

Готовим **73** рецептов для вашего стола **ВКУСНО**

№ 24 (319) 2016 выходит 2 раза в месяц

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЮБИМОЙ СЕМЬИ



**Рождественская
курочка**



**Отбивные
тушеные
с медом**



**Салат
«Старый Ганс»**

Подписные индексы:
11496 «Каталог российской прессы»,
П2565 «Подписные издания»
Официальный каталог ФГУП «Почта России»

12+

Ароматная выпечка ...



В НОМЕРЕ

Сладкоежка

• Штолленки

• Коржики

молочные

стр. 20

Мясо для праздника

• Отбивные,
тушенные
с медом
и майонезом

стр. 17

Великолепная
птичка

«Румяные»

ножки

стр. 30

Вкусные будни

• Печеночный
паштет
в духовке

стр. 23

Вкусные будни

Кабачки в омлете

от Ольги Майдановой

стр. 22

Разговор по душам

Здравствуй, мои дорогие друзья!

На улице первый холодный зимний месяц, а на душе тепло и радостно потому, что я очень люблю наступающие праздники!

Помню, как я маленькая, укутанная в теплый пуховый платок, с нетерпением жду похода с папой за елкой. Мы долго выбираем самую пушистую, пахнущую морозом красавицу и гордо несем домой. Мама достает коробку с игрушками, бусами, мишурой, и я замираю от восторга при виде желтого цыпленка на прищепочке, блестящих птиц и зайцев из прессованного картона, «настоящего» космонавта со звездой на скафандре, грибочков и снеговиков из пенопласта, фигурок деда-мороза и снегурочки из папье-маше. Папа проверяет лампочки на гирлянде, а на макушку елки надевает красную звезду. Потом я аккуратно достаю из ваты хрупкие стеклянные шары, разноцветные шишки, длинные тонкие сосульки и подаю маме, а она их вешает на ветки. Цыпленка мне разрешают прицепить на елку самостоятельно, и я волоку большую табуретку из кухни, карабкаюсь на нее и выбираю для своей игрушки самое лучшее место. Из коробки вынимают связки стеклянных бус, и я завидую елке, мне никогда не разрешают надевать много на шею. Нити блестящего дождика, колючая лохматая мишура, кусочки ваты вместо снега, и самая красивая в мире елка сверкает огоньками возле окна!

А на кухне бабушка что-то жарит-варит-печет, и на праздничном столе обязательно будет вкуснейший, прозрачный, с оранжевыми цветочками моркови холодец в красивых эмалированных лотках, ароматная буженина, запеченная в духовке, большой торт с кремом, любимые оливье и селедка «под шубой». Как готовила холодец и буженину моя бабуля, я расскажу вам в рубрике «Рецепты от редактора».

И хотя прошло уже много лет, давно с нами нет бабушки, но вкусные запахи холодца, мандаринов, хвои, ванили всегда вызывают в моей памяти воспоминания о тех, детских праздниках Нового года!

В этом, последнем в 2016 году номере я хочу всех вас, мои дорогие читатели, поздравить с наступающим Новым годом и Рождеством! Пожелать крепкого здоровья, исполнения всех самых смелых желаний, любви и понимания, достатка и процветания в новом, 2017 году! Все проблемы и неприятности оставьте в прошлом, а лучшие моменты берите с собой в будущее! Пусть в вашем доме будет всегда уютно, сытно, тепло и радостно!

Мы с нетерпением будем ждать ваших писем с рассказами о том, как вы встретили Новый год и Рождество, какие вкусности готовили сами и сколько новых салатов, тортов, солений попробовали в гостях!

Пишите нам и присылайте свои рецепты по адресу: 308000, г. Белгород, Главпочтамт, а/я 8, «Готовим вкусно» или на адрес электронной почты: gotovimvkusno.jurnal@yandex.ru

Желаем вам и в новом, 2017 году оставаться такими же замечательными, умелыми, доброжелательными и искренними!

С уважением, ваш редактор

P.S. А того цыпленка на прищепочке я бережно храню до сих пор!

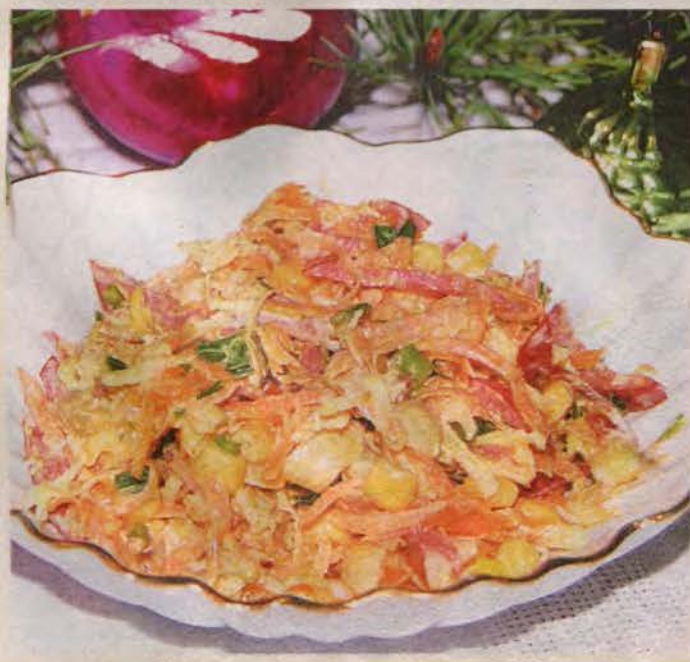
С уважением, ваш редактор

Я принадлежу к большинству, которое придерживается традиций и всегда готовит на новогодний стол оливье и «под шубой». Но ведь хочется для этого праздника чего-то необычного, удивить гостей и родных каким-то новым, непривычным блюдом. Предлагаю вам попробовать приготовить нарядные и вкусные салатики для семейного застолья и разнообразить традиционное меню!

«Виктория»

- 0,5 кг копченой колбасы
- 1 крупная морковь
- 1 банка консервированной кукурузы
- 1 шт. сельдерея
- 1 банка маринованных грибов
- 1 пучок зеленого лука
- майонез
- соль по вкусу

Колбасу режем соломкой, морковь и сельдерей трем на крупной терке, зеленый лук измельчаем, если грибы крупные, тоже режем, добавляем кукурузу. Все смешиваем, заправляем майонезом, если нужно, немного солим.



Слоеный салат «Ананас»

Предлагаю вам украсить стол великолепным салатом! Держите рецепт!

- 3 картофеля (средних)
- 1 куриная грудка
- 3 яйца
- 100 г сыра (типа «Российский»)
- 4-6 маринованных огурцов
- 1 луковица красная (средняя)
- 0,5 лимона (сок)
- майонез
- соль, черный молотый перец по вкусу

Для украшения:

- шампиньоны маринованные
- перья зеленого лука

Сварить картофель в мундире до готовности. Остудить, почистить, натереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, остудить, почистить, натереть на крупной терке. Куриное мясо отварить, остудить и нарезать мелкими кусочками. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать, на 5 минут залить лимонным соком, затем сок слить и при желании промыть холодной водой.

Выкладывать салат слоями в виде овала на блюдо, слои с картофелем и яйцом не забыть посолить и поперчить, каждый слой промазывать майонезом, кроме слоев с луком и огурцом.

1-й слой: картофель

2-й слой: лук

3-й слой: половина куриного мяса

4-й слой: маринованные огурцы

5-й слой: оставшееся куриное мясо

6-й слой: сыр

7-й слой: яйца

Для украшения шампиньоны нарезать тонкими пластинками. Верхний слой салата хорошо смазать майонезом и украсить пластинками грибов, укладывая в виде черепицы. Сделать верхушку «ананаса» из перьев зеленого лука.

Вот такая получается вкуснейшая красота!

**Ольга Боброва,
г. Невинномысск**

«Юбилейный»

- 300 г ветчины
- 1 банка маринованных грибов
- 1 банка консервированных ананасов (кусочками)
- 1 банка консервированной кукурузы
- 2-3 огурца
- 1 пучок зеленого лука
- майонез

Ветчину и огурцы нарезаем небольшими брусочками, лук мелко режем, добавляем маринованные грибы, ананасы и кукурузу. Все смешиваем, заправляем майонезом и подаем на стол.



«Старый Ганс»

- 6 вареных картофелей
- 6 ломтиков копченой грудинки
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- бумажные полотенца

Для заправки:

- 2 ст. ложки растительного масла
- 1 ст. ложка горчицы в зернах
- 1 ст. ложка яблочного уксуса
- соль, перец по вкусу

Для сырных чипсов:

- 100 г сыра

1. Ломтики грудинки обжариваем с двух сторон до хрустящей корочки, выкладываем на бумажные полотенца, чтобы убрать лишний жир, остужаем, режем кубиками.

2. Чеснок измельчаем, лук режем полукольцами, обжариваем на оставшемся жире 4-5 минут.

3. Готовим заправку: смешиваем растительное масло, горчицу, яблочный уксус, солим и перчим, перемешиваем.

4. Готовим сырные чипсы: сыр трем на терке, выкладываем по 1 чайной ложке на горячую сковороду, чтобы получились лепешки 3-4 см в диаметре, обжариваем с двух сторон по 30 секунд, остужаем.

5. Картофель режем крупными кубиками, добавляем бекон, чеснок с луком, поливаем заправкой, солим и перчим, перемешиваем. Сверху украшаем сырными чипсами.



Если картофель в мундире, проколите кожуру в нескольких местах - он не разварится.

Если сбрызнуть нарезанные яблоки лимонным соком, они не потемнеют и останутся свежими и красивыми.

Солите и заправляйте овощной салат непосредственно перед подачей на стол, иначе овощи выделят много сока. Исключением являются некоторые салаты (к примеру, сельдь под шубой, оливье), которым необходимо пропитаться.

«Французский»

- 200 г копченой куриной грудки
- 200 г маринованных грибов (опята)
- 1 пучок зеленого лука
- 200 г винограда
- 200 г брынзы
- 2 огурца
- майонез

Сыр режем продолговатыми брусочками, огурцы — соломкой, куриное мясо — кубиками, лук нарезаем мелко, добавляем грибы и виноград (лучше взять мелкий сорт без косточек). Все перемешиваем и заправляем майонезом.

*Мария Кононова,
Краснодарский край*



«Капитанский»

- 2 яблока
- 2 свеклы
- 1/2 скумбрии холодного копчения
- горсть салата
- щепотка подсолнечных семечек (очищенные)
- 1/2 лимона
- 1/4 красного лука
- 3 веточки укропа
- уксус
- 2 ст. ложки йогурта
- оливковое масло
- 2 ст. ложки масла растительного
- соль, перец по вкусу

Свеклу вымыть, высушить, слегка посолить и поперчить, сбрызнуть оливковым маслом, завернуть по отдельности в фольгу и запечь в духовке при 200-220 °С.

Семечки подсушить на разогретой сковороде.

Яблоки, удалив сердцевину, нарезать крупными дольками. Из половинки лимона выжать сок и сбрызнуть яблоки.

Запеченную свеклу почистить и нарезать дольками такого же размера, как яблоки.

Красную луковицу почистить и нарезать соломкой.

Скумбрию почистить, отделить филе от костей и нарезать небольшими кусочками.

Яблоки, свеклу и лук выложить в глубокую посуду и сбрызнуть уксусом.

Добавить салат, полить все растительным маслом и йогуртом, посолить, поперчить и перемешать.

Переложить салат на блюдо, сверху разложить кусочки скумбрии, посыпать все подсушенными семечками и украсить веточками укропа.

Марина Веселовская, г. Курск

Салат со сладким перцем

- 3 сладких перца
- 100 г куриной грудки
- 250 г маринованных грибов
- 1 луковица
- 1 огурец
- майонез

Для маринада:

- 200 мл горячей воды
- 2 ст. ложки соли
- 4 ст. ложки сахара

Готовим маринад: смешиваем все ингредиенты.

Лук режем кольцами, перец — полукольцами, заливаем маринадом на 2-3 часа.

Отвариваем куриную грудку. Охлаждаем и нарезаем.

Маринованные лук и перец смешиваем с куриным мясом, грибами и огурцом, нарезанным соломкой. Все хорошо перемешиваем, заправляем майонезом и подаем.



**К новогоднему столу готовим все самое-самое аппетитное и красивое!
Любимая всеми курочка играет новыми оттенками вкуса!**

Салат «Печень под шубкой»

- 200-250 г куриной печени
- 150 г моркови по-корейски
- 2 плавленных сырка
- 3 яйца
- 2-3 зубчика чеснока
- майонез
- зелень

Печень и яйца отварить. Салат уложить слоями.

1-й слой — вареную печень потереть на мелкой терке, смазать майонезом с чесноком.

2-й слой — порезать морковь по-корейски, смазать майонезом с чесноком.

3-й слой — потереть плавленные сырки, смазать майонезом.

4-й слой — белки яиц, тертые на мелкой терке, майонез.

5-й слой — желтки, тертые на мелкой терке.

Украшаем зеленью!

Куриные котлеты с грибами



- 2 отварные куриные грудки
- 2 яйца
- 200 г жареных грибов
- 3-4 ст. ложки крахмала
- 2 луковицы
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Мясо мелко режем и смешиваем с грибами и яйцами. Лук перекручиваем на мясорубке, добавляем в фарш, всыпаем крахмал, солим и перчим, хорошо вымешиваем.

Жарим котлеты на растительном масле с обеих сторон до румяной корочки.



Рождественская курочка

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------------|
| • 1 курица (можно взять любую птицу) | • 2 зубчика чеснока |
| • 2 сладких болгарских перца | • 1 ст. ложка сока лимона |
| • 1 киви | • 1 ст. ложка меда |
| • 0,5 яблока | • 2 ст. ложки майонеза |
| • 1 небольшая морковь | • соль, душистый перец по вкусу |

Курицу замачиваем в сильно соленой воде на 3 часа. Половинку киви и яблоко режем мелкими дольками, морковь трем на терке, сладкий перец разрезаем на 4 части, чеснок давим. Все перемешиваем, солим.

Курицу вынимаем из воды, обсушиваем бумажной салфеткой, начинаем овощами и фруктами.

Делаем маринад, смешав мед, лимонный сок, майонез и душистый перец.

Смазываем маринадом курицу, кладем в рукав для запекания и запекаем в духовке 90 минут. За 30 минут до готовности надрезаем рукав, чтобы курочка зарумянилась.

Украшаем оставшимися киви и лимоном.

Фаршированные куриные ножки

- 8-10 куриных голеней
- 0,5 кг грибов
- 1 луковица
- 200 г сыра
- соль, перец, специи по вкусу
- растительное масло
- панировочные сухари

1. Отделяем на голени кожу от мяса, как бы выворачивая наизнанку, но оставляя ее целой. Срезаем мясо с косточки и отрубаем кость не до конца, оставив около 2 см.

2. Грибы мелко режем и обжариваем с измельченным луком до готовности, солим, перчим.

3. Мясо, срезанное с голени, режем маленькими кубиками и перемешиваем с жареными грибами.

4. Сыр трем на крупной терке и добавляем в фарш, перемешиваем, солим, перчим и добавляем специи.

5. Начиняем плотно кожу с голени фаршем и формируем «ножку». Обваливаем в сухарях и жарим на растительном масле до готовности (протыкаем зубочисткой, и если сок не выделяется, то готово) или отправляем в духовку на 1 час при 180-200 °С. Можно обжарить в кляре (1 яйцо, майонез, мука) — тоже очень вкусно! По праздникам я добавляю в фарш кусочки кураги или чернослива, получается очень пикантно.

Все мои родные обожают эти «ножки»!

Маргарита Ланина, г. Волгоград



Куриные котлеты «Мамина нежность»

Эти нежные и вкусные котлетки с удовольствием съедят за праздничным столом ваши детки, обычно они от них в восторге!

- 500 г куриной грудки
- 200 г творога
- 4 ст. ложки овсяных хлопьев
- 1 луковица
- 1 яйцо
- укроп
- 250 мл сливок (10 %)
- соль, перец по вкусу

Грудку с луком прокрутить на мясорубке, укроп мелко порубить, добавить творог, овсяные хлопья, яйцо, соль, перец.

Фарш хорошо отбить, сформировать котлеты, выложить их в форму для запекания, залить сливками, накрыть фольгой и запекать при 180 °С 30 минут, затем фольгу снять и запекать еще минут 10, чтобы котлеты подрумянились.

О. Майданова, г. Белгород

Хочу поздравить
своих дорогих друзей,
читательниц «Готовим
вкусно», с наступающими
праздниками — Новым
годом и Рождеством!

Желаю много здоровья, достатка
и любви! Большое спасибо вам
всем за новые по-
лезные рецепты!

Очень понравилось ва-
ренье «Шоколадка» из
черешни от На-
тали Хромо-
вой, уже
попробовали —
вкусно и не-
обычно! Спа-
сибо!

**Ольга
Дорошина,
Курская обл.**



Куриные бедра, тушенные в вине с киви



- 1 кг куриных бедер
- 1,5 стакана белого вина
- 2 киви
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 луковица
- соль, перец, мускатный орех по вкусу

Куриные бедра посыпаем солью, перцем и мускатным орехом, обжариваем с двух сторон на растительном масле и складываем на тарелку.

1 киви трем на терке, добавляем в вино, солим.

Лук режем полукольцами и укладываем на дно кастрюли, добавляем немного растительного масла, сверху выкладываем бедра и заливаем смесью вина с киви. Тушим 40 минут до готовности на очень маленьком огне.

Бедрышки подаем с оставшимся киви, нарезанным кольцами.

Лидия Савченко, г. Тамбов

Руляда

- курица (1,5 кг)
- 3 яйца
- 1 пачка майонеза
- 1 морковь
- 100 г чернослива
- 3 зубчика чеснока
- растительное масло
- соль, перец, специи по вкусу

С курицы снимаем кожу, срезаем мясо и нарезаем его крупными кусками.

Взбиваем яйца с майонезом и выпекаем омлет в духовке на противне, застеленном пекарской бумагой, около 10 минут при температуре 180 °C.

Отвариваем морковь и режем на длинные брусочки.

Мясо слегка отбиваем, солим, перчим, добавляем измельченный чеснок и специи.

Куриную кожицу раскладываем на смазанном противне, на центр выкладываем половину омлета, сверху — половину мяса. На него в рядок морковь и сверху — чернослив. Потом кладем оставшееся мясо и омлет. Заворачиваем в кожу и обвязываем бечевкой. Смазываем растительным маслом и ставим выпекать при температуре 180 °C на 50 минут.

Вынимаем и кладем под пресс до остывания. Можно накрыть тарелкой и поставить на нее сверху 3 л банку с водой. Затем в холодильник на пару часов без пресса. Может, кому пригодится рецепт к Новому году. Приятного аппетита!

Марианна Орловская, г. Новосибирск

«Ракушки»

- 4 куриные грудки
- 240 г консервированных абрикосов (можно персиков или ананасов)
- 100-150 г твердого сыра
- 2 зубчика чеснока
- 2-3 ст. ложки сметаны (или майонеза)
- соль, специи по вкусу



Вырезать ножом сбоку куриного филе «карманчик» и наполнить абрикосами.

Я кладу около трех половинок абрикосов на одно филе. Снаружи натереть солью и специями.

На мелкой терке натираем сыр, перемешиваем его со сметаной и давим прессом чеснок.

Все тщательно перемешиваем и выкладываем поверх абрикосов в каждую грудку, много класть не стоит, так как чем больше начинки, тем больше риск, что начинка вылезет во время запекания.

Грудки скрепить в месте разреза зубочистками.

Сверху можно немного присыпать тертым сыром и специями.

Смазать форму для выпекания маслом и выложить туда фаршированные куриные «ракушки» разрезом вверх.

Выпекать около 40 минут при 180 °C до готовности. Подавать горячими с рисом или овощами.

Марина Проценко, г. Тамбов

Шампиньоны, фаршированные курицей

- 2 куриных филе
- 1 яйцо
- 1 луковица
- соль, перец по вкусу

Для соуса:

- 300 г сметаны
- 100 мл воды
- 1 ч. ложка горчицы

Шампиньоны моем, отделяем шляпки от ножек. Мясо и лук по отдельности перекручиваем на мясорубке. Ножки грибов мелко режем, смешиваем с мясом, добавляем яичный желток, лук, солим и перчим, перемешиваем.

Готовим соус: сметану смешиваем с водой и горчицей, солим.

Шляпки грибов начиняем полученным фаршем и укладываем на широкую сковороду. Заливаем соусом, тушим на маленьком огне до готовности, накрыв сковороду крышкой.



«Румяные» ножки

- 1 упаковка куриных голеней (1 кг)
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1 ч. ложка сахара
- 500 мл кипятка или бульона
- соль, перец, паприка, пряности по вкусу
- растительное масло (для жарки)



1. Лук очистить и мелко порезать. Морковь очистить и натереть на терке.

2. Обжарить на сковороде с растительным маслом лук и морковь. Добавить в сковороду томатную пасту, соль, перец, сахар, перемешать.

3. Курицу натереть со всех сторон пряностями и паприкой. Выложить в форму для запекания.

4. Переложить смесь с томатом на голени. Залить двумя стаканами кипятка или горячим бульоном. Накрывать фольгой и поставить в духовку.

5. Запекать в течение 1 часа при температуре 200 °С.

6. При подаче украсить зеленью.

Полина Тюрина, Тамбовская обл.

Салат «Надежда»

- 300 г куриного мяса (копченого)
- 1 плавленный сырок («Дружба»)
- 4 яйца
- 2 картофеля
- 1 луковица
- майонез

1. Отвариваем вкрутую яйца и картофель до готовности, курицу режем мелкими кубиками.

2. Картофель натираем на крупной терке, сыр, белки и желтки (отдельно) трем на мелкой терке.

3. Лук предварительно маринуем (нарезаем

полукольцами и на 10-20 минут заливаем смесью уксуса и горячей воды).

4. Выкладываем салат слоями, делая между ними майонезную сетку.

1-й слой: курица, майонез

2-й: лук

3-й: картофель, майонез

4-й: желтки

5-й: плавленный сыр, майонез

6-й: белки.

Можно повторить слои еще раз. Дать салату пропитаться несколько часов. С наступающим!

Что приготовить – это извечный вопрос, который терзает хозяек всего мира каждый день. А в праздничные дни этот вопрос мучает еще больше, ведь так хочется всех удивить, создать для семьи и гостей новогоднее настроение и атмосферу. Но праздник праздником, а обеда никто не отменял! Приготовить что-нибудь быстро, вкусно и без лишних трат вам помогут рецепты наших читателей.



Суп со спаржевой фасолью

На 4 л воды:

- 0,5 кг куриного мяса (любого)
- 1 луковица
- 1 сладкий болгарский перец
- 1 кочан цветной капусты (небольшой)

- 200 г спаржевой фасоли
- 1 морковь
- по 2-3 веточки зелени петрушки и укропа
- 1 веточка базилика
- соль по вкусу

Варим курочку вместе со спаржевой фасолью и мелко нарезанным луком. Когда мясо сварится, вынимаем его, охлаждаем, отделяем от костей и режем небольшими кусочками.

Перец режем соломкой, морковь — кубиками, цветную капусту разбираем на соцветия, зелень измельчаем. Мясо, овощи и зелень отправляем в бульон и варим до готовности.

Суп получается легкий и сытный.

Сливовый пирог

Мне кажется, это один из самых «ленивых» рецептов в моей копилке. Его осилит даже тот, кто совсем не дружит с выпечкой. Очень простой и вкусный пирог с кисленькими сливами.

- 8-10 слив
- 2 яйца
- 180 мл кефира
- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 250 г муки
- 1 ч. ложка соды

В глубокую миску разбиваем яйца, добавляем сахар, размягченное сливочное масло, вливаем кефир, добавляем соду (гасить не нужно), просеиваем муку.

Теперь с помощью миксера все перемешиваем до однородности, мы должны убрать все комочки масла.

Берем форму, слегка смазываем ее растительным маслом, присыпаем мукой и выливаем тесто.

Сливы режем пополам, вынимаем косточки и выкладываем сверху на тесто, немного вдавливая, срезом вверх.

Выпекаем пирог при 180 °С 30-40 минут. Готовый пирог оставляем остывать в форме минут 10, затем вынимаем, отрезаем пористый, рыхлый, воздушный, слегка влажный от сока слив кусочек и с удовольствием кушаем с чаем!

Приятного аппетита!

Яичная запеканка с овощами и ветчиной

- 100 г зеленого горошка
- 100 г ветчины
- 50 г твердого сыра
- 1 помидор
- 4 яйца
- 4 ст. ложки муки
- 2 ст. ложки майонеза
- зелень петрушки
- растительное масло (или маргарин)
- соль по вкусу



Яйца взбить с майонезом и мукой, посолить по вкусу.

Ветчину и помидор порезать кубиками, сыр натереть на терке, добавить зеленый горошек и измельченную зелень петрушки. Все соединить с яичной смесью и хорошо перемешать.

Выложить в форму, смазанную маргарином или растительным маслом, и запекать 20-25 минут в разогретой духовке.

Перед подачей немного остудить.

Пирог «Венок» с беконом, яйцами и сыром

Вкусный и быстрый пирог очень эффектно смотрится на столе. Начинка может быть любая — все, что есть в холодильнике.

- 500 г пресного слоеного теста
- 150 г бекона
- 100 г твердого сыра
- 2 яйца (+ 1 желток)
- соль, перец по вкусу
- свежая зелень по вкусу
- кунжут по вкусу
- 1-2 ст. ложки молока

1. Разморозить тесто, немного раскатать. Вырезать 8 (или больше) ровных треугольников. Выложить их по кругу близко друг к другу.

2. На тесто выложить ломтики бекона. Натереть сыр на терке и выложить половину по кругу.

3. Поверх сыра выложить 2 вареных и мелко порубленных яйца, посолить, поперчить, посыпать рубленой зеленью, засыпать оставшимся сыром.

4. Закрывать края вовнутрь, хорошо защипнуть каждый кончик.

5. Смазать пирог взбитым желтком, добавив немного молока, посыпать кунжутом и выпекать



в предварительно разогретой духовке при температуре 180-190 °C около 25-30 минут до золотистой корочки. Такой пирог удобно порезать на порционные кусочки!

Марина Данченко, г. Тула

Блинчики с начинкой

Для теста:

- 2 яйца
- 500 мл кислого молока (либо кефир + молоко)
- 200 г творога (любой жирности)
- 1 ч. ложка соды
- 300 г муки (12 ст. ложек с горкой)
- 100 мл растительного масла
- соль, сахар по вкусу

Творог взбиваем с яйцами, добавляем половину кислого молока или смеси с кефиром. Добавляем соль, сахар (если начинка не сладкая, то соли чуть больше, и наоборот) и всыпаем муку. В оставшееся молоко добавляем соду, хорошенько перемешиваем, соединяем с творожной массой и добавляем растительное масло. Все хорошо взбиваем. Тесто получается по консистенции как густая сметана.

Начинка может быть любая: жареные грибы с луком, перекрученная печенка, обжаренная с луком и морковью капуста, густое варенье, подсолненный творог с зеленью, сладкий творог с изюмом и курагой, мелко нарезанная копченая курица, все должно быть приготовлено заранее.

На хорошо разогретую сковородку наливаем порцию теста, убавляем огонь и накрываем крышкой. Как только будет заметно, что низ блинчика поджарился, сразу кладем в центр начинку и аккуратно, помогая лопаточкой, складываем блинчик пополам. Тесто послушное и легко сворачивается. Накрываем сковороду крышкой на 1 минуту, потом переворачиваем блинчик и снова накрываем крышкой. По такому же принципу печем остальные блины.

Можно сделать несколько видов начинки и печь разные блинчики, поделив и тесто пополам (в половину добавив больше сахара для сладкой начинки), чтобы все в доме были довольны!

Ирина Горина, Липецкая обл.



- Иди скорей сюда. Смотри.
- Че там?
- Создаю проблему из ничего.
- Моя ты умница...



Дорогие читатели!

Подписаться на нашу газету можно в любом почтовом отделении!

Подписные индексы: 11496 «Каталог российской прессы»,
П2565 «Подписные издания» Официальный каталог ФГУП «Почта России»



Перец, фаршированный овощами и грибами

- 1 кг болгарского перца
- 300 г грибов (шампиньоны)
- 1 крупная морковь
- 2 луковицы
- 0,5 стакана риса
- 1 ч. ложка крахмала
- 2 стакана томатного сока
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 пучок зелени (любой, какую предпочитаете)
- соль, перец по вкусу

Перец моем, удаляем плодоножку с семенами.

Грибы, лук, морковь и зелень пропускаем через мясорубку, в готовый фарш добавляем крахмал, солим и перчим. Рис отвариваем до полуготовности и кладем в овощной фарш.

Начинаем перцы, складываем в кастрюлю, заливаем растительным маслом, смешанным с томатным соком. Доводим до кипения, убавляем огонь до минимума и тушим до готовности.

Ольга Любимова, Тульская обл.



— Дорогая, а что у нас на обед?

— Картошка в депрессии...

— Как это?

— Ну, пюре! Вроде картошка, как картошка, но такая... подавленная!



Закусочный рулет «Леопардовый»

Этот рулет не только очень вкусный, но и удивительно красивый! Попробуйте!

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| ● 4 яйца | ● зелень |
| ● 2 ст. ложки муки | ● 100 г оливок |
| ● 2 ст. ложки крахмала | ● 100 г масла сливочного |
| ● 100 г майонеза | ● 250-300 г соленой красной рыбы |
| ● соль, перец по вкусу | |

Смешать яйца с мукой, крахмалом, майонезом, солью, перцем и сделать тесто. Немного теста смешать с резаной зеленью.

Застелить противень пекарской бумагой и остальное тесто вылить на противень.

Чайной ложкой выложить пятнышками смесь с зеленью

Нарезать оливки и выложить их на тесто. Запекать 7-10 минут при 180-200 °С.

С противня готовый корж перевернуть на новый лист пекарской бумаги — сверху окажется нижняя сторона. Смазать маслом и выложить порезанное филе рыбы. Завернуть в рулет и убрать в холодильник на 2 часа. Достать, порезать и подать на стол.

Жанна Мощенко, г. Нальчик

Острый салат из моркови

- 500 г моркови
- 200 г огурцов
- 1-2 зубчика чеснока
- 3 см свежего имбиря
- 50 мл соевого соуса
- 40 мл кунжутного масла
- 20 г кунжута

1. Очистите морковь и нарежьте довольно тонкой соломкой, можно натереть ее на терке, которую используют для приготовления моркови по-корейски. Потом нарежьте тоненькой соломкой огурец и добавьте его к морковке.

2. Теперь очистите свежий имбирь и чеснок. Чеснок необходимо порезать на маленькие кусочки, а имбирь натрите на мелкой терке. Далее все хорошо разотрите в ступке, пока не получите однородную массу. Затем добавляем в ступку масло, соевый соус и хорошенько перемешиваем. Выливаем в салат заправку, перемешиваем и даем постоять около 30 минут в прохладном месте. Салат из моркови подавайте, посыпав его сверху кунжутом.

«Только для тебя»

- 1 куриное филе
- 1 банка консервированных ананасов
- 100 г голландского сыра
- 100 г шампиньонов
- 5 грецких орехов
- зелень по вкусу
- майонез
- растительное масло
- соль, перец по вкусу



1. Куриное филе отварить, подсолить, охладить и нарезать кубиками.
2. Шампиньоны нарезать ломтиками, обжарить до золотистого цвета на растительном масле, посолить и поперчить.
3. Слить сок из банки с ананасами и нарезать их кубиками.
4. Грецкие орехи обжарить, очистить и измельчить.
5. Сыр натереть на крупной терке.
6. Зелень мелко нарезать.
7. Все ингредиенты смешать, добавить майонез, украсить на свой вкус.

Мария Ивановна Мельтешинова, Смоленская обл.

Салат с виноградом

- 200-250 г отварного мяса (любого)
- 3 картофеля (вареных)
- 200 г грибов (шампиньоны свежие)
- 1 луковица
- 1-2 моркови (сырые)
- 4 яйца (вареных)
- 150 г сыра
- 1 свекла (вареная)
- майонез
- соль, перец по вкусу
- растительное масло

Для украшения:

- петрушка
- 1 гроздь винограда (темного или светлого)

Грибы обжариваю на растительном масле с мелко порезанным луком, солю, перчу.

Мясо и грибы режу кусочками. Все остальные ингредиенты тру на мелкой терке и укладываю слоями. Каждый слой смазываю майонезом.

1-й слой: отварное мясо

2-й слой: картофель

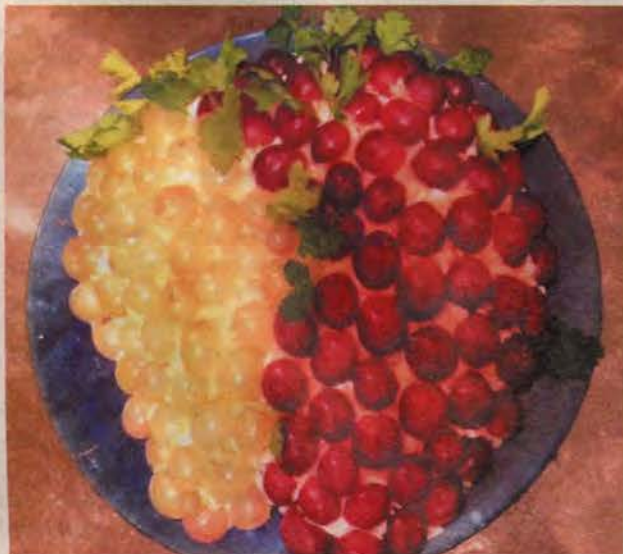
3-й слой: грибы и морковь

4-й слой: яйца

5-й слой: сыр

6-й слой: свекла

Смазываем верхний слой толстым слоем майонеза и выкладываем на него, в форме виноградной грозди, половинки винограда без косточек. Листики делаем из петрушки. Даем салату пропитаться около часа и подаем.



Маленькие секреты экономной хозяйки

• Два кусочка сахара, растворенные в небольшом количестве уксуса, заменят в соусе белое вино.

• Из черствого хлеба можно приготовить вкусный мусс: возьмите 200 г черствого ржаного хлеба, 100 г сахара, 20 г желатина, 350 мл воды, ягодный сироп и корицу. Хлеб залейте водой, добавьте корицу, ягодный сироп, сахар и тщательно перемешайте. Желатин распустите на водяной бане и добавьте в хлебную массу, взбейте, переложите в форму и поставьте в холодильник. Подать можно с сиропом или взбитыми сливками.

Ирина Уварова,
Самарская обл.

Сохраняем свежесть

• Чтобы руки не пахли чесноком или рыбой, протрите их лимонной корочкой!

• Бисквитный торт останется свежим надолго, если хранить его в холодильнике с половинкой яблока!

• Сыр дольше останется свежим, если хранить его в посуде, где лежит кусочек сахара!

Екатерина Мочалова,
г. Новосибирск

Варим свеклу на салат

• Процесс приготовления свеклы можно ускорить. Проварите ее не менее 1 часа, слейте воду, в которой она варилась, и залейте опять холодной водой. Через 10 минут воду слейте.

• Чтобы вареная свекла получилась сочной и вкусной, ее нужно отварить, не очищая кожуры и не срезая корешков.

Татьяна Дрозд, г. Курск

Постные и мясные, овощные и рыбные, простые и «придется повозиться» закуски для вашего праздничного стола! С наступающим новым, 2017 годом!

Печеночный торт

Для коржей:

- 500 г куриной печени
- 150 г сала
- 2 яйца
- 50 мл молока
- 2 ст. ложки муки
- соль, перец, сода на кончике ножа

Для прослойки:

- 3 луковицы
- 2 моркови
- 5 вареных яиц
- 100 г сыра
- 150 г майонеза

Для оформления торта:

- майонез
- 50 г сыра
- зеленый лук и укроп



Печень и сало пропустить через мясорубку, добавить яйца, соль, перец, молоко, соду, муку, перемешать. Пожарить печеночные блины с двух сторон. Для начинки пассеровать мелко нарезанный лук

с тертой морковью, остудить, смешать с тертыми на мелкой терке яйцами, сыром и заправить майонезом. Промазать блины и верх торта майонезом, посыпать тертым сыром и зеленью.

Овощные шарики «Сюрприз»

- 2 свеклы
- 3 моркови
- 100 г сыра
- 2 яйца
- 50 г чернослива
- 50 г орехов
- 2-3 зубчика чеснока
- 200 г натурального йогурта
- соль, перец по вкусу

Отварить или запечь морковь и свеклу до готовности. Остудить и очистить. Яйца также отварить, остудить, очистить и отделить белки от желтков. Сыр натереть на мелкой терке, разделить на две части, посолить, поперчить по вкусу. Свеклу натереть на мелкой терке и смешать с половиной натертого сыра.

Морковь приготовить так же в отдельной посуде.

К свекле добавить тертый яичный желток и половину йогурта. К моркови добавить потертый белок, немного измельченного чеснока и оставшийся йогурт.

Из свекольной массы сформировать шарики, внутрь которых закатать по кусочку чернослива или грецкого ореха. Из морковной массы то же самое, а внутрь — кусочек чернослива или грецкого ореха. Если масса получилась недостаточно влажной и будет плохо слепаться в шарик, то можно добавить немного йогурта.

Выложить шарики на плоское блюдо, сверху украсить зеленью. Поставить на полчаса в холодильник. Вместо чернослива или грецкого ореха можно использовать оливки или маслины.

**Елена Маслова,
Орловская обл.**



Морковные бочонки (постные)

Замечательная закуска для постных дней, очень нарядная и простая для праздничного стола!

- 2-3 моркови (крупные)
- 1 свекла (небольшая)
- 2-3 зубчика чеснока
- 1 филе сельди
- майонез
- соль, перец по вкусу

Отвариваем крупную морковь, нарезаем ее целыми кружочками толщиной примерно 4-5 см, достаем серединку, и у нас получаются колечки.

Делаем начинку: вареную свеклу, серединку, вынутую из морковки, трем на мелкой терке, добавляем чеснок, сельдку (для дней, когда можно есть рыбу), постный майонез, немного подсаливаем, перчим, перемешиваем. Готовой смесью начиняем морковные колечки.

Ирина Мирошникова, г. Липецк



Холодная закуска из фаршированных баклажанов



Салат «Восточный»

- 300 г куриного филе
- 150 г чернослива без косточек
- 350 г консервированных ананасов
- 150 г салата зеленого
- 100 г майонеза
- 3 щепотки карри

Вымыть листья салата, высушить, выложить на тарелку. Отварить куриную грудку, остудить, филе порезать ломтиками. Порезать консервированный ананас и чернослив небольшими дольками. Выложить на листья салата ингредиенты, полить майонезом, посыпать карри. Перемешивать уже на столе, перед делением на порции.

Юлия Марченко, Омская обл.

Настоящая находка для любителей остренького!

- 4 баклажана (небольших)
- 1 стакан очищенных орехов
- 2 луковицы
- 1 острый перец
- 6 зубчиков чеснока
- 2 ст. ложки яблочного уксуса
- 0,5 стакана куриного бульона
- 1 ст. ложка хмели-сунели
- по 0,5 пучка петрушки, укропа и кинзы
- соль, перец по вкусу

Баклажаны отварить до готовности в подсоленной воде, дать стечь.

Орехи и чеснок пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке, постепенно влить куриный бульон. Смесь должна иметь консистенцию густой сметаны. Добавить хмели-сунели, уксус, посолить и поперчить.

Лук и острый перец нарезать кольцами, зелень измельчить, все перемешать, слегка разминая руками. Добавить все в орехово-чесочную смесь и еще раз тщательно перемешать.

На каждом баклажане сделать глубокий продольный разрез, уложить внутрь получившуюся начинку. Баклажаны завернуть в фольгу и отправить на 2 часа в холодильник.



Жареные орехи дольше сохраняют вкус и аромат, если хранить их в морозильнике.

Новогодние вкусности из мяса!

Мясные рулеты с сельдереем

- 2 кг грудки индейки или свиной вырезки
- 200 г сливочного масла
- 2 луковицы
- 7 шт. чернослива
- 0,5 пучка сельдерея
- 150-200 г грецких орехов
- 1 яйцо
- соль, перец по вкусу



Режем мясо пластинами 2-3 см толщиной, отбиваем, солим и перчим.

Лук, сельдерей, чернослив, грецкие орехи и масло перекручиваем на мясорубке. В полученный фарш добавляем яичный желток, подсаживаем и очень хорошо все перемешиваем.

На каждую отбивную раскладываем фарш, формируем рулетики, скрепляем шпажками или обвязываем нитью. Запекаем на противне, накрыв фольгой, чтобы рулетики были сочными (или в рукаве).

За 5 минут до готовности снимаем фольгу, смазываем оставшимся белком и отправляем в духовку до образования золотистой корочки.

Лидия Долуденко, Брянская обл.

Жарим мясо правильно

● При обжаривании порционных кусков мяса не рекомендуется закрывать посуду крышкой, так как в этом случае пар не улетучивается и придает мясу вкус тушеного, а не жареного.

● Мясо лучше солить и жарить непосредственно перед подачей на стол. Даже непродолжительное хранение жареного мяса ухудшает его вкус.

● Чтобы во время жарки мяса сок не вытекал, готовьте его в сильно нагретом жире.

● Не отбивайте бифштексы — от этого они становятся жесткими, так как волокна разрушаются. Лучше разомните их скалкой.

● Чтобы мясо после жарки в духовке не было жестким, во время приготовления поливайте его горячей водой или горячим бульоном. Не используйте для этих целей холодную воду.



Рулетики из мяса

- 500 г мяса
- 200 г ветчины
- горчица, соль, перец по вкусу
- 1 луковица
- 2 огурца (соленых)

Отбиваем мясо, солим, перчим, смазываем горчицей, кладем сверху тонкий ломтик ветчины, затем нарезанный полукольцами лук, тонко порезанные соломкой соленые огурчики. Сворачиваем, подвернув края вовнутрь (чтоб начинка не выпала), закалываем зубочистками. Обжариваем на сильном огне несколько минут до корочки. После обжарки я тушила мясо около 3 часов в мультиварке (можно и в духовке).

Подают эти рулеты с картофельным пюре и салатом из красной капусты.

Карина Штольц, г. Петрозаводск



Отбивные, тушеные с медом и майонезом

- 500 г мяса (свинина)
- 0,5 стакана воды
- 4 ст. ложки майонеза
- 1 ст. ложка меда
- 2 репчатых лука
- 2 ст. ложки растительного масла
- 4 листика лука порея
- соль, перец по вкусу



Для отбивных лучше взять вырезку с небольшой прослойкой сала. Свинину разрезаем на 4 куска, отбиваем, солим и перчим. Каждый кусок с двух сторон обмазываем смесью меда и майонеза (1 ст. ложка), оставляем на 10 минут.

Пока мясо маринуется, репчатый лук нарезаем полукольцами, лук порей режем мелко.

Репчатый лук слегка обжариваем на растительном масле, сверху кладем отбивные, посыпаем луком пореем, заливаем оставшимся майонезом, разведенным с водой, немного подсаливаем. Тушим на слабом огне 50-60 минут.

Анна Орлова, г. Брянск

Грудинка, запеченная в фольге

- около 1 кг свиной грудинки
- приправа для мяса
- 5-7 зубчиков чеснока
- перец, соль по вкусу
- 100 г кетчупа
- 50 г соевого соуса

Перед запеканием свиную грудинку необходимо мариновать в течение 1-2 часов.

Мясо надрезать по бокам не очень глубоко, посолить, поперчить, посыпать приправами для мяса, выдавить через пресс чеснок, обмазать им мясо со всех сторон, смазать кетчупом и соевым соусом и положить в прохладное место, но не в холодильник.

Замаринованную свиную грудинку герметично завернуть в фольгу и запекать в духовке около часа. В конце запекания фольгу развернуть и в таком виде еще подержать в духовке минут 15-20, чтобы мясо подрумянилось.

Запеченное мясо извлечь из фольги. Нарезать и подавать. Можно кушать как в горячем, так и в холодном виде, с гарниром или без него.

*Вероника Молчанова,
Белгородская обл.*

Маринованный язык

- 1 кг говяжьего языка
- 1 луковица
- 3 больших зубчика чеснока
- 3 ст. ложки растительного масла
- 2 ст. ложки винного уксуса
- молотый черный перец, сахар, соль по вкусу
- базилик

Язык сварить в соленой воде с луковицей до готовности. Под струей холодной воды снять с него кожицу. Для маринада соединить масло, уксус, соль, перец и сахар. Взбить вилкой. Маринад должен получиться кисло-сладкий.

Нарезать язык не очень толстыми ломтиками, поперчить, посыпать нарезанным базиликом, рубленым чесноком, полить маринадом, хорошенько все перемешать и отправить на ночь в холодильник.

Можно в процессе маринования пару раз перемешать. Готовый маринованный язык выкладываем на блюдо и подаем. Приятного аппетита!



Сладости для радости!

Оригинальные сладкие рецепты на Новый год для наших любимых!

Пряный заварной кекс

- 300 г муки
 - 2 ч. ложки разрыхлителя
 - 3 яйца
 - 200 г светлого изюма
 - 200 г темного изюма
 - 200 г коричневого сахара
 - 120 г сливочного масла
 - 230 мл молока
 - 1 ч. ложка корицы
 - 1 ч. ложка сухого имбиря
 - щепотка мускатного ореха
 - щепотка соли
- Для глазури:**
- 150 г сахарной пудры
 - 2-3 ст. ложки сока апельсина

1. В кастрюлю наливаем молоко, добавляем сахар, сливочное масло, соль, специи, промытый изюм.

2. Ставим кастрюлю на огонь, доводим до кипения, варим на слабом огне, помешивая, 15 минут.

3. Массу снимаем с огня и остужаем до комнатной температуры.

4. Яйца взбиваем в пышную пену, просеиваем муку с разрыхлителем.

5. Добавляем к муке яйца и остывшую изюмную массу. Перемешиваем до однородного состояния.

6. Перекладываем тесто в форму и выпекаем при 180 °С 1 час. Остывший кекс поливаем глазурью. Для глазури смешиваем сахарную пудру, постепенно добавляя сок из апельсина, до желаемой консистенции.



Апельсиновые цукаты

Я делаю эти цукаты для рождественской выпечки, но они замечательно подходят и как самостоятельный десерт к чаю.



- 1 стакан порезанных апельсиновых корок
- 1 стакан сахара

1. Апельсиновые корочки нарезаем небольшими кубиками (удобно это делать ножницами).

2. Заливаем холодной водой, чтобы она покрывала корочки.

3. Доводим до кипения и варим на медленном огне под крышкой 15 минут, после чего откидываем корочки на дуршлаг и промываем теплой водой.

4. Снова заливаем водой и варим еще три раза по 15 минут, каждый раз промывая теплой водой.

5. Воду сливаем, складываем корочки в кастрюлю и засыпаем сахаром.

6. Варим, помешивая, на слабом огне до полного испарения жидкости, которая будет выделяться из корочек. Затем выкладываем их на пергаментную бумагу для выпечки. Уже через 30-50 минут цукаты высыхают и готовы к использованию. Хранить их можно в плотно закрытой баночке.

Майданова Ольга, г. Белгород

Ванильный сметанник с черносливом

Для теста:

- 250 г муки
- 180 г сливочного масла
- 50 г сахарной пудры
- 1 желток
- 50 мл молока
- щепотка соли

Для сметанного крема:

- 500 г сметаны (20 %)
- 150 г сахара
- 4 яйца
- 1 ч. ложка ванильного сахара
- 300 г чернослива

Все продукты для теста должны быть комнатной температуры.

1. Взбить миксером сливочное масло в пышный крем. Не прекращая взбивать, добавить яичный желток, соль, сахарную пудру, молоко.

2. Постепенно ввести просеянную муку и продолжать замешивать миксером, сменив венчик для взбивания жидких продуктов на насадку для замешивания теста.

3. Как только тесто начнет собираться в шар вокруг крюков миксера, завернуть тесто в пленку и положить в холодильник на 2 часа.

4. Пока тесто «отдыхает», приготовить сметан-



ный крем. Взбить миксером яйца с сахаром, добавить сметану, ванильный сахар и еще раз взбить.

5. Выложить тесто в форму (диаметр 24 см) и распределить его руками по форме, сделав бортики.

6. На тесто выложить чернослив и залить сметанным кремом.

7. Выпекать при 180 °C 50 минут.

Яблочное печенье

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| • 1 яблоко (крупное) | • 150 г муки |
| • сахар по вкусу | • 100 г сахара |
| • 100 г сливочного масла | • 100 г творога |
| | • ванилин |



Яблоко очистить, нарезать на дольки, засыпать сахаром. Муку растереть со сливочным маслом, добавить сахар, ванилин, творог. Замесить тесто, тонко раскатать и вырезать кружочки. На каждый кружочек положить по 1-2 дольки яблока с сахаром, накрыть вторым кружком и защипать по краю. Выпекать при 180 °C 20 минут. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой. Приятного чаепития!

В сезон цитрусовых можно заготовить цедру на весь год. Перед тем как съесть апельсин или лимон, натрите корочку. Уложите натертую цедру в пакетики или стеклянную банку и поставьте в морозильную камеру.

Лидия Романцова,
г. Омск

Торт «Птичье молоко»



1. В небольшой кастрюле смешайте 2 пакетика желатина с 1 стаканом молока. Поставьте на средний огонь и взбивайте. Когда от молока пойдет пар, снимите с огня (не кипятите!). Отставьте в сторону для охлаждения.

2. Смажьте стеклянную форму размером 20х30 см растительным маслом. В миске электрическим миксером на средней скорости взбейте сахар, сметану и сливки, пока все хорошо не смешается.

3. Продолжая взбивать, медленно добавляйте теплую молочную смесь.

4. Сразу вылейте в подготовленную форму для выпечки. Пригладьте поверхность как можно более ровно. Накройте и поставьте в холодильник.

Для торта:

- 2 пакета желатина (8 г)
- 1 стакан молока
- 1 стакан сахара
- 450 г сметаны
- 450 г охлажденных взбитых сливок
- растительное масло (для смазывания формы)

Для глазури:

- 5 ст. ложек какао-порошка
- 5 ст. ложек сахара
- 1 пакет желатина (8 г)
- 5 ст. ложек молока
- 1 стакан холодной воды

5. Для глазури в небольшой кастрюле смешайте какао-порошок, сахар и желатин. Взбивая, влейте воду и молоко. Поставьте на средний огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая. Смесь должна стать равномерной и гладкой. Отставьте глазурь в сторону и дайте остыть в течение 1 часа.

6. Медленно вылейте шоколадную глазурь на сливочную основу. Охладите в холодильнике как минимум 5 часов.

Анна Павлова, г. Хабаровск



Чтобы получить гладкую поверхность при укладывании глазури на торт, опустите нож в горячую воду и быстро заглаживайте глазурь. Перед тем как вылить глазурь на торт, рекомендуется слегка посыпать его крахмальной мукой. Это поможет удержать глазурь от растекания.

Штолленки

Вся моя семья просто обожает это рождественское печенье, которое хранится в закрытой емкости до двух недель и остается свежим и ароматным.

- 250 г муки
- 100 г сливочного масла
- 125 г творога
- 1 яйцо
- 70 г сахара
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- цедра апельсина
- 120 г изюма
- 30 г имбирных цукатов
- 40 г апельсиновых цукатов
- 50 г грецких орехов
- 0,5 ч. ложки корицы
- 0,5 ч. ложки имбиря
- сахарная пудра

1. Растираем масло комнатной температуры с сахаром, яйцом и творогом.

2. Добавляем муку с разрыхлителем, молотые орехи и пряности, изюм, цукаты, цедру.

3. Замешиваем мягкое тесто, скатываем небольшие шарики.

4. Выкладываем их на противень с пергаментом и выпекаем при 170 °С 12-15 минут.

5. Снимаем вместе с пергаментной бумагой с горячего противня и сразу щедро посыпаем сахарной пудрой.

Ольга Майданова, г. Белгород





Коржики молочные

Очень нежные и мягкие коржики родом из детства.

- 400 г пшеничной муки
- 200 г сахара
- 100 г сливочного масла или маргарина
- 1 яйцо
- 80 мл молока
- 10 г разрыхлителя
- ванилин или ванильный сахар

Для смазки:

- 1 яйцо

1. Взбить размягченное сливочное масло с сахаром, добавить яйцо, молоко и разрыхлитель, ванильный сахар. Добавить муку и быстро замесить мягкое тесто.

2. Раскатать пласт толщиной 6-7 мм. Формочкой для кекса вырезать коржики.

3. Затем переложить коржики на противень, смазать яйцом и выпекать в разогретой до 180 °C духовке 15 минут. Когда коржики немного зарумянятся, вынимаем. Главное — не передержать, иначе будут жесткими.

Евгения Иванова, Ростовская обл.

Печенье «Аромат Рождества»

У меня никогда не бывает проблем с подарками на Рождество.

Все мои друзья и их детишки с нетерпением ждут меня в гости с рождественскими подарками. Я всегда пеку для них вкусное и красивое домашнее лакомство!

- 100 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 100 г меда
- 2 яйца
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- 400 г муки
- 3-4 ч. ложки смеси пряностей

Для смеси пряностей:

- 4 ч. ложки корицы
- 2 ч. ложки имбиря (порошок)
- 1 ч. ложка молотого мускатного ореха
- 1 ч. ложка молотого душистого перца
- 1 ч. ложка кардамона
- 0,5 ч. ложки кориандра
- 0,5 ч. ложки молотого черного перца

Специи смешать в отдельной баночке, а потом добавить в тесто, хранить в герметичной посуде.

Для глазури:

- 1 яичный белок
- 200 г сахарной пудры
- 2 ч. ложки лимонного сока
- пищевые красители



Оставить масло при комнатной температуре. Затем в размягченное масло добавить сахар, мед, яйца, муку, разрыхлитель, пряности и замесить тесто. Готовое тесто поставить в холодильник на час. Раскатать и вырезать печенье. Если раскатать потоньше, печенье получится мягкое, потоньше — хрустящее. Печется очень быстро. Готовое печенье украсить глазурью. Остывшее и украшенное печенье можно хранить в бумажном пакете или жестяной коробке. С праздником!

Светлана Алиева, Тульская обл.

Дорогие сотрудники редакции, поздравляю вас с Новым годом и Рождеством! Газету вашу выписываю третий год, но пишу первый раз. Хочу поблагодарить ваших читателей за рецепты закруток, салатов на зиму и пирожков из творожного теста, такие они удачные, не нарадуюсь. Очень нравится мне то, что продукты по рецептам доступные.

**М. П. Свиридова,
г. Обнинск**



В моей семье не принято кормить родных покупными полуфабрикатами. Часто на выходных я леплю пельмени или вареники, закручиваю голубцы или фарширую перцы, начиняю блинчики или леплю котлеты, раскладываю по контейнерам и отправляю в морозильную камеру. Зато в будние дни голова не болит насчет «чем бы покормить свое семейство».

Кабачки в омлете

- 2 небольших кабачка
- 4 яйца
- 200 мл молока
- 2 зубчика чеснока
- 1 крупный помидор
- 100 г сыра
- зелень
- соль, перец по вкусу

Кабачки натереть на крупной терке, немного отжать сок. Посолить, поперчить, добавить измельченный чеснок. Выложить кабачковую массу в форму для запекания, залить смесью яиц с молоком (посолить). Сверху выложить дольки помидора, посыпать зеленью и сыром. Запекать при 180 °C 30 минут. Приятного аппетита!

О. Майданова, г. Белгород



Икра овощная

- 1 кг сладкого болгарского перца
- 1 кг моркови
- 2 крупные луковицы
- 5 незрелых небольших помидоров
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Перец, морковь, лук и помидоры режем кубиками, солим и перчим, добавляем немного растительного масла и тушим до готовности.

Подаем блюдо холодным с картофелем.



Голубцы с грибами

- 1 кочан капусты
- 2 стакана риса
- 600 г шампиньонов
- 1 репчатый лук
- 4 ст. ложки растительного масла
- 0,5 стакана томатного сока
- соль, перец по вкусу

Рис отварить до полуготовности. Грибы нарезать и жарить до готовности. Лук мелко порезать и обжарить до золотистого цвета.

Смешать рис, грибы и лук, посолить и поперчить.

Капусту разобрать на листья, бланшировать в кипятке, твердые стебли отбить до мягкости.

Выложить фарш на листья и сформировать голубцы. Сложить их в кастрюльку и тушить 15-20 минут на растительном масле, добавив томатный сок.

**Дарья Шумилова,
Тульская обл.**



Сейчас, говорят, через постель решается ВСЕ. Вот разделась, укрылась, лежу, жду, когда суп сварится, полы помоются да белье погладится. У меня один только вопрос: «А лежать долго надо?»

Печеночный паштет в духовке

- 800 г куриной печени
- 100 мл молока
- 2 яйца
- 2 ст. ложки коньяка
- 2 зубчика чеснока
- 1 ч. ложка тимьяна
- 150 г сливочного масла
- соль, перец по вкусу

В духовку, нагретую до 100 градусов, поставить емкость со сливочным маслом. Там оно разделится на 2 слоя, вам понадобится верхняя часть, топленое масло, аккуратно слейте его.

Печень вымыть, нарезать небольшими кусочками, удалив пленочки. Сложить в чашу блендера, туда же влить молоко, коньяк, добавить яйца, чеснок, тимьян, соль, перец. Измельчить все блендером, для более нежной консистенции можно еще протереть печеночную массу через сито. Получится жидкая масса.

Разлить массу по стеклянным баночкам или керамическим формочкам. Поставить баночки в большую емкость и заполнить эту емкость кипятком так, чтобы он доходил до середины формочек, сами баночки крышками или фольгой накрывать не нужно.

Поставить емкость с кипятком и банками в духовку и запекать при 160 °С примерно 25 минут. Остудить баночки с паштетом до комнатной температуры и залить остывшим топленным маслом, которое предохранит паштет от заветривания и сохранит его красивый розовый цвет. Хранить паштет в холодильнике можно в течение 3-4 дней.

О. Майданова, г. Белгород



Булочки с мясной начинкой

- 2 яйца
- 1 стакан муки
- соль
- 1 ст. ложка сметаны
- щепотка соды
- 100 г отварного куриного мяса
- 1 лук репчатый
- растительное масло

Взбить яйца со щепоткой соли. Добавить сметану, соду и муку. Замесить тесто, как на пельмени. При необходимости муки взять больше стакана. Тесто разделить на шарики.

Репчатый лук нарезать кубиками и обжарить на растительном масле.

Курицу мелко нарубить. Соединить мясо с луком и посолить по вкусу.

Шарики теста слегка раздавить руками в лепешки.

Разложить по лепешкам начинку и придать им форму булочек.

Выложить булочки на противень, смазанный маслом, и выпекать при 180 °С около 15-20 минут.

Юлия Игнатова, Краснодарский край

Быстро и вкусно

Кабачковая пицца

- 1 кабачок
- 3 яйца
- 2 помидора
- 1 стакан муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- зелень укропа, петрушки, зеленый лук
- соль, перец по вкусу
- 100 г сыра
- растительное масло

1. Кабачок натереть на терке, отжать. Добавить яйца.

2. Порезать в кабачки зелень, добавить муку и разрыхлитель. Посолить, поперчить, хорошо перемешать.

3. Выложить массу в смазанную маслом форму.

4. Тоненько нарезать помидоры и красиво уложить сверху, смазать желтком.

5. Выпекать при 180 °С до готовности.

6. Присыпать зеленью и тертым на средней терке сыром.

7. Подавать пиццу горячей со сметаной.

**Валентина
Ивановна Лиманская,
г. Камышин**

Это полезно

Свекольный квас

После праздников многие жалуются на проблемы с пищеварением, а у моей бабули для таких случаев всегда был в доме свекольный квас. Он помогает и организм почистить, и витаминчиками обогатиться, и лишний вес контролировать.

- 1 свекла (крупная)
- 2 л воды (кипяченой остуженной или очищенной)
- 4 ст. ложки сахара
- 1 кусочек хлеба ржаного (корочка черствая)

Очищенную свеклу мелко порубить или нарезать, поместить в стеклянную банку, залить водой, добавить сахар и корочку ржаного хлеба. Банку закрыть марлей и оставить для брожения на 3 дня. После этого квас процедить, разлить в бутылки, укупорить и охладить.

**Валерия Сапронова,
Липецкая обл.**

Предлагаю угостить за праздничным столом своих близких блюдами из рыбы. Этот вариант будет по нраву не только худеющим и внимательно следящим за своей фигурой, но и хозяину будущего, 2017 года, Красному Огненному Петуху.

А чтобы угодить всем гостям, можно даже комбинировать эти продукты между собой. Более того, по словам астрологов, именно комбинация на столе рыбы и мяса принесет достаток в семью. Поэтому блюда из этих составляющих должны обязательно стоять рядом!

Пряная рыбка



Рецептов соления рыбы великое множество. Я давно пользуюсь рецептом пряной засолки. Рыбка получается нежная и вкусная, а сам процесс соления занимает минимум времени.

- 1 кг рыбы (скупбрия, горбуша, сельдь и т. д.)
- 1 ст. ложка соли (без верха)
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка яблочного уксуса
- 4 ст. ложки растительного масла
- 10 шт. гвоздики
- 6 горошин душистого перца
- 3 лавровых листа
- немного кориандра

Если рыба крупная, разделяем ее на филе и режем кусочками. Если мелкая, достаточно выпотрошить и почистить. Если из рыбы не удалять кости, то время засолки следует продлить на сутки.

Итак, подготовленную рыбу сбрызгиваем уксусом. Соль смешиваем с сахаром и специями и тщательно перемешиваем с рыбой.

Выкладываем ее в любую емкость: банку, контейнер и т. д. (Я, например, складываю рыбу в двойной полиэтиленовый пакет.) Затем добавляем масло и отправляем в холодильник. Через сутки рыба готова.

Свежую рыбу можно хранить летом два-три дня в хорошо проветриваемом помещении, если ее предварительно выпотрошить, удалить жабры, но не мыть, а вытереть тряпкой и натереть снаружи и внутри солью.

Закуска «Праздничная» из сельди

- | | |
|--|---------------------------|
| ● 1 соленая сельдь | ● 1 вареная морковь |
| ● 1 свежий огурец | ● 1 вареное яйцо |
| ● 0,5 сладкого болгарского перца | ● зелень укропа, петрушки |
| ● 0,5 луковицы или небольшой пучок зеленого лука | ● 1 ст. ложка желатина |
| | ● 100 г воды |
| | ● 4 ст. ложки майонеза |

Почистим сельдь от кожи, хребта и мелких косточек. Почистим вареные и охлажденные морковь и яйцо и порежем их мелкими кубиками. Так же режем перец, лук и огурец.

Зальем желатин 100 г теплой воды и постепенно нагреем. Подождем, когда крупинки желатина разойдутся, и остудим. Добавим его в майонез. Размешаем до однородного состояния. Добавляем в майонезно-желатиновую смесь яйцо, все овощи и порезанную зелень. Огурец добавим в последнюю очередь в охлажденный салат. Даем смеси немного постоять в холодильнике, чтоб чуточку загустела (3-5 минут).

Половинку филе сельди выкладываем на пищевую пленку или просто на пакет. Промокаем немного внутреннюю часть салфеткой и выкладываем наш салатик с желатином на филе, разравнивая и уплотняя. Закрываем вторым филе и плотно заворачиваем в пленку. Убираем в холодильник на несколько часов или на ночь. Достаем застывший селедочный рулет и нарезаем на кусочки.

Украшаем зеленью.

Валентина Тимофеева, г. Тула



Салат «Рыбный»



- 0,5 кг копченой скумбрии
- 3 небольшие свеклы
- 2 яйца
- 1 синий лук
- 50 г твердого сыра
- 3-4 веточки петрушки

- растительное масло

Для маринада:

- 50 мл яблочного уксуса
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли
- 0,5 стакана воды

Готовим маринад: смешиваем все ингредиенты. Яйца и свеклу варим, охлаждаем. Свеклу нарезаем крупной соломкой, заливаем маринадом и ставим мариноваться не менее чем на 3 часа.

Лук режем тонкими полукольцами, яйца — квадратиками, рыбу — кубиками, сыр трем на терке, петрушку измельчаем.

Сливаем маринад, смешиваем все ингредиенты иправляем салат растительным маслом.

Домашняя скумбрия пряного посола

- 2 скумбрии
- 1 луковица
- 5-6 бутонов гвоздики
- 10-15 горошин черного перца
- 5 лавровых листьев

Для рассола:

- 500 мл воды
- 2,5 ст. ложки соли
- 1,5 ст. ложки сахара
- 2-3 ст. ложки растительного масла

У скумбрии отрезать голову, удалить внутренности, промыть и нарезать на кусочки.

Лук очистить и нарезать кольцами или полукольцами. В банку уложить слоями скумбрию с луком, пересыпая гвоздикой, горошинами перца и перекладывая лавровым листом.

Воду довести до кипения, добавить соль, сахар и масло. Остудить и залить полученным раствором рыбу. Накрыть крышкой и поставить в холодильник. Кушать рыбу можно уже через сутки. Хранить в холодильнике.

По этому рецепту я готовлю и сельдь, тоже очень вкусно!

Тамара Меженина, г. Пенза



Дорогая редакция газеты «Готовим вкусно»! Поздравляю вас с наступающими праздниками и хочу сказать спасибо за отличные рецепты, которые вы публикуете! Даже не знаю, как перечислить все блюда, понравившиеся моим родным. Вы лучшие помощники и в праздники, и в будни! С уважением,

Юлия Нариева,
г. Ростов-на-Дону



Малосольная красная рыба со специями и горчицей

- 1 кг красной рыбы
- 80 г соли
- 2 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложка сухой горчицы
- 0,5 ч. ложки черного молотого перца
- 1-2 лавровых листа

Рыбу моем, отрезаем голову, хвост и плавники, удаляем внутренности, чешую с кожей оставляем. Делаем надрез вдоль со стороны спинки.

Готовим смесь из специй, натираем ею рыбу, укладываем в емкость, сверху ставим гнет, убираем в холодильник на 8-10 часов.

Перед подачей снимаем кожу.

Поздравляем с Новым годом и Рождеством нашу маму, бабушку и прабабушку Свалову Раису Николаевну!

Желаем мы на Новый год

Чудесной жизни без невзгод,

Здоровья, счастья без печали,

Чтоб вы шикарно отдыхали!

Побед, успехов без потерь,

Чтоб для друзей открыта дверь,

Любви такой, как в первый раз,

И много денег про запас!

Дети, внуки, правнуки

Чернобаевы,

Сарановские,

Ткаченко,

Белгородская обл.



Тосты

Пусть бокалы звенят,
Пусть искрится вино,
Пусть ночной звездопад
К нам заглянет в окно!
В эту чудную ночь
Без улыбки нельзя.
Боль и горести — прочь!
С Новым годом, друзья!

Сорван листочек последний.
Снят со стены календарь,
Хочет давно поздравлений
Ждущий за дверью январь.
В ярких огнях карнавалых
Час наступает его!
Звоном бокалов хрустальных
Входит в наш дом торжество!
Пусть посетят вас удачи,
Пусть вдохновенье придет,
Пусть ваша жизнь станет ярче
В новый начавшийся год!

Свершилось, засияла
Спасителя звезда,
И радость осияла
Святые Небеса!
Луна посеребрила
Нарядный зимний лес,
И льется в поднебесье
С молитвой благовест!
Пришел он, долгожданный
День счастья торжества,
Исполненный желаний,
Чудес и волшебства!
Пусть все мечты исполнит,
Приносит в дом добро
И жизнь теплом наполнит
Святое Рождество!

Ликер «Малиновый»

На 3-литровую банку:

- 1,5 кг малины (можно мороженой)
- 600-700 г сахара
(для мороженой ягоды 1 кг)
- 1,5-2 л водки

В 3-литровую банку насыпаем малину и сахар, заливаем водкой так, чтобы получилась полная банка. Закатываем крышкой.

Чтобы ликер был насыщенным, банку открываем не раньше чем через 2 месяца. Готовый ликер процеживаем и разливаем по бутылкам. Ягоды можно оставить для украшения выпечки.

От редакции: По этому рецепту можно приготовить ликер из вишни без косточек, смородины, кизила. А также калины и рябины, собранных после первых морозов.



Брусника на коньяке

На 800 мл:

- 1 л коньяка
- 750 г брусники
(свежей или замороженной)

Бруснику вымойте, обсушите и слегка раздавите толкушкой. Пересыпьте в бутылку или банку. Залейте коньяком и дайте настояться 1-2 недели.

Подавайте охлажденной.

Настойка с облепихой

На 1,5 л:

- 1 кг облепихи
(можно мороженой)
- 2-3 лимона
(150 г)
- 250 г сахара
- 250 мл водки

Облепиху промойте, переложите в керамическую миску и немного раздавите толкушкой. Переложите в бутылку или банку, добавьте нарезанные кружочками лимоны. Всыпьте сахар и налейте водку. Хорошо перемешайте и закройте крышкой.

Оставьте настояться 1-2 недели. Подавайте охлажденной.



«Александр»

- 50 г джина или бренди
- 30 г шоколадного ликера
- 50 г сливок

Смешать и взбить!

«Айс Пик»

- 250 мл холодного чая
- 50 мл водки
- ломтик лимона (украсить бокал)
- 3 кубика льда

Перемешать и положить лед!

Текила «Санрайз»

- 250 мл апельсинового сока
- 50 мл текилы
- 1 оливка

Смешать и положить оливку!

Мятный «Джулеп»

- 250 мл минеральной воды
- 50 мл виски
- 3-5 листиков мяты
- 1 ч. ложка сахара
- 4 кубика льда (дробленого)

Перемешать и подавать!

Глинтвейн «Зимнее пламя»

Если вы отправились на каток или лыжную прогулку, а на улице мороз и все продрогли, то приготовьте горячий глинтвейн с медом и пряностями — простуда обойдет вас стороной!

- 2,5 стакана красного сухого вина
- 4 шт. чернослива
- 1 ст. ложка изюма
- 1 лимон
- 2 ст. ложки сахара
- молотый имбирь, корица, кардамон по вкусу
- сахар или мед по вкусу

Красное вино перелить в кастрюлю, поставить на средний огонь и нагревать 5 минут. Положить имбирь, продолжать варить еще 2 минуты.

Затем добавить сахар или мед, перемешать, а через 2 минуты — дольки лимона, корицу, кардамон и вымытые сухофрукты. Продолжать нагревать еще 2 минуты.

Готовый напиток горячим разлить по бокалам и подавать, украсив дольками лимона. Не болейте!

Алена Суворова, г. Кемерово

Я вам дам полезный совет: прежде чем задуть свечи, следует все-таки прожевать оливье!



ЗАХОДИТЕ К НАМ НА ЧАЙ



*Я сегодня не скучаю –
Испекла печенье к чаю.
Для себя и для друзей.
Жду сегодня я гостей.
Чай заварен ароматный,
Вот пирог на вкус приятный.
Чашки, блюдечки – сервиз,
Для друзей моих сюрприз.*

Лимонный пирог

- 250 г сметаны
- 100 г сливочного масла
- 0,5 ч. ложки соды
- 2 стакана муки
- 1,5 лимона
- 1 стакан сахара
- 1 желток
- сахарная пудра

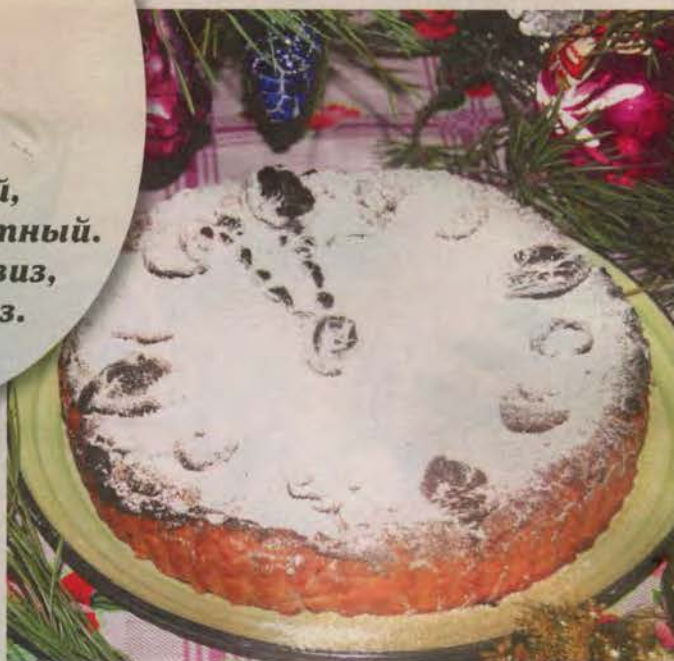
Сметану смешайте с содой, добавьте растопленное масло, перемешайте до однородной массы.

Постепенно начните добавлять муку небольшими порциями. Всыпав 1,5 стакана, проверьте, если тесто прилипает к рукам, всыпьте остальную муку. Замесите тесто и разделите его на 2 равные части.

Лимоны нарежьте на небольшие дольки (с коркой) и взбейте в блендере или перекрутите на мясорубке.

Перекрученные лимоны смешайте с сахаром.

Духовку нагрейте до 180 градусов. Половину теста раскатайте и выложите в форму, сформиро-



вав бортик.

Выложите начинку и равномерно размажьте ее по всей основе.

Раскатайте вторую часть теста и закройте ею начинку. Проткните пирог вилкой в нескольких местах. Для золотистой корочки смажьте пирог взбитым желтком и поставьте в духовку. Выпекайте около 30 минут. Затем остудите, достаньте пирог из формы и присыпьте сахарной пудрой.

Ароматный лимонный пирог просто тает во рту! Угощайтесь!

Ольга Новосельцева, г. Смоленск

Шоколадный торт из блинчиков

Для блинчиков:

- 1,2 стакана муки
- 1 ч. ложка соды
- 0,5 стакана сахара
- 0,2 ч. ложки соли
- 4 ст. ложки какао
- 4,5 ст. ложки растительного масла
- 2 ч. ложки ванильного сахара
- 1,5 стакана молока

Для крема:

- 1 стакан сливок (35-40 %)
- 4 ст. ложки сахара
- 1 плитка молочного шоколада

Делаем тесто для блинчиков: смешиваем муку, соду, какао, сахар, соль, растительное масло, ваниль и молоко. Тщательно взбиваем, чтобы не было комочков.

Нагреем сковороду, смажем растительным маслом, выльем в центр около четверти стакана теста и обжарим блинчик с двух сторон.

Когда блинчики будут готовы и окончательно остынут, взобьем сливки с сахаром и смажем ими блинчики, формируя торт.



Украсим остатками сливок, фруктами и польем растопленным на водяной бане шоколадом.

Приготовим себе чашечку горячего кофе и попробуем новый шоколадный торт. Приятного аппетита!

Людмила Бражник, Брянская обл.

Пирог «Вишневый шик»

Очень сочный, очень ароматный, в меру сладкий, с восхитительной кокосовой «шапочкой». Готовить пирог проще простого, продукты все незамысловатые. Непременно попробуйте, я уверена, что вы сразу полюбите такую домашнюю выпечку!

Для теста:

- 3 яйца
- 100 г сливочного масла или маргарина
- 3/4 стакана сахара
- 150 г сметаны
- 1 пакетик разрыхлителя (10 г)
- 200 г муки

Для начинки:

- 1 банка вишневого компота
- 2 ст. ложки кокосовой стружки

Для кокосовой глазури:

- 300 г сметаны
- 3/4 стакана сахара
- 100 г кокосовой стружки
- ванилин

1. Вишню откиньте на сито и дайте хорошо стечь жидкости. Уберите из ягод косточки.

2. Для теста соедините яйца, размягченное сливочное масло и сахар. Перемешайте все с помощью миксера. Добавьте сметану, разрыхлитель и взбейте. Затем добавьте просеянную муку. Муки может потребоваться чуть меньше или чуть больше. Тщательно перемешайте и опять взбейте миксером. Тесто должно быть густое, но льющееся.

3. Выложите тесто в форму, лучше использовать силиконовую: в ней и печь удобно, и вытащить пирог можно без проблем.

4. На тесто выложите вишню и присыпьте кокосовой стружкой.

5. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 20-25 минут. Тесто должно «схватиться», а стружка зарумяниться.

6. За это время нужно приготовить кокосовую глазурь. В мисочке соединить сметану и сахар, тщательно перемешать, добавить ванилин и кокосовую стружку.

7. Достаньте пирог из духовки. Распределите по пирогу кокосовую глазурь.

8. Верните в духовку еще на 20-30 минут. Готовый пирог должен быть золотистого цвета.

9. Дайте ему остыть в форме. Подавать лучше холодным.

Жанна Тимошенко, Калининградская обл.



Желейный рисовый десерт

- 4 ст. ложки риса
- 150 г творога
- 1 ст. ложка желатина
- 5 ст. ложек нежирных сливок (или молока)
- 2 ст. ложки сахара
- ванильный сахар
- корица молотая

1. Рис отвариваем в сладкой воде до готовности. Желатин замачиваем в небольшом количестве теплой воды и затем распускаем его на водяной бане.

2. Соединяем творог, сливки (или молоко), сахар, ванильный сахар, корицу и перемешиваем с помощью блендера.

3. К творожной массе добавляем желатиновую массу и сладкий рис. Тщательно перемешиваем. Разливаем массу по формочкам и отправляем в холодильник застывать.

4. Чтобы желе можно было легко извлечь из формы, опускаем ее дном вниз в горячую воду на



несколько секунд, а затем переворачиваем. Десерт подаем с растопленным шоколадом или джемом.

Лидия Авдеева, г. Саратов

Бисквитный торт «Иришка»



Для бисквита:

- 5 яиц
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- ванилин
- растительное масло

Для крема:

- 1 банка вареного сгущенного молока
- 1 пачка сливочного масла (200 г)

Отделяем белки от желтков. Стакан сахара делим пополам и отдельно взбиваем белки и желтки в крепкую пену. Добавляем белки в желтки и всыпаем с помощью сита 1 стакан муки и ванилин. Деревянной лопаткой аккуратно перемешиваем по часовой стрелке. Выливаем тесто в смазанную растительным маслом разъемную форму. Выпекаем в духовке при 170-180 °С примерно 30 минут, готовность проверяем деревянной палочкой — если она сухая, бисквит готов.

Достаем из духовки — важно, чтобы бисквит остыл.

Для крема взбиваем вареное сгущенное молоко и сливочное масло.

Режем бисквит на две или три части и промазываем кремом, также мажем и бока, и верх торта.

Бока торта выкладываем вафельными палочками (покупала 3 упаковки).

Сверху украшаем шоколадными кубиками, примерно 200 г (продаются на развес).

Торт «Парижский коктейль»

Для теста:

- 3 ст. ложки меда
- 150 г сахара
- 3 ст. ложки растительного масла
- 180 мл горячей воды
- 500 г муки
- 1 ч. ложка соды

Для крема:

- 250 г сливочного масла
- 600 мл молока
- 3 яйца
- 1 ст. ложка муки
- 1 стакан сахара
- ванилин
- 100 г измельченных лесных орехов или миндаля

• Замешивая тесто, не высыпайте муку в жидкость, а наоборот, жидкость постепенно, тонкой струйкой вливайте в муку и перемешивайте.
• Прежде чем замешивать тесто, надо просеять муку — это обогатит ее кислородом и разрыхлит. Тесто получится пышнее.

1. Разогреваем духовку до 180 °С.

2. Перемешиваем мед, сахар, масло и воду и ставим на огонь. Когда смесь закипит, снимем с огня и добавим муку, смешанную с содой. Тесто получается заварное. Делим его на 6-7 частей, раскатываем тонкие коржи и выпекаем каждый до золотистого цвета. Форма может быть любая. Я рекомендую обрезать коржи после выпечки, обрезки пойдут на обсыпку.

3. Яйца растираем с сахаром, перемешиваем с мукой, заливаем холодным молоком и ставим на огонь. Варим, непрерывно помешивая, пока масса не загустеет. Снимаем с огня, остужаем и добавляем орехи и ванилин. Когда крем почти остынет, кладем масло и хорошо перемешиваем миксером.

4. Мазать коржи лучше еще теплым кремом. Когда коржи пропитаются кремово-ореховой массой, они просто тают во рту.

Инна Сомова, г. Нальчик

Чтобы получить легкий и пушистый крем, при взбивании венчиком нужно описывать восьмерки и время от времени круги по стенкам посуды.



Сегодня нас приглашает «в гости» Ирина Нехорошева из поселка Маслова Пристань Шебекинского района Белгородской области. Муж и двое сыновей – главные ценители ее кулинарного искусства, а родственники и друзья обожают собираться на праздники в их гостеприимном доме.

Салат «Грибная полянка»

- 1-2 куриные грудки (или филе)
- 200-300 г маринованных опят
- 1 луковица
- 2 соленых огурца
- 3 яйца
- майонез
- растительное масло
- зелень петрушки

1-й слой: порезанное вареное куриное филе, смазать майонезом.

2-й слой: грибы, обжаренные с луком на растительном масле.

3-й слой: порезанные соленые огурцы, смазать майонезом.

4-й слой: вареные куриные яйца, тертые на мелкой терке.

На салате аккуратно сверху рисуем майонезную сеточку, срезав уголок в пачке майонеза.

5-й слой: сверху украсить оставшимися опятами и зеленью петрушки.



Салат

«Морское наслаждение»



- 100-150 г креветок
- 3 яйца
- 2 картофеля
- 200 г белой рыбы
- 1-2 луковицы
- 150 г моркови по-корейски
- 2 кальмара
- майонез
- листья салата

Креветки, яйца, картофель, рыбу и кальмары предварительно нужно отварить.

В глубокий салатник кладем пищевую пленку и на нее выкладываем слоями: на дно креветки, смазать майонезом, затем тертые на средней терке белки яиц, смазать майонезом, сверху картофель, тертый на мелкой терке, затем кусочки филе белой рыбы, смазать майонезом, затем маринованный в кипятке лук полукольцами, смазать майонезом, затем порезанная морковь по-корейски, смазать майонезом, кальмары полукольцами, смазать майонезом.

Салат оставить часов на 5-6 для пропитки, а потом аккуратно перевернуть его на блюдо с листьями салата и убрать пленку.



Дорогая Ирина! Поздравляем Вас и Вашу семью с наступающими праздниками и желаем Вам в новом, 2017 году здоровья, исполнения желаний и благополучия в семье!

С уважением, Ваш редактор

Холодец

На кастрюлю объемом 10 л:

- 1 курица (старая, 1-1,5 кг)
- 2 свиных ножки
- 1,5-2 кг рульки (говядина)
- 1 говяжье копыто
- 1-2 луковицы
- 1 морковь
- лавровый лист, душистый перец, гвоздика по вкусу
- 2 ст. ложки соли
- 2-3 зубчика чеснока
- перец черный молотый по вкусу

Для украшения:

- 1 вареная морковь
- зелень петрушки
- яйца вареные (по желанию)

Ножки моем, чистим, разрезаем по суставам и кладем вымачивать в холодную воду на ночь.

Утром кладем в кастрюлю ножки, рульку, разрезанную пополам курицу, вымытую чищеную морковь. Луковицу тщательно моем, оставляем в шелухе и кладем в кастрюлю, солим, перчим, кладем специи, наливаем холодную воду и ставим на огонь.

Когда бульон закипит, снимаем пену и убавляем огонь до минимума. Я оставляю кастрюлю кипеть на медленном огне на 9-10 часов. Количество жидкости уменьшается примерно на треть. Готовность проверяю «бабушкиным» методом: набираю ложку бульона, остужаю, опускаю в него большой и указательный



пальцы и складываю пальцы друг к другу, плотно прижимая. Если пальцы прилипли и с трудом расцепляются, значит холодец готов. Выключаем огонь и оставляем остывать.

Из остывшего бульона аккуратно шумовкой вынимаю мясо и складываю в отдельные миски курицу с рулькой и свиные ножки с говяжьим копытом. Тщательно выбираю косточки, убираю кожу с курицы в миску с ножками, разбираю мясо на волокна и кладу в формы для холодца примерно по 1/3. Можно взять разрезанное пополам яйцо, вырезать цветочки из моркови и положить сверху, а также добавить веточку петрушки. Заливаю бульоном, процеженным через хлопковую ткань, и убираю в холодильник.

Мясо с ножек, хрящики и куриную кожу прокручиваю на мясорубке с 2-3 зубчиками чеснока, заливаю в миске остатками бульона и получаю замечательный зельц. Он будет очень плотный и прекрасно режется ножом.

Газета «Готовим ВКУСНО» № 24 (319) 2016 г. Самодельство о регистрации: ПИ № ФС77-65444 от 18.04.2016 г. выдано в Роскомнадзоре. Учредитель и издатель: ООО «Редакция „Г. Удоч“». Главный редактор Осипов В. В. Ответственный за выпуск Чернобаева В. С. Адрес редакции и издателя: 308000 г. Белгород, проспект Б. Хмельницкого, 111. Отдел розницы (4722) 33-18-33, отдел подписки (4722) 33-10-40. Адрес для корреспонденции: 308000 г. Белгород, Плავотинский, д. 8, газета «Готовим ВКУСНО». Цена свободная. Подписано в печать - 03.11.2016 г. в 14-30, сдано в печать по графику - 03.11.2016 г. в 15-00, выход в свет 16.11.2016 г. Местонахождение редакционной типографии ООО «Возрождение», 214000 г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д. 38. Тираж 60450. Подписные индексы: 11496 «Каталог российской прессы», П2565 «Подписные издания» Официальный каталог ФГУП «Почта России». Печать осуществляется на оборудовании, принадлежащем ООО «Возрождение». Ответственность за содержание рекламных материалов несет рекламодатель. Редакция имеет право публиковать материалы, предоставленные любым способом обращения читателей, фотографии, иллюстрированные материалы. Факт предоставления этих материалов в редакцию означает согласие на использование их в любой форме и любым способом в изданиях ООО «Редакция „Г. Удоч“». Люди, изображенные на фотографиях не являются героями публикаций. Редакция оставляет за собой право литературной обработки предоставленных материалов перед публикацией. Предоставленные материалы не возвращаются. Заказ № 03457

Дорогие почтальоны и работники почты!

Примите наши сердечные поздравления с наступающими праздниками Нового года и Рождества и слова искренней благодарности за ваш труд!

Здоровья, счастья, удачи и благополучия желает вам редакция нашей газеты «Готовим вкусно»!



Подписные
индексы:

11496 «Каталог
российской
прессы»

П2565 «Подписные издания»
Официальный каталог
ФГУП «Почта России»



Позвонить нам в редакцию можно по телефону: 8(4722)34-77-78
или написать на e-mail: gotovimvkusno.jurnal@yandex.ru

Готовьте с нами!