

Наши **ЛУЧШИЕ** **РЕЦЕПТЫ**

№ 4 (04) 2025 г. Выходит 6 раз в полугодие

**+ Вкусные
заготовки**

А что к чаю?

**Манник с лимонным
сиропом**

74

РЕЦЕПТА
от читателей

подпишитесь
на газету на почте или
у почтальона по индексу:

ПВ600

«Почта России»

92362

«Почта Крыма»

**Открытый
пирог**
с помидорами

**Яблоки,
запеченные
в тесте**

**Гуляш из курицы с
зеленым горошком**

**«Нежное
вдохновение»**

Добрый день, дорогие читатели!

Соскучились по новым рецептам? Мы собрали для вас много интересного в этом номере! Надеемся, что оправдаем ваши ожидания, сможем и удивить, и порадовать. Отдельное спасибо каждому, кто решил написать нам и поделиться своими хитростями и советами!

Когда хочется чего-то вкусенького, чаще всего обращаешься к хорошо известному. Но ведь каждому знакомо это чувство: что-то хочу, а чего — не знаю. И начинается поиск. Для хозяек — кулинарный!

Мы уверены, что каждая из вас найдет здесь что-то особенное: от уютных домашних блюд до изысканных угощений для праздничного стола. Готовка — это не только процесс, но и возможность выразить себя, поделиться самым приятным с близкими.

Хороший рецепт рождается методом проб и экспериментов. Тут прочтала, там услышала, заменила привычный ингредиент, и вот уже блюдо не похоже на исходный вариант, хотя вроде бы ничего серьезно не изменилось. Подружки попробовали, переписали рецепт, и совершенно новое блюдо стало привычным!

Так, например, родился улучшенный вариант любимого многими открытого пирога. Мне нужно было быстро что-то для гостей приготовить, но чтобы блюдо было достойным. Для теста много ингредиентов не нужно, а в начинку пригодится все, что найдется в холодильнике: колбасная и овощная нарезка, сыр твердый и творожный, яйца. И вот что у меня получилось!

С душой к каждому из вас, ваш редактор

Рецепт номера Открытый пирог с помидорами



Для теста:

- 70 мл воды
- 120 г сливочного масла
- 1,5 ст. муки
- 1/2 ч. л. соли

Для начинки:

- 2 больших помидора
- 100 г ветчины (колбасы, сосисок, сарделек)
- 100 г сыра твердого

- 70 г сыра творожного (сметана с солью или майонез)
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 1 вареная картофелина
- 100 мл сливок любой жирности
- 1 яйцо
- соль, перец, любые специи по вкусу

1. Приготовьте тесто для основы: смешайте воду, соль, масло и муку. Хорошо вымесите руками, дайте постоять 5-10 минут — тесто станет гладким и эластичным.

2. Распределите его в форме руками, заходя на бортики на 1,5-2 см. Проколите по всей поверхности вилкой, чтобы тесто не вздулось при выпечке. Поставьте в заранее прогретую до 200 °C духовку на 15 минут, примерно до полуготовности.

3. Приготовьте соус. Сливки и яйцо смешайте до однородности, приправьте солью, перцем и специями. Сыр мелко натрите и переложите к сливкам, перемешайте.

4. Нарежьте мелко ветчину, разомните вилкой очищенную вареную картошку, поджарьте на масле порезанный кольцами лук до золотистого цвета, чеснок пропустите через чеснокодавилку. Помидоры помойте и удалите у них хвостики, нарежьте дольками.

5. Достаньте тесто и смажьте творожным сыром. Распределите сверху размятый картофель, чуть посолите. Выложите всю начинку слоями в произвольном порядке. Залейте соусом.

6. Поставьте в духовку еще на 10-15 минут. Перед подачей на стол немного остудите, чтобы не обжечься — начинка очень горячая!

Наши ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ!



Обязательно напомним почтальону, пусть запишет индекс —

ПВ600

Реклама 16+

Приятного аппетита, дорогие читатели!

Надеемся, что газета «Наши лучшие рецепты» снова вас не разочарует,

вы возьмете самые интересные идеи себе в копилочку.

Главное, не забывать оформлять вовремя подписку на следующее полугодие, чтобы сохранить эту дружбу и радость встреч.

Яблоки, запеченные в тесте



- 1 ст. воды
- 4 г сухих дрожжей
- 320 г муки
- 4 ст. л. сахара
- 3 ст. л. растительного масла
- 1 г ванилина
- 6 яблок
- 1 ст. л. молока
- 1 яйцо

1. Половину муки смешайте с дрожжами, 1 ст. л. сахара, ванилином. Влейте теплую воду и растительное масло, перемешайте.

2. Постепенно добавляйте оставшуюся муку, замесите тесто. Накройте полотенцем, оставьте в теплом месте на

1 час. Затем обомните его, разделите на 6 кусочков, сформируйте шарики.

3. Небольшие яблоки помойте, обсушите, вырежьте сердцевину.

4. Раскатайте кусочки теста в лепешки, в центр выложите по яблоку, всыпьте по 0,5 ст. л. сахара. Края теста приподнимите, защипните как мешочек.

5. Выложите заготовки на противень, смажьте смесью яйца и молока. Запекайте в духовке при температуре 180 °C 35-40 минут. Готово!

Нина Толстоброва,
Кировская обл.

Сейчас, когда на улице уже холодает, особенно хочется поделиться своим теплом. Записывайте рецепт вкусного безалкогольного глинтвейна!



Глинтвейн без алкоголя

- 500 мл сока (яблочного или виноградного)
- 50 мл воды
- 6 бутонов гвоздики
- 1 апельсин или лимон
- 2 ст. л. сахара
- корица, кардамон по вкусу

1. В ковш налейте воду, добавьте сахар, поставьте на огонь и доведите до кипения.

2. Порезьте на 4 части лимон или апельсин, выдавите из них сок в ковш, мякоть вместе с коркой положите туда же, добавьте пряности.

3. Залейте все соком и нагрейте до кипения, сразу снимите с огня (кипятить не надо).

4. Накройте крышкой и оставьте настояться 5-7 минут. Готовый напиток разлейте по стаканам.

Варвара Барина,
Респ. Адыгея

Иногда в холодные дни мы с мужем согреваемся супом по моему специальному рецепту.

Остренький супчик

На 4 порции:

- 2 большие вареные картофелины
- 6 помидоров
- 2 зубчика чеснока
- 1 острый перец
- 2 ст. л. томатной пасты

1. В глубокой кастрюле разогрейте масло и на среднем огне жарьте чеснок 2 минуты. Добавьте помидоры.

2. Насыпьте сахар, перец, соль и томатную пасту, перемешайте. Влейте воду, доведите до кипения, уменьшите огонь и тушите 15 минут.



3. Добавьте картофель, измельчите суп блендером, посыпьте зеленым луком.

Лидия Мильченко,
г. Екатеринбург

Тепло на кухне —
Приближаются холода, и все чаще хочется согреться. «Горячие» рецепты от вас, наши умелые хозяйки, снова порадовали своим разнообразием!
Хорошо на душе!

- 300 г белых грибов
- 500 мл сливок (22 %)
- 200 г сливочного масла

- 1 большая луковица
- 3 зубчика чеснока
- 3 веточки укропа
- соль, перец

1. Очищенные грибы нарежьте маленькими кубиками. Лук и чеснок мелко порубите. В сотейнике растопите сливочное масло, слегка обжарьте овощи до прозрачности.

2. К луку с чесноком добавьте грибы, обжарьте на сильном огне.

3. Влейте в сотейник с грибами сливки (они должны быть комнатной температуры). Добавьте черный перец и соль, пе-

Горячий соус из белых грибов



ремешайте, доведите на среднем огне соус до кипения.

4. Сразу после закипания убавьте огонь до слабого и тушите 10 минут, помешивая. Сливки постепенно будут становиться более густыми.

5. Укроп мелко нарежьте и добавьте в соус, готовьте еще 5 минут под крышкой, затем снимите с огня. Оставьте настояться 10 минут и подавайте на стол.

Алиса Малащенко,
г. Томск

Воздушные оладьи



Раньше у меня пышные оладьи не получались, а потом подруга посоветовала взбивать белки отдельно. Я попробовала — действительно, благодаря этой небольшой хитрости готовые оладьи получаются очень пышными и исключительно нежными.

- 200 г муки
- 2 ст. л. сахара
- 200 мл молока
- 1 яйцо
- 1 щепотка соли
- 4 ст. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. соды
- 0,5 ч. л. лимонного сока
- 1 щепотка ванилина

1. В миске смешайте муку с ванилином и сахаром. Молоко взбейте с желтком, добавьте в мучную смесь и перемешайте, чтобы не было комочков. Затем влейте в тесто 3 ст. л. растительного масла.

2. Соду залейте лимонным соком и добавьте в тесто. Белок взбейте со щепоткой соли до стойких пиков и аккуратно вмешайте в тесто.

3. Жарить эти оладьи тоже нужно особым образом. Разогрейте сковороду с антипригарным покрытием, слегка смажьте ее растительным маслом, уменьшите огонь до минимума и выложите тесто столовой ложкой.

4. Влейте на дно сковороды 1-2 ч. л. воды, чтобы получить пар в процессе приготовления. Накройте сковороду крышкой и готовьте оладьи 2-3 минуты, затем добавьте сверху на каждый оладушек еще по 1 ст. л. теста. Далее жарьте их под крышкой до зарумянивания с двух сторон.

Елена Казакова, г. Вельск

Пусть утро будет

Не зря говорят, что завтрак — самый важный прием пищи. Это энергия на первую половину дня! Наши читатели прислали свои варианты сытных и вкусных завтраков.

Ячневая каша с бананом

- 150 г ячневой крупы
- 200 мл воды
- 200 мл молока
- 1 банан
- 20 г сливочного масла
- 0,5 ст. л. сахара
- 1 щепотка соли

1. Ячневую крупу промойте, залейте горячей водой и варите 20 минут. Затем добавьте сахар, соль и влейте кипящее молоко.

2. Варите кашу еще 5-7 минут. Если вам нравится более жидкая консистенция, влейте еще молока. Огонь выключите, добавьте в кашу сливочное масло и наре-



занный кусочками банан, перемешайте.

3. Дополнительно кашу можно посыпать орехами, полить медом или вареньем.

Инга Денисова, г. Вязьма

Сытные овсяные блинчики

- 500 мл кефира
- 100 г манной крупы
- 100 г овсяных хлопьев
- 2 ст. л. сахара
- 2 яйца
- 50 мл растительного масла (+ для жарки)
- 40 г сливочного масла
- 0,5 ч. л. соды
- 0,5 ч. л. соли

1. В глубокую миску всыпьте манную крупу и овсяные хлопья. Залейте кефиром, перемешайте, накройте полотенцем и оставьте на 1 час.

2. Затем добавьте соду, перемешайте и оставьте на 5 минут. В это время взбейте яйца с солью и сахаром до пышной пены. Влейте взбитые яйца в тесто.

3. Добавьте растительное масло и перемешайте до однородности. Пожарьте блины, смазывая сковороду небольшим количеством растительного масла.

4. Готовые блинчики выкладывайте на тарелку и сразу смазывайте сливочным маслом.



Инна Баранова, г. Галич

Нежный манный пудинг

- 180 г манной крупы
- 500 мл молока
- 400 мл воды
- 50 г сливочного масла
- 3 яйца
- 1 щепотка ванилина
- 50 г сахара
- 10 г панировочных сухарей
- 1 щепотка соли

1. В сотейник насыпьте манку, залейте водой с молоком, перемешайте и варите до загустения. Снимите с плиты, добавьте в кашу 40 г сливочного масла и перемешайте.

2. Белки яиц отделите от желтков, 1 желток отложите, он понадобится позже. Желтки взбейте с сахаром и щепоткой ванилина, пока они не посветлеют. Белки взбейте

добрым!

Пицца за 10 минут

- 0,5 ст. муки
- 1 яйцо
- 3 ст. л. сметаны
- 2 ст. л. майонеза
- 150 г колбасы
- 1 помидор
- 1 ст. л. кетчупа
- 70 г сыра
- соль, перец по вкусу
- зеленый лук

1. В пиале соедините яйцо со сметаной и майонезом, добавьте немного соли и перца. Затем всыпьте муку и перемешайте, чтобы не осталось комочков.

2. Помидор нарежьте дольками, колбасу — ломтиками, зеленый лук измельчите.

3. Сковороду разогрейте, смажьте растительным маслом, распределите тесто и разровняйте его. Закрыйте крышкой и жарьте лепешку,

пока нижняя сторона не подрумянится.

4. Переверните, смажьте подрумяненную поверхность кетчупом, выложите сверху помидор с колбасой и посыпьте тертым сыром. Накройте крышкой.

5. Когда нижняя сторона подрумянится, выньте пиццу, посыпьте зеленым луком и сразу подавайте к столу.

Елена Афанасьева,
г. Железногорск

Гренки с картофелем и луком

Хрустящая картофельная корочка на кусочке поджаренного хлеба — это просто фантастика!

- 1 батон
- 4 картофелины
- 1 луковица
- 2 ст. л. растительного масла
- 2 яйца
- соль, перец по вкусу
- укроп (по желанию)

1. Картофель натрите на крупной терке. Чередуйте при этом с луком, чтобы картошка не потемнела. Добавьте яйца, посолите, поперчите по вкусу и перемешайте. По желанию добавьте измельченный укроп. Батон нарежьте ломтиками.

2. На одну сторону ломтика положите картофельную массу, прижмите ее к хлебу. Выложите ломтик в разогретую сковороду начинкой вниз и обжарьте на слабом огне до золотистой корочки. Затем переверните ломтик и обжарьте с другой стороны.

Так подготовьте все гренки.

Получаются они ароматными и с хрустящей корочкой.



Галина Сурина,
Владимирская обл.

Приветливое УТРО!

Яичница в помидорах

Вместо традиционного варианта предлагаю приготовить изысканный — получается не только оригинально, но и очень вкусно!

- 3 средних помидора
- 3 яйца
- 20 г сливочного масла
- 2 веточки укропа
- 2 перышка зеленого лука
- соль, перец по вкусу



1. Укроп и зеленый лук мелко нашинкуйте. У помидоров срежьте верхушки и выньте чайной ложкой всю мякоть. Каждый овощ смажьте внутри размягченным сливочным маслом, немного посолите и поперчите. Аккуратно вложите в каждый помидор по яйцу так, чтобы желток остался целым. Яйца немного посолите.

2. Переложите помидоры в смазанную форму и отправьте в разогретую до 180 °С духовку на 20-25 минут. Горячую яичницу в помидорах посыпьте рубленым укропом и зеленым луком и сразу подайте к столу. Приятного аппетита!

Наталья Антонова,
Ставропольский край

СОВЕТ!

Из оставшейся помидорной мякоти можете приготовить соус к яичнице. Для этого к мякоти добавьте 2 ст. л. сметаны, соль и 1 мелко порезанную дольку чеснока



со щепоткой соли до стойких пиков.

3. Сначала перемешайте манную кашу с желтками, а затем по частям аккуратно введите взбитые белки.

4. Форму смажьте оставшимся сливочным маслом и обсыпьте сухарями. Выложите в нее манную смесь и разровняйте. Желток перемешайте со сметаной и смажьте верх пудинга.

5. Выпекайте его в разогретой до 180 °С духовке, пока поверхность не зарумянится. Полностью остудите пудинг, тогда сможете аккуратно его нарезать на порции.

Подавайте к столу со сметаной, вареньем или гущенкой!

Мария Уварова,
Орловская обл.

Обед в кругу семьи



Гуляш из курицы с зеленым горошком

В сезон я заморозила зеленый горошек, так что теперь добавляю его при приготовлении различных блюд. Результат мне нравится! На следующий год планирую посадить больше гороха, чтобы заморозки хватило на весь сезон.

- 500 г куриного филе
- 1 морковь
- 1 луковица
- 200 мл сливок
- 1 лавровый лист
- 1 ст. воды
- 200 г замороженного зеленого горошка
- 1 ст. л. муки
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

1. Лук нарежьте кубиками, морковь натрите на терке и обжарьте в разогретом масле до мягкости. Куриное филе нарежьте на кусочки. Овощи выньте из сковороды и на этом же масле обжарьте филе до золотистого цвета.

2. перемешайте. Затем влейте воду, сливки и добавьте лавровый лист. Рагу посолите и поперчите по вкусу. Тушите блюдо до мягкости филе.

3. За 10 минут до готовности добавьте зеленый горошек, размораживать его не нужно. При подаче можно украсить блюдо зеленью.

Мария Манохина, с. Павелец

В доме моей бабушки всегда была традиция: на обед собираться всей семьей. Пока все не рассядутся, никто не начинал трапезу. Воспоминания об этом времени самые теплые и душевные. А с вашими рецептами, дорогие читатели, любой обед станет еще лучше!

Из простых продуктов получается очень вкусное и сытное блюдо, к тому же фарш готовить не нужно — выложил рыбу из банки и смешал с яйцами. Быстро и вкусно!



Картофельные зразы с рыбными консервами

- 6 картофелин
- 1 банка рыбных консервов
- 1 пучок зеленого лука
- 4 яйца
- 2 ст. л. муки
- 1 ч. л. майонеза
- 3-4 ст. л. растительного масла
- 100 г панировочных сухарей
- соль, перец по вкусу

1. Картофель в мундире отварите до мягкости, почистите и разомните в пюре. Посолите и поперчите его по вкусу, добавьте 1 яйцо, муку и перемешайте. Оставшиеся яйца сварите вкрутую, почистите и нарежьте кубиками, зеленый лук измельчите. Рыбу выньте из банки, разомните вилкой, соедините с яйцами, зеленым луком и майонезом.

2. Из картофельного теста сделайте лепешки, в середину выложите начинку, края защипните. Обваляйте в сухарях и обжарьте в разогретом масле до румяной корочки. Готовые зразы подавайте к столу горячими, со сметаной или любимым соусом.

Ольга Красина, дер. Облучье

- 1,2 кг мяса кролика
- 0,5 ст. л. острой горчицы
- 0,5 ст. л. дижонской горчицы
- 1,5 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. меда
- 1 стакан куриного бульона
- 2 зубчика чеснока
- 3 ст. л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

Кролик в медово-горчичном соусе



1. Мясо нарежьте на порционные куски и переложите в миску. Поперчите его и немного посолите. Соевый соус достаточно соленый, так что я добавляю соли буквально 1/4 ч. л.

2. В пиале смешайте соевый соус, растительное масло, мед, оба вида горчицы и пропущенный через пресс чеснок. Вы-

лейте маринад в миску с мясом и тщательно перемешайте, чтобы все кусочки были им покрыты.

3. Оставьте мясо мариноваться 1 час, затем переложите в форму, влейте куриный бульон, закройте сверху фольгой и отправьте в разогретую до 180 °C духовку на 50-55 минут.

Инна Баранова, г. Галич

Овощное рагу с колбасками

- 300 г охотничьих колбасок
- 500 г квашеной капусты
- 1 морковь
- 1 луковица
- 2 помидора
- 1 кабачок
- 200 г грибов
- 300 мл воды
- 3 лавровых листа
- 3 зубчика чеснока
- 1 пучок петрушки
- 2 ст. л. растительного масла
- соль, перец по вкусу

1. Нарезьте колбаски кружочками и поджарьте до подрумянивания. Грибы порубите ломтиками, лук — полукольцами. Обжарьте их до золотистого цвета. Помидоры и кабачок нарежьте кубиками, морковь — брусочками.

2. В миску переложите квашеную капусту, лук с грибами, колбаски,

кабачок, помидоры и морковь. Добавьте к ним измельченный чеснок и мелко нарезанную петрушку. Массу посолите, поперчите по вкусу и разложите по горшочкам, в каждый добавьте по лавровому листу и влейте немного воды.

3. Закройте горшочки крышками, включите духовку на 180 °С и готовьте блюдо 35-40 минут.

Марина Яровая,
Саратовская обл.



- 500 г свиного фарша
- 2 ст. л. сметаны
- 1 луковица
- 1 яйцо
- 2 ломтика белого хлеба
- 100 мл молока
- 60 мл растительного масла
- соль, перец по вкусу

Нежные котлетки на сметане

Достаточно пары ложек сметаны — и фарш сразу меняет свою консистенцию. В итоге котлетки получаются просто пальчики оближешь! Хитрости этой я в свое время научилась у свекрови, с тех пор только так и готовлю!

1. Хлеб поломайте на кусочки и залейте молоком. Лук нарежьте мелкими кубиками. В фарш добавьте яйцо, сметану, отжатый от молока хлеб и лук. Всыпьте соль, перец по вкусу и перемешайте.

2. Сформируйте котлеты и обжарьте их на сильном огне до румяной корочки. Затем огонь уменьшите, влейте в сковороду немного воды и тушите под крышкой до готовности.

Галина Шестакова,
Владимирская обл.



Запеканка с шампиньонами в хлебе

За основу я взяла рецепт жульена, только вместо тарталеток использовала хлеб. Буханку берите небольшого размера, я взяла домашний хлебушек.

- 1 круглый хлеб
- 1 луковица
- 150 г шампиньонов
- 1 яйцо
- 2 ст. л. сметаны
- 80 г сыра
- 30 г сливочного масла
- соль, перец по вкусу

1. Шампиньоны и лук нарежьте кубиками и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Сыр натрите на терке. Яйцо взбейте со сметаной, солью и перцем. Добавьте сыр и обжаренные грибы с луком.

2. У буханки хлеба срежьте верхушку, выньте часть мякоти, формируя углубление

для будущей начинки. Отправьте хлеб в разогретую до 180 °С духовку на 5 минут. Он слегка подсохнет и не будет размокать от начинки.

3. Затем наполните хлеб грибной начинкой и снова отправьте в духовку на 15-20 минут. Приятного аппетита!

Дина Ершова,
Тверская обл.



Куриные желудочки с фасолью

- 300 г куриных желудков
- 150 г фасоли
- 1 луковица
- 1 морковь
- 1 ст. л. томатной пасты
- 1 ч. л. муки
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 зубчик чеснока
- 1 ст. воды
- 3-4 веточки петрушки
- соль, перец по вкусу

1. Фасоль залейте холодной водой на 5-6 часов, затем промойте, снова залейте водой и отварите до го-

товности. Куриные желудки отварите в подсоленной воде до мягкости, затем порубите кусочками.

2. Лук нарежьте полукольцами, морковь натрите на терке и обжарьте до мягкости. Посыпьте овощи мукой, добавьте к ним томатную пасту, измельченный чеснок и влейте воду.

3. Переложите в сковороду фасоль и куриные желудки. Блюдо посолите и поперчите по вкусу. Тушите под крышкой 10-15 минут, затем посыпьте измельченной петрушкой и подавайте на стол.

Ирина Мятowa,
г. Губкин



Домашнее вечернее застолье

Давайте приготовим блюда по вашим рецептам, дорогие подписчики, пробуем вкусно и сытно!

«Чебуреки» из кабачков

- 500 г кабачков
- 1 луковица
- 2 ст. л. укропа
- 350 мл молока
- 2 яйца
- соль, перец молотый по вкусу
- 250 г муки
- 200 г фарша (у меня был из вареной свинины с жареным луком)
- 70 мл растительного масла



1. Для начала очистите и натрите кабачки и лук на крупной терке. В миску к этой сочной массе добавьте молоко, яйца, муку, масло, посолите, поперчите — и как следует вымешайте. Получается тесто чуть гуще блинного.

2. Вареную свинину и жареный лук пропустите через мясорубку, добавьте немного соли и перца.

3. Сковороду разогрейте, слегка смажьте маслом и вылейте порцию теста, как на обычный блин. Пока нижняя сторона прихватывается, выложите фарш на один край и накройте его вторым. Края прижмите лопаткой.

4. Пожарьте с обеих сторон до румяной корочки. Настоящие чебуреки получились, только без шума и пузырей. Подавайте горячими!

Ангелина Островская,
с. Юровка

Это блюдо я готовлю, когда хочется чего-то особенного. Тем более оно нравится детям — шарики в супе всегда вызывают восторг.



Куриный суп с сырными шариками

- 2-2,5 л куриного бульона
- 3-5 картофелин
- 1 луковица
- 1 морковь
- 3 ст. л. растительного масла
- 100 г сыра
- 50 г сливочного масла
- 100-130 г муки
- 1 яйцо
- соль, специи по вкусу
- 2 зубчика чеснока, зелень (по желанию)

1. Если нет готового бульона, отварите любые части курицы в подсоленной воде, потом процедите.

2. Для сырных шариков натрите сыр, добавьте размягченное сливочное масло, яйцо и муку. Немного посолите и замешайте мягкое тесто. Оно должно слегка липнуть к рукам. Уберите его в холодильник на полчаса.

3. В это время в кастрюле доведите бульон до кипения, заложите нарезанный картофель. Пока он варится, обжарьте лук и морковь до мягкости, добавьте специи — так они раскрываются лучше. Все переложите в кастрюлю.

4. Охлажденное тесто поделите на маленькие шарики. Когда картофель будет почти готов, опустите их в суп и варите еще 10 минут.

Валентина Рыжкова, г. Астрахань

Картофельные колобки с грибной начинкой



- 500 г картофеля
- 300 г шампиньонов
- 1 луковица
- 1 морковь
- зелень, соль, перец, растительное масло по вкусу

1. Картошку отварите, остудите и разомните в пюре.

2. Обжарьте лук и морковь, добавьте к ним нарезанные грибы, посолите, поперчите, тушите до готовности, посыпьте зеленью.

3. Из картофельной массы слепите лепешки, внутрь каждой положите 1 ч. л. начинки и сформируйте шарик. Чтобы не прилипали к рукам, смачивайте их холодной водой.

4. Шарик отправьте в морозилку на 30 минут, потом запеките в духовке до румяной корочки — около 30 минут при температуре 180 °С.

Светлана Придорожина,
Брянская обл.

Куриные оладьи «Неженки»

Иногда самые простые рецепты оказываются самыми любимыми! Например, эти куриные оладушки делаю уже много лет. Сыночек их обожает, особенно пока теплые: они мягкие, нежные и очень сытные. А холодные идут как закуска, даже на праздничный стол!



- 400 г куриного фарша (у меня из грудки)
- 1 ст. кефира
- 1 яйцо
- 3 ст. л. муки
- соль по вкусу
- растительное масло (для жарки)

1. Взбейте яйцо с кефиром, вылейте в фарш и тщательно размешайте, добавьте муку и соль, снова хорошо перемешайте. Тесто получается, как сметана — не слишком густое, но с ложки падает, а не льется. Муку добавьте, если покажется жидковато.
2. Разогрейте масло на сковороде, выкладывайте оладушки столовой ложкой и слегка разравнивайте. Жарьте с двух сторон до румяной корочки. Масло они почти не впитывают — сколько налила в начале, столько и осталось. Все! Горка ароматных, румяных оладий готова. Можно нарезать свежих овощей вприкуску.

Людмила Габитова, Московская обл.

Винегрет «На скорую руку»

Недавно переписала у подружки один рецепт винегрета. Представляете, больше не придется долго варить свеклу! Раньше редко делала такое блюдо именно из-за того, что приходилось долго ждать, пока свекла сварится. Теперь это у меня частый «гость» на столе!

- 2 свеклы
- 1 морковь
- 2 картофелины
- растительное масло
- 5 соленых огурцов
- 200 г зеленого горошка
- 1 луковица
- 200 г квашеной капусты
- 100 г фасоли (вареной или из банки)
- 1 пучок зелени
- соль и черный перец по вкусу
- 100 мл воды

1. На сковороде разогрейте пару ложек масла и выложите туда кубики сырой свеклы — сразу перемешайте, чтобы покрылись маслом.

2. Сверху разложите нарезанные картофель и морковь. Влейте воду, закройте крышкой и дайте покипеть на сильном огне, пока крышка не запотеет.

3. Потом убавьте огонь до минимума и томите минут 5-7 — до мягкости.

4. Когда овощи остынут, смешайте их с остальными ингредиентами: огурцами, капустой, луком, горошком, фасолью.

5. Посолите, поперчите, заправьте маслом и добавьте зелени. Готово!

Наталья Самойлова,
г. Ирбит

Вариант!

Иногда мне хочется селедки под шубой, а делать ее долго нет времени. Тогда я готовлю этот винегрет без бобовых, но с майонезом. Режу соленую селедочку и ем вприкуску!



Рис по-индийски

Решил поделиться, как варю ароматный и золотистый рис по-индийски — так, чтобы каждая рисинка идеально.



- 1 ст. риса
- 2 ст. воды
- 1/2 ч. л. сливочного масла
- 1/2 ч. л. соли
- 1/4 ч. л. куркумы
- 1/8 ч. л. черного молотого перца

На заметку:

чтобы не повредить крупинки, раскладывайте готовый рис деревянной ложкой — красиво и аккуратно

1. Промойте рис холодной водой тщательно, несколько раз, пока вода не станет прозрачной. Оставьте его немного подсохнуть.

2. Пока закипает вода в чайнике, растопите в кастрюле сливочное масло, добавьте специи, соль и всыпьте рис. Поджарьте пару минут, постоянно помешивая, пока зерна сначала не станут прозрачными, а потом не побелеют.

3. Именно в этот момент и залейте кипятком. Убавьте огонь до минимума, накройте крышкой и оставьте вариться на 10-15 минут. Главное — не открывать крышку и не перемешивать.

Получается рис идеальный: рассыпчатый, ароматный и яркий.

Всеволод Яременко, Иркутская обл.

Превращаем обычно

Даже самое простое блюдо, украшенное с фантазией, способно стать настоящим шедевром. Откройте для себя мир кулинарного волшебства и радуйте близких не только вкусом, но и красотой ваших творений!

Закусочные сушки

- 0,4 кг сушек
- 0,3 кг фарша
- 100 г сыра
- 2 ст. л. майонеза
- 0,5 л молока
- 1 луковица
- соль, перец по вкусу
- зелень (по желанию)



1. Сушки замочите в молоке на 15 минут.
2. Фарш смешайте с мелко порезанным луком, солью и перцем.
3. Сыр натрите на терке, добавьте майонез и перемешайте.
4. Размокшие сушки аккуратно выложите на маслом смазан-

ный противень, в центр сушек положите фарш, сверху — сырную массу. Противень уберите в разогретую до 180 °С духовку на 40 минут. Готовую закуску подавайте охлажденной, украшенной зеленью.

**Кристина Поркова,
г. Нижний Новгород**

Королевская ватрушка с какао

Пышный, нежный пирог с творожной начинкой и ароматным шоколадным тестом-крошкой — простой, вкусный и эффектный десерт.

- 150 г сливочного масла
- 1 ст. муки
- 3 ст. л. какао-порошка
- 1/2 ст. сахара (в тесто)
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- 1,5 ст. творога (5-9 %)
- 5 ст. л. сахара (в начинку)
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 1 яйцо

1. Смешайте муку с разрыхлителем и какао. Добавьте соль.
2. Натрите холодное сливочное масло в муку, перетрите в крошку. Подсыпьте сахар и перемешайте до образования рассыпчатой массы.
3. Для начинки соедините творог, яйцо, сахар и ванильный сахар. Взбейте до однородной, кремовой консистенции.
4. Выложите в форму с бу-

магой для выпечки половину шоколадной крошки.

5. Сверху распределите творожную начинку, затем посыпьте оставшейся крошкой.
6. Выпекайте при температуре 175-180 °С около 40 минут.
7. Остудите, аккуратно достаньте из формы, нарежьте и подавайте к столу.

**Анна Белова,
Московская обл.**



Торт «Томатный соблазн»

Для теста:

- 2 ст. муки
- 3 яйца
- 1,5 ст. сахара
- 150 г сливочного масла
- 0,5 ст. кетчупа
- 0,5 ст. воды
- 2 г красителя пищевого красного
- 1 ч. л. соды
- 1 ч. л. корицы

- 0,5 ч. л. мускатного ореха
- 0,5 ч. л. молотого имбиря

Для крема:

- 500 г творожного сыра
- 300 г сливочного масла
- 1 ст. сахарной пудры
- на кончике ножа ванилин

1. В большой миске взбейте масло с сахаром до однородной массы. Добавьте яйца.
2. Постепенно, постоянно помешивая, всыпьте муку, соду, корицу, мускатный орех, имбирь.
3. Кетчуп добавьте в уже хорошо перемешанное тесто. Влейте воду с разведенным в ней красителем. Хорошо перемешайте тесто.
4. Выпекайте коржи в разогретой до 180 °С духовке примерно минут 25-30. Готовые коржи остудите.
5. В миске взбейте размягченное масло (пока не побелеет и не станет пышным). Не переставая взбивать, добавьте сахарную пудру и ванилин. По столовой ложке в крем добавляйте сливочный сыр, каждый раз хорошо промешивая. Готовый крем уберите в холодильник на полчаса.
6. Остывшие коржи разрежьте пополам, каждый смажьте кремом и соберите торт — он должен несколько часов пропитаться кремом, лучше оставить его в холодильнике на ночь.

Светлана Пирова, Томская обл.

е в прекрасное!

На все детские праздники я готовлю свои фирменные пирожные, которые смотрятся как настоящие персики, изда- лека так вообще не отличишь.



Пирожное «Персик»

- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 100 г сахара
- 100 г сметаны
- 400 г муки
- сода на кончике ножа
- пищевые красители (желтый и красный)

Для крема:

- 200 г сливочного масла
- 100 г сгущенного мо- лока

1. Сахар взбейте с одним целым яйцом и 1 желт- ком. Масло размягчите, положите 2 ст. л. сме- таны, хорошо размешайте, добавьте сахар, взбитый с яйцами, соду и муку (немного оставьте на присыпку).
2. Разделите тесто на 20 частей, придайте им форму шариков. Укладывая на противень, приплю- щивайте немного. Выпекайте в духовке, разогретой до 200 °С, около 20 минут, до золотистого цвета.
3. Замешайте крем. Возьмите половинку выпечен- ного «персика», чайной ложкой сделайте в ней углубление и заполните кремом. Соедините запол- ненные половинки и поставьте их в холодильник на 5-7 минут. Остатки теста измельчите в крошку, сме- шайте с 1 ст. л. сахара и разделите на 2 части 1:2.
4. 3 капли желтого красителя разведите в 1 ч. л. воды, 2 капли красного — в другой емкости в 1 ч. л. воды. Большую часть крошки смешайте с желтым раствором, а меньшую — с красным.
5. Обваляйте «персики» в желтой массе, потом на каждый бочок намажьте чуть красной смеси и уло- жите их на блюдо.

Оксана Мамонтова, дер. Мухино

Красивое сочетание

Многие хозяйки стараются украсить блюда оригинально и с фантазией. Хочу поде- литься некоторыми правилами, которыми пользуюсь при украшении.

✓ Блюдо и украшение должны сочетаться друг с другом. Например, картофель, оформлен- ный в виде грибочков, подойдет к мясу, а фигурно вырезанный лимон украсит рыбу и мо- репро- дукты.



Надежда Якушева, г. Брянск

✓ Для усиления блеска холодных закусок по- кройте их тонким слоем пищевого желатина, а горячие блюда из мяса, рыбы, птицы перед подачей слег- ка смажьте кисточкой, смоченной раститель- ным маслом.

Выписывайте газету И жизнь, и слезы, и любовь

И жизнь, и слезы,
и любовь...



Истории,
которые
согреют
сердце

Написаны по письмам читателей

Радуйтесь,
что живы!

Молюсь
за сына

Свекровь
была права

От борща
до постели

Человек
дороже денег!

Выписывайте
«И жизнь, и слезы, и любовь»
на почте или у почтальона

Подписной индекс

П1707

Цена за полугодие

731 руб.

Газета выходит 2 раза в месяц, 32 стр.

Для большого

Как раньше праздновали в деревнях радостные события – собирались все, от мала до велика! Так и мы с вами встречаемся тут, на страничках нашей народной газеты, и делимся всем самым лучшим. За что вам низкий поклон!



Куриные голени в мешочках

- 5 куриных голеней
- 400 г слоеного бездрожжевого теста
- 1 морковь
- 100 г сыра
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 50 г масла сливочного
- 10 мл масла растительного (для жарки)
- соль, перец молотый, зелень
- 10 г манки (для посыпки)
- 2 ст. л. молока

1. Куриные голени натрите чесноком, посолите, поперчите, обжарьте со всех сторон в масле на разогретой сковороде.

2. Приготовьте начинку: морковь и лук натрите на крупной терке и обжарьте в той же сковороде, где жарили курицу. Выложите в миску, добавьте тертый сыр, перемешайте.

3. Тесто разделите на 5 равных кусочков и раскатайте каждый из них в круг. В центр выложите начинку, сверху поставьте куриную голень косточкой вверх и соедините концы теста, формируя мешочек. По бокам можно сделать несколько надрезов, чтобы получились красивые узоры.

4. Противень посыпьте манкой, поставьте мешочки с куриными ножками и уберите в разогретую до 200 °С духовку. Через 10-15 минут достаньте блюдо, смажьте тесто молоком и уберите еще на 20 минут в духовку.

Маргарита Воеводина,
Курская обл.

На заметку!

Обсыпать манкой противень не обязательно, можно смазать его маслом или застелить пекарской бумагой

Пицца-пирог

Это блюдо понравится и взрослым, и детям. Меня научила его печь дочка — ее дети еще не всякое есть будут, а этот пирог уплетают за обе щеки! И на праздничный стол поставить не стыдно — сытно и красиво.



Для теста:

- 150 г охлажденного маргарина (сливочного масла)
- 250 г просеянной муки
- 1 яйцо
- щепотка соли

Для начинки:

- 2 картофелины
- 3 маринованных огурца
- 200 г колбасы
- 1 луковица
- 200 г твердого сыра
- 2 помидора
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 3 ст. л. майонеза
- 3 ст. л. томатной пасты
- 1 пучок свежей зелени
- 10 г растительного масла (для смазывания)

1. Приготовьте тесто: яйцо взбейте с солью, маргарин перетрите с мукой, влейте яйцо в мучную смесь и замесите. Пока тесто «отдыхает» в холодильнике, накрытое пленкой, в течение 15 минут приготовьте начинку.

2. Картофель почистите и потрите на терке. Тонко нарежьте маринованные огурцы, лук, колбасу, помидоры.

3. Смешайте майонез и томатную пасту (можно заменить кетчупом).

4. Тесто раскатайте толщиной 5 мм, распределите по смазанной растительным маслом форме для запекания. Края поднимите вверх и зафиксируйте на высоте 2-3 см.

5. На тесто выложите третью часть готового соуса и распределите по всей поверхности.

6. Уложите слоями ингредиенты по порядку: картошка, огурцы, лук, колбаса, помидоры.

7. В миску с томатно-майонезной смесью вбейте яйца, добавьте измельченную зелень, хорошо перемешайте. Залейте равномерно этой смесью пиццу-пирог.

8. Затем натрите сверху сыр, равномерно распределите по пирогу. Сливочное масло нарежьте тонкими ломтиками и положите на сыр.

9. Выпекайте в духовке, разогретой до 180 °С, в течение 25-30 минут.

Евгения Мамыгина,
Ростовская обл.

Спасибо, что вы с нами, дорогие подписчики. Надеемся, что оправдали ваши высокие ожидания. Чтобы узнавать еще больше новых рецептов и кулинарных хитростей, напоминаем: оформить подписку на следующее полугодие уже можно и нужно!

16+



Реклама 16+

Наш подписной индекс:

ПВ600

застолья

Влажный шоколадный кекс с пропиткой

- 1 ст. муки
- 1 ст. молока
- 1 ст. сахара
- 5 ст. л. какао
- 2 яйца

- 0,5 ст. растительного масла
- 0,5 ч. л. соды
- ванилин на кончике ножа

1. Сахар и какао смешайте в большой миске. Влейте тонкой струйкой теплое молоко, постоянно помешивая. Хорошо размешайте до растворения сахара. Отделите 1/3 часть (она понадобится для заливки готового пирога).

2. В основную часть добавьте остальные ингредиенты, хорошо перемешайте. В смазанную маслом форму вылейте тесто. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 30 минут.

3. Горячий пирог сверху залейте остатками смеси из сахара, какао и молока. Поставьте для пропитки в выключенную духовку на 10 минут.

Кекс к столу подавайте остывшим, можно присыпать сахарной пудрой или украсить по своему желанию.

Ирина
Счастливая,
Московская обл.

Важно!

Количество ингредиентов рассчитано на форму диаметром 20 см, часто делаю сразу двойную порцию и выпекаю в квадратной форме 33 см



С тех пор как у меня появилась орешница, я попробовала уже много вариантов десертов. И однажды решила сделать не сладкую закуску, а что-то вроде тарталеток с начинкой. Получилось очень вкусно!

Орешки-тарталетки «Закусочные»

- 400 г готового слоеного теста
- 150 г крабовых палочек или колбасы
- 3 ст. л. сметаны

- 1 ч. л. лимонного сока
- 50 г твердого сыра
- 50 г плавленого сыра
- соль, специи по вкусу

1. Тесто тонко раскатайте и нарежьте на прямоугольники под размер орешницы. Положите первую порцию, поджарьте по инструкции к вашему прибору. Выложите, дайте остыть, поставьте следующий прямоугольник в орешницу.

2. Начинка: мелко нарежьте крабовые палочки (колбасу), смешайте со сметаной, лимонным соком, солью и специями.

3. Аккуратно вырежьте половинки орешков, смажьте внутри плавленым сыром и наполните начинкой.

4. Поверх уже начиненных орешков насыпьте тертый сыр, украсьте зеленью.

Вероника
Постовалова,
г. Воронеж

На заметку!

Начинки можно придумать любые: жареные грибы с луком в сметане или консервированная рыбка, перемешанная с майонезом и тертым вареным картофелем.

Фаршированные кабачки с чесночно-сырной «шапочкой»

- 2 кабачка
- 1 кг куриного фарша
- 300 г твердого сыра
- 2 луковицы
- 2 помидора
- 3 зубчика чеснока
- 150 г сметаны
- 2 ст. л. масла растительного
- соль, перец, зелень

1. Кабачки очистите от кожуры и семян, нарежьте кольцами по 1,5 см. Переложите в миску, посолите, поперчите,

Подавайте на стол сразу, как переложите на блюдо, пока чесночно-сырные «шапочки» мягкие и теплые!

добавьте сметану и тщательно перемешайте.

2. В фарш всыпьте соль, перец, мелко нарезанные лук и помидоры, перемешайте.



3. На смазанный маслом противень выложите кольца кабачков. В центр каждого поместите фарш и поставьте все в разогретую до 180 °С духовку на 30-40 минут.

4. Сыр натрите на терке, чеснок пропустите через чеснокодавку. Перемешайте оба ингредиента со сметаной.

5. Достаньте противень, каждый кружок намажьте чесночно-сырной смесью, а затем снова уберите в духовку еще на 10 минут, чтобы сыр расплавился и подрумянился.

Елена Половинкина,
г. Томск

Сохраняя традиции

Родители мужа в молодости жили в рыбном регионе — в Мурманской области. Именно там моя свекровь научилась печь киш с начинкой из самой разной рыбы.



Киш с рыбой

Для теста:

- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 2 яичных желтка
- 1 ст. л. сахара
- соль по вкусу (большая щепоть)

Для начинки:

- 2 небольших томата
- 4 яйца

- 300 г любой рыбы (белой или красной, свежей или копченой, соленой или консервированной)
- 180 мл сливок (10-20 %)
- 50 г сыра
- несколько веточек укропа
- черный молотый перец
- и соль по вкусу

Приготовление начинки

1. Нарежьте рыбу на небольшие кусочки. Помидоры — тонкими дольками. Зелень укропа мелко порубите.
2. Приготовьте заливку: яйца вбейте в миску, слегка размешайте их вилкой. Влейте сливки, перемешайте. Добавьте натертый на крупной терке сыр, посолите и поперчите по вкусу. Перемешайте до однородности.
3. Достаньте из духовки выпеченный корж, немного остудите его. Уложите на основу нарезанную рыбу и помидоры, добавьте укроп (при желании можно добавить нарезанные зеленые оливки). Залейте начинку яичной смесью. Запекайте киш 30-40 минут. Подавайте пирог к столу теплым или холодным — он хорош в любом виде. Приятного аппетита!

ВАЖНО!

Тесто для этого пирога не нужно долго месить, иначе корж будет жестким

1. Всыпьте просеянную муку в миску, добавьте сахар и соль. Перемешайте. Руками перетрите масло с мукой до состояния крошки. Влейте в крошку яичные желтки.

2. Начните собирать крошку в шар, стараясь не вымешивать тесто, а именно лепить из него. Если оно будет рассыпаться, то влейте столовую ложку воды. Когда тесто соберется в шар, положите его в пакет и уберите в холодильник на 1 час.

3. Через час включите духовку разогреваться до 175 °С. Достаньте тесто из холодильника, раскатайте в пласт толщиной около 2 мм.

Накрутите тесто на скалку и аккуратно перенесите его на форму. Уложите пласт, формируя дно и бортики.

4. Положите на тесто пергамент. Насыпьте на бумагу любой груз — фасоль, горох, чечевицу. Поставьте форму с песочной основой в разогретую духовку на 15 минут. Через 15 минут уберите бумагу с грузом и запекайте корж до готовности (5-7 минут).

Рецепты, передающиеся из поколения в поколение — прекрасное наследство, настоящее сокровище! Спасибо, что делитесь с нами своими лучшими семейными традиционными блюдами.



Салат «Печень трески под шубой»

Этот рецепт появился на нашем столе уже давно, 30 лет назад, на рождение моего брата. И с тех пор ни один праздник не обходится без этого блюда.

- 120 г печени трески
- 2 картофелины
- 1 морковь
- 80 г сыра
- 2 яйца
- 3 веточки зеленого лука
- 3-4 ст. л. майонеза
- соль и черный перец по вкусу

1. Картофель, морковь, яйца отварите до готовности, охладите, очистите. Картофель натрите на терке. Яйца разделите на белки и желтки, по отдельности натрите на терке. Сыр и морковь тоже натрите. Зеленый лук мелко порежьте. Печень трески достаньте из консервной банки, разомните вилкой.

2. Салат выложите в салатник или на плоское блюдо слоями, каждый промазывая майонезом. Последовательность слоев: печень трески, картофель, посолите, поперчите, зеленый лук (немного оставьте для украшения), сыр, белки, посолите, морковь, желтки. Накройте пленкой, уберите в холодильник на 1 час. Потом украсьте салат зеленым луком и подавайте к столу.

Семья Филипповых, г. Плес

Светлана Протасова, Ярославская обл.

Рыбные тефтели в фасолевой заливке

Когда во время поста разрешены рыбные блюда, наша бабушка готовит необычайно вкусные и полезные тефтели из горбуши. Фасолевая заливка делает блюдо особенно нежным!

- 1 тушка горбуши
- 3 ст. л. риса
- 2 луковицы
- 1 морковь
- 100 г капусты
- 1 банка консервированной белой фасоли

- 200 мл воды
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 1 ст. л. сока лимона
- 0,5 ч. л. сахара
- 2 ст. л. растительного масла
- соль и черный перец по вкусу

1. Горбушу разделайте: удалите плавники, голову, хвост. Разрежьте вдоль хребта, удалите кости, филе срежьте с кожи. Лук почистите. Капусту и 1 луковицу порежьте крупными кусками. Перекрутите все на мясорубке.

2. Рис отварите до готовности, промойте, добавьте к рыбной

массе. Посолите, поперчите, перемешайте. Из массы сформируйте тефтели, обжарьте их на сковороде с растительным маслом до золотистой корочки.

3. Морковь почистите, натрите на терке. Лук мелко порежьте. Обжарьте лук и морковь на сковороде до золотистой корочки. Фасоль из банки выложите в миску, добавьте обжаренные

овощи, измельчите блендером или на мясорубке. Добавьте воду, уксус, сок лимона, 0,5 ч. л. сахара, перемешайте.

4. Тефтели выложите в форму для запекания, залейте фасолевой заливкой, запекайте в духовке при температуре 160-180 °C 20 минут.

Ирина Дудина,
Ставропольский край

Хлебная запеканка «Семейные традиции»

По выходным я балую домашних необычной запеканкой, она уникальна тем, что ее можно есть и горячей, и холодной в любое время дня.

- 200 г черствого хлеба
- 2 ст. л. растительного масла
- 100 г шампиньонов (любых других грибов)
- 100 г охотничьих колбасок (ветчины, бекона)
- 100 г сыра
- 200 мл сливок (10 %)
- 1 головка лука
- 2 яйца
- соль и специи по вкусу

1. Хлеб (у меня серый «Боярский») порежьте кубиками и подсушите на противне в горячей духовке. Пока он су-

шится, нарежьте кубиками репчатый лук и обжарьте на растительном масле до прозрачности.

2. Добавьте порезанные грибы. Обжаривайте пару минут. Положите в сковородку порезанные колечками охотничьи колбаски и тушите 8-10 минут.

3. В глубокую посуду налейте сливки, добавьте яйца, соль, специи. Взбивайте венчиком. Положите в смесь подсушенный хлеб и жарку из грибов. Натрите сыр на крупной терке и аккуратно перемешайте лопаткой с остальными ингредиентами.

4. Переложите смесь в удобную форму, посыпьте сверху оставшимся сыром, поставьте в нагретую духовку. Запекайте при температуре 200 °C 25 минут до подрумянивания сыра. Подавайте к столу хлебный пудинг с домашним квасом.

Ирина Владимирова,
пос. Песочный



Лапшевник

- 300 г тушенки
- 500 г вареных макарон
- 3 яйца
- 200 г сметаны (20 %)
- 200 г сыра
- соль, перец, специи по вкусу

На заметку!

Со временем тушенку не раз заменяли другими ингредиентами. Например, жареной курицей или колбасой, тушеным фаршем

1. Тушенку смешайте с макаронами. В миске венчиком взбейте яйца, специи и сметану до однородной массы.

2. В смазанную растительным маслом форму выложите макароны с мясом. Сверху посыпьте тертым сыром, залейте яично-сметанной смесью.

3. Выпекайте в разогретой до 180 °C духовке 20 минут, пока не образуется золотистая корочка. Подавайте с любовью!

Раиса Литовченко, Иркутская обл.



Курица и грибы — это классическое сочетание. Обычно такой салат готовят с маринованными огурцами, я же добавляю свежие, так блюдо получается нежнее

«Нежное вдохновение»

- 300 г куриного филе
- 300 г шампиньонов
- 1 луковица
- 1 огурец
- 3 яйца
- 3-4 ст. л. майонеза
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 веточка петрушки
- соль по вкусу

1. Куриное филе отварите до готовности, остудите и мелко нарежьте. Яйца сварите вкрутую, остудите и почистите. Лук нарежьте кубиками, грибы —

пластинками и обжарьте вместе до зарумянивания.

2. Немного грибных ломтиков отложите для украшения салата. Яйца натрите на терке, огурец нарежьте кубиками.

3. Первым слоем на тарелку выложите куриное филе. Этот слой и все последующие немного посолите и смажьте майонезом. Затем уложите огурец, грибы с луком и яйца. Украсьте салат листиками петрушки и ломтиками грибов.

Жанна Меркулова,
Владимирская обл.

«Рубин»

Очень люблю свеклу и за вкус, и за пользу. Я готова есть с ней салаты просто с чесноком и майонезом, но домохозяйкам подавай с мясом. Вот и готовлю им такой вариант, какой любит вся семья.

- 2 свеклы
- 3 картофелины
- 3 соленых огурца
- 200 г свинины
- 1 луковица
- 3 ст. л. майонеза
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок зеленого лука
- соль, перец по вкусу

1. Картофель и свеклу отварите до мягкости, остудите, очистите и нарежьте кубиками. Мясо отварите до готовности и нарежьте небольшими кусочками. Лук и соленые огурцы нарежьте кубиками.

2. В пиалу переложите свеклу, мясо, лук, огурцы и картофель. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, посолите и поперчите по вкусу. Салат заправьте майонезом, перемешайте и посыпьте мелко нарезанным зеленым луком.

Инга Титова,
г. Верещагино



Оригинальное разнообразие

Какая хозяйка не любит интересные рецепты салатов?

Всегда же хочется чего-то новенького, чтобы и стол украсить, и себя побаловать!

Недавно женился племянник, свадьбу праздновали в ресторанчике, вот там-то и подавали такой салат, очень уж он мне понравился. Присмотрелась я к ингредиентам, от себя добавила пару зубчиков чеснока и немного острого перца — теперь это любимый салат моей семьи!

- 300 г говядины
- 1 банка консервированной фасоли
- 1 сладкий перец
- 1/3 часть острого красного перца
- 1 луковица
- 100 г грецких орехов
- 1 пучок зелени
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. яблочного уксуса
- 1 ч. л. хмели-сунели
- соль, перец по вкусу



«Ресторанный»

1. Мясо отварите до готовности, остудите и нарежьте брусочками. Грецкие орехи обжарьте на сухой сковороде и измельчите ножом. Лук нарежьте полукольцами, сладкий перец — соломкой, зелень и острый перец измельчите.

2. Фасоль выложите на сито. В пиалу переложите сладкий перец, мясо, лук, острый перец и фасоль. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, по вкусу посолите, поперчите, посыпьте хмели-сунели и заправьте растительным маслом с яблочным уксусом. Салат перемешайте, посыпьте орехами, зеленью и можно подавать на стол!

Елена Озерова, Ивановская обл.

Рецепт салата я придумала сама — просто беру овощи, которые мы любим, и заправляю их маслом с домашним яблочным уксусом. Салат получается вкусным и сочным, прекрасно подходит к мясным блюдам и отварному картофелю.

«Осенний»



- 1 морковь
- 1 баклажан
- 1 сладкий перец
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 1 ч. л. кунжута
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 2 ст. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. сахара
- 1 пучок петрушки
- соль, перец по вкусу

1. Баклажан нарежьте небольшими брусочками и проварите 3 минуты, затем выложите на сито, чтобы стекла жидкость. Лук порежьте

полукольцами, сладкий перец — соломкой, морковь натрите на терке для моркови по-корейски.

2. В пиале смешайте баклажан, морковь, сладкий перец, лук, измельченную петрушку и пропущенный через пресс чеснок. Если любите острые блюда, можно добавить немного жгучего перца.

3. Овощи посыпьте сахаром, посолите и поперчите по вкусу, заправьте яблочным уксусом и растительным маслом. Салат перемешайте и отправьте в холодильник на 5-6 часов. Перед подачей посыпьте блюдо кунжутом.

Нина Рязанова,
Краснодарский край

С печенью и маринованными огурчиками

- 300 г говяжьей печени
- 3 яйца
- 100 г сыра
- 1 пучок укропа
- 2 маринованных огурца
- 2 ст. л. майонеза
- соль, перец по вкусу

1. Печень отварите до готовности, остудите и нарежьте кубиками. Яйца сварите вкрутую, остудите и почистите. Огурцы, яйца и сыр тоже нарежьте кубиками, переложите в пиалу вместе с печенью. Укроп измельчите и добавьте в салат.

2. Посолите и поперчите по вкусу, затем заправьте майонезом. Украсить салат можно помидорами черри и половинками перепелиных яиц.

Наталья Андрейченко,
г. Волгоград



Крабовый с яблоками

- 200 г крабовых палочек
- 2 кисло-сладких яблока
- 100 г сыра
- 3 яйца
- 1 луковица
- 2 ст. л. яблочного уксуса
- 2-3 ст. л. майонеза
- 0,5 ч. л. сахара
- соль по вкусу



1. Луковицу нарежьте кубиками, посыпьте сахаром и солью по вкусу, залейте яблочным уксусом и оставьте на 20 минут. Затем лук переложите на сито.

2. Яйца сварите вкрутую, белки отделите от желтков. Крабовые палочки нарежьте ломтиками. Белки яиц и сыр натрите на терке.

3. Белки выложите первым слоем на тарелку,

затем — сыр, лук и крабовые палочки. Слои солите по вкусу и смазывайте майонезом.

4. Яблоки очистите, нарежьте кубиками, сразу перемешайте с майонезом и уложите на крабовые палочки. Оставшиеся желтки натрите на мелкой терке и украсьте ими салат. Приятного аппетита!

Наталья Волошина,
дер. Работино

С капустой и плавленым сыром

Плавленый сырок придает давно знакомому салату нежный сливочный привкус — очень приятно получается, советую!



- 400 г капусты
- 1 банка консервированного горошка
- 200 г ветчины
- 1 плавленый сырок
- 1 луковица
- 1 зубчик чеснока
- 3 веточки зелени
- 3 ст. л. растительного масла
- 2 ст. л. лимонного сока
- соль, перец по вкусу

1. Капусту тонко нашинкуйте, немного посолите и помните руками, чтобы выделился сок. Консервированный горошек выложите на сито, чтобы стекла жидкость.

2. Ветчину нарежьте брусочками, лук — полукольцами. В розетке соедините лимонный сок и растительное масло. Добавьте пропущенный через пресс чеснок, посолите и поперчите по вкусу.

3. В пиалу переложите капусту, ветчину, лук и горошек, добавьте натертый на терке плавленый сырок. Салат полейте заправкой и посыпьте мелко нарезанной зеленью, тщательно перемешайте. Поставьте в холодильник на 15-20 минут, затем подавайте на стол.

Екатерина Безерова,
Оренбургская обл.

Сладкий рулет с секретным ингредиентом

Этому рецепту больше 50 лет. В конце 60-х мама ждала моего папу из дальнего рейса. Хотела удивить оригинальным пирогом. Но тонкое тесто все рвалось, и тогда она добавила в начинку... картофельное пюре! Оно впитало лишний сок, и пирог получился идеальным.

На 6 порций

Для теста:

- 300 г муки
- 130 ледяной воды
- 2 ст. л. растительного масла (+ 1 ч. л. для смазывания)
- щепотка соли

Для начинки:

- 5 кислых яблок
- 1 вареная картофелина
- 50 г изюма или чернослива
- 0,5 ст. сахара
- 0,5 ч. л. корицы

1. Просейте муку горкой в миску. Сделайте углубление, влейте воду, масло, добавьте соль. Замешивайте тесто 7-10 минут, пока оно не станет гладким. Не пугайтесь, если липнет к рукам — так и должно быть. Скатайте шар, смажьте его 1 ч. л. масла, заверните в пищевую пленку. Отправьте в холодильник на 30 минут.

2. Яблоки очистите от кожуры, натрите на крупной терке. Отожмите сок через марлю. Картофель разомните вилкой, смешайте с яблоками. Изюм залейте кипятком на 5 минут, обсушите. Добавьте к начинке вместе с корицей и сахаром.

3. Достаньте тесто, раскатайте в прямоугольник толщиной 2 мм на пекарской бумаге. Выложите начинку горкой, отступив 5 см от краев. Приподнимая бумагу, аккуратно сверните рулет. Края защипните как конверт. Перенесите пирог на противень швом вниз. Смажьте маслом. Разогрейте духовку до 180 °С. Выпекайте 35-40 минут до золотистой корочки.

ВАЖНО!

Первые 20 минут не открывайте дверцу — тесто осядет.

Ангелина Зимняя, Саратовская обл.

Вместе за столом

Пусть всегда будет повод собрать родню за столом, вспомнить семейные истории и традиции!

Бабушкины грушевые корзиночки

На 6 порций

Для теста:

- 250 г муки (просеять дважды)
- 150 г сливочного масла (охлажденное, нарезанное кубиками)
- 3 ст. л. сметаны (20 %) (сильно охлажденная)
- 1 яичный желток
- 2 ст. л. сахарной пудры
- щепотка соли

Для начинки:

- 3 груши твердых сортов (очистить, сердцевину вынуть ложкой)
- 5 ст. л. сахара
- 1 ч. л. лимонной цедры
- 1/2 ч. л. молотой корицы

Для подачи:

- 50 г грецких орехов (обжарить на сухой сковороде 3 минуты)
- 3 ст. л. цветочного меда

1. Тесто тающее

В миску насыпьте муку, соль, сахарную пудру. Добавьте масло. Руками быстро перетрите в крошку (не давая маслу растаять). Добавьте желток и ледяную

сметану, быстро замесите тесто. Заверните в пленку, уберите в холодильник на 30 минут.

2. Начинка с сюрпризом

Груши нарежьте тонкими дольками. Смешайте с сахаром, цедрой и корицей. Оставьте на 15 минут, чтобы груши дали сок.

Сок слейте в отдельную емкость, позже прокипятите его для сиропа.

3. Сборка «бабушкина»

Раскатайте тесто в пласт 3 мм. Стаканом вырежьте круги (примерно 10-12 см диаметром). В каждый положите груши «веером», загните края теста, формируя корзиночку. Можно и просто уложить лепешки в формочки для кексов. Выпекайте 25 минут при температуре 180 °С до легкого румянца. Пока корзиночки остывают, сварите сироп: грушевый сок смешайте с 1 ст. л. меда. Прокипятите 2 минуты. Добавьте измельченные орехи, прокипятите еще 2 минуты. Выложите корзиночки на деревянную доску, полейте сиропом, посыпьте орехами.

Ирина Москвина, Пензенская обл.

Это наш семейный рецепт. Рассказывали, что моя бабушка впервые испекла эти корзиночки в день, когда пришли ее сваты.

Замуж вышла удачно! Рецепт передавался из поколения в поколение, я поделилась им, расскажу секреты всем читательницам.

Икра из баклажанов, яблок и свеклы

- 500 г свеклы
- 500 г баклажанов
- 500 г яблок
- 70 г сахара
- 20 г соли
- 180 мл растительного масла
- 1 ст. л. яблочного уксуса (6 %)



Заготовки на любой случай!

Даже когда весь урожай уже собран, наши хозяйки всегда могут придумать что-то новенькое и вкусное для консервации!

1. Простерилизуйте банки. Овощи и фрукты очистите. Свеклу натрите на крупной терке. Баклажаны и яблоки нарежьте кубиками примерно по 1 см. Добавьте сахар и соль, перемешайте.

2. Накройте крышкой и оставьте на час, овощи за это время пустят сок. Затем переложите все в кастрюлю с толстым дном, доведите до кипения на среднем огне. Убавьте нагрев и тушите под крышкой

Из указанного количества у меня получилось 2 банки по 450 мл и одна баночка 250 мл

в собственном соку около часа, время от времени помешивая.

3. Добавьте масло, перемешайте и держите на плите минут 10. В конце влейте уксус и оставьте на огне еще на пару минут.

4. Готовую горячую икру разложите по стерилизованным банкам и сразу закрутите. Переверните вверх дном и укутайте в одеяло до полного остывания. Храните в кладовке.

Ольга Маладенко,
Ростовская обл.

Грибная икра из шампиньонов

Эта икра выручает весь год. Иногда ем просто с хлебом, а иногда фарширую яйца, начиняю пирожки и пироги. Еще можно добавлять в салаты и рагу.

- 1 кг шампиньонов
- 500 г моркови
- 500 г лука
- 150 мл растительного масла
- 1 ч. л. соли
- 1/2 ч. л. перца



Из указанного количества у меня обычно получается около 1,2 л икры

1. Грибы промойте, крупно порежьте и проварите 7 минут. Затем слейте воду, промойте и снова варите в чистой воде еще 10 минут на слабом огне под приоткрытой крышкой. После вылейте воду и пропустите через мясорубку.

2. Лук нарежьте мелкими кубиками, морковь натрите на крупной терке. В глубокой сковороде разогрейте немного масла, обжарьте лук до прозрачности, затем добавьте морковь и, периодически подливая масло, доведите ее до мягкости.

3. Когда овощи готовы, добавьте грибы, соль, перец и оставшееся масло. Все тщательно перемешайте и оставьте тушиться на слабом огне около часа, время от времени помешивая.

4. Готовую икру разложите в стерильные банки и закатайте. Переверните и укутайте до остывания. Очень ароматно и вкусно получается. Долго не залеживается!

Марина Погодина,
г. Ижевск

Томаты в собственном соку без соли и сахара



Это та консерва, которая радует меня круглый год! Я давно отказалась от пересоленных заготовок — для здоровья это важно. Такие томаты — мой проверенный способ сохранить вкус лета. Из ингредиентов нужны только сами помидоры и кипяток! На 1 кг томатов нужна банка 0,7 л

1. Промойте спелые помидоры, на каждом сделайте крестообразный надрез и опустите в кипяток на минуту. Снимите кожицу, нарежьте дольками и уложите в широкую кастрюлю.

2. Доведите до кипения и проварите 5 минут на слабом огне — только чтобы хорошо прогрелись и пустили сок.

3. Горячими переложите в стерилизован-

ные банки, плотно утрамбовывая. Закатайте, переверните вверх дном и укутайте до остывания.

Ирина Портяжная,
г. Березовский

Вошебство начинки



Сколько любви и заботы мы вкладываем в нашу выпечку! Это же сразу чувствуется, стоит откусить даже маленький кусочек ароматного пирога или тающего во рту печенья.

Быстрый медовик без раскатывания коржей

Медовик — это же вкус из детства! Кажется, что вместе с воспоминанием о нем начинаешь чувствовать и знакомый аромат. Чтобы приготовить его быстрее, у меня есть особенный рецепт.

Тесто:

- 350 г муки
- 100 г меда
- 60 г сахара
- 6 яиц
- 1 ч. л. соды

Крем:

- 200 г сметаны
- 200 мл сливок (33-35 %)
- 2 ст. л. сгущенного молока

Тесто

Подготовьте все необходимое. Яйца лучше берите крупные, отборные. Если же они небольшие, нужно больше — 7-8 штук. Мука — высшего сорта, но ее количество может варьироваться, в зависимости от консистенции теста.

1. В небольшом сотейнике соедините мед и соду. Смесь поставьте на слабый огонь и помешивайте до начала активного вспенивания. После этого масса продолжает прогреваться еще около минуты — до появления карамельного оттенка. Чем темнее медовая масса, тем насыщеннее цвет коржей.

2. Яйца взбейте с сахаром до пышной светлой пены. В получен-

ную массу аккуратно введите теплую медовую смесь и все перемешайте миксером до однородности.

3. Просеянную муку постепенно добавляйте к яично-медовой массе. Все перемешайте миксером на низких оборотах. Тесто по консистенции будет напоминать плотное тесто для шарлотки — текучее, но не жидкое.

4. Форму (подойдет 20x20 см или чуть меньше) смажьте маслом. Тесто вылейте и распределите. Выпекайте при температуре 180 °C в течение 30-40 минут. Готовность обязательно проверьте шпажкой — особенно в центре коржа.

5. Готовый корж достаньте из формы, заверните в пищевую пленку или пакет и оставьте при комнатной температуре до полного остывания.

6. Остывший корж аккуратно освободите от верхней «шапочки», при желании можно выровнять бока. Затем корж разрежьте вдоль на 4-5 тонких слоев.

7. Все обрезки подсушите в духовке или на сковородке, после

чего измельчите в крошку вручную или в блендере.

Крем

1. Все ингредиенты должны быть холодными — особенно сливки, иначе они не взобьются. Сливки со сгущенкой взбейте до устойчивой пены.

2. Затем добавьте сметану, и крем снова взбейте. Он должен получиться плотным, держащим форму — чтобы от венчика оставались четкие следы. По желанию поставьте крем в холодильник на 20-30 минут для большей устойчивости.

Сборка торта

1. Каждый корж щедро промажьте кремом. Часть крема впитается, часть останется в виде прослойки — так и нужно.

2. Коржи сложите друг на друга. Верх и бока промажьте оставшимся кремом.

3. Торт обсыпьте крошкой из обрезков. Заготовку уберите в холодильник минимум на ночь, чтобы хорошо пропиталась.

Дарья Иночкина, г. Якутск

Пряники на кефире с корицей

- 250 мл кефира
- 1 ч. л. соды
- 3 ст. л. меда
- 150 г сахара
- специи (корица, гвоздика, кардамон, имбирь) по вкусу
- щепотка соли
- 3 ст. л. растительного масла
- 400-450 г муки
- сахарная пудра
- глазурь (для украшения)

1. Кефир немного подогрейте в кастрюле и добавьте соду. Через минуту появится пена.

2. Всыпьте сахар, добавьте мед, специи и соль, перемешайте и влейте масло. Понемногу всыпьте муку, сначала размешивайте ложкой, потом замесите руками. Тесто получается мягким, почти не липнет к рукам.

3. Разделите его на кусочки, скатайте шарики размером с грецкий орех,

обваляйте в сахарной пудре и выложите на противень.

4. Выпекайте 20-25 минут при температуре 180 °C до румяности.

5. После остывания при желании покройте глазурью.

Яна Викулова, Архангельская обл.





Манник с лимонным сиропом

Когда душа просит сладкого, на выручку приходит этот пирог. Без яиц, из простых ингредиентов и с удивительной текстурой: манка нежно тает во рту, а лимонный сироп придает выпечке цитрусовую сочность.

Тесто:

- 10 г ванильного сахара
- 150 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 400 мл кефира или несладкого йогурта
- 500 г манной крупы
- 1 ч. л. соды
- цедра 1 лимона

Сироп:

- 100 мл воды
- 100 мл сока лимона (апельсина)
- 100 г сахара

1. Сливочное масло сначала растопите в небольшой кастрюле и немного остудите.

2. В глубокой миске соедините тертую лимонную цедру, сахар, ванильный сахар, кефир, масло и манку. Все аккуратно размешайте до однородности.

Духовку нагрейте до 180 °С. Форму для выпечки смажьте маслом и присыпьте немного манкой.

3. В тесто добавьте соду, снова все перемешайте. Масса получается текучей, как на оладьи.

4. Смесь переложите в форму, верх разровняйте. Пирог выпекайте около 40-50 минут — до приятного румянца. Готовность проверьте зубочисткой.

5. Пока пирог в духовке, можно заняться сиропом: в кастрюле соедините сахар и воду, доведите до кипения и варите 5 минут — сироп становится прозрачным. Затем добавьте лимонный сок.

6. Остывший пирог пропитайте теплым или холодным сиропом — оба варианта работают хорошо. Сироп помогает сделать пирог особенно влажным и ароматным.

Ирина Валишина,
Респ. Татарстан

Картофельный пирог «Пуховый»

Как-то раз у меня осталось много картофельного пюре после гостей, и я решила пустить его в дело. На пирожки времени не было, и я сделала пирог. Моим домашним настолько он понравился, что теперь они всегда просят делать именно такой вариант!

- 250 мл кефира
- 1 ст. л. сахара
- 3 ч. л. соли
- 100 мл растительного масла
- 2 ч. л. сухих дрожжей
- 3 ст. муки
- 100 мл молока
- 80 г сливочного масла
- 20 мл растительного масла
- 6-7 больших картофелин
- 100 г сыра

1. Поставьте вариться очищенный и порезанный кусками картофель на пюре, кефир достаньте заранее, чтобы стал комнатной температуры.

2. В половине подогретого молока растворите 1 ч. л. соли, сахар и дрожжи, оставьте под крышкой набухать. Через 10 минут смешайте этот раствор с кефиром, потом добавьте муку и замесите тесто. Обмажьте сверху растительным маслом и уберите в теплое место подниматься на полчаса.

3. Приготовьте пюре из вареного картофеля, 2 ч. л. соли, половины молока и 50 г сливочного масла. Дождитесь, когда немного остынет.

4. Раскатайте половину теста на противне, разделите пюре по всей поверхности, не доходя до краев по 1 см. Посыпьте сверху тертым сыром. Из второй половины теста сделайте такого же размера пласт, как был первый. Накройте пирог, защипнув края.

5. В верхнем слое теста сделайте ножом маленькие надрезы и уберите в разогретую на 180 °С духовку. Через 20 минут растопите оставшееся сливочное масло и промажьте им пирог сверху, уберите еще на 20 минут.

Обычно я сразу разрезаю готовый пирог на порционные куски и укладываю горкой на блюдо. Этот нежный вкус забываем!

Виктория Полева,
Челябинская обл.



Слойки с картофелем

Слоеное тесто — это моя палочка-выручалочка, особенно когда нужно что-то приготовить быстро и вкусно. Меньше часа, и горячие, румяные слойки уже на столе.



- 500 г слоеного теста
- 400 г картофеля
- 1 яйцо
- соль по вкусу
- растительное масло (для смазывания)

1. Сначала приготовьте начинку. Картофель очистите, нарежьте и отварите в подсоленной воде до мягкости.
2. Когда картошка сварится, слейте 2/3 воды, разомните толкушкой прямо в кастрюле. Влейте сырое яйцо — оно делает пюре более пластичным и сочным.
3. Пока начинка немного остывает, тесто поделите на

квадраты, просто разминая и растягивая в руках.
4. В центр каждого кусочка теста положите примерно по одной столовой ложке пюре.
5. Края сложите в форме конверта, соединяя противоположные углы. Главное — хорошо защипнуть тесто, чтобы начинка не вытекала.
6. Противень смажьте растительным маслом. Слойки выкладывайте на расстоя-

нии друг от друга, чтобы не слиплись, при выпечке они немного увеличатся в объеме.
7. Духовку заранее разогрейте до 180-200 °С. Выпекайте 15-20 минут до золотистой корочки. Эти слойки — просто находка: яркий вкус и аппетитная хрустящая поверхность! Приятного чаепития!

Ирина Мячина,
г. Курск

Когда гости уже на пороге

Какая хозяйка не сталкивалась с внезапно нагрянувшими гостями? Когда хочется угостить чем-то вкусненьким, а времени в обрез, придут на помощь рецепты быстрых блюд от наших прекрасных читательниц!

Кекс в микроволновке «Скороежка»

- 150 г сливочного масла
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 3 ст. л. какао
- 120 г муки
- 1 ч. л. разрыхлителя или 1/3 ч. л. соды

1. Масло растопите, только чтобы не стало горячим, смешайте с сахаром. Вбейте яйца. Взбивайте все минимум 3 минуты.
2. Засыпьте какао и муку с разрыхлителем, все перемешайте. Поставьте в микроволновку на 6-7 минут на максимальную мощность.
3. По истечении времени проверьте, чтобы середина тоже пропеклась. Теперь можно разрезать кекс на кусочки и наслаждаться чаепитием!

Инна Черненко,
Краснодарский край



Совет от редакции:
этот десерт можно сделать более изысканным, если вынуть кекс из формы на блюдо, разрезать на 2 коржа и промазать сгущенкой или любым кремом: сметаной с сахаром, вареной сгущенкой с маслом.

Когда я училась в 5 классе, моя бабушка научила меня стряпать этот заливной пирог по-быстрому. Теперь уже моя дочь печет такие пироги для своей семьи.



Заливной пирог с цветной капустой

- 250 г цветной капусты
- 2 яйца
- 150 мл сметаны
- 3 ст. л. муки
- 1 щепотка разрыхлителя
- 80 г сыра
- 2 ст. л. растительного масла
- соль и специи по вкусу
- зелень (для подачи)

1. Капусту разделите на небольшие соцветия, залейте водой, посолите, отварите 5 минут после закипания. Откиньте капусту на дуршлаг, чтобы стекла вода.
2. В миске взбейте яйца с солью и специями, добавьте сметану, разрыхлитель, муку, перемешайте. Должно получиться тесто, как густая сметана.

3. Форму для выпечки смажьте растительным маслом, выложите капусту, разровняйте. Залейте ее жидким тестом, посыпьте тертым сыром. Выпекайте в духовке при температуре 200 °С 20-30 минут. Пирог украсьте зеленью и подавайте к столу.

Марина Семиколенных,
г. Тверь

На кухне с фантазией

Каждая хозяйка хоть раз да изменяла рецепт привычного блюда ради эксперимента или потому, что кто-то в семье не любит один из ингредиентов. Иногда это и не меняет вкус, но порой получается совершенно другое кушанье!



А я вовсе не колдунья: хитрости безупречного борща

Ходит в народе байка, что приворотное зелье в сказках — не что иное, как борщ. По своему опыту могу сказать: борщ, действительно, способен покорить любого мужчину, даже ранее равнодушного к этому блюду. Раскрою для остальных читательниц свои секреты!

✓ Интереснее борщ получается, если вместо картошки положить консервированную фасоль за 10 минут до конца варки.

✓ За 7 минут до готовности добавьте копченую паприку и кориандр по 1 ч. л., мускатный орех — 1/3 ч. л.

✓ За 3 минуты до готовности положите кусочек сливочного масла и давленный чеснок.

✓ Мелко натрите маленькую свеклу, выжмите из нее только сок (мякоть не нужна), добавьте 0,5 ст. очень холодной воды, 1 ч. л. лимонного сока и отправьте в кастрюлю. Пару минут прокипятите и можно выключать. Цвет борща станет насыщеннее.

✓ Если перед приготовлением свеклу подержать в духовке около 20 минут, она подсушивается и становится вкуснее.

✓ Для постного или вегетарианского варианта вместо мяса можно добавить в поджарку грибы. Это придаст борщу совершенно новый аромат и вкус!

✓ Для остроты гурманы могут добавить 1 маленький стручок жгучего перца, очищенного от семян и мелко порезанного. Класть его следует в зажарку.

✓ Можно замариновать свеклу для борща на будущее. На 700 г свеклы нужно 300 мл воды, 50 мл уксуса (9%), 30 г сахара, 15 г соли, 0,5 ч. л. корицы, 2-3 горошины душистого перца и 3 бутона гвоздики. Варить час, потом очистить и нарезать кубиками, разложить по стерилизованным банкам. Маринад прокипятить и залить им свеклу. Эта заготовка придаст борщу сладковатый вкус и сократит время приготовления.

Ирина Сидорова, Белгородская обл.

Печеночные блинчики

Дорогие хозяйшкИ! Предлагаю вам упрощенный вариант знакомого многим печеночного торта на каждый день. Блинчики получаются достаточно толстыми, чтобы держать форму, размер выбирайте по своему вкусу. Я делаю примерно на половину сковородки каждый блин.

Тесто:

- 400 г куриной печени
- 1 яйцо
- 1 луковица
- 2 ст. л. манки
- 2 ст. л. кукурузного крахмала
- 2 ст. л. растительного масла
- 0,5 ч. л. разрыхлителя

Заправка:

- соль, перец по вкусу
- 1 луковица
- 1 морковь
- 50 г сметаны
- 1-2 зубчика чеснока



1. Печень и лук пропустите через мясорубку дважды. Масса должна получиться нежная, однородная.

2. Всыпьте манку, дайте ей немного набухнуть. Затем добавьте яйцо, крахмал, разрыхлитель, специи.

3. На хорошо разогретой сковороде обжарьте блинчики до золотистой корочки (примерно 2 минуты с каждой стороны).

4. Нарежьте лук мелкими полукольцами и натрите морковь, обжарьте их вместе до золотистости. Добавьте соль, перец.

5. Приготовьте соус: сметану смешайте с давленным чесноком. Перемешайте обжаренные овощи с соусом.

Антонина Разумова, Тверская обл.

Варианты подачи

1 Заправку подать в отдельной пиале.

2 Намазать один блинчик, второй положить сверху.

3 Положить заправку и завернуть ее в блинчик.

Советы

♦ Манку можно заменить молотыми овсяными хлопьями. А вот муку брать не стоит, оладьи получатся жесткие и плотные.

♦ Можно влить 1 ст. л. молока или сметаны в тесто — для еще большей мягкости.

♦ Добавить в печеночную массу немного мускатного ореха — буквально 1/3 ч. л. Он приятно подчеркнет вкус нежной куриной печени.

Плетенка

с вареной сгущенкой и грецкими орехами

Воздушное тесто, тягучая карамельная начинка, ароматные орешки – эта плетенка получается просто чудесной!

Всегда готовлю ее перед приходом друзей, потому что эта выпечка идеально сочетается как с чаем, так и с кофе.



на 6-8 порций

Для теста:

- 100 мл молока
- 50 г сахара
- 50 г сливочного масла
- 1 яйцо
- 15 г свежих дрожжей

(5 г сухих)

- 220-250 г муки

Для начинки:

- 150-200 г вареного сгущенного молока
- 100 г грецких орехов

1. Опара. Молоко слегка подогрейте, чтобы стало просто теплым, не горячим. В него добавьте сахар, дрожжи и 50 г муки. Все аккуратно перемешайте и оставьте в тепле, чтобы опара увеличилась в объеме примерно вдвое.

2. Тесто. К подошедшей опаре добавьте мягкое сливочное масло, затем яйцо и оставшуюся муку. Все вымешайте до гладкости. Получившееся тесто уложите в миску и оставьте отдыхать в теплом месте, пока оно не станет вдвое пышнее.

На заметку!

сверху слегка смажьте сиропом или медом для глянца.

3. Начинка.

Орехи измельчите — не в пыль, а так, чтобы остались небольшие кусочки.

4. Формирование плетенки.

Подошедшее тесто раскатайте

в прямоугольник

примерно 30х50 см. Поверхность смажьте вареной сгущенкой, затем равномерно распределите орехи.

Тесто аккуратно сверните в рулет (по короткой стороне), шов защипните. Отступив около 4-5 см от одного края, рулет разрежьте вдоль на две части.

Полученные два «хвоста», аккуратно придерживая, переплести между собой, не перекручивая их и стараясь не смять. Конец хвостов хорошо защипните, чтобы плетенка не расплеталась.

5. Выпечка. Форму (примерно 20х11 см) застелите пергаментом или слегка смажьте маслом. Плетенку уложите в форму и отправьте в теплое место на 20 минут, чтобы тесто поднялось. Духовку разогрейте до 180 °С. Выпекайте 30-35 минут до красивого румяного цвета.

6. После духовки.

Готовую выпечку оставьте на 10-15 минут отдохнуть, а потом можно нарезать и подавать.

Людмила
Калинник,
Орловская обл.



Вкус, знакомый с детства



На заметку!

Можно добавить в тесто не орехи, а изюм, кунжут или кокосовую стружку. Привычный рецепт приобретает новый вкус!

Сливочные колбаски с орешками

- 500 г песочного печенья
- 180 г сливочного масла
- 1 банка вареной сгущенки

- 100 г грецких орехов или арахиса
- 0,5 ст. сахара
- 2-3 ст. л. какао
- 100 мл молока

1. Соедините какао, топленое масло и молоко. Нагрейте на водяной бане, постоянно помешивая, до растворения сахара. Снимите с огня, добавьте вареную сгущенку и взбейте миксером.

2. Печенье разломайте и пройдитесь скалкой по крошкам, орехи измельчите ножом или в ступке.

Соедините с печеньем.

3. Залейте сладкой массой и хорошо перемешайте. Далее разделите на равные части, заверните в пленку, сформируйте колбаску и уберите в холодильник. Через 2-3 часа у вас будет тот самый десерт из детства!

Тамара Иванова,
г. Уральск

Салат «Генеральский»

- 4 помидора
- 200 г сыра
- 1 банка консервированной кукурузы
- 2 дольки чеснока
- 3 ст. л. растительного масла
- соль по вкусу

1. Помидоры нарежьте тонкими ломтиками, сыр натрите на крупной терке, чеснок раздавите в чеснокодавилке. Соедините все ингредиенты, добавьте кукурузу, соль и растительное масло.

Владлена Тимурина,
Респ. Крым



Гораздо позже я переделала этот салат: плюс к данным ингредиентам беру 1 пачку крабовых палочек и 2 вареных яйца. Их нужно мелко нарезать и добавить к салату майонез

Какую выписать газету?

КОНЕЧНО, ЭТУ!

16+



Реклама 16+

«Люблю тебя, моя деревня!»

Интересные истории и советы для дома»

Подписку на 1-е полугодие 2026 года можно оформить на почте или у почтальона по индексу:

ПБ231

Цена за полугодие: **435 руб.**

Выходит 6 раз в полугодие, 32 стр.

Подписка в самом разгаре!



Запеканка из кабачков с овсяными хлопьями

- 2 кабачка
- 5 ст. л. овсяных хлопьев
- 1 ст. л. растительного масла
- 2 ч. л. тыквенных семечек
- 1 пучок зелени
- 60 г сыра
- 2 яйца
- соль по вкусу

1. Кабачки натрите на терке, посолите и оставьте на 10 минут, затем слейте выделившийся сок. Всыпьте овсяные хлопья, перемешайте и оставьте на 30 минут, за это время хлопья набухнут.

2. Измельчите зелень и всыпьте в кабачковую массу, добавьте

растительное масло и яйца. Массу перемешайте до однородности. Выложите ее в форму, разровняйте и посыпьте натертым на терке сыром.

3. Отправьте запеканку в разогретую до 180 °С духовку на 30-35 минут. Перед подачей посыпьте блюдо тыквенными семечками.

**Дина Борисова,
г. Демидов**



Баклажановые рулетики с начинкой

- 2 баклажана
- 150 г творога
- 3 веточки зелени
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. л. сметаны
- 1 ст. л. растительного масла
- соль по вкусу

1. Баклажаны нарежьте вдоль тонкими ломтиками, смажьте с двух сторон растительным маслом, посолите и выложите на противень. Запекайте в разогретой до 180 °С духовке до зарумянивания.

2. В это время приготовьте начинку: творог разомните вилкой, добавьте сметану, измель-



Чтобы
ломтики баклажанов не впитывали много масла, я запекаю их в духовке.

ценную зелень и пропущенный через пресс чеснок. По вкусу посолите.

3. Ломтики баклажанов остудите, смажьте сверху начинкой и сверните рулетиком. Перед подачей блюдо охладите.

**Ольга Чернова,
дер. Маврино**

Главное — забота о себе!

Здоровое питание не обязательно пресное и невкусное.

Наши читатели точно это знают! Смотрите сами, какие удивительно вкусные блюда можно приготовить без глютена и лишних калорий.

Шарлотка с рисовой мукой и медом

- 3 яйца
- 2 яблока
- 150 г рисовой муки
- 2 ст. л. меда
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 1 щепотка соли
- корица (по желанию)

1. Яйца взбейте с медом до пышной светлой массы. Муку смешайте с разрыхлителем и солью. Порциями вводите в яичную массу, аккуратно перемешивая лопаткой после каждого раза снизу вверх. Как только тесто

станет по консистенции похожим на густую сметану, муку больше не добавляйте.

2. Яблоки помойте, очистите и нарежьте кубиками. Аккуратно вмешайте их в тесто. Для аромата можно добавить немного корицы. Форму смажьте небольшим количеством растительного масла и посыпьте рисовой мукой.

3. Выложите в форму тесто, разровняйте и отправьте в разогретую до 180 °С духовку на 30-35 минут.

Приятного аппетита!

**Галина
Шестакова,
Владимирская обл.**



Паровые котлеты

- 300 г куриного фарша
- 100 г кабачка
- 50 г творога
- 1 луковица
- 2 ст. л. отрубей
- 1/4 ч. л. соли



1. Лук и кабачок пропустите через мясорубку. Соедините их с фаршем, добавьте творог, соль и отруби. Фарш тщательно перемешайте и оставьте на 20 минут, чтобы отруби набухли. Для аромата можете добавить немного сушеных пряных трав или любую зелень. Сформируйте котлеты, выложите их на решетку пароварки и готовьте 30-35 минут.

**Валентина Яковлева,
дер. Чабино**

Там и рай, где хлеба край!

Что может быть уютнее домашней выпечки? Один аромат чего стоит! Как только он разносится по дому, вся семья потихоньку собирается на кухне, чтобы поскорее попробовать вкусный горячий хлебушек.



Сырно-чесночный

- 270 г муки
- 130 мл молока
- 1 яйцо
- 60 г сливочного масла
- 2 ч. л. сахара

1. В миску насыпьте 50 г муки, добавьте дрожжи и сахар. Затем влейте теплое молоко, перемешайте и оставьте на 20 минут.
2. Смешайте соль, яйцо, 30 г растопленного сливочного масла, всыпьте муку и замесите тесто. Отправьте его в теплое место на 50-60 минут.
3. Чеснок пропустите через пресс и перемешайте с оставшимся сливочным маслом. Сыр нарежьте небольшими брусочками, зелень измельчите.
4. Противень застелите пергаментом.

Это просто невероятный хлебушек — пышный, воздушный, необычайно вкусный! Рецепт со мной поделилась соседка. Правда, она не кладет зелень, а я решила добавить. Так хлеб намного ароматнее!

- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 0,5 ч. л. соли
- 100 г сыра
- 2 зубчика чеснока
- 1 пучок зелени

Подошедшее тесто обомните, выложите на противень и руками разомните в толстую лепешку. Сделайте на ней надрезы вдоль и поперек, но не прорезайте тесто до конца.
5. Смажьте лепешку чесночным маслом, стараясь попадать в разрезы, затем вставьте в них брусочки сыра. Выпекайте хлеб в разогретой до 190 °С духовке, пока он не зарумянится. Горячую лепешку посыпьте зеленью и сразу подавайте.

**Анна Перлова,
г. Симферополь**

На сыворотке

- 300 мл сыворотки
- 520 г муки
- 6 г сухих дрожжей
- 2 ст. л. сметаны
- 0,5 ст. л. сахара
- 1 ст. л. молока
- 1 ч. л. соли

1. Сыворотку немного подогрейте и перелейте в миску. Добавьте сахар, сухие дрожжи и перемешайте. Оставьте массу на 10 минут, затем положите сметану комнатной температуры, всыпьте соль, муку и замесите тесто. Оно должно получиться мягким, но при этом не липнуть к рукам.



2. Накройте миску полотенцем и отправьте в теплое место на 1 час. Подошедшее тесто обомните, руками растяните в прямоугольник, сверните в рулет и выложите в форму. Смажьте сверху молоком и оставьте на 20 минут. Затем отправьте форму в разогретую до 200 °С духовку, пока хлеб не подрумянится.

**Оксана Давыдова,
дер. Наволоцкая**

Из томатного сока



- 300 мл несоленого томатного сока
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. сухих дрожжей
- 400 г муки
- 2 ч. л. сахара
- 1 ч. л. соли

1. В миску с томатным соком влейте растительное

масло, добавьте соль, дрожжи и сахар и перемешайте.

2. Понемногу подсыпая в миску муку, замесите тесто. Накройте пленкой и оставьте в теплом месте на 1 час.
3. Обомните тесто, выложите в смазанную форму и оставьте на 30 минут. Духовку разогрейте до 200 °С и выпекайте хлеб 10 минут, затем температуру уменьшите до 180 °С и пеки́те, пока хлеб не подрумянится.

**Ольга Озерова,
Курская обл.**

Бездрожжевой с тыквенными семечками

- 300 мл кефира
- 1 ч. л. сахара
- 500 г муки
- 1 ч. л. соли
- 0,5 ч. л. соды
- 50 г тыквенных семечек
- 10 г сливочного масла



1. Муку перемешайте с солью и сахаром. Сделайте в мучной смеси углубление, влейте теплый кефир, всыпьте соду и замесите тесто. Оно будет липковатым, но муки лучше не подсыпать, чтобы хлеб получился мягким.

2. Сформируйте из теста колобок и переложите на противень. Смажьте заготовку растопленным сливочным маслом и посыпьте тыквенными семечками. Выпекайте в разогретой до 180 °С духовке 35-40 минут.

**Елена Конева,
Ярославская обл.**



Изыщная готовка

✓ «Тест на ленту»: после взбивания белков достаньте венчик и посмотрите, как с него падает белковая масса. Если часть смеси, упавшая обратно в миску, образует лентообразную струйку, которая сохраняет свою форму в течение нескольких секунд, то белки готовы. Цель такого теста — определить, достигла ли смесь нужной стадии взбивания. Если белки взбивались недостаточно долго, то тесто получится слишком плотным.

✓ Даже картофель может «звучать» по-особенному, если запечь его с веточкой розмарина, чесноком и сливочным маслом. Тыквенное пюре станет ярче, если в него добавить мускатный орех и сливки, а к тушеной капусте хорошо идут гвоздика и тмин.

Серафима Караваяева, Архангельская обл.

Хитрости хозяйюшки

В детстве мама всегда приобщала меня к кулинарии, попутно рассказывая тонкости приготовления блюд. Хочется передать дальше ее знания! Пусть всем на пользу будут.

● Если нож предварительно охладить, например, положив на несколько минут в морозилку, с его помощью будет легче нарезать мягкие или чувствительные к температуре продукты (например, рыбу, сыр, колбасу), они сохраняют форму и аккуратный вид.

● Мука — это не просто основа, а инструмент кулинара. Для бисквитов и пирогов всегда беру муку с низким содержанием белка (тонкого помола). Для хлеба и теста для пиццы, наоборот, использую муку грубого помола.

● Взвешивание точнее мерных ложек. 40 г муки в одной ложке — это миф. В зависимости от влажности и плотности вы можете получить как 30, так и 50 г. Только весы дадут точность.

● Температура сливочного масла для готовки очень важна. Охлажденное масло дает рассыпчатую текстуру песочного теста, комнатной температуры — мягкую и однородную, идеальную для бисквита, топленое — плотную и влажную, для кексов.

● Холодные ингредиенты для дрожжевого теста не подходят. Если молоко, яйца или масло только из холодильника — дрожжи «заснут», и тесто будет подниматься долго и неохотно. Все должно быть хотя бы комнатной температуры.

Светлана Потемкина, пос. Алексеевка



«Зеленые» секреты

Петрушка, кинза и другая мягкая зелень хорошо хранятся в холодильнике, если поставить стебли в стакан с водой, как букет. А твердые травы: тимьян, розмарин и другие — лучше завернуть во влажное бумажное полотенце и убрать в пакет.

Валентина Петренко, Омская обл.

Маринады для мяса и птицы

Когда-то давно ходила на поварские курсы, чисто для себя, унесла оттуда несколько интересностей, которые часто меня спасают на кухне.

● Лимонный сок, йогурт, кефир, вино, соевый соус или ананасовый сок не только придают аромат, но и разрушают волокна, делая мясо мягче. Главное — не передержать: курице хватит 2-4 часа, свинине — 6-8.

● Глазировка мясных и овощных блюд придает эффект «из ресторана». Это может быть мед с горчицей, соевый соус с медом. Глазировку наносят за 10-15 минут до конца запекания, а затем быстро подрумянивают на сильном жару (под грилем). Это создает аппетитную румяную корочку.

Екатерина Лисенко, Пензенская обл.



Советы от повара

Я работаю поваром в столовой уже много лет, хотелось бы поделиться с читателями моей любимой газеты своими секретами!

✓ Один из популярных советов среди шеф-поваров: варить макароны на 2 минуты меньше обычного, а затем доводить до готовности уже в соусе на сковороде. Это позволяет сохранить приятную текстуру альденте и дополнительно насытить блюдо вкусом.

✓ После обжарки мясу стоит дать немного времени — пусть полежит столько, сколько длилась сама термическая обработка. За это время соки перераспределяются, и мясо получится особенно сочным и мягким.

✓ Бульоны, томатные соусы и тушеные блюда приобретают более глубокий вкус, если добавить в них совсем немного балансирующего уксуса. Он явно не ощущается, но делает вкус ярче и насыщеннее.

✓ Если хочется придать блюду пикантность, но не пересолить, можно использовать немного огуречного или капустного рассола. Он отлично оживляет вкус салатов, заправок и даже некоторых маринадов.

Галина Зверева, Ленинградская обл.

Горчица в помощь хозяйке

Если вы не переносите резкие запахи бытовой химии, но хотите отмыть жир с посуды и плиты, используйте сухой горчичный порошок. Он не пахнет и прекрасно справляется с маслом и белковыми загрязнениями. Достаточно насыпать на влажную губку и промыть поверхность.

**Елизавета
Логвинова,
Красноярский край**

Уборка в радость

• Для швов между плиткой, щелей у мойки и ручек духовки отлично подойдет зубная щетка. Она проникает туда, куда не дотягивается рука, и эффективно вычищает грязь и жир.

• Запах из кухонной мойки можно убрать, засыпав в слив молотый кофе или жмых после варки — он нейтрализует запахи, слегка почистит трубы и оставит приятный аромат. После — промыть горячей водой.

**Лилия Вотинцева,
Респ. Адыгея**

Как сохранить масло

Живу я одна, поэтому банки подсолнечного масла хватает надолго. Но оно может испортиться, когда слишком долго стоит, потому что тара прозрачная. Поэтому для его хранения я использую пустую бутылку из-под красного вина: она идеально подходит, поскольку не пропускает свет, который может негативно сказаться как на вине, так и на масле. Теперь можно не беспокоиться, что подсолнечное масло долго стоит — оно не прогоркнет. Главное — перелить аккуратно, через узкую воронку.

Юлия Волкова, Свердловская обл.

Замороженная селедка

Если вы, как и я, сами солите сельдь, и получается много, чтобы она не пропала, попробуйте мой любимый способ хранения. Когда селедка просолится, заверните рыбу по 2 штуки в пищевую пленку или одноразо-

вые пакетики и положите в морозилку. Хранится она может так до 3 месяцев, а для разморозки достаточно сполоснуть ее теплой водой и нарезать еще холодной. Пусть постоит на столе минут 20, чтобы

полностью разморозилась.

При таком хранении селедка сохранит все свои качества, не пожелтеет и не размякнет.

**Марина
Валетова,
Астраханская обл.**

Приятного чаепития!

• Чай не заливают кипятком! Черный чай — 90-95 °С, зеленый — 80-85 °С, белый — 70-75 °С. Кипяток «сжигает» аромат и делает вкус горьким. Дайте воде постоять 1-2 минуты после закипания — и только потом заливайте заварку.

• Перед завариванием кофе в турке (джезве) добавляют щепотку соли и холодную воду. Соль усиливает аромат, а холодная вода позволяет прогреть кофе медленно, не перегревая масла. Такой способ дает густой, насыщенный вкус.

• Если хотите взять с собой чай в термосе, не передержи-



вайте заварку в воде — иначе будет горько. Заварите крепкий чай отдельно (3-5 минут), процедите, и только потом залейте в термос — так вкус сохранится благородным до 6 часов.

**Наталья Стихина,
Московская обл.**



ИНТЕРЕСНЫЕ ИДЕИ на всякий случай

В хозяйстве пригодится все!

Свежесть надолго

► Обычный древесный уголь (активированный, но без добавок!) в мешочке из ткани впитывает лишнюю влагу и запахи, замедляя порчу овощей и фруктов. Положите его в угол ящика в холодильнике — и продукты дольше сохранят свежесть.

► Чтобы чеснок не пересыхал и не гнил, храните его в стеклянных или керамических банках без крышки, в сухом проветриваемом месте. Можно пересыпать сухой шелухой или опилками для лучшей вентиляции.

► Некоторые специи и про-

дукты (например, паприка, кунжут, семена льна, некоторые азиатские пасты) теряют вкус при хранении в жаре. Отведите небольшой пластиковый контейнер под них и держите в холодильнике. Аромат сохранится намного дольше.

**Вероника Амалина,
г. Владимир**





Тесто на 5+

Самое тонкое и эластичное тесто для пельменей, вареников, мантов и бешбармака меня научила делать свекровь, она родилась и выросла на Кавказе, а там все женщины работают с тестом идеально.

Поставьте в морозилку 1 стакан воды, чтобы она очень сильно охладилась (около 10 минут). В чашку разбейте 2 желтка, добавьте 1 ч. л. (без верха) соли, 3 ст. л. растительного масла, затем влейте холодную воду, перемешайте и постепенно введите 4 стакана просеянной муки.

После того как тесто немного «отдохнет», его можно раскатывать скалкой до самого тонкого состояния. Кстати, катается тесто без обсыпки мукой и совсем не прилипает к столу.

Лидия Федякина, Краснодарский край

А я делаю так...

● **Чтобы не пересластить компот из сухофруктов**, никогда не добавляю сахар в процессе варки. Жду 15 минут после того, как сняла кастрюлю с плиты, пробую на вкус и лишь затем добавляю в напиток нужное количество сахара.

● **Секрет вкусных пончиков**. Чтобы жареные пончики не были слишком жирными, при обжарке я добавляю в теплое масло 1 ст. л. спирта. Пончики получаются нежирные, пышные и вкусные!

Творожная начинка получится сочной

Когда готовлю ватрушки или пирог с творожной начинкой, пользуюсь одной хитростью, чтобы начинка стала сочной и ароматной. Для этого натираю на мелкой терке яблоко и добавляю его в творог. Само яблоко при этом почти не меняет вкус пирогов.

**Нина Голубцова,
дер. Лапино**

В блокнот хозяйки

Добрый совет — на вес золота!
Дорогие читатели, благодарим за ваши интересные письма и мудрые советы!



Полезная овсянка

Я готовлю овсянку без термообработки. Смешиваю в глубокой чаше одинаковое количество овсяных хлопьев и молока, добавляю 1 ст. л. ягодного джема или варенья (летом кладу свежие ягоды), перемешиваю и убираю на ночь в холодильник. А утром вкуснейший и очень полезный завтрак готов!

Ирина Жигалова, г. Рязань



Рыбные советы

Очень люблю рыбу в разном виде, хочу поделиться своими хитростями для успешного приготовления рыбных блюд.

● Просушите рыбу перед жаркой, промокните бумажными полотенцами.

● Обваляйте в муке или панировке (добавьте соль и черный перец). Это создаст корочку, которая защитит рыбу от разваливания.

● Используйте сковороду с толстым дном (например, чугунную) — она обеспечивает равномерный нагрев.

● Не используйте для жарки сливочное масло, оно размягчает рыбу, и хрустящая корочка уже не получится. Лучше всего

взять растительное подсолнечное масло, а кусочек сливочного добавить в конце жарки для аромата и вкуса.

● Не переворачивайте рыбу раньше времени — положите ее на горячую сковороду и не трогайте 3-4 минуты, пока не образуется корочка, затем аккуратно переверните.

● Используйте широкую лопатку — это поможет перевернуть рыбу, не повредив ее.

● Если у рыбы есть кожа, жарьте ее сначала кожей вниз — это поможет сохранить форму.

● Не перегружайте сковороду — расстояние между кусочками должно быть не меньше 1-2 см, чтобы рыба не «тушилась» в собственном соку.

● Не стоит во время готовки использовать крышку, чтобы не создавать паровой эффект внутри, от которого рыба разваливается.

**Надежда Ульянова,
Свердловская обл.**

Пряники с трещинками

Те самые, что трескаются в духовке, но при этом остаются мягкими внутри. Аромат шоколада и хрустящая сахарная корочка — очень вкусно!



- 2 плитки горького шоколада
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 2 ст. л. сахара
- 1 ст. любых орехов
- 1 ст. муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- сахарная пудра (для обсыпки)

1. Шоколад поломайте на кусочки. Добавьте масло. Растопите на водяной бане, помешивая. Смесь должна получиться гладкой и блестящей. Дайте ей остыть.

2. Яйца взбейте с сахаром до светлой пышной пены. Остывший шоколад вмешайте в яичную массу. Орехи слегка обжарьте на сухой сковороде, измельчите. Добавьте к полученной смеси.

3. Муку соедините с разрыхлителем, просейте. Подсыпьте к шоколадной основе по частям, чтобы тесто получилось гладким и не слишком тугим. Оно должно быть липким. Накройте пленкой и отправьте в холодильник минимум на 2 часа.

4. Из остывшего теста скатайте шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик щедро обваляйте в сахарной пудре.

5. Выложите на противень, застеленный бумагой. Расстояние между ними должно быть достаточным. Выпекайте 12-15 минут в предварительно разогретой до 160 °С духовке.

Елена Кривицкая, Новгородская обл.

Испечем сами!

Зачем покупать выпечку неизвестного качества, когда можно приготовить самой еще вкуснее?

Любое покупное печенье или торт легко можно сделать дома!

Шоколадно-творожная паста к чаю

Рецептов шоколадной пасты у меня несколько. И каждая из них лучше магазинных! Поделюсь самым любимым своим рецептом, с творогом.

- 300 г творога (9 %)
- 150 г сахарной пудры
- 100 г шоколада (лучше темного)
- 150 мл сливок (33-35 %)
- 10 г какао-порошка
- 70 г сливочного масла

1. Растопите шоколад в сливках в небольшой кастрюльке, остудите. Отдельно соедините творог, сахарную пудру,

какао-порошок и мягкое сливочное масло, взбейте блендером. Добавьте шоколад, еще раз взбейте. Уберите в холодильник на 8 часов.

Можно намазывать на хлеб или использовать как крем к торту.

Анна Шумилова,
г. Губкин



Торт «Муравейник» по-новому

1. Масло должно быть мягким, но не жидким, для этого достаньте его заранее, хотя бы за полчаса. Перетрите 250 г масла с сахаром, чтобы не осталось комочков, добавьте сметану, перемешайте.

2. Муку засыпайте и перемешивайте по 1 стакану, чтобы тесто не получилось слишком сухим. Разрыхлитель добавьте вместе с мукой. Тесто должно выйти тугим, но не жестким.

3. Уберите его в морозилку на пару часов. Замешайте крем из 150 г масла, двух банок вареной сгущенки и ложки какао. Отложите около 0,5 ст. смеси в отдельную емкость.

4. Когда тесто замерзло, по классическому рецепту его нужно

пропустить через мясорубку. Но я перетираю заморозившую массу через крупную терку — еще лучше получается.

5. Выложите на застеленный пергаментом противень и выпекайте при температуре 200 °С около 30 минут. Тесто должно немного подрумяниться, но не пересохнуть.

6. Готовое остывшее тесто поломайте помельче и смешайте с кремом и маком. Выложите горкой на блюдо, выравнивая края лопаткой. Возьмите отложенную заранее часть крема и смажьте верхушку торта. Посыпьте тертым шоколадом. На детские праздники я украшаю магазинными шоколадными грибочками.

Оксана Мухина, г. Нижний Тагил



- 400 г сливочного масла
- 0,5 ст. сахара
- 200 г сметаны
- 3,5 ст. муки
- 2 ч. л. разрыхлителя
- 2 банки вареной сгущенки
- 2 ч. л. мака (для посыпки)
- 30 г шоколада
- 1 ст. л. какао

Милые хозяйшкИ!

Вот и закончился очередной номер! Каждый выпуск нашей газеты как общий стол, за которым мы собираемся, делимся историями, пробуем новые вкусы и вспоминаем проверенные семейные рецепты. Спасибо, что вы с нами в этом гастрономическом путешествии: за ваши письма, фотографии блюд и теплые отзывы — они вдохновляют работать дальше.

Не забывайте, что подписка на 1-е полугодие 2026 года уже началась! Подписываясь, вы не просто получаете газету — вы становитесь частью нашей теплой кулинарной семьи, где ценят вкус и заботу. Оставайтесь с нами — будем готовить, пробовать и радовать близких вместе. До новых встреч!

Наш подписной индекс:

ПВ600



Реклама 16+

**Привычные и необычные
Лагман по-русски**



**Время
обеда**

**Суп- пюре
из чечевицы**

Семейные рецепты

**Запеканка с рыбой
и овощами**

Быстро и со вкусом!

**Квашеная капуста,
тушеная с колбасками**



Душевная выпечка

Булочки со сливочной поливкой

