вкусу.*

Рис промыть, залить водой, довести до кипения и варить в течении 10 минут. Затем воду слить, залить горячим молоком, посолить и варить около 30 минут, непрерывно помешивая. Добавить сахар, яйца, кусочки кураги, все хорошо размешать. Получившуюся массу переложить на смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду и запечь до готовности 10–15 минут.

РИСОВАЯ КАША С ЯБЛОКАМИ



Потребуется:

*1 стакан риса,
3 стакана молока,
1 ст. л. сахара,
2 яблока сладких сортов,
2 ст. ложки сливочного масла,
2 ст. л. сметаны,
100гр. воды.*

Способ приготовления: Промыть рис и варить в молоке до готовности. Яблоки очистить от сердцевины и кожицы, нарезать небольшими кубиками. В горячую воду добавить сахар, дать закипеть и проварить в течении 10 минут. Получившийся сироп процедить и опустить в него яблоки. Варить еще 5 минут. Далее смешать яблоки, кашу, сливочное масло и сметану в отдельной кастрюле или жаровне, Поместить все в духовку еще на 10–15 минут до готовности. Подавать порциями в остывшем виде.

НА ЗАМЕТКУ

Для определения зрелости дыни нужно нажать на её конец противоположной стороны от стебля: у недозрелой дыни этот конец не поддается нажиму. Дыня хорошего качества имеет толстый стебель.

Желе, муссы, кремы, самбуки, заливные блюда не следует хранить при минусовой температуре: находящаяся в них вода замерзнет, при размораживании отделится от общей массы, и блюдо потеряет свой вид и вкус.

В сосуде с холодной солёной водой можно быстро охладить десерт.

Чтобы печеные яблоки не растрескались и не прилипали к сковороде, нужно наколоть каждое яблоко в нескольких местах, а на сковороду налить немного воды.

Лимонная кислота улучшит не только вкус киселя, но и его окраску.

Чтобы очищенные яблоки для компота, варенья не почернели, опустить их в холодную воду, в которой растворено немного соли.

Свежие плоды и ягоды перед употреблением необходимо перебрать. Хорошо вымыть в проточной воде или несколько раз в непроточной, после чего положить в дуршлаг для просушки.

Варенье хранят в стеклянной или фарфоровой посуде в тёмном, сухом, прохладном месте. Если варенье хранится не в плотно закупоренной посуде, сверху нужно насыпать тонкий слой сахара.

Хороший свежий творог — белого цвета, на вкус слегка кисловатый и не крошится.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

*Шесто, қақ жеңица — то липнет
қ тебе, то убегаёт от тебя, қогда о
нем забываешь...*

Цитата из мультфильма

ВИДЫ ТЕСТА

БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

Потребуется:

8 шт яиц,

1.5ст сахара,

1 стакан муки,

сливочное масло.

Способ приготовления: Отделить желтки от белков. Белки взбить в отдельной глубокой посуде до образования пены. Желтки растереть с сахаром до увеличения объема массы примерно в три раза. Постепенно добавляя муку, размешать до однородной консистенции с помощью венчика. Далее добавить взбитые белки и тоже не спеша все перемешать. Получившееся тесто необходимо сразу же выпекать в подогретой до 200–220гр. духовке в течение 30–35 минут. Желательно быть осторожным при выпекании бисквита в первые 10–15 минут и ни в коем случае не открывать духовку, т.к. под влиянием воздуха бисквит может «осесть» и не дать нужный «пышный» результат. О готовности бисквитного пирога можно судить по его румяной корочке, а для точного убеждения в этом можно сделать проверку с помощью ножа, воткнув его в готовое изделие и тут же вынув. Если нож окажется сухим – бисквит готов. Прежде чем достать пирог из формы, рекомендуется дать ему слегка остыть. Затем вынуть пирог, поддев его с помощью ножа или лопатки. Далее, перевернув форму, вынуть его совсем. Для того, чтобы бисквит легко нарезался лучше перед подачей на стол дать постоять ему в течение 3–4 часов.

СЛОЕНОЕ ТЕСТО

Потребуется:

*2 стакана муки,
250 гр. сливочного масла,
0,5 стакана воды,
1/4 ч.л. яблочного уксуса,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: 1 стакан муки всыпать в глубокую миску, слегка подтаявшее масло нарезать кубиками примерно 2х2см, смешать с мукой до однородной массы и придать форму квадрата толщиной около 2 см. Положить в холодильник на 20 минут. В освободившуюся миску всыпать второй стакан муки, посолить, добавить уксус и, постепенно вливая воду, замесить тесто. Желательно вымесить его очень хорошо около 15 минут. Получившееся тесто сложить в пакет и поместить в холодильник на 30 минут.

Далее из теста с водой раскатать пластину размером в 4 раза больше, чем «квадрат» из масла. В середину раскатанного теста положить «квадрат» и залепить его края так, чтобы получился «конверт». Предварительно насыпав на стол муку, положить этот «конверт» и раскатать его в квадратный пласт со стороной около 25 см. Получившийся пласт осторожно свернуть пополам и еще раз пополам для образования опять же квадрата. Поместить это тесто на плоское блюдо и в холодильник на 30 минут. Процедуру раскатывания теста, сворачивания квадрата и помещение в холодное место повторять еще дважды. Слоеное тесто готово! Теперь из него можно готовить пироги, пирожки, хачапури, слойки и т.д.

ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Потребуется:

*1 ст. муки,
2 яйца,
100 гр. сливочного масла или маргарина,
50 гр. сахара,
ванилин.*

Способ приготовления: Маслу (маргарину) дать слегка подтаять и разрезать его на кусочки. В глубокой посуде перемешать муку и сахар, добавить к ним кусочки масла или маргарина, всыпать ванилин на кончике ножа и замесить однородное тесто. Скатать тесто в шар и дать полежать в прохладном месте около часа. Тесто готово. Теперь можно готовить из него желаемые блюда: печенье, пирожки, пирожные, торты, чизкейк или что то еще.

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ И ВАРЕНИКОВ

Потребуется:

*4 ст. муки,
2 яйца,
1 ст. холодной воды
1 ст. л. растительного масла
соль по вкусу.*

Способ приготовления: На стол горкой насыпать муку, сделать в горке углубление, вбить яйца, влить масло. Посолить. Осторожно добавляя воды, замесить крутое тесто. Придать тесту форму шара, поместить в пакет и в холодное место на 1 час. В итоге выходит около 1 кг теста. Получившееся тесто можно использовать для приготовления пельменей, вареников, мантов, хинкали и т.д.

ТЕСТО ДЛЯ ТОРТИЛЬИ

Потребуется:

*1,5 стакана кукурузной муки,
0,5 стакана пшеничной муки,
50 гр. сливочного масла,
1 стакан воды,
соль по вкусу,
оливковое масло для смазывания сковороды.*

Способ приготовления: В глубокой миске смешать кукурузную муку с пшеничной мукой, посолить. Сливочное масло растопить на водяной бане и смешать с водой. Постепенно вливая воду с маслом в муку, замесить тесто. Получившееся тесто разделить на 10 одинаковых частей. Посыпав на стол муку, раскатать из каждой части лепешку и с помощью тарелки придать ровную круглую форму, обрезая края. Обжарить каждую лепешку на сковороде с обеих сторон до готовности.

Лепешки можно использовать для приготовления таких блюд как бурито, кесадилья, такос, фахитос и другие мексиканские блюда. Также их можно употреблять в качестве замены хлеба.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**Потребуется:**

*2 ст. муки,
100 гр. сливочного масла,
1 пачка сухих дрожжей,
1 ст. молока или воды,
1 ст. л. сахара,
1 ч.л. соли,
2 ст. л. растительного масла.*

Способ приготовления: Дрожжи смешать с сахаром и солью, влить молоко либо воду и размешать с помощью миксера либо

венчика. Далее в эту смесь добавить немного муки так, чтобы при смешивании получилась консистенция теста как на блины. Затем добавить растопленное сливочное масло. Опять все перемешать и добавить оставшуюся муку. Замесить тесто теперь уже руками, напоследок добавив в него растительное масло, и вымешивать до тех пор, пока тесто не перестанет приставать к рукам. Тесто должно получиться воздушным. Свернуть в комочек и положить в глубокую посуду и в теплое место для того, чтобы тесто «доходило» на 30 минут. Через полчаса промесить тесто еще раз и оставить еще на 30 минут. Дрожжевое тесто готово. Теперь из него можно приготовить пироги, пирожки, беляши, хлеб и другие вкусные вещи.

ТЕСТО ДЛЯ ЛАПШИ

Потребуется:

1 ст. муки,

1 яйцо,

50гр. воды,

соль по вкусу.

Способ приготовления: В глубокую посуду всыпать муку, вбить в муку яйцо, посолить и, понемногу вливая воду, замесить достаточно густое тесто. Из теста образовать комочек, сложить его в пакет и положить на час в холодное место.

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Потребуется:

1 ст. муки,

100 гр. сливочного масла либо маргарина,

6 яиц,

*соль по вкусу,
2/3 ст. воды или молока.*

Способ приготовления: В кастрюлю налить воду или молоко. Добавить соль и масло. Поставить на медленный огонь, довести до полного растворения масла и размешать. Далее постепенно добавляем просеянную муку, размешивая в однородную массу. Получившуюся массу необходимо взбить с помощью миксера и постепенно добавлять по одному яйцу до получения эластичного теста.

Из заварного теста можно приготовить эклеры, профитроли, заварные пирожные, торты и т.д.

ТЕСТО ДЛЯ КЛЯРА

Потребуется:

*4 шт яиц,
4 ст. л. муки,
2 ст. л. молока,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: В глубокую посуду вбить яйца, посолить, добавить молока и размешать с помощью венчика либо миксера, добавить муки и еще раз размешать до однородной жидкой консистенции, похожую на жидкую сметану. Получившийся кляр использовать для запекания в нем рыбы, мяса, овощей или фруктов. При запекании фруктов можно добавить немного сахара.

ТЕСТО ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ «ТРЕУГОЛЬНИКИ» И «ОРЕШКИ»

Потребуется:

700гр. сметаны,
2 яйца,
1,5 ст. сахара,
4 ст. муки
0,5ч.л. соды, гашённой в уксусе,
Ванилин.

Способ приготовления: Яйца вбить в сметану, перемешать, добавить сахар, ванилин и снова перемешать. Влить соду, гашённую уксусом. Постепенно добавляя муку, замесить тесто. Из образовавшегося теста можно выпекать печенье «Треугольники» либо «Орешки с начинкой» в соответствующих формах.

ПЕЧЕНЬЕ

*Кто-то любит мармелад,
Кто-то есть варенье.
Я конфетам буду рад,
Но люблю печенье.*

*Вот, у бабушки печенье,
Лучше не найти.
Вновь и вновь прошу:
— Бабуля, Вкусных испеки!*

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



Потребуется:

*500гр. овсяных хлопьев,
250 гр. сливочного масла или маргарина,
200гр. сахара,
3 яйца,
ванилин.*

Способ приготовления: Овсяные хлопья просеять и обжарить в половине жира. Оставшееся масло взбить с остывшими хлопьями и добавить яйца, ванилин и оставшуюся от просеивания муку. Тесто выложить на противень чайной ложкой и выпекать до светло-коричневого цвета.

РУЛЕТКИ С МАКОМ



Потребуется:

500гр дрожжевого теста (см. стр. 291),

100гр сахара,

50гр мака.

Способ приготовления: Замесить тесто и разделить его на 4 части. Каждую часть раскатать так, чтобы получилась прямоугольная лепешка, куда насыпать сахар и мак равномерно по всей лепешке. Затем свернуть лепешку рулетиком и разделить пополам на 2 штуки.

Тоже самое делаем с остальными частями. Выпекаем в подогретой духовке 20–25 минут.

ТВОРОЖНИКИ



Потребуется:

*250гр. творога,
250гр. сливочного маргарина,
2,5 стакана муки,
0,5 ч. ложка соды, гашеной уксусом.*

Способ приготовления: Перемешать все составляющие. Из получившегося теста раскатать, как на вареники, кружочки. Каждый кружочек посыпать сахаром, свернуть пополам и опять посыпать сахаром. Сложить каждое печенье уголком. Уложить на противень, смазанный маргарином и выпекать до готовности.

ПЕЧЕНЬЕ С ЦИТРУСОВЫМИ

Потребуется:

Для теста:

*3 яйца,
1 стакан сахара,
1 ч. ложка соды,*

*гашеная уксусом,
250 гр. маргарина,
3–4 стакана муки.*

Для начинки:

*1 лимон или апельсин,
1 стакан сахара.*

Способ приготовления: Яйца смешать с сахаром, добавить соду с уксусом, влить растопленный или охлажденный маргарин, постепенно добавить муку. Все перемешать до однородной массы. Тесто разделить на две части, примерно 2:1. Если меньшая часть теста жидкая, то нужно добавить туда муки и эту часть убрать в морозилку. Большую часть раскатать на смазанный маргарином или маслом противень. Сверху выложить начинку.

Для приготовления начинки вымыть 1 лимон или апельсин и натереть на мелкой терке прямо с кожурой. Добавить 1 стакан сахарного песка и хорошо взбить до однородной массы.

Тесто достать из морозилки и натереть на крупной терке поверх начинки. Чтобы тесто распределилось равномерно, его можно аккуратно разровнять ножом. Выпекать в разогретой духовке 30–40 минут, затем разрезать чуть остывший пласт либо треугольниками, либо квадратиками.

ДЕРЕВЕНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ШАРИКИ»



Потребуется:

*250 гр сливочного масла,
10 шт. яиц,
4 шт. желтков от яиц,
250 гр. сахара,
2.5 стакана муки высшего сорта,
корица,
маргарин для смазки листов.*

Способ приготовления: Сливочное масло растереть добела. Яйца взбить в пышную пену; ввести сахар, тщательно растертый с желтками яиц, добавить муку, корицу и замесить тесто. С помощью ложки брать кусочками и формировать в виде шариков. Выпекать при 240 градусов.

ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Потребуется:

500 гр. творога,

*500 гр. сливочного маргарина,
500 гр. муки,
1 ч. ложка соды, гашеной уксусом.*

Способ приготовления: Соединить творог, сливочный маргарин, соду, гашеную уксусом и муку. Как следует перемешать, сформировать печенье и выпекать в духовке до появления коричневой корочки.

МАФФИНЫ С КУРАГОЙ



Потребуется:

Тесто: 250 гр сливочного масла,
1 стакан сахара,
6 яиц,
1 стакан муки,
панировочные сухари.

Начинка: 300 гр кураги.

Для украшения: сахарная пудра или шоколад.

Способ приготовления: С помощью миксера или венчика взбить яйца с сахаром до образования пены, добавить растаявшее сливочное масло и муку. Перемешать до однородной консистенции. Подготовить начинку: курагу замочить в кипятке на 2 часа. Мягкую курагу перекрутить на мясорубке. Тесто разложить в формочки для кексов или в специальные бумажные формочки для маффинов так, чтобы его было в каждой примерно по 1 см высотой, затем по 1 чайной ложке начинки и опять тесто. Поставить в духовку на 30 минут. Извлекаются из форм маффины только тогда, когда они остынут. Готовые маффины при желании можно украсить сахарной пудрой или горячим шоколадом

ПЕЧЕНЬЕ «МЕТЕОРИТ»



Потребуется:

1 пачка детского питания «Малютка»,

*200 гр. сливочного масла,
100 гр. арахиса,
300 гр. шоколада.*

Способ приготовления: Масло растопить, всыпать в масло «Малютку» и измельченные орехи. Из получившейся густой массы сделать шарики. Шоколад растопить и облить им получившиеся шарики.

ПЕЧЕНЬЕ «ХВОРОСТ»



Потребуется:

Для теста:

*0,5 стакана молока,
1 ст. ложка сметаны,
3 желтка,
1 ст. ложка сахара,
2,5 стакана муки,
0,25 ч. ложки соли,*

жир для жарки.

Для украшения:
сахарная пудра.

Способ приготовления: Молоко смешать со сметаной, желтками и сахаром, посолить. В получившуюся массу всыпать муку и замесить крутое тесто. Раскатать как на лапшу, нарезать полосками длиной 10 см. Переплести по 2–3 полоски и соединить их концы. Печь в кипящем жире. Когда хворост всплывет и зарумянится, вынуть и положить в сито. При подаче посыпать пудрой.

ПЕЧЕНЬЕ «ЯГОДКИ»



Потребуется:
*500 гр. вафель,
1 стакан сметаны,
сок от 1 свеклы,
сахар по вкусу.*

Способ приготовления: Вафли прокрутить через мясорубку, добавить сметану, смешать до однородной массы, скатать шарики, каждый обмакнуть в свекольный сок, а затем обвалять в сахаре.

ПЕЧЕНЬЕ «ЛИМОННОЕ»



Потребуется:

6 яиц

1 стакан сахара,

цедра 1 лимона,

2 стакана муки,

Сливочное масло.

Способ приготовления: Яйца растереть с сахаром и цедрой лимона. Добавить муку и перемешать. Тесто небольшими порциями выкладывать на лист, смазанный маслом. Выпекать 8—10 минут.

ПИРОГИ

*Весна красна цветами,
а осень — пирогами.*

Русская пословица

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ



Потребуется:

Для теста: 3 яйца,

1 стакан сахара,

$\frac{1}{4}$ ч. ложки соды,

2 моркови, натертые на мелкой терке,

1 стакан муки,

сливочное масло.

Для начинки: 150 гр. сметаны.

Для украшения: 50 гр. сахарной пудры.

Способ приготовления: Смешать все ингредиенты и замесить тесто. Поместить тесто равномерно на сковороду, смазанную маслом на 40 мин при температуре 180гр. Готовый пирог вынуть, разрезать вдоль на 2 коржика. Внутри смазать сметаной. Сверху посыпать сахарной пудрой.

ПИРОГ «ЗЕБРА»



Потребуется:

*100 г. маргарина,
1,5 ст. сахара,
0,5 ст. сметаны,
3 яйца,
0,5 ч. л. соды, гашёной уксусом,
2 ст.л. какао
1,5 ст. муки.*

Для глазури:

*0,5 ст. сахара,
2 ст. л. какао,
0,5 ст. молока,
50 г. масла.*

Способ приготовления:

Маргарин растереть с сахаром, добавить сметану, взбитые яйца и соду, гашёную уксусом. Всё хорошо перемешать и понемногу

добавлять муки, замешивая тесто. Получившееся тесто разделить на две равные части. В одну добавить какао, дать постоять. В форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, ложкой выкладываем в центр попеременно светлое и шоколадное тесто. Выпекаем в заранее разогретой духовке около 40 минут.

Способ приготовления глазури: Сахар растереть с какао, добавить молоко и немного поварить. В конце варки опустить масло, перемешать до однородной массы. Получившейся глазурью сверху смазать пирог.

МАННЫЙ ПИРОГ



Потребуется:

100 гр. муки,
300 гр. манной крупы,
350 гр. простокваши,
150 гр. сахара,
4 яйца,
0,5 ч.л. соды,

*100 гр маргарина,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Маргарин, яйца и сахар взбить, добавить простоквашу, соду, соль, смесь муки с манной крупой и еще раз взбить. Выпекать на смазанном маслом противне.

ПИРОГ «АСТОРИЯ»



Пирог готовится из двух частей.

Потребуется:

Для первой части:

180гр. сливочного масла или маргарина,

100гр. сахара,

1 яйцо,

350гр. муки,

¼ чайной ложки соды,

соль по вкусу.

Для второй части:

*3 яйца,
100гр. сахара,
0,5 стакана муки.*

Для начинки:

клубничное повидло.

Способ приготовления: Для приготовления первой части теста необходимо масло или маргарин растереть с сахаром и яйцом до получения однородной массы, добавить соль и соду, всыпать муку, замесить тесто. Выложить тесто ровным слоем на противень и запекать, но не до полной готовности. Вынув из духовки, смазать сверху повидлом.

Пока печется пирог, приготовим вторую часть теста. Яйца растереть с сахаром, добавить муки. Замесить тесто. Из полученного теста на выпеченной лепешке с джемом сделать ровную решетку. Пирог поставить в духовку и выпекать до полной готовности.

ПИРОГ С ИЗЮМОМ

Потребуется:

*200 гр. черствого пшеничного хлеба,
250 гр. молока,
100 гр. сливочного масла или маргарина,
60 гр. сахара,
4 яйца,
120 гр. изюма,
сливочное масло и сухари.*

Способ приготовления: Черствый хлеб нарезать кусочками, залить молоком и оставить на несколько минут для набухания. Затем добавить масло, сахар, растертый с яйцами, изюм. Все перемешать.

На смазанную маслом или маргарином и посыпанную сухарями сковороду выложить подготовленную массу слоем в 3 см. Выпекать в духовом шкафу 30 минут. Подавать с киселем или молоком.

ПИРОГ «ШАРЛОТКА»

Потребуется:

1 стакан муки
1 стакан сахара
4 яйца
1 пачка разрыхлителя теста или
1/2 ч. ложки соды, гашеной уксусом
4—5 яблок небольшого размера,
50 гр. сливочного масла

Способ приготовления: В глубокую посудину разбить яйца, высыпать весь сахар и взбить миксером или венчиком. Полученная заготовка для теста увеличится в размере примерно в три раза, она должна получиться нежно кремового цвета.

В несколько заходов просеиваем муку, каждый раз перемешиваем, чтобы не было комочков. Муку заранее смешать с разрыхлителем или гашеной содой. Смесь взбить кухонным миксером на небольшой скорости. Взбивать недолго, до получения однородного состояния.

Яблоки необходимо отчистить от шкурки, вырезать середину и нарезать не очень толстыми дольками или кубиками. После смешать тесто с нарезанными яблоками.

Вылить жидкое тесто с яблоками в смазанную сливочным маслом ёмкость. Поместить в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать 40–45 минут.

ПИРОГ «МАЛИННИК»



Потребуется:

Для теста:

*3 стакана сметаны,
3 стакана муки,
2 стакана сахара,
1 ч. ложка соды,
1 стакан изюма,
1 стакан орехов,
2 ст. ложки какао.*

Для крема: 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахарной пудры.

Для украшения: малина.

Способ приготовления: Сметану смешать с сахаром и мукой, добавить соду. Замесить тесто. Тесто разделить на 5 частей. В одну из них добавить изюм, перемешать. В другую — орехи. В третью — какао. Две оставить не заправленные.

Приготовление крема: Холодную сметану взбить с помощью миксера до образования густой пены. Далее постепенно всыпать в сметану сахарную пудру и тоже взбить до однородной консистенции.

Выкладываем коржи в следующей очередности, смазывая каждый слой кремом:

Без заправки

С орехами

С какао

С изюмом

Без заправки

Сверху и пирог густо украшается малиной. Для застывания пирог ставится в холодильник.

ТОРТЫ

В кондитерской:
— *Дайте мне пожалуйста*
этот торт, напишите:
"Дорогому Моне с днём рождения!"
— *Сейчас завернём.*
— *Не надо, я его здесь съем.*

Анекдот

ТОРТ «САХАРА»

Потребуется:

Для теста:

*200 гр. сливочного масла,
200 гр. молотых ванильных сухарей,
1 яйцо,
0,5 стакана сахара.*

Для украшения:

варенье или сироп.

Способ приготовления: Растереть сливочное масло с молотыми сухарями, сырым яйцом и сахаром. Полученную густую массу плотно уложить в форму, смоченную водой, и поставить на холод. Через 2 часа можно вынуть торт, облить его сиропом или вареньем и подать к столу.

ТОРТ «ЛАБИРИНТ»

Потребуется:

Для теста:

*1 ст. ложка сливочного масла,
1 стакан сахара,
1 стакан сметаны,
1 яйцо,
1 ч. ложка соды, гашенной уксусом,
1,5 стакана муки.*

Для начинки:

Чернослив, курага, изюм, орехи, мед с маком, груша — все по отдельности измельчить с помощью блендера.

Любое варенье.

Способ приготовления: Смешать все ингредиенты и замесить тесто, как на пельмени. Получившееся тесто разделить на 9 частей. Выпечь. Каждый слой начинить одним из видов начинки. Верхний слой залить вареньем.

ТОРТ «НЕЖНОСТЬ»

Потребуется:

Для теста:

1 банка сгущенного молока,

2 яйца,

1 стакан муки,

1 ч. ложка соды,

1 ст. ложка уксуса.

Для крема:

400 гр. сметаны,

1 стакан сахара,

варенье,

какао,

ваниль.

Для украшения:

кокосовая стружка.

Способ приготовления: Сгущенное молоко, яйца и муку тщательно перемешать, добавить соду, погасив ее уксусом. Разделить тесто на две части, раскатать его и выпечь коржи в духовке. В качестве крема взбить сметану с сахаром. Добавить варенье, какао, ванильный сахар. Коржи намазать кремом, верхний корж посыпать кокосовой стружкой.

ТОРТ «КОЛБАСКА»

Потребуется:

250 гр. сливочного масла или маргарина,

400 гр. печенья «Топленое молоко»,

1 яйцо,

200 гр. сахара,

2 ст. л. молока,

2 ст. л. какао.

Способ приготовления: Печенье разломать мелкими кусочками. Масло растопить, смешать с яйцом, сахаром, молоком и какао. Придать однородную форму. Получившейся смесью залить печенье, перемешать и сформировать форму колбаски с помощью полиэтиленового пакета. Вместе с пакетом положить в морозильную камеру. Торт будет готов, когда полностью замерзнет.

ТОРТ «НЕГРИТЕНОК»

Потребуется:

Для теста:

2 яйца,

1 стакан варенья,

1 стакан кефира,

1 стакан сахара,

1 стакан муки,

сода.

Для крема:

100 гр сливочного масла

200 гр варенья или джема

Для мастики:

*500 гр сахарной пудры,
10 гр желатина,
70 гр воды
щепотка лимонной кислоты
50 гр какао-порошка*

Способ приготовления:

Для приготовления крема масло сливочное размягченное смешать с джемом или вареньем до однородной массы.

Приготовить мастику. Желатин замочить в холодной воде на 2 часа, затем прогреть до растворения желатина, добавить лимонную кислоту.. Сахарную пудру насыпать горкой на стол, в середине сделать углубление, влить растаявший желатин и размешать до однородности.

Для теста перемешать яйца с сахаром, добавить кефир и варенье, добавить соду — перемешать, всыпать муку и замесить тесто. Выпекать на смазанной маслом форме 4—5 коржей при средней температуре. Каждый корж смазать кремом. Далее торт облить мастикой.

ТОРТ «ПРАГА»

Потребуется:

Для теста:

*300 гр. сметаны,
2 яйца,
1 стакан сахара,
0,5 банки сгущенного молока,
1—2 ст. ложки какао,
1,5—2 стакана муки,
0,5ч. ложки соды, гашенной уксусом.*

Для крема:

*200 гр. сливочного масла,
0,5 банки сгущенного молока,
какао.*

Способ приготовления: Все компоненты перемешать и замесить тесто. Консистенция его должна быть похожа на жидкую сметану. Из получившегося теста испечь 3 коржа в течение 15–20 минут при температуре 250 °С.

Для приготовления крема растаявшее сливочное масло смешать со сгущенным молоком и какао до однородности. Каждый слой промазать кремом. Поставить в холодильник для застывания.

ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ»

Потребуется:

Для теста:

*400 гр. муки,
4 желтка,
100 гр. сахара,
200 гр. сливочного масла.*

Для начинки:

*4 белка,
100 гр. сахара,
150 гр. орехов.*

Для крема:

*400 гр. сгущенного молока,
200 гр. сливочного масла,
20 гр. какао.*

Способ приготовления: Желтки растереть с сахаром добела, смешать со сливочным маслом, всыпать муку, замесить тесто, чтобы

оно было мягким. Разделить тесто на 3 части, раскатать толщиной 0,5 см. и испечь.

Для приготовления крема мягкое сливочное масло смешать со сгущенкой и какао. Получается шоколадный крем.

Для начинки белки взбить в густую пену с сахаром и смешать с мелко истолченными ядрами орехов. Начинку разделить на 2 части, смазать начинкой два коржа, уложив один на другой. Третий корж кладут на второй и поливают шоколадным кремом.

ТОРТ «ЁЛОЧКА»

Потребуется:

Для теста:

150 гр. сливочного масла,

6 яиц,

1.5 стакан муки,

1.5 стакана воды.

Для крема:

2 стакан сметаны,

1 стакан сахарного песка.

Способ приготовления: Воду влить в кастрюлю и поставить на огонь, добавить масло, довести до кипения и, помешивая, всыпать муку. Снять с плиты, остудить и по одному вбивать яйца. Приготовленное тесто заложить в кондитерский шприц и выдавливать на противень, смазанный маслом, продолговатыми трубочками. Выпечь изделие в духовке, затем испеченные трубочки обмакивают в крем, приготовленный путем смешения сметаны и сахара, и выкладывают в виде ёлочки.

ТОРТ «РЫЖИК»

Потребуется:

Для теста:

3 ст. муки,
2 яйца,
1 стакан сахарной пудры,
2 ст. ложки масла сливочного,
2 ст. ложки мёда,
2 ч. ложки соды,
4 ч. ложки уксуса.

Для крема:

500 гр. сметаны,
1 стакан сахара.

Способ приготовления: Взбить яйца с сахарной пудрой, добавить размягченное сливочное масло и мёд. Не прекращая взбивать, поставить массу на водяную баню и нагреть до температуры 75–80°C. Нагретую массу снять с водяной бани, добавить к ней муку и выпечь 12 коржей (на каждый корж приходится 1 столовая ложка теста).

Для приготовления крема взбить сметану с сахаром.

Коржи положить один на другой, каждый корж залить кремом и прижать так, чтобы крема немного вытекло. Образующимися потеками промазать торт.

ТОРТ «СТЁПКА-РАСТЁПКА»

Потребуется:

Для теста:

400 гр. маргарина,
3,5 стакана муки,
1 стакан холодной воды.

Для крема:

*200 гр. сливочного масла,
0,5 банки сгущенного молока.*

Для украшения:

грецкие орехи.

Способ приготовления: Маргарин из холодильника порубить в глубокой миске с мукой и водой. Замесить тесто, разделить на 6 частей. Положить в холодильник на 2 часа. Затем раскатать в коржи и испечь.

Для приготовления крема используется размягченное масло. Растереть масло со сгущенным молоком.

Пять коржей смазать кремом. Шестой корж растолочь, смешать с рублеными орехами и посыпать сверху.

ТОРТ «ТВОРОЖНЫЙ»

Потребуется:

Для теста:

*1200 гр. творога,
5 яиц,
1.5 стакана сахара,
4 ст. ложки муки,
100гр. сливочного масла,
ваниль,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Творог соединить с яйцами и мукой. добавить сахар, соль, ваниль, сливочное масло. Из полученной массы сформировать торт, уложить в сковороду и выпекать в духовке на среднем огне примерно 1.5 часа.

ТОРТ «ГУСИНЫЕ ЛАПКИ»

Потребуется:

Для теста:

*2 яйца,
0,5 стакана муки,
0,5 стакана сахара.*

Для крема:

*125 гр. сахарной пудры,
150 гр. сливочного масла,
2 ст. ложки сливок,
1 ч. ложка какао,
10 гр. вина или коньяка.*

Для украшения:

*консервированная вишня,
горячий шоколад.*

Способ приготовления: Яйца с сахаром взбить до увеличения объема в 3 раза, замесить с мукой, массу выложить в круглую форму и выпекать при температуре 210–220°C.

Для приготовления крема смешиваем сахарную пудру со сливками и сливочным маслом. Все взбить до пышной массы, добавить вино и какао.

Остывшее бисквитное тесто покрыть консервированной вишней, затем слоем крема, а после того, как торт остынет, облить шоколадом, бока обсыпать бисквитной крошкой. Поставить в холодное место на 1–2 часа.

ТОРТ «СЛАДКОЕЖКА»

Потребуется:

Для теста:

*1 стакан сметаны,
1 стакан сахара,
30 гр. сливочного масла,
0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом,
1 стакан муки.*

Для крема:

*250 гр. сливочного масла,
0,5 стакана сахара,
0,5 банки сгущенного молока,
1 яйцо,
6 ст. ложек кипяченого холодного молока.*

Для украшения:

крошка от коржа.

Способ приготовления: Перемешать сметану, сахар и сливочное масло и соду, гашеную уксусом. Добавить муки, замесить не очень крутое тесто, разделить на 4—5 частей, из каждой части раскатать круг по форме сковороды. Сковороду не смазывать. Выпекать, переворачивая в течение 5—7 минут на газовой плите.

Приготовление крема: Размять масло с сахаром, добавить сгущенное молоко и яйцо. Помешивая, влить постепенно молоко.

Остудив коржи, обмазать их кремом и обсыпать крошкой.

ТОРТ «С НОВЫМ ГОДОМ»

Потребуется:

Для теста:

*2 яйца,
1 стакан сахара,
1 стакан сметаны,*

*0,5 банки сгущенного молока,
1 чайная ложка соды,
2 стакана муки.*

Для крема:

*2 стакана сметаны,
1 стакан сахарного песка.*

Для украшения:

шоколадная глазурь.

Способ приготовления: Все компоненты хорошо перемешать. Тесто выложить на хорошо смазанную маслом и посыпанную сухарями сковороду. Выпекать в течение 20—25 минут. Когда торт остынет, разрезать его на 2 части и промазать кремом. Сверху облить шоколадной глазурью.

ТОРТ «ДАМСКИЕ ПАЛЬЧИКИ»

Потребуется:

Для теста:

*1,5 стакана воды,
150 гр. сливочного масла,
1,5 стакана муки,
6 яиц.*

Для крема:

*2 стакана сметаны,
1 стакан сахарного песка.*

Для украшения:

какао или тертый шоколад.

Способ приготовления: Поставить на огонь воду, добавить сливочное масло. Когда закипит, всыпать муку небольшими порциями, помешивая. Тесто остудить, вбить поочередно яйца. Заварное тесто класть на противень, смазанный маслом, продолговатыми небольшими колбасками, можно с помощью кондитерского шприца или раскатывая руками.

Путем смешивания сахара со сметаной приготовить крем.

Испеченные «пальчики» обмакнуть в крем и сложить на блюда поленницей. Сверху посыпать какао или тертым шоколадом.

ПИЦЦЫ

*Нет лучше в мире чувства, чем
коробка теплой пиццы на твоих
коленях.*

Кевин Джеймс

ИТАЛЬЯНСКАЯ МИНИ-ПИЦЦА



Потребуется:

Для теста:

*2 стакана муки,
½ стакана воды,
200 гр. маргарина,
1 ст. ложка столового уксуса,
соль по вкусу.*

Для начинки:

*3–4 помидора,
150 гр. брынзы,
зелень укропа,
сахарная пудра, соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: Маргарин порубить в глубокой ёмкости, всыпать муку и перемешать. Добавить уксус. Воду посолить и влить к муке с маргарином. Замесить тесто.

Из теста раскатать тонкий пласт, разделить на 4 квадрата.

Помидоры нарезать тонкими полукольцами и уложить их на получившиеся пласты теста. Посыпать сахарной пудрой, посолить, поперчить. Сверху посыпать тертой брынзой.

Украсить измельченной зеленью.

Выпекать в духовке до румяного цвета

ПИЦЦА С МЯСОМ



Потребуется:

Для теста:

2 стакана муки,

1 стакан кефира,

2 яйца,

1 ст. ложка сахара,

½ ч. ложки соды,

соль по вкусу.

Для начинки:

200 гр. филе куриной грудки,

*2 шт репчатого лука,
2 помидора,
2 сладких болгарских перца,
300 гр твердого сыра,
3 ст. ложки майонеза,
2 ст. ложки сметаны,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: В кефир добавить яйца, соль, соду, сахар, муку и замесить тесто. Противень смазать растительным маслом и влить в него тесто.

Для начинки отварить куриную грудку, нарезать небольшими кусочками и уложить как первый слой начинки. Далее — нарезанный кольцами репчатый лук, помидоры и болгарский перец. Посолить, поперчить по вкусу. Засыпать тертым сыром и залить смесью сметаны с майонезом. Выпекать в духовке на среднем огне около получаса.

ПИЦЦА ПО-АМЕРИКАНСКИ



Потребуется:

Для теста:

500 гр воды,
50 гр дрожжей,
1 яйцо,
2 ст. муки
соль по вкусу.

Для начинки:

100 гр. томатной пасты,
300 гр. колбасы,
2–3 головки репчатого лука,
150 гр. твердого сыра,
50 гр. моркови,
50 гр. маринованного перца,
50 гр. маринованных грибов,
100 гр. помидоров Черри
специи по вкусу,
растительное масло.

Способ приготовления: Дрожжи развести в теплой воде, вбить туда яйцо и перемешать. Посолить. Всыпать муку и замесить тесто так, чтобы оно было похоже на густую сметану. Дать постоять 1–2 часа в холодильнике.

Сковороду намазать растительным маслом, вылить на него тесто и дать растечься. Поставить в духовку на 5–7 минут. Когда тесто немного подрумянится, вынуть его из духовки и сразу выложить на него начинку: первым слоем тесто обмазать томатной пастой, затем равномерно разложить мелко нарезанную колбасу, маринованные овощи, нарезанный кружочками лук и половинки помидоров. Сверху посыпать тертым сыром и специями. Поставить пиццу в духовку до готовности.

ПИЦЦА С ВЕТЧИНОЙ

Потребуется:

Для теста:

1,5 стакана муки,
1 ст. ложка растительного масла,
10 гр дрожжей,
1 ч. ложка сахара,
1,2 стакана теплой воды,
соль по вкусу.

Для начинки:

200 гр. ветчины,
4 ст. ложки тертого твердого сыра,
1,5 стакана сметаны,
1 стакан овощного бульона,
5 шт помидоров,
2 корня петрушки,
1 пучок зеленого лука,
Соль и перец по вкусу.

Способ приготовления: Замесить дрожжевое тесто на опаре, дать постоять, еще раз тщательно вымесить, раскатать в пласт толщиной 5мм. и выложить на противень, смазанный жиром.

Помидоры порезать пополам, ветчину — кубиками. Корни петрушки тщательно вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками и отварить в овощном бульоне. Взбить сметану, добавить к ней зеленый лук, тертый сыр, соль и перец по вкусу. Все перемешать.

Тесто смазать сметанной смесью, равномерно выложить ветчину, сверху разложить половинки помидоров и корни петрушки. Запекать в горячей духовке 20 минут.

ПРЯНИКИ

*Хлеба не станет –
будем пряники есть.*

Русская пословица

ПРЯНИКИ ЛИМОННЫЕ



Потребуется:

*1 ст. сахара,
1 лимон,
1 стакан меда,
2 стакана муки,
1 ст. л. корицы,
1 ст. л. сливочного масла*

Способ приготовления: В глубокой посуде смешать сахар, муку, сок лимона и корицу. В отдельной неглубокой кастрюле прогреть мед, не доводя его до кипения. Всыпать получившуюся массу к меду и замесить тесто. Дать тесту остыть. Затем тесто переложить на стол, посыпанный мукой, и раскатать пласт толщиной около 1см. С помощью формочек или стакана сделать формы для пряников. На противень, смазанный сливочным маслом, посыпать муку. Выложить пряники и запекать в духовке, разогретой до 200–220гр. в течение 25–30 минут.

МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

Потребуется:

*1 ст. сахара,
4 ст. муки,
2 яйца,
1 ст. мёда,
1 ч.л. соды.*

Для глазури:

*4 ст. л. сахара,
2 ст. л. воды.*

Способ приготовления: Яйца растереть с сахаром, постепенно вливая мед, размешать до однородной массы. Далее добавить муку и соду. Замесить эластичное тесто. Противень смазать сливочным маслом и на него столовой ложкой выложить небольшие круглые пряники. Смазать пряники глазурью. Выпекать пряники в духовке при температуре 200–220°С около 30 мин.

Приготовление глазури: Сахар смешать с водой и на медленном огне держать пока сахар не растворится.

ПРЯНИКИ С ИЗЮМОМ



Потребуется:

*2 ст. муки,
1 ст. изюма,
2 яйца,
1/4 ст. сахара,
1 ст. молока,
1 ч.л. сухих дрожжей,
0,5 ч.л. соли,
1 ст. л. сливочного масла.*

Способ приготовления: В глубокую посуду насыпать муку, добавить сахар, изюм, дрожжи. Посолить. В отдельную посуду вбить яйца и взбить их с помощью вилки. Добавить яйца к смеси, перемешать и, постепенно вливая молоко, замесить тесто.

На смазанный сливочным маслом противень выложить круглой формы пряники. Выпекать в достаточно разогретой духовке до готовности.

ШОКОЛАДНЫЕ ПРЯНИКИ

Потребуется:

4 яйца,
250 гр. маргарина,
2 ст. сахара,
2 ст. меда,
2 ч.л. имбиря,
2 ч.л. корицы,
3 ч.л. какао,
4 ст. муки,
1 ч.л. соды,
соль по вкусу.

Для глазури:

4 ст. л. сахара,
2 ст. л. воды.

Способ приготовления: Маргарин растопить на водяной бане и охладить его. Вбить яйца, добавить сахар, какао, имбирь, корицу, мед, соду и соль. Все перемешать, постепенно добавить муку и замесить эластичное тесто. Из получившегося теста сформировать шарики и выпекать на смазанном сливочным маслом противне на среднем огне около получаса. Готовые пряники покрыть глазурью.

Приготовление глазури: Сахар смешать с водой и на медленном огне держать пока сахар не растворится.

ПРЯНИКИ ВАНИЛЬНЫЕ



Потребуется:

*3 ст. муки,
4 яйца,
1, 5 ст. меда,
1 пачка ванилина,
1 ч.л. корицы,
1 ч.л. гвоздики,
1ч.л. соды.*

Способ приготовления: Мед растереть с яйцами лопаткой или ст. ложкой в течение 5 минут, добавить специи, ванилин и соду. Перемешать. Всыпать муку и замесить эластичное тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной 6–8 мм и нарезать ромбами. Выпекать в духовке до готовности.

ТУЛЬСКИЕ ПРЯНИКИ

Потребуется:

3 ст. муки,

4 ст. л. мёда,
1 ст. сахара,
100 гр. сливочного масла,
2 яйца,
0,5 ч.л. корицы,
0,5 ч.л. гвоздики,
1/3 ст. воды,
0,5 ч.л. соды,
1 ст. джема.

Для глазури:

10 ст. л. сахара,
5 ст. л. воды.

Способ приготовления: Предварительно размягчить сливочное масло. Смешать масло с медом и яйцами. Добавить в смесь соду и, постепенно всыпая муку, корицу, гвоздику и замесить тесто. Если тесто получается густое, можно добавить воды. Тесто выложить на стол, посыпанный мукой, раскатать из него пласт толщиной 5–8мм, разрезать на прямоугольные формочки. разделить общее количество формочек пополам. Суть тульских пряников состоит в том, что на них имеется рисунок с надписью. Сделать это можно с помощью специального трафарета, а также рифленной скалки или кондитерского шприца. На оставшиеся лепешки выложить по 1 ст. л. джема, распределить равномерно по лепешки, накрыть лепешкой с рисунком и прижать края так плотно, чтобы джем не вытек.

Выпекать пряники в духовке при температуре 180–200°C на противне, посыпанным мукой в течение 15–20 минут.

На готовые пряники нанести сахарную глазурь с помощью силиконовой щетки.

Приготовление глазури: Сахар залить водой и поставить на огонь, довести до кипения и на медленном огне растворить весь сахар.

ПРЯНИКИ С ВАРЕНЬЕМ



Потребуется:

*3 ст. муки,
1,5 ст. сахара,
¾ ст. сметаны,
2 яйца,
0,5 ч.л. корицы,
0,5 ч.л. гвоздики,
0,5 ч.л. имбиря,
0,5 ч.л. соды,
1 ст. густого варенья.*

Способ приготовления: Яйца взбить с сахаром в глубокой посуде с помощью венчика или миксера. Добавить пряности и сметану, все еще раз хорошенько перемешать.

К получившейся смеси всыпать соду и муку, замесить однородное тесто. Раскатать его в пласт толщиной 3–4мм. С помощью стакана сделать круглые фигуры.

Фигурки разделить на равное количество, на половину фигурок выложить по 1 ст. л. варенья и накрыть каждый пряник еще одной фигуркой. Склеить плотно края. Выпекать в духовке при температуре 220–240°C на смазанном маслом противне в течении 10–12 минут.

ПРЯНИКИ С ПОВИДЛОМ

Потребуется:

*2 яйца,
0,5 ст. сахарной пудры,
3 ст. л. мёда,
100 гр. сметаны,
2 ст. л. молока,
цедра 1 лимона,
2,5 ст. муки,
1 ст. яблочного повидла.*

Способ приготовления: Яйца растереть с сахарной пудрой, добавить мёд, сметану и молоко. Влить лимонный сок. Все равномерно перемешать и, постепенно добавляя муку, замесить тесто.

Готовое тесто раскатать толщиной 10 мм. и с помощью небольших силиконовых или металлических формочек сделать пряники различной формы. Разделить количество форм пополам, первую половину смазать повидлом, второй половиной накрыть первые формочки и склеить их между собой. Выпекать в горячей духовке до готовности 10–15 минут.

ПРЯНИКИ ГЛАЗИРОВАННЫЕ



Потребуется:

*3 ст. муки,
1,5 ст. сахара,
¼ ст. мёда,
100 гр. маргарина,
1 яйцо,
0,5 ч.л. соды,
2 ч.л. специй,
¼ ст. воды.*

Для глазури:

*1 ст. сахарной пудры,
2 ст. л. вишневого сока.*

Способ приготовления: Смешать сахар с мёдом, добавить воды и нагреть на водяной бане. В получившуюся смесь всыпать 1,5 стакана муки, перемешать. Подержать тесто около 30 минут при комнатной температуре. Затем добавить яйцо, соду, маргарин и оставшуюся муку. Замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 8мм нарезать тесто кусочками размером примерно 4х4см, смазать яйцом и выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в горячей

духовке около 15 минут при температуре 220°C. Когда пряники подрумянятся, вынуть их из духовки и с помощью кисти промазать глазурью.

Приготовление глазури: В миску влить вишневый сок, добавить сахарную пудру и взбить до однородной консистенции.

ПРЯНИКИ МЕЛКИЕ С ЯГОДАМИ

Потребуется:

*3 ст. муки,
1 ст. сахара,
300 гр. маргарина,
2 яйца,
корица, гвоздика, имбирь — по вкусу,
0,5 ч.л. соды,
1ст. малины свежей.*

Способ приготовления: Размять подтаявший маргарин, добавить сахар, яйца, пряности и муку. Замесить однородное тесто. Поставить на 3 часа в холодильник. Затем раскатать тесто в пласт 5мм и при помощи рюмки диаметром 5см сформировать фигуры, на каждую положить по 0,5 ч.л. ягоды и свернуть колобочком, склеивая края. Сложить колобки на противень и выпекать в горячей духовке около 20 минут.

ПИРОЖНЫЕ

*Зима пробуждает аппетит.
Пока на улицах лежит снег,
шоколадное пирожное —
лучшее лекарство.*

Ремарк Эрих Мария

ПИРОЖНОЕ «ШУ»



Потребуется:

Заварное тесто (стр. 293)

Для крема:

200 гр. сливочного масла,

4 ст. л. сахара,

4 ст. л. молока,

2 яйца,

1 ст. л. какао.

Способ приготовления: Из получившегося заварного теста сразу сформировать круглой формы пирожные с помощью кондитерского шприца или ложки сразу на противень, смазанный маслом. Выпекать в духовке при температуре 200° до готовности около 30 минут. Во время выпечки ни в коем случае не открывать дверцу духовки, иначе пирожное осядет. Готовые пирожные наполнить кремом с помощью кондитерского шприца. Для этого в донышке пирожных

сделать небольшое отверстие и в него уже вливать крем. Сверху пирожное посыпать сахарной пудрой.

Приготовление крема: В кастрюлю влить молоко и засыпать сахар и, непрерывно помешивая, довести до кипения до полного растворения сахара. Отдельно взбить яйца, постепенно вливая к ним горячее молоко с сахаром. Всыпать какао и перемешать. Смесь довести до кипения и охладить. Отдельно взбить масло и затем влить молочно- яичную смесь и продолжать взбивать до образования пышной массы.

ПИРОЖНОЕ «БЕЗЕ» С ШОКОЛАДНОЙ КРОШКОЙ

Потребуется:

5 шт. яичных белков,

200 гр. сахара,

50 гр. шоколада.

Способ приготовления: Яичные белки и сахар поместить в глубокую миску, с помощью миксера взбить в густую однородную пену. Готовую массу поместить в кондитерский мешок и выдавить на противень, покрытый пергаментной бумагой, пирожные в виде трюфелей. Поставить в разогретую до 100°C духовку на 1,5 -2 часа. Из шоколада натереть крошку. Когда безе будет готово, вынуть из духовки, выложить на плоское блюдо и дать слегка остыть. Посыпать крошкой и подавать к столу.

ПЕСОЧНОЕ ПИРОЖНОЕ «ЗВЕЗДОЧКИ»



Потребуется:

*2 ст. л. муки,
150 гр. масла сливочного,
3/4 ст. сахара,
2 яйца,
цедра 0,5 лимона,
30 гр. сахарной пудры.*

Способ приготовления: Муку перемешать с сахаром, добавить подтаявшее сливочное масло, нарезанное кубиками, 1 яйцо и тёртую цедру лимона. Замесить тесто. Получившееся тесто положить в пакет и дать полежать в прохладном месте около часа. На столе, посыпанным мукой, раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см. и с помощью металлических формочек в виде звёздочек вырезать пирожные-звёздочки. Выложить пирожное на смазанный сливочным маслом противень, смазав каждое яйцом. Выпекать в горячей духовке около 15 минут. Когда пирожные будут готовы вынуть их из духовки и посыпать сахарной пудрой.

ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ – ПИРОЖНОЕ

Потребуется:

1 банан,

1 киви,

8 шт. клубники,

300 мл. воды

1 п. лимонного желе.

Способ приготовления: Все фрукты нарезать небольшими кусочками, клубнику на четыре части. Равномерно выложить кусочки в формы и залить готовым раствором желе. Поставить в холодильник для густоты на 5 часов. Когда пирожное будет готово, перевернуть фигурки и достать пирожные. Подавать на блюде. Употреблять сразу, чтобы пирожные не успели потерять форму.

Приготовление желе: Лимонное желе залить горячей водой и, непрерывно помешивая, довести до состояния, пока оно не растворится.

ПИРОЖНОЕ «КОРЗИНОЧКИ»

Потребуется:

2 ст. муки

150 гр сливочного масла,

0,5 ст. сахара,

2 яйца,

щепотка лимонной кислоты.

Для крема:

4 белка,

8 ст. л. сахарной пудры,

1 ст. л. вишневого варенья.

Способ приготовления: Сахар перемешать с мукой в глубокой посуде. Масло нарезать кубиками, добавить в эту смесь, кроме этого добавить яйца и лимонную кислоту. Замесить тесто. Получившееся тесто сложить в пакет и дать постоять в прохладном месте около часа. Когда тесто «подойдёт», выложить его на ровную поверхность, посыпанную мукой, и раскатать пласт толщиной около 0,5см, с помощью стакана сформировать круглые формы диаметром чуть больше формочек, в которых будут выпекаться корзиночки. В силиконовые или металлические формочки-корзиночки выложить тесто, распределив края по форме. Сложить формы на противень и выпекать в горячей духовке около 12 – 15 минут до готовности. После вынуть корзиночки из форм, перевернув их. Наполнить каждую корзиночку кремом с помощью кондитерского шприца.

Приготовление крема: Белки влить в миску и взбить их венчиком или миксером до образования густой пены, на что уйдёт около 15 минут. Далее постепенно всыпаем в пену сахарную пудру не прекращая взбивать ещё 3 минуты. Затем влить варенье и все перемешать до образования однородности цвета. Получившимся кремом сразу же заполнить корзиночки.

ПИРОЖНОЕ «ЧИЗКЕЙК»

Потребуется:

200 гр. песочного печенья
100 гр. сливочного масла,
200 гр. творога,
3 яйца,
400 гр. сметаны,
150 гр. сахара,
1 пачка ванилина,
100 гр. вишнёвого варенья.

Способ приготовления: В первую очередь необходимо приготовить основу: для этого печенье раскрошить и залить растопленным сливочным маслом. Перемешать. Основу выкладываем на сковороду, в который будет выпекаться Чизкейк. Предварительно сковороду застелить пергаментной бумагой, включая края сковороды, и на неё всыпать основу и разровнять как коржик. Получившуюся основу поставить в духовку на 10 минут. Далее подготовить творожный крем. В глубокую посуду разбить яйца, всыпать сахар, взбить миксером. Добавить сметану и перемешать, всыпать ванилин и творог. Размешать до однородности. К готовой основе влить крем и опять поставить в духовку, подогретую до 140 – 150° С до золотистой корочки. Вынуть Чизкейк из духовки и нарезать одинаковыми порциями для получения пирожных. На каждый влить по одной столовой ложке варенья с ягодами для украшений и подавать к столу на блюде индивидуально.

ШОКОЛАДНОЕ ПИРОЖНОЕ



Потребуется:

*500 гр. муки,
250 гр. сливочного масла,
1 ст. сахара,
1 ст. л. какао.*

Способ приготовления: Сливочное масло размягчить и нарезать кубиками, опустить в глубокую посуду, всыпать сахар. Все сначала перемешать, а затем взбить до образования пенистой массы. Далее постепенно всыпать муку, какао и замесить шоколадное тесто. Разделить получившееся тесто на кусочки размером с мандаринку. Скатать шарики и уложить их на противень. Выпекать в горячей духовке 10 минут.

БЛИНЧИКИ

*Где блины, там и мы,
где с маслом каша,
там и место наше.*

Русская пословица

ПРЕСНЫЕ БЛИНЧИКИ

Потребуется:

*5 шт яиц,
2 ст. л. сахара,
2 стакана муки,
3 стакана молока,
5 ст. л. растительного масла,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Яйца вбить в миску, добавить сахар, перемешать. Залить стаканом молока и ещё раз перемешать, посолить. Теперь всыпать муку и перемешать до однородной массы блендером. Влить оставшееся молоко, чтобы тесто получилось жидким. Перед выпечкой в тесто добавить масло, перемешать. Готовое тесто вливать на раскалённую сковороду, блинницу или электроблинницу, смазанную слегка растительным маслом, половником, распределив равномерно. Обжаривать сначала с одной стороны до образования румяной корочки, перевернуть деревянной или пластиковой лопаткой и также обжарить с другой стороны до готовности. Готовые блинчики можно подавать на стол со сливочным маслом, сметаной, сгущенкой, а также использовать их для приготовления блинов с начинкой.

ЯБЛОЧНЫЕ БЛИНЧИКИ



Потребуется:

*5 штук крупных зелёных яблок,
1 ст. сахара,
20–25 шт. блинчиков пресных (стр 354.)*

Способ приготовления: Нарезать яблоки не очень маленькими кубиками. Испечь блинчики. На каждый блин выложить кубики яблок, посыпать 1ст. л. сахара и завернуть конвертиком. Обжарить получившиеся блинчики на растительном масле с двух сторон. Подавать к столу слегка остывшими.

БЛИНЧИКИ В ШОКОЛАДНОМ СОУСЕ

Потребуется:

*10 шт. блинчиков пресных (стр 354),
1 ст. л. какао,
2 ст. л. сахара,
100 гр. сгущенного молока,
3 ст. л. воды.*

Способ приготовления: Подготовить пресные блины. Каждый блин смазать шоколадным соусом и свернуть треугольником. Выложить на сковороду по четыре штуки в один слой. Сверху полить оставшимся соусом. Тушить с закрытой крышкой в сковороде ещё пару минут.

Для приготовления соуса необходимо: смешать какао с сахаром. Сгущенное молоко развести горячей водой, поставить на огонь и довести до кипения, всыпать какао с сахаром и размешать до однородности.

БЛИНЧИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ



Потребуется:

*20 шт. блинчиков пресных (стр. 354),,
1 небольшой кочан капусты,
300 гр. грибов шампиньонов,
1 большая головка репчатого лука,
200 мл. оливкового масла,*

соль по вкусу.

Способ приготовления: Для начинки нашинковать капусту, грибы мелко порезать. На раскалённую сковороду влить оливковое масло и обжарить на нём капусту с грибами до состояния пока капуста не станет мягкой и не изменит цвет. Отдельно пережарить лук до золотистого цвета и перемешать с капустой. Посолить по вкусу. Испечь пресные блины. В каждый блин завернуть по две столовые ложки начинки так, чтобы получилась форма трубочки с завёрнутыми краями. Перед подачей обжарить еще раз на сковороде каждый блин с двух сторон. Подавать к чаю со сметаной.

БЛИННЫЕ МЕШОЧКИ



Потребуется:

20 шт. блинчиков пресных (стр. 354),

10 шт. яиц,

100 гр. зелёного лука,

соль по вкусу.

Способ приготовления: Отварить яйца, освободить от скорлупы и нарезать кубиками. Лук зелёный нарезать небольшими кусочками. Всё смешать и посолить. На каждый блин в середину положить смесь лука с яйцами по 1 столовой ложке. Свернуть виде мешочка и завязать края зелёным луком.

БЛИННЫЕ РУЛЕТКИ С СЕМГОЙ

Потребуется:

20 шт. блинчиков пресных (стр. 354),

1 пачка сёмги соленой,

200 гр. масла сливочного.

Способ приготовления: Испечь блины. На каждый блин намазать тонким слоем сливочное масло. Сёмгу разрезать тонкими кусочками. А сверху на масло положить равномерно кусочки сёмги на весь блин. Свернуть блин трубочкой. Отрезать у трубочки края и разделить блин на две части.

ТВОРОЖНЫЕ БЛИНЧИКИ



Потребуется:

20–25 шт. блинчиков пресных (стр. 354),

500 гр. творога,

50 гр. сахара,

50 гр. сливочного масла

100 гр. сметаны,

4 ст. л. клубничного джема,

1 пачка ванилина.

Способ приготовления: Подготовить пресные блинчики по рецепту со стр. 355 Для подготовки творожной массы вам потребуется творог, измельченный на мелкой решетке мясорубки. В отдельной посуде размять растаявшее сливочное масло и перемешать с сахаром, всыпать ванилин и, постепенно добавляя сметану и творог придать блендером однородную массу. Затем тоже самое сделать, добавив клубничный джем, то есть размешать до однородности. Получившуюся массу выложить на каждый блинчик следующим образом: на тарелку поместить блин, половинку

смазать массой 2—3 столовые ложки, затем свернуть в конвертик. Подавать к чаю со сметаной.

БАНАНОВЫЕ БЛИНЧИКИ

Потребуется:

*10 шт. бананов,
20 шт. блинчиков пресных (стр. 354),
2 стакана сахара.*

Способ приготовления: Подготовить пресные блины. На каждый блин выложить по 9 кружляшков банана толщиной 0,5 см., посыпать 1 ст. л. сахара. Свернуть каждый блинчик конвертиком, завернув края с четырёх сторон. Обжарить конвертики с обеих сторон. Подавать к чаю.

ЯГОДНЫЕ БЛИНЧИКИ



Потребуется:

*20 шт. блинчиков пресных (стр. 354),
2 стакана вишни,
1 стакан сахара.*

Способ приготовления: Испечь пресные блины. Подготовить начинку из ягод. Вишню смешать с сахаром до однородной консистенции. В каждый блин завернуть по две столовые ложки начинки таким образом, чтобы получилась трубочка. Выложить все блины на большую плоскую тарелку и подавать к чаю.

БЛИНЧИКИ С ВАРЕНЬЕМ

Потребуется:

*1,5 ст. варенья – джем сливовое,
20 шт. блинчиков пресных (стр. 354),
100 гр. масла сливочного.*

Способ приготовления: Подготовить блинчики. Каждый блинчик смазать сверху растопленным сливочным маслом с помощью кисточки, влить варенье на каждый блин и тоже промазать. Свернуть каждый блин трубочкой и подавать к чаю.

БЛИНЧАТЫЙ ПИРОГ



Потребуется:

50 шт. блинчиков пресных (стр. 354),

1000 гр. творога,

1 ст. сметаны,

1 пучок петрушки,

1 пучок укропа,

3–4 зубчика чеснока,

50 гр. масла сливочного,

соль, перец по вкусу.

Способ приготовления: Для приготовления сырной массы творог измельчить на мясорубке в глубокой миске, добавить сметану, перец, соль, прессованный чеснок и измельченную зелень. Равномерно размешать.

На тарелку выложить поочерёдно готовые блины, промазываем каждый получившейся массой и так до последнего. Верхний блин смазать растопленным сливочным маслом. Получившийся пирог поставить в холодильник на 30 минут. Подав на стол, разрезать треугольными порциями.

БЛИНЧИКИ С ОВОЩАМИ

Потребуется:

20–25 шт. блинчиков пресных (стр. 354),

5 шт. помидоров,

5 шт. перца красного Болгарского,

20 шт зелени салата.

1 б. кукурузы консервированной,

500 гр. фасоли зелёной,

соль — по вкусу,

растительное масло по вкусу.

Способ приготовления: Подготовить овощи, промыть и обсушить. Нарезать помидоры полукольцами, перец — соломкой. Фасоль предварительно обжарить на растительном масле. На подготовленные пресные блины выложить овощи: лист салата, помидоры по три полукольца, рядом красный перец, чайную ложку кукурузы и ст. л. фасоли. Овощи посолить и завернуть блинчик с четырех сторон конвертом.

НА ЗАМЕТКУ

Если повидло для начинки жидковато, уварите его или добавьте 2–3 столовые ложки толченых сухарей.

При выпечке не хлопайте дверцей духовки — ваши изделия могут осесть.

Не выносите сразу торт на холод — может осесть!

Готовый торт, не вынимая из формы, поставьте на мокрое холодное полотенце, и он легко выйдет из формы.

Питьевую соду используют в качестве разрыхлителя теста. На 1 кг муки берут 1/2 чайной ложки соды и смешивают её с мукой. Чтобы сода не придавала изделию специфический привкус, в жидкость или сдобу при замесе теста добавляют 1/2 чайную ложку раствора лимонной кислоты, сока лимона или 3% уксуса.

Изделия из теста, замешанного на маргарине, долго не черствеют.

Чтобы узнать, не разбавлено ли молоко, окуните в него вязальный крючок. Если молоко цельное, жирное, на крючке останутся капли молока; если разбавлено, крючок будет чистым.

Молочную посуду надо мыть сначала в холодной, а потом в горячей воде. Посуду, в которой было тесто и смесь с яйцами, также моют сначала в холодной воде, а затем в горячей.

Масло и маргарин хранят в непрозрачной посуде. Под действием света масло и маргарин осаливаются: поверхностный слой их становится белым и приобретает запах сала.

Чтобы улучшить вкус прогорклого нетопленного масла, надо сначала такое масло промыть в растворе соды из расчёта 1 чайная ложка пищевой соды на два стакана воды, затем 2—3 раза в чистой холодной воде и густо посолить.

Масло быстрее взбивается, если нарезать его кусочками, положить в миску и поставить в кастрюлю с горячей водой. Когда масло размякнет, но не распустится, его ставят в холодное место и взбивают.

Если пирог с трудом отделяется от противня, нужно противень 1—2 раза обернуть мокрым холодным полотенцем или подержать над паром. Можно также поставить противень на несколько секунд в холодную воду, налитую в какую-нибудь посуду. Тоже самое можно сделать со сковородой.

Тонко раскатанное тесто бывает трудно перенести на лист, не разорвав его. Это легко сделать, если тесто слегка посыпать мукой, завернуть на скалку, перенести на лист и развернуть.

Торт никогда нельзя печь на сильном огне. В жаркой духовке внешняя часть его станет твёрдой, а внутри он останется сырым. Чтобы этого не случилось, надо предварительно согреть духовой шкаф, но не накалять его, и торт выпекать при умеренном огне.

После того как торт вынут из духовки, его надо держать на кухне, а не выносить на холод. От резкой перемены температуры торт может осесть.

Чтобы тесто не подгорело при выпечке в духовке, под формы надо посыпать немного соли.

Глазурь для тортов и печений можно покрасить в красный цвет соком от свёклы, в жёлтый -апельсиновым соком.

Хорошая глазурь получается, если растопить шоколадные и мятные конфеты, прибавив 1—2 ложечки воды или молока, и намазать верх торта.

Чтобы получить гладкую поверхность при укладывании глазури на торт, надо нож опустить в горячую воду и быстро заглаживать глазурь. Перед тем, как вылить глазурь на торт, рекомендуется слегка посыпать его крахмальной мукой. Это задержит глазурь от растекания.

Грецкие орехи для тортов и пирожных рекомендуется до употребления слегка прокалить в духовом шкафу или микроволновой печи, от чего они приобретают приятный привкус.

Избыток сахара в тесте замедляет его брожение, а при выпечке корочка изделия быстро зажаривается, в то время как середина остается ещё сырой.

Соль разжижает тесто, поэтому нужно использовать её умеренно. В недосоленное тесто влейте соль, растворённую в небольшом количестве воды или молока, и хорошенько промесите.

Не надейтесь на глазомер, если хотите приготовить вкусное, а тем более новое для вас блюдо: пользуйтесь весами или ложками и посудой известного вам объема. Даже опытные повара нередко ошибаются, отмеряя продукты «на глаз».

Если в доме нет дрожжей, их можно приготовить самим. стакан муки развести стаканом тёплой воды и оставить на 5—6 часов. Затем добавить стакан тёплого пива, одну столовую ложку сахарного песка, размешать и поставить в тёплое место. Полученную массу добавляют в тесто, как обычные дрожжи, она хорошо сохраняется в холодильнике. Тесто получается очень пышным.

В старину муку и другие сыпучие продукты чаще всего хранили в полотняных мешочках. Если полотняные мешочки прокипятить в насыщенном растворе соли в течение 15 – 20 минут то продукты, которые будут в ней храниться, не будут повреждены жучками.

Прежде чем замешивать тесто, просейте муку. Это обогатит её кислородом, разрыхлит, и тесто получится пышнее.

Замешивая тесто, не высыпайте муку в жидкость, а, наоборот, вливайте жидкость муку тонкой струйкой, непрерывно перемешивая.

Тесто лучше пропечется, если вокруг пирога на противне оставить по краям свободное место.

Для того, чтобы на противень или форму для торта нанести тонкий слой жира, их необходимо предварительно нагреть.

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если руки смазать растительным маслом.

Чтобы узнать, испеклось ли тесто, воткните в него деревянную палочку. Если она окажется сухой – изделие готово.

Пирожки и пончики лучше всего жарить в такой смеси: 40% растительного масла, 30% свиного сала и столько же говяжьего.

Свежие дрожжи можно сохранить в муке, завернув их предварительно в кусок пергаментной бумаги.

Белки и сливки нужно взбивать перед употреблением, потому что пена из них не может долго стоять, она садится. Никогда не следует прибавлять продукты к пене из яичных белков, а наоборот-надо вводить пену в продукты, при этом очень осторожно перемешивая смесь сверху вниз.

Сгущенное молоко следует разводить в тёплой кипячёной воде. Если приходится заменять свежее молоко сгущенным или сухим, то следует помнить, что 1 л молока свежего соответствует 250 г сгущенного без сахара или с сахаром и 130г сухого. Сухое молоко необходимо предварительно просеять и разводить в воде 60–70° С.

Прежде чем взбивать сливки в пену, их нужно охладить до 8–10° С и взбивать в холодном месте.

Сметану перед употреблением следует охладить до 3–8° С.

Избыток жира в тесте ухудшает качество изделия. Тесто получается тяжелым, плохо пропекается.

Все жиры можно хранить до двух недель при температуре 4–6° С в наглухо закрытой посуде.

Порошок для печенья нужно сначала смешать с мукой и лишь после этого вымешивать тесто.

Для увеличения теста в объеме нужна температура 25–32° С.

Хранить дрожжи следует при температуре не выше 3–4° С.

Средняя доза дрожжей на 1 кг муки-от 20 до 40г.

Пищевую соду перед добавлением к тесту следует развести в небольшом количестве воды или хорошо смешать с мукой.

Газовую духовку следует разогреть за 10 минут до выпечки изделий, электрическую-за 25 минут.

Температура в печи при выпекании различных кондитерских изделий зависит от вида теста, размера и формы изделия. При этом различают три вида температуры: умеренную -130-180° С, среднюю – 180–220° С и высокую – 220–270° С.

При отсутствии термометра температуру в печи можно определить следующим образом: если щепотка муки, брошенная в печь сначала пожелтеет, а через 30 секунд потемнеет, значит, температура в печи 220 – 240° С; если мука сразу обугливается-температура 270 – 280° С; если же мука желтеет постепенно – 180–200° С.

Мелкие изделия рекомендуется выпекать при более высокой температуре. Крупные и толстые – при более низкой, но дольше, чтобы все тесто хорошо пропеклось.

На расстойку тесто ставится в среднем на 30–60 минут. Если тесто достаточно выстоялось, углубление, сделанное в нём пальцем, исчезает медленно.

Тесто смазывают яичным желтком за 5–10 минут до выпечки.

Готовность крупных пирогов узнают по нижней корочке: в готовом изделии она румяная, легко отделяется от противня.

Чтобы изделие было мягким, следует его ещё горячим накрыть тканью.

Готовность булки определяется постукиванием пальца по нижней корке: если получается звонкий звук, значит, булка выпечена.

Чтобы яичные белки было легче взбить в крепкую пену, яйца надо положить на лёд или в холодную воду на 1 час.

Муку легче всего хранить в мешках, а не в жестяных коробках или деревянных ящиках.

Торт нужно печь в тёплой, но не горячей печи при умеренной температуре. Если торт слабо выпячен, он оседает.

Лимоны можно сохранить в свежем виде в большой банке с водой, причём воду следует менять два раза в день.

Если тесто недостаточно подошло или печь недостаточно горяча, тесто станет студенистым.

Чтобы нарезать горячий пирог, нож надо макнуть в горячую воду или накаливать над пламенем.

Нужно следить, чтобы взбиваемому яичному белку не попал желток, так как это затруднит взбивание.

Из яблок сначала следует вынуть сердцевину, а затем уже очистить их от кожицы.

Если ядро грецких орехов чрезмерно высохло, нужно целые орехи в скорлупе подержать 5—6 дней в слегка солёной воде. Вода через скорлупу проникает в ядро ореха и восстанавливает его консистенцию и вкус.

Для того, чтобы сахарная глазурь на кондитерских изделиях была блестящей и сохранила блеск продолжительное время, надо поставить смазанные глазурью изделия на 5—6 минут в нежаркую печь, приоткрыв немного дверцу.

Ароматную кожуру лимона или апельсина удобно снимать тёркой.

Свежие яблоки хорошо сохраняются, если их засыпать чистыми древесными опилками.

Сахарную пудру можно приготовить из сахара — рафинада. Для этого нужно потолочь его в ступке и просеять через мелкое сито.

| Противни или формы рекомендуется смазывать густым жиром.

| Мелкое печенье хорошо снимать с противня горячим.

| Жидкое повидло не следует использовать как начинку для изделий, которые выпекаются с нею: повидло вытекает во время выпечки на противень и подгорает.

| Мёд нужно хранить в закрытой посуде в холодном, сухом и тёмном месте.

| Пирог из дрожжевого теста нельзя оставлять на железном листе, т.к. он делается влажным и приобретает запах железа.

| Во избежание выветривания и улетучивания аромата душистый перец, ванилин, ваниль, ванильный сахар следует хранить в плотно закрытой стеклянной посуде.

| Слоеное тесто не оставляйте сырым на следующий день, т.к. оно темнеет через 12 часов и вкус его ухудшается.

| Печенье хорошо сохраняется в полиэтиленовых мешочках.

| Пирожные, глазированные помадкой, не следует хранить в холодильнике.

| Яичные желтки долго сохраняются, если опустить их в банку с холодной водой.

| Пену из взбитых белков нельзя долго сохранять, т.к. она сядет.

| Яичный порошок в разведённом состоянии долго сохранять нельзя.

| Хорошее жирное молоко немного тяжелее воды. Его капля тонет в воде.

| Качество молока можно определить простым способом: капнуть на ноготь каплю. Если молоко хорошее, форма капли почти не изменится. Капли же молока, разведённого водой, расплывается.

| Хорошая сметана — густая, плотная, по цвету-от белого до слабо жёлтого, имеет нежный молочно-кислый вкус и запах.

| Доброкачественное сливочное масло не крошится и не выделяет крупных капель влаги.

Свежие сливки хорошо взбиваются, если их сутки подержать в холодильнике.

Взбитые сливки прокисают особенно быстро, поэтому их нужно сохранять при температуре не выше 4° С.

До взбивания яичных белков добавлять к ним жир, сливки, молоко и другие продукты не рекомендуется.

Яичный белок не следует взбивать в алюминиевой посуде, так как он приобретает серый цвет

Чтобы отделить белок от желтка, можно проколоть скорлупу толстой иглой с обеих сторон: белок вытечет, а желток останется.

Следите за тем, чтобы в белки, которые надо взбить, не попали желтки. Это затруднит взбивание. Белки перед взбиванием охладить на льду. Начинайте взбивать медленно и лишь постепенно ускоряйте движение.

Чтобы растереть желтки с сахаром, выливайте желтки в сахар постепенно, не делайте это в один прием.

Если замешанное на дрожжах тесто плохо подходит, его подогревают до 30° С, а если это не помогает, нужно добавить свежие дрожжи.

Тесто от избытка соли плохо бродит, а изделия из него получаются бледными и солоноватыми. Такое тесто рекомендуется смешать с новой порции без соли.

Тесто от недостаточного количества соли получается расплывчатым и пресным. В таком случае нужно растворить соль в небольшом количестве воды и домешать к тесту.

Молоко или воду следует добавлять в муку, а не наоборот, чтобы не образовались комки.

Сода придает мучным изделиям тёмный цвет и неприятный привкус. При замешивании теста пищевую соду рекомендуется растворить в небольшом количестве воды с лимонной кислотой.

Смешивать пену из взбитых яичных белков с другими продуктами рекомендуется сверху вниз и снизу вверх, а не кругообразным движением.

Бисквит рекомендуется нарезать не раньше, чем через 12 часов.

Если домашнее печенье подгорело, его нужно охладить, осторожно провести по нему несколько раз мелкой тёркой и посыпать сверху сахарной пудрой.

Дрожжи дольше сохраняются, если их положить в муку.

Добавляя желатин во взбитые сливки или в пюре из плодов, вливают его в тёплом виде, тонкой струёй, непрерывно помешивая. Дно посуды, в которую вливается желатин, не должно быть холодным — могут образоваться комки.

Чтобы у изюма легко и быстро отделить плодоножки, его перебирают, слегка перетирают с мукой, кладут на сито, несколько раз встряхивают, затем промывают тёплой водой.

Для того, чтобы приготовить раствор лимонной кислоты, одну чайную ложку кристаллической лимонной кислоты растворяют в двух ложках горячей воды.

В компоты, желе и изделия из теста не рекомендуется добавлять уксус, лучше заменить его лимонной кислотой.

Марципан — пластичная масса, состоящая из двух частей размолотого миндаля и одной части сахара. Используется для украшения кондитерских изделий, а также в качестве начинки или прослойки.

НАПИТКИ

*Выдающийся знаток истории
пищевых продуктов, напитков и
мировой кулинарии В. В. Похлебкин
писал, что на Руси основным сырьем
для производства напитков стали
естественные продукты лесов:
ягодные соки, берёзовый сок и
ароматный мёд диких лесных пчёл.*

ЧАЙ

*Легче представить Британию
без Королевы, чем без чая.*

Шутка британцев

ОБЛЕПИХОВЫЙ ЧАЙ



Потребуется:

*500 мл. воды,
100 гр. облепихи,
0,5 шт. апельсина,
0,5 шт. лимона,
3 ст. л. чёрного чая,
2 ст. л мёда,
2 веточки мяты.*

Способ приготовления: Подготовить чайник для заваривания, обдать кипятком. Облепиху предварительно размять с помощью ложки. Нарезанные дольками апельсин и лимон, опустить в чайник, влить мёд и засыпать облепиху. Залить все горячей водой (не кипятком) и дать постоять около 10 минут. Полезный чай готов, можно употреблять.

ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ

Потребуется:

*3 ст. л. чая чёрного листового,
1 шт. яблока,
1шт. груши,
0,5 шт. лимона,
0,5 шт. апельсина,
1 ст. л. сахара,
0,5л. воды,
2 шт. гвоздики.*

Способ приготовления: Подготовить фрукты для заваривания: яблоко и грушу нарезать кубиками среднего размера, лимон и апельсин полукруглыми дольками. Все фрукты засыпать в облитый кипятком чайник, добавить чай, сахар и гвоздику для вкуса. Залить фрукты горячей водой и дать постоять 5–7 минут. Чай готов к употреблению.

ЧАЙ ЯГОДНЫЙ

Потребуется:

*1 ст. л. ежевики,
1 ст. л. клубники,
1 ст. л. малины,
2 ст. л. чёрного чая,
500 мл. воды.*

Способ приготовления: Ягоду всыпать в чайник, добавить чай и залить 200 г кипятка. Дать постоять 5 минут и влить оставшуюся горячую воду.

ЧАЙ МЕДОВЫЙ С ЛИМОНОМ

Потребуется:

*3 ст. л. чёрного чая,
2 шт. лимона,
3 ст. л. мёда
600 мл. воды.*

Способ приготовления: В чайник всыпать чёрный чай, кинуть дольки лимона и влить мёд. Все ингредиенты залить кипятком и настоять.

ЧАЙ ЛИМОННЫЙ



Потребуется:

*1 шт. лимона,
3 ст. л. чёрного чая,
2 ст. л. сахара,
1 л. воды.*

Способ приготовления: В литровый заварочный чайник всыпать чай. Нарезать лимон полукруглыми дольками и тоже опустить в чайник. Лимон слегка прижать ложкой, чтобы выжать сок. Добавить сахар, залить горячей водой, перемешать и дать постоять 5 минут.

ЧАЙ ЗЕЛЕНый С ЛИМОНОМ



Потребуется:

*4 ст. л. зелёного чая,
4 дольки лимона,
1л. воды.*

Способ приготовления: Всыпать в чайник чай, кинуть дольки лимона, залить кипятком и настоять.

ЧАЙ ЯБЛОЧНЫЙ

Потребуется:

*1 шт. большого яблока,
3 ст. л. чёрного чая,
2 ст. л. сахара,
600 мл. воды.*

Способ приготовления: Яблоки подготовить, нарезать их небольшими кусочками, выложить в чайник и слегка растолочь,

чтобы яблоки дали сок. Засыпать к яблокам чай и сахар, залить горячей водой и дать постоять.

ЧАЙ ПО-АНГЛИЙСКИ



Потребуется:

*3 ст. л. чёрного листового чая,
200 мл. молока,
500 мл. воды,
сахар — по вкусу.*

Способ приготовления: Чай всыпать в чайник, заварить горячий водой и дать отстояться 5 минут. При подаче к столу в каждый бокал налить примерно на 1/3 части молока и настоявшийся чай. При желании можно добавить сахар.

ΚΟΦΕ

*Кофе делает нас жёстче,
скептичнее и настраивает
на философский лад.*

Джонатан Свифт

КОФЕ С МОРОЖЕНЫМ



Потребуется:

*6 десертных ложек кофе черного молотого,
6 крупных шариков мороженого,
вода.*

Способ приготовления: Мороженое разложить по одному шарiku в 6 кофейных бокалов. В это время в турку всыпать кофе, залить водой и довести до кипения. Разлить кофе в бокалы и подавать к столу в горячем виде.

КОФЕ С КОМПОТОМ

Потребуется:

*6 чайных ложек растворимого кофе,
150 гр. вишневого компота,
150 гр. воды.*

Способ приготовления: В шесть бокалов насыпать по чайной ложке растворимого кофе, на половину залить компотом, наполовину кипятком. Употреблять горячим.

КОФЕ С ЯГОДАМИ



Потребуется:

*6 десертных ложечек кофе черного молотого,
100 гр свежей вишни,
2 ст. ложки сахара,
300 гр. воды.*

Способ приготовления: Свежую вишню промыть, освободить от косточек и измельчить в блендере, смешать с сахаром. Получившуюся кашу разложить в кофейные бокалы. Черный кофе всыпать в турку и залить водой. Дать ему закипеть. После разлить в бокалы с вишней и перемешать. Употреблять, когда осядет кофе.

КОКТЕЙЛИ

*Мы на яхте провисели 2 недели, и все
это время, детқа, ты жуешь
қоқтейли.*

Реклама

МАЛИНОВЫЙ ШЕЙК



Потребуется:

*1 шарик сливочного мороженого,
800 гр. малинового питьевого йогурта,
100 гр. молока,
100 гр. ягод малины.*

Способ приготовления: В глубокую ёмкость или в ёмкость из под блендера выложить шарики мороженого, влить йогурт и молоко. Все перемешать с помощью блендера.

В 4 высоких фужера вылить получившийся напиток до середины фужера, всыпать немного ягод в каждый, сверху залить оставшимся шейком и украсить ягодой. Подавать с трубочкой.

КОКТЕЙЛЬ МЕДОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ

Потребуется:

*100 гр. апельсинового сока,
25 гр. лимонного сока,*

*20 гр. натурального меда,
6 гр. сахарной пудры,
1 белок яйца,
50 гр газированной минеральной воды.*

Способ приготовления: Яичный белок взбить с сахарной пудрой, добавляя постепенно соки и мед. Смеси налить в посуду, добавить газированную воду и перемешать.

МОЛОЧНО-БАНАНОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ



Потребуется:

*2 банана,
2 ст. л. меда,
3 стакана молока.*

Способ приготовления: В емкости нарезать банан, положить мёд и влить молоко. Все перемешать в блендере. Разлить в стаканы или фужеры. Подавать с трубочкой.

ЯГОДНО-ОРЕХОВЫЙ КОКТЕЙЛЬ (НА 2 ПОРЦИИ)

Потребуется:

*100 гр. малины,
50 гр. арахиса,
50 гр. грецких орехов,
100 гр. сливочного мороженого,
100 гр. молока,
1 шт клубники.*

Способ приготовления: В блендере измельчить малину, затем с помощью блендера же измельчить арахис с грецкими орехами. Мороженое смешать с молоком, а затем перемешать все составляющие до однородной массы. Сверху украсить половинкой клубники.

ЯГОДНЫЙ МИКС (НА 2 ПОРЦИИ)



Потребуется:

100 гр. молока,

100 гр. сливочного мороженого,

200 гр. ягод (малина, клубника, вишня, черная смородина, красная смородина).

Способ приготовления: Ягоды промыть и смешать с помощью блендера в однородную кашицу.

В другой посуде с помощью блендера смешать молоко со слегка подтаявшим мороженым. На дно бокала влить ягодную смесь, а сверху – смесь молочную. Украсить коктейль целыми ягодами.

МОРСЫ

*Как всею душою ты Родине
Любовь всю до капли отдашь,
Вот так же люби и смородинный
Ты морс освежающий наш. ...*

Циникер Владимир

МОРС ИЗ СМОРОДИНЫ



Потребуется:

*0,5 стакана черной смородины,
0,5 стакана красной смородины,
0,5 стакана сахара,
4 стакана воды.*

Способ приготовления: Смородину измельчить в блендере, смешать с сахаром и залить водой. Снова все перемешать и разлить в стаканы.

МОРС ЛИМОННЫЙ

Потребуется:

*100–120 гр. лимона,
100 гр. сахара,
1 л. воды.*

Способ приготовления:

Очистить лимон от цедры. Порезать на кусочки и соковыжималкой отжать сок. Сок перелить в стеклянную посуду и поставить в холодильник. Выжимки прокипятить 7–10 минут и процедить. Отвар соединить с соком и добавить сахар. Морс лимонный готов.

МОРС ИЗ КУРАГИ



Потребуется:

*100 гр. кураги,
5 ст. ложек сахара,
5 стаканов воды.*

Способ приготовления: Курагу хорошенько промыть и прокипятить 15–20 минут. Добавить сахар, перемешать, дать остыть и процедить. Употреблять в холодном виде.

КВАСЫ

Квас не пиво, хоть и шипит изриво.

Сергей Изотов

КВАС ЛИМОННЫЙ



Потребуется:

*5 литров воды,
300 гр сахара,
1 лимон,
70 гр изюма,
1 п. дрожжей Саф-Момент,
сода на кончике ножа.*

Способ приготовления: В кастрюлю положить сахар, нарезанный кусочками лимон, изюм и ошпарить кипятком. Накрыть кастрюлю полотенцем. Когда вода остынет настолько, что можно будет держать в ней палец, всыпать дрожжи и соду.

Оставить на 1 час, затем процедить и разлить в бутылки, положив в каждую по 2–3 изюминки. Хорошенько закрыть пробками и оставить в теплом месте еще на 2–3 часа. Затем поставить бутылки в холодильник. Через 3 дня квас готов к употреблению.

КВАС НА БЕРЕЗОВОМ СОКЕ

Потребуется:

*3 л. березового сока,
горсть ржаных сухариков,
1 мандарин,
10 шт. изюма,
6–7 ст. л. сахара.*

Способ приготовления: В глубокую емкость влить березовый сок, всыпать туда сухарики. Мандарин очистить от шкурки и выжать его сок в березовый сок и саму мякоть мандарина тоже оставить в соке. Добавить изюм и сахар. Все хорошо перемешать и дать настояться в течении 1–2 суток.

КВАС СВЕКОЛЬНЫЙ



Потребуется:

*1 шт. свеклы,
2 л. воды,*

*сок лимона по вкусу,
4 ст. л. сахара,
1 корочка ржаного хлеба.*

Способ приготовления: Свёклу очистить, натереть на крупной терке. Положить натертую свёклу в трехлитровую банку, добавить сахар, хлеб и сок лимону. Залить кипяченой холодной водой. Банку закрыть марлей и на три дня оставить для брожения. После квас процедить и разлить в бутылки. Напиток готов к употреблению.

КВАС ХЛЕБНЫЙ



Потребуется:

*1 килограмм ржаного хлеба,
25 гр. дрожжей,
200 гр. сахара,
50 гр. изюма.*

Способ приготовления: Ржаной хлеб подсушить в духовом шкафу до коричневого цвета, положить в кастрюлю, залить

кипятком, закрыть крышкой и дать настояться 5—6 часов.

Настой процедить через марлю (лучше в эмалированную кастрюлю), влить в него разведенные холодной кипяченой водой дрожжи, размешивая, добавить сахар и мяту, накрыть посуду крышкой и оставить для брожения на несколько часов (5—6 часов).

Когда квас начнет пениться, его вторично процедить, разлить в бутылки, в которые предварительно положить по несколько изюминок и закупорить.

Пробки перед закупориванием следует размочить в кипятке, чтобы они стали эластичнее, а после закупорки закрепить их шпагатом. Бутылки вынести в холодное место и оставить в лежащем положении. Через 2—3 дня квас будет готов.

НА ЗАМЕТКУ

Правила заваривания чая:

Перед завариванием чайник обдать кипятком. Влить закипевшую воду для чая в чайник. Не следует кипятить воду для чая дважды, либо добавлять в горячую воду холодную.

Насыпать в заварной чайник желаемый чай в пропорции одна чайная ложка на один стакан напитка. Залить чай кипятком и закрыть крышкой. Сверху можно для лучшего настаивания накрыть ещё полотенцем либо салфеткой. Дать постоять 4–5 минут. Заваренный чай разлить по бокалам, разбавить кипячёной водой и сразу потреблять. Самым полезным чай считается первые 10–12 минут после заваривания.

Для охлаждения напитков во время жары рекомендуется завернуть бутылки тряпкой, намоченной в холодной солёной воде, и поставить на сквозняк. Как только тряпка подсохнет, её смачивают вновь. Этим способом можно охладить также арбузы и дыни.

Чтобы сильнее чувствовался аромат лимона, надо обдать его кипятком.

Подают напитки охлажденными в кувшинах, кружках, бокалах, фужерах, стаканах. Отдельно подают лёд.

При приготовлении прохладительных напитков сахар рекомендуется предварительно растворить в воде.

Если в чайнике образовалась накипь, прокипятите в нём воду с уксусом (2–3 столовые ложки эссенции на 1 л воды). Прокипятив в этой же воде кипяtilьник, можно очистить его от осадка.

Чтобы молоко долго не прокисало, надо прокипятить его с добавлением одной чайной ложки сахара на 1 л молока. Сахар предохранит также молоко от пригорания. Если оно все же пригорело, его нужно тотчас перелить в другую посуду и добавить в него щепотку соли.

Чай, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат, впитывают посторонние запахи. Поэтому их следует хранить в плотно закрытой посуде, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами.

Ароматические и вкусовые вещества чая и кофе очень летучи и разрушаются при кипячении и длительном хранении, поэтому готовить чай или кофе нужно непосредственно перед употреблением, не допуская кипячения и повторного разогревания.

Непосредственно перед приготовлением кофе рекомендуется дополнительно обжарить зерна натурального жареного кофе. Для чего зерна насыпать слоем 2 – 3 см на чугунную сковородку и, непрерывно помешивая, жарить 8–10 минут.

БЛЮДА РАЗНЫХ НАРОДОВ МИРА

*Разумеется, лучшая английская кухня -
это просто французская кухня.*

Джордж Оруэлл

ФРАНЦУЗСКИЕ БЛЮДА

ЛУКОВЫЙ СУП



Потребуется:

*4 головки лука,
1–2 шт моркови,
растительное масло,
1 кубик бульона,
2 ст. ложки муки,
соль по вкусу,
хлеб.*

Способ приготовления: Лук нарезать полукольцами и обжарить его на растительном масле. Затем положить в горячую воду, добавить бульонный кубик (желательно грибной) и довести до кипения.

Положить в суп измельченную морковь и муку, предварительно разведенную бульоном до кашеобразного состояния. Довести до кипения и варить 10–15 минут. Подавать к столу с обжаренным хлебом.

ЛУКОВЫЙ СУП С СЫРОМ

Потребуется:

*3 ст. ложки оливкового масла,
3 шт репчатого лука,
100 гр сливочного масла,
50 гр гренок,
100 гр тертого сыра,
50мл белого вина,
1л воды,
3 ст ложки муки,
соль и перец черный молотый по вкусу.*

Способ приготовления: В кастрюлю налить оливковое масло и в нем же растопить сливочное масло. Всыпаем туда нашинкованный лук и томим до золотистого оттенка.

Добавляем муку, воду, вино, солим, перчим и варим на медленном огне под крышкой 15 минут. Далее натираем сыр и выкладываем его вместе с гренками в огнеупорную посуду. Вливаем в отдельную тарелку бульон. Сверху сыплем оставшийся сыр. Ставим в печь на 5 минут при температуре 150 ° C.

БУЙАБЕС



Потребуется:

*2 кг любой морской некрупной рыбы,
1 шт. луковица фенхеля,
3 шт. помидора,
3 дольки чеснока,
2 шт. лука-порея
2 головки репчатого лука,
3 стебля сельдерея,
петрушка,
лавровый лист,
тимьян,
базилик,
розмарин,
эстрагон,
морская соль,
оливковое масло.*

Способ применения:

Нарезать мелко сельдерей, лук-порей, 1 дольку чеснока и 1 луковицу. Обжарить, постоянно помешивая, овощи в 7 ст. л. оливкового масла. Промыть рыбу, очистить ее от внутренностей, удалить хвосты, головы и плавники, поместить в сковороду к жарящимся овощам. Долить воды, чтобы она была выше уровня рыбных обрезков, а потом тушить 20 минут. помидоры полить кипятком, снять с них кожицу и измельчить мякоть в пюре. Порезать мелко фенхель, еще 1 луковицу, 2 дольки чеснока, обжарить овощи на сковороде в небольшом количестве масла. Добавить к овощам измельченную мякоть помидоров. Процедить остывший рыбный бульон, удалить головы, протереть овощную гущу через сито. Бульон влить к обжаренным овощам, смешать с протертыми овощами из бульона, посолить и добавить приправы. Куски разделанной рыбы положить в бульон и варить до мягкости. Подавать бульон отдельно — с подсушенным багетом. Рыбу выложить в тарелку, и добавить бульон в каждую порцию.

ФУА-ГРА

Потребуется:

*100–200 гр. печени гуся,
2–3 шт. листьев салата,
приправы по вкусу.*

Способ приготовления: Перед жаркой печень тщательно обработать, избавив от всех прожилок. Нарезать ломтиками, добавить приправы и поджарить на гусином жире или на растительном масле около одной минуты на каждую из сторон. Добавить немного соли и перца. Подавать с листьями салата или другой зеленью.

КАССУЛЕ

Потребуется:

*2 стакана белой фасоли,
500 гр. мякоти свинины,
500 гр. мякоти баранины,
200 гр. копченой или свиной колбасы,
100 гр. соленой свинины,
кусок шкурки от бекона или просто свиная свежая кожа,
1 морковь,
3 шт. луковицы,
6–7 шт. зубчика чеснока,
1,5 стакана крепкого говяжьего бульона,
1 стакан толченых сухарей,
2–3 ст. ложки томатного пюре,
2 ст. ложки растительного масла,
по 4 веточки тимьяна и петрушки,
2 лавровых листа,
2 бутона гвоздики,
черный перец и соль по вкусу.*

Способ приготовления: Приготовить заранее бульон, шкурки от бекона или свежую, нетолстую и без щетинок свиную кожу, кусочек соленой свинины с прожилками жира. Также кусочек колбасы и фасоль заранее замоченную. Перед готовкой слить воду, фасоль положить в кастрюлю и залить достаточным количеством воды, поставить на огонь. Тонко нашинковать морковь, почистить чеснок и лук. Сделать «луковицу клутэ» — т.е. вдавить парочку бутонов гвоздики в луковицу, и еще — букет гарни, в данном случае — по 2 веточки тимьяна и петрушки плюс 1 лавровый лист. Когда вода закипит, добавить к фасоли морковь, луковицу клутэ, 2 зубчика чеснока и букет гарни. Еще добавить мелко нарезанный помидор. Накрыть крышкой и на маленьком огне оставить на час-полтора. Соленую свинину нарезать тонкими полосками или мелкими кубиками и обжарить до легкого хруста на сухой

сковороде. Нарезать свинину и баранину на кубики со стороной 4–5 см. На раскаленной сковороде с оставшимся жиром или с растительным маслом 3–5 минут обжарить мясные кубики до корочки, выложить мясо в 1 слой, чтобы оно жарилось, а не тушилось в собственном соку. Достать мясо, добавить нашинкованные 2 луковицы, обжарить до мягкости. Затем вернуть мясо в сковороду, залить немного горячим бульоном, и добавить 2–3 ст. ложки томатного пюре, еще один букет гарни, 2 измельченных зубчика чеснока. Все это тушить, скорее даже томить, на совсем маленьком огне около 1,5 часов. Далее проварить кожу от бекона или просто от куска свинины в кипятке 4–5 минут.

В качестве посуды использовать керамический горшок или казан, стенки которой натереть чесноком, дно прикрыть свиной кожей. Выкладывать слоями фасоль и тушеное мясо с подливкой, слегка посыпать каждый слой перцем, чуть-чуть солью и подливать понемногу бульон. Букеты гарни из фасоли и мяса надо убрать. Верхним слоем укладываем фасоль. На нее – обжаренные полоски соленой свинины и нарезанную на кубики колбасу. Если жидкости не хватает- добавить из миски, куда слили воду от варившейся фасоли. Присыпать сверху толчеными сухарями и поставить на 1,5 часа в духовку, нагретую до 180°. 2–3 раза заглянуть в духовку и сделать проколы ножом или вилкой в верхней корочке. Приятного аппетита.

ГАЛАНТИН



Потребуется:

*1 потрошенная курица весом 2,5 кг,
2 шт. больших филе куриной грудки,
350 гр. мякоти телятины с задней ноги,
1 большая луковица,
2шт. большие горсти очищенных фисташек,
1 большое яйцо,
3 ст. л. сухого белого вина,
1 ст. л. сливочного масла,
3–4 веточки тимьяна,
1/3 л куриного бульона,
15 г желатина,
соль, свежемолотый черный перец.*

Способ приготовления: Курицу разрезать вдоль по спинке, вынуть кости. Натереть со всех сторон солью и перцем, сбрызнуть белым вином, накрыть, оставить на 15 мин. Для начинки мякоть телятины нарезать небольшими кубиками. Снять листочки тимьяна с веточек. Куриное филе вместе с луком пропустить через

мясорубку, добавьте телятину, тимьян, яйцо и размягченное сливочное масло. Приправить солью и перцем, положить фисташки, перемешать. Положить разделанную курицу кожей вниз на сложенную вдвое пленку. Поперчить. В центр выложить начинку. Свернуть курицу конвертом, подгибая края с четырех сторон. Завернуть в пленку, а потом в полотенце для того, чтобы пленка не прикипела ко дну кастрюли. Положить в кастрюлю, залить кипящей водой так, чтобы курица была полностью закрыта. Посолить, на среднем огне довести до кипения, варить на слабом огне 40–50 мин. Аккуратно вынуть галантин из бульона, поместить в глубокую посудину. На галантин, не разворачивая его, положить доску, а на нее – груз весом 1,5–2 кг. Остудить и поставить в холодильник на 10 ч. Замочить желатин в курином бульоне на 10 мин., затем нагреть на водяной бане до полного растворения, все время помешивая. Галантин вынуть из полотенца и пленки, положить в форму такого же размера и залить бульоном с желатином. Поставить в холодильник на 20–30 мин. Подавать холодным, нарезав ломтями.

ИСПАНСКИЕ БЛЮДА

ТУРРОН



Потребуется:

*250 гр. меда,
125 гр. сахара,
125 гр. миндаля,
2 белка,
вафли.*

Способ приготовления: Мед смешать с сахаром и проварить на слабом огне, помешивая, до пробы на «нитку» (капля сиропа в холодной воде образует ниточки). Снять с огня и влить, энергично размешивая, взбитые в пену белки. Добавить измельченные орехи,

размешать и теплой массой намазать слоем в 1 см половину вафель. Покрывать вафлями и дать просохнуть 2–3 дня при комнатной температуре. Подавать, нарезав полосками.

КУРИЦА «ЧИЛИНДОН»



Потребуется:

*1,5 кг. курицы,
1 луковица белого лука,
6 шт. перца зеленого сладкого,
1 большой стручок перца красного чили,
5 шт. помидоров,
200 гр. испанской сыровяленной ветчины Хамон,
4 зубчика чеснока,
1 стакан белого сухого вина,
100 мл. масла оливкового,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Курицу разделить на 6 частей — окорочка, крылья с небольшим куском грудки и грудку, разрезанную пополам. Лук тонко нарезать перьями и обжарить на сковороде с 1 ст. л. масла, 2–3 мин.; переложить на тарелку. Сладкий перец смазать маслом, запечь под грилем до черных подпалин, переложить в миску, накрыть и оставить на 10 мин. Очистить перцы от кожицы и семян, мякоть мелко нарубить. Чили разрезать вдоль, удалить семена, мякоть измельчить. На помидорах сделать крестообразный надрез, опустить в кипяток на 1 мин., обдать холодной водой, снять кожицу, разрезать на четвертинки и удалить семена. Хамон нарезать тонкими ломтиками. В большом сотейнике разогреть 2 ст. л. масла, обжаривать хамон 30 сек., переложить на тарелку. Положить в сотейник куски курицы. Обжарить на среднем огне до образования золотистой корочки, 20–25 мин. Добавить лук, сладкий перец, чили и томаты, перемешать. Готовить 20 мин., аккуратно раздавливая помидоры деревянной ложкой. Посолить, добавить измельченный чеснок. Сразу же после этого влить вино и положить обжаренный хамон. Дать закипеть, убавить огонь до минимума. Тушить под крышкой 15 мин. Разложить по глубоким тарелкам, сбрызнуть оливковым маслом.

СЕВИЧЕ



Потребуется:

*400 г лосося или форели,
3–4 лаймов или 2 лимона,
1 небольшая фиолетовая луковица,
1/2 пучка кинзы,
1 стручок перца чили,
соль, сахар, перец.*

Способ приготовления: Филе лосося (форели) нарезать небольшими кубиками (~1x1 см) или пластинами под углом 45°, сложить в стеклянную или фарфоровую посуду. Посолить. Луковицу нарезать «перьями», сложить в дуршлаг, посыпать солью, при желании и сахаром. Помять рукой до выделения сока. Оставить на пару минут, промыть под струей холодной воды, хорошо отжать и добавить к рыбе. Перемешать. Мелко нарезать острый перец чили, добавить к рыбе. Залить соком лайма или лимона так, чтобы все кусочки, если их слегка уплотнить, были покрыты маринадом. Поставить на холод примерно на час. Перед подачей

откорректировать соль и остроту, посыпать обильно грубо нарезанной кинзой. Подавать на аперитив или на закуску.

ГАСПАЧО С ЯБЛОЧНЫМ УКСУСОМ

Потребуется:

*5шт. помидоров красных среднего размера,
1 ст. ложка уксуса яблочного,
1–2 зубчика чеснока,
1шт. огурца,
сок одного лимона,
1шт. перца сладкого красного,
1шт. перца сладкого желтого,
1шт. перца сладкого зеленого,
1головка лука репчатого красного,
2 ст. ложки оливкового масла,
зелень петрушки — для украшения,
300 гр. томатного сока,
100гр. сметаны,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Помидоры облить кипятком и снять кожицу. Огурцы и лук очистить. Перец освободить от семян. Все овощи нарезать кусочками и поместить в глубокую емкость. Добавить томатный сок, оливковое масло, уксус, выжатый чеснок и соль. С помощью блендера приготовить пюре. Дать постоять в холодильнике примерно 5 часов. Подавать к столу в глубоких тарелках со сметаной и веточкой петрушки.

ПАЭЛЬЯ



Потребуется:

*250гр. риса,
450мл. бульона,
6 зуб. чеснока,
1 головка лука,
3–4 шт сладкого зеленого перца,
1 горсть зеленого горошка,
4шт. помидоров,
4ст. л. оливкового масла,
4ст. л. сливочного масла,
150мл. белого вина,
200гр стручковой фасоли,
по 150гр Мидии, ракушки, креветка, кальмары, осминожки.
1шт. лимона,
приправа по вкусу.*

Способ приготовления: На среднем огне, смешав оливковое и сливочное масло, несколько секунд обжаривать мелко порубленный чеснок, затем добавить лук мелкими кубиками.

Довести лук до прозрачности. Добавить нарезанный перец, фасоль и горошек, готовить до мягкости перца. Снять кожицу с помидоров и мелко нарезать. Потушить. Добавить рис, размешать, оставить на несколько секунд без бульона. Влить бокал белого сухого вина, дать выпариться алкоголю. Добавить соль, перец, приправу для паэли, немного сухого чили. Залить все бульоном, убавить огонь до минимума, готовить, периодически помешивая, не накрывая крышкой. Когда рис наполовину готов, добавить морепродукты. Мидии и ракушки готовятся дольше, поэтому их добавлять в первую очередь, затем все остальное. Креветки готовятся очень быстро, их добавлять в самом конце. Можно доливать бульон, если его недостаточно. Подавать с дольками лимона.

ИТАЛЬЯНСКИЕ БЛЮДА

ЛАЗАНЬЯ С МЯСНЫМ ФАРШЕМ



Потребуется:

Для листов лазаньи:

2 стакана муки,

3 яйца,

2 ст. ложки оливкового масла,

соль по вкусу.

Для начинки:

1 кг говяжьего фарша,

1 большая головка лука,

1–2 шт моркови,

200 гр сыра Пармезан,

200 гр твердого сыра,

2 зубчика чеснока,
2 яйца,
250 гр. томатной пасты,
растительное масло,
соль, специи по вкусу.

Для соуса Бешамель:

2 стакана молока,
2 столовые ложки муки,
100 гр сливочного масла,
соль, специи по вкусу.

Способ приготовления:

Листы лазании: Приготовить тесто: на стол просеять муку горкой, в середине сделать углубление, вбить туда яйца, налить масло, немного воды, посолить и замесить тесто. Тесто положить в целлофановый пакет и дать полежать около 30 минут.

Тесто разделить на 6 частей и раскатать тонкие пласты толщиной 1 -2 мм.

Соус Бешамель: На сковороде растопить сливочное масло. Всыпать в масло муку и размешать до однородной массы. Затем небольшими порциями вливать горячее молоко и размешать все так, чтобы не образовывались комочки. Соус довести до кипения и прокипятить в течение 1 -2 минут, непрерывно помешивая. Добавить соль и специи по вкусу.

Начинка: Фарш говядины посолить. Лук нашинковать, чеснок измельчить, морковь потереть. Овощи обжарить на растительном масле, добавить томатную пасту, посолить и приправить специями. Опустить говяжий фарш к овощам и тоже обжарить все в течение 10 минут, периодически помешивая. В глубокую посуду вбить яйца, затем смешать их с тертым сыром Пармезан.

Твердый сыр нарезать тонкими ломтиками.

Листы лазании отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг. Противень смазать растительным маслом и выложить на него три листа лазании, пластины твердого сыра, слой фарша с овощами, три

листа лазани и сверху яйца с сыром Пармезан и полить соусом.
Запекать в разогретой духовке около 40 минут.

БИФШТЕКС ПО-ФЛОРЕНТИЙСКИ



Потребуется:

*1 кг. говядины мраморной,
4 ст. л. оливкового масла,
соль морская, перец черный молотый — по вкусу,*

Для соуса:

*1 головка репчатого лука,
4 ст. л. красного вина,
2 ст. л. соевого соуса,
сок одного лимона,
2 ст. л. оливкового масла,
3 зубчика чеснока,
1 пучок зелени укропа,
Соль-по вкусу,
перец черный свежесжатый — по вкусу.*

Способ приготовления: Говядину нарезать кусками поперёк волокон толщиной 4 см. Каждый кусок растереть предварительно подготовленной смесью:

Соль, перец по вкусу смешать с оливковым маслом.

Готовые куски уложить в глубокое блюдо и поставить в холодильник на пару часов. Пока мясо настаивается, идёт подготовка соуса:

Репчатый лук измельчить кубиками, добавить оливковое масло, прессованный чеснок, соевый соус, красное вино, соль, перец, лимонный сок и зелень укропа.

Жарить куски мяса рекомендуется на жаропрочный сковороде.

Предварительно разогреть сковороду с оливковым маслом, обжарить куски мяса с каждой стороны.

Смысл бифштекса по-флорентийски заключается в том, что куски мяса получаются слабой прожарки с хрустящей корочкой и кровавым мясом внутри.

При подаче бифштекс облить соусом. Вместе с бифштексом подать летнюю нарезку.

ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С МОРЕПРОДУКТАМИ

Потребуется:

*200гр. лапши Тальятелле (гнезда),
150гр. очищенных креветок,
150гр. кальмаров, нарезанных кольцами
100гр. мидий без панциря,
200гр. крабовых палочек,
1 головка репчатого лука,
1 шт. сладкого зеленого перца,
1 шт. сладкого красного перца,
2шт. консервированных помидоро,
100гр. консервированной кукурузы,*

*1 зубчик чеснока,
Тимьян,
оливковое масло для обжарки,
зелень укропа для украшения,
соль и специи по вкусу.*

Способ приготовления: Лапшу отварить до готовности в подсоленной воде. Лук нарезать полукольцами, перец — соломкой, чеснок — измельчить. Овощи обжарить на масле в течение 5 минут.

Помидоры очистить от кожицы, измельчить и добавить в сковороду, залить стаканом воды, посолить, добавить специи и варить до загустения. Добавить обжаренные овощи и очищенные морепродукты. При необходимости влить еще немного воды и тушить еще около 5–6 минут. Выкладывать порционно лапшу в виде гнезда, в центр выложить соус с овощами и морепродуктами. Подавать, посыпав зеленью.

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА



Потребуется:

*300 гр. спагетти,
4 яйца,
300гр. бекона,
соль, перец по вкусу,
2 ст. л. соевого соуса,
3 ст. л. оливкового масла,
300гр. твердого сыра Пармезан,
зелень петрушки для украшения.*

Способ приготовления: Спагетти отварить до готовности в подсоленной воде.

Бекон нарезать тонкими кусочками шириной примерно 0.5 см. Обжарить бекон на сковороде с предварительно разогретым маслом.

Приготовить яично-сырную смесь: Сыр натереть на мелкой терке, посолить, поперчить, вбить яйца и добавить соевый соус. Все равномерно размешать.

Обжаренный бекон добавить к спагетти в кастрюлю, где они варились, залить яично-сырной смесью и перемешать. При по подаче посыпать зеленью.

РИЗОТТО**Потребуется:**

*1 стакан риса,
1 шт. свеклы,
1 средняя головка лука,
3–4 зубчика чеснока,
200 гр. твердого сыра,
1 пучок петрушки,
растительное масло для обжарки,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Рис отварить в подсоленной воде до готовности. Свёклу отварить в мундире тоже до готовности. Лук нашинковать, чеснок измельчить мелкими кубиками. Лук и чеснок обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом. Свеклу натереть на терке и смешать с отварным рисом, добавить обжаренные лук и чеснок. Сыр тоже натереть и смешать с получившейся смесью. Петрушку мелко порезать и добавить в блюдо. Подавать горячим, украсив веточкой петрушки.

ФЕТУЧИНИ С ГРИБАМИ И ЯЙЦОМ

Потребуется:

400гр. теста для лапши (стр. 293),

100гр. сыра Пармезан,

3 яйца,

100гр. ветчины,

200гр. грибов шампиньонов,

1 стакан сливок,

100гр. помидоров Черри,

20гр. оливкового масла,

30гр. зелени кинзы,

соль и перец – по вкусу.

Способ приготовления: Из теста раскатать тонкую пластину и нарезать длинную лапшу шириной около 1см. Отварить в подсоленной воде до готовности. Пока варится лапша, подготовить остальные составляющие: грибы нарезать мелко и обжарить на оливковом масле до готовности. Ветчину нарезать соломкой толщиной 0,5см. и обжарить вместе с грибами еще около 2–3 мин. Помидоры Черри разделить пополам. Сливки налить в сковороду и довести до кипения. Далее к сливкам добавить

грибы, ветчину и помидоры. Потушить на медленном огне в течение 7—8 мин. Посолить, поперчить.

Яйца отварить вкрутую. Сыр натереть на мелкой терке. Зелень — измельчить. Готовую лапшу откинуть на дуршлаг поместить в большое глубокое блюдо. Влить в это блюдо также получившийся сливочный соус. Перемешать все равномерно и разложить по тарелкам. Яйца нарезать кружочками шириной около 0,5см и разложить их сверху на фетучини, посыпать сыром и зеленью. Подавать на стол.

ПИРОЖНОЕ «ТИРАМИСУ»



Потребуется:

*15 шт печенья Савоярди,
50 гр. какао-порошка,
200 мл кофе крепкого заваренного.*

Для крема:

250 гр. сыра Маскарпоне,

*5 шт. яичные желтки,
100 гр. сахарной пудры,
4 ст. л коньяка,
1 ст. сливок,
9 шт. клубники для украшения.*

Способ приготовления: Для приготовления крема в глубокую посуду вбить желтки от яиц и всыпать сахарную пудру. Взбить до образования белой пены. На водяной бане подогреть яичную смесь до густоты. Далее снять с огня и охладить. Охлажденную смесь ещё раз взбить миксером до увеличения в объеме. В отдельной посуде взбить также миксером сливки. В яичную смесь добавить сыр и взбитые сливки, а также коньяк. Перемешать до однородной массы. Далее в квадратную стеклянную или металлическую форму размером примерно 25х25см выложить первым слоем $\frac{1}{4}$ часть крема. Вторым слоем выложить печенье Савоярди, смоченным в холодном кофе, посыпать сверху тонким слоем какао, следующий слой — $\frac{1}{4}$ часть крема, Савоярди, какао. Последним слоем выкладываем остатки крема. Накрыть форму плёнкой и поставить в холодильник на 5 часов. По прошествии указанного времени вынуть торт из холодильника, сверху посыпать густым слоем какао и порезать порционно на кусочки размером 8х8 см. Украсить пирожные клубникой. Подавать на блюде на салфетке.

ГРУЗИНСКИЕ БЛЮДА

АДЖАПСАНДАЛИ



Потребуется:

5шт. баклажан
0,5кг. помидор,
5шт. картофеля,
1шт. перца Чили,
1 пучок зелени петрушки,
1 пучок зелени кинзы,
1 пучок зелени Орегано,
3 шт. репчатого лука,
1 головка чеснока,
8шт. Болгарского перца,
1 ст. л. масла растительного,

*2 ст. л. сахара,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Подготовить все овощи, промыть и высушить. Баклажаны нарезать кольцами толщиной около 1 см, каждое кольцо разделить на четыре равные части, поместить в глубокую миску, посолить и дать постоять. Помидоры облить кипятком, разрезать с одной стороны на четыре части и осторожно снять кожицу с помощью ножа. Нарезать помидоры крупными кубиками. Болгарский перец тоже нарезать большими кусочками шириной около 1см, предварительно очистив от семян. Лук нарезать большими кубиками. Чеснок – пластинами. Картофель, -кружочками толщиной 1см. Перец Чили – тонкими полосками. Когда все овощи подготовлены, а баклажаны дали сок, необходимо этот сок отжать. В казане раскалить растительное масло и обжарить на нём картофель. Когда корочка будет золотистая, картофель вынуть. На этом растительном масле, поочерёдно добавляя все овощи, будем тушить блюдо. Сначала добавляем баклажаны, обжариваем минут пять. Затем-перец болгарский, перемешиваем, добавляем лук. Тушим ещё минут пять. Теперь добавить помидоры, Чили, половинку получившегося чеснока, всыпать сахар, посолить, перемешать, накрыть крышкой и тушить на медленном огне около 10 минут. Далее снимаем крышку, добавляем зелень петрушки, орегано и кинзы, оставшийся чеснок. Снова накрыть крышкой и тушить ещё около 5 минут. Погасить огонь и оставить блюда настаиваться. Блюдо можно употреблять как горячим, так и в холодном виде. Если хотите употреблять блюдо холодным, то постоять ему нужно еще около 1,5 – 2 часов.

РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН ПО-ГРУЗИНСКИ



Потребуется:

*2 шт. баклажан,
2ч.л. приправы Хмели-сунели,
0,5ст. — грецких орехов,
1 пучок зелени петрушки,
0,5ч.л. — винного уксуса,
50гр. — оливковое масло,
3шт.- зелёного салата,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Промыть баклажаны, обсушить и нарезать тонкими пластинами вдоль, посолить каждую. На сковороде разогреть оливковое масло и обжарить на нём баклажаны с двух сторон до золотистой корочки. Подготовить начинку: грецкие орехи измельчить в блендере. Зелень петрушки мелко нарезать. Смешать орехи, соль, приправу, зелень и уксус до однородной массы. Получившейся начинкой заправить баклажаны, положив одну столовую ложку на один край пластины и завернуть в рулетик. Тоже самое сделать с остальными пластинами

баклажанов. Готовые рулетики выложить на плоскую тарелку, перестелив салатом для украшения. Подавать в качестве закуски.

ЧАХОХБИЛИ С КУРИЦЕЙ



Потребуется:

*1 курица целая,
1 ст. л. томатной пасты,
3 шт. помидора,
3 зубчика чеснока,
2 ст. л. муки,
3 головки репчатого лука,
100 гр. сливочного масла,
1 ч. л. аджики,
10 гр. зелени петрушки,
Кориандр – 1 пучок,
Приправа хмели-сунели – по вкусу,
2 шт. сладкого перца,
Красный молотый перец – 1 щепотка*

Соль — по вкусу.

Способ приготовления:

Курицу разделить на кусочки: крылышки, ножки, шейку отдельно, грудку на 4 части и т.д.

В глубокой жаровне растопить 50 гр. сливочного масла и на нем обжарить куски курицы на медленном огне около 20 минут, предварительно посолив.

На отдельной сухой сковороде обжарить муку до коричневого цвета, в муку добавить аджику, томатную пасту, перемешать до однородной консистенции и снять со сковороды.

Репчатый лук порезать полукольцами и обжарить с оставшимся сливочным маслом на освободившейся сковороде.

Обжаренный лук добавить к курице, залить водой так, чтобы она слегка прикрывала курицу, и тушить вместе еще минут 10 тоже на слабом огне.

Теперь на сковороде обжарить помидоры, предварительно ошпаренные кипятком, освобожденные от кожуры и разделенные на 4 части.

Обжаренные овощи, муку, аджику, специи и пасту тоже поместить в жаровню, добавить измельченную зелень и тушить еще около 20 минут до готовности. В последнюю очередь перед окончанием варки добавить перец, нарезанный соломкой и дольки чеснока. Отключить плиту и дать настояться. Подавать горячим в глубоких тарелках.

ХИНКАЛИ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

Потребуется:

1кг.пельменного теста (см. стр. 291),

300гр. картофеля,

4шт. репчатого лука,

200гр. говядины,

*300гр. грибов шампиньонов,
100гр. зеленого лука,
3ст. л. масла растительного,
50гр. масла сливочного,
перец черный молотый – по вкусу,
соль – по вкусу.*

Способ приготовления: Для приготовления фарша говяжье филе пропустить на мясорубке вместе с репчатым луком, картофель измельчить на крупной тёрке, зелёный лук – нарезать. Измельченные грибы предварительно обжарить на растительном масле. Далее смешать все составляющие: мясо, лук репчатый, лук зеленый, грибы, картофель. Посолить, поперчить.

Из пельменного теста сделать вытянутую колбаску, нарезать кусочками толщиной примерно 1см. Из каждого кусочка с помощью скалки раскатать кружочки диаметром 8–10см, на каждый выложить фарш по 1 ст. л. По краю складочками завернуть тесто и придать форму хинкали. При необходимости срезать лишнюю верхушку. Получившиеся хинкали опустить в кипящую подсоленную воду и варить около 10–11 минут до тех пор, пока они не всплывут и не надуются. Готовые хинкали вынуть из кастрюли с помощью шумовки в большую глубокую посуду, сверху посыпать перцем и полить растопленным сливочным маслом. Едят хинкали руками вместе с бульоном, образовавшимся внутри.

ЛОБИО



Потребуется:

*500гр. фасоли красной,
1 пучок зелени петрушки,
5 пучков зелени кинзы,
3 головки репчатого лука,
1 головка чеснока,
молотый красный перец — по вкусу,
2ч.л. кориандра,
2 ч.л. приправы Хмели-сунели,
1 ст. л. яблочного уксуса,
перец чёрный молотый — по вкусу,
1 ст. л. соли,
100мл. оливкового масла,
1 стакан зерен граната.*

Способ приготовления: Фасоль промыть и замочить в кастрюле в тёплой воде так, чтобы вода её покрывала и оставить на ночь. Утром фасоль освободить от воды, залить новой и поставить на плиту, довести до кипения, и тушить около 2 часов. Репчатый лук нашинковать и обжарить на оливковом масле до состояния

прозрачности лука. Когда фасоль будет готова, слить оставшуюся воду, добавить обжаренные лук, соль, приправу кориандра и хмели-сунели. Перемешать до однородной массы.

Дополнительно добавить пропущенной через пресс или измельченные чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы, все перемешать. Всыпать немного красного перца, чёрного перца, влить яблочного уксуса. Все ещё раз перемешать и можно подавать к столу, разложив порционно и посыпав зернами граната. Лобио можно подавать в холодном виде в качестве закуски.

ИНДИЙСКИЕ БЛЮДА

ЧАЙ МАСОЛА



Потребуется:

*2:1 молока и воды,
1–2ст. л. чёрного чая,
1ст. л. сахара или мёда,
1 щепотка молотого перца,
1 щепотка кардамона
1 щепотка корицы,
1 щепотка молотого имбиря,
1 щепотка мускатного ореха,
1 гвоздика.*

Способ приготовления: Смешать воду с молоком, довести до кипения. Добавить все ингредиенты и варить 5 минут, постоянно

помешивая. Выключить, закрыть крышку и дать настояться 10–15 мин. Процедить перед подачей. Пить тёплым!

ПУРИ

Потребуется:

*220гр. мука пшеничная,
1ст. л. мука рисовая,
70–80мл. воды,
1ст. л. топленого масла,
0,5ч.л. соли,
0,5ч.л. кумина,
0,5ч.л. кукурма,
масло для жарки.*

Способ приготовления: Семена кумина немного размять, чтобы раскрыть аромат. В воду добавьте все специи, соль и масло. Постепенно всыпать муку. Замесить тесто. Разделить на 14–15 кусочков. Раскатать лепешки толщиной 2–3 мм и сразу пожарить их во фритюре. Масло для жарки должно быть в меру горячим, но не дымиться. Опустить лепешку целиком в жир. Он должен полностью покрыть ее. Пури поднимется на поверхность и начнет раздуваться. Обжарить до золотистого цвета и перевернуть. Вынуть из фритюра и переложить на салфетку. Сразу можно подавать к столу!

ЧАЙ ЗЕЛЕНый С МОЛОКОМ

Потребуется:

*1 стакан молока,
5 коробочек зеленого кардамона,
2 коробочки черного кардамона,*

*1/4 ч.л. гвоздики,
2 горошины душистого перца,
1 палочка корицы,
1 ст. л. свежего натертого корня имбиря,
мускатный орех — на кончике ножа,
сахар или мёд по вкусу,
зеленый чай листовой.*

Способ приготовления: Коробочки кардамона разломить, вычистить зернышки. Головки гвоздики, душистый перец и палочку корицы разломить. Свежий корень имбиря вымыть, очистить от кожицы и натереть на мелкой терке или мелко нарезать. Молоко нагреть почти до кипения. В горячее молоко положить специи: зеленый и черный кардамон, гвоздику, душистый перец, корицу, мускатный орех и натертый имбирь. Варить молоко со специями на маленьком огне 1–2 минуты. Заварить зеленый листовой чай, примерно 1/3 от количества молока. Через мелкое сито влить в чай горячее молоко со специями. При желании можно добавить сахар или мед.

БИРИАНИ



Потребуется:

60гр. масло топленого,
10гр. кинзы,
60гр. кураги,
2гр. перца чили,
200гр. риса басмати,
20гр. орехов кешью,
30гр. миндаля,
2гр. куркумы,
4гр. корицы (палочки),
1гр. кориандр,
1гр. кардамон (в зернах),
15гр. имбирь (корень),
25гр. изюма,
4гр. чеснока,
80гр. лука репчатого,
100гр. перца болгарского красного,
40мл. масло подсолнечного,
соль по вкусу.

Способ приготовления: Промыть рис в холодной проточной воде. Очистить и мелко нарезать лук, чеснок и имбирь; курагу разрезать пополам; очистить болгарский перец от семян и перепонки и нарезать средними кубиками; перец чили нарубить мелко с семенами. На среднем огне растопить сливочное масло, добавить 3 столовые ложки подсолнечного масла и обжарить орехи в течение 1 минуты. Добавить лук и жарить вместе 2 минуты, далее добавить изюм, курагу, корицу, кешью, кардамон и имбирь и жарить вместе еще 1 минуту. Добавить болгарский и чили перец; засыпать и разровнять рис; аккуратно влить питьевую воду так, чтобы вода чуть покрывала рис. Подсолить и довести до кипения, накрыть крышкой и варить на слабом огне в течение 8 минут. Добавить кориандр, куркуму, чеснок, перемешать, посолить по вкусу, накрыть крышкой и дать настояться 10 минут. Разложить блюдо по тарелкам, украсить крупно нарезанной кинзой и подавать к столу.

ТХАНДАЙ

Потребуется:

500мл. молока,
300 мл. воды,
0,5 стакана изюма,
0,3 стакана фисташек,
1,5ст. л. семян аниса,
0,3ст. л. кардамона,
1—2 ст. л. меда.

Способ приготовления: Промыть изюм и залить его горячей водой на 10 минут. В маленькой кастрюльке минут десять кипятить анис в зернах. Фисташки очистить от шелухи. Фисташки, изюм, растолченные семена кардамона положить в блендер. Налить немного молока и прокручивать до полного измельчения

ингредиентов. Анисовую воду процедить через сито или двойной слой марли. Развести мед и дать жидкости остыть. Все соединить вместе, очень хорошо перемешать и охладить. Перед подачей на стол обязательно взболтать. Подать с листиками мяты.

КУРИНЫЕ ОКORОЧКА ПО- ИНДИЙСКИ

Потребуется:

*500 гр. куриных окорочков,
3 ст. л. йогурта без добавок,
1 зубчик чеснока,
1 ч. л. карри,
0,5 ч. л. куркумы,
0,5 ч. л. имбиря сушеного,
0,5 ч. л. паприки,
0,25 ч. л. перца черного молотого,
1 ч.л. кориандра молотого,
1 ст. л. масла оливкового,
2 ст. л. лимонного сока,
1 ч. л. уксуса винного,
3 гр. красителя пищевого красного.*

Способ приготовления: Куриные окорочка разрезать на две части — ножку и бедро. Ножом сделать неглубокие разрезы по куриной мякоти. Подготовить первый маринад: смешать в миске оливковое масло, лимонный сок, чеснок пропустить через пресс, сушеный имбирь, молотый перец чили, перец черный молотый, соль. Обмазать маринадом кусочки куриного мяса и дать мясу промариноваться 30 минут. Пока маринуется мясо, приготовить второй маринад. Для этого в миске смешать йогурт, винный уксус, куркуму, порошок карри, сладкую паприку, пищевой краситель, кориандр молотый. Хорошо перемешать все ингредиенты маринада. Посолить маринад по вкусу. Хорошо обмазать вторым маринадом

кусочки мяса. Выкладывать куриные окорочка на противень. Отправить сначала в разогретую до 100 градусов духовку на 15 минут. При невысокой температуре маринад немного подсушится и впоследствии не будет подгорать при повышении температуры. Увеличить температуру в духовке до 160 градусов и готовить окорочка еще 30 минут. Готовые куриные окорочка по-индийски подавать с отварным рисом и свежими овощами.

КАРРИ ОВОЩНОЕ

Потребуется:

*1 шт. репчатого лука,
3 ч.л. чесночной пасты,
3 ч.л. имбирной пасты,
3 ч.л. универсальной масалы,
1 ст. л. томатной пасты,
700 мл овощного бульона или воды,
200 мл кокосового молока или сливки,
1 шт. палочки корицы или 1/2 ч.л. молотой корицы,
соль по вкусу,
1/2 ч. л. черного перца,
1 шт. цветной капусты,
2 шт. картофеля,
2 шт. помидора,
2 шт. моркови,
200 гр. зеленого горошка,
200 гр. шпината нарезанного.*

Способ приготовления: Разогреть масло в глубокой сковороде или кастрюле. Добавить мелко нарезанный лук и чесночную пасту. Обжарить 4–5 мин. на сильном огне, а затем 5 мин. на маленьком огне, пока лук не станет золотисто-коричневым. Добавить имбирную пасту и обжарить еще 2 мин. Теперь добавить универсальную масалу

и тушить, пока специи не начнут издавать сильный аромат. Добавить томатную пасту, перемешать. Добавить бульон и кокосовое молоко, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 10 мин. Тем временем очистить и нарезать кубиками картофель, морковь – кружочками или четвертинками, цветную капусту разделить на соцветия. Томаты обдать кипятком, снять кожуру и порезать дольками. Добавить овощи в соус и тушить еще 20–25 мин, пока овощи не станут мягкими. За 5 мин. до окончания варки, всыпать в кастрюльку зеленый горошек и порезанный шпинат. Проварить 5 мин. Выключить огонь, добавить сок лайма или лимона, перемешать. Подать к столу, украсив нарезанным кориандром. В качестве гарнира подавать лепешки или отваренный рис басмати.

КАРРИ ИЗ КРЕВЕТОК С РИСОМ



Потребуется:

*500 гр Королевских креветок,
1 ст. ложка рисовой муки,
2 ст. ложки соевого соуса,*

*2 зубчика чеснока,
1 ст. ложка приправы карри,
1 ст. ложка кокосовой стружки,
1 стакан риса,
специи,
соль по вкусу,
оливковое масло.*

Способ приготовления: Креветки очистить от панциря. На сковороде разогреть оливковое масло и обжарить до золотистой корочки, добавить соль и специи. Затем креветки вынуть с помощью шумовки. В масло на сковороде засыпать рисовую муку, приправу, измельченный чеснок, соевый соус и при необходимости добавить немного воды, чтобы при смешивании получился соус по консистенции сравнимый со сметаной, в соус всыпать кокосовую стружку и довести до кипения. Огонь выключить и соус смешать вместе с креветками.

Подавать на стол с отварным рисом.

КАРРИ РЫБНОЕ

Потребуется:

*600 гр. филе крупной речной рыбы,
1 шт. помидор,
1,5 ст. л. имбирной пасты,
2 шт. лаврового листа,
1 ч. л. кумина молотого,
1 ч. л. кориандра молотого,
½ ч. л. семчи зиры,
½ ч.л. соли,
1 ч.л. куркумы,
3 ч.л. чесночно-перечной пасты,
2 шт. зеленого чили,*

*200 мл воды,
масло для обжарки.*

Способ приготовления: Разрезать рыбное филе на крупные куски. Смешать соль и $\frac{1}{2}$ ч.л. куркумы и замариновать в этой смеси специи рыбу на 10–15 мин. Разогреть масло и обжарить в нем кусочки рыбы на среднем огне в течение 5–8 мин. В том же масле в течение 1 мин. обжарить семена кумина, и мелко раскрошенные лавровые листья. Добавить очищенный помидор, молотый кумин, молотый кориандр, соль и оставшуюся куркуму. Обжаривать специи 2 мин. Затем добавить имбирную и чесночно-перечную пасту. Добавить воду и дать ей закипеть. После чего добавить обжаренные кусочки рыбы. Тушить 5 мин. Уменьшить огонь. Положить кусочки зеленого чили и свежий кориандр. Потушить еще 2–3 мин. и снимать с огня. Подавать с индийским рисом басмати.

УЗБЕКСКИЕ БЛЮДА

ЧУЧВАРА ЖАРЕНАЯ



Потребуется:

*500 гр. теста пельменного (см. стр. 376),
500 гр. филе говядины,
2 головки лука репчатого,
соль — по вкусу,
перец черный молотый — по вкусу,
500 гр. масла растительного,
200 гр. сметаны.*

Способ приготовления: Для приготовления фарша филе говядины нарезать очень мелкими кубиками, лук измельчить тоже мелко и перемешать вместе с мясом. Посолить, поперчить по вкусу.

Из теста раскатать продолговатую лепешку толщиной 1мм., из которой нарезать квадратики размером 5х5см. В получившиеся квадраты сложить фарш чуть меньше 1 ч.л. на каждый. Придать форму треугольника и соединить по краям и два угла. Во фритюре либо в глубокой сковороде предварительно разогреть растительное масло и получившиеся узбекские пельмени обжарить в этом масле до золотистого цвета в течение около 1 минуты. Подавать чучвару к столу со сметаной.

ЛАГМАН



Потребуется:

2 порции теста для лапши со стр. 293

500 гр. баранины,

150–200 мл. масла или жира,

3–4 шт. лука,

1 шт. средняя репка,

4–5 шт. помидоров,

1 головка чеснока,

*2–3 шт. моркови,
1 пучок джусаи,
2 шт. перца чили,
5–6 шт. сладкого перца,
100–150 гр. фасоли,
специи и соль по вкусу,
2–3 веточки сельдерея.*

Способ приготовления: Замесить тесто для лапши и сформировать из него фигуру шарообразной формы, накрыть полотенцем и настоять не менее двух часов. Тщательно разминать тесто руками не менее 15 минут. Для достижения пластичного состояния нужно смазать его маслом и раскатать на столе в змееподобную форму. Накрыть тазиком и настаивать не менее 30 минут. Раскатать получившийся жгут еще больше, увеличив его длину. Нарезать из него небольшие кусочки шириной не более 2–3 см, смазать их маслом и раскатать в жгуты длиной 15–20 см. Затем опять их смазать маслом, накрыть и настаивать еще не менее 30 минут. Продолжать вытягивание полосок, раскатывая их по толщине и удлинняя. Нужно прижать один конец жгута ладонью к поверхности, а другой оттягивать на 5–6 см. После этого опять смазать маслом, накрыть крышкой и настоять в течении получаса. Далее растягиваем лапшу, держа их за оба конца и слегка крутя. Крутящее движение обеспечивает нужную пластичность и растягивание. При этом нужно их слегка стряхивать и ударять об стол – это придает им достаточную прочность и требуемую форму. Раскручивая таким образом каждую мучную полоску, можно достичь многометровой длины. Смазанная предварительно маслом, такая лапша отлично сохраняется в холодильнике. Варить в подсоленной, кипящей воде лапшу 3–5 минут. Можно варить по частям.

Порезать лук кольцами, а почищенные морковь и репу – кусочками по 1,5 см. Нашинковать сладкий перец тонкими

соломинками. Удалить пленку с помидоров, полив их поочередно горячей и холодной водой. Сформировать из них небольшие кубики. Нарезать джусай и фасоль маленькими кусочками до 2–3 см длиной. Чесночные зубчики разрезать на 4–6 частей. Один перец чили необходимо добавить в соус, а другой нарезать длинными соломинками.

Разогреть масло и обжарить косточки на сильном огне до появления поджаристого цвета. Добавить мясные куски и жарить, пока не выкипит сок и не растопится жир. Добавить порезанный лук и поджаривать до пожелтения. Добавить в емкость морковь, фасоль, репу и редьку. Жарить овощи до тех пор, пока морковь не станет темного цвета. Добавить к полученной массе стручковый перец, сельдерей и помидоры. Добавив специи, размешать все на сильном огне. После выкипания томатного сока, бросить сладкий перец и мешать 2 минуты. Долить немного воды, чтобы покрыло всю массу. После закипания уменьшить огонь и оставить еще на 10–15 минут. Добавить соль и джусай, все размешать и снять через 3–5 минут.

Глубокую тарелку наполнить на три четверти лапшой. Добавить 1/4 части мясного отвара. Отдельно и по вкусу подавать зелень, приправы и специи.

БЕШБАРМАК



Потребуется:

Тесто для лапши стр. 293

Для бульона:

1300г баранины (и/или говядины) с косточкой,

2шт. лаврового листа,

4шт. лука репчатого,

1 большая морковь

зелень петрушки,

несколько горошин душистого перца,

соль.

Способ приготовления: Мясо вымыть. В кастрюлю положить мясо, залить холодной водой и поставить на огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь, снять пену. Варить 3–3,5 часа при слабом кипении, прикрыв крышкой, пока мясо не станет мягким и будет очень легко отделяться от кости. За 1–1,5 часа до окончания варки в бульон положить 1–2 очищенных луковицы, 1 очищенную морковь, лавровый лист, душистый перец горошком и соль. Пока варится бульон, приготовить тесто для лапши. Затем стол густо

посыпать просеянной мукой и выложить тесто. Отделить от теста кусочек, величиной со среднее яблоко. На посыпанном мукой столе раскатать тесто в довольно тонкий пласт. Тесто нужно постоянно посыпать мукой, чтобы оно не липло к рукам и рабочей поверхности. Тесто должно раскатываться с усилием. Раскатанное тесто разрезать на полосы, а полосы разрезать на ромбы. Разложить ромбы на пергаменте или на свободном столе, посыпанном мукой. Оставить ромбы подсохнуть на 30–40 минут. Из бульона, при помощи шумовки вынуть мясо и отложить его в сторону. Также удалить из бульона специи, а сам бульон процедить через несколько слоев марли. Бульон желательно остудить и охладить, чтобы снять с его поверхности застывший жир. Мясо немного остудить, отделить от костей, и нарезать или разобрать на небольшие кусочки. Лук (2 шт) нарезать кольцами или полукольцами. В сковороде разогреть снятый с бульона жир или немного растительного масла, выложить половину лука (1 шт), немного посолить и слегка обжарить до мягкости. В кастрюлю налить 2 черпака бульона, положить вторую, нарезанную кольцами или полукольцами, луковицу, густо посыпать свежемолотым перцем, довести бульон до кипения и готовить 1–2 минуты. Вынуть лук шумовкой и переложить в миску. К бульону, в котором варился лук добавить еще 4–5 черпаков бульона, долить воду и посолить, по вкусу. В кипящем бульоне с водой отваривать небольшими партиями подсушенные ромбы 7–8 минут. Отваренные ромбы вынуть шумовкой, переложить на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, затем переложить лапшу к обжаренному луку и перемешать, чтобы ромбы не склеивались. Таким образом, отварить нужное количество ромбов и смешать их с жареным луком. На широкую тарелку выложить отваренные ромбы, располагая их ближе к краям тарелки. По центру тарелки уложить мясо. На мясо выложить припущенный в бульоне лук и все густо посыпать свежемолотым перцем. К готовому бешбармаку подать разлитый по пиалам или суповым тарелкам горячий бульон, густо посыпанный рубленой зеленью.

МАНТЫ – РОЗОЧКИ



Потребуется:

Для тесто:

0,5 ст. воды,
0,5 ст. молока,
2 ст. л. масла растительного,
1 яйцо,
3 стакана муки,
1 ч.л. соли.

Для начинки:

500 г. фарш мясной,
2–3 шт. крупных луковицы,
2 шт картофеля,
соль, перец — по вкусу,
растительное масло,
0,5 стакана воды.

Способ приготовления: Сначала подготовить фарш: Фарш мясной (лучше смешанный из говядины и свинины) поместить в глубокую емкость, влить воды, посолить, поперчить и перемешать. Луковицы

очистить и нашинковать. Картофель нарезать мелкими кубиками. Добавить овощи в фарш и тоже перемешать. Далее горкой на стол насыпать муку, в середине которой сделать ямку, вбить туда яйцо, масло и постепенно воду с молоком. Осторожно перемешивая, замесить крутое тесто. Поместить в холодное место примерно на 30 минут. Затем раскатать тесто в очень тонкий пласт. Для удобства можно разделить тесто на 3–4 части. Разрезать на полоски около 7–8 см шириной и около 40 сантиметров в длину. На каждую полоску вдоль положить фарш и свернуть вдоль полоску пополам, чтобы фарш оказался внутри. Свернуть каждую рулетиком и придать форму розочки. Лист мантоварки, пороварки или мультиварки смазать растительным маслом и выложить получившийся розочки. Готовить на пару около 40–45 минут. Подавать со сметаной или сметанным соусом.

ШУРПА



Потребуется:

1 большая картофелина (около 200 г),

3 помидора (около 200 г) или 2 ч.л. томатной пасты,

*1 красный сладкий перец (около 250 г),
2 большие луковицы (около 400 г),
0,5 кг жирной баранины (ребрышки, грудинка, седло),
2 морковки (около 250 г),
1/2 ч. ложки зиры,
1/2 ч. ложки кориандра,
3–4 горошины душистого перца,
1/3 ч. ложки свежемолотого черного перца,
красный горький перец,
соль,
пучок свежего укропа,
2–2,5 литра воды.*

Способ приготовления: Мясо не разрезать, положить в кастрюлю с холодной водой и варить на медленном огне 2–2,5 часа, периодически снимая с поверхности бульона пенку. Мясо вынуть из бульона, снять с костей, нарезать на кусочки, вернуть в бульон. Немного посолить, добавить специи. Традиционно для шурпы все овощи нарезать крупно. Лук нарезать кольцами или полукольцами, половину лука добавить в кастрюлю. Сладкий перец нарезать крупными дольками, помидоры – на половинки, морковь толстыми кружочками. Можно предварительно помидоры ошпарить кипятком и снять с них шкурки. Добавить овощи в бульон. Варить минут 15–20. Картофель нарезать крупными кусками на 4–6 частей. Положить в кастрюлю. Через 10 минут положить в суп оставшийся лук. Посолить. Положить пучок перевязанного укропа. Варить до готовности картошки. Разлить шурпу в глубокие плошки, посыпать мелко нарезанной зеленью и подавать к столу.

УРАМА-МАНТЫ



Потребуется:

Тесто для пельменей (стр. 291)

Для начинки:

800 – 1000 гр. мясного фарша,

1 кг. лука,

1 ст. л. соли,

1 ч. л. перца

200 гр сметаны, кефира или майонеза,

150 гр сливочного масла.

Способ приготовления:

Приготовить крутое тесто, раскатать. Разделить на три равные части, дать отлежаться, завернув в полотенце. Раскатать лепешку диаметром 50 – 55 см – разрезать на две ровные половинки, смазать сметаной, кефиром или майонезом. Для начинки в мясной фарш добавить измельченный мелкими кубиками лук, посолить и поперчить. Равномерно перемешать. Уложить на лепешку равномерно, отступая от края 0,5 см. Свернуть рулетом и соединить в кольцо, слепив края между собой. Получившееся кольцо уложить на лист мантоварки или пароварки, предварительно смазанный маслом. Поставить готовиться на 30 минут. Готовый рулет нарезать

на куски шириной примерно 4–5 см. Уложить на общее блюдо, полить растопленным сливочным маслом и подавать к столу. Можно сразу выкладывать на порционные тарелки.

ДОЛМА



Потребуется:

*20 шт. виноградных листьев,
3–4шт. репчатого лука
600гр бараньего фарша
200гр риса,
1 ст. л. растительного масла,
1 пучок зелени петрушки,
500гр бараньего бульона,
соль, перец, специи по вкусу.*

Способ приготовления: Предварительно измельчить репчатый лук кубиками и зелень петрушки. Рис промыть, но не варить.

Смешать ингредиенты до однородной массы: мясо, рис, лук и зелень. Добавить приправу и соль по вкусу.

Далее на каждый виноградный лист положить по сформированной котлетке из получившегося фарша и завернуть конвертиком. Все конвертики выложить на дно кастрюли и залить мясным бульоном так, чтобы он слегка покрывал долму. Влить в бульон растительное масло. Варить на медленном огне около часа. Готовое блюдо вынуть из бульона и поместить на тарелку. Можно подавать со сметаной или другим соусом. Добро пожаловать к столу!

ХАНУМ

Потребуется:

*500–600 гр. мука пшеничная,
100 мл. воды,
1–2 ст. л. подсолнечного масла,
600 гр. баранины,
5 шт. картофеля,
2–3 шт. луковицы,
1 ст. л. сливочного масла,
45гр. курдючного жира,
кориандр по вкусу,
кумин по вкусу,
паприка по вкусу
соль.*

Способ приготовления: В глубокой миске просеять муку. В муке сделать углубление и влить туда холодную воду, подсолнечное масло, добавить щепотку соли. Замесить тесто, добавляя по необходимости муку. Тесто должно быть достаточно крутым. Накрывать тесто пленкой и убрать в холодильник на 1 час. Пока тесто охлаждается, нужно приготовить начинку. Промыть мясо и измельчить его. Чем меньше будут кусочки, тем лучше. То же

сделать с курдючным жиром. Измельчить лук и добавить его к мясу. Помять мясо, чтобы оно немного пустило сок, посолить и добавить специи. Очистить картофель и нарезать его маленькими кубиками. Добавить картофель в мясо. Тесто достать из холодильника, разделить его на две части. Раскатать их в тонкие пласты. Начинку тоже разделить на 2 части и выложить ее тонким слоем на тесто, при этом оставить края свободными. Свернуть тесто в рулет и защипать края. Смазать рулеты растопленным сливочным маслом. Поместить рулет в пароварку и готовить ханум 45–60 минут. Если у вас есть мультиварка, можете воспользоваться ею для приготовления ханума.

ПЛОВ

Потребуется:

*500 гр мякоти свинины или баранины,
2 стакана риса,
2–3 головки репчатого лука,
1 головку чеснока,
4 шт моркови,
2–3 шт болгарского зеленого перца,
растительное масло для обжарки,
соль и черный молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления: Мясо порезать кусочками и обжарить в жаровне на предварительно разогретом растительном масле. К обжаренному мясу добавить нашинкованный лук и натертую соломкой морковь, обжарить вместе. Затем добавить порезанный зеленый перец и тоже слегка обжарить. Залить водой (4 стакана) и довести до кипения. Посолить и приправить по вкусу. Рис промыть в большом количестве воды и опустить в воду, разровнять, но не мешать. Когда рис закипит, сделать маленький огонь, накрыть крышкой и на полчаса оставить тушиться. За пять минут до окончания варки открыть крышку, сделать в середине углубление, положить

неочищенную головку чеснока, накрыть крышкой и тушить еще пять минут. Подавать на стол горячим.

МЕКСИКАНСКИЕ БЛЮДА

КЕСАДИЛЬЯ С ГРАБАМИ



Потребуется:

*6шт Лепешек Тортильи Ø 23см (стр. 290),
300гр. грибов шампиньонов,
2 головки репчатого лука,
3шт. помидоров,
200гр твердого сыра
20 гр. зелени петрушки,
зеленый салат для украшения.*

Способ приготовления: Грибы с луком измельчить на мелкие кусочки и обжарить в масле до готовности. Помидоры нарезать кубиками. Зелень измельчить. Сыр натереть. Все овощи перемешать,

добавить сыр и придать однородную массу. Получившейся смесью начинить тортильи следующим образом: на половинку круглой лепешки выложить начинку и накрыть второй половинкой. Разрезать тортилью пополам, чтобы получились треугольники. Треугольники обжаривать на сковороде без масла до полного растворения сыра. Подавать на широком блюде, где в качестве украшения красиво выкладывают зеленый салат.

ТОСТАДОС С КАЛЬМАРАМИ

Потребуется:

*6 шт лепешек тортильи Ø 23см (стр. 290),
8 шт. салата зеленого (Латук),
30–36 шт. помидоров Черри,
3 зубчика чеснока,
100 гр. зеленого лука,
1 шт. Болгарского перца красного,
1 шт. Болгарского перца желтого,
1шт. перца красного Чили,
50гр. зелени кинзы,
3шт. кальмаров очищенных,
1 ст. л. кетчупа,
100гр. сыра твердого Чедар,
соль, перец черный молотый – по вкусу,
1шт. лайма,
80гр. оливкового масла.*

Способ приготовления: В первую очередь для Тостадос приготовить овощной салат. Зеленый лук нарезать соломкой около 3см., перец желтый и красный – тоже соломкой, перец Чили – тонкими кружочками. Латук и кинзу – нашинковать, помидоры Черри – половинками, чеснок измельчить, лук красный репчатый – полукольцами. Все ингредиенты поместить в глубокую посуду,

посолить, поперчить, добавить сок лайма и залить 3ст. л. оливкового масла.

Теперь необходимо подготовить кальмары. Нарезать кальмары кольцами. На сковороде раскалить оливковое масло и обжарить кальмары, посолив и поперчив их. Для придания кальмарам цвета кладем в обжарку кетчуп. Жарить кальмары около 5 минут.

На каждую лепешку Тортильи выложить по горстке салата, распределив его равномерно, сверху салата выложить по 3–4 шт поджаренные кальмары, а на кальмары посыпать тертый сыр. Можно подавать на стол.

БУРРИТО СО СМЕШАННЫМ ФАРШЕМ

Потребуется:

*6 шт. лепешек тортильи Ø 28см (стр. 290),
3шт. болгарского красного перца,
4–5 зубчиков чеснока,
1б. кукурузы консервированной,
1 головка лука репчатого,
200гр. жареных шампиньонов,
30гр. петрушки,
2ст. л. томатной пасты,
100гр. сметаны,
150гр. сыра твердого,
800гр. мясного смешанного фарша (свинина и говядина),
оливковое масло для обжарки,
соль, перец, специи по вкусу.*

Способ приготовления: На сковороду влить растительное масло и обжарить измельченные репчатый лук и чеснок около 3 минут. Добавить мясной фарш, посолить, всыпать специи. Обжаривать еще 5–8 минут. За 2 минуты до окончания обжарки в фарш добавить томатную пасту, все перемешать. Готовый фарш выложить

в глубокую посуду. При этом на сковороде обжарить овощи: кукурузу, измельченные перец (соломкой), шампиньоны, петрушку. Далее к овощам добавить мясной фарш и смешать до однородной массы.

Каждую лепешку Тортильи смазываем сметаной и выкладываем получившуюся смесь примерно по 3 столовые ложки с горкой на край каждой. Посыпать тертым сыром и свернуть рулетом или конвертиком. Разогреть получившийся Буррито в микроволновой печи около минуты, чтобы сыр расплавился. По желанию к столу подавать со сметаной. Приятного аппетита!

БУРРИТО С ФАСОЛЬЮ



Потребуется:

*6шт лепешек тортильи Ø 26–28см (стр. 290),
100гр консервированной красной фасоли,
1 зубчик чеснока,
1шт. сладкого красного Болгарского перца,
300гр. филе говядины,*

*200гр. твердого сыра,
1 пучок зелени петрушки,
2 ст. л. кетчупа,
1 головка репчатого лука,
6шт. листьев салата,
2 ст. л. оливкового масла,
2 шт помидора,
250гр. грибов шампиньонов,
соль, перец, приправа по вкусу,
молотый красный перец чили.*

Способ приготовления: Мясо говядины нарезать не совсем мелкими кусочками и обжарить на оливковом масле в течение 10 минут.

Подготовить овощи для дальнейшей обжарки:

лук измельчить, красный перец нарезать соломкой, томаты и грибы — кубиками. Прожарить все на оливковом масле поочередно добавляя: сначала лук около 3 минут, затем перец, грибы и томаты

В последнюю очередь добавить измельченную зелень петрушки, жареное мясо и фасоль консервированную. Всыпать соль, перец, приправу и влить кетчуп. Все равномерно размешать. Получившийся фарш поместить в глубокую посуду.

Далее работаем с лепешками:

на каждую лепешку кладем по листу салата, сверху салата выкладываем около 3 ст. л. готового фарша и посыпать тертым сыром. Свернуть лепешку в трубочку, как показано на рисунке выше. Перед подачей при желании буррито можно обжарить на сухой сковороде или на гриле с двух сторон.

ТАКО С КУКУРУЗОЙ

Потребуется:

*6шт. лепешек тортильи Ø 20см (стр. 290),
2шт. помидора среднего размера,
30гр. зелени петрушки или кинзы,
500гр. говяжьего фарша,
1 большая головка репчатого лука красного,
2шт. сладкого красного перца,
200гр. твердого сыра,
1шт. перца Чили красного,
соль,
приправа для мяса — по вкусу,
200гр. консервированной кукурузы,
2ст. л. оливкового масла,
100гр. сметаны.*

Способ приготовления:

Для начала придать лепешкам нужную форму: для этого готовые лепешки необходимо смазать оливковым маслом, выложить на решетку, свернув буквой «П» и подержать в духовке около 5 минут при температуре 200°C.

Затем вынуть остужать готовые лепешки, а пока приготовить начинку.

Репчатый лук нарезать полукольцами, помидоры измельчить кубиками, перец сладкий — соломкой, перец Чили — тонкими кружочками. Зелень нарезать не совсем мелко. На раскаленную сковороду влить оливковое масло, обжарить лук около 3 минут, затем поочередно добавить фарш, перец, помидоры, обжарить 3—5 минут. И, в последнюю очередь, всыпать зелень и кукурузу. Все перемешать до однородной массы, посолить, поперчить и приправить. Подержать на огне еще пару минут. Готовые лепешки начинить получившимся фаршем, сверху фарша посыпать тертым сыром и положить по 1 ч.л. сметаны. Тако готов!

СЕВИЧЕ С КРЕВЕТКАМИ

Потребуется:

*0,5 кг. креветок,
0,5 кг. семги,
2 шт. апельсина,
1 головка красного репчатого лука,
1 ст. л. соевого соуса,
3 ст. л. оливкового масла,
1 пучок зелени петрушки,
соль и черный перец – по вкусу.*

Способ приготовления: Семгу очистить от кожицы, обильно смазать смесью соли с перцем, поместить в глубокую емкость и оставить просаливаться на ночь. Утром снять с семги лишнюю соль и нарезать тонкими полосками. Креветки отварить, освободить от панциря. Смешать креветки с семгой, добавить оливковое масло, сок апельсина, нарезанный полукольцами лук, измельченную зелень, соевый соус. Все еще раз перемешать и подавать на стол порционно.

КУКУРУЗНЫЙ СУП



Потребуется:

*1б – Кукурузы консервированной,
400гр – филе курицы,
1 стакан риса отварного,
2шт лука репчатого,
200гр сыра твердого,
1,5 стакана молока,
1шт красного сладкого перца,
2 ст. л. растительного масла,
соль – по вкусу,
перец черный молотый – по вкусу,
зелень петрушки для украшения.*

Способ приготовления: Нашинкованный лук обжарить в растительном масле до полуготовности. Куриное филе порезать кубиками и добавить к луку, обжаривать еще в течении 5 минут. Красный перец разрезать вдоль на 4 части, освободить от семян и нарезать полосками. В глубокую кастрюлю сложить все составляющие: лук, курицу, перец, рис отварной, кукурузу и залить

водой так, чтобы она слегка их покрывала, всыпать соль и перец. Поставить на огонь и варить 5 минут. Пока суп варится, натереть сыр на крупной терке. Всыпать сыр в суп и добавить молоко. Все равномерно размешать. Поварить еще минуты 3. Мексиканский суп готов! Подавать на стол горячим, украсив зеленью.

ШОТЛАНДСКИЕ БЛЮДА

ЯЙЦА ПО-ШОТЛАНДСКИ



Потребуется:

10 шт. яиц,
800 гр. свиных сосисок,
3–4 пера зеленого лука,
7–8 стеблей петрушки,
1 мускатный орех,
1 ст. л. горчицы,
соль, перец по вкусу,
1–2 ст. л. муки,
100 г. понировочных сухарей,
200 г. растительного масла.

Способ приготовления: Разбить два яйца в миску, убрать в сторону. Разрезать сосиски вдоль и извлечь мякоть. Положить яйца в сотейник, залить холодной водой и варить 3–4 минуты, затем поместить яйца в холодную воду для остывания. Затем очистить. Нарезать травы, смешать с мякотью сосисок, натёртым мускатным орехом, горчицей. Если нужно, посолить и поперчить. Скатать восемь шариков. В блюде насыпать муку. Яйца взбить. В миску положить сухари. Один шарик раскатать в овал. Яйцо обкатать в муке, затем положить его на край овала и завернуть фарш. Сделать это так, чтобы фарш покрыл всё яйцо. Окунуть его во взбитые яйца, затем в панировку. Повторить процедуру с оставшимися яйцами. Разогреть масло в сотейнике. Аккуратно опустить в масло яйца и жарить их 5 минут, пока фарш не покроется аппетитной корочкой. Перед подачей положить яйца на бумажное полотенце, чтобы стёк лишний жир. Подавать с зелёным салатом.

РЫБА ПО-ШОТЛАНДСКИ

Потребуется:

1кг. лосося,
2шт. лук батун,
соль, перец по вкусу,
1 стакан вина белого сухого,
1 щепотка муската,
зелень петрушки.

Способ приготовления: Положить лосось в кастрюлю, залить водой, чтобы рыба была едва ею покрыта. Довести до кипения, снять пену и варить 5 минут. Вынуть рыбу, отцедить стакан бульона. Снять кожу, удалить все кости и нарезать кубиками примерно по 5 см. Приправить солью, перцем и мускатом. Положить обратно в кастрюлю, добавить отцеженный бульон, вино и лук. Закрывать

крышкой и варить на очень маленьком огне около 25 минут. Перед подачей посыпать петрушкой. Блюдо можно подавать как горячим, так и холодным.

СТЕЙК



Понадобится:

200 г. говядины,
5 мл. масло оливковое,
100 гр. помидоры черри,
50 гр. ломтиков белого хлеба,
50 гр. хлеба черного,
60 гр. перца сладкого,
50 гр. масла сливочного,
60 гр. лука порей,
перец, соль,
20 мл. коньяка,
600 мл. молока,
лук репчатый

*6 ст. л. сливок,
100 гр. хлебных крошек,
1 ст. л. масла сливочного,
1 шт. бутон гвоздики.*

Способ приготовления:

Говяжью вырезку слегка примять рукой и замариновать в коньяке, соли, перце и оливковом масле. Маринованное мясо обжарить со всех сторон в сливочном масле на сковороде-гриль, затем поставить в духовку или аэрогриль и запечь при 180° С до нужной степени прожарки. Хлеб нарезать на ломтики, затем на тонкие полоски и переплести их между собой, создав подобие клетчатой шотландской ткани. Подсушить в духовке. Отдельно запечь в духовке овощи, в том числе и лук-порей, предварительно слегка обжаренный на сухой сковороде-гриль. Приготовить хлебный соус: смешать вместе хлебные крошки, соль, лук и масло, гвоздику. Влить кипящее молоко и кипятить на медленном огне в течение 15 минут. Вынуть лук, затем хорошенько взбить полученную массу, пока та не станет однородной. В конце добавить сливки. Готовый стейк выложить в тарелку на хлебную «шотландку», рядом с печеными овощами. К стейку подать хлебный соус. Можно подать также обжаренные хлебные крошки и мелкую картофельную соломку.

ЧЕЧЕВИЧНЫЙ СУП-ПЮРЕ

Понадобится:

*300 гр. красная чечевица,
1 головка лука репчатого,
1 помидор,
2 шт моркови,
2 зубчика чеснока,
3 куса белого хлеба,*

10 гр. корня имбиря.

Способ приготовления: Чечевицу отварить. Лук и помидоры крупно нарезать. Морковь крупно натереть на терке. Имбирь тоже измельчить. Мелко нарубить чеснок. Все овощи поджарить на сковороде. Перемешать с чечевицей. Все измельчить блендером. Варить на медленном огне 10–15 минут.

КЛАПШОТ

Понадобиться:

450 гр. картофеля,

450 гр. репы,

25–50 гр. топленого масла,

1 ст. л. шнитт-лук,

соль, перец.

Способ приготовления: Сварить картофель и репу, сделать из них пюре. Добавить масло, измельченный лук, посолить и поперчить по вкусу, взбить, не снимая с огня, подавать очень горячим.

ХАГГИС



Потребуется:

*потроха 1 баранины (желудок, сердце, легкие, печень),
2 шт репчатого лука,
2 стакана овсяной крупы,
1 стакан почечного сала,
сок 1 лимона,
соль, перец и приправа по вкусу.*

Способ приготовления: Желудок хорошо вымыть, удалить пленку и жир. Замочить в холодной воде на ночь. На следующий день вынуть желудок из воды.

Сердце, печень и легкие промыть холодной водой, положить в кастрюлю и довести до кипения. Уменьшить огонь и варить в течении 30 минут. Овсянку всыпать на раскаленную сухую сковороду и подрумянить. Мелко нарезать потроха, смешать с овсяной крупой, резаным луком, салом и специями. Добавить сок лимона. Нафаршировать желудок на 2/3, зашить, проколов с помощью зубочистки в нескольких местах, положить в кастрюлю и залить водой. Варить в течении 3 часов без крышки. Подливать

горячую воду по необходимости. Подавать с гарниром из картофельного пюре и турнепса.

ЕВРЕЙСКИЕ БЛЮДА

ФАРШИРОВАННЫЙ КАРП



Потребуется:

*1 крупный карп
1 шт. моркови,
1 шт крупного репчатого лука,
1 стакан красnodарского риса,
растительное масло,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: Карпа промыть, очистить от чешуи и внутренностей, плавников и жабров. Промыть рыбу, посолить сверху и изнутри.

Для приготовления фарша необходимо отварить рис в подсоленной воде до готовности. Пока рис варится нашинковать лук и натереть на крупной терке морковь. Обжарить овощи на растительном масле, посолить.

Готовый рис смешать с обжаренными луком и морковью до однородной массы. Полученным фаршем начинить карпа, выложить на предварительно смазанный растительным маслом противень и запечь в духовке на среднем огне в течении 30 минут.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ

Потребуется:

*филе 1 сельди,
2–3 шт моркови свежей,
150 гр сливочного масла.*

Способ приготовления: Филе сельди и морковь перекрутить на мусорубке. Масло оставить при комнатной температуре на 2–3 часа. Все составляющие перемешать до однородной массы. Можно использовать как салат или как начинку для бутерброда.

МАФРУМ

Потребуется:

*1,2 кг. небольшого картофеля,
250 гр. фарша (говяжий или бараний),
2 шт. лука репчатого (в фарш – 1 шт., в соус – 1 шт.),
0,5 пуч. петрушки (кинза),
1 ст. л. паприки,
1 лом. белого хлеба,
2 ст. л. томатной пасты,
1–2 шт. моркови,*

*соль, перец черный и красный молотый (по вкусу),
0,7 л. воды,
100 гр. муки,
масло растительное для обжарки,
щепотка кумина молотого ,
2 зуб. чеснока (в фарш – 1 зуб., в соус – 1 зуб.),
2 шт. помидоров,
2 шт. яйца (в фарш – 1 шт., для панировки – 1 шт.)*

Способ приготовления: Луковицу натереть на терке и добавить вместе с чесноком, зеленью, размоченным хлебом, яйцом в фарш. Посолить, поперчить, добавить кумин. Хорошо перемешать. Картофель надрезать вдоль не до конца. Начинить фаршем. Обвалять картофель сначала в муке, потом в яйце и выложить на разогретую с растительным маслом сковороду. Обжарить со всех сторон до румяной корочки. Лук порезать, обжарить его на растительном масле, добавить порезанные помидоры, томатную пасту. Посыпать черным и красным перцем, добавить порезанный чеснок. Долить воду, посолить по вкусу. Перемешать. Лук порезать, обжарить его на растительном масле, добавить порезанные помидоры, томатную пасту. Посыпать черным и красным перцем, добавить порезанный чеснок. Долить воду, посолить по вкусу. Перемешать. Морковь очистить и порезать кружками, выложить на дно кастрюли. Сверху – обжаренный картофель. Морковь очистить и порезать кружками, выложить на дно кастрюли. Сверху – обжаренный картофель. Залить картофель соусом и посыпать паприкой. Тушить на медленном огне с закрытой крышкой 1–1,5 часа. Приятного аппетита!

БАХШ



Понадобится:

*100 гр. сала курдючного,
1 кг. риса белого длиннозерного,
400 гр. печени говяжей,
100 мл. масла растительного,
2 пучка кинзы,
1 пучок петрушки,
400 гр. баранины,
1 пучок зеленого лука,
2 ч.л. черного перца молотого,
1,5 ст. л. соли,
2 шт. лука репчатого.*

Способ приготовления: Рис тщательно промыть в нескольких водах. Залить свежей водой, немного подсолить и оставить на 3 часа. Мясо и курдючное сало нарезать очень маленькими кусочками. Печенку порезать тонкими ломтиками. Опустить печенку на 30 сек. в кипящую воду, отбросить на дуршлаг и нарезать так же мелко, как мясо и сало. Разогреть казан или толстостенную кастрюлю, влить

масло, добавить курдючное сало и обжаривать до появления шкварок. Шкварки удалить. Порциями выкладывать мясо, обжаривать на сильном огне, пока мясо не станет светлым. Добавить печенку и готовить 4 мин. Всю зелень вымыть, обсушить и измельчить. Лук очистить и нарезать полукольцами. Добавить в казан зелень, готовить 2 мин., постоянно помешивая. Влить 1 л кипятка, посолить, поперчить. Уменьшить огонь и тушить 40 мин. Увеличить огонь и, как только бульон закипит, добавить лук. Рис еще раз промыть и выложить в кастрюлю ровным слоем. Через шумовку влить кипятка. Он должен покрывать слой риса на 2 пальца. Как только вода уйдет с поверхности риса, постепенно уменьшать огонь. Варить до готовности риса. Снять с огня, перемешать. Разровнять поверхность, накрыть тарелкой, затем крышкой и дать настояться 20 мин.

БАГЕЛЬСЫ

Потребуется:

*400 гр. муки,
1 пакетик дрожжей (11 грамм из расчета на 500 грамм муки,
соответственно – 8 грамм),
250 мл. молока,
50 гр. сливочного масла,
30 гр. сахара,
0,5 ч.л. соли нейодированной,
1 яйцо.*

Способ приготовления: Вскипятить молоко. Снять с огня и положить сливочное масло и сахар. Размешать, пока масло и сахар не растворятся в молоке. Остудить до теплого состояния (30–35 градусов) Положить и размешать дрожжи и оставить на 10 минут, пока не запенятся. Разделить белок и желток. Белок и соль добавить в молоко, взбить венчиком. Добавить муку и вымешивать тесто

в течение 15 минут, пока тесто не станет эластичным и перестанет прилипать. Положить в пакет, предварительно смазать пакет маслом. Положить тесто в теплое место на час, пока оно не увеличится в два раза. Разделить тесто на 24 кусочка и вылепить из них шарики. Проткнуть шарик пальцем посередине. Надеть шарик на палец, покрутить тестом, чтобы отверстие увеличилось до 5 сантиметров. Сложить багельсы на посыпанную мукой поверхность и подержать их там минут 10. Вскипятить воду в большой кастрюле на среднем огне. Складывать багельсы в кипящую воду секунд на 15, но не больше, иначе они могут лопнуть. Уложить багельсы на смазанный маслом противень. Добавить в желток чайную ложку воды и размешать. Так проще будет намазать багельсы. Намазать кисточкой желток сверху багельсов. Выпекать багельсы в духовке 20 минут, предварительно разогреть до 200 градусов, пока они не зарумянятся. Остудить их на решетке, чтобы багельсы получились особенно вкусными и сбалансированными. Важно! Перед выпечкой багельсы можно посыпать маком, кунжутом или кристаллами крупной соли. После запекания обязательно выдерживать их на решетке. Как и для хлеба это очень важно.

ХУМУС

Потребуется:

*100 гр. нута,
10 мл. лимонного сока,
20 мл. оливкового масла,
5 гр. кумина (зира),
5 гр. копченой паприки,
40 гр. тахини.*

Способ приготовления: Замочить нут в холодной воде на ночь. На следующий день в той же воде поставить варить его на малый огонь на 2 часа, до размягчения. Слить жидкость, оставив 1 стакан

запаса. Поместить нут в блендер, добавить оливковое масло, перемолоть до однородной массы. Добавить тахини (тхину) и постепенно молоть до более гладкой консистенции (возможно добавить жидкость до более жидкой консистенции (на любителя). Далее добавить паприку и зиру (кумин) и еще раз слегка перемешать.

КУРИЦА ПО-ИЕРУСАЛИМСКИ



Потребуется:

300 гр. лука,
200 гр. куриного филе,
200 гр. куриных сердечек,
200 гр. куриной печени,
200 гр. куриной селезёнки,
0,5 ч.л. соли,
1 ч.л. зиры,
1 ч.л. куркумы,
0,5 ч.л. чёрного молотого перца,

100 гр. масла растительного.

Способ приготовления: Куриную грудку нарезать кусочками приблизительно по 10 грамм. Куриные сердечки очистить от лишнего жира и плёнок. Куриную печень нарезать некрупными кусочками. Лук нарезать продольными полукольцами. На большую сковороду налить растительного масла, нагреть до первого дыма и выложить нарезанный лук. Обжарить лук до полуготовности и сдвинуть в сторону. На свободную половину сковороды выложить нарезанное небольшими кусочками куриное филе, обжарить со всех сторон, перемешать с луком. Подготовленные куриные сердечки, обжарить со всех сторон, перемешать с луком и филе и сдвинуть в сторону. На свободную половину сковороды выложить нарезанную небольшими кусочками куриную печень, обжарить со всех сторон, перемешать с луком, филе и сердечками и сдвинуть в сторону. На свободную половину сковороды выложить куриную селезёнку, обжарить и хорошо всё перемешать. Добавить соль, зиру, куркуму и чёрного молотого перца. Ещё раз хорошо перемешать. Курица по-иерусалимски готова.