

# СЕКРЕТЫ Кухни

Подписной индекс 98700

Толока

№ 12 (52) • Декабрь 2011 г.



## Палочки- выручалочки



С НОВЫМ ГОДОМ!

НОВОГОДНИЕ  
ЗАКУСКИ

ЛЮБИМЫЕ  
САЛАТЫ

АППЕТИТНАЯ  
РЫБКА

РОЖДЕСТ-  
ВЕНСКИЙ  
ПОСТ

КУХНЯ  
НАРОДОВ  
МИРА

ГОРЯЧИЕ  
НАПИТКИ

СЛАДКОЕЖКАМ



4 820108 320093

# Вышел новый номер!

**Толока**

# Домашние цветы

№ 12 (11). декабрь 2011. До встречи в 2012 году

**МОХ СФАГНУМ.**  
Чем он так хорош?

**КРОТОН**  
От черенка до дерева

**ВОЛЛЕМИЯ**  
Гостья из Южного полушария

**Аглаонема**

## ГАЗЕТА «ДОМАШНИЕ ЦВЕТЫ»

Практически в каждом доме живут эти удивительные растения — орхидеи, герань, фикусы, фиалки, декористы... Названия можно перечислять до бесконечности. Но часто многие просто не знают, что за каждым из них нужен особенный уход, который далеко не всегда сводится только к поливу. Как превратить вашу квартиру в благоухающий райский уголок, что предпринять, если вдруг растения заболели, каким образом размножать их — вы узнаете из газеты «Домашние цветы». Издание выходит ежемесячно! Спешите прочесть каждый выпуск!

## ДОМАШНИЕ ЦВЕТЫ № 12

### Цветок с обложки Аглаонема

### Личный опыт

Кальцеолярия из семян.  
Цимбалия — цветок из детских воспоминаний.  
Фиалки-малышки.  
Посади цветоточки —  
получи листочки.  
Цветы на кухне.  
Как сохранить бегонию.  
Оранжевое чудо — деревенька мандарина

### Декоративнолистные

Фатсия: очарование  
листьев.  
Циперус папирус

### Клуб цветочных почемучек

Гемантус белоцветковый  
Маниящий мир орхидей  
Превращения белоснежки.  
Красота в листвах

### Редкие растения

Барлерия

### Красивоцветущие

Каллы Элиста

### Цветочная экспертиза

Курдючные листочки фикуса  
Школа цветовода

### Кратко:

Кротон: от черенка

до дерева.

### Цветочные самоделки

Декорируем горшок

### Лунный календарь

цветовода. Январь 2012

## ЗДРАВСТВУЙТЕ!

**Н**аша многочисленная семья всегда относилась проходило к крабовыми палочками. До недавнего времени.

Составляли мы давеча с женой новогоднее меню. Решили, что заранее закупим необходимые продукты. Каждый разбрелся по магазину со своей частью списка. Я уже в очереди стоял, ждал, когда жена подойдет, смотрю — а у нее в тележке 5 пачек крабовых палочек! Я оторопел. Первый вопрос: «Зачем так много?» Оказывается, же на встретила свою давнюю приятельницу. Разговорились, кто что будет на новогодний стол близким и друзьям подавать. Тут-то знакомая и рассказала, что за чудо эти крабовые палочки и сколько разных блюд из них можно приготовить. Жена засорилась, свои какие-то идеи родились, вот и взяла сразу целую партию. Благо цена на продукт приемлемая. Но на этом наши приключения с крабовыми палочками не закончились.

Приходим домой, заходим на кухню, но, а там дочь с зятем что-то так углеждаются, что даже нас не заметили. Мы глянули, а у них на тарелках и яичница с крабовыми палочками, и горячие бутерброды с ними же, и даже суп! Выяснилось, что они тоже закупили этот простой, но очень вкусный

продукт. Мы не удержались и сели ужинать. Когда попробовал, сразу и навсегда стал фанатом крабовых палочек.

А тут еще на днях начали письма от читателей приходить с оригинальными рецептами блюд из чудо-палочек. Решил тему номера посвятить этому, кстати говоря, любимому в народе продукту.

Но это не все! Дорогие мои читатели, от всей души позвольте поздравить вас с наступающим Новым годом и Рождеством! Здоровья, хорошего настроения, удачи в делах и начинаниях, новых кулинарных идей и свершений. Чтобы друзья, родные и близкие радовали вас и были здоровы. Всех благ!

Мы в свою очередь постараемся и дальше баловать вас новыми темами, рецептами, историями и советами. Чтобы наши встречи продолжились в новом году, не забудьте в предпраздничной суете оформить подписку не только на мое издание, но и на другие. Какие? Ищите на стр. 27. До встречи на страницах издания!



Дорогие друзья! Я с удовольствием познакомлюсь с вашими друзьями, соседями, коллегами и родными. Для того, чтобы я выслал один из номеров газеты «Секреты кухни» вашему знакомому, заполните обратную сторону этого купона и пришлите мне вместе с подписанным конвертом по адресу:

**ИД «Толока», 01001, г. Киев,  
а/я 265-В, с пометкой «Михалыч».**



**П**ожалуй, нет универсальнее продукта, чем крабовые палочки. Легко хранить, легко готовить. Они меня всегда выручают, когда неожиданно приходят гости. Несколько минут – и оригинальная закуска готова! А рецепты можно подсмотреть далее на страничках.

Многие любят фаршированные крабовые палочки. Закуска готовится быстро, а с какой начинкой подать – зависит от фантазии хозяюшки. Хочу предложить свои, может, кому-то понравятся.

## 5 начинок для крабовых палочек

\* Любая рыбная консерва в масле + измельченные лук и вареные яйца + майонез.

- \* Отварное мясо + измельченные маринованные грибы и лук (уже нафаршированные палочки обмакнуть в кляр, приготовленный по любому рецепту, и обжарить с двух сторон на растительном масле).
- \* Натертый на средней терке сыр + измельченная отварная морковь и чеснок + майонез.
- \* Тонкий ломтик маринованного или свежего огурца + ломтик яблока, смазать майонезом.
- \* Шпроты + кусочки оливок (или свежего огурца) + майонез.

Светлана ДОБРОВОЛЬСКАЯ,  
г. Борисов

## Заливное «Оригинальное»

Крабовые палочки, сливочный сыр, желатин, готовый куриный (рыбный) бульон, лимон, зелень (количество компонентов произвольное).

Развернуть крабовые палочки, промазать сыром, свернуть. Растворить желатин (следуя инструкции на упаковке), когда набухнет, ввести в бульон, процедить. Подготовленные палочки выложить в форму, положить ломтик лимона, веточку зелени, залить бульоном. Дать застыть. Перед подачей нарезать порционно.

Татьяна ТЕРЕХОВА, с. Дракино Воронежской обл.

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_ Отчество \_\_\_\_\_

Индекс \_\_\_\_\_ Адрес \_\_\_\_\_



## «По-новому»

250 г крабовых палочек, 3 маринованных помидора, свежий огурец, 2-3 отварные моркови, филовская луковица, пучок зеленого лука, соль, майонез – по вкусу.

Помидоры, палочки и морковь мелко нарезать, зелень измельчить. На крупной терке натереть огурец, луковицу измельчить. Подготовленные продукты смешать. Подготовленные продукты смешать, посолить, заправить майонезом.

Юрий ТРУШКИН,  
п. Октябрьский Рязанской обл.

## «Су-ри-ми-фа-соль»

100 г крабовых палочек, по 200 г лука и моркови, 100 г маринованного в лимонном соке измельченного фиолетового лука, банка консервированной фасоли, пачка любых ржаных сухариков, постный майонез.

Лук и морковь натереть на терке, обжарить на растительном масле, откинуть на дуршлаг. Палочки мелко нарезать, с фасоли слить жидкость,

добавить сухарики, маринованный лук, все смешать с майонезом. Через полчаса, когда сухарики размокнут, салат готов.

Татьяна БЕЛОКОБЫЛЬСКАЯ, с. Еловатка Саратовской обл.

## Бутерброды «Скорые»

Батон белого хлеба, по 200 г сыра и крабовых палочек, луковица, майонез.

Палочки нарезать кружочками, лук измельчить. Сыр натереть на крупной терке. Батон нарезать ломтиками, смазать майонезом с одной стороны, сверху посыпать луком, крабовыми палочками, сыром. Выложить бутерброды на противень, запекать в духовке (или микроволновке) до расплавления сыра.

**Мой совет:** вместо лука можно добавить пропущенный через чесночницу чеснок.

Анна ВОЛЮДКЕВИЧ, г. Витебск

## «Боярский двор»

По 100 г консервированной кукурузы, крабовых палочек и отварного мяса, 4 варенных яйца, 2 свежих огурца, соль, майонез – по вкусу.

Мясо и яйца измельчить, добавить кукурузу, перемешать. Добавить палочки и огурцы, нарезанные кубиками. Посолить, заправить майонезом.

Лариса ТАРАН, г. Купянск

**Впереди вас ждет еще больше оригинальных и очень вкусных блюд по рецептам наших читателей. Я уже чувствую аромат запеченной рыбки с крабовыми палочками и маленьких маффинов с золотистой корочкой. Не могу удержаться, бегу скорее снимать пробу, а вы перелистывайте страницу из поминайтесь рецепты!**



## «На морском дне»

200 г крабовых палочек, 150 г сыра, зубчик чеснока, 2 яйца, 3 ст. л. муки, растительное масло.

На мелкой терке натереть сыр, чеснок и крабовые палочки. Вбить яйца, хорошо перемешать. Из полученного фарша сформовать биточки, обвалять в муке, обжарить на масле с двух сторон до золотистого цвета. Подавать горячими.

Татьяна ЯНКОВИЧ,  
г. Лиховищи

## Рыба «Пиратка»

350 г филе хека, 250 г крабовых палочек, луковица, зубчик чеснока, майонез, соль, черный перец, любые пряности — по вкусу.

Филе рыбы посолить, посыпать пряностями, переложить на фольгу. Сверху и со всех сторон выложить палочки, добавить измельченный чеснок и нарезанный кольцами лук. Еще раз посолить, поперчить, залить майонезом. Рыбу плотно упаковать, выложить на противень. Запекать в духовке 20–25 мин.

Светлана ВЕРГЕЙЧИК, г. Минск

**Люблю фаршировать тонкие блинчики начинкой из крабовых палочек. Нарезаю их небольшими кубиками, лук и вареные яйца измельчаю, добавляю немного сыра, натертого на средней терке. Подготовленные продукты обжариваю на растительном масле. Вкусно и сытно!**

Наталья ЛЯШКО, г. Запорожье

## «Для Михалыча»

Крабовые палочки, панировочные сухари, лук, морковь, яйца, молоко, соль, черный перец (количество компонентов произвольное).

В блендере (или на мелкой терке) измельчить крабовые палочки. Лук мелко нарезать, морковь натереть на средней терке. Подготовленные продукты смешать, влить молоко, вбить яйцо, посолить, поперчить. Добавить сухари, хорошо перемешать. Сформовать небольшие котлеты, обвалять в сухарях, обжарить на **растительном масле** с двух сторон.

Светлана МАРХАСИНА, г. Выборг

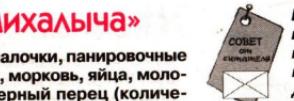
## Маффины

### «На завтрак»

200 г муки, 4 яйца, 7 ст. л. растительного масла, 1,5 ст. молока, 1 ч. л. разрыхлителя для теста, 250 г крабовых палочек, 5–6 шт. моркови, 100–150 г сыра, соль, черный перец — по вкусу.

Морковь и сыр натереть на крупной терке. Крабовые палочки измельчить. Муку смешать с разрыхлителем, вбить яйца, влить молоко и масло. Посолить, поперчить, хорошо перемешать (тесто должно получиться довольно жидким). Добавить морковь, сыр и крабовые палочки, еще раз перемешать. Разложить в небольшие формочки для кексов, смазанные маслом. Выпекать в духовке при 180 град. 30–35 мин.

Лариса ПАРХОМЧУК, г. Киев



**Всегда обращаю внимание при выборе крабовых палочек на их внешний вид. Они должны выглядеть аккуратно и быть упругими. Если вижу, что палочки переморожены или сильно сухие, не покупаю (они просто перемораживались несколько раз).**

Наталья НОВОСЕЛЬЦЕВА, г. Чехов

**Мои домочадцы — большие любители рыбных блюд с изюминкой. Вот и выискиваю для них рецепты с «секретом». Одно из самых любимых быстро готовится и недорогое.**

## «Рыбное трио»

0,5 кг филе морской рыбы, по 100 г крабовых палочек и колбасного сыра, сок лимона, 2 яйца, мука, соль, черный перец — по вкусу, растительное масло.

## «Коралловый цветок»

Крабовые палочки, икорное масло, белый хлеб, зелень петрушки или укропа, майонез (количество компонентов произвольное).

Батон нарезать ломтиками, смазать майонезом. На мелкой терке натереть часть палочек, выложить на хлеб. Украсить бутерброд: оставшиеся палочки нарезать кружочками, разложить их в виде цветка, в центр положить икорное масло, стебель сделать из зелени.

Алла ПОФАЛОВА,  
г. Рубцовск

**Перед тем, как добавлять крабовые палочки в салат, я их мариную. Лимонный сок смешиваю с любыми пряностями и измельченным чесноком. Опускаю в смесь палочки, оставляю на 20–30 мин.**

Марина ВИДАКОВА,  
г. Новомосковск





## «Снежные бабы»

Банка консервов печень трески, лук, 4 вареных яйца, 150 г сыра, сливочное масло, морковь, сваренная до полуготовности, свежий помидор, зелень укропа, бутоны гвоздики, соль — по вкусу.

Печень трески (без масла) размять вилкой вместе с измельченными яйцами, добавить масло, мелко нарезанный лук, посолить, хорошо перемешать. Из готовой массы сформовать небольшие шарики, обвалять их в натертом на средней терке сыре. Поставить в холодильник на 2-3 часа. Перед подачей на стол сколоть три шарика вместе зубочисткой. На верхний надеть «шапочку» из кусочка помидора, глаза — бутоны гвоздики, рот и нос — из моркови. Украсить укропом.

Нинель КАЛИСЕЦКАЯ, г. Светлогорск

## «Поленца»

500 г ветчины, по 100 г сливочного масла и сыра, сметана, любая зелень.

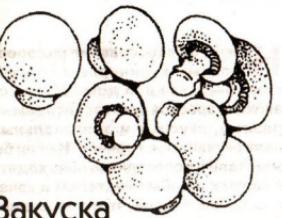
Ветчину нарезать тонкими ломтиками, придать с помощью ножа им прямоугольную форму. Оставшиеся кусочки пропустить через мясорубку, соединить с сыром, натертым на средней терке, размягченным маслом и сметаной, перемешать. Готовую начинку выложить на ветчину, можно добавить оливку, свернуть рулетиком, сколоть шпажкой (зубочисткой). Выложить поленца на блюдо, украсить зеленью.

**Мой совет:** можно для таких рулетиков приготовить такую начинку: плавленые сырки и вареные яйца натереть на мелкой терке, добавить чеснок, прощущенный через чесночницу, заправить майонезом.

Тамара АЛЕКСИЧ,  
д. Пуховичи Брестской обл.



Оксана СЕМЕНОВА,  
г. Гомель



СОВЕТ  
ПРИГОТОВЬ

Составляя список новогодних закусок, не забудьте про... канапе (на шпажках или без них). Их еще называют мини-булгурбарами, или бутербродами на один укус. Вариантов превеликое множество. Самые самые, на мой взгляд, предлагаю попробовать.

## Закуска «Праздничная»

Куриная грудка, банка консервированных резанных шампиньонов, сыр, соль, майонез, растительное масло (количество компонентов произвольное).

Грудку нарезать тонкими ломтиками, посолить. Шампиньоны откинуть на дуршлаг. Мясо выложить на смазанный маслом противень, сверху — грибы, натертый на крупной терке сыр, смазать майонезом. Запекать в духовке при 180 град. 20-25 мин.

Юлия МЕДВЕДЕВА, г. Велиж



Вместо хлеба для канапе можно использовать готовое слоеное тесто. Раскатайте его в тонкий пласт (если это необходимо), нарежьте небольшими квадратами (можно использовать для этого формочки для печенья). Выпекайте в духовке до золотистого цвета. Еще горячими обязательно смажьте «заготовки» растопленным сливочным маслом. Впрок их лучше не готовить: станут сухими.

Виктория ЗАСЕНКОВА,  
г. Осиёвичи

## 5 вкусных идей

\* Филе соленой (или копченой) сельди нарезать маленькими кубиками, смешать с нарубленными вареными яйцами, готовой горчицей, растительным маслом и мелко нарезанным зеленым луком. Готовую начинку выложить на небольшой кусочек поджаренного хлеба.

\* Ломтик белого хлеба смазать сырным маслом (сыр нарезать на средней терке, смешать с размягченным сливочным маслом), положить кружок помидора или маринованного (свежего) огурца. По желанию украсить зеленью.

\* Ломтик хлеба смазать сливочным маслом, сверху положить по кусочку ветчины, сыра, кольцо ананаса и маслину (без косточки). Запечь в духовке (микроволновке).

\* Сыр, консервированный ананас нарезать маленькими кубиками. Нанизать на красивые шпажки (зубочистки), чередуя сыр, ананас и вишни (без косточек, замороженные или консервированные).

\* Сыр, маринованный огурец, чеснок натереть на средней терке, заправить сметаной (майонезом). На ломтик ветчины положить готовую начинку, свернуть рулетом, сколоть шпажкой (зубочисткой). Подавать на ломтике хлеба.



**Н**овый год я бы сравнил со своеобразным кулинарным конкурсом. Ведь каждая домовитая хозяйка старается приготовить самые разные, вкусные и оригинальные салаты, закуски, горячее. И если мы стали в новогоднюю ночь ходить в гости к нашим читателям в качестве жюри, уверен, что поправились бы на 10-15 кг, не меньше! Чтобы ваши гости остались сытыми и довольными, делись с вами отобранными рецептами новогодних салатов.

## «Оригинальный кальмар»

Отварные кальмары, замороженная стручковая фасоль, лук, морская капуста, соль, черный перец, растительное масло (количество компонентов произвольное).

Лук нарезать полукольцами, обжарить на масле. В подсоленной воде отварить фасоль, откинуть на дуршлаг. Кальмаров нарезать соломкой, смешать с луком и фасолью, еще немного потомить на малом огне, посолить, поперчить. Дать остыть, добавить нарезанную морскую капусту, перемешать.

Сергей КОРНИЛОВ,  
г. Димитровград



## «Шапка Мономаха»

3-4 вареные свеклы, 2 крупные моркови, по 100 г сыра, ядер грецких орехов и чернослива, 2 зубчика чеснока, 250 г майонеза, растительное масло, соль.

Салат выложить слоями: натертый на крупной терке сыр, смазанный майонезом с измельченным чесноком. Натертая на крупной терке морковь, спассерованная на масле. Смесь из натертой на крупной терке свеклы, нарезанного чернослива (предварительно обдать кипятком) и небольшого количества измельченных орехов, посолить. Сверху густо смазать оставшимся майонезом. Украсить измельченными орехами.

Зинаида КОРОЛЕВА, г. Гродно



## Майонез «Простой»

0,5 л кипяченой холодной воды, 200 г муки, яйцо, 5-6 ст.л. растительного масла, 1 ст.л. соли, 1,5 ст.л. сахара, 2 ч.л. готовой горчицы, 3 ст.л. 9%-ного уксуса.

Муку хорошо взбить с водой, всыпать соль, сахар. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до кипения. Дать время остыть, еще раз взбить миксером. Добавить яйцо, горчицу, уксус, масло, хорошо перемешать. Если майонез получается густым, влить еще кипяченой холодной воды.

Ольга КИРКОВЕЦ,  
д. Галево Брестской обл.

## «Снегурочка»

На большое блюдо выложить слоями: отварной рис, мелко нарезанный вареный картофель, нарубленную салому в масле, отварных и нарезанных небольшими кубиками кальмаров, измельченный лук (выдержаненный час в 9%-ном уксусе), залить майонезом.

Ольга БЕДНЯКОВА,  
с. Зяличи Холм Ярославской обл.

## «Южный»

Грудка бройлерной курицы, 1 ст. ядер грецких орехов, 250 г консервированных ананасов, майонез, соль — по вкусу.

Грудку отварить до готовности, опустив в подсоленный кипяток. Орехи измельчить (это нетрудно сделать, подсушив их на сковороде или в духовке, а затем прократав скалкой). Готовую грудку тонко нарезать поперек волокон, в этом случае ломтики сами распадаются на кусочки. Измельченную куриную смешать с майонезом, половину выложить тонким слоем на блюдо, обильно посыпать орехами, положить кусочки ананаса. Слои повторить, выложив сверху красиво ананас. Майонез для этого салата нужно брать густой и хорошего качества.

Елена ЛОГУНОВА,  
г. Жабинка

## «Шашлычный»

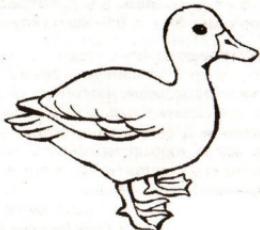
Свинину нарезать небольшими кусочками, замариновать по любимому рецепту. Затем обжарить на растительном масле. В салатник выложить слоями мясо, ошпаренный кипятком, нарезанный полукольцами лук, нарезтую свежую морковь, майонез.

Я бы в этот салатик добавил уже готовую маринованную морковь по-корейски. Вкуснотища!

Елена ЗАЙЦЕВА, с. Чесма Челябинской обл.

Еще больше оригинальных и очень вкусных новогодних салатов ищите на страницах издания «Наша кухня».

**Ч**тобы не терзаться сомнениями, что приготовить в праздничную ночь на горячее, рекомендую вам обратиться к рецептам наших читателей. Отмечу, что и про птицу я не забыл. В одной умной книге прочитал, что фаршированную утку (гуся, индейку) традиционно подают в Англии, Франции и Ирландии. Попробуем и мы ее приготовить!



## Утка «Сударушка»

Утка, 100-200 г шпика, 5 луковиц, 1 ст. л. водки, 1,5 ст. л. соевого соуса, 4 ч. л. измельченного сухого укропа, 0,5 ч. л. молотого красного перца.

Подготовленную утку помыть, натереть солью и перцем, сбрзнуть водкой, оставить на ночь мариновать.

Затем птицу помыть холодной водой. Шпик нарезать тонкими ломтиками, лук — полукольцами, смешать, посолить, добавить укроп. Плотно начинить утку подготовленной начинкой, положить в утятницу, налить 1/2 ст. воды, поставить в духовку на 1,5 часа (крышкой не закрывать!). Томить на небольшом огне до готовности. Птицу можно украсить маринованными овощами.

Нина КАЛИСЦКАЯ, г. Светлогорск

Еще утку можно нафаршировать квашеной капустой. Она хорошо поглощает жир и запах птицы.



Для утки готовлю такой фарш: маринованные грибы и лук мелко нарезаю, обжариваю на растительном масле. Вермишель быстрого приготовления (со вкусом грибов или курицы) заливаю кипятком, откidyваю на дуршлаг. Смешиваю с луком и грибами, солю, перчу. Блюдо яйца, перемешиваю.

Антонина ПАНКОВИЧ,  
г. Орша

## Свинина «Новогодняя»

400 г свинины, 100 г шампиньонов, 2-3 луковицы, 100-150 г сыра, соль, любые пряности — по вкусу, растительное масло.

Свинину промыть, обсушить. Отбить, посолить, посыпать пряностями. Обжарить с двух сторон на масле до золотисто-коричневой корочки.

Грибы и лук мелко нарезать, обжарить на масле. Полученную смесь выложить на обжаренный кусок свинины. Сверху — тонко нарезанный сыр. Переложить мясо в огнеупорную форму, по желанию полить майонезом или сметаной. Запекать в разогретой до 200 град. духовке 15 мин.

Валентина ВЕТРОВА,  
д. Шерекино Курской обл.

## «Серебряные пальчики»

Свиную вырезку нарезать плоскими ломтями, посолить, поперчить, смазать кашецией из пропущенного через чесночницу чеснока. Хорошо отбить и оставить в прохладном месте для пропитки.

Для начинки пропустить через мясорубку замоченные сущеные грибы, смешать с измельченным луком и обжарить на растительном масле. Посолить, поперчить.

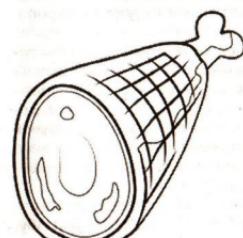
Отдельно пропустить через мясорубку свежее сало с луком.

Ломтики мяса смазать сначала салом с луком, положить равномерный слой грибов, посыпать натертым на крупной терке сыром и свернуть рулетиками. Каждый завернуть в фольгу. Сложить в кастрюлю, влить немного воды (чтобы на 1-1,5 см закрывала дно) и тушить на малом огне 40 мин.

«Пальчики» можно и в духовке запекать, но, на мой взгляд, тушеные вкуснее и сочнее.

Тереса ПАЦКЕВИЧ, г. Лида

## Окорочка с яблоками



1 кг окорочек разрезать по суставам, обжарить на растительном масле, посыпать 0,5 ч. л. черного молотого перца и таким же количеством перца душистого, влить 1 ст. кипятка, посолить по вкусу, тушить 30 мин. Измельчить головку чеснока, посыпать мясо. Окорочка перевернуть, сверху выложить дольки яблока. Еще раз посолить, поперчить. Накрыть крышкой и тушить 20 мин. Окорочка получаются вкусными и сочными.

Лидия ДРУЖИНА,  
п/о Заслоново Витебской обл.

## «Микс»

500 г свинины, 2 киви, 100-150 г сыра, 150 г майонеза, соль, черный перец — по вкусу, растительное масло.

Мясо нарезать кусками толщиной 1,5-2 см, слегка отбить, посолить, поперчить, выложить в форму, смазанную маслом. На него выложить очищенные и нарезанные кружочками киви, полить майонезом, посыпать натертым на крупной терке сыром. Запекать в духовке при 180 град. 30-40 мин.

Юлия КИРИЕВСКАЯ,  
г. Кобрин



Свинину хорошо запекать с черносливом. Сложими выкладывают на отбитые куски мяса измельченные грибы и лук, нарезанный соломкой чернослив, сверху посыпаю натертым на средней терке сыром.

Вкусно!  
Екатерина ХОЛОД,  
г. Минск



**Р**ыба на столе — к достатку в доме. Поэтому обязательно на новогодний стол поставьте рыбное блюдо: заливное, закуску или горячее. В нашей семье все любят запеченного карпа или толстолобика с овощами и пряностями. Такое блюдо, как уверяют японские астрологи, привлекает удачу в делах.

## Сельдь «По-балатонски»

1 кг соленого филе сельди, 250 г майонеза, 100 г сметаны, 1/2 банки (250 г) консервированного горошка, 100 г белого сухого вина, готовая горчица, соль, сахар — по вкусу.

Филе сельди смазать горчицей, свернуть рулетиками, выложить в селедочницу. Майонез смешать со сметаной, вином и горошком, добавить соль, сахар. Готовым соусом залить сельдь, украсить по желанию.

Василий ВАСИЛЬКОВ,  
д. Смальца Могилевской обл.

Рыбы по весу должно быть примерно в 8 раз больше, чем овощей.

Мария СОРОКУН, г. Брест

Свекровь научила меня готовить блюдо

## «Царская»

Филе любой крупной рыбы посолить, поперчить по вкусу, сбрызнуть соком лимона, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа, оставить на 10-20 мин. мариноваться.

На разогретой сковороде на **растительном масле** спассеровать измельченную **луковичицу** и очищенную **морковь**, нарубленную на крупной терке, добавить нарезанные **томат** и **стручок сладкого перца** (желтого или красного цвета, можно использовать замороженную овощную смесь).

На сковороду или в форму для запекания выложить маринованную рыбу, сверху — пассерованные овощи, полить все **майонезом** и посыпать нарубленным **сыром**. Запекать в духовке до готовности.

Рыбы по весу должно быть примерно в 8 раз больше, чем овощей.

Ирина КОЛОСОВА, г. Брест

## «Дуэт»

2 свежемороженые сельди смазать внутри и снаружи лимонным соком. Приготовить начинку: 2 яйца отварить и мелко нарубить, добавить **плавленый сыр**, нарубить на мелкой терке, готовую **горчицу**. В брюшко положить начинку и зашить. Параллельно хребту сделать 2 надреза и тоже начинить. Сбрызнуть лимонным соком, украсить **майонезом** и запечь в духовке.

Людмила ВАЩЕНКО, г. Харьков

## Заливное «Все к столу»

В небольшом количестве **подсоленной** воды отварить 2 **крупные** рыбы (например, скумбрия). Дать остыть, выбрать кости, разобрать рыбу на небольшие кусочки.

4 ч.л. **желатина** залить 1 ст. холодной кипяченой воды и, когда он набухнет, влить в **рыбный бульон**. Довести до кипения. В подготовленные формочки (пиалы) уложить рыбу, ломтики лимона, **клевер**. Залить бульоном, дать застыть.

Маргарита ЕФИМОВА,  
г. Балашиха

Такой соус подойдет к любому рыбному блюду.

## Соус «Пикантный»

2 ст. рыбного бульона, 2 ст.л. сливочного масла, 1 ст.л. муки, 1/4 средней луковицы, 1 ч.л. мелко нарезанного корня петрушек, черный перец горошком, лавровый лист, соль — по вкусу.

Муку обжарить на сухой сковороде, влить, помешивая, бульон. Добавить измельченный лук, петрушку, масло, туширь при малом кипении 30-35 мин. В конце готовки положить лавровый лист, посолить, перечить.

Готовый соус процедить (лавровый лист и перец убрать), овощи протереть через сито, соединить с соусом, перемешать.

Ольга ЮРКЕВИЧ,  
г. Лихославль

Хотите еще больше рецептов?  
Читайте «Нашу кухню».

## Рыба под сметаной

Филе любой рыбы нарезать кусочками, плотно уложить на сковороду, смазанную **растительным маслом**. Сверху выложить слой нарубкой на крупной терке **моркови** и измельченного **лука**. Залить **сметаной** (очень густую сметану развести молоком), туширь на малом огне 30-40 мин.

Ирина ХВОСТИШКОВА, с. Красная Слободка Орловской обл.

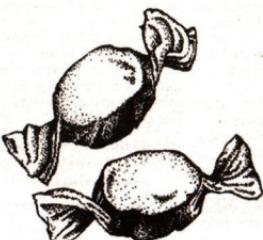


**Н**е так давно разглядывали мы с Машенькой семейный фотоальбом. Случайно нашли фотокарточки, где я в костюмчике зайчика вместе с родителями и родственниками дома встречал Новый год. Внимательная Машенька заметила, что на елке среди стеклянных шаров и яркой мишуры развесено миниатюрное пекарни, пряники, конфеты, мандаринки. Ее восторгу не было предела. Мы решили обязательно одеть свою елку только в съедобную одежду.

## Вариант первый Конфеты

Этот сладкий продукт — самое простое, доступное и яркое украшение. Все, конечно же, зависит от упаковки. Страйтесь выбрать самую разноцветную и шуршащую. Из конфет можно сделать гирлянду на елку, скрепив их скрепками или сшив нитками. Еще проще: из красивой нитки или ленты сделать петельку на одном конце упаковки конфеты и повесить сладкое украшение на елку.

Татьяна ЛОБАЧЕВА, дизайнер,  
г. Воронеж



**Мы лепим такие игрушки уже не первый год. Мои дети просто в восторге! Готовые изделия развесиваем на елке.**

## Вариант второй Марципан

**По 100 г сахара и измельченного миндаля, 2 ч. л. лимонного сока, яичный белок, пшеничные красители.**

Смешать сахар и миндаль. Отдельно взбить белок, добавить лимонный сок. Затем ввести половину взбитой смеси в миску с сахаром и миндалем, хорошо перемешать. Постепенно влить оставшуюся белковую смесь до получения плотной консистенции (марципановая масса должна получиться плотной, однородной и легко лепиться).

Для придания марципану цвета достаточно покатать нужное количество в пищевом красителе.

Наталья ЛЯЩКО, г. Запорожье

## Вариант третий

## Яркие цитрусовые и ореховые нотки

Мандарины, грецкие орехи и маленькие шоколадки станут изюминкой вашей елочки. Фрукты наполнят комнату сказочными ароматами. Орехи можно обернуть разноцветной фольгой или красивой тонкой тканью.

Из небольших апельсинов (мандаринов) можно сделать ароматные шарики. Единственное условие — на это необходимо 3-4 недели. Апельсин (мандарин) вымыть, обсушить, толстой иглой нанести по всей поверхности фрукта симметричный узор. В полученные отверстия вставить бутоны гвоздики. В полиэтиленовый пакет всыпать по 1 ч. л. фиалкового корня (можно найти в аптеке, он помогает сохранить цитрусовый аромат надолго) и молотой корицы. В него положить апельсин (мандарин), хорошо потрясти. Переложить в корзинку (блюдо), застеленную фольгой. Оставить на 3-4 недели, чтобы апельсин (мандарин) высих и затвердел. Периодически фрукт необходимо переворачивать. Затем обвязать ароматные шарики красивыми лентами, повесить на елку или подарить друзьям.

Елена КОРОЛЕВА,  
г. Киев

**Печенье и пряники — вариант четвертый**

## «Цветные звезды»

250 г меда, 2,5 ст. муки, 6-7 ст.л. сахара, яйцо, 100 г сливочного масла (маргарина), 2 ч.л. разрыхлителя для теста, по 1 чл. молотых корицы и мускатного ореха.

Для украшения: яичный белок, 5-6 ст.л. просеянной сахарной пудры, пищевые красители.

Мед, сахар, размягченное масло (маргарин) и пряности смешать, поставить на малый огонь, постоянно помешивать. Муку и разрыхлитель всыпать в миску, добавить слегка охлажденную медовую массу. Вбить яйцо, замесить тесто. Поставить на ночь в холодильник. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, вырезать формочками фигуры. Пряники выложить на смазанный растительным маслом противень, выпекать 15 мин. Дать остыв. Белок и сахарную пудру взбить в пену. Разделить на части, в каждую добавить краситель. Пряники украсить глазурью.

Аида ПОГОСЯН,  
д. Тишовка Могилевской обл.

«Нет плохой погоды, а есть плохая одежда», — говорят англичане. С ними трудно спорить, ведь пережить зиму куда легче в уютных вязаных вещах. Женственные шали, стильные кардиганы, удобные жилеты, объемные свитера, шарфики и шапки дарят желанное тепло и комфорт, помогают выглядеть стильно и элегантно в любой ситуации. А экономично пополнить зимний гардероб своими руками вам поможет декабрьский выпуск журнала «Вяжем на зиму обновки». Уже в продаже.



# Здравствуй, Дракон!

**2012 год по восточному календарю — год Черного (Водяного) Дракона.**

Если вы родились в год Черного Дракона, ваш персональный символ — гребень волны.

В этот год Дракон символизирует мощь воды и такие ее качества, как настойчивость и творческое начало, чувствительность и страсть. Эти качества обогащают Черного Дракона, позволяют ему жить полноценной жизнью и заботиться не только о себе, но и воспитывать других.

Считается, что человека, родившегося в год Дракона, благословляют непосредственно высшие небесные силы. Вот почему в год Дракона рождаестесь в Китае увеличивается. У Дракона сильная карма для того, чтобы руководить и преуспевать. Трудность и ответственность для него существуют в том, что его жизненный путь весьма интенсивен. Для Дракона не существует случайных событий, случайной дружбы. Любое взаимодействие с окружением — это продолжение кармы прошлых жизней, и решить возникшие проблемы необходимо именно сейчас — в этой жизни.

В годы Дракона родились такие известные исторические личности, как Жанна д'Арк, Бернард Шоу, Зигмунд Фрейд, Жан-Жак Руссо, Иммануил Кант, Фридрих Ницше.



## Как встречать год Дракона?

Дракон — мифическое животное. Он создан в блестящей чешуе и олицетворяет головокружительную силу и безраздельное могущество.

Во времена празднования Нового года во всех странах Востока по улицам носят бумажных драконов. Не будем полностью уподобляться традициям Востока, но этот год желательно встретить весело, непринужденно и в большой компании.

Отправляясь в гости, не стесняйтесь в выдумках по поводу одежды, а если есть возможность и это будет к месту — пригойдитесь и карнавальный костюм.

**Любимые цвета Дракона — красный, черный, желтый.**

**Камень — алмаз.**

**Лучший цветок Дракона — лотос** — вполне заменит величественный **тиольпан**, который вы можете вырастить в домашних условиях к Новому году. О том, как это сделать, читайте в газете «Цветок» № 21 и № 23.



## Праздничный стол

Должен быть изобиленным, разнообразным и оформлен с большой выдумкой. Подойдут экзотические блюда и экзотические напитки, но привычными для вашего региона блюдами пренебрегать не стоит. В качестве обязательного блюда приготовьте что-нибудь из тыквы. Даже если это будет эстетически оформленные ломтики тыквы, залитые лимонным соком и медом. Они принесут дух Дракона в ваше застолье. Главное при встрече Нового года — веселье, викторины, конкурсы, шуточные соревнования и другие развлечения.

## Что нам сулит год Дракона?

Год Дракона — это могущественный период для воплощения в жизнь амбиций и дерзаний. Неукротимый дух Дракона все раздувает до предельных размеров. Люди наполнены энергией, но нужно быть очень внимательными. Чрезмерный оптимизм и переоценка собственных сил в этот взрывоопасный год могут принести и негативный результат.

Дракон презирает нерешительных и скучных. Он привык получать все или ничего; он заставляет мыслить и широко действовать без разумных предостережений. В этот год бизнес процветает, тратить и планировать можно с большим размахом. Году Дракона свойственно благословлять, а когда наступает время подвести итоги и проанализировать ошиб-

ки, он бесследно исчезает. У восточных народов этот год благоприятен для свадеб и рождения детей.

Год Дракона отличается многочисленными сюрпризами, а в глобальном масштабе назлектикованная атмосфера, созданная Драконом, отразится на всех людях. Возможны гневные вспышки в политике и бунты против ограничений. В природ-

ном плане можно ожидать экстремальных изменений на Земле: землетрясений, извержений вулканов, ураганов, сейсмических волн. Наложит свой отпечаток и мужская энергия Черного Дракона, символизирующаяся волной, которая может смыть даже очень устойчивые диктаторские режимы или создать новые.

**Валерий МАТВЕЕВ, астролог**





Это блюдо можно подать как рассыпчатую кашу или как горячее первое. Зависит от количества воды, которое добавите.

## Горох с овощами

1 ст. сущеного гороха, 2 ст. воды, морковь, луковица, 2 ст. л. растительного масла, соль, молотый кориандр — по вкусу.

Горох замочить в воде на 6–8 часов. Промыть, залить новой водой (1:2), поставить на огонь, довести до кипения, накрыть крышкой. Морковь натереть на средней терке, добавить в кипящий горох.

В середине варки посолить, добавить измельченный лук, варить 30–35 мин. За пару минут до готовности добавить кориандр и масло.

Ирина КОЛЕНКЕВИЧ,  
г. Бобруйск

## Борщ «Зимний»

1 ст. квашеной капусты, 5–6 сушеных белых грибов, 3 небольшие свеклы, морковь, луковица, корень петрушки, 1 ст. л. муки, 3 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. томатной пасты, лавровый лист, черный перец, соль — по вкусу.

Грибы промыть и замочить в воде на 2 часа. Затем отварить (бульон не выливать!), откинуть на дуршлаг. Лук и корень петрушки измельчить, морковь и свеклу натереть на средней терке. Подготовленные овощи смешать, добавив капусту, обжарить на масле, ввести муку. Овощную заправку залить грибным бульоном, добавить пасту, лавровый лист, посолить, поперчить, перемешать. Положить нарезанные соломкой обжаренные на масле грибы. Томить на малом огне 30–35 мин. Подавать с измельченной зеленью.

Валентина ШИЛЮ,  
г. Стародуб



Во время поста не забываю о таких овощах, как капуста, редька, топинамбур, морковь. Из них готовлю овощные салаты. Все просто: капусту нашинковать, очищенные редьку, топинамбур и морковь натереть на средней терке. Овощи смешать, посолить, заправить растительным маслом.

Любовь ИСЕЛЕНИС, г. Гродно

## Пирожки «Находка»

1,5 л воды, 2 ст. л. сахара, 4 ст. муки, 50 г прессованных дрожжей, 0,5 ст. растительного масла, соль — по вкусу.

Дрожжи залить теплой водой, добавить сахар, хорошо размешать. Поставить в теплое место. Затем всыпать 3 ст. л. муки, еще раз перемешать. Добавить оставшуюся муку, соль, масло, замесить тесто (оно должно получиться плотным и упругим). Дать время тесту подняться. От него отрывать небольшие кусочки, формовать пирожки. Выкладывать их на противень, смазанный маслом, выпекать до готовности. Получается 19 пирожков.

Лариса ЖУРАЛЕВА,  
п. Муромский Владимирской обл.



## Фасоль в горшочке

1 ст. фасоли, 4–5 луковиц, 5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. сои, 1/4 ч. л. черного перца, соевый соус.

Фасоль замочить на ночь, отварить. Нарезать кольцами лук, обжарить на масле, посолить, поперчить. Уложить в горшочек слоями лук и фасоль, полить маслом, соевым соусом, залить водой, в которой варилаась фасоль (1/4 горшочка). Запекать в духовке 20 мин.

Елена МАРТЬЯНОВА, г. Сафоново

## Голубцы «Экзотик»

600 г капусты, 4 кислых яблока, по 2 ст. л. кураги и изюма, 1 ст. л. сахара, растительное масло.

Листья капусты обдать кипятком, обсушить. Курагу (обдав кипятком) и яблоки (без кожуры и сердцевины) нашинковать. Смешать с изюмом и сахаром. На середину каждого капустного листа положить немного начинки, сложить конвертом, уложить в жаропрочную кастрюлю. Сверху полить маслом, слегка посыпать мукой. Томить в духовке при 180 град. 40 мин.

Валентина БУРГАНОВА,  
с. Старая Порубежка Саратовской обл.



В спецвыпуске «Рецепты блог от супермам» собраны самые вкусные и полезные рецепты блог для детского стола. С помощью этого выпуска вы сможете составить меню для ребенка на каждый день, выбрать блюда для укрепления иммунитета. Проверьте сами! Уже в продаже.



Люблю по субботам смотреть телевизионную кулинарную передачу, где рассказывается о различных национальных кухнях. В этот раз речь шла о еврейской. Ох и вкусные блюда получаются! Помнится, друг в молодости у меня был, так он время от времени баловал нас то форшмаком, то gefilte фиш, то цимесом из яблок с рисом. Почему бы нам тоже не накрыть стол с вкусными еврейскими блюдами?

Тарелочка ароматного куриного супа — отличное лекарство в борьбе с гриппом. Не зря он также известен под названием «еврейский антибиотик».

## Куриный суп с кнедликами

1-1,5 кг курицы, нарезанной небольшими кусочками, 2 небольшие луковицы, морковь, корень пастернака, зелень укропа (можно замороженную), 1-2 щепотки куркумы, соль, черный перец — по вкусу.

Для кнедлей: 1 ст. муки, 2 яйца, 1-2 зубчика чеснока, 3 ст.л. растительного масла (или куриного жира), зелень петрушки, небольшая луковица, соль, черный перец — по вкусу.

Курицу варить на малом огне. Добавить луковицы, морковь, пастернак, укроп, куркуму, посолить, поперчить. Накрыть крышкой, довести до кипения, периоди-

чески снимая пену. Варить на малом огне до готовности птицы.

Муку смешать с яйцами, ввести масло (куриный жир), измельченный чеснок, мелко нарезанный лук, посолить, поперчить. Влить 6 ст.л. холодной воды, замесить тесто консистенции густой пасты. Поставить в холдингник на 30 мин.

В миску налить воду, довести до кипения. Мокрыми руками отщипнуть от теста небольшой кусочек, сформовать шарик, аккуратно опустить в кипящую воду. Так поступить со всем тестом, накрыть крышкой, оставить на малом огне на 15-20 мин. Готовые кнедли достать шумовкой, переложить на тарелку на 20 мин., чтобы они затвердели. В каждую тарелку положить по два кнедля, залить горячим супом. Украсить зеленью.



## Интересно

**В еврейской кухне много оригинальных блюд, неожиданных сочетаний — например, мясо, тушенное с сухофруктами, или редька,варенная в меду, засахаренная морковь и другие.**

## Леках



1 ст. муки, 2 яйца, 4 ст.л. сахара, 5 ст.л. апельсинового сока, 1/2 чл. молотого имбиря, по 1 чл. молотой корицы и соды, 3-4 ст.л. меда, 4 ст.л. растительного масла, натертая цедра апельсина, 2-4 л. измельченного свежего корня имбиря.

Муку смешать с сахаром, имбирем, корицей и содой. Смесь собрать горкой, в центре сделать углубление. Влить в него мед, масло, всыпать цедру, вбить яйца. Хорошо перемешать (можно воспользоваться деревянной ложкой), постепенно влить апельсиновый сок, добавить свежий имбирь. Еще раз перемешать.

Готовое тесто перелить в форму для запекания, смазанную **растительным маслом**. Выпекать в разогретой до 150 гр. духовке на среднем огне 40-45 мин.

Оставить пирог остыть в форме, затем перевернуть на другую сторону, накрыть фольгой. Хранить при комнатной температуре 2-3 дня, чтобы пирог «созрел», а ароматы настоялись. И можно подавать на стол.

**Классический медовый пирог с пряностями.** Он популярен на еврейский Новый год — Рош ха-Шана. Еще он очень хорошо хранится. Его можно приготовить в двух формах, чтобы один съесть сразу, а второй завернуть в пищевую пленку и подать позже.

Как говорится, настоящий форшмак может приготовить только еврейская бабушка или мама. Издавна сельдь вымачивали во вчерашнем черном чае. Я же решил попробовать все-таки в молоке.

## Форшмак «По-одесски»

700 г филе соленой сельди, 1 ст. молока, 2 варенных яйца, луковица, небольшое яблоко, 3 зубчика чеснока, 100 г сливочного масла, 1 ст.л. растительного масла, по щепотке черного перца и молотого кориандра.

Вымоченное 2-3 часа в молоке филе (2 шт.), 2/3 очищенного яблока и одно яйцо пропустить через мясорубку (или измельчить в блендере). Добавить пряности, перемешать. Разогретое сливочное масло взбить венчиком.

Оставшееся филе размять вилкой. Яйцо, треть яблока, чеснок, луковицу на тереть на мелкой терке. Все подготовленные продукты соединить, влить растительное масло, перемешать. Подавать на ломтиках черного хлеба, украсив зеленью. Форшмак также можно использовать как начинку для печеного картофеля.



Завариваю кофе только так.  
**Кофе по-арабски**

На кофейную чашку: 1-2 ч.л.  
кофе мелкого помола, 1 ч.л.  
сахара.

Половину чашки воды (лучше бутилированной или отстоявшейся) налить в турку, всыпать сахар, довести до кипения. Всыпать кофе, кипятить до тех пор, пока не начнет подниматься, снять с плиты, залив оставшейся водой и снова поставить на плиту. Регулируя огонь, кипятить так, чтобы кофе два раза поднялся.

Рамиля ДЖАББАРОВА,  
г. Баку

**«Голливуд»**

На 4 порции: 2 ст.л. какао, 2 ст.л.  
сахарной пудры, по 2 чашки мо-  
лока и крепкого кофе.

Сварить крепкий кофе, отдельно вскипятить молоко. Смешать какао и сахарную пудру, влить горячее молоко и хорошо перемешать. Добавить в смесь щепотку соли, поставить на огонь и кипятить 10 мин. Снять с огня, взбить до маслянистой пузирчатой массы, постепенно добавляя кофе. Горячий напиток разлить в чашки, сверху положить взбитые сливки или жареный миндаль.



Борис ЛОГОВСКИЙ, г. Могилев

**ГЛИНТВЕЙН**

Бутылка красного сухого вина,  
1/4 ч.л. молотого мускатного  
ореха, по 1/8 ч.л. молотых им-  
биря и черного перца, апельсин,  
1/4 ст. сахара, бутоны гвоздики  
— по вкусу.

Апельсин очистить, мелко нарезать. Вино вылить в кастрюлю, добавить пряности, апельсин, сахар. Нагревать на малом огне 15 мин., не доводя до кипения. Подавать умеренно горячим.

Наталья МАТЕЙЧИК,  
г. Минск

**Подписка-2012**

Получаю ваши письма с  
рецептами, советами и  
кулинарными хитро-  
стями и радуюсь.

Так тепло, так душевно вы пишете: почтитеаешь — словно с родным человеком пообщалась. А уж я в свою очередь стараюсь рассказать вам о чем-нибудь новенькому, тему номера поинтереснее придумать, лучшими и проверенными рецептами блуд поделиться.

Давайте же не расставаться и в новом 2012 году. Тем более, что есть время оформить подписку на «Секреты кухни». Подписной индекс 98700.

У тех, кто еще незнаком с таким замечательным изданием, как «Наша кухня», есть шанс подружиться. В нем только самые вкусные рецепты блюд, в том числе и от артистов эстрады и кино, советы диетолога и эндокринолога, мастер-классы от шеф-поваров и опытных хозяек и многое другое. Так что для домашних кулинаров «Наша кухня» — настоящая

палочка-выручалочка!  
**Льготный подписной индекс на 6 месяцев — 98909.**

Особенность «Золотых рецептов наших читателей» в том, что к каждому рецепту прилагается фотография блюда или его автора. А еще это издание с 2012 года будет выходить 2 раза в месяц! **Льготный подписной индекс на 6 месяцев — 37797.**

И о новом кулинарном издании не будем

забывать — «Кулинарные советы от «Нашей кухни». Актуальное и полезное издание для современных хозяек. В каждом номере — статьи о новинках бытовой техники, выборе продуктов, правильном питании и популярных диетах. А также советы по обустройству кухни, оригинальные идеи к праздникам, мастер-классы от шеф-поваров и многое другое. **Подписной индекс 89016.**





## «Сказка»

**На 4 порции:** 0,5 л сметаны, 1 ст.л. желатина, 1 ст. сахара, банан, апельсин, киви, 2-3 ст.л. черники или вишни из варенья, 50 г шоколада, 5-8 ядер любых орехов.

Желатин залить 2 ст.л. воды, чтобы набух. Можно немного подогреть, чтобы полностью раствориться. Сметану взбить с сахаром, добавить желатин, взбивать еще минуту.

Фрукты очистить, нарезать небольшими кусочками, перемешать с ягодами. Можно добавить кусочки зефира или мармелада. Ягодно-фруктовую смесь выложить в креманки, залить сметаной массой.

Поставить в холодильник для застывания. При подаче посыпать десерт натертым на мелкой терке шоколадом и мелко рубленными орехами.

Елена КАЛЕНСКАЯ,  
г. Коростень

**Дорогой Михаил!** Поздравляю вас и всех читателей с приходом зимы и новогодними праздниками! Желаю доброго здоровья и счастья! С любимым изданием не расставайся и никогда не расстанусь! Всего вам доброго!

Зоя РОМАНЕНКО, г. Бердянск

## Торт «К чаю»

200 г размягченного сливочного масла, 100 г сахара и 2 яйца растереть до однородной пышной массы. Всыпать 2 ст. муки, замесить тесто, поставить на час в холодильник.

Разделить тесто на три части, каждую раскатать лепешкой толщиной 1 см, выпекать в духовке до готовности. Собрать торт: остывшие коржи промазать джемом или вареньем, сложить стопкой. Сверху торт посыпать измельченными орехами. Дать пропитаться.

Ирина ХВОСТИШКОВА,  
с. Красная Слобода Орловской обл.

**Спасибо Светлане Козырь из д. Маслово Тульской обл. за рецепт вкуснейшего торта «Генерал» («СК № 2, 2011).**

Алла ФЕСЕНКО, г. Саров

## Халва «Объединение»

По 2 ст. семечек подсолнечника и муки, 2 ст. сахара, 4 ст.л. растительного масла, 10 ст.л. воды.

Семечки и муку обжарить, затем пропустить через мясорубку. Всыпать сахар, влить масло и воду, хорошо перемешать, довести до кипения. Полученную массу разлить в формочки, смазанные растительным маслом, вынести на холод.

Татьяна ДЕМИНА,  
п.г.т. Романовка Саратовской обл.



## «Кофейный»

**Для теста:** 2 яйца, по 1 ст. сахара и сметаны, 1,5 ст. муки, 1/2 банки сгущенного молока, 3 ч.л. растворимого кофе (какао), по 1/2 ч.л. соды, погашенной 9%-ным уксусом (лимонным соком), и соли, растительное масло.

**Для крема:** 1/2 банки сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1 ст.л. растворимого кофе (какао).

**Для глазури:** 1 ст.л. какао, 3 ст.л. молока, 4-5 ст.л. сливочного масла, 2 ст.л. сахара.

Яйца взбить с сахаром, сметаной. Добавить сгущенку, кофе, соду, соль и муку. Хорошо перемешать. Выпечь три коржа, каждый выпекая в смазанной маслом форме 20-25 мин. в духовке при 180 град. Миксером (венчиком) взбить размягченное масло, кофе, сгущенку. Собрать торт: готовым кремом промазать коржи, сложить стопкой. Для глазури смешать масло, молоко, сахар и какао. Поставить на малый огонь, довести до кипения, постоянно помешивая. Украсить готовой глазурью.

Елена БУРА, г. Кобрин

Отвечаю на просьбу Любови Ковалевой из ст. Новолеушковская Краснодарского края. Она просила поделиться рецептом вкусного торта.

## «Черепаха»

500 г круглых пряников, 3 банана.

**Для крема:** 500 г сметаны, 1 ст. сахарной пудры.

**Для глазури:** по 2 ст.л. молока и какао, 4 ст.л. сахара, 4-5 ст.л. сливочного масла.

**Для украшения:** банан, сок лимона.

Пряники разрезать по горизонтали на 3 части. Для крема взбить сметану с сахарной пудрой. На плоское блюдо выложить нижнюю часть пряников, поверх — 1/3 крема. Сверху — половину очищенных и нарезанных кружочками бананов. Накрыть бананами средними частями пряников, покрыть слоем крема и разложить оставшиеся бананы. Следующий слой — верхушки пряников,

смазать их оставшимся кремом.

Смешать компоненты для глазури и проварить на малом огне, помешивая, до растворения сахара. Полить торт.

Для украшения банан сбрзнуть лимонным соком, разрезать пополам. Из одной половины сделать голову, вырезав глаза и рот. Другую половину разрезать на 4 части для лапок. Поставить к торту голову и лапки, кремом нарисовать панцирь черепахи.

Елена ТЕРЕЩЕНКО,  
ст. Пронинская  
Краснодарского края



## Кренделі «Радужные мечты»

На 45 шт.: 1,5 ст. муки, 200 г сахарной пудры, щепотка соли, желток, натертая на мелкой терке цедра половины лимона, 200 г сливочного масла, любые измельченные ядра орехов.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 2-3 ст.л. лимонного сока.

Муку высыпать горкой на стол, сверху — сахарную пудру, соль. Сделать в центре углубление, вбить желток. Высыпать цедру, по краям разложить кусочки размягченного масла. Вымесить однородное тесто. Завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на час.

Духовку нагреть до 180 град. Тесто еще раз вымесить, придать форму валика, нарезать кусочками длиной 20 см и свернуть в крендели. Выложить на противень, посыпанный мукой. Выпекать 10-12 мин. Остудить.

Сахарную пудру смешать с лимонным соком. Глазурью смазать крендели, посыпать орехами.

Евгения ГОРДЕЕВА, г. Валмиер

## «Королева»

Для коржей: 4 яйца, 2 ст. сахара, по 2 ст.л. растительного масла и жидкого меда, 1 ст. толченых ядер любых орехов, 2,5 ст. муки, 1 ч.л. соды, ванилин.

Для крема: 300 г сливочного масла, по 1,5 ст. сахара и молока, 300 г сметаны, 1 ст. обжаренных измельченных ядер любых орехов.

Для посыпки: натертый шоколад.

Яйца взбить с сахаром, добавить остальные компоненты, перемешать. Полученную массу разделить на три части, испечь три коржа.

Взбить сливочное масло с сахаром, постепенно влить в смесь теплое молоко, добавить сметану и орехи, перемешать. Холодные коржи смазать кремом, собрать торт, сверху посыпать шоколадом. Дать пропитаться сутки.

Фердус МИНЗАРИПОВА,  
д. Средние Челны, Татарстан

## Ореховый десерт

250 г измельченных ядер любых орехов, 400 г сахарной пудры, 2 яйца, 30 г сливочного масла, лимонный сок.

Орехи смешать с 2/3 сахарной пудры, добавить взбитые желтки. Замесить, как тесто, и раскатать в пласт толщиной 1 см на смазанном маслом противне. Нарезать мокрым ножом небольшими кусочками, раздвинуть и запечь в горячей духовке 20 мин.

Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой и лимонным соком и смазать оставшийся десерт.

Наталья ПОЧКИНА, г. Брянск

Этот торт мы пекем на все праздники и очень любим.

## «Наш Наполеон»

Для теста: яйцо, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. сметаны, 100 г маргарина (растопить), сода на кончике ножа, мука — сколько возвьмет тесто.

Все соединить, хорошо перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить на 17 частей, придавливая руками, сформовать в виде оладушек и поставить в холодильник на 30 мин., не более. Если передержать тесто в холодильнике, оно будет плохо раскатываться. Каждый кусок тонко раскатать, добавляя муку. Вырезав с помощью тарелки ровные круги, наколоть их ножом. Испечь в духовке на противне, смазанном **растительным маслом**. На противень можно выкладывать по 3-4 коржа (немного накладываясь друг на друга, они не склеиваются). Из обрезков теста можно раскатать еще 1-2 коржа, а можно выпечь их и не формую.

Сварить заварной крем из 0,5 л молока, 1 ст. сахара, 1-2 яиц, 2 ст.л. с **большим верхом муки**. Охладить, добавить в крем 200 г **сливочного масла** комнатной температуры и взбить миксером.

Сложить торт из коржей, промазывая кремом и придавливая дощечкой. Верхний корж полить глазурью: **2 ст.л.**



**Кексы можно хранить в морозильной камере до трех месяцев, если сразу после остывания завернуть их в пищевую пленку.**

Наталья СЕЛОВА,  
р.п. Сурское Ульяновской обл.



сахара, 2 ст.л. какао, 2 ст.л. сметаны, 2 ст.л. сливочного масла (варить 5 мин.).

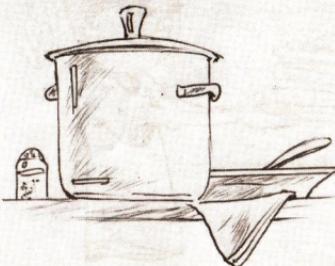
На сковороде обжарить белозерную **кукурузу** (попкорн) и выложить из нее розочки по окружности торта. Если на торте не будет никаких надписей, то 3-5 кукурузных розочек выкладываю и посередине. Надписи делаю разноцветными подсолнечными зернами. Высота букв — 2 зернышка.

Поджаренные обрезки толку и смешивал с остатками крема. Этой смесью выравниваю бока торта. Поясняю толчеными обрезками. 2 часа даю постоять торту в комнате, потом убираю в холодильник.

Валентина АНДРИЧЕНКО,  
г. Чернисов

## Супчик от похмелья

На 1 л воды — 2 плавленых сырка, 3-4 средние картофелины, соль — по вкусу.



## «Подарок зимы»

300-350 г отварных шампиньонов (маринованных грибов), 2-3 маринованных огурца, 3 вареных яйца, 3/4 ст. сметаны, соль, сахар, черный перец, майонез — по вкусу.

Грибы, очищенные от кожуры огурцы, нарезать кубиками. Заправить сметаной, смешанной с майонезом, солью, сахаром и перцем. Украсить по желанию.

Татьяна ДАНИЛЕВИЧ, г. Запорожье

Среди комнатных растений есть довольно своеобразные, требующие особого подхода. С ними можно подружиться, зная их секреты и особенности выращивания. Хотите, чтобы азалия была не «одноразовым букетом», а радовалась цветением много лет? Украсить каждый Новый год живую оригинальную «елочку» — араукарию?

Об этих и многих других растениях читайте в спецвыпуске «Растения с трудным характером». На его страницах делится опытом цветоводы-любители и профессионалы, собраны их полезные советы по выращиванию «комнатных капризуль». **Уже в продаже.**



## Дорогие читатели!

По-прежнему жду ваших писем с рецептами любимых блюд, кулинарными подсказками, советами. А чтобы вам было удобнее, воспользуйтесь этим купоном. Не забудьте на обратной его стороне указать свои личные и паспортные данные. Это нужно для того, чтобы вы смогли получить гонорар за опубликованный рецепт.

Рецепты присылайте на адрес:

ИД «Толока»,  
01001, г. Киев,  
а/я 265-В,  
«Секреты  
кухни».

Тема январского номера —  
«Чудо-закуски».

## Мой рецепт



Пожалуйста, заполните разборчиво  
следующие графы:

Фамилия, имя, отчество (полностью)

Домашний адрес с индексом, телефон

№ и серия паспорта, кем и когда выдан

Какой рецепт в этом номере понравился вам  
больше всего?

Какой рецепт не понравился?

О чем бы вам хотелось прочитать на страницах нашей газеты?

Дата заполнения

Внимание!

Не забудьте приложить копии справки о присвоении вам идентификационного номера и первых двух разворотов паспорта.

«СЕКРЕТЫ КУХНИ»

№ 12, декабрь 2011 г.

Учредитель и издатель:

ООО «Издательский дом «Толока»

Шевченко, 10а

Татьяна САИЧУК

Тел./факс:

(8-10-375-222) 32-71-36

Редактор:

Анна САНЧУК

Юридический адрес:

редакция и издатель:

01034, г. Киев,

ул. Ярославов Вал, 20а

АДРЕС ДЛЯ ПИСЕМ:

01001, г. Киев, в/я 265-В

E-mail: nk@toloka.com

Свид. о регистрации:

в Министерстве юстиции Украины

КВ № 12455-13399 от 29.04.2007 г.

Тираж 31225 экз.

Номер лакиагнатогимпала

издательской продукции: № 9123

Изготовитель печатной

продукции: типография

ООО «Фактор-Друк»

Адрес типографии:

61030, г. Харьков,

ул. Саратовская, 51

По вопросам реализации изданий:

(044) 220-07-68, 220-07-67

адрес: adv-us@toloka.com

По вопросам размещения рекламы:

тел. (044) 220-07-69, 220-23-86

e-mail: adv-us@toloka.com

t.korzun@toloka.com

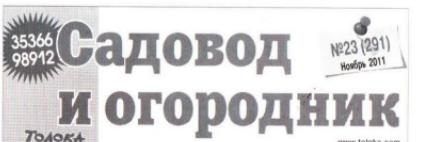
Уважаемые читатели! Предлагаем вам оформить подписку на издание на один или два года. Цена подписки 98700. Подписку можно оформить с любого месяца в ближайшем по-  
чтовом отделении.

За содержание рекламы редакция ответственности не несет. Материалы подаются без согласия с авторами. Все права принадлежат ООО «Издательский дом «Толока». Перепечатка и любое использование материалов без письменного разрешения издателя. Редакция имеет право опубликовать любые присланые в свой адрес прокомментированные материалы. Факт переписки означает согласие их автора на передачу информации всем ис-  
相亲网的个人资料，包括姓名、性别、年龄、职业、教育程度、婚姻状况、家庭情况、工作经历、兴趣爱好、特长、性格特点等。这些信息通常会显示在用户的个人资料页上，以便其他用户了解并评估是否适合成为朋友或伴侣。

Следующий номер:  
«Секреты кухни»  
выйдет 10 января 2012 г.

Михаилу помогала  
Майя ДЖАНАШИА

# Вышел новый номер!



## ГАЗЕТА ДЛЯ ДАЧНИКОВ «САДОВОД И ОГОРОДНИК»

- Как обустроить свой садовый участок?
- Секреты выращивания яблонь, груш, винограда и других плодовых деревьев и ягодных кустарников.
- Тепличное хозяйство, эксперименты с высокими грядками и масса других полезных советов по огородничеству.
- Защита фруктовых и овощных культур от вредителей и болезней.
- Дизайн приусадебного участка, домашняя ферма.

## САДОВОД И ОГОРОДНИК № 23

### ● Сад

Дикая роза — шиповник.  
«Ясли» для растений.  
Вторая молодость сада.  
Доктор-яблоко.  
Тяпка из пружины

### ● Огород

Знакомьтесь:  
цикорий салатный.  
Томатная коллекция.  
«Коммуналка»  
для растений.  
Перунская вишня, или  
физалис.  
Парник — «слоеный пирог».  
Обманец капустную совку.  
Керосином по медведку!  
Луковая «матрёшка».  
Домашние консервы

### ● Цветы и дизайн

Азалия или рододендрон?  
Цветок для мужа —  
цинерария.  
Луковая шелуха против тли.

### ● Здоровье от природы

Правила цветного питания  
Правила цветного питания

### ● Домашняя ферма

Что погубило пчел?  
«Квартирный» вопрос

### ● Дачный шопинг

Выбираем коптильно

### ● Коллективный разум

Как договориться  
с соседом?

## УВАЖАЕМЫЕ ЧИТАТЕЛИ!

Вы уже можете **оформить подписку** на 2012 год.

Для подписчиков на 1-е полугодие 2012 года

ИД «Толока» объявляет акцию

**100** призов по **100** гривен

ПОДПИШИТЕСЬ НА ОДНО ИЗ ИЗДАНИЙ



Индекс 98700



Индекс 98912



Индекс 98911



Индекс 89014

и ВЫИГРАЙТЕ 100 гривен!

**Оформив подписку на два издания,  
вы удваиваете свой шанс.**

Для участия в акции пришлите в редакцию до 15.12.2011 г. купон участника акции и копию подписной квитанции на 1-е полугодие 2012 года.

Адрес для писем: 01001, Киев-1, а/я 265-В.

Счастливчики будут определены 31.12.2011 года с помощью лототрона.

Данные о победителях будут напечатаны в первом номере за 2012 год.

### ПОДАРОК КАЖДОМУ

Подпишитесь на 1-е полугодие 2012 года на издания **«Секреты кухни»** и **«Народный доктор»**, пришлите копии двух подписных квитанций и получите в ПОДАРОК календарик на 2012 год, заряженный на здоровье и успех украинской целительницей Ириной Шахуновой (интервью с ней читайте в «Народном докторе» № 20), и выпуск одного из изданий «Толоки».

### КУПОН

**участника акции «100 по 100»**

ФИО \_\_\_\_\_

АДРЕС \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_

С условиями конкурса ознакомлен(а). Я добровольно предоставляю согласие (разрешение) ООО ИД «Толока» на обработку своих персональных данных, которые отмечены мной в купоне, для получения вознаграждения и печатных изданий ИД «Толока»