



ГОТОВИМ с 1001 совет и секрет НОВОГОДНЕЕ ЗАСТОЛЬЕ: готовим и украшаем

12+

ISSN 2225-3343
12011
9 772225 334000

Специальный выпуск газеты "1001 совет и секрет"

ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ
"Почта России"

1001 совет и секрет



36 страниц.
Выходит
2 раза в месяц.

**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ**



68 страниц.
Выходит
ежемесячно.

**СОЛЯНКА РЕЦЕПТОВ,
ЗАГОТОВОК**



52 страницы.
Выходит
ежемесячно.

Подписной
индекс: **79857**

+



"Имеете право"

Подписной
индекс: **16581**

+

+

+



"2 спецвыпуска"

Подписной
индекс: **12841**

+



"Самобранка рецептов, заготовок"

Специальный выпуск газеты "1001 совет и секрет" 16+

Приходите в наш дом - мы накормим и споем!

№11

специальный
1001 совет
и секрет



ISSN 2078-8029
12010
g 772225 348007

ПРИХОДИТЕ В НАШ ДОМ мы накормим и споем!

Вы хотите хорошо
встретить гостей, друзей и
родных за столом? Вкусно
покушать и спеть
душевную песню?
Мы подготовили для вас
специальный выпуск от
«1001 совет и секрет».

В номере вас ждут:

- Самые вкусные рецепты салатов, закусок, горячих блюд, супов, выпечки;
- Застольные песни, которые согреют вашу душу;
- Частушки как на старый лад, так и на новый;
- Песни-переделки;
- Тосты по любому поводу, будь-то День рождения, новоселье или просто встреча;
- Шуточные и торжественные поздравления.

Встреча останется незабываемой!

36 полос формата A5 с глянцевой обложкой.

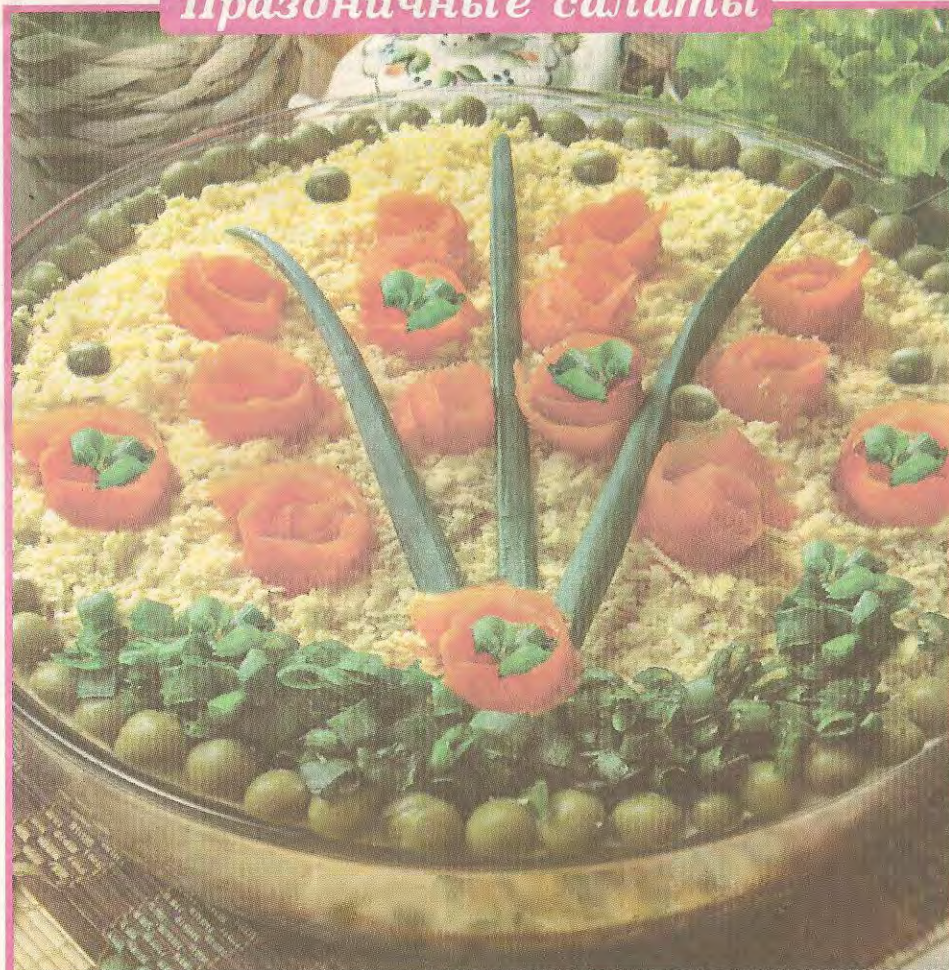
Издание выходит 1 раз в месяц.

Готовим с 1001 совет и секрет №11,
ноябрь 2012 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать 26.10.2012.
Дата выхода в свет: 30.10.2012.
Тираж: 16 100 экз. Заказ № 4006.
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 Чапаева, 47а.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по
надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
(Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ФС77-48421 от 30.01.2012 г. Мнение редакции
может не совпадать с мнением авторов публикации.
Все рекламируемые товары и услуги подлежат
обязательной сертификации.

Праздничные салаты



САЛАТ «АЛЬПИНИСТ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г соленой красной рыбы,
- 3 картофелины,
- 3 вареных яйца,
- 200 г твердого сыра,
- 1 б. конс. горошка,
- майонез,
- зелень.

Картофель сварить, остудить и очистить. Натереть на крупной терке вместе с белками и сыром. Рыбу нарезать мелкими кубиками. Салат укладывать в салатник слоями: картофель, рыба, сыр. Каждый слой промазать майонезом. Сверху на салат горкой выложить горошек, все смазать майонезом и посыпать тертым на терке белком. Вершину салата украсить тертым на мелкой терке желтком, основание украсить зеленью.

Николаева Елена, г. Семенов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 огурца,
- 1 помидор,
- 200 г сыра,
- 1/2 ст. грецких орехов,
- 200 г ветчины,
- 3 ст. л. петрушки и укропа,
- майонез,
- соль.

САЛАТ «КЛЕОПАТРА»

Огурцы, помидор, ветчину нарезать соломкой, соединить. Сыр натереть на средней терке, орехи измельчить, все добавить к овощам и ветчине, перемешать. Перед подачей посыпать зеленью, посолить и заправить майонезом.

Орехи придают этому простенькому салату новый интересный вкус.

Полякова Анна, г. Выкса

**САЛАТ
«НАРИНЕ»****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 500 г говядины,
- 5 картофелин,
- 1 луковица,
- 1 свекла,
- 500 г майонеза,
- соль,
- 3% уксус,
- гранат.

Говядину отварить, охладить, нарезать мелкими кусочками, выложить на блюдо или тарелку (желательно с широким дном) слоем 1-2 см и полить майонезом.

Нарезать лук полукольцами, залить уксусом на 10 мин., затем выложить на мясо и полить майонезом.

Картофель отварить, очистить, натереть на крупной терке, выложить на лук и хорошо смазать майонезом.

Вареную свеклу натереть на мелкой терке, выложить на картофель и смазать майонезом.

Готовый салат посыпать зернами граната и поставить в холодильник на 5 ч. для пропитки.

Перед подачей украсить зеленью.

Фролова Ангелина, г. Тамбов

Поздравления

Когда бокалы
вдруг сомкнутся,

Гирляндой елка подмигнет...

Вы не забудьте улыбнуться,
Чтоб был счастливым Новый год!

**ВЕТЧИННО-СЫРНЫЙ САЛАТИК**

Помидоры, ветчину, мясо, перец и сыр режем небольшими кубиками.

Смешиваем майонез с приправой и небольшой щепоткой черного молотого перца. Выливаем смесь в салат и хорошо перемешиваем.

При подаче украшаем салат зеленью, соленым или свежим огурцом.

Данилова Галина, г. Кузнецк

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г ветчины,
- 100 г любого копченого мяса,
- 150 г твердого сыра,
- майонез,
- 4 помидора,
- 1 большой болгарский перец,
- приправа для салатов «10 овощей».

**САЛАТ
«ОЛИВЬЕ»
С ЯЗЫКОМ****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

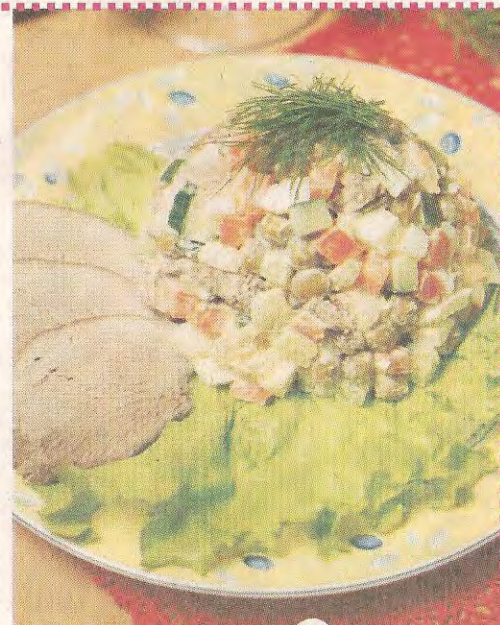
- 4 вареные картофелины,
- 20 вареных перепелиных яиц,
- 1 свиной язык,
- 1 куриное филе,
- 100 г крабовых палочек или мяса,
- 1 небольшой огурец,
- 3 маринованных огурца,
- 1 вареная морковь,
- 1 б. конс. горошка,
- соль,
- майонез.

Картофель, вареное куриное филе, отварной и очищенный язык, морковь, огурцы и крабовые палочки нарезать кубиками, яйца — дольками.

Все соединить, добавить горошек, посолить, заправить майонезом и перемешать.

Выложить готовый салат в салатник и украсить зеленью, горошком и половинками яиц.

Соболева Людмила,
г. Нижний Новгород



**Украшения
для салата**

Розочки

Из свежего помидора можно сделать «розочки» разного размера: очистить помидор по спирали, не затрагивая сочную середину, чтобы получился «серпантин». Мякоть использовать по назначению, а кожу скатать в виде цветка: вначале плотно, а потом более рыхло.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ст. риса,
- 250 г сыра,
- 4 вареных яйца,
- 100 г красной икры,
- 400 г креветок,
- зелень укропа,
- майонез.

САЛАТ «ЛАВА»

Сварить рис. Креветки отварить, очистить и разрезать пополам.

Сыр натереть на терке, яйца мелко нарезать. Все смешать.

Заправить салат майонезом, выложить на блюдо горкой. На салат выложить икру и зелень полосками, чередуя их.

Веселова Анастасия, г. Тюмень

САЛАТ «КУРОЧКА ПОД СНЕГОМ»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 3 картофелины,
- 2 свеклы,
- 1 куриная грудка,
- 1 луковица,
- 4 вареных яйца,
- морковь и зелень для украшения,
- майонез

Картофель, свеклу, яйца, куриное мясо сварить, охладить, очистить. Салат выкладывать слоями: картофель, натертый на крупной терке, свекла, натертая на терке, измельченная куриная грудка, лук - соломкой, натертые желтки, натертые белки.

Каждый слой смазать майонезом.

Салат украсить зеленью, розы сделать из моркови, нарезанной тонкими ломтиками.

Тимофеева Ангелина, г. Орел

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г кальмаров,
- 5 яиц,
- 2 моркови,
- соль, перец,
- пекинская капуста,
- майонез.

САЛАТ «МОРСКОЙ ЦАРЬ»

Кальмары отварить в подсоленной воде, очистить и нарезать соломкой.

Яйца и морковь сварить и мелко нашинковать. Все ингредиенты перемешать, заправить майонезом и выложить на листья салата.

Егорова Оксана, г. Снежинск

ВКУСНЫЙ САЛАТ С МЯСОМ

Мясо, яйца и огурцы нарежьте небольшими кубиками. Измельчите лук и зелень.

Все ингредиенты перемешайте, добавьте майонез, бульон и сметану.

Снова перемешайте, переложите в салатник, украсьте яичными дольками и листьями салата.

Калинина Наталья, г. Павлово

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г вареного мяса,
- 2 вареных яйца,
- 2 соленых огурца,
- 4 ст. л. бульона,
- 1 ст. л. майонеза,
- 1 ст. л. сметаны,
- соль, перец.

САЛАТ**«УРАЛЬСКАЯ ШКАТУЛКА»****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 300 г куриной копченой грудки,
- 2 вареных картофелины,
- 1 луковица,
- 200 г грибов (можно маринованных опят),
- 100 г твердого сыра,
- майонез,
- соль,
- перец.

Картофель натереть на крупной терке, немного посолить и поперчить. Лук мелко порубить. Грибы и куриную грудку мелко нарезать. Сыр натереть на крупной терке. Укладывать на блюдо слоями: картофель, лук, грибы, куриная грудка, сыр. Каждый слой смазывать майонезом.

Дать ночь настояться. Сверху украсить салат зеленью петрушки и укропа и целыми грибами.

Боброва Фаина, г. Тюмень

САЛАТ «ДИЕР»

Картофель натереть на терке соломкой. Зарумянить на сковороде с растит. маслом и выложить на бумажные салфетки, посолить. Продукты выложить слоями, смазывая сметаной или майонезом и подсаливая: жареный картофель, тертые на терке яйца, свежие огурцы. Сверху натереть на мелкой терке сыр. Подать можно сразу или предварительно охладить.

Алексеева Анастасия, г. Казань

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 вареных яйца,
- 50 г твердого сыра,
- 3 картофелины,
- 1 свежий огурец,
- майонез или сметана,
- растит. масло,
- соль, перец.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г ветчины,
- 2 помидора,
- 2 болгарских перца,
- 100 г твердого сыра,
- майонез,
- листья салата,
- помидорки черри.

САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»

Ветчину и перец нарезать тонкой соломкой, помидоры - тонкими кружками, сыр натереть на мелкой терке.

Салат выложить на блюдо, застеленное листьями салата, слоями: ветчина, помидоры, перец и сыр. Каждый слой, кроме сырного, промазать майонезом. Украсить зеленью и помидорками черри.

Крылова Ярослава, г. Тобольск

САЛАТ «САМАРСКИЙ»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 200 г отварной свинины,
- 2 помидора,
- 1 картофелина,
- 1 ст. л. растит. масла,
- 1 ст. л. 6% уксуса,
- 1 ч. л. сахара,
- зелень,
- соль, перец.

Картофель отварить «в мундире», остудить, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Мясо нарезать так же, помидоры нарезать дольками, зелень порубить. Из растит. масла, уксуса, сахара, перца и соли приготовить заправку. В салатник выложить слоями помидор, мясо, картофель, помидор. Каждый слой слегка посолить и поперчить. Полить заправкой, посыпать зеленью, дать слегка настояться и подать, украсив дольками помидоров и зеленью.

Дмитриева Вера, г. Черняховск

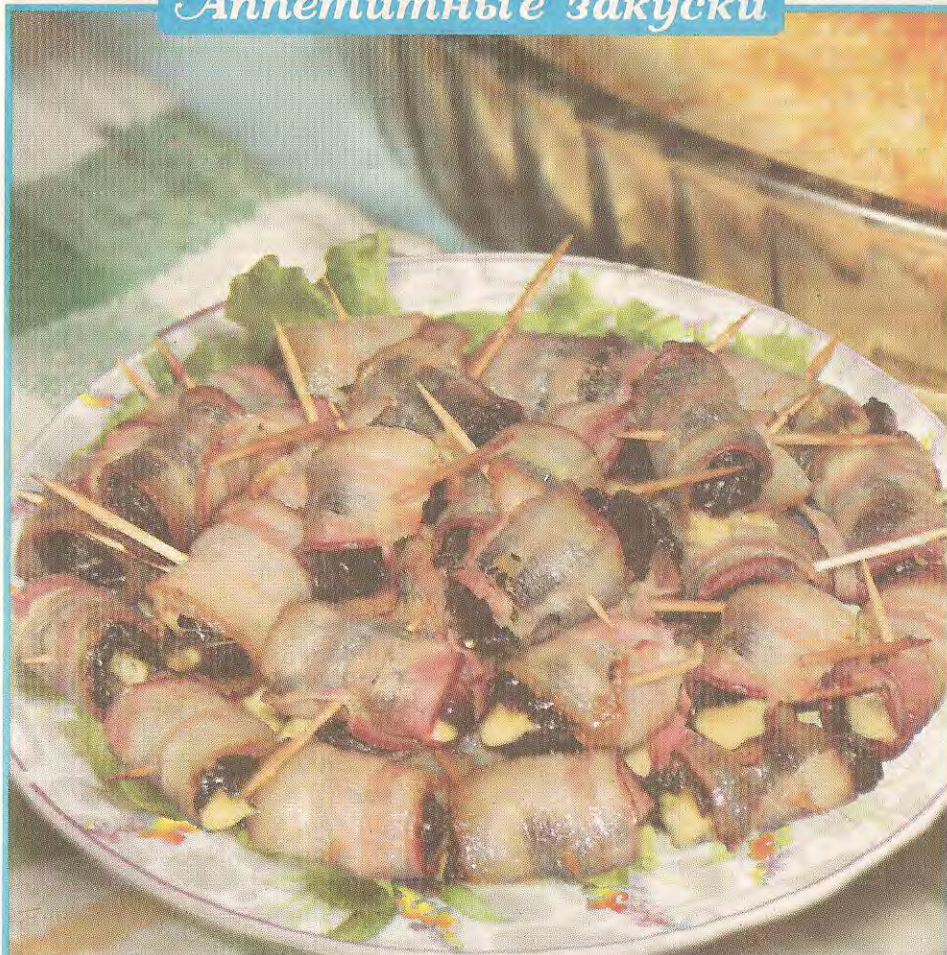
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриного филе,
- 500 г шампиньонов,
- 2 луковицы,
- 200 г чернослива,
- 100 г грецких орехов,
- майонез,
- болгарский перец.

САЛАТ «ПОДАРОЧЕК»

Отварить куриное мясо и нарезать кубиками. Лук порубить полукольцами и спассеровать до золотистого цвета. Шампиньоны нарезать пластинками и обжарить. Предварительно замоченный чернослив разрезать на 3 части. Грецкие орехи измельчить. Все ингредиенты перемешать и заправить салат майонезом. Из перца вырезать фигурку виде бантика и украсить им салат.

Петухова Анна, г. Казань

Аппетитные закуски**ВЕТЧИНЫЕ РУЛЕТКИ С ЧЕРНОСЛИВОМ И СЫРОМ****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 500 г ветчины,
- 1 ст. чернослива,
- 200 г сыра,
- 3/4 ст. грецких орехов,
- майонез,
- специи,
- лимонный сок.

Ветчину нарезать тонкими ломтиками, орехи обжарить, чернослив распарить в горячей воде, сыр натереть, добавить специи по вкусу, майонез и вымесить до консистенции паштета.

Каждую черносливину наполнить сырной массой, вложить в нее кусочек ореха, завернуть в ломтик ветчины, заколоть шпажкой.

Готовые рулетики выложить на противень, посыпать тертым сыром, сбрызнуть соком лимона и поставить на несколько минут в духовку.

Давыдова Татьяна, г. Оренбург

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 яйца,
- 2 ст. л. сметаны,
- соль, перец,
- мускатный орех,
- 400 г грибов,
- 2 ст. л. тимьяна,
- 300 г готового слоеного теста,
- 100 г тертого сыра,
- 3 полосочки грудинки.

СЫРНЫЙ ТОРТИК С ГРИБАМИ

Грибы тонко нарезать.

Яйца, сметану, 1 ч. л. соли, перец и мускатный орех хорошо вымешать, добавить грибы, тимьян и размешать.

Вылить все в форму, выложенную слоеным тестом, разровнять, посыпать сыром, сверху положить грудинку и запекать в духовке до 220°C 15 мин.

Фомина Зоя, г. Сызрань



ЗАКУСКА «КАРТОФЕЛЬНЫЕ ХРУСТИКИ»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 картофелины,
- 1/2 баклажана,
- 1 сладкий перец,
- 1 помидор,
- 1 луковица,
- чеснок,
- 200 г сыра,
- растит. масло,
- специи,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. муки.

Лук, баклажан и перец нарезать кубиками. Помидор обдать кипятком, снять кожицу, и нарезать кубиками. На растит. масле обжарить баклажан, лук, сладкий перец. Затем добавить помидор и потушить, посолить, поперчить. Снять с огня и добавить чеснок. Картофель натереть на крупной терке, добавить яйцо, специи, муку.

Сформовать небольшие «шайбочки» и обжарить на растит. масле до золотистой корочки. Затем выложить на салфетку, чтобы удалить излишки жира. Сыр натереть на мелкой терке. На «шайбочки» выложить тушеные овощи и тертый сыр. Поставить в духовку при 220°C на 10 мин. и подать.

Казакова Евгения, г. Томск

Поздравления



Пусть Новый год
подарит
веру в добрый случай,
В самый лучший день
и в новый поворот,
Пусть тебе поможет стать
он лучше
И с улыбкой отвернуться
от невзгод.

ГОРБУША С КРЕВЕТКАМИ НА ШПАЖКАХ

Горбушу нарезать небольшими кубиками. Яйцо взбить, посолить, обмакнуть кусочки горбуши, обвалить их в панировочных сухарях и жарить на растит. масле до золотистого цвета. На шпажки нанизать попеременно кусочки горбуши и креветки. Сбрызнуть лимонным соком и подать.

Аксенова Ирина, г. Магнитогорск

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г филе горбуши,
- 100 г вареных очищенных креветок,
- 1 яйцо,
- панир. сухари,
- соль,
- растит. масло,
- лимон.

ФАРШИРОВАННЫЕ ТРУБОЧКИ ИЗ ВЕТЧИНЫ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г постной ветчины,
- зелень петрушки или укропа,
- помидоры черри.

Начинка из яиц:

- 1 вареное яйцо,
- 2 кильки,
- 1,5 ст. л. слив. масла,
- горчица,
- соль.

Начинка из зелени:

- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 луковица,
- 3 ст. л. измельченной зелени,
- перец, соль,
- вино,
- вареное яйцо,
- икра.

Для начинки из яиц: растертое масло смешать с рубленным яйцом и килькой, приправить горчицей и солью.

Для начинки из зелени: растереть сливочное масло и смешать с рубленным луком и зеленью, добавить соль, перец, вино. Ветчину нарезать тонкими ломтиками (8-10 шт.), в середину положить начинку и свернуть кулечком или трубочкой, закрепив колечком репчатого или зеленого лука.

Родионова Любовь, г. Тобольск



Украшения для закусок

«Ромашка»

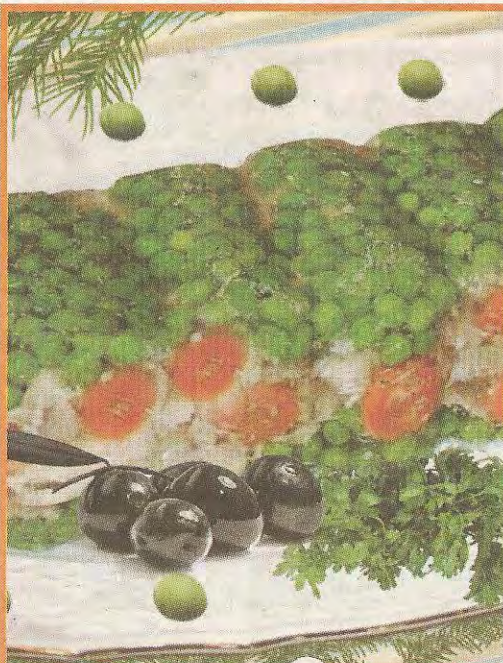
Острый конец крутого яйца срезать и, положив срезом вниз, нарезать тонкими ломтиками и, раздвинув руками, придать вид ромашки. В середину «лепестков» положить кусочек моркови, зелень петрушки или сельдерея.

ИНГРЕДИЕНТЫ: РУЛЕТКИ ИЗ БЕКОНА «ПРАЗДНИЧНЫЕ»

- 400 г бекона,
- 100 г хрена,
- 160 г сметаны,
- листья зеленого салата,
- сахар, уксус,
- соль.

Натрите на мелкой терке хрен, перемешайте со сметаной, посолите, добавьте сахар и уксус по вкусу. Нарежьте бекон тонкими широкими пластинками (или используйте готовую нарезку), смажьте каждый ломтик смесью сметаны с хреном, сверните рулетиками. Каждый рулетик оберните листом салата, скрепите шпажками, уложите на блюдо и подайте.

Колесникова Анастасия, г. Бор



ДВУХЦВЕТНОЕ ЗАЛИВНОЕ «МЕДУЗА» С ВЕТЧИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 г ветчины,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. желатина,
- 1 ст. мясного бульона,
- 2 ст. воды,
- 2 ст. л. майонеза,
- 2 ст. л. томат-пасты,
- 2 огурца,
- соль,
- зелень.

Желатин замочить в холодной воде. Затем соединить с теплым бульоном, довести до кипения, но не кипятить. В майонез добавить приготовленное желе, посолить, взбить. Полученную массу разделить пополам. В одну часть добавить рубленую зелень. А другую перемешать с томат-пастой. Майонез с зеленью выложить в смазанную растит. маслом форму и охладить до застывания. Сверху уложить ломтики яйца, нарезанную кубиками ветчину и огурцы.

Залить смесью майонеза с томатным соусом и охладить до застывания. Выложить заливное на блюдо, оформить зеленью.

Ефимова Нина, г. Среднеуральск

Поздравления



Этот день приходит
снежной дорогой,
Закружив снежинок
хоровод.

Красотой таинственной
и строгой
Пусть наполнит сердце
Новый год!

ЗАКУСОЧНЫЙ РУЛЕТ «ВКУСНЯТИНА»

Пласт лаваша раскладываем на столе и промазываем майонезом. Затем на него кладем слой колбасы, нарезанной соломкой, снова слой лаваша и промазываем майонезом. Кладем морковь. Затем снова слой лаваша с майонезом. И завершающий слой - тертый сыр с чесноком. Скручиваем в рулет и кладем в холодильник на 30 мин. Нарезаем рулет порционными кусочками и подаем.

Щербакова Валерия, г. Ижевск

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Тонкий лаваш,
- 500 г копченой колбасы,
- 200 г сыра,
- 2 зубчика чеснока,
- 300 г моркови по-корейски,
- майонез.

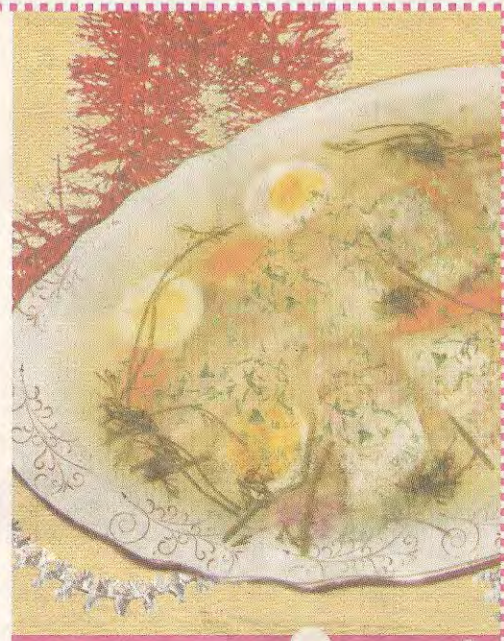
РЫБА ЗАЛИВНАЯ С ЛИМОННЫМ СОКОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг рыбы,
- 1 морковь,
- 20 г зелени петрушки,
- 1 корень сельдерея,
- 1 луковица,
- 2 лавровых листа,
- 5 горошин черного перца,
- 2 ч. л. желатина,
- 1 большой лимон,
- 1/2 ч. л. сахара,
- соль.

Рыбу, нарезанную порционными кусками, отварить в небольшом количестве жидкости, добавив коренья, соль и специи. Готовую рыбу сложить в посуду и поставить на холод. Отвар процедить, влить в него лимонный сок, заправить сахаром и солью, поставить на огонь и добавить разведенный в бульоне желатин. Довести, помешивая, до кипения, охладить до комнатной температуры. Украсить рыбу красиво нарезанными кружочками лимона, веточками сельдерея и в два приема залить отваром. Желе должно иметь приятный кисло-сладкий вкус и запах лимона. Морковь в отвар лучше добавлять слегка запеченной, чтобы бульон приобрел желтоватую окраску.

Ширяева Полина, г. Тверь



Украшения для закусок

Снежная баба

Сырному снеговика можно сделать подружку. Творог растереть с луком и солью. Из полученной смеси вылепить снежную бабу. Нос сделать из кончика моркови, глаза - из перца, шляпу - из половинки помидора, шляпки маринованного гриба или половинки чернослива.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 б. конс. лосося,
- 200 г сливочного сыра,
- 1 луковица,
- 1 ч. л. тертого хрена,
- 1/2 ст. рубленых грецких орехов,
- 1 пучок петрушки.

«ЛОСОСЕВЫЕ ШАРИКИ»

С лосося слить сок, удалить косточки, тщательно размять вилкой, лук мелко порубить, добавить сыр, соль, хрен, перемешать, поставить на время в холодильник, пока не затвердеет до такой степени, чтобы можно было скатать шарики. В маленькой чашке смешать мелкорубленые орехи и петрушку.

Чуть влажными руками сформовать шарики, обвалить их в орехах и поставить в холодильник на 1 ч.

Шестакова Людмила, г. Новочебоксарск

**КРОКЕТЫ ИЗ ГРИБОВ
С КУРИЦЕЙ**
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 ст. вареного риса,
- 200 г вареного куриного мяса,
- 200 г шампиньонов,
- 1,5 ст. л. слив. масла,
- 3 ст. л. муки,
- 1/2 ст. молока,
- 1 луковица,
- соль, перец,
- тертый мускатный орех,
- растит. масло,
- зелень.

Растопить 2/3 масла и обжарить муку 1 мин. Добавить холодное молоко, непрерывно помешивая до получения густого соуса. Добавить перец, мускатный орех и соль по вкусу.

Мелко нарезанный лук тушить на масле до мягкости, добавить нарезанные грибы и тушить до готовности. Добавить нарезанное куриное мясо, рис и все хорошо смешать с белым соусом.

Как только смесь остынет, сделать из нее крокеты, которые обвалить в муке и обжарить в сильно разогретом растит. масле.

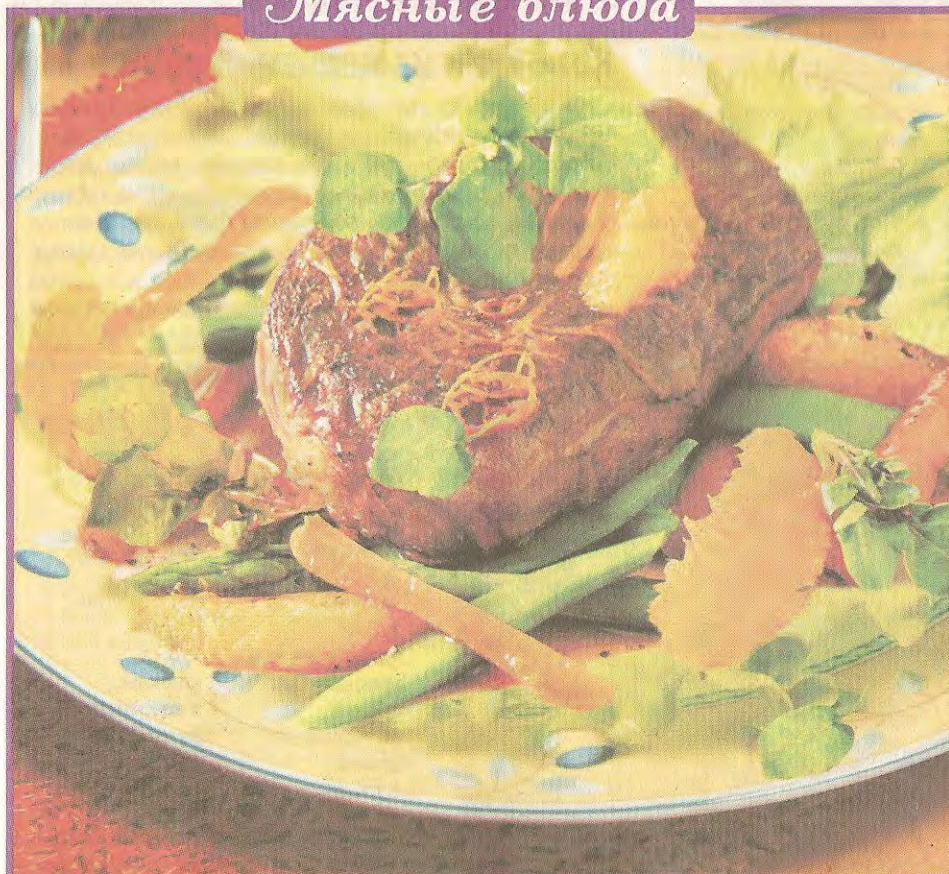
Выложить крокеты на тарелку, украсить веточками петрушки, дольками помидоров и огурцов.

Коновалова Светлана, г. Глазов



Есть немало праздников прекрасных,
Каждый наступает в свой черед.

Но на свете самый добрый праздник,
Самый лучший праздник - Новый год!

Мясные блюда**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 550 г говяжьей вырезки,
- 200 г шампиньонов,
- 100 г ананасов,
- 100 г персиков,
- 2 головки лука-шалот,
- топленое сливочное масло,
- 4-6 ч. л. коньяка,
- перец и соль.

ГОВЯДИНА С ФРУКТАМИ

Вырезку нарезаем мелкими кусочками, солим и перчим по вкусу, сложив в миску. Шампиньоны нарезаем дольками. Очищенный лук-шалот шинкуем мелкими кубиками. В сковороде разогреваем немного масла и 7-9 мин. пассеруем, помешивая, лук на среднем огне. В отдельной сковороде раскаляем масло, выкладываем говядину, помешивая, обжариваем до легкой корочки, добавляем шампиньоны, жарим вместе 5-6 мин. на среднем огне. Засыпаем в сковороду пассерованный лук, перемешиваем, накрываем нарезанными кусочками или кружками фруктов, прогреваем еще 5-6 мин. Поджигаем коньяк и выливаем на мясо с фруктами. Подаем блюдо, украсив кусочками персиков, ананасов и шампиньонов.

Воронченко Ольга, г. Краснодар

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г копченой свинины,
- 2 яйца,
- 1 луковица,
- 1 ст. сухарей или густой каши,
- растительное масло.

КОЛБАСКИ ИЗ КОПЧЕНОЙ СВИНИНЫ

Мясо с луком пропустить через мясорубку, добавить кашу или сухари, 1 целое яйцо и 1 желток, при необходимости - молоко или сливки. На сухари положить мясную массу, сформовать длинную колбаску, разрезать ее на порции. Каждую порцию смочить во взбитом белке, панировать в сухарях и обжарить на разогретом растит. масле. Подать с отварным картофелем, соусом, салатом.

Агапова Раиса, г. Муром

**СВИНИНА****С КЛЮКВОЙ И ОРЕХАМИ****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- | | |
|---|---------------------------|
| ■ 1,2 кг мякоти свинины, | мелкорубленой зелени |
| ■ 2/3 ст. клюквы, | укропа, |
| ■ 1/3 ст. измельченных миндальных орехов, | ■ перец, соль. |
| ■ 50 г свиного шпика, | Соус: |
| ■ 1 ст. л. | ■ 2/3 ст. клюквы, |
| | ■ 1 ст. мясного бульона, |
| | ■ 3 ст. л. соевого соуса. |

Для соуса: в бульон добавьте соевый соус и протертую через сито клюкву. Перемешайте, доведите до кипения.

Мясо обсушите салфеткой, натрите солью и перцем, сделайте глубокие надрезы, нашпигуйте смесью из клюквы, измельченного миндаля, мелко нарезанного шпика и рубленого укропа. Выложите в сухую форму для запекания, залейте соусом и запекайте в хорошо разогретой духовке при 200°C 1,5 ч., периодически поливая выделяющимся соком. Выложите на блюдо, нарежьте ломтиками, оформите зеленью и ягодами клюквы.

Барышникова Наталья, г. Павлово

Поздравления

Пусть Новый год
морщинок
не прибавит,

А старые разгладит и сотрет,
Здоровье укрепит, от неудач
избавит

И много радости и счастья принесет.

ГОВЯДИНА «ПО-ФРАНЦУЗСКИ»

Мясо нарежьте кусочками продолговатой формы, отбейте, посолите, поперчите. Обжаривайте мясо на разогретой с растит. маслом сковороде до золотистой корочки.

Очищенные яблоки нарежьте мелкими кусочками и обжаривайте до мягкости на растит. масле, который остался после мяса. Затем выложите их в большое блюдо и слегка разровняйте. На слой яблок положите мясо.

Украсьте зеленью укропа и петрушки и посыпьте молотыми грецкими орехами.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г говядины,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 3 яблока,
- 1 ст. л. молотых грецких орехов,
- соль, перец по вкусу.

Гаврилова Наталья, г. Уссурийск

МЯСО «НОВЫЙ ВКУС»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- | | |
|----------------------|-----------------------|
| ■ 1 кг филе свинины, | ■ майонез, |
| ■ 4 луковицы, | ■ соль, |
| ■ 3 помидора, | ■ перец, |
| ■ 4 картофелины, | ■ растительное масло. |
| ■ 200 г сыра, | |

Мясо нарезать порционными кусками, хорошо отбить, посолить, выложить (не очень близко друг к другу) на противень, смазанный растительным маслом. Лук нарезать полукольцами, выложить на мясо, смазать майонезом.

Следующий слой - нарезанные кружочками помидоры. Поперчить, посыпать половиной сыра, натертого на крупной терке. Картофель нарезать дольками, посолить, выложить на свободное место между мясом на противне.

Запекать в разогретой до 200°C духовке до готовности около 1,5 ч., постоянно поливая выделяющимся соком (если его будет мало - влить немного кипятка). За 15-20 мин. до готовности посыпать оставшимся сыром мясо и картофель.

Подать блюдо, украсив розами из помидора и зеленью.

Воробьева Людмила, г. Кострома

**Украшения**

для блюд из мяса

Завитки из моркови

Для декорирования мясного блюда можно приготовить специальное украшение - завитки из моркови. Специальным ножом для нарезки овощей нарезать морковь в форме спирали. Такое украшение можно положить вокруг мяса, чередуя его с листьями салата.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг свиной вырезки,
- 5 зубчиков чеснока,
- 2 ст. л. коньяка,
- 3 ст. л. лимонного сока,
- 1/2 ст. горчицы,
- соль, перец.

СВИНИНА В КОНЬЯКЕ

Свинину нарежьте маленькими кусочками, выложите в эмалированную кастрюлю.

Для соуса: измельчите чеснок, смешайте с горчицей, лимонным соком, коньяком и залейте этим соусом мясо, посыпьте солью и перцем. Поставьте в холодильник на 2 ч. Обжаривайте мясо над углями или запекайте в духовке до готовности. При подаче залейте вскипевшим соусом. Украсьте зеленью и кружочками лимона.

Аврамова Полина, г. Тверь

**СВИНИНА****С БРУСНИЧНЫМ СОУСОМ****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| ■ 2 кг мякоти свинины, | ■ 1 ст. л. приправы, |
| ■ 1 ст. красного сухого вина, | ■ соль. |
| ■ 2 ст. л. меда, | Соус: |
| ■ 30 г свежего корня имбиря, | ■ 1/2 ст. красного сухого вина, |
| ■ 1/2 ч. л. корицы, | ■ 500 г брусники, |
| | ■ 0,5 ст. сахара. |

Вино, мед, измельченный имбирь размешать, добавить корицу и приправу, посолить. Мясо обмазать маринадом и запекать в духовке при 180°C 2 ч. За 30 мин. до готовности снять фольгу, чтобы мясо подрумянилось.

Для соуса: сок мяса, образовавшийся при жарке, слить из противня, добавить вино, готовить, пока не выпарится 2/3 объема.

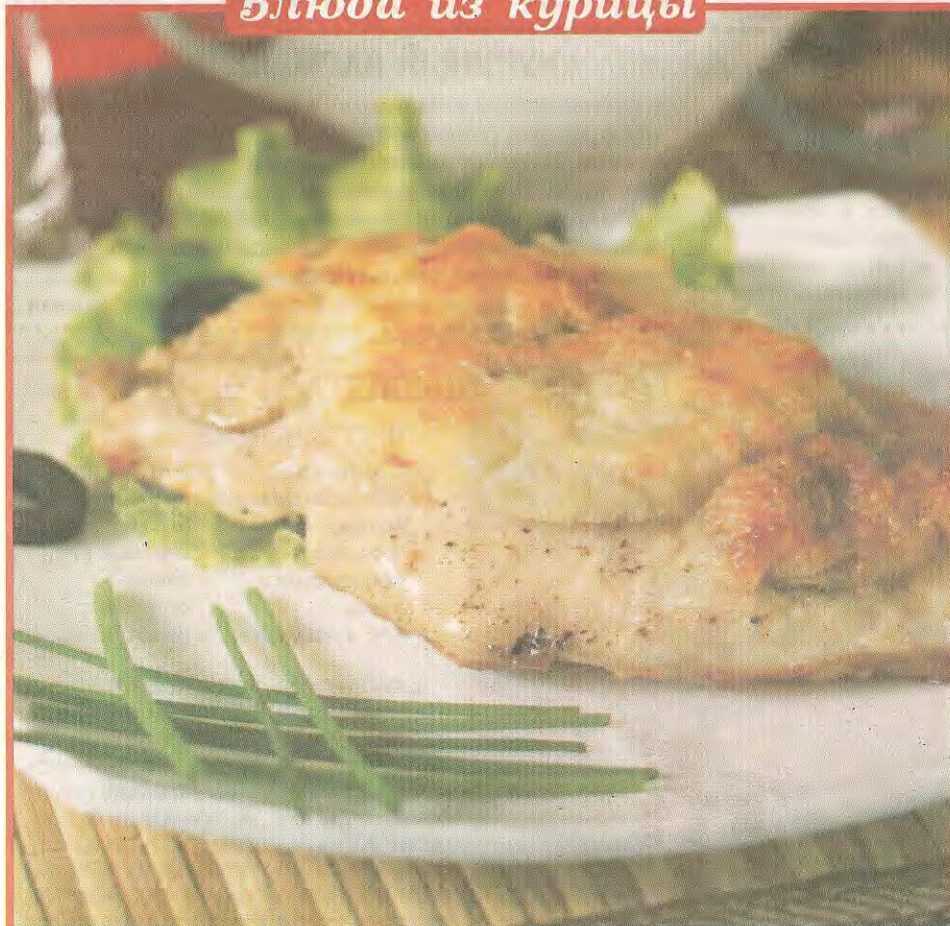
Часть брусники измельчить вместе с сахаром до состояния пюре. Соединить ягодное пюре с соусом, добавить оставшиеся ягоды брусники, перемешать. Подать свинину с зеленью и соусом. Брусничный соус перелить в соусник.

Волховская Светлана, г. Глазов



Поздравления
Пусть Новый год, как гость желанный,
Торжественно в ваш дом войдет.

Веселье, радость, море счастья
С собою пусть он принесет!

Блюда из курицы**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 куриное филе,
- 2 колечка конс. ананаса,
- 50 г твердого сыра,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1/4 лимона,
- перец, паприка,
- соль,
- зелень.

КУРИНОЕ ФИЛЕ С АНАНАСОМ

Филе отбить, полить соком лимона, посыпать специями и солью и оставить на 10 мин. На разогретом растит. масле обжарить куриное филе до румяной корочки с 2 сторон, стараясь не пересушивать курицу. Обжаренное мясо положить на противень. На отбивную положить кольца ананаса, которые можно разрезать на 2 половинки для удобства. На отбивную с ананасом положить ломтик сыра, который бы полностью ее накрывал, не выходя за границы отбивной. Запекать отбивную в духовке при 180°C до расплавления сыра. Подать, украсив свежей зеленью.

Резанцова Елена, г. Кузнецк

ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

«КУРИНЫЙ КАРМАШЕК»

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 в духовке 30 мин.

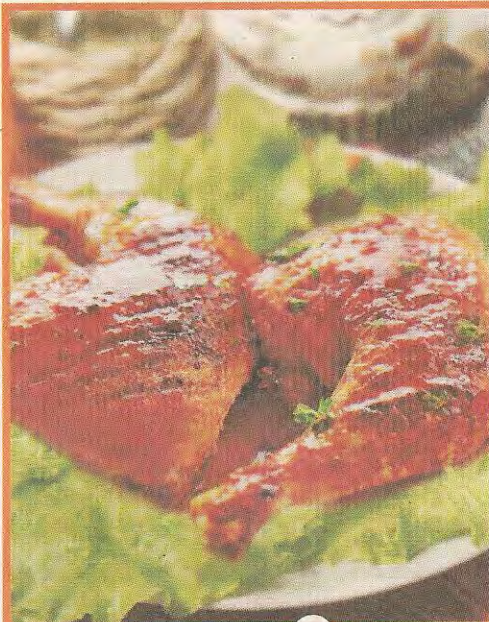
Бурдюгова Анна, г. Абакан

ЦЫПЛЯТА «МОНМОРАНСИ»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 2 цыпленка,
- 100 г сливочного масла,
- 1 ст. красного полусладкого вина,
- 2 ч. л. крахмала,
- 1 ст. марина-ванной вишни без косточек,
- вареный рис,
- зелень петрушки,
- перец, соль.

Цыплят натереть снаружи и изнутри солью и молотым перцем. Растопить 2 ст. л. сливочного масла и положить цыплят. Запекать при 190°C 50 мин., пока цыплята не подрумянятся и не станут мягкими. Часто поливать цыплят соком, чтобы они не пригорали. Готовых цыплят вынуть из духовки, каждого разрезать пополам, выложить на подогретое блюдо и сохранить теплыми (можно в духовке под фольгой). Оставшийся в кастрюле мясной сок слить в сотейник, добавить в него вино и подогреть. Собрать со стенок кастрюли не слившуюся часть сока, положить в сотейник и размешать. Крахмал развести в 2 ст. л. воды, размешивая, влить в сотейник и варить до загустения при слабом нагреве, помешивая. Положить в соус вишню, оставшееся сливочное масло и варить, помешивая, при слабом нагреве около 5 мин. При подаче выложить цыплят на сервировочное блюдо, гарнировать рассыпчатым рисом, украсить зеленью петрушки. Отдельно подать соус.

Зверева Евгения, г. Павлово

**Поздравления**

В новогоднюю ночь,
По - особому ясную,
Я желаю вам новых удач и друзей.
И счастливыми быть,
И счастливыми праздновать
Под сиянье шампанского,
Глаз и огней.

КУРИЦА В ГОРЧИЧНО-МЕДОВОМ МАРИНАДЕ

Смешать горчицу, мед, соевый соус, соль, мускатный орех, натереть маринадом курицу, оставить на 2 ч.

Запекать при 200°C 1 ч., периодически поливая выделяющимся соком.

Подать с салатом из свежих овощей.

Выложить курицу на блюдо, устеленное листьями зеленого салата, украсить дольками очищенного мандарина и зеленью.

Якушева Нина, г. Рубцовск

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Курица на 1,5 кг,
- 2 ст. л. горчицы,
- 2 ст. л. меда,
- 1/4 ст. соевого соуса,
- 1 ч. л. соли,
- мускатный орех,
- перец.

**ЦЫПЛЯТА
«ПЛАМЯ ЛЮБВИ»****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 2 крупных цыпленка,
- 1 зубчик чеснока,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 морковь,
- 2 луковицы,
- 100 г ветчины,
- щепотка майорана,
- 1 лавровый лист,
- 3/4 ст. белого сухого вина,
- 2 ст. л. коньяка.

Цыплят разрезать на куски, натереть солью, перцем и чесноком.

Разогреть в жаровне растит. масло и обжарить цыплят.

Затем слить растит. масло, положить сливочное, нарезанные морковь, лук, ветчину, добавить майоран и лавровый лист и обжарить все на слабом огне 5 мин.

Влить вино, закрыть крышкой и держать на слабом огне еще 50 мин., пока цыплята не станут мягкими, посолить.

Перед подачей облить коньяком, поджечь и сразу подать.

Акимова Полина,
г. Нижний Новгород**Украшения**

для блюд из курицы

Завитки из огурцов

Для декорирования мясного блюда великолепно подойдет это украшение из огурца. Вымытый огурец следует аккуратно разрезать вдоль пополам. Каждую из половинок нарезать вдоль ломтиками, не разрезая до конца. Затем чередуя через один, ломтики следует загнуть и закрепить у неразрезанного края. Оставшиеся ломтики нужно оставить прямыми.

ОКОРОЧКА НА ШПАЖКАХ «УДИВИ ГОСТЕЙ»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 кг куриных окорочков,
- 20 мелких помидоров,
- 5 луковиц,
- 1/2 лимона,
- 1 ст. соуса ткемали,
- зелень петрушки,
- соль, перец.

У окорочков отделите кости, мякоть слегка отбейте, нарежьте кусочками, посолите, поперчите и нанижите на шпажки, чередуя с кольцами лука и помидорами. Сбрызните соком лимона и жарьте в духовке 10-15 мин. при 200°C. Готовый шашлык полейте соусом, образовавшимся при жарке. Посыпьте мелко нарезанной зеленью петрушки и подайте. Украсьте ломтиками лимона и оливками.

Болдырева Татьяна, г. Уссурийск

КУРИЦА «ТРИУМФ»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 курица,
- 2 луковицы,
- 2 сладких перца,
- 1/2 ананаса,
- 1 ч. л. олив. масла,
- зелень петрушки,
- корень имбиря,
- перец чили,
- молотый, перец, соль.

Лук и сладкий перец нарежьте крупными дольками, ананас - ломтиками. Овощи выложите на противень, добавьте чили, посолите, поперчите, полейте оливковым маслом, перемешайте, чтобы масло равномерно покрыло все кусочки. Курицу посолите, поперчите, внутрь вложите имбирь и петрушку. Уложите курицу на овощи и запекайте около 1,5 ч. при 190°C, время от времени перемешивая овощи.

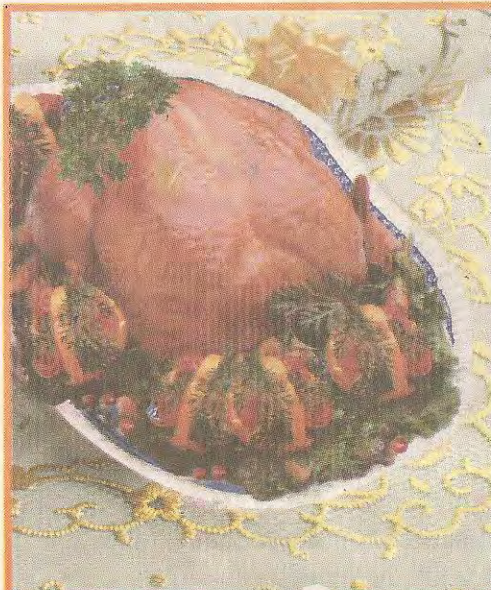
Подайте на листьях салата, украсив дольками ананаса и зеленью.

Раздорова Альбина, г. Кузнецк



- Блюдо из курицы будет вкуснее, если перед приготовлением мясо замочить на 15 мин. в белом вине.

- Блюда из курицы хорошо сочетаются с соусом, приготовленным из сметаны, горчицы и тертого сыра.



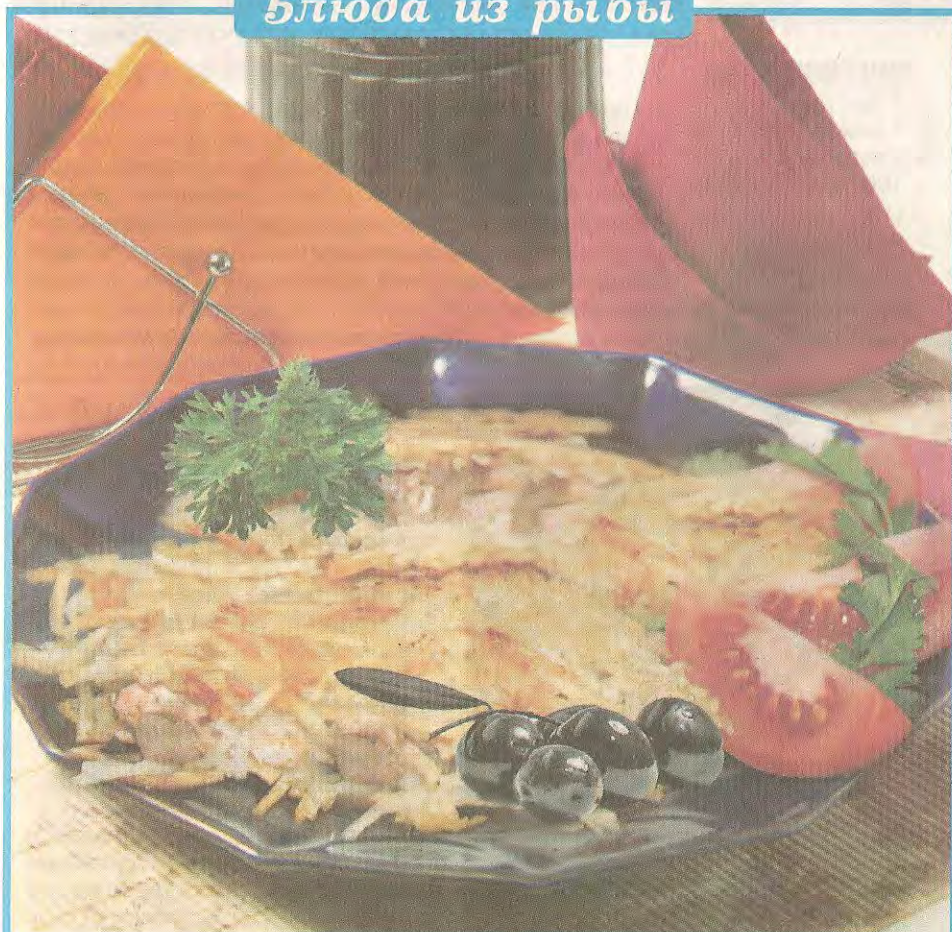
Поздравления



Пусть солнце светит,
Снег искрится, тая,
И запах ели в комнате плывет.

Я счастья, бодрости
От всей души желаю

В чудесный праздник - Новый год!

Блюда из рыбы**РЫБА ПОД ШУБОЙ ИЗ КРЕВЕТОК И ГРИБОВ****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 300 г любой нежирной рыбы,
- 1 лимон,
- 200 г очищенных креветок,
- 1 луковица,
- 300 г картофеля,
- чеснок,
- 200 г шампиньонов,
- майонез.

Рыбу разделить на филе, замариновать в лимонном соке, обмазать специями для рыбы и выложить на противень, смазанный маслом. Сверху - слой очищенных креветок, слой лука, нарезанного полукольцами, слой картофеля - тоненькими кружочками (посолить), добавить немного чеснока, жаренные с луком шампиньоны, майонез. Запекать в духовке при 180°C 30 мин. При подаче посыпать рубленой зеленью и украсить целыми креветками.

Апанасова Людмила, г. Витебск

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 горбуша,
- 1 лимон,
- 2 помидора,
- 100 г зеленого лука,
- соль,
- перец.

ГОРБУША «АРОМАТНАЯ»

Горбушу разделить на 2-4 части, посолить, поперчить, положить в пароварку, полить лимонным соком. Помидоры нарезать кружочками и разложить на горбушу. Поставить тушить. После готовности достать и посыпать нарезанным зеленым луком. Можно до лука полить горбушу небольшим количеством спирта и поджечь. Смотрится эффектно. Спирт быстро прогорает и получается эффект жарки на костре. Разложить на блюдо

вместе овощами и зеленью и сразу подать.

Трифонов Вероника, г. Петрозаводск

СЕРЕБРЯНЫЙ КАРП**С НАЧИНКОЙ****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 средний карп,
- растит. масло,
- 2 ягодки калины,
- лимон.
- Начинка:
- 3 ломтика белого хлеба (или булки),
- 1 ст. молока,
- 10 шампиньонов,
- 2 луковицы,
- 2 желтка,
- 4 ст. л. слив. масла,
- перец,
- соль.

Для начинки: замоченную в молоке и отжатую булку соединить с рублеными шампиньонами, обжаренными на сливочном масле с луком. Добавить 1 ст. л. масла, растертого с 2 желтками, и перемешать со взбитыми белками, посолить и поперчить. Карпа почистить, промыть, удалить жабры. В брюшную полость положить начинку и зашить нитью. Запечь карпа в духовке на смазанном маслом противне. С готового карпа аккуратно снять нить, выложить целым на блюдо, вместо глаз положить ягодки калины, а в жабры - тоненько нарезанные дольки лимона. Украсить зеленью петрушки и подать.

Морозова Раиса, г. Ногинск



Поздравления

Желаем здоровья, тепла
и добра,
Чтоб все неудачи сгорели дотла,
Чтоб жить - не тужить до ста лет
довелось.
Пусть сбудется все, что еще
не сбылось!

РЫБКА «ЗОЛОТАЯ»

Филе рыбы посолить, поперчить, посыпать специями для рыбы. На сковороде в небольшом количестве растит. масла спассеровать вместе мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь.

Зажарку остудить, добавить майонез и сметану. На разогретый противень налить немного масла, выложить филе, на филе - жарку. Запекать в духовке при 200°C 10 мин. Сыр нарезать тонкими ломтиками и выложить на рыбу, снова поставить духовку на 15 мин. до расплавления сыра. Подать рыбу, украсив зеленью и цветочками из моркови.

Дикова Валентина, г. Екатеринбург

ИНГРЕДИЕНТЫ:

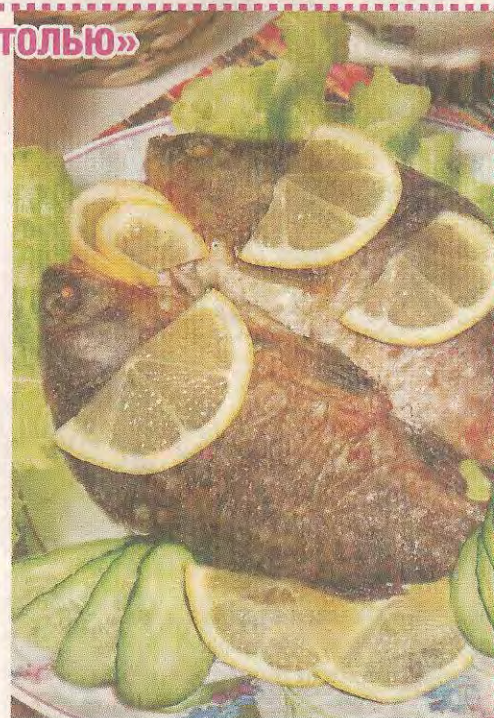
- 1 кг филе любой рыбы,
- 3 луковицы,
- 3 моркови,
- 1 ст. л. сметаны,
- 1 ст. л. майонеза,
- 200 г твердого сыра,
- растит. масло.

КАРП С ОРЕХАМИ «К ЗАСТОЛЮ»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- Крупный карп (1,5 кг),
- 1 кг лука,
- 1 ст. растит. масла,
- 1 ч. л. паприки,
- корица на кончике ножа,
- 1/2 ч. л. перца,
- 1,5 ст. крупнорубленых грецких орехов,
- зелень петрушки,
- 1/2 лимона,
- 1/2 ст. л. томат-пюре.

Карпа посолить, лук нарезать ломтиками и обжарить на растит. масле, посолить, добавить пряности, орехи, мелко нарезанную зелень, ломтики лимона. Все хорошо перемешать. Половиной получившегося фарша наполнить подготовленного карпа, остальной фарш выложить на противень. Сверху уложить карпа, полить 3 ст. л. масла. Томат-пюре развести с 1/2 ст. воды и полить карпа. Запекать не более 40 мин. при 120°C. Подать карпа, выложив на блюдо, застеленное листьями зеленого салата, и украсив ломтиками лимона и зеленью.

Антонова Анастасия, г. Ельня



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

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 лосось,
- 300 г очищенных замороженных креветок,
- 2 ст. л. 20% сливок,
- сок 1 лимона,
- лимонная цедра,
- 1 пучок укропа,
- растит. масло,
- перец,
- соль.

ЛОСОСЬ ПОД КРЕВЕТОЧНЫМ СОУСОМ

Рыбу разделайте на филе, посолите, поперчите, оставьте на 10-15 мин. Креветки мелко порубите или измельчите в блендере. Залейте 1/4 ст. кипятка и дайте постоять, пока вода остынет. Затем добавьте сливки, лимонный сок и тонко нарезанную цедру. Перемешайте до однородного состояния. Добавьте половину нарубленного укропа, посолите по вкусу. Рыбное филе выложите на противень, выстланный фольгой, полейте креветочным соусом, затяните фольгой и запекайте 25-30 мин. при 180-200°C. При подаче посыпьте оставшимся рубленым укропом и украсьте целыми креветками и зеленью.

Лащилина Вера, г. Псков

ЛОСОСЬ С ОЛИВКАМИ И ПОМИДОРАМИ**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 кг филе лосося,
- 4 помидора,
- 150 г тертого сыра,
- 2/3 б. оливок без косточек,
- 3 зубчика чеснока,
- 1 пучок петрушки,
- 5 ст. л. оливкового масла,
- перец, соль.

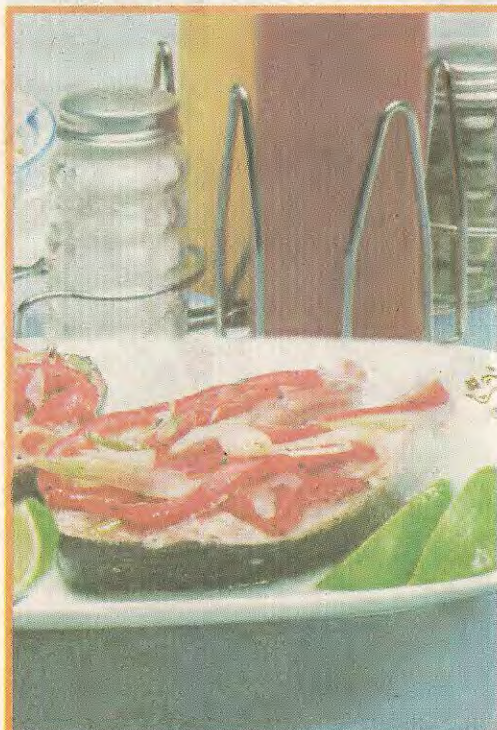
В блендере измельчаем оливки с чесноком, половиной пучка петрушки и 3 ст. л. оливкового масла.

Рыбу нарезаем порционными кусками, солим, перчим, сбрызгиваем оставшимся маслом и выкладываем на противень.

На рыбное филе сверху густо намазываем подготовленную оливково-чесночную массу, посыпаем оставшейся петрушкой, кладем кружочки помидоров.

Все посыпаем сыром, натертым на крупной терке, ставим в духовку при 200°C и запекаем 30 мин.

Подает лосось, украсив зеленью и ломтиками помидора.

Конькова Анастасия,
г. Владивосток

Чтобы без труда очистить брюшную полость рыбы от пленок, нужно опустить пальцы в соль.

Праздничная выпечка**КОКОСОВЫЕ ПИРОЖНЫЕ****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 500 г сливочного масла,
- 2 ст. сахара,
- 4 яйца,
- 1 ст. л. рома,
- 4 ст. л. какао-порошка,
- 2 ст. кокосовой стружки,
- 500 г муки,
- 2,5 ст. сахарной пудры,
- 2 ст. размягченного сливочного масла.

Нагреть духовку до 180°C, взбить сливочное масло с сахаром, добавить яйца, ром, 2 ст. л. какао, 1,5 ст. кокосовой стружки, муку. Выложить тесто равномерным слоем на смазанный жиром противень, выпекать 20 мин. в духовке. Просеять в миску сахарную пудру и оставшееся какао, добавить нарезанное кусочками масло, смешать все в густую массу и намазать горячий корж толстым слоем, посыпать оставшейся кокосовой стружкой. Еще горячий корж разрезать на маленькие прямоугольнички.

Шебанова Евгения, г. Ставрополь

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 белка,
- 2,5 ст. сахарной пудры,
- 1 ч. л. корицы,
- 500 г тертого миндаля,
- 2 ст. л. рома (коньяка),
- сахар.

«ЗВЕЗДОЧКИ» С КОРИЦЕЙ

Хорошо взбить белки, постепенно добавляя сахарную пудру. Оставить треть этой массы (для смазывания звездочек).

Оставшуюся часть смешать с корицей, миндалем и ромом. Раскатать тесто толщиной 0,5 см на посыпанной сахаром доске. Вырезать звездочки. Выложить на бумагу на противень и смазать обильно смесью белка и сахарной пудры.

Выпекать 5-8 мин. при 180°C. Белковый слой должен оставаться белым.

Александрова Валентина, г. Мытищи

**ПЕЧЕНЬЕ****«ВСЕМ НА УГОЩЕНИЕ!»****ИНГРЕДИЕНТЫ:****Тесто:**

- 3,5 ст. муки,
- 500 г слив. масла,
- 2 ст. сахара,
- 7 яиц,
- любое повидло.

Помадка:

- 1 ст. л. какао-порошка,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. слив. масла.

Для теста: слив. масло взбить с сахаром, добавить яйца и взбивать еще 10 мин. Всыпать в массу муку, замесить тесто, раскатать его в пласт и вырезать стаканом кружочки. Выложить кружочки на покрытый калькой противень и выпекать в духовке при 200°C до готовности. Готовые кружочки склеить по два тонким слоем любого повидла.

Для помадки: сливочное масло растопить, добавить сахар, какао-порошок и варить до загустения. На каждое печенье нанести рисунок из полученной помадки.

Мишустова Алла, г. Орел



По доброй
традиции встретим
С янтарным вином
Новый год!

Пусть станет он добрым,
счастливым
И радость семье принесет!

ПИРОЖНОЕ «МЕЧТА»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 1 ст. муки,
- 1 яйцо,
- 1/4 ч. л. соли,
- 100 г маргарина.

Замесить тесто из муки, соли, яйца и маргарина. Поставить на 1 ч. в холодильник. Нагреть духовку до 225°C и раскатать тесто. Вырезать формочкой кружочки, у половины вырезать серединку. Целые кружочки смазать водой, а сверху положить с вырезанной серединкой. Переложить на смазанный противень, выпекать 15 мин., а затем охладить. Наполнить пирожные любой начинкой.

Молаканова Анна, г. Ярославль

ПИРОГ «НОВОГОДНИЙ СЮРПРИЗ»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 3 ст. л. слив. масла,
- 4 ст. л. сахара,
- 2 яйца,
- 1/2 ст. муки

Начинка:

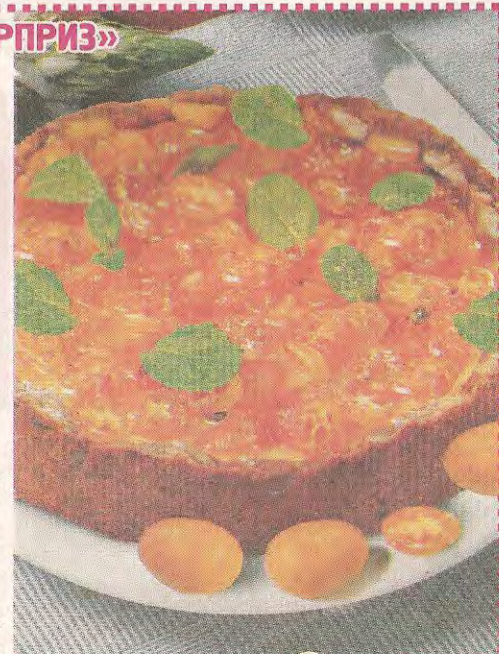
- 300 г очищенных мандаринов,
- 3/4 ст. мандаринового сока,
- тертая цедра и сок 1 апельсина,
- 4 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. крахмала,
- 2 яйца,
- 1 ст. л. слив. масла.

Взбить масло с сахаром, добавлять яйца по одному и взбивать. Смешать с мукой и выложить смесь в смазанную форму, выпекать в духовке при 180°C 20 мин. Выложить на решетку и остудить.

Цедру апельсина и апельсиновый сок добавить к мандариновому соку. Смешать вместе сахар, крахмал и яичные желтки. Довести до кипения смесь из соков и цедры, вылить в яичную массу и тщательно перемешать.

Вылить смесь обратно в кастрюлю и снова довести до кипения, помешивая, пока смесь не загустеет. Добавить масло и тщательно взбить. Остудить. Взбить белки и добавить их к смеси. Выложить смесь на корж. Украсить пирог мандаринами.

Попова Наталья, г. Сергач

**Украшения
для выпечки****Узелки из лимона**

Кожуру лимона надрезать не до конца таким образом, чтобы при снятии она приняла форму четырехлистника. Снятую кожуру с помощью ложки и ножа как можно лучше очистить от белой цедры. Затем нарезать кожуру длинными тонкими полосками и каждую из них завязать узелком.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2,5 ст. кокосовой стружки,
- 400 г сгущенного молока,
- 2 ч. л. ванилина.

ПИРОЖНЫЕ «СНЕЖКИ»

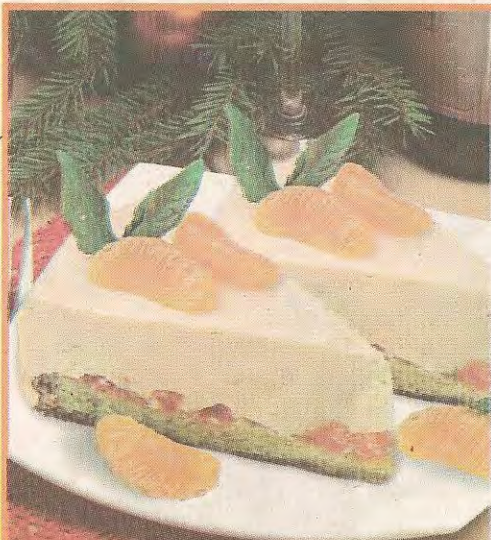
Кокос перемешайте со сгущенным молоком и ванилином. Лист для выпечки выложите смазанной маслом фольгой.

Чайной ложкой выкладывайте массу на фольгу на расстоянии друг от друга.

Выпекайте в разогретой до 180°C духовке 15 мин. или пока края пирожных не подрумянятся.

Сразу после выпечки снимите с листа и выложите остывать на проволочную стойку.

Ходакова Любовь, г. Волгоград

**ПИРОГ****«АРОМАТЫ ПРАЗДНИКА»****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Тесто:

- 1,5 ст. муки,
- 150 г сливочного масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1 яйцо,
- сода на кончике ножа,
- ванилин.
- 3 апельсина,
- 2 ст. сахарной пудры,
- сок 1/2 лимона,
- 6 яиц,
- 4 ст. л. 33% сливок.

Апельсины очистите, снимите цедру. Смешайте цедру с 1 ст. сахарной пудры, лимонным соком и 1 ст. воды. Варите при слабом кипении 30 мин., остудите. Раскатайте тесто и выложите его в форму. Наколите тесто вилкой.

Яйца соедините с цедрой и оставшейся сахарной пудрой, перемешайте, влейте сливки и взбейте.

Апельсиновую смесь выложите в форму на тесто и выпекайте в духовке при 180°C 30 мин. Подавайте пирог, посыпав сахарной пудрой, оформив цукатами и листиками мяты.

Мануйлова Любовь, г. Кронштадт

Поздравления

В ночь

новогоднюю, друзья,
Всем счастья пожелаю я.
Живите весело и мило,
Имейте миллион друзей,
Любите труд, природу, милых
И будет все тогда о'ней!

ПИРОЖНОЕ «ЛАКОМКА»

Тесто раскатайте в пласт толщиной 4-5 мм. Вырежьте лепешки формочкой в виде звездочек. Выпекайте на влажных противнях 15-20 мин. при 180°C. Охладите. Масло взбейте в пышную пену, постепенно добавляя сгущенное молоко. В конце перемешайте полученный крем с растопленным шоколадом. Выпеченные звездочки склейте попарно кремом, украсьте кубиками мармелада. Подайте со взбитыми сливками.

Редичкина Нина, г. Санкт-Петербург

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г готового слоеного теста,
- 100 г слив. масла,
- 1/2 б. сгущенного молока,
- 50 г мармелада,
- 50 г шоколада,
- 2 ст. л. муки,
- взбитые сливки.

ТОРТ «СНЕГУРОЧКА»**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Тесто:

- 1 ст. муки,
- 1 ст. сахара,
- 12 яиц,
- 1 ст. крахмала.

Начинка:

- 400 г вишни (замороженной),
- 500 г мороженого.

Глазурь:

- 3 белка,
- 3/4 ст. сахара,
- лимонная кислота,
- 100 г орехов.

Замешиваем тесто и выпекаем бисквит. Готовый бисквит слегка сбрызгиваем компотом и покрываем ягодами, а на них выкладываем толстый слой мороженого (мороженое должно быть очень твердое). Белки взбиваем, добавляем по капле лимонную кислоту, постепенно подсыпая сахар и доводим до состояния густой пены, покрываем торт и посыпаем сверху толчеными орехами.

Ставим торт на 4-5 мин. в верхнюю часть жаркой духовки. Едва торт подрумянится, вынимаем и подаем.

Самохина Анна, г. Выкса



Бисквит будет вкуснее, если его пропитать сливочным кремом или ягодным сиропом, смешанным с ромом или коньяком.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 ст. миндальных орехов,
- 4 ст. сахарной пудры,
- 10 желтков,
- мед,
- готовое слоеное тесто.

НОВОГОДНИЕ КОНВЕРТЫ

Миндаль жарим вместе с сахарной пудрой 30 мин., остужаем.

Затем ставим на 15 мин. в духовку при 200°C, затем, мелко рубим.

Режем тесто длинными широкими полосками, кладем на них миндаль и очень быстро сворачиваем конвертом.

Конверт заклеиваем желтком и жарим на растит. масле. Горячие конверты окунаем в мед и выкладываем на блюдо.

Хаваева Елена, г. Кстово


ПЕЧЕНЬЕ
«СЛАДКОЕЖКА»
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| ■ 2 ст. овсяной крупы, | ■ 5 ст. л. какао-порошка, |
| ■ 1 ст. молока, | ■ 2 ст. сахара, |
| ■ 1 ст. л. муки, | ■ 200 г творога, |
| ■ 1 ст. л. крахмала, | ■ 100 г маргарина, |
| ■ 1 яйцо, | ■ 1/2 ч. л. соды, |
| | ■ сахарная пудра. |

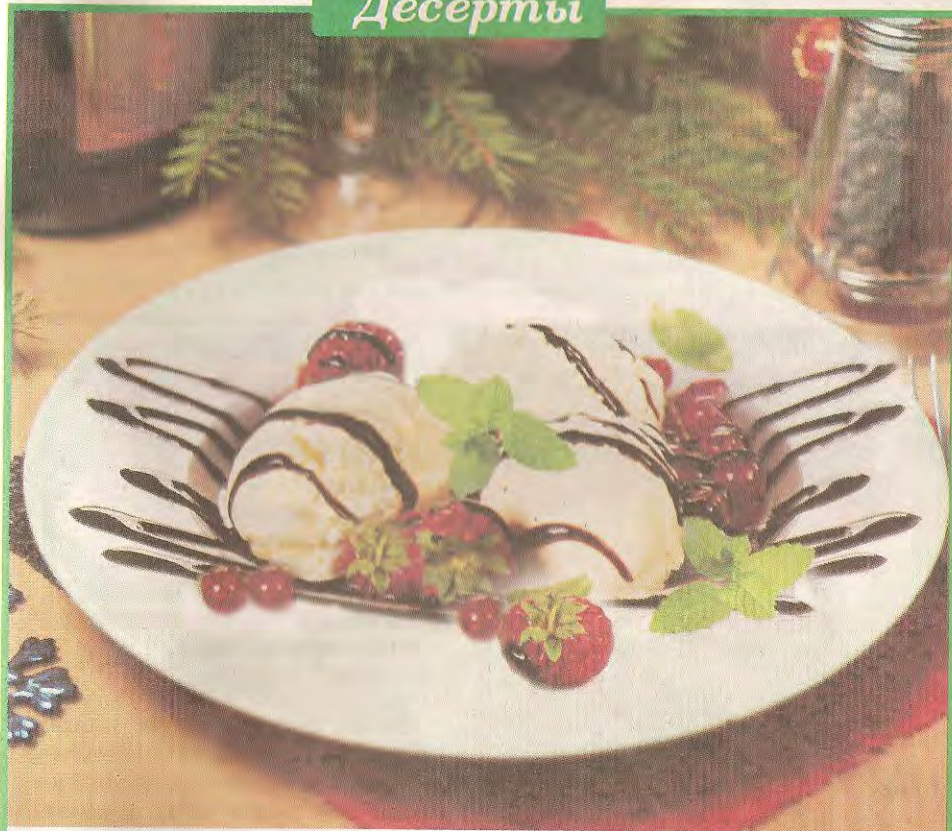
Геркулес залить горячим молоком, перемешать, поставить для набухания.

В охлажденную набухшую массу добавить муку, крахмал, яйцо, какао, сахар, творог и размягченный маргарин. Всю массу тщательно перемешать. Добавить соду, слегка взбить и вылить всю массу на смазанный противень. Готовое печенье разрезать горячим на противне, складывать горкой, посыпая сахарной пудрой.

Хлебникова Светлана,
г. Калининград



- Перед добавлением в тесто пищевую соду рекомендуется развести холодной водой или перемешать с мукой.
- Чтобы определить готовность бисквита, его прокалывают деревянной шпилькой в самом высоком месте: если шпилька сухая - изделие готово.

Десерты**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 6 яиц,
- 1 ст. сахарной пудры,
- 200 г молока,
- 20 г сливок,
- 2 ст. л. сахара,
- 1 ч. л. ванилина,
- соль.

«СНЕЖКИ НОВОГОДНИЕ»

Охлажденные белки взбиваем, чуть посолив, до загустения. Продолжая взбивать, добавляем сахарную пудру. Молоко, сливки, сахар вскипятить, добавить ванилин. Столовой ложкой берем взбитые белки, придаем с помощью второй ложки форму яйца, осторожно опускаем в кипящую молочную смесь и варим белки 2 мин., переворачивая вилочкой. Готовые «снежки» вынимаем шумовкой на сито. Молочную смесь процеживаем через марлю. Желтки растираем и тоненькой струйкой вливаем в горячую молочную смесь, при этом непрерывно помешиваем, чтобы не свернулась. Затем ставим на маленький огонь и варим, помешивая, не давая закипеть, до загустения. Выливаем смесь в красивую высокую посуду и даем застыть на холоде. Перед подачей «снежки» выкладываем на молочный крем и украшаем свежими или консервированными фруктами.

Можарова Полина, г. Новый Оскол

ИНГРЕДИЕНТЫ:

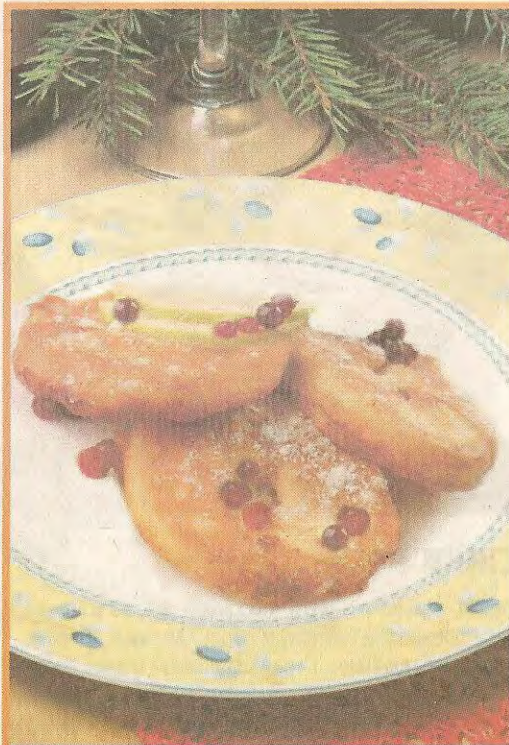
- 30 мл клюквенной водки,
- 30 мл «Амаретто» или орехового ликера,
- 75 мл клюквенного сока,
- 50 мл апельсинового сока,
- 50 г льда,
- ягоды клюквы.

КОКТЕЙЛЬ «НОВОГОДНЯЯ КЛЮКВА»

Лед размельчить в мельнице для колки льда или блендере. В шейкере смешать водку, ликер, клюквенный и апельсиновый соки.

В бокал для коктейля положить лед, сверху налить коктейль. Украсить ягодами клюквы.

Александрина Татьяна, г. Пермь

**ДЕСЕРТ****«ЯБЛОКИ ПОД СНЕГОМ»****ИНГРЕДИЕНТЫ:**

- 6 яблок,
- 1 ч. л. дрожжей,
- 125 мл теплого молока,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 50 г муки,
- 3 яйца,
- 50 г сахарной пудры,
- масло.

Яблоки разрезать поперек кольцами толщиной 1 см, удалить сердцевину. Дрожжи растворить в небольшом количестве теплой воды, сливочное масло растопить, яйца взбить.

Вымесить гладкое тесто из муки, дрожжей, молока, масла и яиц, половины сахара и половины сахарной пудры.

Оставшийся сахар и пудру смешать. Яблочные кругляши обсыпать сахарной смесью, окунуть в тесто и обжарить в сливочном масле до золотистого состояния.

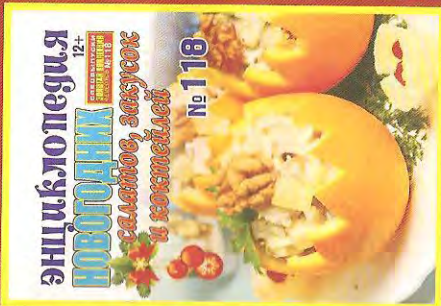
Выложить на бумажное полотенце, чтобы избавиться от лишнего жира. Перед подачей присыпать сахарной пудрой.

Понфилова Алиса,
г. Кирово-Чепецк



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

- Вместо сливочного масла для изготовления песочного теста можно использовать сливочный маргарин или топленое масло.



**СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ**

**ЖДИТЕ
В НОЯБРЕ
СПЕЦВЫПУСКИ
«ЗОЛОТОЙ
КОЛЛЕКЦИИ
РЕЦЕПТОВ»**

