

Специальный выпуск газеты "1001 совет и секрет"

# БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ЛЮБИМЫХ МУЖЧИН

12+

СПЕЦВЫПУСКИ  
**1001** №1  
совет  
и секрет



900233 52222 6  
13001  
2222-3333 NSSI

# ПОДПИСКА НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ



СОЛЯНКА РЕЦЕПТОВ,  
ЗАГОТОВОК

СОЛЯНКА  
В УДОБНОМ ФОРМАТЕ!  
РЕЦЕПТОВ, ЗАГОТОВОК

52 страницы.  
Выходит  
ежемесячно.

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ

ИТОВЫЙ ВЫПУСК К ПРЕЗДНИКАМ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ  
№13  
Август  
2012 г.

68 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.

1001 совет женщинам

1001 совет  
Женщинам  
Новогодние  
столы  
Фантазии

36 страниц.  
Выходит  
ежемесячно.



Подписной  
индекс: **11016**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
"Готовим с 1001 советом"

и "Быстрые рецепты вкусных блюд"



Подписной  
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
8 спецвыпусков



Подписной  
индекс: **12841**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ  
"Самобранка рецептов, заготовок"

# приходите в наш дом - мы накормим и споем!



спецвыпуск  
**1001** совет и секрет  
16+

## ПРИХОДИТЕ В НАШ ДОМ - мы накормим и споем!

Вы хотите хорошо  
встретить друзей и  
родных за столом?  
Вкусно покушать и спеть  
душевную песню? Для  
вас мы подготовили этот  
специальный выпуск.

**В номере  
вас ждут:**

- Самые вкусные рецепты салатов, закусок, горячих блюд, выпечки, десертов ко Дню влюбленных и 23 февраля;
- Застольные песни к праздникам, которые согреют вашу душу;

- Песни вашей молодости;
- Частушки как на старый лад, так и на новый;
- Тосты по любому поводу;
- Поздравления ко Дню влюбленных и пожелания любимым мужчинам.

### Встреча останется незабываемой!

36 полос формата A5 с глянцевой обложкой.

Издание выходит 1 раз в месяц.

Спецвыпуски "1001 совет и секрет" №1, январь 2013 г.  
Учредитель - физическое лицо.  
Гл. редактор: Булатов А. А.  
Номер подписан в печать 20.12.2012.  
Дата выхода в свет: 25.12.2012.  
Тираж: 19 420 экз. Заказ № 4766.  
Вид печати - офсетная.  
Цена свободная. 12+

Адрес редакции, издателя:  
606037, г. Дзержинск,  
ул. Петрищева, 35-12.  
Адрес для писем: 606007,  
Нижегородская обл.,  
г. Дзержинск, а/я 13.  
Адрес типографии:  
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС77-43618 от 18 января 2011 г.  
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикации.  
Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации.

## Праздничные салаты



### Салат из грейпфрутов и говядины

- 400 г вареной говядины,
- 2 больших грейпфрута,
- 400 г конс. фасоли,
- 1 средняя луковица,
- 1 небольшой кочан салата.

#### Соус:

- 4 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. винного уксуса,
- 1 щепотка сахара,
- соль, перец.

Нарезать говядину небольшими кубиками, очистить грейпфруты, разделить на дольки, выложить в глубокую миску и добавить нарезанный кружочками лук и отцеженную фасоль.

Для соуса: соединить перечисленные продукты, залить салат и слегка встряхнуть его. Накрыть крышкой и поставить в холодильник на 30 мин.

Выложить в глубокий салатник салатные листья. Сверху положить охлажденный салат и немножко посыпать свежемолотым перцем.

Крылова Ярослава, г. Тобольск

## Салат «Империя вкуса»

- 100 г слабосоленой красной рыбы,
- 3 картофелины,
- 100 г крабовых палочек,
- 150 г сыра,
- 3 вареных яйца.

Картофель и сыр натереть на крупной терке, рыбу мелко нарезать, яйца и крабовые палочки натереть на мелкой терке.



Салат выложить слоями, каждый слой промазывая майонезом: картофель, красная рыба, крабовые палочки, сыр.

Украсить ломтиками красной рыбы и икрой и подать.

*Крабовые палочки следует тереть замороженными, чтобы они не развалились.*

Журавлева Анна, г. Кронштадт

## Поздравление

Этот праздник вышел за границы,  
Он не просто праздник для солдат,  
Он не только для людей  
в погонах,

Что на службе Родине стоят.  
Этот праздник - праздником  
мужчины

С полным правом можем мы  
назвать.

В честь мужчин  
сегодня  
поздравленья  
От их спутниц  
жизни  
прозвучат.

## Салат «Фурор»

- 100 г свинины,
- 200 г говядины,
- 200 г вареного картофеля,
- 100 г шпрот,
- 150 г конс. фасоли,
- 5 вареных яиц,
- 100 г вареной моркови,
- 250 г майонеза,
- соль, перец,
- 2 зубчика чеснока.

Мясо отварите в соленой воде, натрите перцем и чесноком и нарежьте тонкими ломтиками.

Картофель нарежьте кубиками, морковь и яйца измельчите, добавьте фасоль.

Со шпрот слейте масло, рыбу измельчите.

Соедините все компоненты салата, посолите и заправьте майонезом.

Перед подачей выложите салат горкой на блюдо.

Полякова Анна, г. Выкса

## Салат с охотничьими колбасками

- 500 г белокачанной капусты,
- 1 морковь,
- 1 яблоко,
- 200 г копченой колбасы,
- 200 г майонеза,
- зелень петрушки, соль.

Капусту мелко шинковать и слегка перетереть с солью. Морковь и яблоко очистить от кожуры и натереть на крупной терке, копченую колбасу нарезать мелкими кубиками. Все продукты соединить, перемешать и заправить майонезом.

Готовый салат выложить в салатник, украсить зеленью петрушки.

Рябова Дарья, г. Санкт-Петербург

## Салат «Изысканный»

- 300 г телячьего языка,
- 200 г картофеля,
- 100 г конс. горошка,
- 4 яйца,
- соль, перец,
- 2 луковицы,
- майонез.

Язык отварите, затем под струей холодной воды очистите и нарежьте тонкими ломтиками. Картофель отварите и нарежьте кубиками. Смешайте язык с картофелем, добавьте горошек. Яйца нарежьте кубиками и перемешайте с основной массой. Лук нарежьте тонкими полукольцами, добавьте в салат, посолите и поперчите. Салат заправьте майонезом и перемешайте. Перед подачей уложите салат горкой на блюдо, украсьте зеленью и горошком.

Никитина Оксана, г. Рязск

## Салат «Ароматный»

- 400 г рыбы горячего копчения,
- 3 картофелины,
- 400 г цв. капусты,
- 100 г стручковой фасоли,
- 2 вареных яйца,
- 2 свежих огурца,
- 2 помидора,
- 250 г майонеза,
- соль, перец.

Отварить картофель, цветную капусту, фасоль. Готовую цветную капусту разделить на соцветия. Фасоль, картофель, яйца, огурцы без кожицы нарезать тонкими ломтиками. Рыбу разделить на небольшие кусочки. Выложить рыбу на середину салатника, полить

майонезом. Вокруг расположить овощной салат, заправленный майонезом и солью. Украсить кружками яиц и помидоров, листьями салата, длинными полосками огурцов.

Ершова Елена, г. Ельня



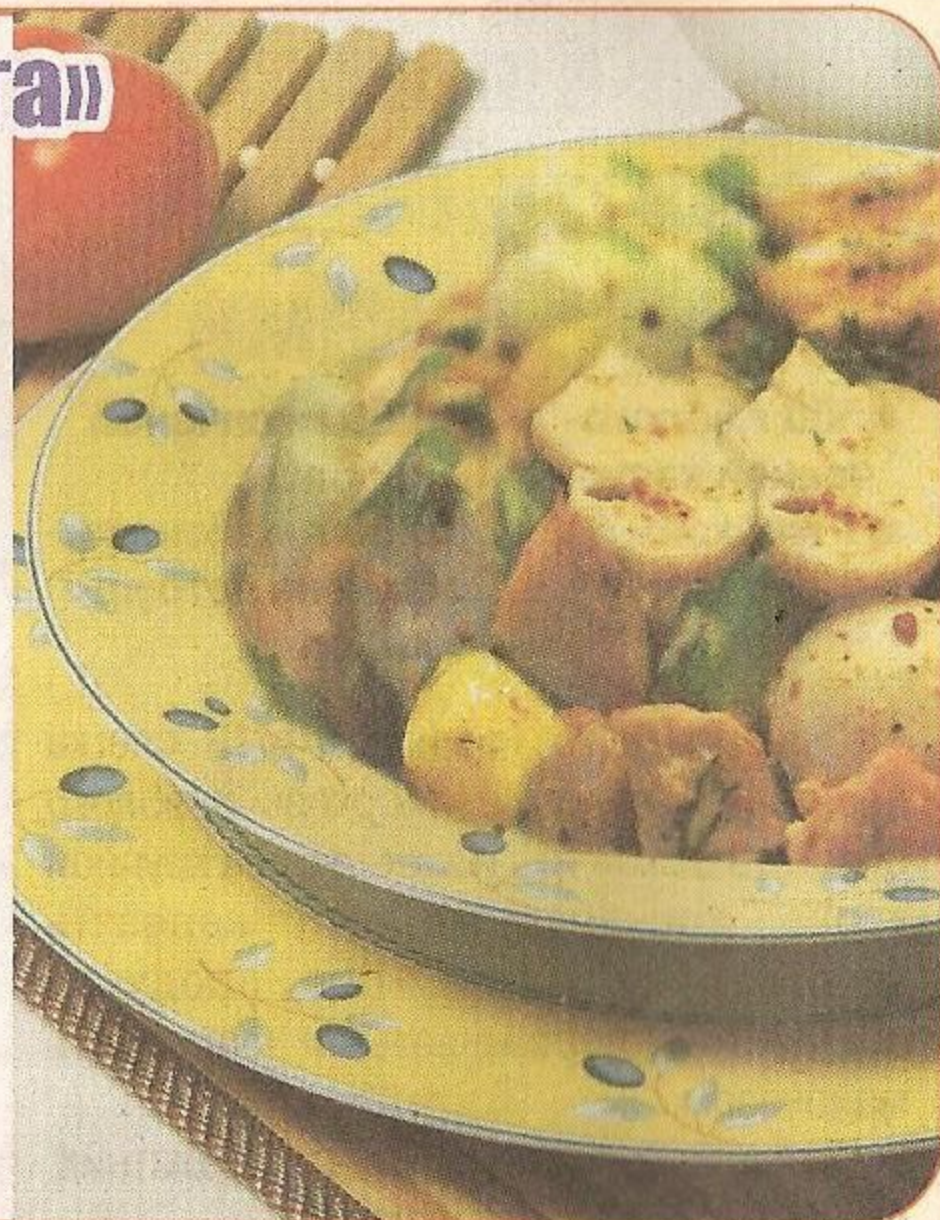
## Салат «Мечта супруга»

- 200 г «Российского» сыра,
- 400 г ветчины,
- 400 г свежих шампиньонов,
- 2 луковицы,
- растит. масло,
- 3 вареных яйца,
- 1 пучок петрушки,
- майонез,
- соль, перец.

Сыр и ветчину нарезать кубиками. Лук мелко порубить, обжарить на растит. масле 15 мин., постоянно помешивая. Добавить мелко нарезанные шампиньоны и обжарить еще 10 мин. Приправить со-

лью и перцем. Яйца мелко нарубить. Смешать все ингредиенты, добавить рубленую зелень петрушки, перемешать и заправить майонезом. При необходимости посолить.

**Веселова Анастасия, г. Тюмень**



## Салат «Украинский хоровод»

- 200 г маринованных грибов,
- 300 г буженины,
- 2 соленых огурца,
- 3 яйца,
- 2 луковицы,
- укроп, петрушка,
- майонез,
- маринованные помидоры черри,
- корншоны.

Обжариваем мелко нарезанный лук, нарезаем кубиками буженину, яйца, соленые огурцы, добавляем маринованные грибы, нарезанную петрушку и укроп, смешиваем с майонезом.

Выкладываем на блюдо по краю целые помидоры, корншоны, в серединку кладем салат.

**Тимофеева Ангелина, г. Орел**

## Салат «Театр»

- 300 г отварного мяса,
- 300 г свежих грибов,
- 5 картофелин,
- 2 луковицы,
- 150 г твердого сыра,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 250 г майонеза,
- 2 ч. л. измельченной зелени укропа.

Грибы и лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Мясо нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на крупной терке. Отварной картофель натереть на мелкой терке на дно большого глубокого блюда. Затем поочередно положить грибы с луком, мясо, полить майонезом. Далее выложить тертый сыр и снова полить майонезом. Поставить салат на несколько часов в холодильник. Перед подачей посыпать мелко нарезанным укропом.

**Петухова Анна, г. Казань**

## Салат «Кардинал»

- 60 г ветчины,
- 30 г вареного куриного мяса,
- 1 вареное яйцо,
- 50 г оливок без косточек,
- 1/2 огурца,
- 2 ст. л. майонеза,
- 1 ч. л. кетчупа,
- зеленый лук,
- петрушка.

Все ингредиенты нарезать, выложить слоями, сверху немного поливая майонезом и кетчупом по вкусу: ветчина, вареное яйцо, вареное куриное мясо.

Украсить сверху оливками, нарезанными колечками, и огурцами, нарезанными кубиками. Украсить петрушкой и зеленым луком.

**Дмитриева Вера, г. Черняховск**

## Салат из трески «Завтрак пирата»

- 300 г филе трески,
- 4 вареные картофелины,
- 2 луковицы,
- 2 ч. л. готовой горчицы,
- 50 г растит. масла,
- соль, перец,
- зелень укропа и петрушки.

Филе отварить, остудить, нарезать мелкими кусочками. Добавить картофель, нарезанный ломтиками, и мелко нашинкованный репчатый лук. Готовую горчицу растереть с растительным маслом, посолить, поперчить, заправить этой смесью салат и перемешать. Готовый салат охладить и украсить веточками зелени укропа или петрушки.

**Боброва Фаина, г. Тюмень**

## Салат с курицей и черносливом

- 300 г куриного филе,
- 300 г приправы для курицы,
- 200 г твердого сыра,
- 1 зеленое яблоко,
- 200 г чернослива,
- 5 яиц,
- майонез.

Филе мелко нарезать и обжарить с приправой. Сыр натереть на крупной терке. Яйца отварить, натереть на терке в отдельные тарелки белок и желток. Чернослив предварительно залить кипятком на несколько минут, затем нарезать соломкой. Яблоко очистить от кожуры и натереть на крупной терке. Салат выложить слоями, каждый промазывая майонезом, кроме последнего слоя: филе курицы, сыр, измельченный белок яиц, яблоко, чернослив и желток. Украсить зеленью.

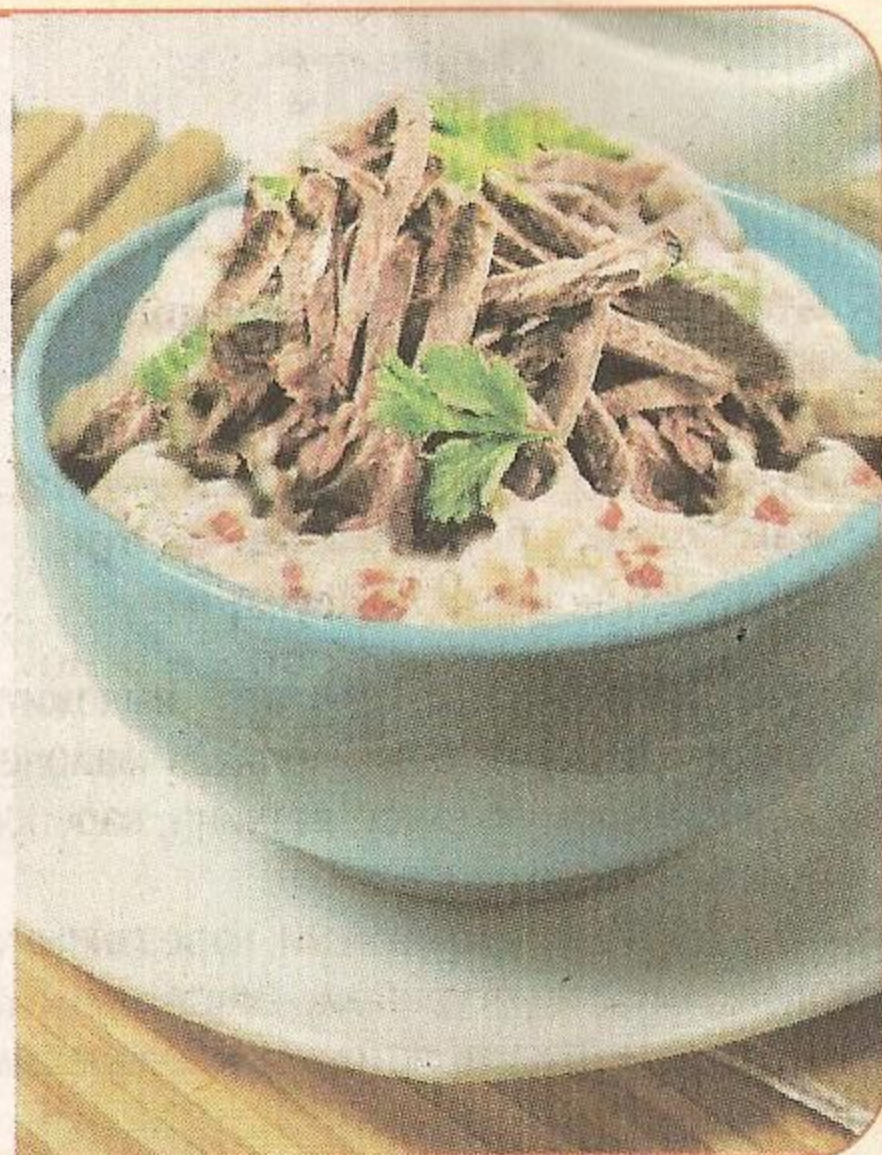
**Фролова Ангелина, г. Тамбов**



## Салат «Мясник»

- 300 г любого мяса,
- 300 г картофеля,
- 200 г огурцов,
- 100 г листьев салата,
- 2 яйца,
- 100 г майонеза,
- соус «Южный».

Отварное, тушеное или жареное мясо (любого вида), отварной картофель, свежие или соленые огурцы, вареные яйца нарезать ломтиками толщиной 2 см. Салат нашинковать. Продукты соединить. За-



править смесью майонеза и соуса «Южный» и выложить в салатник. Оформить входящими в салат продуктами.

Соус «Южный» можно заменить кетчупом.

Данилова Галина, г. Кузнецк

## Поздравление

Мы не клянем судьбу свою  
превратную

И поднимаем пламенный бокал  
За тех, кто нынче правит службу  
ратную

И кто ее когда-то "отпахал"!  
Так пусть в бокале булькает и  
плещется,

Когда надежно обеспечен ты!

Успехов Вам,

защитники

Отечества,

В сей славный

День

Вооруженных

Сил!

## Мясной салат «Рижский»

- 200 г говядины,
- 100 г вареного картофеля,
- 100 г маринованных огурцов,
- 2 вареных яйца,
- 100 г майонеза со сметаной,
- соль, перец,
- сахар,
- тертый хрен,
- зеленый лук.

Тушеную холодную говядину, вареный картофель, очищенные от кожицы огурцы и вареные яйца нарезать тонкими полосками. В смесь майонеза и сметаны добавить специи и тертый хрен, заправить салат и осторожно перемешать двумя вилками. Переложить в салатник, оформить украшениями из огурцов, зелени и крутого яйца, хорошо охладить. В салат можно добавить конс. горошек.

Антонова Ольга, г. Краснодар

## Мясной салат «Необычный»

- 800 г говядины,
- 300 г маринов. огурцов,
- 100 г шампиньонов,
- 1 пучок зелени,
- 1,5 л воды,
- 1/2 ч. л. соли,
- 2 луковицы,
- 1 яблоко,
- 1 болг. перец,
- 2 ст. л. маринада от огурцов,
- 2 ст. л. виноградного уксуса,
- 2 ст. л. растит. масла,
- щепотка перца и сахара.

Воду вскипятить, посолить и добавить в нее зелень. Одну луковицу разрезать на 2 части (не очищая ее) и обжарить половинки со стороны разреза.

В кипящую воду положить мясо, половинки луковицы и варить до готовности. Вторую луковицу нарезать колечками.

Измельчить огурцы. Отварное мясо и перец нарезать соломкой. Грибы и яблоко разрезать на 4 части.

Из яблока удалить косточки, затем нарезать его небольшими ломтиками. Все перемешать.

Полить салат 4 ст. л. маринада от огурцов и дать постоять 20 мин.

Заправить растит. маслом, смешанным с уксусом, сахаром и перцем.

Цветкова Любовь,  
г. Москва

## Советик

- Чтобы овощи долгое время оставались свежими, их следует хранить в прохладном, защищенном от воздействия прямых солнечных лучей месте.

- Для хранения молотого перца не следует использовать металлические емкости, поскольку в них ухудшается вкус и аромат этой пряности.

## Салат «Боевой»

- 300 г курицы,
- 3 вареных яйца,
- 1 пучок зеленого салата,
- 1 ст. грецких орехов,
- сок 1/2 лимона,
- 1 пакетик мелких ржаных сухариков,
- майонез,
- зелень.

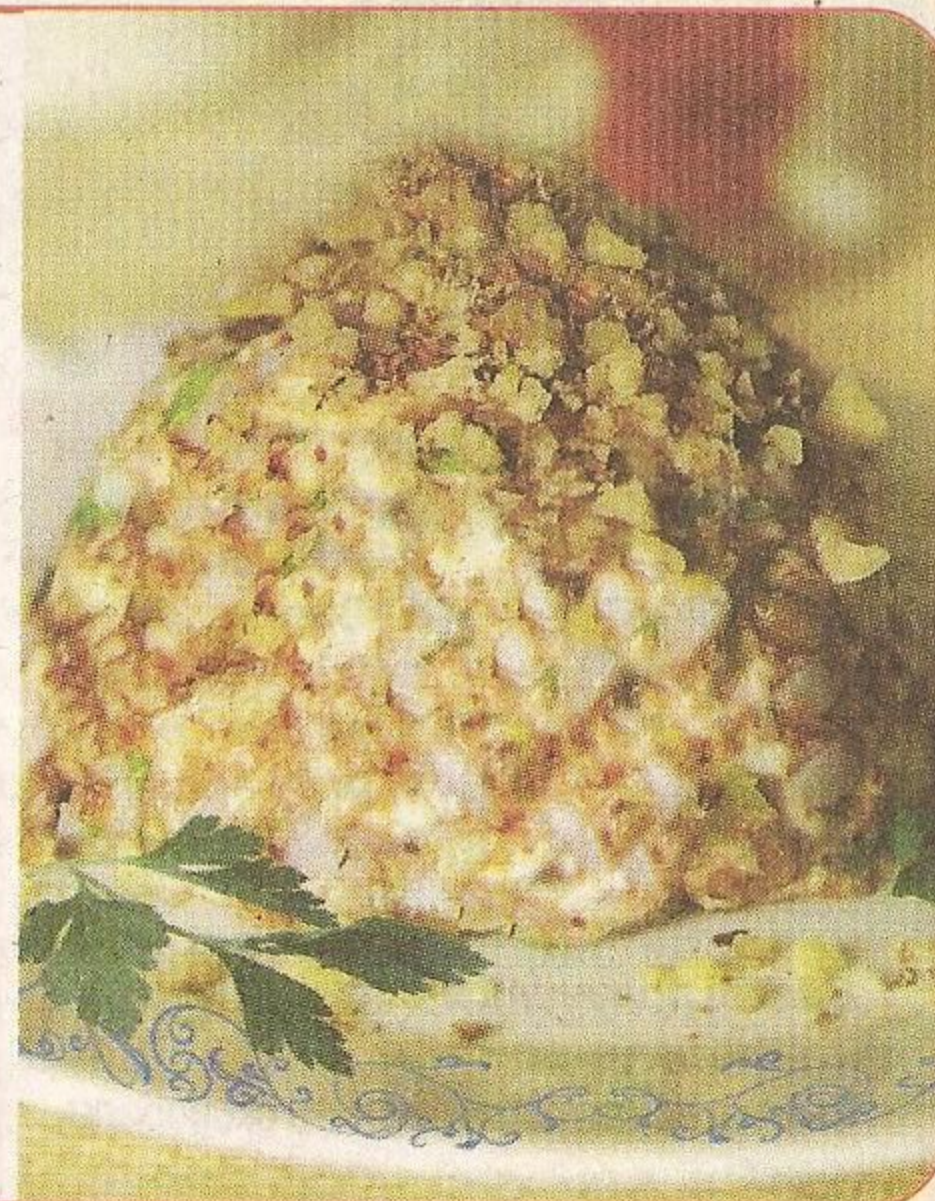
Курицу отварить, отделить мясо от костей, мелко нарезать.

Яйца измельчить, листья салата нарезать соломкой, добавить рубленые грецкие орехи, лимонный сок и майонез.

Сухарики добавить в салат перед подачей, чтобы они не успели размякнуть.

Украсить орехами и зеленью.

Белюсова Наталья,  
г. Нижний Новгород



## Оливье «Морфлот»

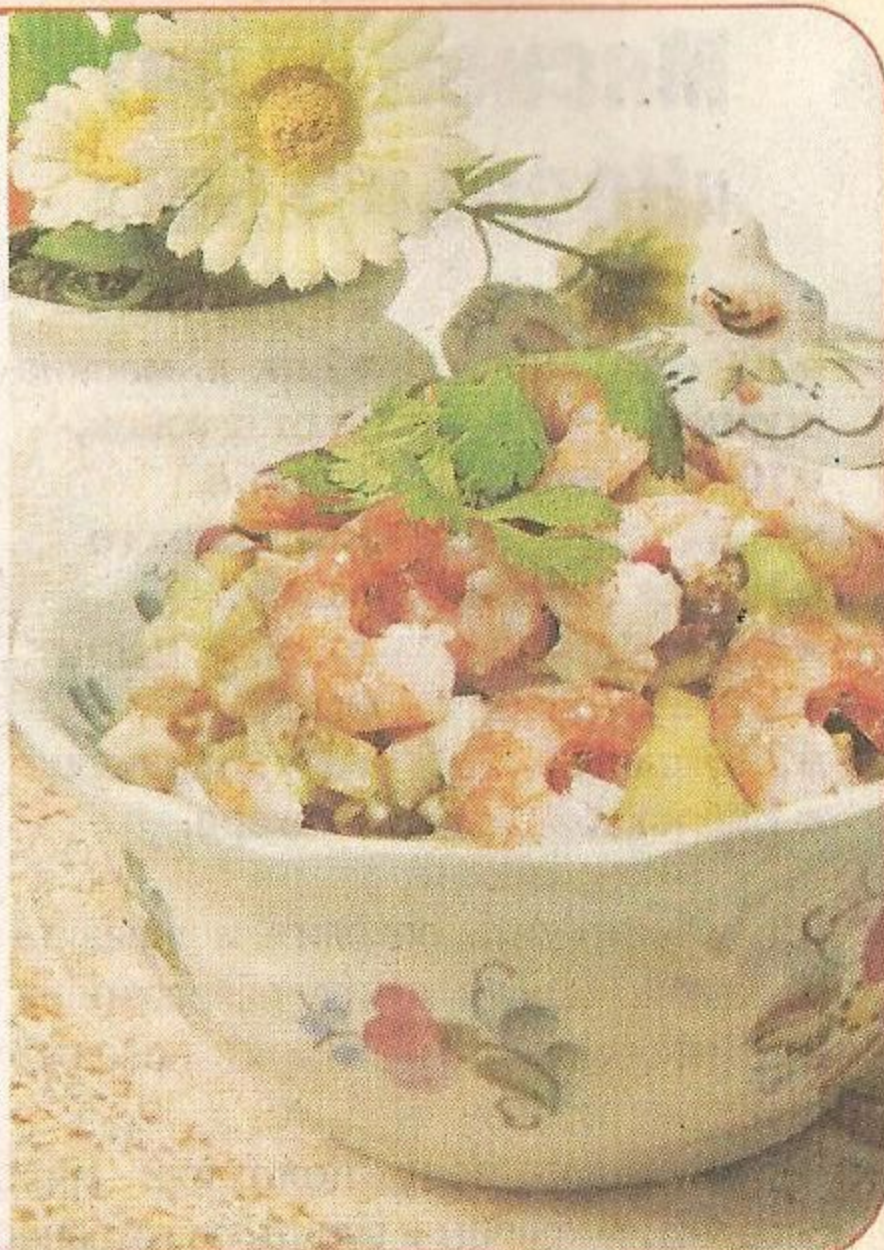
- 200 г вареных креветок,
- 1/2 курицы,
- 3 картофелины,
- 2 маринов. огурца,
- 2 моркови,
- 5 вареных яиц,
- 1 б. конс. горошка,
- 1 небольшая луковица,
- майонез,
- соль.

Креветки очистить, яйца измельчить.

Курицу, картофель и морковь отварить по отдельности, нарезать кубиками.

Лук мелко порубить, ошпарить кипятком. Все уложить в салатник, добавить горошек, посолить, заправить майонезом, перемешать и подать.

Осипова Ксения,  
г. Сергач



### Советик

Для приготовления яиц вкрутую требуется 6-8 мин. с момента закипания воды, всмятку - 2-3 мин.

## Салат «Ракушка»

- 200 г филе слабосоленой форели,
- 2 помидора,
- 1 красный сладкий перец,
- 1,5 ст. л. мака,
- 2 ст. л. 15% сметаны,
- 2 ст. л. майонеза,
- 2 зубчика чеснока,

- 2 ст. л. рубленого зеленого лука,
- 2 ст. л. рубленой зелени укропа,
- 10 маслин,
- 10 креветок,
- 100 г твердого сыра,
- соль,
- перец.

немного остудить. Сложить блинчик в форме ракушки. Нарезать помидоры, перец и рыбу мелкими кубиками.

Для соуса: смешать сметану, майонез, лук, укроп, измельченный чеснок и подсушенный на сковороде мак. Поперчить и посолить по вкусу.

Выложить овощи, зелень и рыбу в глубокую посуду, заправить соусом, перемешать.

Сырную ракушку раскрыть, выложить салат, украсить очищенными креветками и маслинами.

Павлова Марина,  
г. Кострома

### Советик

- Овощи следует мыть холодной водой, так как при мытье теплой водой они утрачивают свой вкус и аромат.

- Чтобы в овощах сохранялось большее количество питательных веществ и витаминов, их следует нарезать крупными кусками.

*Салат получится очень вкусный и очень легкий.*

Сыр натереть, расплавить на сковороде,

## Аппетитные закуски



- 500 г куриного филе,
- 300 г шампиньонов,
- 200 г лука,
- 200 г твердого сыра,
- 300-350 мл 25% сливок,
- 2 ст. л. муки,
- соль, перец,
- растит. масло.

## Жюльен с курицей и грибами

Куриное филе отварить. Лук мелко порубить, грибы мелко нарезать. Филе остудить, мелко нарезать. Обжарить лук на растительном масле, добавить грибы и жарить до тех пор, пока не выкипит вся жидкость, 10-15 мин. Добавить филе, посолить, поперчить, перемешать, снять с огня. На сухой сковороде слегка обжарить муку. Добавить сливки, посолить, поперчить, довести до кипения, добавить грибы и филе, перемешать, снять с огня. Сыр натереть на крупной терке. Выложить эту массу в кокотницы, посыпать сыром (крышечкой не накрывать). Запекать в духовке при 180°C до золотистого цвета 30 мин.

Александрова Вероника, г. Торжок

## Канопе из сыра и колбасы

- 100 г сыра,
- 100 г колбасы,
- 4 кусочка хлеба,
- 2 ст. л. слив. масла,
- оливки без косточек,
- столовый хрен.

Колбасу и сыр нарежьте тонкими кусочками.

Хлеб смажьте смесью из сливочного масла и хрена и порежьте маленькими кусочками.

Колбасу и сыр нарежьте ломтиками такого же размера, как и хлеб, а затем надрежьте их до

середины.

Сыр и колбасу сверните кулечками, вложите в эти кулечки оливки и закрепите на хлебе с помощью шпажек.

Суханова Диана,  
г. Светлоград



### Советик

Свежий хлеб будет легче резаться, если нагреть нож на огне или опустить на 1-2 мин. в кипяток, а затем протереть салфеткой.

## Поздравление

Поздравляем Вас с праздником -  
Днем армии и флота!  
Пусть служба и работа  
Не всегда проста, мы Вам  
Желаем жить, любить,  
трудиться,  
А если улыбнется  
Вам счастливая  
звезда,  
То и до  
генерала  
дослужиться.



## Закуска «Сюрприз»

- 100 г рыбных консервов в масле,
- 1/2 ст. грецких орехов,
- 1 зубчик чеснока,
- лимонный сок,
- майонез,
- ржаной хлеб,
- зелень.

Чеснок натереть на терке, рыбу размять вилкой и сбрызнуть лимонным соком.

Орехи растолочь, хлеб нарезать на кусочки и подсушить в духовке. Заправить майонезом смесь рыбы, чеснока и грецких орехов. На готовые кусочки выложить начинку и украсить веточками зелени.

Горбунова Инна, г. Пенза

## «Лимонные корзинки»

- 300 г отварного куриного мяса,
- 5 крупных лимонов,
- 1 свежий огурец,
- 1/2 красного болгарского перца,
- 1 луковица,
- 1 пучок мелко-рубленной петрушки, укропа, сельдерея,
- листья салата,
- соль,
- перец.

Мясо и очищенный от кожуры огурец нарезать кубиками, красный перец - полосками, перемешать, сбрызнуть соком двух лимонов, добавить лук, зелень, посолить, поперчить и еще раз перемешать. Разрезать оставшиеся лимоны вдоль пополам, удалить мякоть, после чего заполнить полученные корзинки фаршем. Блюдо выложить листьями салата, на них уложить лимонные корзинки и подать.

Тихонова Ольга, г. Рубцовск

## Рулетки из печени

- 500 г свиной печени,
- 1 луковица,
- 2 яйца,
- 250 г сыра,
- 200 г майонеза,
- 1 зубчик чеснока,
- 3 ст. л. муки,
- растит. масло,
- соль,
- зелень.

Печень очистить от пленок, пропустить с луком через мясорубку, посолить. Добавить муку и яйца, перемешать. Выкладывать по 3 ст. л. теста на сковороду, обжарить блинчики. Сыр натереть на средней терке, добавить пропущенный через пресс чеснок. Добавить зелень и майонез, перемешать. Выложить начинку на блинчик, свернуть рулетом, разрезать каждый рулет на части. *Любителям поострее советую положить в рулетки из печени больше чеснока.*

Денисова Анастасия, г. Ярославль

## Креветки в соусе «Изумительные»

- 200 г плавленого сыра,
- 300 г очищенных креветок,
- 4 луковицы.

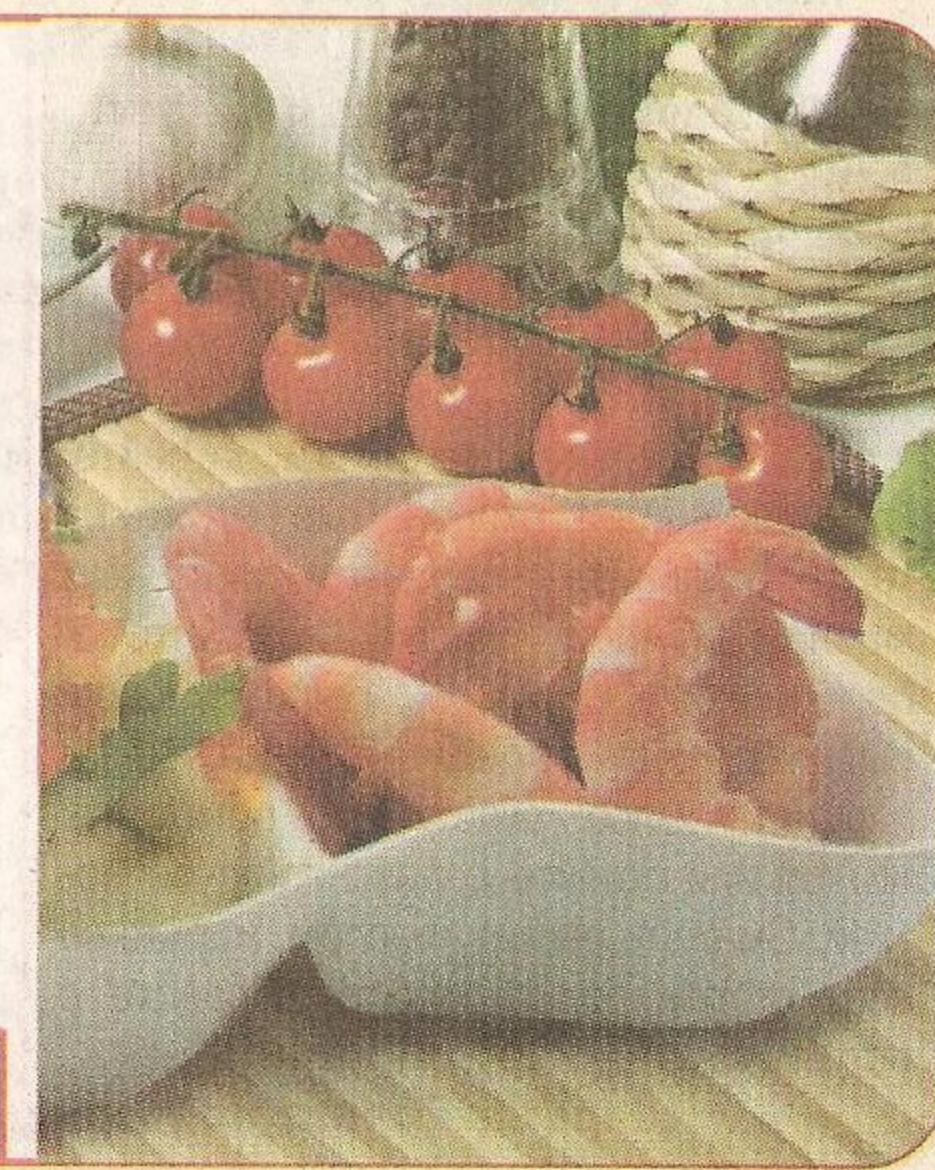
В кастрюле разогрейте сыр до жидкого состояния 2 мин., добавьте креветки, мелко нарезанный лук, все тщательно перемешайте и грейте 4 мин. Выложите в красивую небольшую

тарелку и украсьте целыми креветками. Подайте с тостами из белого хлеба.

Щербакова Валерия,  
г. Ижевск

### Советик

Качественные креветки имеют ровную гладкую окраску и подогнутый хвост.



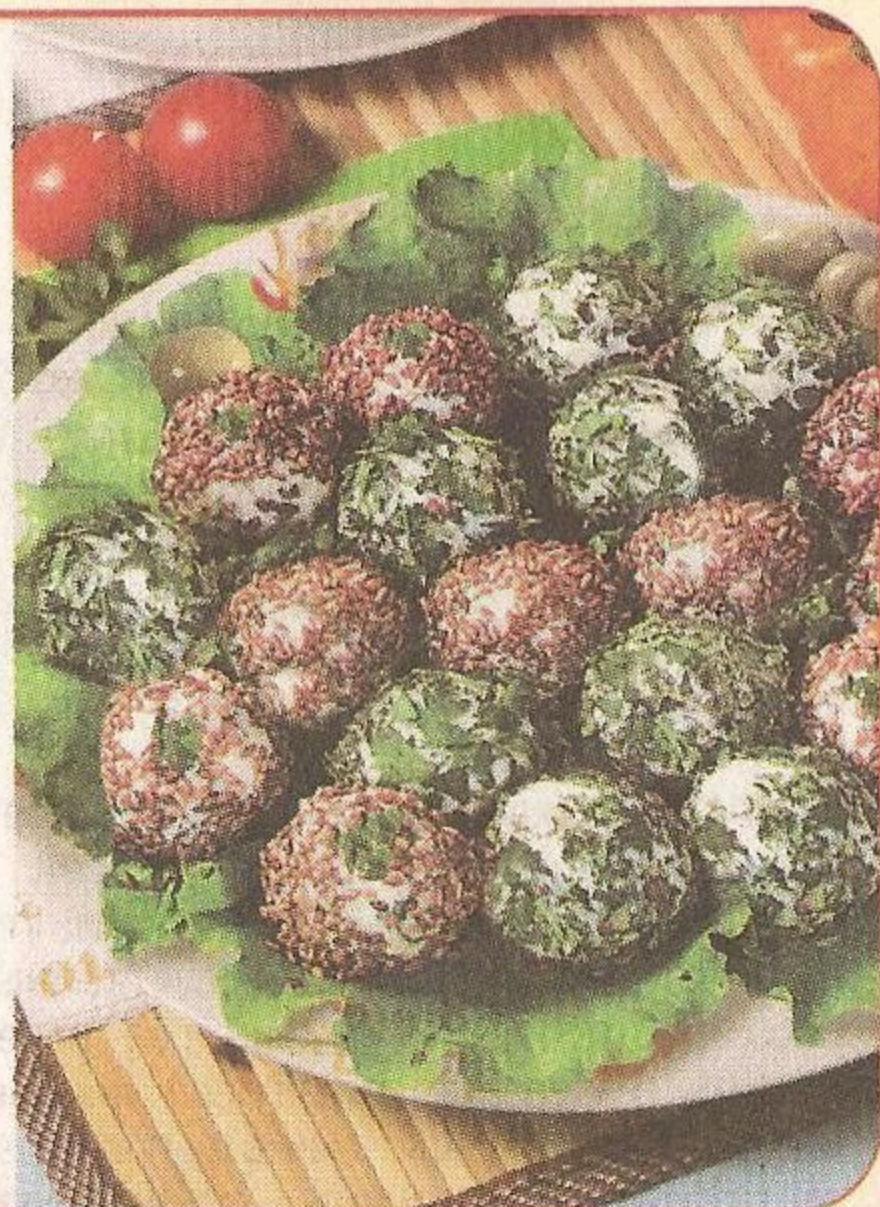
## Закуска из мяса и тертого сыра

- 300 г жареной говядины,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 50 г сыра,
- 1 вареное яйцо,
- 3 ст. л. майонеза,
- зелень

Лук мелко рубят и пассеруют на сливочном масле до готовности. Холодное мясо пропускают через мясорубку, соединяют с охлажденным пассерованным луком, на-

тертым сыром, взбитым сливочным маслом, рубленным яйцом, майонезом, солью и хорошо перемешивают. Из массы формируют шарики, укладывают на тарелку, посыпают зеленью и ставят в холодильник. Подают охлажденными.

Казакова Евгения, г. Томск



## Мясные палочки с сыром

- 500 г говядины,
- 700 г твердого сыра,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 пучок петрушки,
- перец, соль.

Мясо нарежьте ломтиками, отбейте. Посолите с обеих сторон. Сыр натрите на терке, смешайте с перцем и сливочным маслом. Зелень мелко порубите и перемешайте с сыром. Сырный фарш выложите на середину куска мяса, сверните мясо рулетиком, обмотайте ниткой или сколите деревянной зубочисткой. Смажьте растит. маслом, жарьте со всех сторон до готовности. Подайте с острым томатным соусом.

Ширяева Полина, г. Тверь

## Шарики из трески

- 600 г трески,
- 6 картофелин,
- 2 яйца,
- 1 луковица,
- 100 г сыра,
- мука,
- олив. масло,
- соль, перец.

Картофель и треску сварить. Рыбу очистить от кожи и костей и пропустить вместе с картофелем через мясорубку. Добавить яйца, оливковое масло, специи, сформировать шарики, обвалить в муке и обжарить. Готовые шарики сложить в форму, посыпать сыром и запечь в духовке.

Ефимова Нина, г. Среднеуральск

### Советик

В качестве украшения для холодных рыбных закусок можно использовать оливки, ломтики лимона, зеленый и репчатый лук.

## Запеченный чернослив с сыром

- 100 г кисло-сладкого чернослива,
- 150 г сыра,
- 150 г бекона или копченой грудинки.

Чернослив замочить в кипятке до размягчения, сделать надрезы и вынуть косточки. Сыр нарезать прямоугольниками по размеру косточек и вставить в чернослив. Бекон или грудинку нарезать очень тонкими полосками. Каждую черносливину обернуть в ломтик бекона (на 1,5 оборота), закрепить деревянной шпажкой, выложить на противень и запекать до тех пор, пока сало не вытопится и бекон не станет поджаренным. Выложить на блюдо, застеленное листьями салата, и украсить зеленью.

Коновалова Светлана, г. Глазов

## Сырные кубики с корейкой

- 300 г твердого сыра,
- 200 г корейки,
- 1/2 ст. муки,
- 2 яйца,
- 1/2 ст. паниров. сухарей,
- 1 ст. растит. масла,
- зелень.

Сыр нарезать кубиками, корейку - длинными полосками. Обернуть каждый кусочек сыра полоской корейки и закрепить зубочисткой. Яйца взбить в пену. Запанировать каждый кусочек в муке, обмакнуть во взбитые яйца, запанировать в сухарях. Жарить 5 мин. в разогретом масле до золотистого цвета. Затем обсушить на салфетке. Выложить закуску на блюдо и подать, украсив зеленью.

Карпова Валерия, г. Самара

## Грибы с беконом и сыром

- 250 г мягкого сливочного сыра,
- 6 ломтиков бекона,
- 1 небольшая луковица,
- 15-20 крупных шампиньонов.

От грибов аккуратно отделите шляпки, почистите их, снимите верхнюю пленку. Лук и ножки шампиньонов мелко порубите. Поджарьте на сковороде ломтики бекона, выньте их, положите на салфетку, обсушите, в вытопившемся жире обжарьте лук и ножки грибов, выньте их шумовкой, стараясь как можно меньше захватить жира. Соедините лук с грибами со сливочным сыром, хорошо перемешайте. Бекон измельчите и тоже добавьте в сыр. Этой массой наполните шляпки грибов и поставьте их в предварительно разогретую духовку на 10-15 мин. Подайте на листьях зеленого салата.

Блинова Римма, г. Кострома





## Хрустящие куриные крылышки

- 500 г крылышек,
- 4 ст. л. горчицы,
- 1/2 ст. 33% сливок,
- 2 ст. л. меда,
- 1 ч. л. карри,
- соль,
- перец.

Крылышки уложить на противень и запекать в разогретой до 190°C духовке 45 мин., периодически поливая образовавшимся при запекании соком.

Для соуса: смешать все ингредиенты, смазать приготовленным соусом крылышки и запекать еще 30 мин.

Орлова Маргарита,  
г. Иваново



### Советик

Сметанные соусы хорошо подходят к блюдам из мясных продуктов, птицы и овощей.

## Австралийские бифштексы с бананами

- 600 г говяжьей вырезки,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 яйцо,
- 1 желток,
- 2 банана,
- 1 небольшая луковица,
- 3 ст. л. 23% сливок,
- 1 ст. л. муки,
- перец, соль,
- паниров. сухари,
- 1 ст. л. тертого хрена,
- 1 щепотка сахара.

Мясо нарезать довольно тонкими ломтями и отбить.

На сковороду положить 1 ст. л. слив. масла и обжарить бифштексы с двух сторон по 5 мин. Бананы разрезать вдоль на 2 части, обвалить в муке, посыпать солью и перцем, затем окунуть во взбитое яйцо, обвалить в панировочных сухарях и обжарить на оставшемся масле. Бифштексы посолить и поперчить и отставить на край плиты.

Сливки смешать с тертым хреном и желтком и, помешивая, соединить с соусом, оставшимся от жарки бифштексов.

Приправить по вкусу солью, перцем и сахаром и вылить получившуюся смесь на бифштексы.

Готовые бифштексы выложить на тарелку, полить соусом и гарнировать жареными бананами.

Новикова Алла, г. Орел

### Советик

- Чтобы кипящее масло не разбрызгивалось при жаренье, нужно положить на сковороду небольшой кусочек ржаного хлеба.  
- При жаренье мясо выкладывайте на сковороду с жиром, разогретым до 100-130°C.

## Отбивные по-лесному

- 5 свиных отбивных на косточке,
  - 300 г грибов,
  - 1/2 ст. растит. масла,
  - 1 луковица,
  - 50 г сыра,
  - зелень укропа,
  - соль, перец.
- Панировка:**
- 50 г муки,
  - 100 г паниров. сухарей,
  - 2 яйца.

Сделать в каждой отбивной прорез. Грибы мелко нарезать и тушить вместе с мелко нарезанным луком. Когда жидкость из грибов выкипит, добавить соль, перец, зелень и тертый сыр, перемешать. Начинить отбивные грибным фаршем, обвалить в муке, смочить во взбитых яйцах, запанировать в сухарях и обжарить на слабом огне. Довести до готовности в духовке.

Зайцева Любовь, г. Волгоград

## Рулетики с грибной начинкой

- 500 г говядины или свинины,
- 300 г грибов,
- 2 луковицы,
- 150 г майонеза
- или сметаны,
- 150 г кетчупа или томат-пасты,
- соль, перец,
- растит. масло.

Лук мелко покрошить. Грибы мелко нарезать. Лук обжарить на растительном масле до золотистого цвета, добавить грибы, посолить, поперчить, жарить до готовности около 20 мин. Мясо нарезать порционными кусками, отбить, слегка посолить, поперчить. Выложить грибную начинку. Свернуть в рулетики и закрепить их зубочистками. Рулетики немного обжарить на растительном масле. Майонез смешать с томат-пастой. Рулетики выложить в форму, залить соусом и запекать при 180°C 30-40 мин.

Петрова Арина, г. Пятигорск

## Ромштекс «Съел - и порядок»

- 700 г говяжьей вырезки,
- 1 ст. л. муки,
- 2 ст. л. растит. масла,
- перец, соль.

Мясо очистить от пленок и разрезать поперек волокон на 4 куска. Куски мяса отбить по поверхности разреза, придав им овальную форму. Перед жаркой ломтики мяса толщиной 1-1,5 см посолить, посыпать перцем и мукой.

Можно затем обвалить в яйце или льезоне (смеси яйца и молока 1:1) и панировать в сухарях – по желанию. Жарить на сильно разогретом масле с обеих сторон по 3-5 мин. до румяной корочки. Внутри мясо должно быть бледно-розовым, так как пережаренное мясо сухое и жесткое. Перед приготовлением мясо можно поддержать несколько часов в заправке из овощей.

Козлова Екатерина, г. Тамбов



## Телятина «Веселое настроение»

- 4 куска телячьей вырезки,
- 1/2 ст. бульона,
- 2 ч. л. молотого перца,
- 6 ст. л. 25% сливок,
- 3/4 ст. коньяка,
- 1 ст. л. олив. масла.
- соль.

Натереть солью и перцем каждый кусок вырезки. Обжарить каждый кусок 5 мин., отложить на блюдо. В сковороду вылить бульон и коньяк, убавить огонь, добавить сливки и готовить, пока объем соуса не уменьшится наполовину. Выложить мясо в соус и дать пропитаться. В качестве гарнира к блюду прекрасно подойдут жареные шампиньоны или запеченные овощи.

Комарова Елена, г. Вологда



## Поздравление

Мы славим тех, кто не плакал  
От боли своей,  
Но слез не скрывал  
На могилах друзей,  
Тех, кто мужчиной был  
Не на словах,  
Труса не праздновал,  
Сидя в кустах,  
Тех лучших  
Сынов  
человечества,  
Тех, кто на  
страже  
Отечества!

## Корейка с сыром и зеленью

- 700 г свиной корейки,
- 1 луковица,
- 2 зубчика чеснока,
- 3 ст. л. тертого сыра,
- зелень, зеленый лук,
- 3 ст. л. растит. масла,
- соль.

Корейку нарезать порционными кусками, отбить, сделать посередине надрез, чтобы получился «кармашек». Репчатый лук и чеснок нашинковать соломкой, соединить с мелко нарезанным зеленым луком, сыром и рубленой зеленью. Заполнить смесью «кармашки», скрепить края шпажками. Мясо посолить, поперчить, обжарить на масле до готовности. При подаче шпажки вынуть, мясо гарнировать отварным картофелем и жареным во фритюре луком.

Тарасова Ольга, г. Рязань

## Шницель «Горячее сердце»

- 600 г телятины,
- 150 г ветчины,
- 150 г сыра,
- 1 яйцо,
- паниров. сухари,
- растит. масло,
- 5 долек лимона,
- зелень петрушки,
- мука,
- соль.

Телятину отбить, нарезать порционными кусками. Острым ножом каждый шницель надрезать глубоко вовнутрь так, чтобы с одной стороны получился глубокий карман.

Нарезать ветчину ломтиками по количеству кусков мяса, завернуть в них ломтики сыра и уложить начинку в прорезанный в каждом

шницеле кармашек, закрепить прорез шпажкой. Шницели посолить, запанировать в муке, взбитом с солью яйце и панировочных сухарях.

Обжарить 6-7 мин. с каждой стороны до золотистой корочки.

Шпажку удалить, шницели выложить на блюдо, украсить дольками лимона и зеленью. На гарнир подать картофель фри или картофельные крокеты, салат из свежих овощей.

Красильникова Ирина,  
г. Таганрог

## Советик

Мясо рекомендуется нарезать тонкими ломтиками поперек волокон, а затем отбить до толщины 0,5-1 см, натереть солью и перцем и запанировать в сухарях.

## Курица с зеленью и яйцами

- 1 курица,
- 3 больших помидора,
- 2-3 яйца
- 2 луковицы,
- 3-4 зубчика чеснока,
- зеленый лук,
- 100 г слив. масла,
- кинза.

Курицу нарезать кусочками, посолить, поперчить по вкусу, положить в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить 10 мин. на слабом огне.

Нарезать лук и чеснок, хорошо обжарить с курицей.

Нарезать дольками помидоры, опустить в кастрюлю с курицей, перемешать и тушить до загустения.

Яйца взбить, смешать с мелко нарезанным зеленым луком, посолить, перемешать, залить уже готовую курицу, довести до кипения, посыпать кинзой, снять с огня.

Михайлова Валерия,  
г. Сергиев Посад



## Мясо «Каролина»

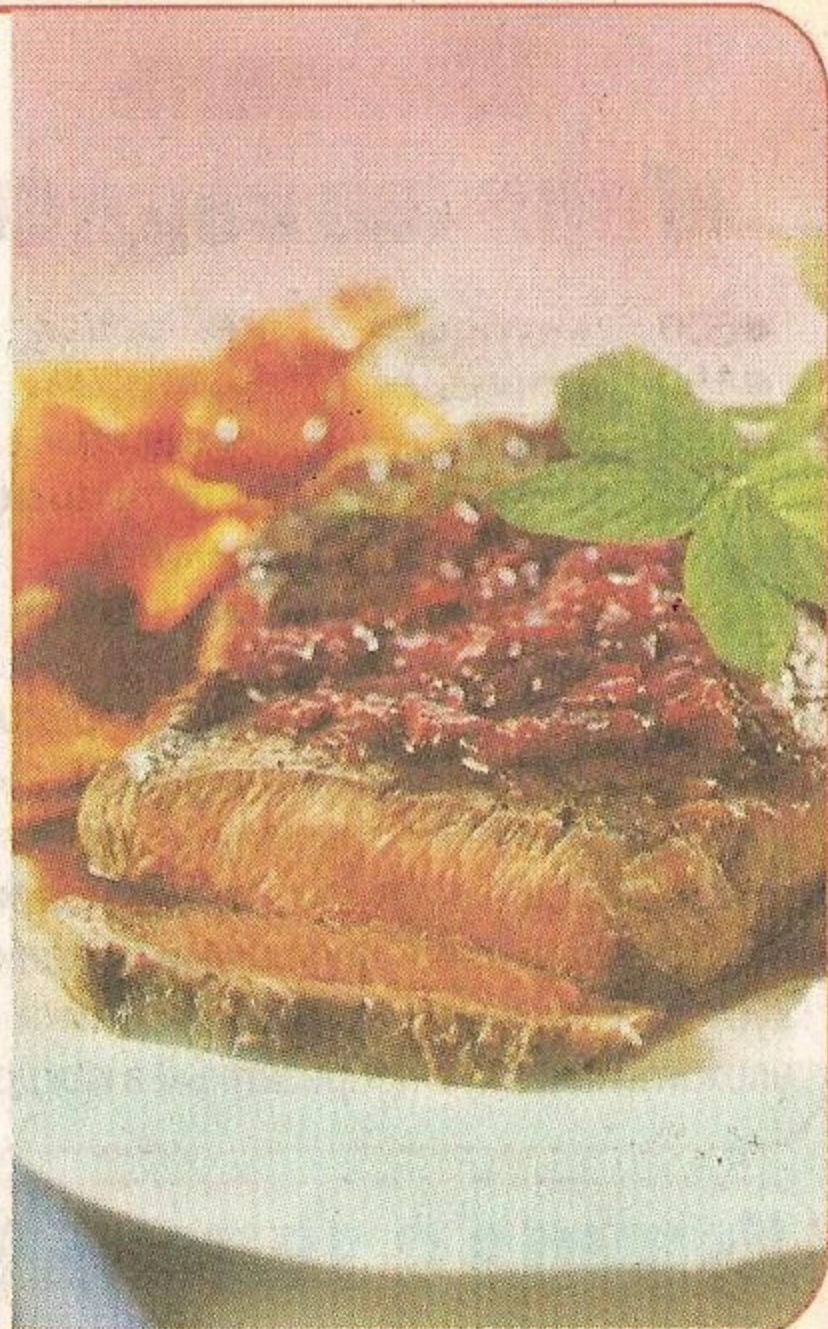
- 600 г жареной свинины,
- 400 г овощной смеси,
- 2 луковицы,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. муки,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. белого сухого вина,
- 4 ст. л. 33% сливок,
- 1 яйцо,
- 100 г тертого сыра,
- соль, перец.

Свинину нарежьте ломтиками. Лук нашинкуйте и обжарьте на оливковом масле. Муку обжарьте на сливочном масле, слегка охладите, добавьте вино, посолите и поперчите.

В форму, смазанную маслом, налейте немного соуса, затем уложите половину овощной смеси, ломтики мяса, жареный

лук и оставшуюся овощную смесь. Полейте сливками, взбитыми с яйцом, посыпьте тертым сыром и запекайте до готовности.

Голубева Яна, г. Краснодар



## Мясо под «шубой»

- Мясо,
  - чеснок,
  - лук репчатый,
  - картофель,
  - соль,
  - сыр тертый,
  - майонез.
- Количество на ваше усмотрение.

Говядину или свинину нарезать кусочками и, отбив, выложить на дно посуды.

Посыпать мелко нарезанным чесноком и репчатым луком так, чтобы мясо было закрыто ими полностью. Нарезать соломкой сырой картофель и, посолив, выложить на слой лука.

Посыпать сверху тертым сыром, залить майонезом и запечь в духовке.

Семенова Светлана,  
г. Ростов-на-Дону

## Шашлычки «Домашние»

- 300 г куриного филе,
- 200 г ананасов,
- 100 мл соевого соуса,
- 100 мл кетчупа.

*Благодаря соусу и ананасам шашлычки получаются нежнейшие!* Филе и ананасы нарезать небольшими кусочками. Смешать соевый соус и кетчуп, соединить с филе и поставить в холодильник на 30-40 мин. На шпажки нанизать, чередуя, филе и ананасы. Противень немного смазать маслом или застелить бумагой для выпечки, выложить шпажки. Запекать в духовке при 180°C 35-40 мин. В качестве гарнира можно подать картофельное пюре.

Баранова Нина, г. Уфа

## Курица в миндальном соусе

- 500 г куриной грудки,
- 4 луковицы,
- 3 зубчика чеснока,
- 4 см корня имбиря,
- 2 помидора,
- 2 ст. л. топленого масла,
- 2 ст. л. миндальной стружки,
- 4 палочки корицы,
- 3 ст. л. молотого миндаля,
- 1/2 ч. л. кардамона,
- 1/2 ч. л. кориандра,
- соль,
- 1 ч. л. карри,
- красный молотый перец чили на кончике ножа,
- зелень петрушки.

Куриную грудку нарезать кубиками. Лук нарезать полукольцами. Имбирь очистить и порубить. Помидоры разрезать на 8 частей. Топленое масло разогреть, обжарить на нем куриные грудки 10 мин. Измельчить чеснок и вместе с луком и имбирем добавить в куриное мясо. Потушить еще 5 мин. Добавить корицу, миндаль, кардамон, кориандр, карри, порошок чили и соль. Долить 1 ст. воды, накрыть крышкой и тушить 10 мин. Посыпать миндальной стружкой и нарезанной зеленью петрушки.

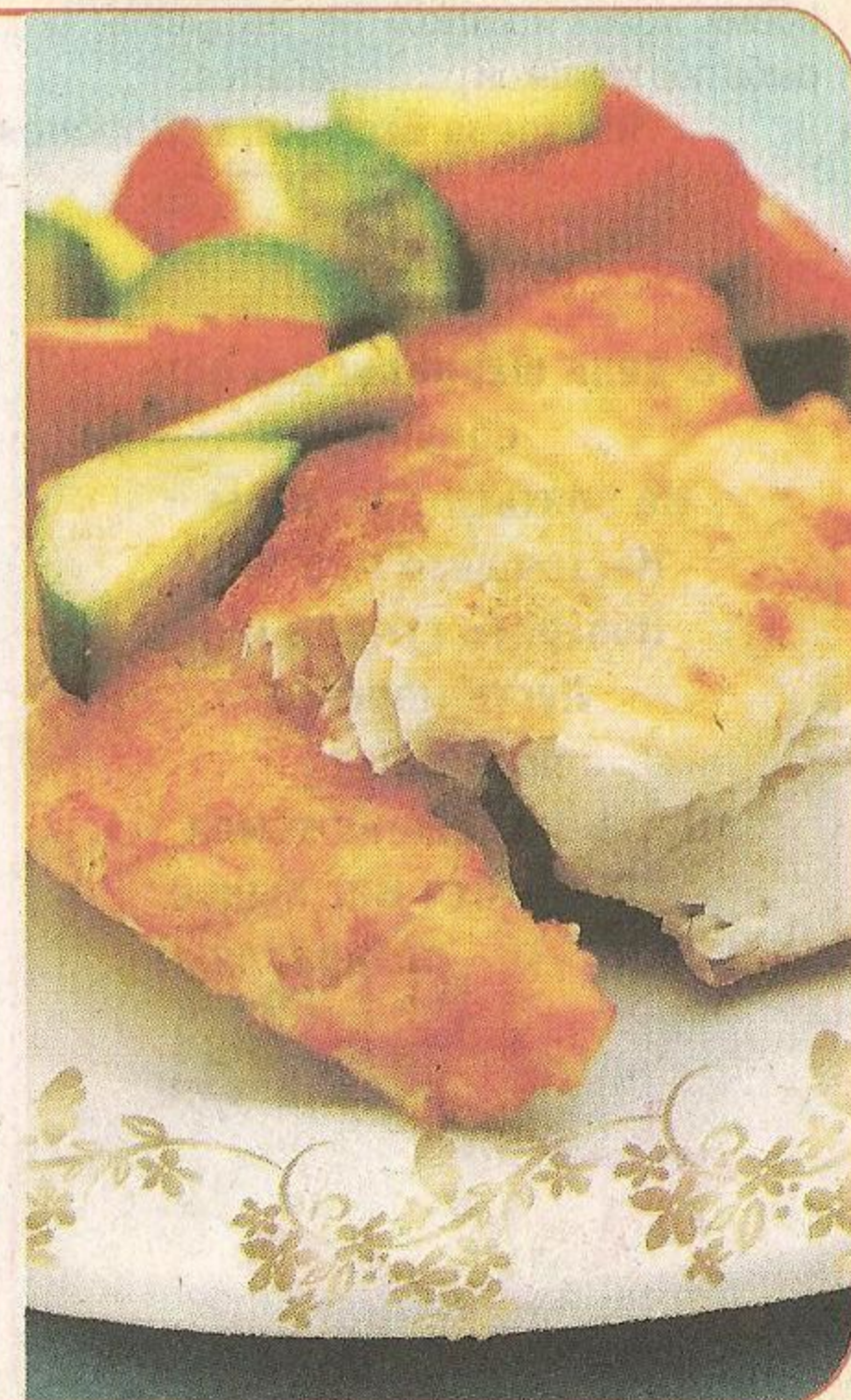
Андреева Светлана,  
г. Старый Оскол

## Камбала в сырном суфле

- 4 куска филе камбалы (600 г),
- 4 желтка,
- 5 белков,
- 75 г тертого сыра,
- 1,5 ч. л. соли,
- молотый душистый перец,
- 2 ст. л. сливочного масла.

Филе рыбы посолить, поперчить, свернуть трубочками, обвязать нитками и обжаривать на сливочном масле до полуготовности около 5 мин. Нитки снять. В форму для запекания, смазанную сливочным маслом, положить куски обжаренной рыбы. Натертый на терке сыр растереть с желтками до получения однородной массы, затем, аккуратно перемешивая, ввести в нее взбитые в плотную пышную пену белки и сразу залить рыбу. Формочки поставить в духовку при 200°C на 12-15 мин. до легкого подрумянивания.

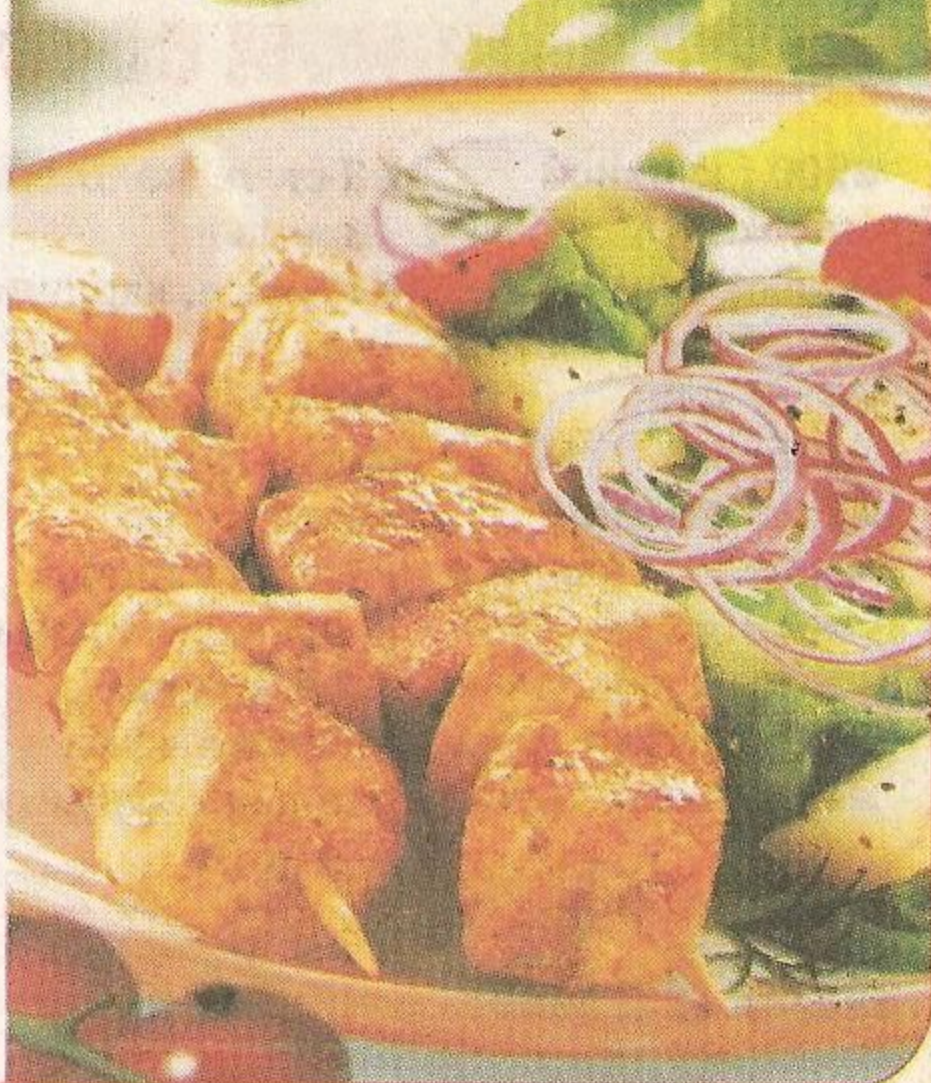
Захарова Инга, г. Новоуральск



## Рыбные шашлычки на сковороде

- 2 рыбных филе по 400 г каждое,
- 1 ст. сухого белого вина,
- щепотка соли,
- 6 зубчиков чеснока,
- 5 луковиц,
- несколько шампиньонов.

Рыбное филе нарезать небольшими кусочками, слегка посолить, залить вином и дать постоять 30 мин. Нарезать шампиньоны ломтиками, лук четвертинками, чеснок очистить, но не резать. Нанизывать на шампуры, чередуя кусочки рыбы, четвертинки лука, грибы и чеснок.



Разогреть на сковороде растит. масло и обжарить шашлычки по 2 мин. каждую сторону. Во время жарки крышкой не закрывать, т. к. рыба под крышкой разваливается.

Яковлева Евгения, г. Воронеж

## Поздравление

В день февральский есть причина

Не бояться Вам зимы –  
Настоящего мужчину

Обогреть сумеем мы:

Пусть морозец прибавляет,

Пусть заснежена земля –

Все Вас нынче

поздравляют

С 23

февраля!

## Рыба с чесноком

- 1 кг рыбы,
- 3 ст. л. муки,
- 7 зубчиков чеснока,
- 200 г майонеза,
- 200 г сыра,
- сок 1 лимона.

Рыбу нарезать порционными кусками, сбрызнуть лимонным соком и оставить на 30 мин. Затем куски обвалить в муке, посолить и обжарить. Чеснок пропустить через пресс, смешать с майонезом. Рыбу выложить на противень, смазанный маслом, залить соусом, посыпать тертым сыром и запекать в духовке 15-20 мин.

Сорокина Ирина,  
г. Пермь

### Советик

Размораживать рыбу, имеющую специфический запах, рекомендуется обернув смоченной уксусом салфеткой.

## Кролик по-альпийски

- 600 г кролика,
- 2 ст. л. топленого масла,
- 2 ст. л. сметаны,
- 1 морковь,
- 2 луковицы,
- 2 ст. л. томата-пюре,
- соль, перец,
- 2-3 зубчика чеснока
- бульон.
- Гарнир:
- 6 картофелин,
- 4 ст. л. растит. масла,
- соль, специи,
- пряности.

Кролика разрубить на порционные куски, каждый кусок натереть солью, молотым черным перцем и толченым чесноком, слегка обжарить на сковороде.

Затем сложить в глубокую кастрюлю, добавить нашинкованный репчатый лук и нарезанную кусочками морковь, залить небольшим количеством бульона и поставить на медленный огонь.

Когда бульон закипит, положить сметану, томат-пюре, накрыть крышкой и тушить до готовности. Блюдо подать в горячем виде.

Отдельно подать поджаренный крупными дольками картофель.

Королева Валентина,  
г. Стерлитамак

### Советик

Чтобы подготовленный к тепловой обработке картофель не потемнел, его следует положить в холодную воду.

## Рыбные рулеты с овощами

- 600 г рыбного филе,
- 1 кг овощей (морковь, сельдерей, картофель, горошек и др.),
- 2 яйца,
- 1 ст. молока,
- 1 луковица,
- соль, перец,
- 100 г тертого сыра,
- 4 ст. л. слив. масла,
- зелень.

Очищенные овощи нарезать дольками и тушить до полуготовности. Разделанное на куски рыбное филе посыпать солью, перцем, мелко нарезанным луком, свернуть рулетиками и заколоть зубочистками. Положить рулетики на полуготовые овощи, полить льезоном (смесь яйца с молоком), сверху разложить кусочки масла, тушить в духовке в закрытой посуде 30 мин. Подать блюдо без гарнира, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым сыром.

Васильева Надежда, г. Самара



## Мясо, запеченное в сметане

- 500 г свинины,
- 2 зубчика чеснока,
- 100 г сыра,
- 1/2 ст. сметаны,
- соль, перец,
- лавровый лист.

Мясо нарезать небольшими кусочками, очистить от сухожилий, отбить. Из сметаны, тертого сыра и толченого чеснока лаврового листа пригото-



вить соус.

Каждый кусочек свинины посолить, поперчить, промазать соусом, выложить на смазанный маслом противень, сверху все еще раз смазать маслом и запекать в духовке при 200°C до готовности.

Соловьева Евгения,

## Мясо «Пикантное»

- 600 г говядины,
- 500 г репчатого лука или лука-порея,
- 200 г моркови,
- петрушка,
- сельдерей,
- чеснок,
- коренья,
- 3 маринованных огурчика,
- 1/2 ст. паниров. сухарей,
- зелень петрушки,
- соль, перец,
- майоран,
- лавровый лист,
- гвоздика.

Добавить коренья, перец, соль, майоран и лавровый лист.

Закрывать кастрюлю крышкой и тушить содержимое до мягкости мяса.

Добавить нарезанные дольками огурчики и сухари, предварительно обрезав корочки.

Все вместе варить 5 мин., посолить по вкусу.

При подаче посыпать нарезанной зеленью петрушки. На гарнир подать отварной картофель, картофельное пюре или картофельные клецки.

Соколова Светлана,  
г. Калининград

### Советик

- Очищенный репчатый лук дольше сохранится, если его смазать растительным маслом и посыпать солью.

- Зелень петрушки сохранит аромат, если ее вымыть не холодной, а теплой кипяченой водой.

Крупно нарезанное мясо (по 50 г кусочек) вместе с нарезанным кольцами луком положить в кастрюлю, залить водой так, чтобы продукты были слегка покрыты ею, и поставить варить.

## Форель с миндалем «Шик»

- 1 форель,
- 20 г муки,
- 50 г слив. масла,
- соль,
- белый молотый перец.
- Соус:
- 50 г слив. масла,
- 1 ст. л. измельченного миндаля,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- 1 ч. л. рубленой зелени,
- соль и молотый белый перец.
- Гарнир:
- 1 картофелина,
- соцветия цветной капусты,
- капуста брокколи,
- 1/2 моркови.
- Украшения:
- 4 кружочка лимона,
- рубленая петрушка,
- 2 маслины.

Форель посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить до образования золотистой корочки.

Затем запекать в духовке при 180°C 10-15 мин.

Картофель и морковь отварить целиком, цветную капусту и брокколи - на пару.

Выложить готовую форель на тарелку, рядом - гарнир.

Рыбу полить соусом.

Для соуса: растопить сливочное масло, добавить миндаль, соль, перец, лимонный сок, зелень.

Блюдо украсить лимоном, петрушкой, маслинами.

Борисова Элла, г. Казань

## Говядина с грибами «К 23 февраля»

- 600 г говядины,
- 200 г шампиньонов,
- 100 г твердого сыра,
- 50 г слив. масла,
- зелень петрушки и укропа,
- 1 луковица,
- перец,
- соль.

Говядину нарежьте порционными ломтиками, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте на части масла до полуготовности. Лук нарежьте полукольцами и обжарьте на оставшемся масле до золотистого цвета.

На противень уложите подготовленное мясо, сверху - жареный лук, грибы, нарезанные ломтиками, посыпьте тертым сыром и запеките в духовке до готовности. Подайте мясо в горячем виде, оформив зеленью.

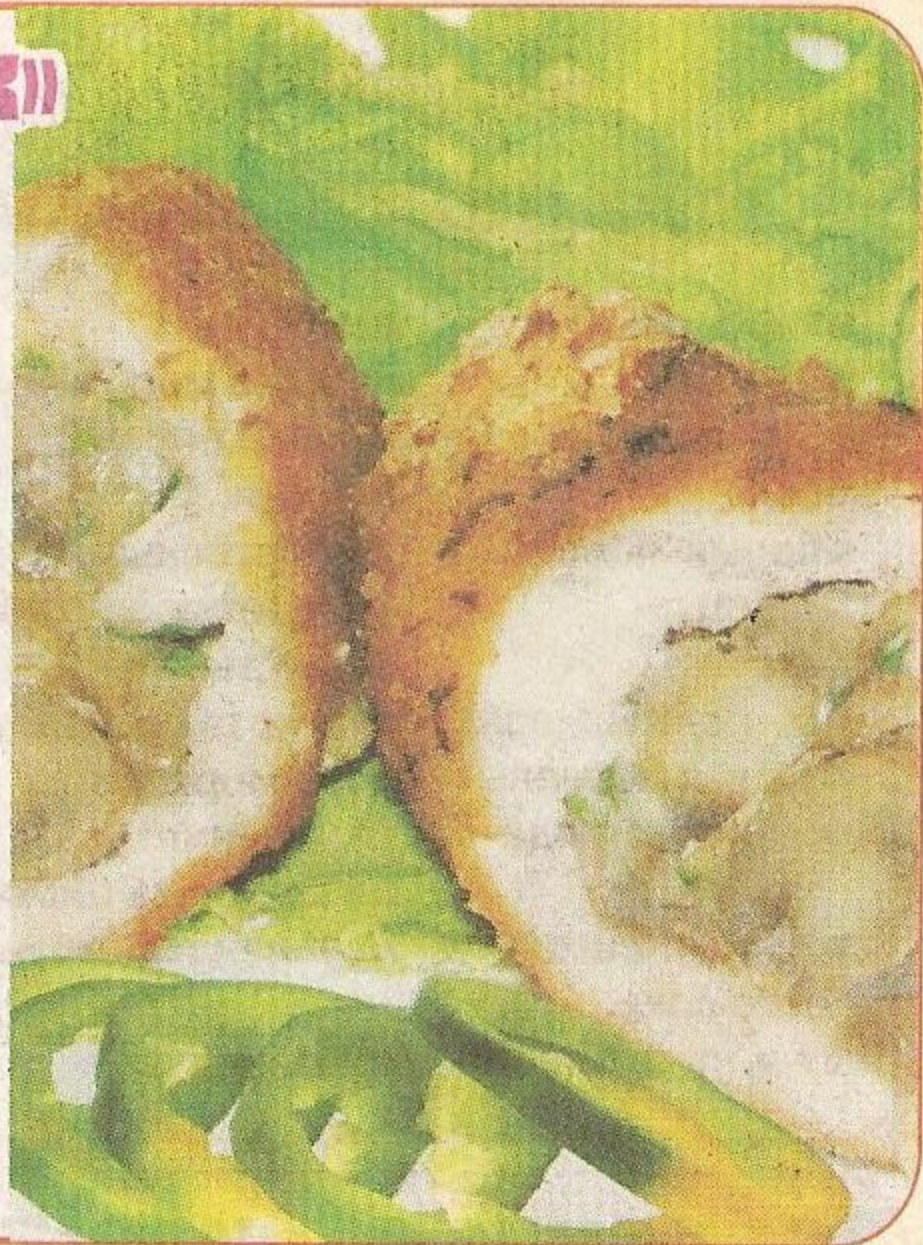
Григорьева Оксана, г. Саранск



**«Куриный кармашек»**

- 4 куриных филе,
- 200 г шампиньонов,
- 1 болгарский перец,
- 50 г сыра,
- 2 ст. л. 25% сметаны,
- 1 ст. л. раст. масла,
- приправы.

Куриное филе надрезать вдоль, чтобы получился «кармашек», отбить, натереть приправой (соль, перец, чесночная соль). Грибы нарезать ломтиками и обжарить на разогретом растит. масле 5 мин. Перец нарезать тонкой соломкой. Обжаренные грибы, тертый сыр и перец перемешать и начинить этой массой «кармашки».



Выложить «кармашки» на смазанный маслом противень, сверху полить сметаной и запекать при 180°C духовке 30 мин.

Киселева Ульяна, г. Ногинск

*Поздравление*

Хоть Вы не носите мундира,  
Но знаем мы, что в трудный час  
Вы так же, как и все солдаты,  
Спасете Родину и нас.

\*\*\*\*\*

Тебе желаем мы здоровья и удачи.  
Пусть рядом будут радость и мечта.

И пусть из всех мужских  
моральных качеств

**В Тебе  
сильнейшим  
остаётся  
доброта.**



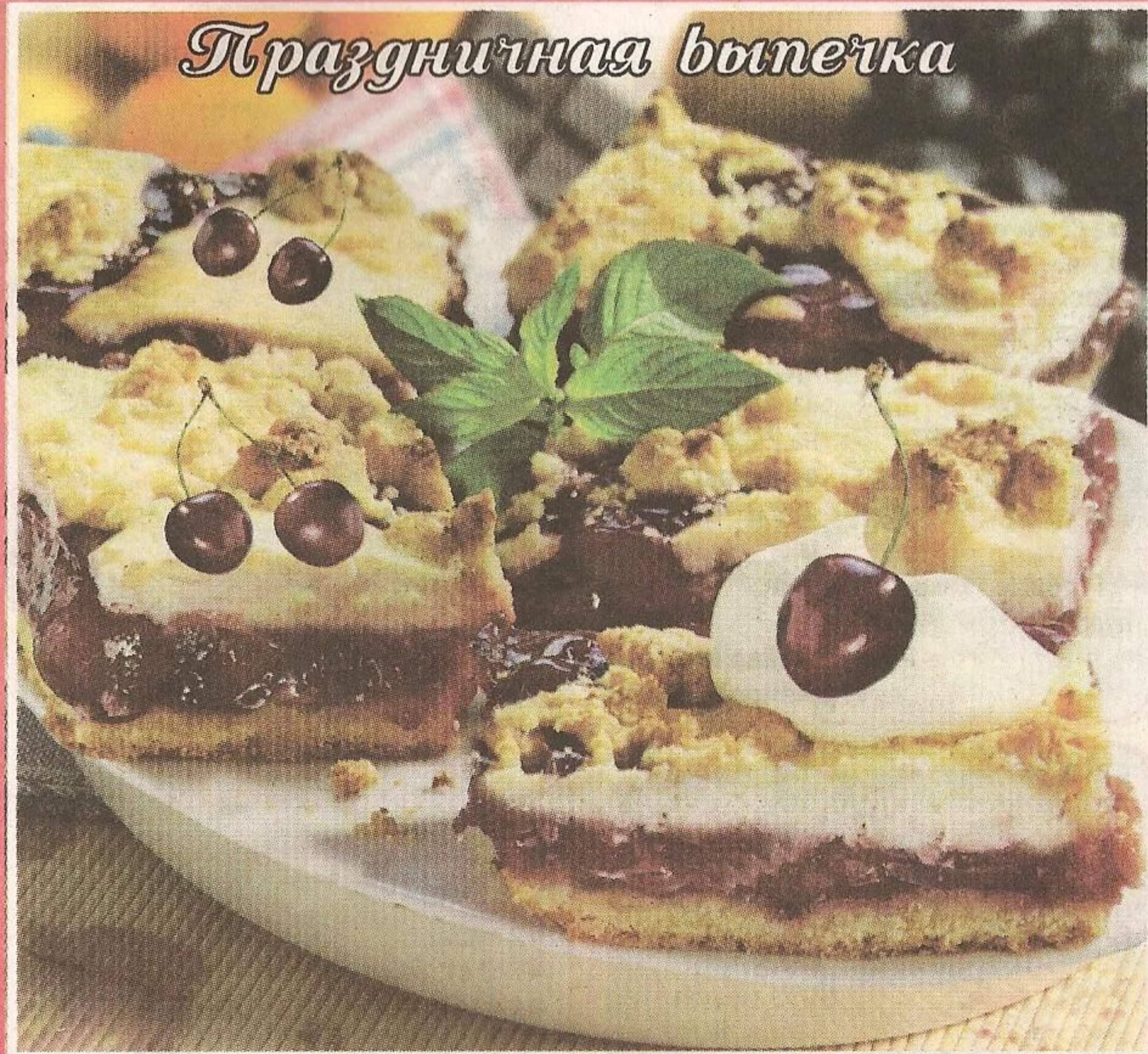
**Куриное филе  
«Чудо»**

- 6 куриных филе,
- 150 г ветчины,
- 200 г твердого сыра,
- ананасы,
- панир. сухари,
- соль, перец,
- растит. масло.

Сыр и ветчину нарезать пластинками. В каждом филе сделать продольный надрез, развернуть, отбить, посолить, поперчить, положить кусочки сыра, ветчины и ананасы, свернуть рулетиком, закрепить зубочистками или перевязать ниткой. Обвалить рулет в панир. сухарях. Обжарить на растит. масле со всех сторон до золотистой корочки по 5 мин. Затем накрыть крышкой и жарить 20 мин. С готовых рулетиков снять нитки или вынуть зубочистки, выложить на блюдо и подать, украсив зеленью.

Макарова Наталья, г. Люберцы

**Праздничная выпечка**



- 1 ст. муки,
- 1 ст. л. слив. масла,
- 1/3 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- 230 г замороженной вишни без косточек,
- 6 желтков,
- 1,25 ст. сахара,
- 1 ст. бисквитных крошек,
- 6 белков, взбитых в крутую пену.

**Рассыпчатый пирог с вишней**

Взбить сливочное масло с мукой, добавить сахар и желток и месить до образования однородной массы. Поместить тесто в смазанную жиром и посыпанную мукой форму и поставить на 15 мин. в духовку при 170°C, после чего покрыть корж ягодами вишни. Взбить желтки с сахаром, добавить бисквитные крошки и взбитые в крепкую пену белки. Полученную массу выложить поверх вишен и посыпать сахаром. Поставить пирог в духовку и выпекать 15 мин. до образования золотистой корочки.

Панова Галина, г. Пенза

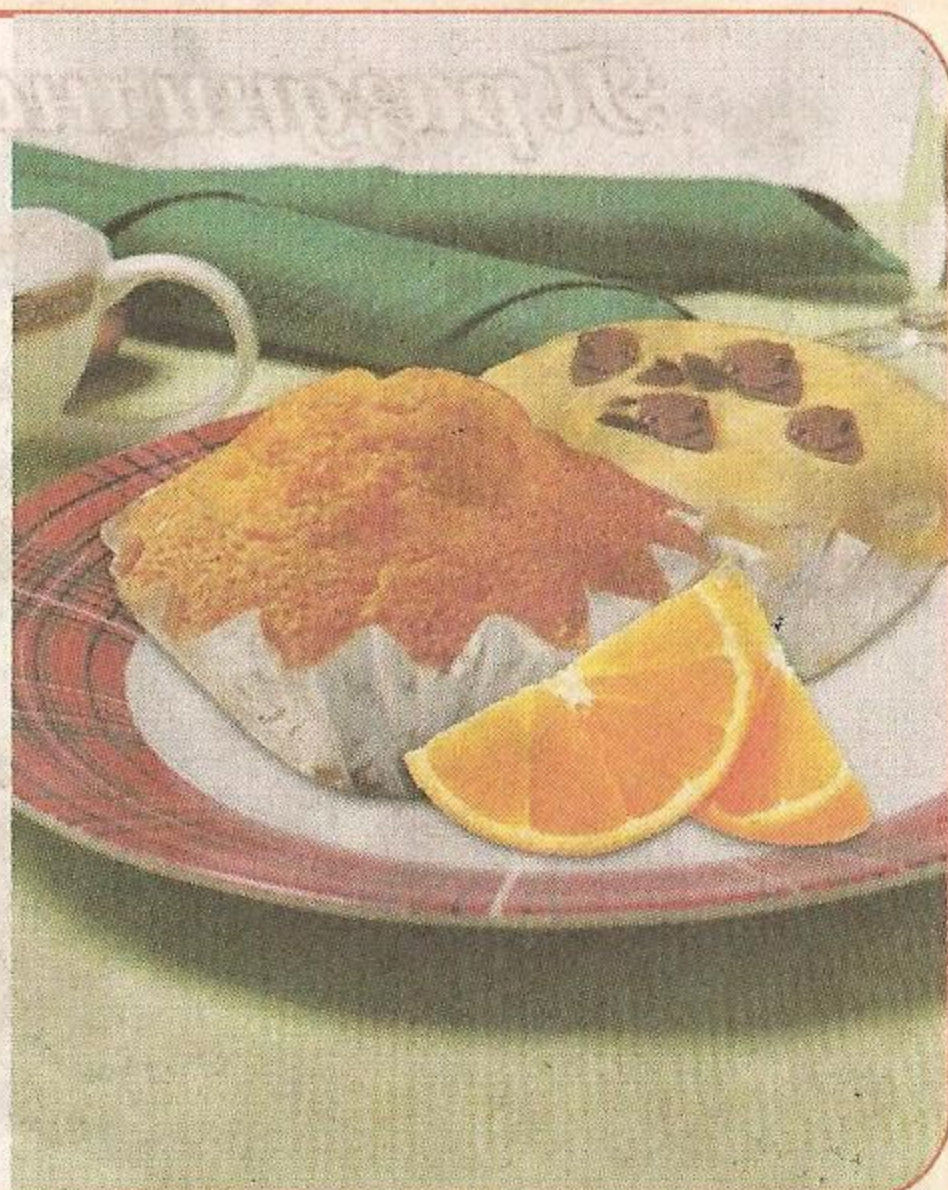
## Кексик «Пышные»

- 1 яйцо,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 ч. л. соды (погасить уксусом),
- 1 ст. апельсиново-го сока,
- 1 ст. муки,
- 6 ст. л. растит. масла,
- 1/2 ч. л. соли.

Смешать все ингредиенты. Формочки для кексов смазать растит. маслом, посыпать мукой, заполнить тестом на 2/3 и выпекать в духовке при 180°C около 30 мин.

Готовые кексы посыпать сахарной пудрой.

**Рыбаковская Марина,**  
г. Днепропетровск



## Пирожки с семгой и сыром

- 200 г муки,
- 1 ст. 10% сливок,
- 150 г слив. масла,
- 70 г стручковой фасоли,
- 400 г филе семги,
- соль,
- перец по вкусу,
- 250 г сыра «Филадельфия»,
- специи по вкусу,
- 4 яйца.

Просеянную муку перемешать с размягченным сливочным маслом и замесить тесто. Раскатать его в пласт и выложить в формочки для тарталеток с бортиками. Фасоль отварить, семгу приготовить до полуготовности. Куски семги разложить на тесто, добавить фасоль, сыр и специи. Залить начинку взбитыми сливками с яйцами и запекать 25 мин. при 200°C.

**Архипова Юлия,** г. Невель

## Ананасовые шарики

- 2 яйца,
- 1/2 ст. муки,
- 4 ст. л. молока,
- 100 г конс. ананасов,
- растит. масло,
- сахарная пудра.

Муку просеять, взбить яйца, добавить соль и молоко и замесить крутое тесто. Добавить ломтики ананасов, все смешать. Разогреть масло и с помощью чайной ложки опускать в него небольшие шарики и обжаривать их до золотисто-коричневого цвета.

Вынуть из масла на бумажные полотенца, остудить и выложить на блюдо. При подаче посыпать сахарной пудрой или полить растопленным шоколадом.

**Трофимова Софья,** г. Воркута

## Пицца с курицей «Для любимого»

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <b>Тесто:</b>               | <b>филе,</b>                |
| ■ 1 ст. муки,               | ■ 3-4 помидора,             |
| ■ 1/3 ст. л. сухих дрожжей, | ■ 6 ст. л. майонеза,        |
| ■ 1/2 ст. молока,           | ■ 1 сладкий перец,          |
| ■ 1/2 ч. л. соли,           | ■ 2 моркови,                |
| ■ 2 ст. л. сахара.          | ■ 0,5 луковицы,             |
| <b>Начинка:</b>             | ■ 2-3 ст. л. слив. масла,   |
| ■ 600 г куриного            | ■ зелень укропа и петрушки. |

Приготовить дрожжевое тесто и раскатать в круг диаметром 50 см.

Мелко порубить лук и морковь, обжарить их до готовности и равномерно выложить на тесто.

Филе отварить и нарезать. Выложить следующим слоем на пиццу, а затем крупно нарезать помидоры и сладкий перец. Смешать майонез и измельченный чеснок и смазать им верхний слой пиццы.

Поставить ее в предварительно разогретую духовку на 20 мин.

Готовую пиццу украсить рубленой зеленью и подать.

**Мартынова Вера,**  
г. Чита

### Советик

В воду, молоко или сливки, в которых разводятся дрожжи, нельзя добавлять соль и жир. В противном случае тесто не подойдет.

## Пирог с грушами «Особый случай»

- 4 яйца,
- 5 ст. л. сахара,
- 3/4 ст. сахарной пудры,
- 3/4 ст. растит. масла,
- 1/3 ст. молока или воды,
- 1 ст. муки,
- 1/2 ч. л. соды,
- груши.

Желтки миксером взбивать с сахарной пудрой 15 мин. Добавить масло, молоко, муку, перемешанную с содой, и хорошо перемешать. Выложить готовое тесто в смазанную маслом и подпыленную мукой форму и выпекать в духовке до золотистого цвета. Вынуть пирог из духовки, верх полностью покрыть тонкими ломтиками груш, на них выложить взбитые с сахаром в стойкую пену белки. Снова поставить пирог в духовку до образования румяной корочки. Остывший пирог посыпать сахарной пудрой и подать.

**Емельянова Оксана,** г. Пушкин



## Печенье «Конвертики»

- 400 г 5-9% творога,
- 200 г слив. масла,
- 150 г сахара,
- 2 ч. л. разрыхлителя,
- 300-350 г муки.

Масло растереть с сахаром, добавить творог, перемешать, добавить разрыхлитель, муку и замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 3-5 мм, нарезать квадратики 8x8 см.

Каждый квадратик посыпать сахаром, соединить уголки и хорошо защипать. Противень застелить бумагой для выпечки или смазать маслом, выложить конвертики и выпекать в духовке при 180°C 20-25 мин. Готовое печенье посыпать сахарной пудрой.

**Воронова Анастасия,**  
г. Екатеринбург



## Воздушное ванильное печенье

- Тесто:**
- 100 г слив. масла,
- 1 ст. л. сахарной пудры,
- 1 щепотка соли,
- 1 п. ванильного сахара,
- 1 желток,
- 1 ст. л. 33% сливок,
- 1/2 ст. муки,
- 50 г миндальной стружки,
- 50 г молочного шоколада,
- 1 ч. л. слив. масла.

Размягченное сливочное масло, сахарную пудру, соль, ванильный сахар и желток взбить, добавить сливки, сверху высыпать муку и перемешать.

Тесто положить в кондитерский мешок

и выдавить из него на застеленный бумагой для выпечки противень кружки.

Каждый посыпать сверху молотым миндалем (миндальной стружкой). Выпекать печенье в разогретой до 190°C духовке 10 мин., остудить.

Шоколад растопить на водяной бане и смешать с маслом.

Из пергаментной бумаги сделать кулечек с маленьким отверстием на конце, поместить в него шоколад и выдавить на каждое печенье тонкие полоски.

**Абрамова Татьяна,**  
г. Курган

### Советик

**Сдобное тесто следует замешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от стола и от рук.**

## Любимые десерты и напитки



## «Шенди»

- 1 ст. сахара,
- 3 ст. воды,
- цедра 3 лимонов,
- 1 ст. свежего лимонного сока,
- 2 ветки мяты,
- охлажденное пиво.

Смешать сахар с 1 ст. воды и вскипятить, помешивая, положить цедру лимонов, немного поварить, затем снять с плиты и остудить до комнатной температуры. Процедить в кувшин, добавить оставшиеся 2 ст. воды, лимонный сок, мяту и перемешать, затем охладить. Для приготовления напитка налить 1/4 ст. лимонада в каждый бокал, сверху влить пиво и подать.

**Хохлова Екатерина,** г. Тамбов



## Фрукты с коньяком

- 1 яблоко,
- 1 груша,
- 3 абрикоса или персика,
- 1 лимон или грейпфрут,
- 1 ст. л. коньяка,
- 1 ч. л. сахара.

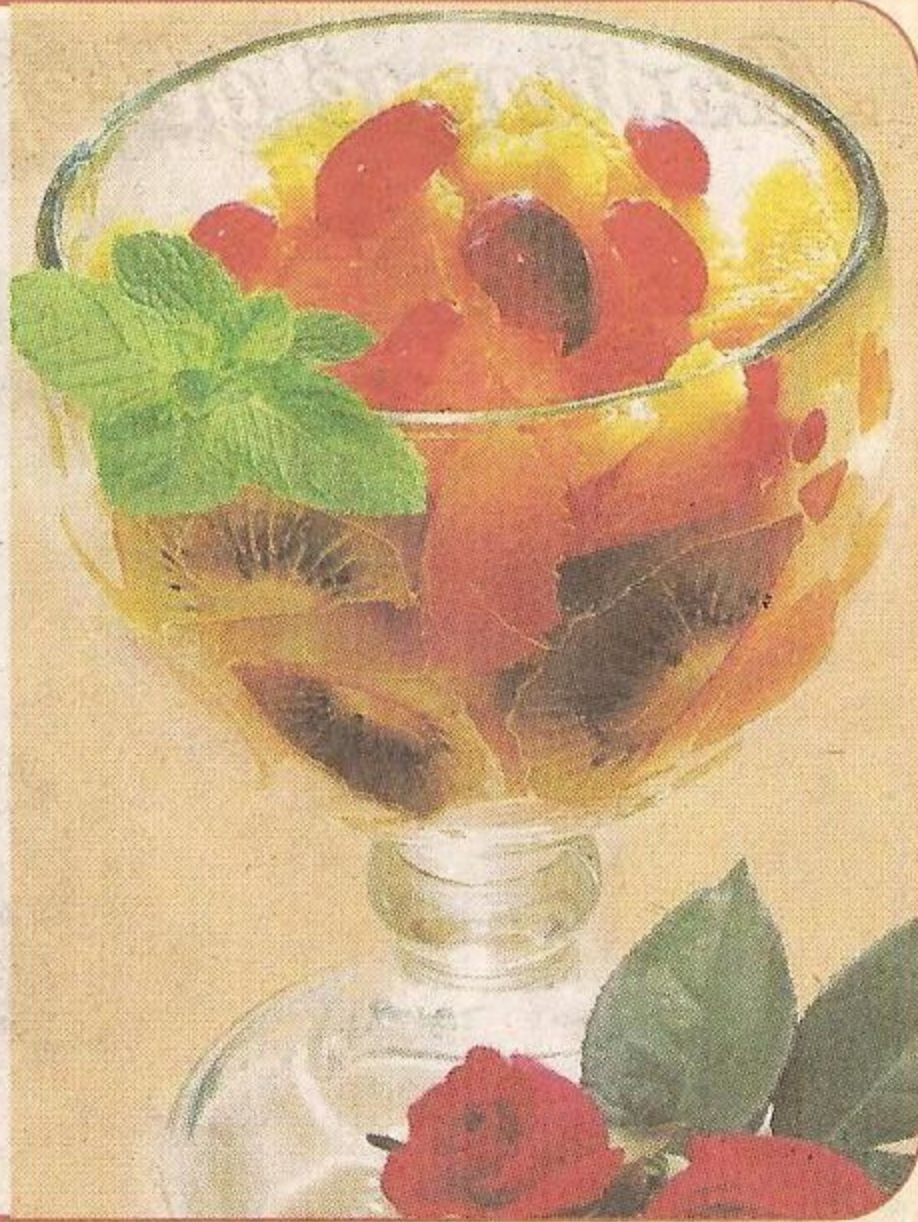
У яблока и груши удалить сердцевину, у абрикосов и персиков - косточки.

Лимон порезать на мелкие кусочки, если вы используете грейпфрут, то

его следует очистить от кожуры.

Нарезанные фрукты посыпать сахаром, перемешать и залить коньяком.

Лукина Марина,  
г. Находка



### Советик

При подаче к столу в каждый стакан рекомендуется положить по 2-3 кусочка льда.

## Пирожное «Бананчик»

- 2 банана,
- 1 ст. сахара,
- 3 яйца,
- 1/2 ч. л. соды,
- немного лимонного сока,
- 2 ст. л. сливочного масла,
- 1,5 ст. муки.

Бананы натереть на крупной терке, положить в растопленное сливочное масло, всыпать сахар и хорошо перемешать. Добавить яйца, сок лимона, соду и муку. Выпечь в формочках, смазанных маслом и посыпанных сухарями.

Готовые пирожные смазать сверху лимонным соком и украсить кусочками ананаса или банана.

Копылова Полина, г. Ельня

## Ананас на шпажке

- 16 колечек конс. ананаса,
- 200 г твердого сыра,
- 8 кусочков белого хлеба,
- 16 конс. вишенки (можно из компота),
- 1 ст. л. слив. масла.

Хлеб тонко нарезать. Из мякиша вырезать 16 одинаковых сердечек. Сливочное масло растопить и обжарить на нем хлебные сердечки. На каждое хлебное сердечко положить кружок ананаса (заранее дать стечь соку), вырезанное из пластины сыра сердечко, по форме такое же, как и хлебное. На шпажку нанизывать вишенку, затем готовое канапе и т.д. Поставить на 8-10 мин. в разогретую до 150°C духовку. Подать холодным.

Михеева Татьяна, г. Курган

# ЖДИТЕ В ЯНВАРЕ СПЕЦВЫПУСКИ «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ»

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ

**Окунь, Карп, Судак, Налим - жарим, тушим и коптим** №3

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №3

**Отбивные, котлеты, зразы и другие домашние угощения из мяса** №6

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №6

**Энциклопедия ТВОРОЖНЫХ УГОЩЕНИЙ** №2

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №2

**От любимой бабушки ПИРОГИ, КУЛЕБЯКИ, РАССТЕГАН** №5

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №5

**По просьбам читателей ВСЕ ИЗ КАРТОШКИ** №1

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №1

**САЛАТЫ, СУПЫ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА с копченостями** №4

СПЕЦВЫПУСКИ  
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ  
РЕЦЕПТОВ №4