

РАЗНОСОЛЫ

зимой согреют

№1
(52) 2019

30
рецептов
зимних
заготовок

Рыбный паштет а-ля франс

16+

ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ



Орехи в меду

ГОВОРИТ
ШЕФ-ПОВАР!

АНДРЕЙ
МАКАРЕВИЧ:

уксус
портит
весь вкус!

Фото: Андрей Макаревич © Фото: Андрей Макаревич ©

19001>

9 772 313 434 803

Выпиши «Разносолы зимой согреют» на Почте России, индексы П1246 (год.) и П1166 (1 мес.)

Содержание

ИДЕАЛЬНАЯ ЗАКУСКА

Айва, вяленная в сахарном сиропе	7
Бочковая соленая морковь на зиму	8
Мясной супчик впрок	9
Кальмар по-корейски	11
Куриная колбаска по-домашнему	12
Соус из слив Ткемали	13

СОЛЕНЬЯ НА ЗАКУСКУ

Тушеница из курицы с перловкой	16
Вяленые томаты в масле по-итальянски	17

ЦАРСКИЕ РЕЦЕПТЫ

Рыбный паштет а-ля Франс	18
Овощной сыр из физалиса	19

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

Дольки грейпфрута и апельсина в сиропе	21
Джем из свеклы с вином	22
Домашний шоколад	23

Рождественский хлеб	24
Восточная сладость «орехи в меду» . .	26
Варенье из граната	27
Облепиха, протёртая с сахаром	28
Томатное варенье с имбирем и апельсином	29

МИНИ-БАР

Кофейно-карамельный латте с ликером	31
Ароматный Оранчелло	32
Классическая клюковка	33

ЗАГОТОВКИ НАРОДОВ МИРА

Соус чимичурри из кинзы	37
Традиционный сербский айвар	38
Соленые лимоны по-мароккански . .	39

БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ

Варенье из картофеля	41
Компот из яблок и мандаринов	42
Печенье «На радость детям и маме!»	43

...и многое другое!

НОВИНКА!

«Матричные амулеты» от колдуны Ирины

Амулет «Матрица развития»

Существенно усиливает способность его владельца достигать успешных результатов в различных областях. Ускоряет процессы, начатые человеком, выводит из состояния стагнации давно затухшие полезные циклы деятельности, активизирует позитивные тенденции, способствует получению индивидом выгоды от его дел. Амулет «Матрица развития» позволяет изменить ход событий, обратив их на пользу ее владельца. Фактически, этот амулет увеличивает удачливость человека в любом его начинании.

активизирует позитивные тенденции, способствует получению индивидом выгоды от его дел. Амулет «Матрица развития» позволяет изменить ход событий, обратив их на пользу ее владельца. Фактически, этот амулет увеличивает удачливость человека в любом его начинании.

Стоимость одного амулета – 1990 рублей.

Заказать их вы можете по телефону

в (800) 505-57-41

(звонок по России бесплатный)

или по почте **бланк заказа на стр. 5**

Заказы принимаются только от лиц, достигших 18-летнего возраста.



«Если хочешь помочь себе,
сделай это правильно!»
Потомственная колдунья Ирина

Эксперт в области Высшей Магии потомственная колдунья Ирина успешно завершила работу над новой серией амулетов, в основе которых лежит «Матричный Принцип» Вселенной. Теперь, благодаря ее усилиям, древние сакральные знания послужат людям.

Вот что говорит о новых амулетах сама колдунья Ирина: «Многие люди обращаются ко мне за помощью, однако ни я сама, ни мои ученики не в силах решить проблемы страждущих. А ведь многие жизненные трудности можно устранить при помощи „матричных амулетов“, усиливающих позитивные биоэнергетические черты человека. В итоге жизнь налаживается! Желаю вам получить большую пользу от этих амулетов!»

Амулет «Матрица привлекательности»

Придает энергетике его владельца гармоничные черты, что ощущается окружающими как увеличение привлекательности человека. Это способствует улучшению общения и дает неоценимые преимущества в личной жизни, карьере и бизнесе. Человек с этим амулетом более позитивно воспринимается социумом, его слова приобретают больший вес, к нему прислушиваются и без сомнения дают то, что он заслуживает. Амулет «Матрица привлекательности» может гармонизировать проблематичные межличностные отношения в семье и на работе.



АНДРЕЙ МАКАРЕВИЧ: 25 лет программе «Смак» и мужские разговоры о еде

С недавнего времени всеми любимое кулинарное ток-шоу транслируется в интернете, и ведущим этой легендарной программы стал сам Андрей Макаревич, который в начале 2018 года вернулся к работе после долгого перерыва, приурочив своё возвращение 25-летним юбилеем передачи. Любопытно,



что первым гостем стал не кто иной, как Иван Ургант. Пока легенда русского рока отдыхал от передачи, он не терял зря времени и выпустил книгу «Мужская кулинария. Раз-

говоры о еде и не только». Мы продолжаем разговоры и делимся полезными советами от Андрея Макаревича касательно маринования.

«Всё что угодно, только не уксус!»

Маринованные продукты принципиально отличаются от соленных не только вкусовыми качествами, но и полным отсутствием полезных свойств. Уксус агрессивен по отношению к желудку, поэтому употребление маринованных плодов следует ограничить даже вполне здоровым людям. Возможно ли отказаться от уксуса в мариновании? Несколько простых рекомендаций.

СОВЕТ №1 Самый популярный заменитель уксуса в домашнем консервировании — лимонная кислота. Маринады с ней не такие резкие на вкус, а хранятся заготовки с лимонной кислотой даже лучше, чем уксусные. На 3-литровую банку кладут 1 ч. л. порошка. Считается, что 1 г лимонной кислоты ≈ 10 г уксуса 3%.

СОВЕТ №2 Можно заменить уксус соком красной смородины. В банки с подготовленными огурцами насыпают красную смородину так, чтобы она заполнила пустоты между огурцами. Заливают кипятком с солью (на 1 л воды — 60 г соли) и стерилизуют. Огурцы отлично сохраняются и имеют приятный «маринованный» вкус.

СОВЕТ №3 Обычный столовый уксус можно заменить яблочным или винным. Эти уксусы — натуральные продукты, получаемые микробиологическим методом из яблочного и виноградного сырья и сохранившие полезные свойства свежих фруктов. Их использование в консервации принесет только пользу. Пропорции при использовании те же, что и для столового уксуса.

ЖУРАВЛИНАЯ ЧУДО-ЯГОДА

НЕМНОГО ИСТОРИИ

В России клюкву считают исконно русской ягодой: в народе её называли «журавихой», поскольку завязь ягоды с лепестками очень напоминает журавлину голову.

Но стоит отметить, что Западная Европа познакомилась с клюквой благодаря Новому Свету, а не России. Клюкву бочками переправляли на судах, шедших из Америки в Европу, как лучшее средство от цинги. Так она достигла Англии, а затем и соседних стран.

Кстати, английское название *cranberry* происходит от «*crane berry*» — «журавлиная ягода» — массачусет-



ские колонисты, давшие название этой ягоде, тоже обратили внимание на сходство кустика клюквы с головой журавля!

СЕЗОН

В нашей стране клюкву собирают в три срока. В сентябре она твердая, однако размягчается после недолгого хранения.

Поздней осенью, при наступлении морозов, ягоды наиболее сочные и

Идеи для кулинарного вдохновения

Из клюквы готовят варенье, квас, кисель, морс. Можно протереть ягоды с сахаром или высуширь. В домашних условиях можно приготовить любимое многими и полезное лакомство «клюкву в сахаре». Для этого ягоды клюквы необходимо обмазать яичным белком (на 500 г — 1 белок) и обвалять в просеянной сахарной пудре.



Кроме того, клюква украсит ваш стол, дополнив соусы, салаты, квашенную капусту.

И взрослые, и дети оценят необычный продукт из клюквы под названием «крайзинс» (англ. *craisins*) — гибрид слов *cranberry* (клюква) и *raisin* (изюм). Для приготовления крайзинса ягоды клюквы нужно немного подсластить и высушить. Получается очень вкусный и полезный снэк.



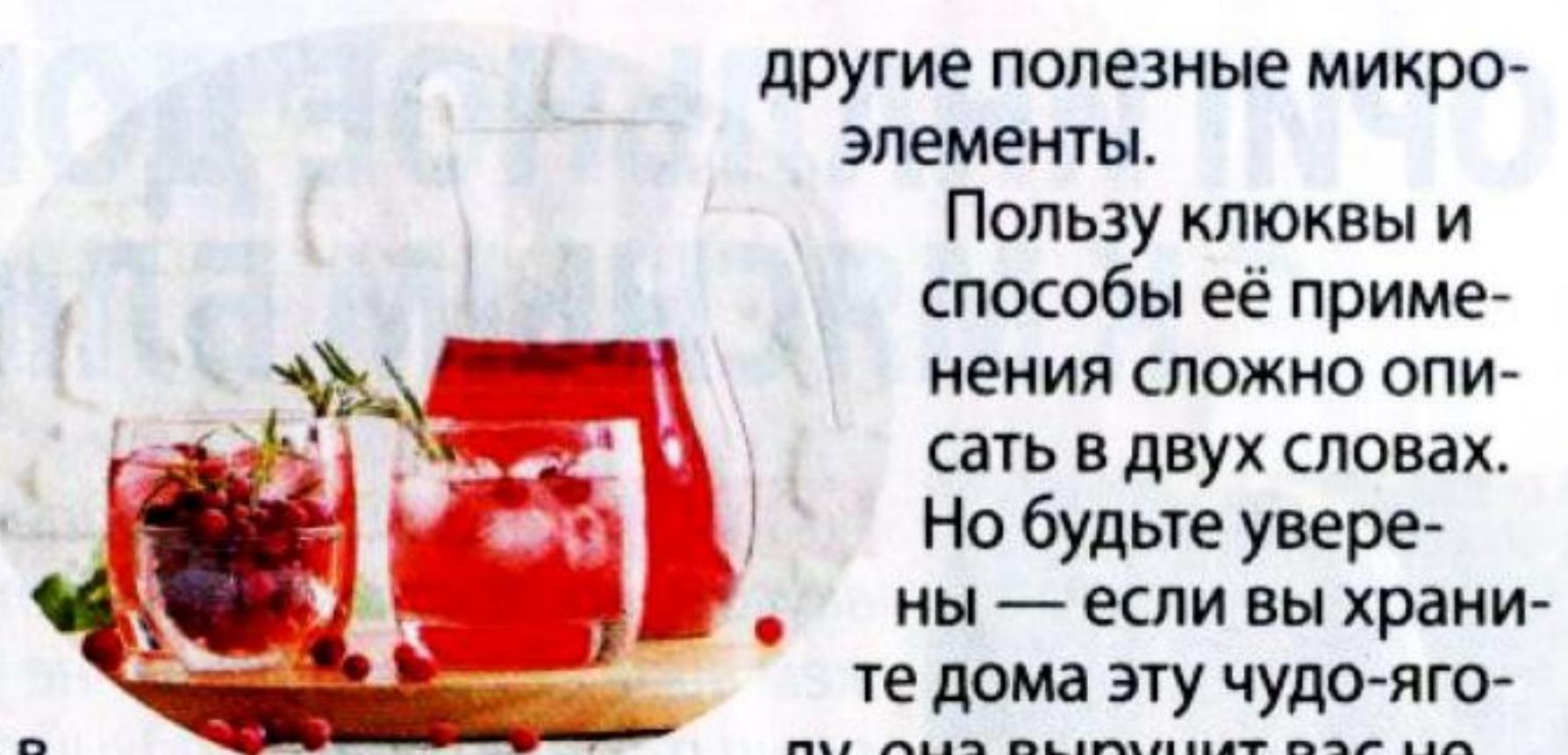
И, конечно, чудо-ягода станет незаменимой основой для домашних наливок и настоек.

кислые. Их протирают с сахаром или хранят, но уже в замороженном виде. После оттаивания лучше сразу пускать их в дело, иначе они испортятся.

Весной собирают подснежную клюкву — «веснянку», «подснежницу» — самую сладкую. Витаминов в ней уже меньше, и хранится она недолго.

МНОГО ПОЛЬЗЫ В ОДНОЙ ЯГОДКЕ

Годы клюквы содержат органические кислоты, пектиновые вещества, аскорбиновую кислоту, каротин, аминокислоты, йод, железо и



другие полезные микроэлементы.

Пользу клюквы и способы её применения сложно описать в двух словах. Но будьте уверены — если вы храните дома эту чудо-ягоду, она выручит вас не единожды. При простудных заболеваниях, повышенном давлении, проблемах желудочно-кишечного тракта... Ягоды, настойки, морсы из клюквы можно использовать во благо своему здоровью. Но будьте осторожны! У любых средств имеются противопоказания!

Юлия Фёдорова

БЛАНК ЗАКАЗА ОБЕРЕГОВ И АМУЛЕТОВ ОТ КОЛДУНЫ ИРИНЫ

Наименование

Кол-во

Ф. И. О. получателя:

новинка!

Матрица развития

(фамилия)

новинка!

Матрица привлекательности

(имя)

Здоровье

(отчество)

Учеба

Личная жизнь и семья

Полный почтовый адрес доставки:

(индекс)

Карьера

Защита от сглаза

Защита от биовампиров

Номер телефона (обязательно для заполнения):

8 () - -

на правах рекламы.

Заполнив бланк заказа, вырежьте его по контуру и отправьте обычным письмом по адресу: 191167, Санкт-Петербург, а/я «С-медиа» с пометкой «Амулет». Перед отправкой наложенным платежом вам позвонит помощник колдуньи Ирины, чтобы удостовериться в вашем намерении получить амулет или оберег. Заказы принимаются только от лиц, достигших 18-летнего возраста. Согласно ФЗ РФ №152 «О персональных данных», делая заказ, вы даете согласие на использование указанных Вами персональных данных ИП Мулярчук, а также разрешаете доступ к ним третьих лиц, в рамках выполнения данного заказа. Индивидуальный предприниматель Мулярчук Ксения Константиновна, ОГРНИП 315470400022257, зарегистрирована Инспекцией Федеральной налоговой службы по Выборгскому району Ленинградской области.

ОРИГИНАЛЬНОЕ ДОПОЛНЕНИЕ К МЯСНЫМ БЛЮДАМ



РЕЦЕПТ МАСТЕРА
Ирина Елизарова,
Пермь

ИЗ ПИСЬМА: айва обладает терпким, кисло-сладким вкусом, но сама мякоть настолько жёсткая, что в свежем виде её практически не употребляют. Несмотря на то, что айва сладкий фрукт — из неё получается отличная закуска к мясу или добавка в плов. Только нужно её предварительно подготовить. Существует много способов, обычно все привыкли варить варенье, но я не из сластен и поэтому предлагаю превратить айву в неплохую закуску: засушить её или еще лучше — сделать вяленную айву.



АЙВА, СУШЕННАЯ В ДУХОВКЕ

- 1 Спелые плоды айвы следует очистить, удалить семена и разрезать на дольки, как яблоки, груши и другие подобные фрукты.
- 2 Можно сразу разложить дольки на противне и отправить сушиться в духовку, но тогда сушка будет очень жёсткой, и в последствии сушёная айва пойдёт только на компоты, кисели либо как добавка в мясные блюда.
- 3 В духовке айву сушат при температуре +90 °C, в течение 6 часов, с приоткрытой дверцей.



АЙВА, ВЯЛЕННАЯ В САХАРНОМ СИРОПЕ

ЧТО НУЖНО: айва • сахар.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Плоды промыть, снять кожицу, разрезать на дольки толщиной 20—25 мм, вырезать семенные камеры, пересыпать сахарным песком (250 г на 1 кг), выдержать в течение 16 часов при температуре 20 °C, слить сок.

② Вторично пересыпать тем же количеством сахара и снова выдержать 16 часов при температуре 20 °C. Снова слить сок и соединить его с уже имеющимся. Оставшиеся дольки залить горячим сиропом, приготовлен-

ным из расчета 350—400 г сахара и 350 г воды на 1 кг.

③ При закрытой крышке подготовленные плоды выдержать в течение 20 минут при температуре 90 °C, затем сироп слить. Айвовые дольки подвяливать в духовке в течение 30 минут при температуре 85 °C и дважды по 40 минут при температуре 65—70 °C.

④ Затем переложить в сито и выдержать в нем 6—8 часов при температуре 30 °C.

⑤ Для выравнивания влажности вяленого продукта требуется 4—6 дней.

БОЧКОВАЯ СОЛЕНАЯ МОРКОВЬ НА ЗИМУ

Приготовленная по этому рецепту оранжевая прелестница может использоваться в составе абсолютно любых блюд и салатов. Попробуйте обязательно, вам понравится!

Оксана Измайлова, Любань



ЧТО НУЖНО: морковь • соль •
вода.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Для начала необходимо хорошо помыть морковь. Для этой цели прекрасно подойдет специальная щетка.

② Чистую морковь избавляем от верхушек. Теперь можно приступить к укладке ее в банки или бочки. ③ Когда она вся будет уложена, заливаем рассолом, накрываем тканью, помещаем круг, а поверх него укладываем груз. Рассол готовится в соответствии с такими пропорциями: 10 л воды — 500 г соли.

Легкий рецепт, правда? Соленая морковь, которая получается в итоге, прекрасно хранится всю зиму и весну до свежего урожая. Более простого рецепта для приготовления в домашних условиях вы просто не найдете. Приятного аппетита и употребляйте натуральных природных витаминов побольше!

МЯСНОЙ СУПЧИК В ПРОК

Все мы, наверное, были в такой ситуации: утром убежали по каким-то своим делам, потом прибегаем к обеду, а кушать нечего и готовить особо нет времени. Вот в таких случаях меня всегда выручал замороженный суп-основа. Добавили овощей на свой вкус — и готово!

Олеся Волкова, Рыбинск

ЧТО НУЖНО: курица (или другое мясо) • вода • лук репчатый • морковь • специи (соль, перец, приправы) • лист лавровый.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Берем кусок любого мяса. Хорошо его моем, заливаем водой, доводим до кипения. И первую воду сливаем, а мясо хорошо промываем. Дальше кладем мясо обратно в кастрюлю, заливаем водой и ставим на огонь. Доводим до кипения, убираем огонь на маленький и варим так, как вы обычно варите бульон до готовности.

② Даем бульону остить, процеживаем через марлю. Теперь нам будут нужны стаканчики или баночки, контейнеры, я обычно беру 0,5- или 1-литровые банки. Мясо отделяем от кости (если нужно), режем на небольшие кусочки, также поступаем и с морковкой, если нужно.

③ В каждый стаканчик (баночку) кладем немного мяса, морковки и заливаем доверху бульоном. Стаканчик (баночку) прикрываем пищевой пленкой или фольгой и ставим в холодильник для замораживания.

Вот, в принципе, и все. Я обычно перед уходом достаю стаканчик и оставляю размораживаться, а потом, с приходом, через 15 минут у меня готов суп. Но бывает и такое, что я забываю достать из холодильника «волшебный стаканчик». Ничего страшного не произошло. Я просто беру и опускаю стаканчик на несколько минут в горячую воду (чтобы наш замороженный бульон отстал от стенок стакана) и кладу в кастрюлю, добавляю воды, а дальше все то же самое: варю суп.





ЩУКА В МАСЛЕ

Щучка по этому рецепту получается вкуснейшая! Нежнейшая! Очень рекомендую!

Лариса Сгибнева, Окуловка

ЧТО НУЖНО: щука — 600 г •
вода — 500 мл • уксус (9%) — 200 мл
• специи (на ваш вкус: душистый перец, черный перец, красный перец, гвоздика, у меня смесь перцев молотая) • лист лавровый — 3 шт. •
лук репчатый (средние, можно 3, на вкус) — 2 шт. • масло подсолнечное — 180 мл • соль — 2 ст. л. • сахар — 1 ч. л.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Щучку чистим, обрезаем хвост и плавники и нарезаем на небольшие кусочки.

② Готовим маринад: в кастрюлю наливаем воду, добавляем соль, сахар и специи, доводим до кипения и кипятим под крышкой 5 минут. Остужаем до комнатной температуры и добавляем в маринад уксус.

③ В готовый маринад закладываем щучку и оставляем мариноваться 10 часов, первые 2 часа при комнатной температуре, потом ставим в холодильник.

④ По прошествии времени маринад сливаем. Лук нарезаем четвертькольцами. К рыбке добавляем лук и масло, хорошо перемешиваем и даем постоять в холодильнике минимум 3 часа. При желании можно и больше времени выдержать или закатать в банки.

Щучка готова! Приятного аппетита!



КАЛЬМАР ПО-КОРЕЙСКИ

Это блюдо довольно простое и не требует каких-то специальных корейских приправ, поэтому я с удовольствием делясь им с вами.

Таисия Клюева, Луга

ЧТО НУЖНО: очищенные тушки кальмаров — 1 кг • морковь — 2—3 шт. • масло раст. — 2—3 ст. л. • лук — 1 шт. • чеснок — 2—3 зуб. • уксус 70% — 1 ч. л. • соль — по вкусу • сахар — 1/2 ч. л. • семена кунжута — по вкусу • черный и красный молотый перец — по вкусу.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Доводим до кипения 3 литра воды в кастрюле. Бросаем в кипящую воду тушки кальмара и, постоянно помешивая, держим их там 2 минуты — не больше! Вынимаем кальмар шумовкой и промываем тушки холод-

ной водой. Откидываем их на дуршлаг.

② Морковь натираем на терке соломкой, добавляем соль. Даём постоять и отжимаем образовавшийся сок.

③ Кальмар нарезаем соломкой. Соединяем кальмар и морковь, добавляем соль, сахар и уксус. Сверху выкладываем мелко нарубленный чеснок, красный и черный перец, кунжут.

④ Лук нарезаем полукольцами и обжариваем на раст. масле до золотистого цвета. Горячее масло с луком выливаем в кальмар и хорошо перемешиваем.

СОВЕТ

Кальмара в этом рецепте можно заменить говядиной, нарезанной тонкой соломкой и обжаренной с луком. Получится «Говядина с морковью по-корейски».

Приятного аппетита!



КУРИНАЯ КОЛБАСКА ПО-ДОМАШНЕМУ

Самая вкусная из всех колбас — это, конечно же, домашняя колбаса, сделанная своими руками, без всяких вредных добавок и примесей. Предлагаю рецепт вареной домашней колбасы. Поверьте — процесс приготовления не такой уж и трудоёмкий, зато своих близких вы сможете порадовать отличным домашним деликатесом!

Лариса Кириченко, Бежицк

ЧТО НУЖНО: куриное мясо (грудка) — 500 г • чеснок — 3 зубч. • сливки — 200 мл • яичный белок — 2 шт. • соль — 1 ч. л. • сладкая молотая паприка — 1 ч. л. • черный молотый перец • специи и травы по вкусу.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Куриное мясо пропустить через мясорубку.

Чеснок измельчить и добавить в куриный фарш. Затем добавить в куриный фарш сливки, яичные белки и специи. Очень хорошо вымесить, чтобы получилась однородная масса.

② Выложить полученный куриный фарш в фольгу, плотно завернуть и закрутить концы. Сверху фольгу обернуть несколькими слоями пищевой пленки и завязать концы ниткой, так чтобы не проникла вода.

③ Выложить в кастрюлю, заполненную водой, так, чтобы вода покрывала колбасу, и варить 30—40 минут. Вынуть из воды и остудить.

Готовую вареную колбасу положить на ночь в холодильник. Ну а что делать с готовой вкусной колбасой, вы и сами знаете.

Приятного аппетита!



СОУС ИЗ СЛИВ «ТКЕМАЛИ»

Это один из многочисленных кулинарных шедевров грузинской кухни. Приготовленный на зиму по этому рецепту соус «Ткемали» имеет кисло-острый вкус. С чем едят «Ткемали»? Подают его к шашлыку или любым мясным блюдам.

Ольга Малова, Гдов

ЧТО НУЖНО: слива кислых сортов (алыча, терн) — 3 кг • вода — 2 ст. • укроп (нужен перезревший, стебли с соцветиями-зонтиками) — 250 г • кинза-зелень — 300 г • мята-зелень — 250 г • чеснок — 5 крупных долек • перец острый красный — 1—2 шт. • соль, сахар — по вкусу (зависит от сорта слив).

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Сливы складываем в казан или в кастрюлю. Ставим на огонь, добавляем воду и даем закипеть. Убавляем огонь и ва-

рим под крышкой, пока слива не разварится. Перетираем через дуршлаг или сито. Косточки убираем, а жидкость снова выливаем в ёмкость и ставим на огонь.

② Кладем в кипящий соус связанный в пучок перезревший укроп, мелко порезанный острый перец, соль и сахар. Варим на медленном огне 30 мин. Пучок укропа вынимаем из соуса.

③ Чеснок и зелень измельчаем в блендере. Добавляем в соус измельченную зелень и варим еще 15—20 мин, не забывая периодически помешивать.

④ Все, наш необыкновенно вкусный грузинский соус «Ткемали» — готов. Остывший соус расфасовываем в заранее стерилизованные банки. Сверху в каждую баночку добавляем по 1—2 ст. л. подсолнечного масла и закручиваем.



СЛУЧАЙНЫЙ ГИБРИД ПОМЕЛО И АПЕЛЬСИНА

ФАКТ №1 Первым поведал миру о грейпфруте валлийский ботаник-священник Гриффитс Хьюджес в 1750 году. Он назвал фрукт «запретным плодом». Позднее грейпфрут стали называть «маленьким шеддоком» из-за его сходства с помело, которое тогда называли по фамилии английского капитана Шеддока. В 1814 году на Ямайке торговцы переименовали плод в грейпфрут.

ФАКТ №2 Название образовано от англ. *grape* (виноград) и *fruit* (фрукт), так как плоды грейпфрута часто собираются в грозди, напоминая тем самым грозди винограда.

ФАКТ №3 Грейпфруты на 92% состоят из воды, что делает их одними из самых влагосодержащих фруктов на планете. Включение всего одного грейпфрута в ваш ежедневный рацион способно существенно снизить деидратацию организма.

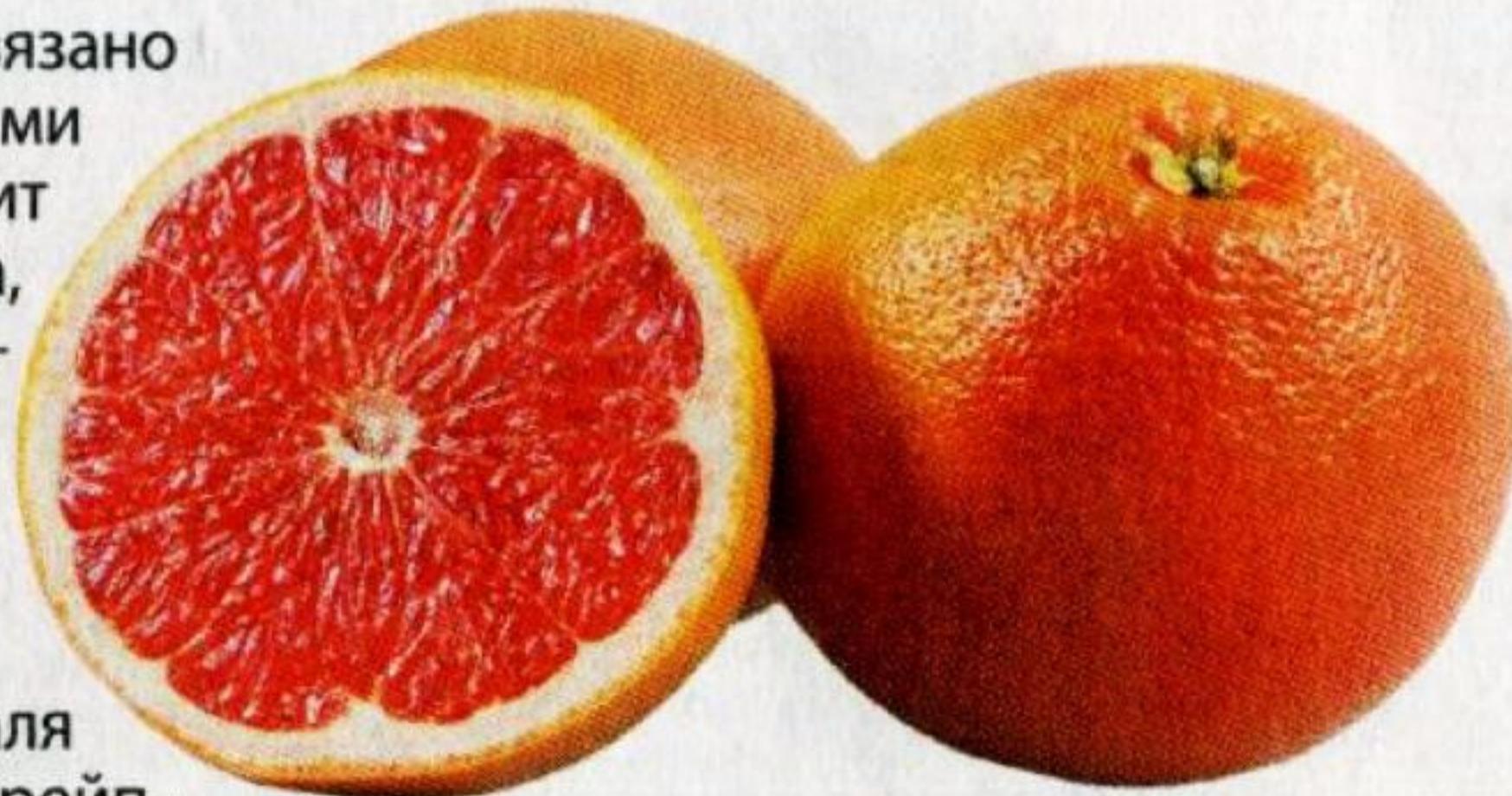
ФАКТ №4 Грейпфрут входит в первую двадцатку фруктов, доставляющих в организм множество питательных веществ при минимальной калорийности — всего 39 ккал в одной половинке! Употребление грейпфрута у многих его ценителей неизменно ассоциируется со снижением избыточного веса. Хотя учёные до сих

пор не могут договориться, связано ли это с его жироотгатательными свойствами или эффект зависит от низкокалорийного рациона, в состав которого фрукт обычно входит.

ФАКТ №5 В странах, где выращивают эту цитрусовую культуру, ежегодно со 2 февраля начинается «Праздник сбора грейпфрутов», длищийся несколько дней.

ФАКТ №6 Цитрусовые ароматы всегда занимали особое место в парфюмерии. Грейпфрут же на их фоне выступает настоящим стимулятором жизненной активности, придающим силы не хуже аромата кофе. Эфирные масла с запахом грейпфрута пойдут на пользу тем, кто хочет постоянно чувствовать себя бодрым.

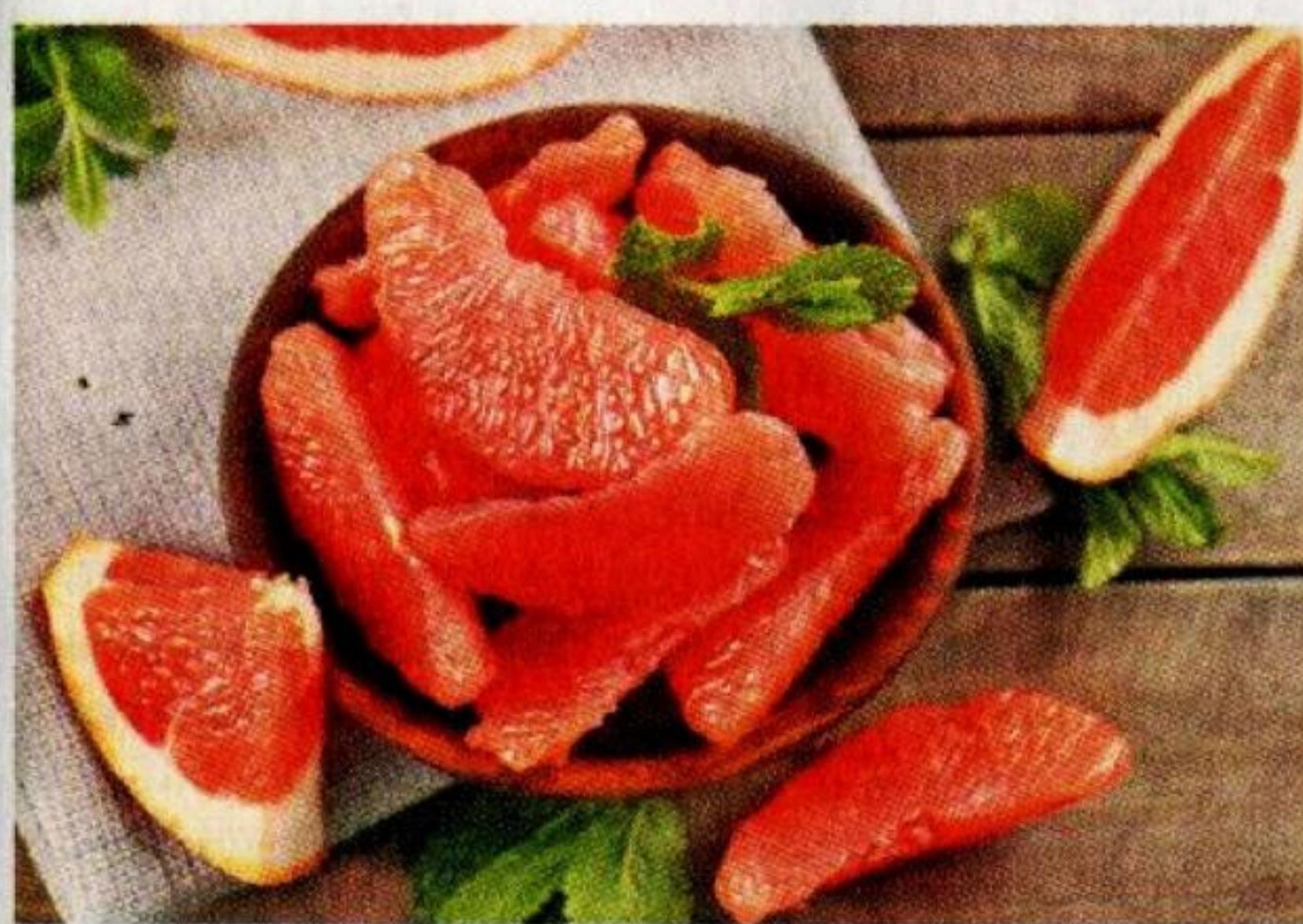
ФАКТ №7 Существует около 20 сортов грейпфрута, которые можно разделить на две основные группы: белые (или жёлтые) и красные. Причём



чем больше красного оттенка в мякоти грейпфрута, тем она сладче.

ФАКТ №8 Несмотря на общие полезные свойства грейпфрутов всех цветов, именно красные считаются самыми полезными. В них больше бета-каротина и антиоксидантов, среди которых — ликопин. Он, собственно, и служит цветовым идентификатором фрукта.

ФАКТ №9 Белая сердцевина и перегородки в мякоти грейпфрута — это кладовая антиоксидантов, питательных веществ и растворимых волокон, которые влияют на наше чувство сытости и реакцию глюкозы в крови.



ФАКТ №10 Грейпфруты становятся максимально ароматными и полезными при комнатной температуре. Но если вы планируете съесть грейпфрут не сразу, то лучше убрать его в холодильник, где он сможет храниться до 2—3 недель.

Юлия Фёдорова



ТУШЕНКА ИЗ КУРИЦЫ С ПЕРЛОВКОЙ

Всегда хорошо иметь в запасах домашнюю тушенку — очень удобная и популярная заготовка, которая придет на выручку студентам, работающим людям и всем, у кого мало времени на кулинарные изыски. С ее помощью можно легко приготовить горячее блюдо хоть на первое, хоть на второе. Я хочу поделиться рецептом моей любимой тушенки — из курицы с перловкой.

Тамара Чурсова, Людиново

ЧТО НУЖНО: перловая крупа — 800 г • куриные окорочки — 2 кг • лук — 2 шт. • топленое масло или жир • лавровый лист • соль • перец.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Перловку залить водой и оставить на ночь. Затем промыть, пока вода не станет чистой. Варить 40 минут, слегка по-

солив. Нужно, чтобы перловка хорошо разбухла.

② Окорочка отварить в подсоленной воде, остудить. Мясо отделить от косточек и от кожицы.

③ Лук очистить от шелухи и мелко нацинковать. Положить его в кастрюлю и пассеровать. Туда же отправить мясо курицы, лавровый лист и, собственно, саму перловку. Добавить соль по вкусу, перец, затем перемешать все составляющие и тушить блюдо ещё 20 минут.

④ Разложить готовую кашу в стерильизованные банки и оставить стерилизоваться заготовку на водяной бане в течение 15 минут.

⑤ Затем под каждую крышку нужно положить столовую ложку топленого масла или жира и закатать банки горячими.

Все, на этом вкусная тушенка из курицы с перловкой готова.

ВЯЛЕНЫЕ ТОМАТЫ В МАСЛЕ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

Этот рецепт заготовки томатов на зиму не совсем обычный, так как у нас больше принято мариновать или солить помидоры. Но те, кто хоть раз попробовал вяленые томаты в масле, обязательно каждый год заготавливают хоть пару баночек. Вяленые помидоры хороши в качестве закуски или как начинка для пиццы.

**Мария Власова,
Новокубанск**

ЧТО НУЖНО:

помидоры • масло подсолнечное или оливковое • соль • сухие итальянские травы.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 Томаты нужно помыть, вырезать все подпорченные места, плодоножки и нарезать на небольшие дольки. Все дольки равномерно, в один слой, разложить



на противне или решетке. Посыпать сверху солью.

2 Теперь ставим помидоры в духовку на слабую температуру, где-то на 90—100 °С. Держим их в духовке около 5 часов. Обратите внимание, что томаты должны получиться вяленые, но не сухие. Как только томаты готовы, можно сразу приступить к укладке их в банку.

3 Обязательно нужно использовать чистую банку и крышку. На дно банки выливаем 1 ст. л. масла и кладём щепотку итальянских трав, затем плотно укладываем слой томатов. Дальше повторяем: масло, итальянские травы и опять плотно томаты. Так наполняем, пока не заполнится вся банка.

4 Теперь закройте банку чистой крышкой и поставьте в прохладное место остывать. Как только вяленые томаты в масле с итальянскими травами остывают, их можно убрать в холодильник.



РЫБНЫЙ ПАШТЕТ А-ЛЯ ФРАНС

Изысканный рыбный паштет с пикантным ароматом копченостей украсит ваш праздничный стол! Я хочу поделиться рецептом паштета из салаки холодного копчения. Вместо нее за основу можно взять скумбрию, треску, горбушу, форель или любую другую рыбу.

Анна Никитина, Заволжск

ЧТО НУЖНО: салака холодного копчения — 400 г • яйца — 1 шт. • плавленые сырки — 2 шт. • паприка — 0,5 ч. л. • французская горчица в зернах — 1 ч. л. • майонез — 3 ст. л.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① У рыбы отрежьте головы и хвостики. Удалите внутренности. Придерживая пальцами за край тушки возле головы, отделите филе от хребта. Переложите филе в миску. Кубиками нарежьте

плавленые сырки. Крупными кусочками нарежьте вареные яйца.

② Итак, основные ингредиенты для паштета готовы. Можно приступить к их измельчению. В чашу блендера выложите рыбу, яйца и плавленые сырки. Перебейте их до однородной массы. Основа рыбного паштета готова. Добавляем в паштет молотую паприку.

③ Для остроты и пикантности добавьте французскую горчицу в зернах.

Более жидким и эластичным паштет станет благодаря майонезу. Заменить его в этом рецепте можно сметаной, кусочком сливочного масла или сливками.

④ Смешиваем все ингредиенты в блендере 2—3 минуты.

Подаём готовый паштет в тарелках, украсив зеленью, или с тостами из черного хлеба.



ОВОЩНОЙ СЫР ИЗ ФИЗАЛИСА

Рецепт сыра из физалиса довольно простой. Сыр получается очень вкусный, а благодаря добавкам целебных семян укропа и тмина, он ещё и полезный: говорят, способен выводить из организма ненужные шлаки.

Оксана Иванова, Лиски

ЧТО НУЖНО: сахар • тмин • укроп • физалис. На 1 кг плодов физалиса возьмем 200 г сахара, по 1 ст. ложке семян укропа и тмина.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Берем овощной физалис, еще его называют мексиканским, очищаем от чашечек, в которых располагалась каждая ягодка, обдаем кипятком и вытираем чистенькой тряпочкой. Так снимется лучше скользкий налет.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ

Сыр из физалиса — идеальное питание для людей, придерживающихся диеты.

② Физалис нарезаем кусочками, посыпаем сахаром, оставляем для образования сока, а потом варим, пока смесь не будет густой. К горячей смеси прибавляем семена укропа, тмина, размешиваем, даём остывть.

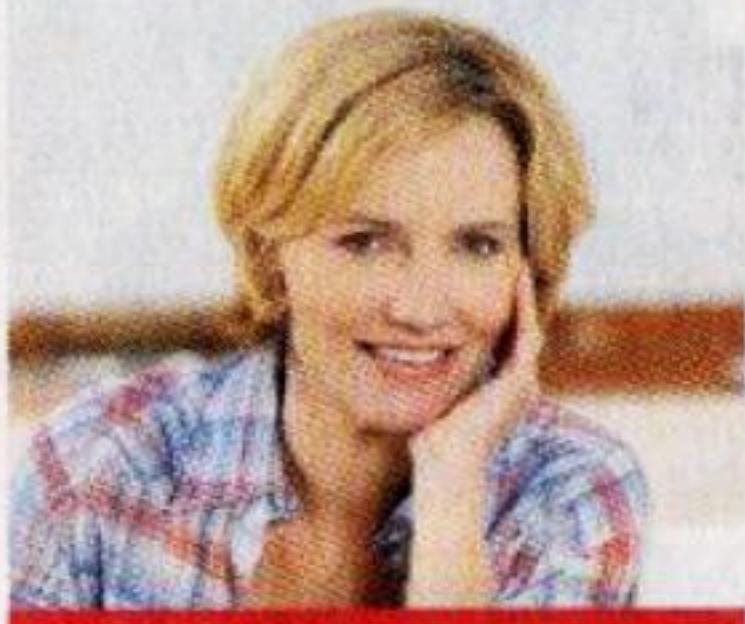
③ Выкладываем на плотную ткань, придаём форму сыра, ставим под пресс на 2—3 суток.

④ Готовый сыр обваливаем в семенах тмина и кладем в прохладное место. Свежеприготовленный сыр можем употреблять сразу.

Заготовленный же впрок овощной сыр хорошо сохраняется в прохладном месте, но не больше года.

Подаем его к различным вторым блюдам и готовим бутерброды с ним.

САХАРНЫЙ СИРОП: идеальное решение для многих десертов

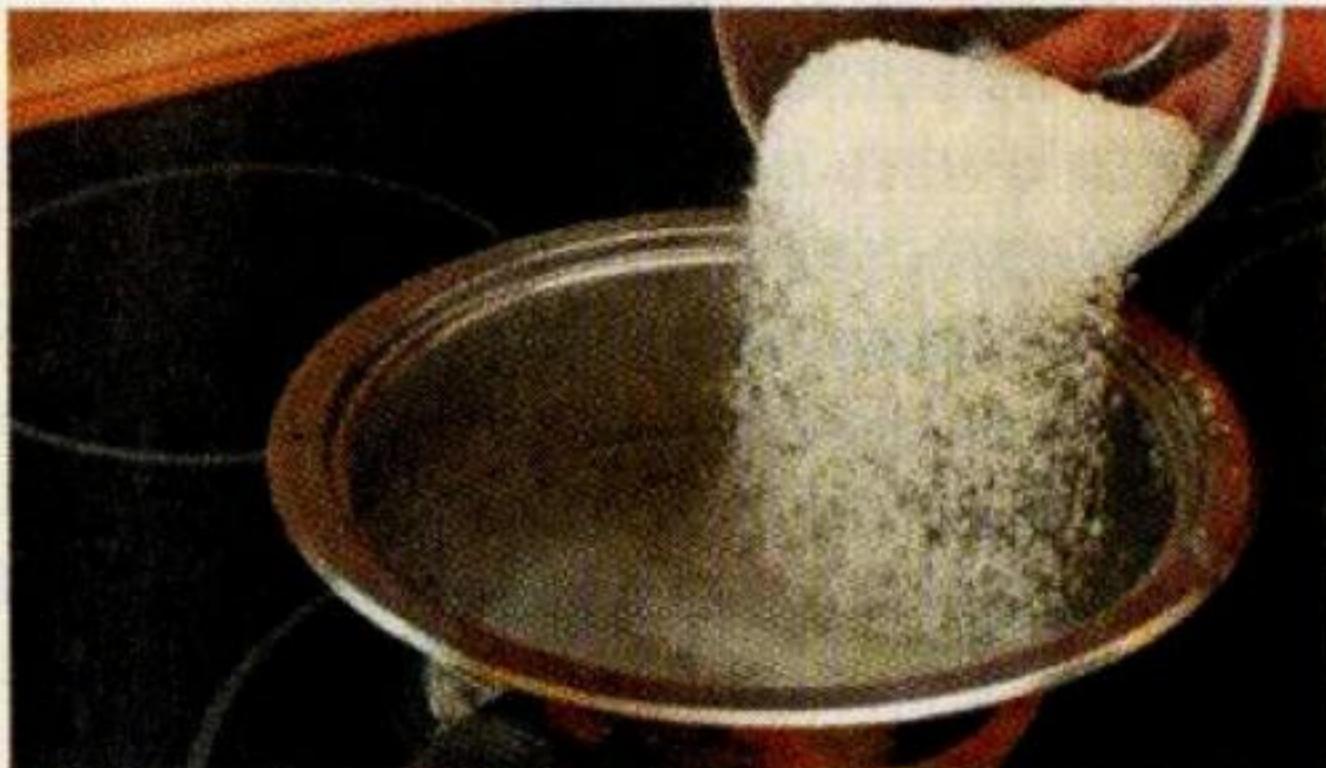
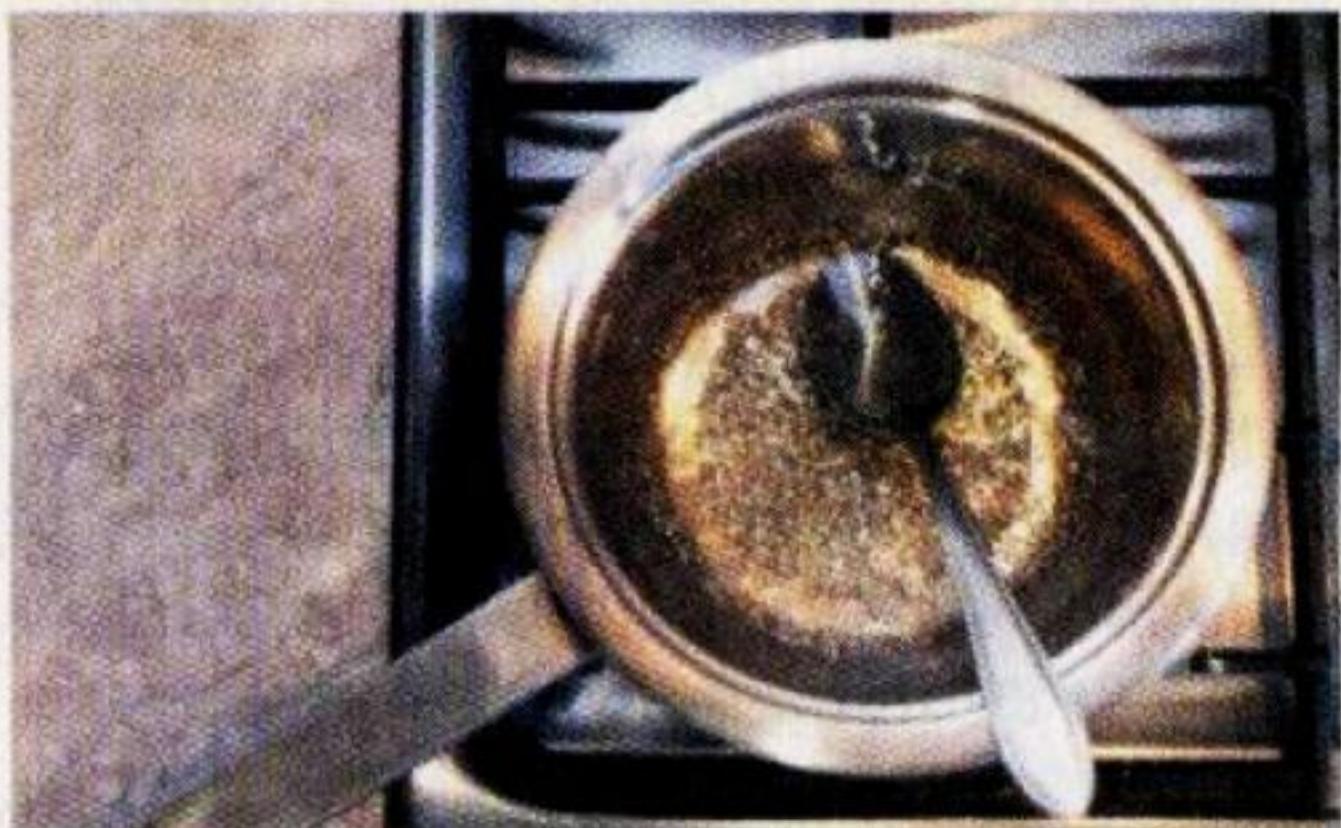


РЕЦЕПТ МАСТЕРА
Регина Левченко,
Белгород

ИЗ ПИСЬМА: сахарный сироп я использую очень часто, и для приготовления тортиков и пирожных, и для выпечки, и для фруктовых заготовок. Это поистине универсальная основа для всех видов компотов, варений, засахаренных фруктов и многое другое! И очень удобно заготавливать такой сироп впрок, это значительно сокращает время заготовок. Причем от того, насколько качественно и правильно сварен сироп, зависит как вкус фруктовых заготовок, так и длительность их хранения.

ЗАГОТОВКА САХАРНОГО СИРОПА ВПРОК

ЧТО НУЖНО: 3 стакана сахарного песка • 1,5 стакана воды • 1 ст. л. лимонного сока • 1 ч. л. розовой воды или воды цветов апельсина.



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- На небольшом огне в кастрюльке растворяем сахар в воде. Затем доводим до кипения и добавляем сок лимона. Даем покипеть еще минут 12—15, стараясь больше не помешивать.
- Добавить воду розы или цвета апельсина и кипятить еще полминутки. Остыvший сироп должен напоминать жидкий мед по консистенции.
- Полностью остывший сироп можно хранить в закрытой емкости в холодильнике несколько недель.

ДОЛЬКИ ГРЕЙПФРУТА И АПЕЛЬСИНА В СИРОПЕ

Этот восхитительный десерт можно готовить впрок, но обычно съедается сразу! Кроме невероятного вкуса и аромата — это еще и диетическое средство!

ЧТО НУЖНО (на 4 порции):

грейпфруты — 2 шт. • апельсины — 2 шт. • сироп гранатовый — 1 ст. ложка • лайм — 1/2 шт. • сахарный сироп — 2 ст. ложки.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Предварительно вскипятите воду в небольшой кастрюле. Затем с лайма срежьте цедру и опустите ее в кипящую воду, бланшируйте 1 минуту, затем дайте немного остыть и нарежьте тонкой соломкой.

② Апельсины и грейпфруты промойте, очистите от кожуры (желательно сделать это ножом, либо нужно полностью снять все слои кожиры, чтобы освободить мякоть целиком).

③ Разделите очищенные цитрусы на дольки и разложите их, чередуя, на блюде: долька апельсина, долька грейпфрута. Это придаст блюду не только дополнительную изящность, но и повлияет на вкус получившегося десерта!

④ Смешайте в мисочке гранатовый и сахарный сиропы. Затем сиропы со-

едините с отжатым из лайма соком, еще раз хорошо перемешайте.

⑤ Дольки цитрусовых полейте приготовленной смесью и оформите цедрой лайма.

Можно сразу же подавать к столу. Можно разложить по банкам и убрать в холодильник. Цитрусовыепустят сок, который смешается с сиропом. Конечно, больше месяца такое лакомство без стерилизации не простоит, но всё же можно растянуть удовольствие не на один вечер. Если вы удержитесь от соблазна съесть всю эту красоту за один раз! Приятного аппетита!



ДЖЕМ ИЗ СВЕКЛЫ С ВИНОМ

Из чего только не варят варенье! Но хорошо перебирать продукты в сезон урожая, а если не успел ничего заготовить за лето или все заготовки медленно стремятся к нулю? Вот тогда приходят на помощь подобные рецепты.

Татьяна Орлова, Шадринск

ЧТО НУЖНО: свёкла — 1 кг • лимон — 2 шт. • сахар — 500 г • красное вино — 100 мл.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Свёклу необходимо отварить до полуготовности. Если у вас нет времени на долгую варку, то можно приготовить свёклу в микроволновке. Нужно положить овощ в целлофановый пакет. Затем положить свёклу в мешочек в микроволновку и включить обычный режим подогрева на 3 ми-

нуты. Через назначенное время у вас будет готовая свёкла. Делать это нужно в крайнем случае, потому что такое приготовление ведет к значительной потере полезных веществ в овощах.

② Затем ее следует измельчить удобным вам способом — блендером, на мясорубке или натереть на терке.
 ③ Добавляем к свёкле сахар и красное вино, перемешиваем. Варим примерно 90 минут на среднем огне. Не забывайте время от времени помешивать. Чистим и измельчаем лимон. Добавляем его в готовое варенье, даём потомиться 15 минут. Затем снимаем с плиты и остужаем, фасуем по банкам. Приятного аппетита!





ДОМАШНИЙ ШОКОЛАД

Вкуснейший шоколад без красителей и консервантов. Вкусное лакомство, которое придётся по душе всем сладкоежкам. Приготовить домашний шоколад можно вместе с детьми, а готовые плиточки дарить друзьям и близким.

Алла Рогозина, Всеволожск

ЧТО НУЖНО: какао — 5 ст. л. • сливочное масло — 50 г • сахар — 6—8 ст. л. • мука — 1 ч. л. • молоко — 5 ст. л. • ванильный сахар — 1/4 ч. л. • любые молотые орехи по вкусу и по желанию.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Смешайте какао и сахар. Добавьте 1 ст. л. молока и размешайте до однородной массы. Влейте оставшееся молоко. Поставьте кастрюлю на средний огонь

и доведите до кипения, непрерывно помешивая.

② После того как какао закипело, добавьте сливочное масло. Уменьшите огонь до минимума и доведите смесь до кипения. Снимите кастрюлю с огня и через мелкое сито введите муку. Когда мука полностью растворится, опять доведите до кипения.

③ Снимите с плиты и дайте немногого остить. Всыпьте ванильный сахар и тщательно перемешайте. По желанию в шоколад можете добавить любые измельчённые орехи, сухофрукты, вафельную крошку и т. д.

④ Разлейте шоколад по формочкам, предварительно смазав их сливочным маслом. Остудите шоколад, а затем поместите его в холодильник до полного застывания.



РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ХЛЕБ

Домашний рождественский хлеб издавна наделяли особыми чудесными свойствами. Так давайте творить чудеса своими руками!

Юлия Дунаева, Десногорск

ЧТО НУЖНО: цукаты — 150 г • ром — 150 г • тёртый мускатный орех — 2 г • изюм — 150 г • миндаль — 150 г • молоко — 300 г • дрожжи свежие — 10 г • мука в/с — 500 г • сливочное масло — 150 г • соль — 8 г • яйцо — 2 шт. • молотый имбирь — 2 г • лимонная цедра от 2 лимонов • ваниль — 2 г • сахар — 150 г • шоколад молочный — 150 г • цукаты и орехи для украшения.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Цукаты, ром, мускатный орех, изюм и миндаль перемешать и оставить на 12 часов. Затем приготовить опару. Для этого перемешать 200 г молока, 2 ст. л. сахара и дрожжи. Оставить на 1 час.

② В получившуюся опару добавить муку, молоко 100 г, масло сливочное, соль, яйца, оставшийся сахар, ваниль, имбирь, цедру и мускатный орех. Замесить тесто и добавить цукаты в роме. Перемешать до однородной массы. Оставить тесто минимум на 2 часа.

③ Из теста сделать форму батона, накрыть пищевой пленкой, и оставить еще на 2 часа в теплом месте. Выпекать в духовке при 180 °C 40—60 минут. Горячий хлеб смазать мягким сливочным маслом.

④ По желанию, растопить на водяной бане молочный шоколад и полить им остывший хлеб. Украсить цукатами или орехами.

Готовый рождественский хлебушек может храниться в холодильнике 1 месяц. Но, как правило, так долго он не задерживается — уж очень вкусный получается!

ЛИМОННЫЙ МУСС

Мне всегда казалось, что зима и цитрусовые — вечные компании. Да и вообще, я большая поклонница всего, что содержит лимоны. Поэтому, попробовав однажды это лакомство, я сразу же решила сразу его приготовить.

Диана Нартова, Павлово

ЧТО НУЖНО: яйцо куриное — 4 шт. • лимон — 1 шт. • сливки (200—250 мл 33% и выше) — 1 стак. • сок яблочный (свежевыжатый) — 150 мл • желатин — 30 г • сахарная пудра — 3 ст. л.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Желатин залить холодной водой (как указано на упаковке). Яблочный сок в небольшой кастрюле довести до кипения, снять с огня, добавить желатин и перемешивать, пока он полностью не растворится.

② Желтки отделить от белков и взбить миксером. Добавить 1 ст. л. сахарной пудры и еще немного взбить. Не прекращая взбивать, влить отжатый лимонный сок и яблочный сок

с желатином. Взбивать до получения светлой пышной массы. Отставить в сторону.

③ Взбить сливки с 1 ст. л. сахарной пудры в плотную массу. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой. В остывшую желтковую массу ввести взбитые сливки и перемешать. Затем добавить взбитые белки и еще раз аккуратно перемешать венчиком, движениями сверху вниз.

④ В мусс добавить натертую цедру лимона, еще раз аккуратно перемешать. Разлить готовый мусс по креманкам (или в бокалы). Отправить в холодильник часа на два до полного застывания! Украсить на свое усмотрение и подавать!



ВОСТОЧНАЯ СЛАДОСТЬ «ОРЕХИ В МЕДУ»

Мед — это углеводы, дающие энергию. А орехи — аминокислоты, белки и жирные кислоты. Два компонента оригинального лакомства отлично дополняют друг друга. Витаминный медовый коктейль — это лучшая натуральная защита от гриппа и простуд на всю зиму!

Марина Рослякова, Чита

ЧТО НУЖНО: миндаль — 80 г •
орехи кешью — 60 г • арахис — 80 г
• орехи грецкие — 80 г • орехи кедровые — 60 г • чернослив — 80 г
• курага — 80 г • изюм — 80 г •
мед — 300 мл.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Все орехи предварительно очистить. Миндаль заливаем кипятком, даем постоять 10 минут, затем смыываем его под холодной водой и очень легко чистим. Арахис мы просто обжариваем в сковороде и затем снимаем шелуху. Все остальные орехи — достаточно просто очистить от скорлупы.

② Если хотите, можете орехи оставить цельными, но, как мне кажется, некоторые из орехов слишком большие. Поэтому я всегда немного измельчаю орехи блендером, а затем



обжариваю на сковороде, так орехи приобретают неповторимый аромат.

③ Чернослив и курагу режем на четыре части каждую. Все перемешиваем. Берем пол-литровую банку и начинаем заполнять её орехами, плотно их прижимая и поливая медом.

④ Если мед у вас засахарился, то его необходимо растопить. Лучше всего использовать светлый цветочный мед. Вы можете воспользоваться таким вариантом. Можете не измельчать орехи, а просто их перемешать.

Стакой начинкой можно сделать пирог, пахлаву и много других сладостей. Один из вариантов быстрой подачи и очень вкусной — на дольке апельсина. Приятного аппетита!

ВАРЕНИЕ ИЗ ГРАНАТА «РУБИНОВЫЕ ЗЁРНЫШКИ»

Рубиновые зёрнышки в прозрачном тягучем сиропе — это нечто волшебное и вкусное. Варенье варится с косточками, но они совсем не мешают. Можно добавить в гранатовое лакомство кедровые или грецкие орешки, но это по желанию. Варенье и так получается необычайно вкусным.

Валентина Липина, Коломна

ЧТО НУЖНО: спелые плоды граната — 4 шт. • сахар — 350 г • свежий натуральный гранатовый сок — 250 мл.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- 1 Очистите 4 граната от кожиры и плёночек. Налейте гранатовый сок в кастрюлю с толстым дном, добавьте сахар и поставьте на очень слабый огонь. Сироп нужно всё время помешивать деревянной ложкой.
- 2 Как только вы заметили, что сироп начал густеть, тут же выключайте огонь под кастрюлей и засыпайте в горячий сироп очищенные зёрнышки граната. Накройте кастрюлю крышкой и дайте зёрнышкам настояться не менее часа.
- 3 Поставьте кастрюлю на плиту, доведите варенье до кипения и отрегулируйте огонь на самый минимум, чтобы варенье едва кипело. Помеши-

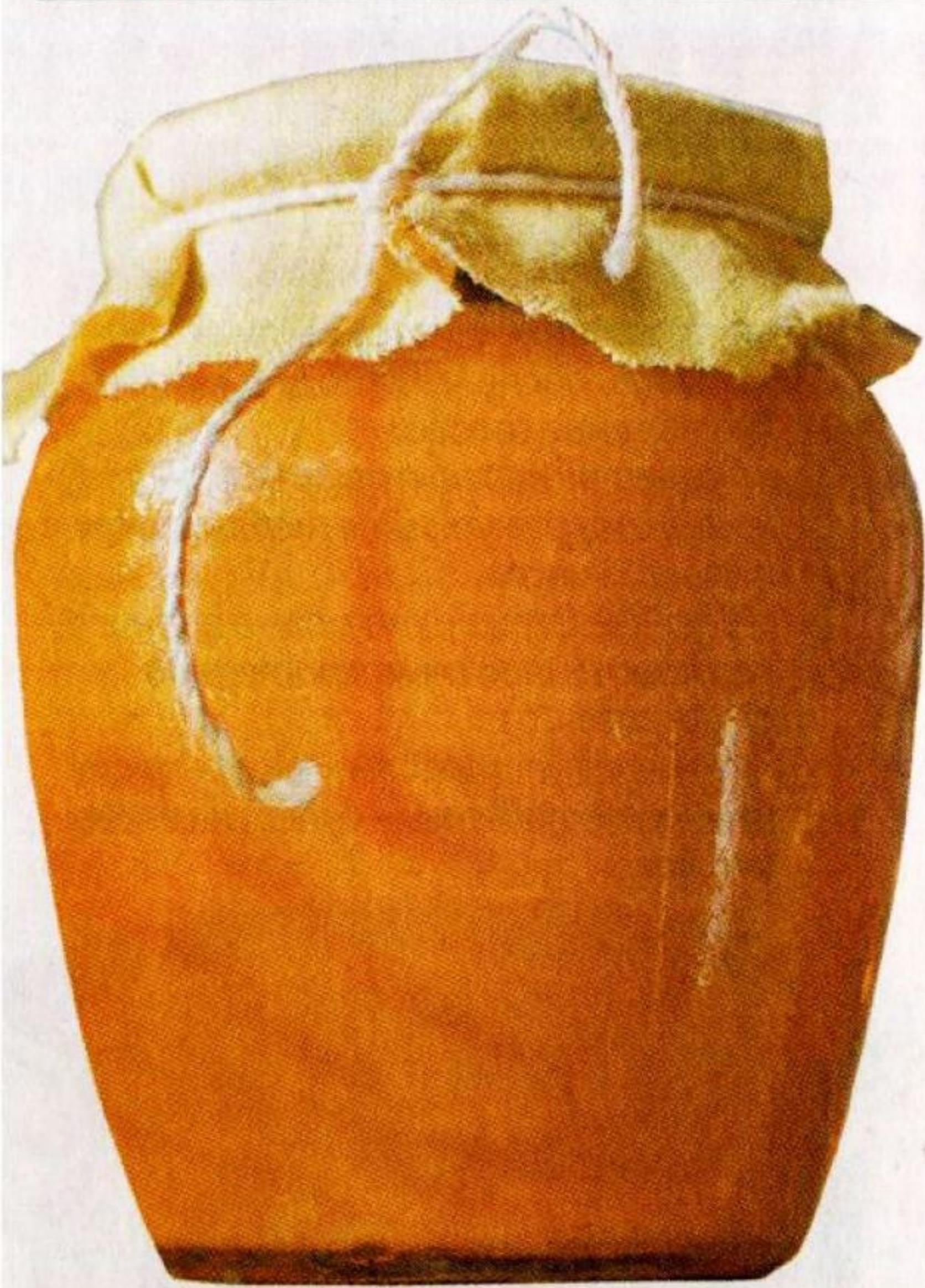
вайте варенье и уваривайте его 10—15 минут, после чего можно считать, что варенье готово.

Разлейте варенье по баночкам с крышками и укутайте тёплым одеялом на 12 часов.

Варенье из граната можно хранить при комнатной температуре до 12 месяцев.

Но перед употреблением его лучше немного охладить — будет намного вкуснее.





Всем известно о полезных свойствах ягоды облепихи. Чтобы максимально сберечь их целебные свойства на зиму, я применяю способ заготовки облепихи без варки. Облепиха, протертая с сахаром, максимально идентична свежей. Поэтому если вы решитесь воспользоваться таким рецептом, получите в результате вкусное и полезное лакомство — два в одном! Кстати, количество сахара в указанных рамках можете выбирать самостоятельно, в зависимости от того, какую сладость заготовки хотите получить.

Елена Круглова, Юрьев

ОБЛЕПИХА, ПРОТЕРТАЯ С САХАРОМ

ЧТО НУЖНО: облепиха — 1 кг • сахар — 1—1,5 кг.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- ① Выбираем довольно спелые ягоды. Отобранные ягоды требуется перебрать, аккуратно промыть водой, дать стечь водичке полностью. В подходящую кастрюлю высыпаем просушенную облепиху, засыпаем сахаром, измельчаем при помощи деревянной толкушки или блендером до однородности.
- ② Банки и капроновые крышки для заготовки стерилизуем. В них нужно разлить полученную облепиховую смесь. Сверху засыпать тонким слоем сахара, накрыть бумагой и крышечкой.

Хранят полезное лакомство из облепихи в сухом прохладном и темном месте до весны. Благодаря высокой концентрации сахара, облепиховое пюре не замерзает при низкой температуре и не портится.

ТОМАТНОЕ ВАРЕНИЕ С ИМБИРЁМ И АПЕЛЬСИНОМ

Опытные хозяюшки сварят варенье из яблок, абрикосов, груш и даже... помидоров! Настоящая находка в кулинарном мире! Традиционно томатное варенье готовят с добавлением цитрусовых фруктов, базилика, имбирного корня, грецкого ореха.

Алла Дуденкова, Саратов

ЧТО НУЖНО: лимон — 1 шт. • сахарный песок — 950 г • спелый помидор (красный) — 1 кг • апельсин — 1 шт • ванильный сахар — 20 г • имбирный корень — 4 см.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Опустите помидоры в крутой кипяток на 1 минуту, потом извлеките и отправьте в холодную жидкость. Через 2 минуты снимите кожице с каждого плода.

② Порубите сырьё кубиками, исключая плодоножки и семечки. Теперь при помощи овощечистки снимите цедру с лимона и апельсина, натрите кожуру цитрусов или пропустите через блендер.

③ Мякоть фруктов освободите от косточек, порубите кубиками 1×1 см. Ополосните имбирный корень, натрите его. По желанию последний компонент можете заменить сушёной приправой в количестве 5 г.

- ④ Приготовьте объёмную кастрюлю. Отправьте в неё цитрусовые фрукты, натёртую цедру, сахарный песок, имбирь, томаты. Хорошо перемешайте составляющие, настаивайте до растворения сахара и выделения сока.
- ⑤ Когда состав достигнет нужной консистенции, поставьте кастрюлю на огонь. Дождитесь появления пузырьков, томите 7 минут. Выключите плиту, остудите варенье. Повторите эти действия ещё 2 раза (всего 3 этапа).
- ⑥ Остуженное угощенье проварите 20 минут до полного размягчения плодов. Сразу же разлейте по стерильным ёмкостям, проведите укупорку и остудите в перевёрнутом положении.



КРЕПКАЯ ДРУЖБА: КОФЕ И АЛКОГОЛЬ



РЕЦЕПТ МАСТЕРА
Максим Челпанов

ИЗ ПИСЬМА: союз кофе и алкоголя становится особенно прочным в период промозглого ветра и первых зимних холодов. Эта традиционная комбинация компонентов помогает быстро согреться, что необходимо при первых признаках простуды, а благодаря кофеину отличается эффектом бодрящего опьянения. Да-да, такое бывает! Главное — соблюсти меру!

ДЛЯ ТОНКОГО ВКУСА И АРОМАТА...

Имея в своем арсенале зерновой кофе, крепкие напитки, сахар и взбитые сливки можно создать массу сочетаний. Однако нужно помнить несколько простых, но важных правил.

КОФЕ Желательно использовать кофе, приготовленный с помощью кофемашины, а не френч-пресса или турки. Так он получается более концентрированным и насыщенным, с тонким ореховым послевкусием.



АЛКОГОЛЬ Лучше всего кофе сочетается с виски, ромом, различными сливочными, ореховыми и какао-ликерами, а также, как ни странно, водкой. Выбирая алкоголь, нужно с осторожностью подходить к виносодержащим напиткам, вермутам и слишком сладким фруктовым ликерам. А вот джин нужно исключить: его горьковатый травянистый вкус с кофе абсолютно не совместим.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ При приготовлении кофейных коктейлей не скучайтесь на дополнительные ингредиенты. Если вам нужны взбитые сливки, лучше их сделать самостоятельно, а не пользоваться готовыми из баллончика: их вкус сразу же выдаст халатность. Пряности добавляются в самый последний момент для придания яркого вкусового оттенка.

КОФЕЙНО-КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ С ЛИКЕРОМ

Предлагаю несложную, вкусную и ароматную вариацию на темы дружбы кофе и алкоголя. Если вы освоите и полюбите этот рецепт — дальше можно экспериментировать сколько душе угодно!

ЧТО НУЖНО: сладкий ликер (ванильный, шоколадный) — 15 мл • Для латте: кофе натуральный (эспрессо) — 50 мл • молоко — 150 мл • Для карамельного сиропа: вода — 1 стак. • сахар коричневый — 2 стак. • ванильная эссенция.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Сначала необходимо сварить карамельный сироп. Для этого следует в небольшой емкости смешать 1 часть воды и 2 части сахара, т. е. итоговое количество регулируется на ваше усмотрение. Помешивая, сироп следует довести до кипения и дождаться полного растворения сахара. После можно добавить капельку ванильной эссенции и снять с огня.

② Готовый сироп необходимо процедить, перелить в закрывающуюся ёмкость и можно растянуть его на несколько порций.

③ Далее необходимо сварить кофе. Я пользуюсь гейзерной кофеваркой, но можно сварить и в обычновенной турке, процидив от осадка.

④ Затем наступает самый сложный

этап. Создание «слоистого» карамельного коктейля. Горячее молоко с 3—4 чайными ложками сиропа взбивается в пену прямо в бокале. К ним тонкой струйкой вливается сначала ликер, а затем кофе. Получается так: сладкая молочная пенка сверху, потом слой кофе, за ним слой сладкого ликера. Коктейль готов, подавать с соломкой.



АРОМАТНЫЙ ОРАНЧЕЛЛО

Оранчелло — так мы называем домашний апельсиновый ликёр. Ароматный, вкусный напиток, несомненно, украсит ваш праздничный стол!

Евгения Беляева, Наро-Фоминск

ЧТО НУЖНО: крупные апельсины — 5 шт. • сахар — 0,5 кг • водка — 0,7 л • банка с крышкой объемом 1 л • бутылка объемом 1—1,5 л.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Апельсины вымойте и аккуратно снимите с них цедру. Старайтесь не задевать слой белой пленки: от большого ее количества ликер впоследствии может горчить. Сложите всю цедру в банку, залейте водкой и уберите в прохладное, темное место на 5 дней.

② То, что осталось от апельсинов, сложите в мешочек, плотно завяжите и уберите в холодильник. Они понадобятся через 5 дней.

③ На шестой день апельсиновую настойку процедите, отделяя жидкость от цедры. Цедра уже больше не пригодится, смело выбрасывайте ее. Из апельсинов, которые хранились в холодильнике, выжмите сок. Его получится около 0,5 л. Если выйдет меньше, долейте сок водой до нужного объема.

④ Смешайте апельсиновый сок с 0,5 кг сахара и поставьте на плиту, на сильный огонь. Помешивая, нагревайте, пока сахар полностью не растворится. Готовый сироп полностью остудите. Смешайте сироп с апельсиновой настойкой, перелейте получившийся ликер в бутылку и поставьте в холодильник еще на 2—3 дня. Готовый ликер подавайте охлажденным в замороженных рюмках или бокалах.



КЛАССИЧЕСКАЯ КЛЮКОВКА

Предлагаю вашему вниманию два варианта приготовления настойки из клюквы. Эти рецепты далеко не новые и на протяжении двух столетий не теряют своей актуальности.

Вадим Рыков, Петрозаводск

ЧТО НУЖНО: плоды клюквы — 1 кг • сахар-песок — 0,5 кг • спирт 96% — 1 л.

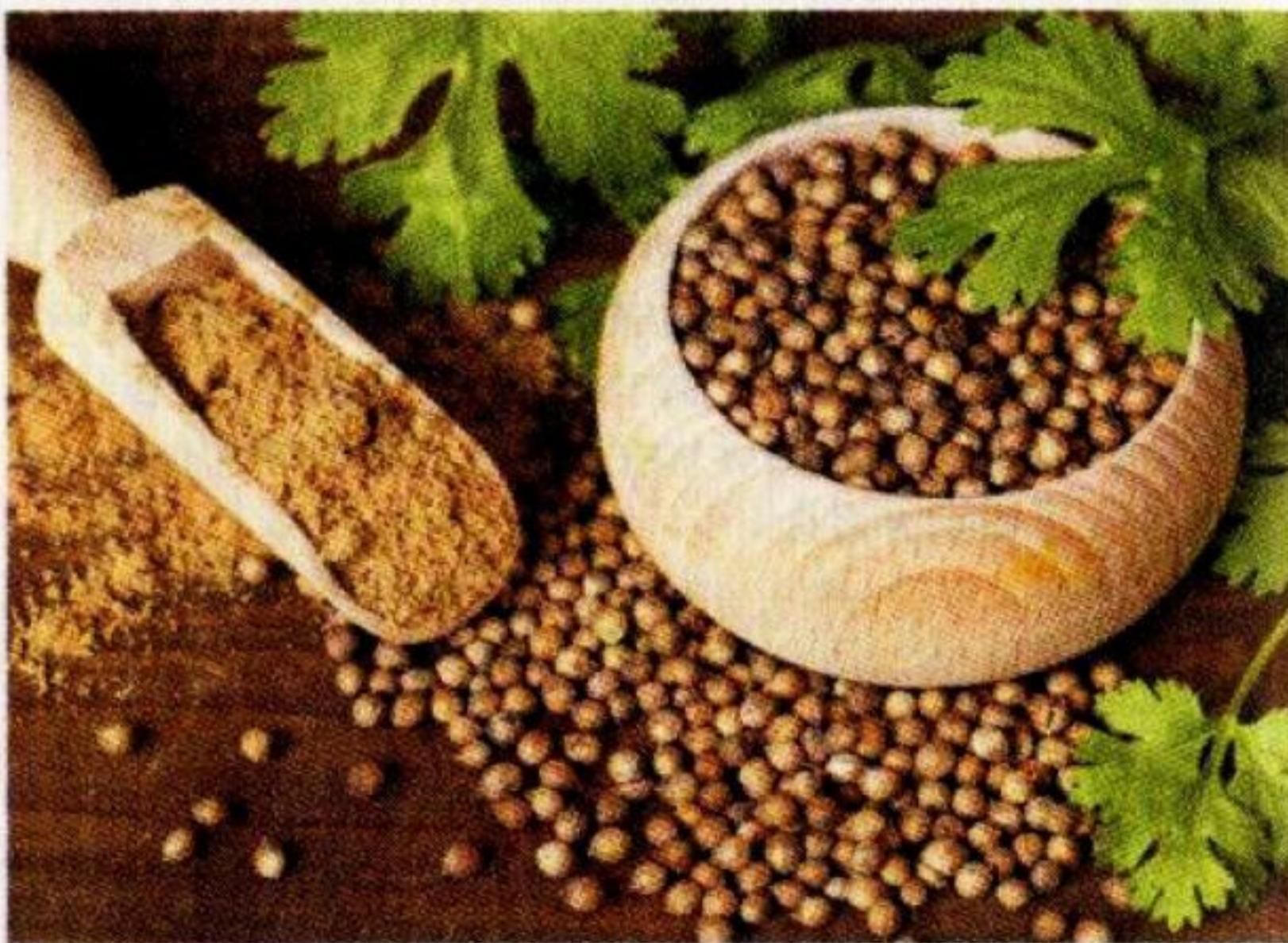
КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Для создания такой настойки промойте ягоды и при необходимости переберите. Затем измельчите плоды в мясорубке или блендере.

Как вариант можно приготовить клюковку без сахара. Для этого 0,5 кг клюквы поместить в сосуд и передать. Залить 0,5 л спирта 96%, перемешать. Затем плотно накрыть сосуд с жидкостью и оставить на 14 суток в лишенном света месте. По истечении времени необходимо осуществить фильтрацию настоя, желательно в два захода. Когда все процессы приготовления позади, расфасовываем настойку по бутылкам. Храниться такой напиток может в течение года.

- ② Приготовленную кашицу поместите в стеклянную банку, туда же влейте спирт, и, размешав, закройте крышкой. Оставьте ёмкость в тёмном месте на 2 недели. Процедите настой, обязательно в два захода. После этой процедуры введите в жидкость сахар-песок, перемешайте и отправляйте напиток настаиваться еще на 7 дней.
- ③ Готовую настойку разливаем по стеклянным бутылкам и храним в прохладном месте на протяжении 7 месяцев.



ПОЛЕЗНАЯ ЗЕЛЕТЬ И АРОМАТНАЯ ПРЯНОСТЬ В ОДНОМ РАСТЕНИИ



Кинза, сирандро, кориандро — это все названия одной пряной культуры, широко известной и любимой во многих странах мира. Кориандром чаще именуют все растение целиком, а также его круглые семена, используемые для ароматизации кулинарных блюд. А вот кавказским названием «кинза» и южноамериканским «сирандро» обозначают пахучую зелень.

ЛЮБИМАЯ ПРИПРАВА ДОЛГОЖИТЕЛЕЙ

Недаром именно кинзой на Кавказе, в краю долгожителей, приправляют мясные блюда. Регулярное употребление зелени с резким, свежим ароматом положительно сказы-

вается на артериальном давлении и кровоснабжении. Вещества, содержащиеся в листьях кинзы, стимулируют выработку желудочного сока, способствуют скорейшему перевариванию жирной мясной пищи и очищению организма.

И в листве, и в семенах кориандра много эфирных масел, витаминов, органических кислот и других биологически активных веществ, благодаря

которым приправа оказывает выраженное благотворное действие на общее состояние организма и его защитные силы.

КАК СОХРАНИТЬ ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА И АРОМАТ?

Летом, когда витамины буквально растут на грядках, ничего не стоит добавить в салат или мясное рагу пару веточек пряной травы. Но что делать зимой, когда этот вид зелени не столь доступен? Как сохранить кинзу и что приготовить из этого растения впрок?

Стоит отметить, что кинза в свежем



виде может храниться в холодильнике не дольше 3—4 недель. Для этого срезанные молодые стебли и черешки листьев погружают в емкость с водой, сверху пучок накрывают пакетом и в таком виде ставят на ход. Приблизительно такое же время останутся сочными и зелеными листья кинзы, если их сложить в пакеты или контейнеры.



КСТАТИ

Не всем по вкусу резкий запах кинзы. Чтобы он стал мягче, просто измельчите зелень перед употреблением или переработкой.

Одним из наиболее простых и распространенных способов, позволяющих надолго сохранить полезные свойства и аромат зелени, является сушка. Если соблюдены все правила, выдержаны температура и длительность процесса, то измельченные листья кинзы хранят вкус и аромат на протяжении года и

могут использоваться для добавления в соусы и в горячие блюда.

Сушке можно подвергнуть и семена кориандра, которые пригодятся любой хозяйке для приготовления ароматного хлеба, салатов, котлет и пр.

На основе свежей кинзы можно приготовить пряные масла и соусы. Таким образом, в холодное время года у вас под рукой всегда будет изысканная приправа к мясным и овощным блюдам.

Юлия Фёдорова

**Подписка на «Разносоль зимой согреют»! Дешевле, чем покупать!
Удобней, чем искать!**

Индексы:

год **П1246**

1 мес. **П1166**

Онлайн-подписка на сайте
ФГУП «Почта России»

podpiska.pochta.ru



**Подписные
издания**

Официальный каталог
Почты России

Первое полугодие 2019

ПРЯНОЕ МАСЛО НА ОСНОВЕ ЗЕЛЕНИ

Жители средиземноморья на основе сушеной кинзы и семян этого растения готовят пикантное масло для заправки салатов, приготовления домашних майонезов и маринадов. Для этого измельченные части растения или целые стебли, а также зонтики кориандра заливают любым растительным маслом и в стеклянной таре оставляют на 8—10 суток в темном прохладном месте.

Кинза, богатая ароматическими веществами и эфирными маслами, уже за этот срок часть из них передает жидкости.

А из свежей зелени кинзы, базилика и других пряностей на основе оливкового масла можно приготовить и сохранить на зиму пикантную заправку для крупяных блюд и картофеля.

Галина Статник, Ясногорск

ЧТО НУЖНО: свежая листья зеленого базилика — 1 ст. ● измельченные молодые стебли и листья кинзы — 1 ст. ● очищенный и порубленный зубчик чеснока — 1 шт. ● очищенный от семян перец халапеньо — 1/2 стручка ● оливковое масло — 1/2 ст.



КАК ПРИГОТОВИТЬ: 1 Зелень и овощи почистить, промыть и измельчить в блендере. Затем в чашу постепенно долить оливковое масло. Массу снова аккуратно перемешать до состояния однородного пюре.

2 Перелить получившуюся массу в стеклянную тару и убрать в темное прохладное место. Заправка будет готова через месяц.

3 При желании в ароматное масло можно добавить немного лимонного сока и соли. В этом случае соус можно подавать к мясу, грибам и запеченым овощам.



СОУС ЧИМИЧУРРИ ИЗ КИНЗЫ

Предлагаю рецепт знаменитого латиноамериканского соуса чимичурри, которым приправляют стейки из сочной говядины, кукурузу и начиненные грибами и овощами пресные лепешки.

Алина Якушевич, Тверь

ЧТО НУЖНО: большой пучок кинзы, очищенной от грубых черешков и стеблей — 1 шт. • чеснок — 8 зубчиков • уксус из красного вина — 3 ст. л. • сок одного лайма • поджаренные семена тыквы — 70 г • оливковое масло — 1/2 ст. • красный острый перец — 1 щеп. • соль — по вкусу.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Кинзу, чеснок, семена тыквы нужно потолочь и смешать в блендере до состояния пюре.
② В получившуюся массу аккуратно влить масло. Соус снова перемешать

до образования гладкой, однородной массы. Добавить соль, лимонный или лаймовый сок, винный уксус — по своему вкусу. Основные вкусовые ноты приправе задают кинза и чеснок.

③ Готовый соус чимичурри необходимо расфасовать по небольшим стеклянным емкостям и хранить в холодильнике. Ароматный чимичурри прекрасно сочетается с блюдами на основе курицы, говядины, овощей и фасоли. Приятного аппетита!

Кстати, оригинальный латиноамериканский соус чимичурри, который был придуман в Аргентине, готовят на основе петрушки. Так что смело можно заменить кинзу на петрушку. Необычный соус прекрасно дополняет мясные блюда, приготовленные на гриле, а также может быть использован в качестве маринада.



ТРАДИЦИОННЫЙ СЕРБСКИЙ АЙВАР

В Сербии хозяйки готовят зимницу. Так называют заготовки на зиму. Чаще всего консервируют перец, огурцы, кабачки, помидоры, морковь, капусту. Особенно любят сербы сладкий перец. Из него на зиму готовят Айвар — овощную пастообразную икру из пережаренного или печёного болгарского перца. Если среди ваших заготовок ещё нет ничего подобного, предлагаю вам рецепт сербского айвара. Сразу же хочу сказать, что самый вкусный айвар получается с добавлением баклажана — как в нашем рецепте.

Лидия Разина, Муром

ЧТО НУЖНО: сладкий перец — 1 кг
 • баклажаны — 500 г • растительное масло — 150 мл • чеснок — 2 зуб. • острый перец — 1 шт. • соль, перец, уксус.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Баклажаны разрезать пополам, смазать маслом и вместе с перцем запечь в духовке. Перец очистить от кожи и удалить семена. Баклажаны также очистить от кожи.

② Пропустить перец и баклажаны через мясорубку. Добавить масло, соль, перец, уксус и толчёный чеснок. Пасту варить на медленном огне до густоты.

③ Разложить пасту по чистым банкам. Сверху налить немного растительного масла и закрыть крышками. Готовый айвар можно подавать в качестве приправы к мясу, к гарнирам, или употреблять как самостоятельное блюдо с хлебом.

СОЛЕНЫЕ ЛИМОНЫ ПО-МАРОККАНСКИ

Соленые лимоны — очень популярная в ближневосточных странах закуска. Часто соленые лимоны подают к мясу, добавляют в салаты, очень вкусно с ними получается запеченная птица. Сок, выделившийся во время соления лимонов, можно использовать в качестве заправки к салатам — нужно только добавить оливковое масло и перемешать.

Ольга Игнатьева, Никольск

ЧТО НУЖНО: лимоны — 8—10 шт. • соль морская — по 2 ч. л. на 1 лимон • семена кориандра — 1 ч. л. • семена фенхеля — 2 ч. л. • смесь перцев — 0,5 ч. л.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Лимоны промойте под проточной водой. Смешайте семена фенхеля, кориандра и смесь перцев, слегка разотрите их в ступке. Добавьте соль. Надрежьте лимоны вдоль крестообразно. Насыпьте соли со специями в надрезы из расчета 2 ч. л. на один лимон. Плотно уложите лимоны в банку, слегка придавите.

② Через несколько часов сока выделяется столько, что ли-

моны покроются им поверху, под самую крышку. Поставьте лимоны в холодное темное место и оставьте мариноваться минимум на месяц. Кожура лимона станет мягкой и прозрачной, очень необычного вкуса.

③ Хранятся соленые лимоны достаточно долго, главное — они должны быть полностью покрыты выделившимся соком. Готовые лимоны подавайте к мясу или в качестве самостоятельной закуски, добавляйте в мясные блюда, салаты, маринады.



ЛИМОННАЯ СОЛЬ

Лимонная соль — это отменная приправа для рыбных блюд и кушаний из белого мяса. Ею также всегда можно оттенить вкус супов. Всего несколько минут, и запас ароматной соли вам обеспечен надолго.

Ольга Аверина, Кировское

ЧТО НУЖНО: морская соль — 100 г • лимон — 1 шт. • куркума — 1/2 ч. л.



КАК ПРИГОТОВИТЬ:

- ① Первым делом включим духовку (на максимум не надо — на 180 °C). Теперь тщательно вымываем и обсушим лимон. Снимаем с него цедру (самый верхний слой) с помощью мелкой терки. Отжимаем столовую ложку сока.
- ② В лимонном соке растворяем куркуму — перемешиваем до однородности. Затем в морскую соль добавляем цедру и сок лимона с куркумой. Все тщательно перемешаем — лимонная соль готова! Но для хранения (чтобы не появилась плесень) ее нужно просушить — именно для этого мы и прогрели духовку.
- ③ Высыпаем лимонную соль на пергамент (или любую другую бумагу), распределяем равномерным тонким слоем и отправляем в выключенную духовку на 5—7 минут. Потом перемешиваем и можно насыпать в баночку. А еще можете просушить лимонную соль при комнатной температуре около суток. Аромат будет стоять на всю квартиру. Будьте здоровы и приятного аппетита!

ВАРЕНИЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Старинный рецепт со времен дефицита! Чего тогда только не пробовали! Времена прошли, а рецепт остался. Варенье по своему вкусу ничуть не уступает фруктово-ягодным, попробуйте сами!

София Яровая, Верхнеуральск

ЧТО НУЖНО: картофель — 330 г

• сахар — 250 г • вода — 80 мл • специи (молотые — корица, мускатный орех, имбирь, гвоздика; можно заменить смесью специй для глинтвейна) — 1 ч. л. • ванильный сахар — 1 пакет. • ром (белый) — 20 мл.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Картофель

вымыть, почистить и отварить до готовности в несоленой воде. Затем горячий картофель растереть в пюре. Весь сахар с водой смешать в кастрюле и довести до кипения.

② Убавить огонь до маленького, добавить пюре, специи и варить, посто-



янно помешивая, около 15 минут. В конце добавить ром. Снять с огня.

③ Переложить варенье в стерилизованную банку (у меня получается около 0,33 л готового продукта), закрутить крышкой и перевернуть банку до полного остывания.

Ввиду возникновения вопросов о вкусе, добавлю: картофель становится нейтральным, т. е. он используется для структуры варенья, а весь аромат и собственно вкус зависят от специй.

Понимаю, что рецепт может по-

казаться кому-то спорным, но я бы не делилась рецептом, если бы это не было вкусно! Это варенье прекрасно сочетается с пышными бисквитными вафлями! Пряятного аппетита! Счастья и удачи всем!

КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И МАНДАРИНОВ

Яблочный компот — это вкусно и полезно, а если добавить в него еще и цитрусовые, получится просто ароматнейший напиток! Предлагаю приготовить компот из яблок и мандаринов, который хорош тем, что утоляет жажду как в холодном, так и в горячем виде!

Полина Марчук, Иваново

ЧТО НУЖНО: вода — 3 л • яблоко — 600 г • мандарин — 150 г • сахар — 3 ст. л.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Вначале нальем в кастрюлю воду и поставим ее на плиту закипать. Тем временем моем мандарины, очищаем их и разделяем на дольки. Каждую дольку разрезаем пополам, чтобы фрукты отдали свои вкус и аромат по полной. Семечки, если такие имеются, удаляем.

② Яблоки также помоем, разрежем на крупные кусочки, удалив при этом семенные коробочки и хвостики с плодоножками.

③ Вода закипела — закладываем в нее мандариновые и яблочные кусочки. Варим 5 минут на среднем



огне. Затем пробуем напиток на сладость — если вам недостаточно натурального фруктового сахара, добавьте сахарный песок. Я обычно кладу 3 столовые ложки, так как люблю послаще.

④ Перемешиваем до полного растворения кристалликов сахара, даем компоту еще покипеть на среднем огне пару минут и выключаем огонь. По сути, компот из яблок и мандаринов готов, но лучше дать ему настояться под крышкой до полного остывания.

⑤ Когда все фруктовые дольки оседут на дне, процеживаем компот из яблок и мандаринов и наслаждаемся!

ПЕЧЕНЬЕ НА СМЕТАНЕ

«ИА РАДОСТЬ ДЕТЯМ И МАМЕ!»

Мой любимый рецепт печенья! Подключив к процессу детей, вы получите не только вкусное печенье, но и хорошо проведете время. Важно: чем больше жирность сметаны и выше ее качество, темнее и мягче получится выпечка. Если использовать нежирную — может лакомство стать сухим.

Ольга Ничепоренко, Омск

ЧТО НУЖНО: мука — 190 г • сметана жирная — 210 г • соль — 1/4 ч. л. • сахарный песок — 55 г • разрыхлитель — 1 ч. ложечка.

КАК ПРИГОТОВИТЬ:

1 В сахарный песок влить сметану. Перетереть хорошо в однородную. Посыпать солью и разрыхлителем.
2 Засыпать мукой. Вымесить. Мassa будет очень пластичная, мягкая и приятная на ощупь. Скатать шар.



Газета «Разносолы зимой согреют» зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций.

Регистрационный номер: ПИ №ФС 77-63141

Учредитель: ООО «ТМ-медиа»

Издатель: ООО «С-медиа»

Главный редактор издательства: К.И. Уточкин

Выпускающий редактор: М.С. Абаджева

Директор ОФИ: А.С. Мокров

Корректор: А.В. Смирнов

Тел. отдела распространения:

(812) 322-56-71, 322-56-84, 327-85-87
Веб-сайт: www.s-media.net 16+

Е-mail: letters@s-media.net

Адрес издателя, редакции: 199178,
г. Санкт-Петербург, пр. Малый В.О.,
дом 15, лит. А, пом. 2-Н

Адрес для корреспонденции: 191167,

г. Санкт-Петербург, а/я «С-медиа»

Отдел рекламы: (812) 322-58-06, reklama@s-media.net

Размещение рекламы: «ФЕНИКС МЕДИА ГРУПП».

тел. 8 (800) 333-7718, vdm@fenix-media.com

Мнение редакции не всегда совпадает с мнением автора.

Рукописи не рецензируются и не возвращаются.
Редакция не вступает в переписку с авторами.

Перепечатка материалов

только с разрешения редакции

Правовое обеспечение издания осуществляется юридическая служба ООО «С-медиа»

Безопасность обеспечивает служба безопасности ООО «С-медиа»

Типографские услуги

ООО «Московская газетная типография».

Адрес: Россия, 123995, г. Москва,

улица 1905 года, дом 7, стр. 1

Подписано в печать 10.12.2018
Время подписания в печать
(по графику/фактическое):

17:00

Дата поступления

в продажу: 27.12.2018

Возрастное ограничение: 16+

Тираж: 315 000 экз.

Цена свободная

Подписные индексы смотрите на странице 35

Фото: Shutterstock



ВАРЕНИЕ ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

В одном отделении со мной лежал на профилактическом лечении пожилой лесничий из Бузулукского бора... Как-то вечером, узнав, что у меня очень слабые легкие, он сжался и рассказал о рецепте варенья и настойки из сосновых шишек.

**Максим Алексеевич Литвинов,
Ново-Александровка**

ЧТО НУЖНО: на 1 литр воды
1,5 кг сахара • зелёные сосновые
шишки.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Самая главная фишка этого варенья — это шишки!!! Они должны быть обязательно зелеными, и собирать их нужно в каждой климатической зоне в разное время, в зависимости от погодных условий. Шишки хорошо промыть и стряхнуть от лишней воды, при желании их можно порезать на части. Сложить в посуду для варки варенья. ② Теперь готовим сахарный сироп из воды и сахара. Для этого подготов-

ленное количество сахара залить водой (желательно родниковой), и время от времени помешивая, довести тем-

пературу сиропа до кипения. Образующую пену при закипании надо обязательно снять.

③ Готовым горячим сиропом залить подготовленные шишки и оставить на 4—6 часов. Затем поставить на плиту и довести до кипения, но не кипятить.

④ Снять с плиты и поставить в темное место на 9—14 часов. Затем проварить так еще не менее 3 раз. В последний раз доварить варенье до готовности около 30—50 минут на слабом огне.

⑤ Разлить в подготовленные банки и укупорить. Определить готовность варенья можно по следующим признакам: сироп должен быть прозрачно янтарного цвета, а шишки мягкие.

Напоследок хочу сказать: не хотите болеть пневмонией, туберкулезом, гриппом и т. д. (болезнями, связанными с легкими), ешьте варенье — это приятно, вкусно и полезно, особенно это незаменимо для детей.

НАСТОЙКА ИЗ СОСНОВЫХ ШИШЕК

Отправляясь в дальние морские походы, викинги обязательно брали с собой чудодейственное средство, которое придавало им сил и хранило от цинги, — пиво, сваренное с сосновой хвоей, корой и шишками.

Максим Алексеевич Литвинов,
Ново-Александровка

ЧТО НУЖНО: молодые зелёные шишки длиной 2—4 см — 7—12 шт.
● вода ● самогон, водка — на выбор.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Шишки моют в холодной воде и раскладывают для просушки на куске ткани. Для приготовления лекарства понадобится стеклянная банка, лучше всего — тёмная. Но если сосуд светлый и прозрачный, его обёртывают тёмной тканью или надевают сложенный в несколько раз чёрный чулок.

② Шишки разрезают пополам и плотно укладывают в банку. На пол-литро-

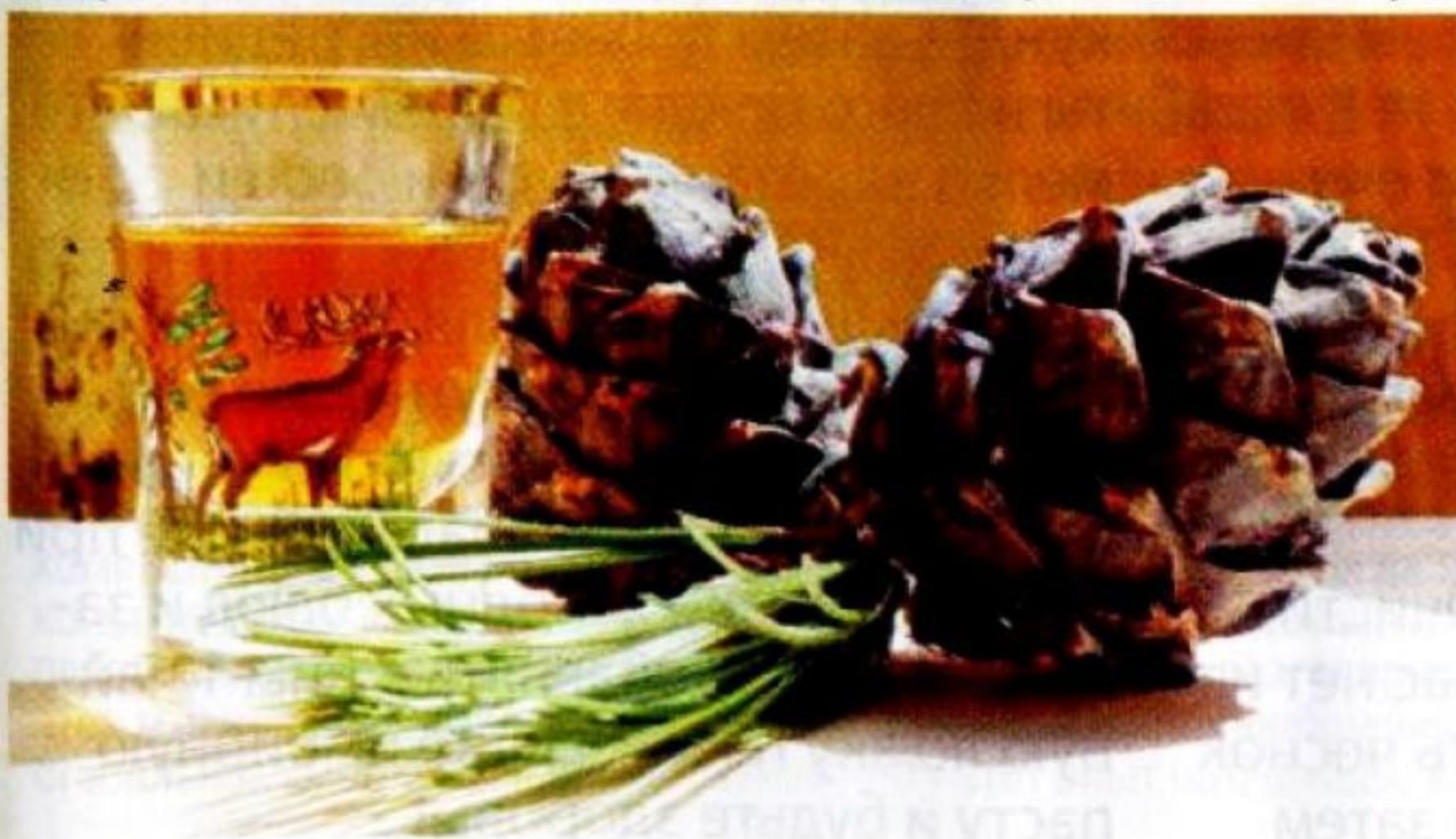
Категорически запрещено употреблять настойку при:

- беременности и лактации;
- обострении гастрита и язвы желудка или двенадцатиперстной кишки;
- заболеваниях печени и почек;
- алкоголизме;
- индивидуальной непереносимости;
- детям и подросткам до 18 лет.

вую ёмкость понадобится 7—12 штук. Когда сосуд заполнится, лекарственное сырьё заливают качественной водкой, разведённым до 40 градусов медицинским спиртом или самогоном двойной перегонки.

③ Банку закрывают крышкой. Лекарство должно настаиваться в тёмном прохладном месте. Особенно тщательно оберегают от света и доступа воздуха настойку, предназначенную для лечения анемии и зоба. На свету железо и йод, содержащиеся в препарате, окисляются, жидкость приобретает красный цвет.

④ Уже через две недели настойка сосновых шишек на водке готова к применению. Но отцеживать её рекомендуется не раньше, чем через месяц — полтора. Профильтрованное лекарство держат в тёмном месте.





ИМБИРНАЯ ПАСТА С ЧЕСНОКОМ — СКОРАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ПРОСТУДЕ

Паста из имбиря с чесноком — это один из самых популярных соусов индийской кухни, она может быть использована при приготовлении множества блюд.

Зинаида Ильина, Орехово-Зуево

ЧТО НУЖНО: 1/2 стакана очищенных зубчиков чеснока • 1/2 стакана имбиря • 1—2 столовые ложки оливкового масла • 1/2 чайной ложки соли.

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Очистите чеснок и имбирь. Если у вас нет измельчителя, можете натереть чеснок и имбирь на мелкой терке, а затем

смешать в однородную массу вместе с маслом и солью.

② Для добавления в блюда используется 1 чайная ложка пасты. Обжарьте пасту на слабом огне около 20 секунд, а затем добавьте ингредиенты вашего блюда; в нашем случае это мелко нарезанный лук и овощи с рисом.

③ Прежде чем добавлять другие ингредиенты в поджарку, нужно дождаться чтобы запах сырого чеснока совсем не чувствовался. Также при приготовлении холодных блюд и закусок можно добавлять к ним 1 чайную ложку пасты. Ешьте имбирную пасту и будьте здоровы!



Этот рецепт мне достался от бабушки, которая в свое время быстро ставила любого на ноги.

Маргарита Бабурина, Нягонь

ЧТО НУЖНО: молоко — 1 стакан • слив. масло — 1 ст. ложка • мёд — 1 ст. ложка • яйцо — 1 шт. • сода пищевая — 1/4 ч. ложки.

ЯИЧНАЯ МИКСТУРА ОТ КАШЛЯ

Этот рецепт мне достался от бабушки, которая в свое время быстро ставила любого на ноги.

Маргарита Бабурина, Нягонь

КАК ПРИГОТОВИТЬ: ① Для приготовления яичной микстуры нужно сначала прокипятить стакан молока. Потом добавьте по столовой ложке сливочного масла и меда.

② Добавьте хорошо взбитый яичный желток и совсем чуть-чуть соды, примерно 1/4 чайной ложки. 1 стакан микстуры принимать небольшими глотками, желательно употреблять перед сном.

Это очень эффективное средство, причем не только от кашля, но и от бронхита, ларингита и трахеита!

Пирамидка-оберег от биознергетических вампиров

«Если хочешь помочь себе,
сделай это правильно!» Колодунья Ирина

Пресечет все попытки
биознергетических
вампиров ослабить
ваши жизненные
силы на работе
и дома.

Стоимость пирамидки-оберега — 1490 руб.
Также вы можете заказать
по той же цене
следующие амулеты и обереги
от колдуньи Ирины:

- **«Здоровье»**
(«Повышение витальности»)
- **«Учеба»**
- **«Личная жизнь и семья»**
- **«Карьера»**
- **«Защита от сглаза»**

О том, как правильно использовать
амулеты и обереги, вы узнаете
в прилагаемых к ним инструкциях.



Потомственная колдунья Ирина разработала эти амулеты и обереги для тех, кому она не имеет возможности помочь лично. Они несут в себе ее Энергию Добра и будут очень полезны при гармонизации различных сложных жизненных ситуаций.

**Сделать заказ
вы можете по телефону
8 (800) 505-57-41**
(звонок по России бесплатный)

**или по почте
бланк заказа
на стр. 5**

Отзыв о пирамидке-обереге

Недавно я применила пирамидку для защиты от биовампиров весьма нетрадиционным образом. По профессии я дизайнер, работаю дома и часто общаюсь с клиентами по скайпу. И вот однажды появился заказчик, который вызывал у меня чувство беспокойства в ходе таких переговоров. Даже через компьютер ему удавалось вывести меня из равновесия, и тогда я вспомнила про пирамидку, которую когда-то заказывала для защиты от начальницы, когда еще сидела в офисе. Поставила я эту пирамидку перед компьютером и вызвала клиента-биовампира на разговор по делу. И сразу же почувствовала, что этот мужчина перестал на меня давить. Мы нормально пообщались по поводу его заказа, и я сохранила стабильное эмоциональное состояние. Учту этот опыт на будущее, ведь сложных клиентов предостаточно!

Стеша, Челябинск

«РАЗНОСОЛЫ» ОБЪЯВЛЯЮТ КОНКУРС СЕМЕЙНЫХ РЕЦЕПТОВ

«НАШЕ КОРОННОЕ БЛЮДО!»



Желающие принять участие в конкурсе присыпают свой фирменный рецепт в редакцию — по электронной почте или обычным письмом. Раз в месяц жюри и редакция отбирают рецепты для публикации.

Обязательные условия: наличие качественных фотографий, подробное и грамотное описание рецепта (описание нюансов приготовления «по полочкам»), оригинальность рецепта. При добавлении рецепта необходимо указывать «Для конкурса „Наше коронное блюдо“».

Главный приз конкурса: публикация рецепта на страницах

«Разносолов» с именем и фотографией автора, а также небольшая заметка об авторе рецепта.

**Работы
присылайте по адресу:
191167, Санкт-Петербург,
а/я «С-медиа»**

E-mail: food@s-media.net

Присылайте описание ваших любимых блюд, которые вы готовите всей семьей из поколения в поколение, дополняйте свои рецепты фотографиями вашей семьи.

Лучшие и самые интересные рецепты будут опубликованы в нашем издании.