

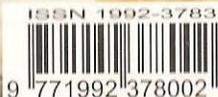
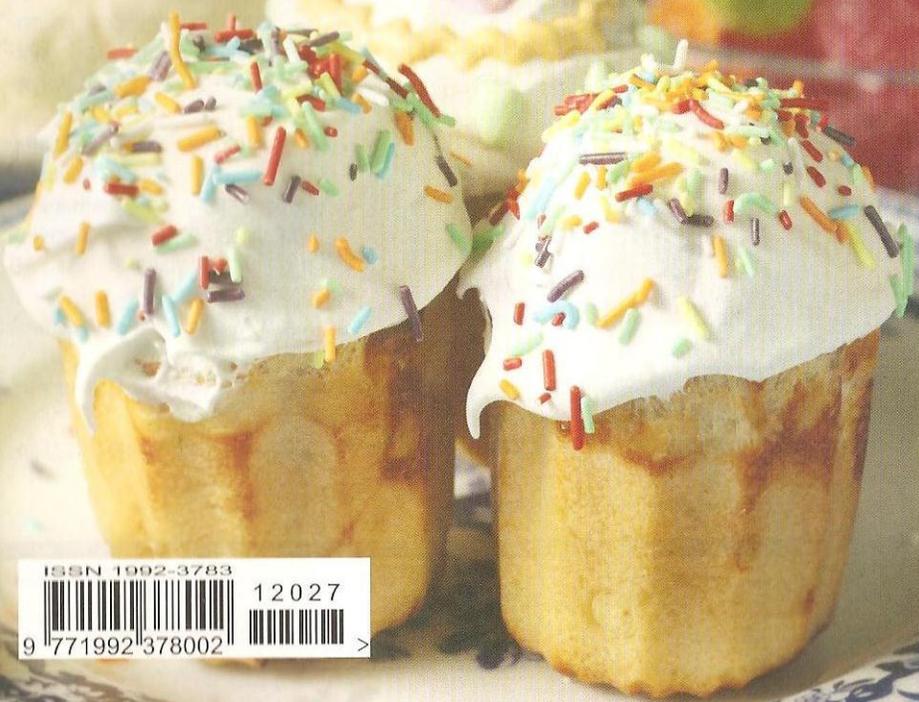
По просьбам читателей

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ № 27

ПИРОГИ

КУЛИЧИ
К ПАСХЕ

№27



12027

9 771992 378002

ПОДПИСКА

по каталогу
«Почта России»



ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЧИТАТЕЛЕЙ

для
ПРАЗДНИКОВ
И БУДНЕЙ

№2
ЧИТАТЕЛЕЙ

68 страниц
Выходит
ежемесячно.

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

№3
25 ЗОЛОТЫХ
РЕЦЕПТОВ

20 страниц.
Выходит
ежемесячно.



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

№3
МАРТ
2012
РЕЦЕПТОВ

68 страниц.
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
2 спецвыпуска

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЧИТАТЕЛЕЙ

№2
ЧИТАТЕЛЕЙ

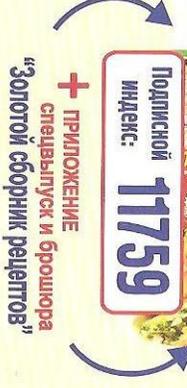
68 страниц
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально
«Золотой сборник рецептов»



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
2 спецвыпуска

ЖДИТЕ В МАРТЕ!

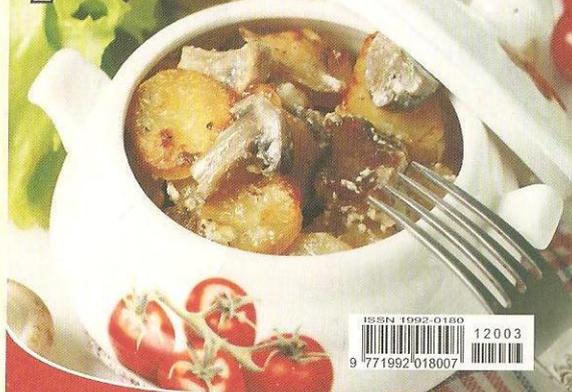
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№3

МАРТ
2012

рецептов

Только авторские рецепты!



ISSN 1992-0180 12003
9 771992 018007

рецепты наших читателей

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №3

В этом номере вас ждут лучшие рецепты, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими.

Мы представляем вам более **200 рецептов** различных блюд, среди них:

- салаты «Куручкин», «Весна на пороге», «Малахитовое ожерелье», «Руслан и Людмила», «Знатный», «Грибной дождик»;
- закуски «Марта», «Посиделки», «Хозяйкины причуды», «Рыбачок»;
- супы «Принцесса на горошине», «Фасолинка», «Рябушка», «Техасский», «Жемчужный»;
- телятина «Нежнейшая», говядина с острым перцем и сыром, рагу со свининой и зеленью, отбивные «Домашний праздник», куриные ножки «В полете», курица с орехами и изюмом, горбуша с перченой

корочкой, треска в овощах;

- пирожки с орехами и курагой, торт с воздушным кремом, фруктовый пирог «Тетушкин», торты «Постный» и «Лагуна», ватрушка «Деревенская»;
- десерты «Романтик», «Фруктовые слезы», «Солнце на тарелке», «Ласточкино гнездышко»;
- а также постные рецепты на любой вкус.

Специально
"Золотая коллекция рецептов"
№27, март 2012 г.

Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 26.02.2012.
Дата выхода в свет: 02.03.2012.

Тираж: 42630 экз.
Заказ № 794.
Подписной индекс в каталоге
"Почта России": 16581.

Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Петрищева, 35-12.

Адрес для писем: 606007,
Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.

Газета зарегистрирована Феде-
ральной службой по надзору в

сфере связи и массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-
34500 от 04 декабря 2008 г.

Мнение редакции может не совпадать с мнением
авторов публикации. Все рекламируемые товары и
услуги подлежат обязательной сертификации.
Цена свободная.

ПИРОГИ НЕСЛАДКИЕ



Аксенова Вероника, г. Уфа

Пирог со шпинатом и сыром

**230 г шпината (можно мороженого),
2 ст. л. олив. масла,
350 г сыра «Фета», 1 крупная
луковица, 1 пучок зеленого лука,
20 г зелени укропа, 20 г зелени пе-
трушки, 1/4 ч. л. тертого мускатного
ореха, 400 г теста фило, 100 г слив.
масла, 50 г кедровых орешков.**

Шпинат сложить в кастрюлю, не доливая воды. Накрыть крышкой и пропарить 2-3 мин, пока шпинат не завянет. Положить в дуршлаг, выжать излишек воды и мелко нарезать. Нагреть масло в сковороде и добавить нарезанный кубиками лук, обжарить 5 мин. до мягкости. Добавить шпинат, раскрошенный сыр «Фета», нарезанный зеле-

ный лук, травы и мускатный орех. Приправить и отложить.

Смазать маслом форму для выпечки. Покрыть дно и стенки листами теста фило, находящими друг на друга. Смазать тесто растопленным сливочным маслом. Добавить еще 5 слоев теста, промазывая их маслом.

Выложить начинку в форму. Накрыть листами теста фило. Смазать сливочным маслом. Повторить процедуру с оставшимися листами теста и маслом.

Нарезать пирог на 12 кусков острым ножом. Посыпать сверху кедровыми орешками. Запекать 45 мин., до хрустящей корочки. Оставить на 10 мин., а затем доставать из формы. Подать холодным или горячим.

Чапурина Татьяна,
г. Великий Новгород

Курник из песочного теста

Тесто:

200 г маргарина,
1 ст. сметаны, 2 желтка,
1,5-2 ст. муки,
1 ч. л. разрыхлителя,
соль на кончике ножа,
1/2 ч. л. сахара.

Куриная начинка:

1/2 курицы, 2-3 луковицы,
соль, перец, 1/2 ст. бульона.

Рисовая начинка:

3/4 ст. риса, 5-6 яиц, 1/2 ст. бульона,
соль, 30 г сливочного масла, 1 яйцо -
для смазывания пирога.

Муку просеять и смешать с разрыхлителем. Желтки отделить от белков (белки не понадобятся). Добавить в желтки соль, сахар и хорошо перемешать, добавить размягченный маргарин, размешать. Затем добавить сметану и еще раз все хорошо перемешать. Постепенно ввести муку, замесить тесто и поставить на 20 мин. в холодильник. Охлажденное тесто разделить на 2 части.

Из большей части теста раскатать лепешку и выложить ее в форму для выпечки, сформовав из теста «тарелочку» и сделав бортики. В «тарелочку» из теста выложить половину рисовой начинки, наверх уложить половину куриной начинки, затем снова выложить рисовую и куриную начинки. Из оставшейся 1/3 части теста раскатать лепешку, накрыть ею пирог и хорошо защипать края теста. В центре пирога сделать дырочку для выхода пара и смазать пирог яйцом.

Для куриной начинки: курицу отварить, добавив в кастрюлю очищенные целые луко-



вицу и морковь, посолить. Готовую курицу вынуть из бульона, немного охладить, отделить мясо от костей и мелко нарезать. Лук мелко нарезать и обжарить. Смешать мясо с жареным луком, посолить и поперчить по вкусу, влить в начинку 1/2 ст. бульона (бульон вливать постепенно, чтобы начинка не получилась слишком жидкой).

Для рисовой начинки: яйца отварить и нарезать кубиками. Рис отварить. Смешать яйца с рисом, постепенно влить 1/2 ст. бульона, в котором варилась курица (начинка не должна быть слишком жидкой), посолить и добавить кусочек сливочного масла, все перемешать.

Выпекать пирог в духовке при 180-200°C 40-50 мин.

*М*ришла весна – пора чудес,
*Ж*рчит родник – Христос воскрес!
*С*ветлее в мире нет словес –
*В*оистину Христос воскрес!

Новослова Анна, г. Дзержинск

Быстрый луковый пирог

400 г готового слоеного теста,
3-4 крупные луковицы,
2 яйца, 2 плавящихся сырка.

Слоеное тесто разделить на 2 части, раскатать, один пласт выложить на противень. Лук нарезать полукольцами, обжарить в растит. масле до мягкости, приправить солью, перцем, любимыми специями. Взбить яйца, добавить к ним натертый на терке плавящийся сыр, перемешать, приправить по желанию. Обжаренный лук выложить на противень с тестом (можно добавить оливки, зелень и т. д.)

Тарелкина Татьяна, г. Ярославль

Грибной пирог на слоеном тесте

500 г готового слоеного теста,
500 г шампиньонов,
3 большие луковицы,
250 г твердого сыра,
3-4 ст. л. растит. масла,
петрушка, укроп,
5-7 перьев зеленого лука,
соль, специи по вкусу.

Тесто разморозить. Грибы нарезать и обжарить до выпаривания соков. Нарезать лук четверть кольцами, добавить его в грибы, налить масло и обжарить до подрумянивания грибов. Посолить, приправить. Начинку слегка остудить. Тесто разложить на сухой противень, посыпать измельченным зеленым луком, сверху выложить теплую начинку и поставить в духовку.

Залить лук сверху заливкой, в которую также по желанию можно добавить немного майонеза или сливок.

Накрыть начинку вторым пластом теста, защипать края, вилкой сделать несколько дырочек на пироге и поставить его в духовку на 15-20 мин.

Подать в горячем или в холодном виде.

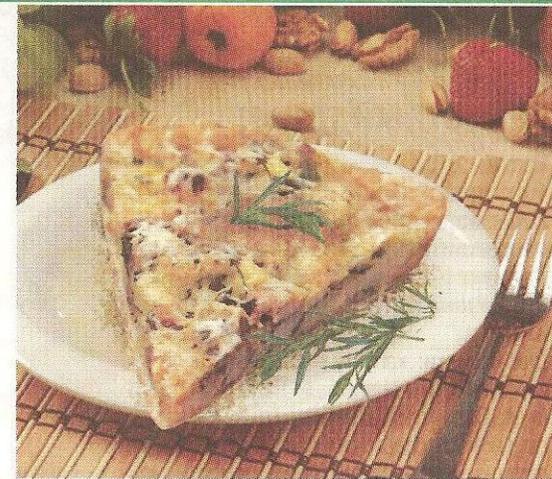
*Х*ристос воскрес!

*Х*ристос воскрес!

*С*ияет солнышко с небес!

*З*азеленел уж темный лес,

*Х*ристос воистину воскрес!



Печь пирог 10-15 мин. при 200-220°C, затем достать, посыпать измельченной зеленью и тертым сыром и снова поставить в духовку еще на 15 мин.

Пирог будет готов, когда тесто подрумянится, а сыр расплавится.

Сусарова Яна, г. Омск

Грибной пирог с сыром и картофелем

350 г грибов, 350 г картофеля,
1 ст. молока, 12 ст. 20% сливок,
1 зубчик чеснока, 50 г слив. масла,
щепотка молотого мускатного ореха,
250 г готового слоеного теста,
немного муки, 100 г твердого сыра,
листья салата.

Нарезать пластинками грибы. Картофель нарезать тонкими кружочками.

Перелить молоко и сливки в кастрюлю, добавить чеснок, раздавленный тыльной

стороной ножа. Довести все до кипения, добавить картофель, опять довести до кипения и варить 10-15 мин., помешивая, до готовности.

Нагреть противень в духовке.

Растопить масло в сковороде и обжарить грибы около 10 мин. до выпаривания соков. Готовый картофель снять с огня, добавить перец, соль, мускат. Снять с огня грибы и тоже приправить.

Раскатать тесто и уложить его в низкую форму диаметром 23 см. Сверху уложить картофель, затем грибы и посыпать сыром. Поставить форму на горячий противень и запекать 20-25 мин. до готовности.

Подать пирог горячим с зеленым салатом.

Шарова Екатерина, г. Екатеринбург

Закрытый капустный пирог

Тесто:

1 ст. простокваши или кефира,
200 г маргарина, 1 яйцо,
разрыхлитель, мука, соль, сахар.

Начинка:

1/2 кочана капусты, 2 луковицы,
3-5 яиц.

Для начинки: капусту нарезать тонкой соломкой и отварить в подсоленной воде. Сварить яйца, обжарить лук. Когда капуста сварится, слить ее через дуршлаг и дать стечь. Затем смешать капусту, лук и яйца и оставить остывать.

Растопить маргарин, добавить кефир или простоквашу, яйцо и разрыхлитель. Все хорошенько перемешать, постепенно добавляя муку, и замесить тесто. Муку нужно добавлять до тех пор, пока тесто не приобретет крутую консистенцию.

Форму смазать маслом. Разделить тесто на



две части. Одна часть должна быть больше другой. Большую часть раскатать и положить на дно формы, выложить начинку и закрыть второй предварительно раскатанной частью теста. В закрытом пироге сделать несколько надрезов ножом, чтобы жидкость испарялась, и поставить в горячую духовку. Выпекать при 180-200°C до появления золотистой корочки.

Суслова Мария, г. Ярославль

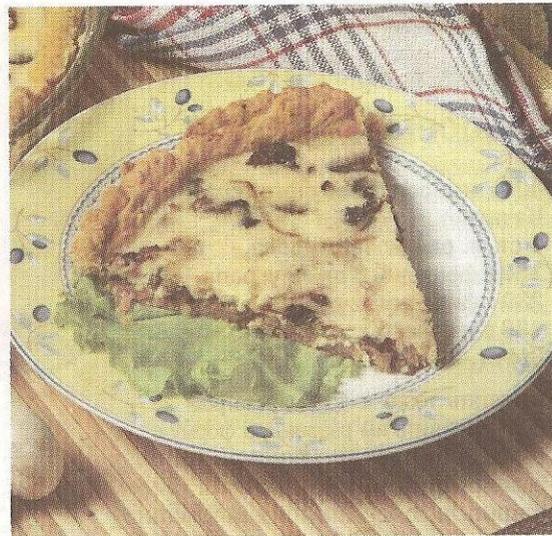
Киш с грибным ассорти и сыром

500 г готового песочного теста,
5 ст. молока, 1 ст. л. петрушки,
1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. перца,
5 яиц, 125 г твердого сыра,
1 ст. л. растит. масла,
350 г мороженых лисичек,
125 г шампиньонов,
125 г вешенок.

Раскатайте тесто на слегка посыпанной мукой доске в круг диаметром 33 см. Положите в разъемную форму диаметром 28 см.

Обрежьте края теста, оставив за бортом 1 см. Загните оставшийся сантиметр внутрь и прижмите к бортику формы. Над бортиком должно остаться 3 мм теста. Застелите поверхность теста фольгой и насыпьте на нее сухую фасоль или сырой рис.

Выпекайте 15 мин. до готовности, затем удалите фасоль и фольгу. Поставьте форму обратно в духовку и пеките еще 10 мин. Аккуратно выньте основу для пирога



из формы. Взбейте яйца с молоком, добавив петрушку, соль и перец.

Добавьте половину порции сыра.

Поставьте сковороду на средний огонь, нагрейте масло и обжарьте ассорти из грибов, помешивая до испарения всей жидкости. Переложите грибы в форму из теста, посыпьте оставшимся сыром, залейте яичной смесью. Выпекайте пирог 25-30 мин., пока яичная масса не схватится, а верх пирога не станет золотистого цвета.

Абросимова Вера, г. Черняховск

Пирог «Киш лорен»

2 ст. муки, 100 г слив. масла,
2 яйца, соль, сода.

Начинка:

200 г шпика, 2,5 ст. 20% сливок,
4 яйца, 3 ст. л. слив. масла,
соль, перец.

Замесить песочное тесто из муки, масла, яиц, щепотки соли и воды.

Шпик нарезать маленькими кубиками и растопить в хорошо прогретой сковороде. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, посолить и поперчить.

Подготовленное тесто раскатать в пласт и выложить им небольшую форму. Края приподнять достаточно высоко.

Выложить в форму обжаренный шпик и залить сверху взбитыми сливками с яйцами. Форму с пирогом поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать 30 мин.

Дементьева Евгения, г. Королев

Пирог с креветками, лососем и укропом

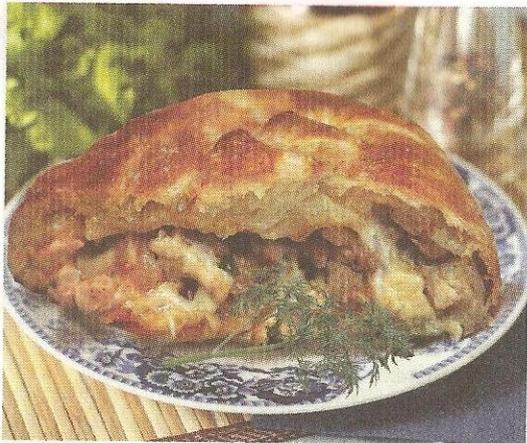
400 г готового песочного теста.

Начинка:

1 ст. л. оливкового масла,
150 г фенхеля, 3 ст. л. укропа,
230 г филе лосося, 3 яйца,
180 г тигровых креветок,
3/4 ст. 20% сливок.

Раскатать тесто в круг диаметром 28 см. Проложить им разъемную форму с ребристыми краями. Проколоть тесто вилкой и охладить в холодильнике 15 мин. Накрыть тесто пергаментом и наполнить сухой фасолью. Выпекать 15 мин. при 180°C., затем снять бумагу и фасоль и выпекать 5-10 мин. до золотистого цвета и хрустящей корочки. Охлаждать 10 мин.

Для начинки: обжарить фенхель, нарезанный дольками, 5 мин., один раз перевер-



нув. Дать остыть. Разложить в основе для пирога фенхель, нарезанный кусочками без кожи лосось, креветки и укроп. Взбить яйца со сливками и приправить солью и перцем. Полить начинку. Выпекать 25-30 мин., пока начинка не «схватится» и не станет золотистой. Подавать теплым или холодным с зеленым салатом.

Углова Светлана, г. Березники

Финский пирог с лососем

800 г муки, 100 г слив. масла,
1 ст. молока, 1 ст. л. сахара,
50 г дрожжей, 1/2 ч. л. соли,
5 яиц, 200 г копченого лосося,
1/2 ст. сметаны,
1/2 ч. л. молотого перца,
100 г зеленого лука,
100 г зелени укропа.

В растопленное масло влить молоко, немного подогреть, добавить дрожжи, дать им подойти 15 мин., добавить сахар, муку, соль и замесить тесто, поставить его в теплое место на 40 мин. Раскатать тесто, положить его на по-

*Прекрасен день пасхальный этот,
И мы хотим вам пожелать,
Чтоб жизнь светилась ярким светом,
И много радостей познать.*

сыпанную мукой салфетку. На тесто выложить рубленые яйца, нарезанную кубиками рыбу, зеленый лук, укроп, полить сметаной, посыпать перцем, дать пропитаться и защипать сверху края теста. Переложить пирог с салфетки на противень швом вниз, дать ему постоять и смазать яйцом. Поставить пирог в духовку, разогретую до 240°C, и выпекать 30 мин.

Романова Ангелина, г. Майкоп

Пирог «Дивный»

1,5 ст. муки, 150 г слив. масла,
1 желток, 3 яйца,
300 г копченой грудинки,
1 ст. 33% сливок, соль, перец,
мускатный орех.

Муку просеять с солью, добавить охлажденное и нарезанное небольшими кусочками сливочное масло. Мешать, пока смесь не начнет напоминать хлебные крошки. Добавить желток и 2-3 ст. л. холодной воды. Вымешивать до однородности. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и поставить в холодильник на 30 мин. Выложить тесто в круглую форму для выпечки.

Тимофеева Татьяна,
г. Невинномысск

Пирог из красной рыбы

500 г дрожжевого слоеного теста,
600 г красной рыбы (лучше семги),
2 луковицы,
1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сахара,
1/2 ч. л. перца,
2-3 картофелины.

Лук нарезать полукольцами, картофель - тонкими дольками. С рыбы снять кожу, вынуть кости и нарезать нетолстыми кусочками. Сложить в миску рыбу с луком, посыпать солью, сахаром, перцем и хорошо перемешать. Оставить мариноваться 30 мин. Тесто раскатать в круг диаметром больше диаметра формы и положить в форму. Края теста обрезать и раскатать в маленький круг. Выложить слой картофеля, на него -

плотно прижать ко дну и бортикам. Прокатать бортики скалкой и удалить с краев лишнее тесто. Положить на дно формы с тестом пергаментный круг, насыпать фасоль и поставить в духовку на 10 мин. Вынуть форму, удалить фасоль и пергамент и вернуть в духовку еще на 10 мин. Форму достать. Грудинку нарезать небольшими кубиками.

Растопить в сковороде масло, обжарить грудинку до золотистой корочки, 5 мин. Дать остыть. Яйца слегка взбить и смешать со сливками, солью, перцем и мускатным орехом.

В форму с тестом положить грудинку, распределив ее равномерно по всей поверхности пирога. Влить яичную смесь и вернуть пирог в духовку на 30 мин.



слой рыбы с луком. Края теста завернуть внутрь и смазать водой или яйцом. Накрыть меньшим кругом. Края не защипывать. В середине сделать отверстие для выхода пара. Поставить в горячую духовку на 30 мин. Готовый пирог смазать сверху сливочным маслом.

Морозова Лада, г. Уфа

Пирог с творогом

500 г слоеного теста,
300 г творога,
2 ст. л. сметаны, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. изюма
1 яйцо, без косточек, цедра 1/2 лимона,
1 желток, 1 ст. л. муки,
1 п. ванильного сахара,
1 ст. л. воды, соль.

Изюм залить горячей водой и оставить на 30 мин. Отбросить на дуршлаг, промыть, промокнуть салфеткой и обвалять в муке. Смешать творог с яйцом, цедрой лимона, сметаной, сахаром и щепоткой соли. Добавить ванильный сахар, изюм и перемешать. Тесто раскатать и разрезать на одинаковые прямоугольники. На половину из них выложить начинку. На оставшихся прямоугольниках сделать, не доходя до



краев 1,5 см, поперечные надрезы с промежутком примерно 1 см. Края теста смазать желтком, взбитым с водой. Накрыть начинку надрезанными прямоугольниками, прижать края. Смазать пирожки оставшимся желтком и выпекать в разогретой до 180°C духовке 30 мин.

Васильева Ирина, г. Серов

Слоеный пирог с апельсинами

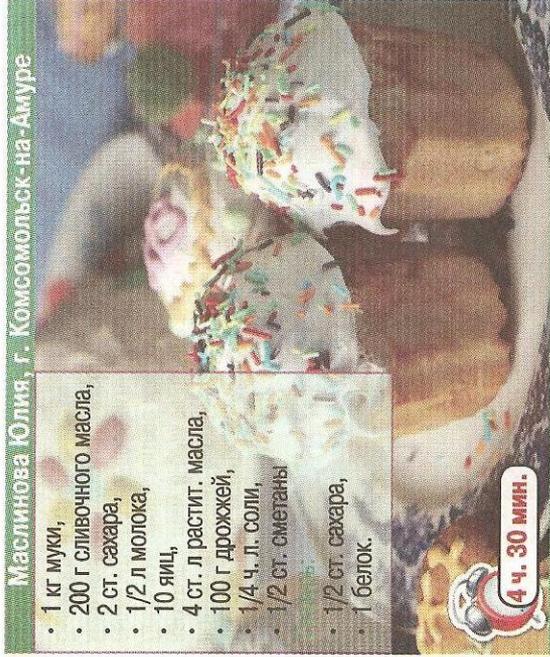
450 г слоеного теста,
3 ст. л. муки.
Начинка:
3 апельсина,
1 ст. 10% сливок,
1/2 ст. сахара, 250 г творога,
3 ст. л. сахарной пудры,
30 г рубленых фисташек.

Разложить пластины теста на поверхности, посыпанной мукой, и разморозить.

Затем положить пластины друг на друга и раскатать в тонкий пласт. Вырезать из него 3 круга. Наколоть каждый корж вилкой и выпекать по 18 мин. при 200°C. Готовые коржи охладить. Апельсины очистить, разделить на дольки, удалить пленку и отжать сок. Сливки взбить с сахаром. Добавить дольки апельсина, творог и все перемешать. Сахарную пудру перемешать с 3-4 ст. л. апельсинового сока. Смазать этой смесью 1 корж и подождать, пока смесь затвердеет. Затем разрезать этот корж на 8 кусков. Выложить на 2 оставшихся коржа по 1/2 апельсинового крема и положить их один на другой. Сверху выложить кусочки разрезанного коржа в виде веера. Посыпать орехами.

Маслинова Юлия, г. Комсомольск-на-Амуре

• 1 кг муки,
• 200 г сливочного масла,
• 2 ст. сахара,
• 1/2 л молока,
• 10 яиц,
• 4 ст. л растит. масла,
• 100 г дрожжей,
• 1/4 ч. л. соли,
• 1/2 ст. сметаны,
• 1/2 ст. сахара,
• 1 белок.

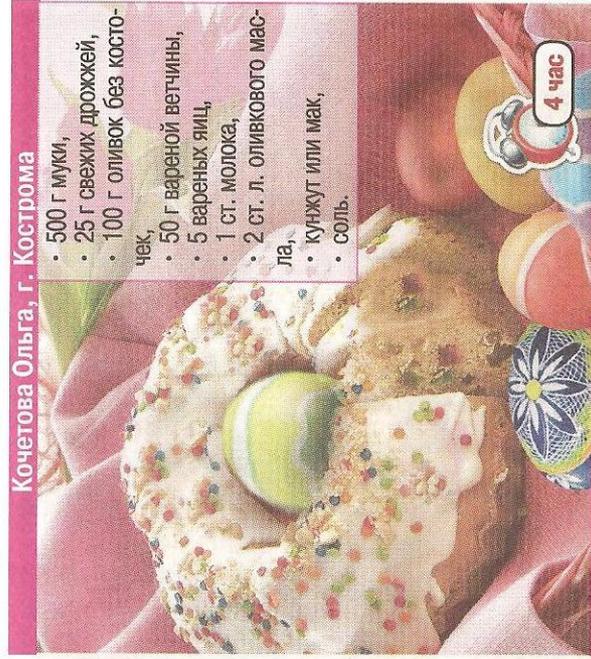


Куличики «Детские»

• Яйца, масло и молоко смешать, добавить сахар, все растереть. Добавить разведенные дрожжи и 1 ст. муки, замесить тесто и дать подняться. Затем добавить сметану, яйца, соль и оставшуюся муку, вымесить. Когда тесто подойдет, заполнить им смазанные растит. маслом формы до 1/2 объема. Дать немного постоять и выпекать в духовке при 180°C. Готовые куличики смазать взбитой с сахаром до однородной пышной массы глазурью. Предварительно разделить глазурь на количество имеющихся у вас кондитерских красителей. В каждую часть добавить новый цвет и смазать куличики. Посыпать разноцветными посыпками.

Кочетова Ольга, г. Кострома

• 500 г муки,
• 25 г свежих дрожжей,
• 100 г оливок без косточек,
• 50 г вареной ветчины,
• 5 вареных яиц,
• 1 ст. молока,
• 2 ст. л. оливкового масла,
• кунжут или мак,
• соль.



Кулич по-итальянски

• В муку добавить 1 ч. л. соли, рубленые оливки, размешать и влить разведенные дрожжи. Замесить тесто, добавляя масло и молоко. Разделить тесто на 3 части, раскатать их в жгуты. Сплести косу, соединить концы и полученное кольцо поместить в смазанную маслом с дырой в середине форму (для кекса). Оставить подходить.
• Вареные яйца вдавить через равные промежутки в тесто. Смазать косу яйцом и выпекать в духовке при 170-180°C.

- 5 ст. муки,
- 1,5 ст. молока,
- 50 г дрожжей,
- 8 яиц,
- 1,5 ст. сахара,
- 1,5 ст. сливочного масла,
- соль и пряности по вкусу,
- 1/2 ст. миндаля,
- 1 ст. изюма,
- 1/3 ст. цукатов.



4 ч. 45 мин.

Кулич «Столетний»

• Запарить 2 ст. муки в 1 ст. горячего молока, хорошо растереть. Дать остыть до 45-55°C. Развести дрожжи теплым молоком, влить их в опару. Дать подняться. Влить 8 желтков и взбитые в пену 8 белков, всыпать оставшуюся муку. Вымесить. Добавить сахар, тепкое масло, соль, пряности, еще раз хорошо вымесить. Затем добавить в тесто тертый миндаль, изюм и измеленные цукаты. Вымесить последний раз, дать подняться. Выпекать в духовке.

12

- 1 кг муки,
- 2,5 ст. молока,
- 50 г дрожжей,
- 1/2 ст. сахара,
- 3 ст. л. растит. масла,
- 1,5 ст. топленого сливочного масла.
- Для ароматизации сахара:
 - 1-2 ст. сахара,
 - 2 г ванили,
 - цедра апельсина.



3 ч. 55 мин.

Кулич «Нечерствеющий»

• Для ароматного сахара: цедру апельсина разотрите с 1 ст. сахара и ванилином.

• Для теста: заварите тесто из 3 ст. муки и 1,5 ст. кипящего молока, размешайте, накройте и дайте постоять 1 ч. Затем влейте 1 ст. молока, добавьте разведенные дрожжи и 1 ст. ароматизированного сахара. После добавьте еще немного муки, размешайте, дайте тесту подняться, вымесите и влейте 1/2 ст. теплого масла. Высыпьте еще муки, вымесите, разделите куличи по смазанным формам. Оставьте их подниматься и поставьте в духовку.

- 2,5 ст. муки,
- 1 ст. молока,
- 2 ст. 33% сливок,
- 50 г дрожжей,
- 10 яиц,
- 2,4 ст. сахара.



4 ч. 10 мин.

Кулич «Пышный»

• Смешайте 1 ст. горячего молока, 2 ст. горячих сливок и муку, тщательно размешайте, дайте массе остыть. Добавьте разведенные в небольшом количестве молока дрожжи и 2 яйца, смешайте. Накройте салфеткой и поставьте в тепло для брожения.

• Когда тесто поднимется, добавьте 8 желтков, растертых добеа с 1/2 ст. сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в устойчивую пену белков, перемешайте сверху вниз, добавив муку, сколько потребует, и дайте тесту подняться. Тесто разложите в смазанные маслом формы, заполнив их до половины. Дайте тесту подняться. Выпекайте при 180°C.

- 4 ст. муки,
- 1,5 ст. молока (сливок),
- 1 ст. сахара,
- 15 г сухих дрожжей,
- 3 яйца,
- 2 ст. изюма.



3 ч. 10 мин.

Кулич «АНГЛИЙСКИЙ»

• Просеянную муку, сливочное масло, сахар и 1 ст. горячего молока перемешать, после чего влить 1/2 ст. теплого молока с разведенными в нем дрожжами. Тесто вымешать и поставить в теплое место для подъема. После того, как тесто поднимется, ввести растертые желтки, затем взбитые белки и промытый изюм. Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму до 1/3 объема и оставить для подъема. Когда тесто поднимется, кулич можно выпекать.

• Готовый кулич сверху посыпать изюмом и дробленым миндалем.

- 5 ст. муки,
- 1,5 ст. 33% сливок,
- 250 г масла,
- 1 ст. сахара,
- 8 яиц
- 1/2 ст. орехов,
- 1/2 ст. изюма,
- 1/2 ст. цукатов,
- 1 ч. л. соли,
- 100 г дрожжей,
- ванилин по вкусу.

Глазурь:

- белок 1 яйца,
- 1 ст. сахарной пудры,
- 8-10 капель лимонного сока.



3 ч. 45 мин.

Кулич «Ярмарочный»

• В подогретых сливках развести дрожжи, положить 1/3 количества муки и поставить в теплое место. Растереть желтки с сахаром и маслом. Когда опара подойдет, ввести в нее оставшиеся продукты. Вымесить и поставить в теплое место. Сформовать небольшие булочки и выложить в смазанные маслом формы на 1/3. Выпекать при 200-220°C 60-70 мин. Поверхность смазать тонким слоем глазури.

- Для глазури: растереть вместе все ингредиенты.

- 3 ст. муки,
- 1 ст. 33% сливок или сметаны,
- 15 желтков,
- 100 г дрожжей,
- 2/4 ст. молока,
- 1 ч. л. соли,
- 1 ст. сл. масла,
- 1 ст. сахара,
- 2-3 шт. кардамона,
- 2-3 шт. гвоздики,
- 1 щепотка корицы.

Для украшения:

- цветная глазурь,
- разноцветная посыпка.



3 ч. 40 мин.

Кулич «Казачий»

• Хорошо смешать 1 ст. муки и сливки. Желтки взбить до белого цвета. Дрожжи развести в теплом молоке и влить в желтки. Перемешать и соединить смесь с мукой и сливками. Дать тесту подойти. Добавить соль, оставшуюся муку и вымесить тесто. Влить тепкое масло, всыпать сахар, толченый кардамон, добавить молотую гвоздику и корицу и снова вымесить. Поставить тесто поднимаются во второй раз. Разложить по формам на 1/2 объема, дать подняться и выпекать. Остудить и украсить.

- 1,5 кг муки,
- 300 г тыквы,
- 1/2 л молока,
- 200 г слив. масла,
- 3 яйца (можно и без них),
- 1 ст. сахара,
- 50 г дрожжей,
- соль,
- 1/2 ч. л. ванилина.

Этот кулич могут испечь любители выпечки с аллергией на яйца.



3 ч. 15 мин.

Кулич «Тыквенный»

• Тыкву очистить, нарезать мелкими кусочками, пересыпать сахаром и дать настояться до появления сока. После чего отварить в этом же соке на медленном огне до готовности. Всю массу протереть сквозь сито, добавить муку, молоко, масло, яйца, сахар, соль и распущенные в небольшом количестве молока дрожжи. Замесить тесто, постоянно вмешивая небольшие порции муки и ванилин, и дать ему подойти. Приготовленные формы заполнить тестом до половины объема, дать ему подняться и выпекать при 180°C.

- 1,5 ст. сахара,
- 300 г слив. масла,
- 5 яиц,
- 8 ст. муки,
- 1 п. сухих дрожжей,
- 2 пачки ванилина,
- 1/2 ч. л. соли,
- 1 ст. распаренного чернослива,
- 1/2 л молока.

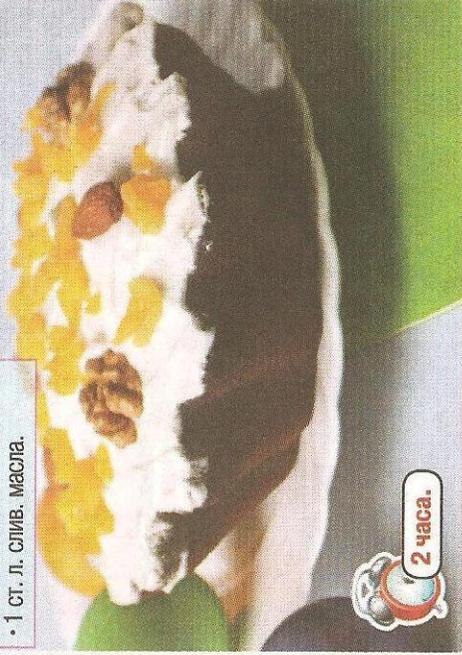


4 ч. 10 мин.

«Кулич на черносливе»

• Смешайте сахар с маслом. Добавьте по одному желтки. Добавьте теплое молоко и разведенные в теплом молоке дрожжи. Взбейте белки с солью и добавьте в тесто. Вымешайте, постепенно добавляя порциями просеянную муку. Дайте тесту подойти в два раза, обминая его между расстойками. Добавьте в тесто чернослив, нарезанный мелкими кусочками, и еще раз вымесите. Разложите тесто в высокие круглые, смазанные маслом формы и выпекайте 1 ч. Куличи охладите и украсьте цукатами.

- 5 вареных яиц,
- 200 г сливочного сыра,
- 400 г творога,
- 1/4 ст. 33% сливок,
- 1 ст. сахара, 1 ч. л. соды,
- ванилин по вкусу,
- 50 г шоколада,
- 1 ст. л. слив. масла.



2 часа.

Кулич сырный с шоколадом

• Желтки растереть с маслом, добавить протертый сыр, соду, тщательно размешать. Добавить сливки, сахар, ванилин, шоколад. Еще раз все перетереть, вымесить тесто, дать ему подняться, положить в форму и выпечь в духовке при 180°C.

16

- 1 кг муки,
- 50 г дрожжей,
- 2 ст. молока,
- 5 яиц,
- 100 г сливочного масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. изюма.



3 ч. 10 мин.

Кулич «Пирамидальный»

• Из 2 ст. муки, дрожжей и теплого молока приготовьте опару. Дайте подойти. Затем постепенно добавьте желтки, расплавленное сливочное масло, сахар и оставшуюся муку. Соедините тесто со взбитыми в стойкую пену белками и изюмом. Хорошо вымесите, всыпьте остальную муку, накройте тесто и дайте ему подняться.

• Разделите его на 4 части: 3 части раскатайте в виде круглых лепешек разной величины и уложите, промазывая друг на друга, пирамидой, а четвертую используйте для украшения верха кулича. Украсьте остатками теста. Дайте куличу подняться, обмахните его яйцом и выпекайте.

- Тесто:
 - 250 г 15% сметаны,
 - 250 г майонеза,
 - 1 ч. л. соды,
 - 1 ст. л. сахара,
 - 6 ст. л. муки с большой горкой.
- Начинка:**
- 1 б. горбуши,
 - 1 луковича,
 - 2 вареных яйца,
 - 1/2 ст. вареного риса.



30 мин.

Пирог с рыбной консервой

• Все ингредиенты для теста смешать и замесить густое, как на оладьи, тесто. Половину теста вылить в сковороду, выложить начинку и залить второй половиной теста.

• Выпекать в духовке 20-30 мин. при 180°C.

• Для начинки: рыбную консерву отделить от жидкости, раздать вилкой и перемешать с мелко нарезанным луком.

- Тесто:
 - 2 ст. муки,
 - 1 ст. майонеза,
 - 2 яйца,
 - 1 ч. л. сахара,
 - щепотка соли,
 - 1 ч. л. соды.
- Начинка:**
- 1 б. (250 г) марин. грибов,
 - 1 луковича.



40 мин.

Грибной пирог

• Все ингредиенты для теста смешиваем и замешиваем тесто.

• Для начинки: обжариваем луковичу до коричневого цвета на разогретом растит. масле, добавляем туда же грибы и жарим еще 2-3 мин. На противень, смазанный маслом или маргарином, выкладываем половину теста. Затем кладем равномерно начинку и закрываем второй половиной теста.

• Выпекаем в духовке при 180°C 40 мин.

- 500 г фарша,
- 250-300 г твердого сыра,
- 250-300 г брынзы,
- по 1 пучку укропа, петрушки, зеленого лука,
- 2 яйца,
- 2 луковицы.



1 час

Греческий пирог с мясом

- Фарш обжарить до готовности, 2 луковицы нарезать и обжарить, а затем добавить в фарш. Сюда же добавить тертый сыр и брынзу, измельченную зелень и яйца.
- Если брынза очень соленая, то не солить.
- Тесто разделить на 2 части, уложить половину на противень, сверху уложить начинку и накрыть второй половиной теста. Края тщательно соединить. Вилкой несколько раз проколоть верх пирога и смазать яйцом.
- Выпекать в разогретой духовке 30 мин.

18

- 350 г готового песочного теста,
- 1 красная луковица,
- 1 красный и 1 желтый сладкий перец,
- 1 цуккини,
- 1 ст. л. олив. масла,
- 2 крупных яйца,
- 3/4 ст. 20% сливок,
- 110 г твердого сыра.



1 ч. 25 мин.

Пирог с запеченными овощами

- Раскатать тесто и выложить в разъемную форму диаметром 25 см. Накрыть пергаментом и засыпать сухой фасолью. Выпекать 10 мин., затем снять бумагу и выпекать еще 5 мин. Дать остыть. Положить на смазанный маслом противень лук, перец и цуккини, побрызгать маслом. Запекать 25 мин. Дать слегка остыть.
- Взбить яйца со сливками и добавить сыр, приправить солью и перцем. Выложить овощи на тесто, залить яичной смесью и запекать 30 мин., пока не загустеет.

Улиткина Нина, Г. Тюмень

- 500 г готового песочного теста,
- 1 ст. л. томат-пасты,
- 8 помидоров,
- 300 г сыра,
- 1 ст. 20% сливок,
- 4 желтка,
- 6 ст. л. зеленого лука.



50 мин.

Пирог с помидорами и сыром

- Раскатать тесто диаметром 10 см, накрыть фольгой и выпекать 10 мин. Убрать фольгу, смазать тесто изнутри томатным пюре и выпекать еще 10 мин. Разложить сверху помидоры и сыр. Взбить сливки, яйца и лук, приправить и полить смесью начинку.
- Вернуть пирог в духовку при 190°C на 15-20 мин., пока начинка не загустеет и не поднимется.
- Подать пирог с зеленым салатом, заправленным соком лимона и оливковым маслом.

Вислогузова Ирина, Г. Тобольск

- Тесто
- 350 г муки,
- 20 г дрожжей,
- 50 г слив. масла,
- 150 г маргарина,
- 1/2 ст. молока,
- сахар, соль,
- 2 яйца.

Начинка:

- 350 г белокочанной капусты,
- 350 г квашеной капусты,
- 350 г свинины или окорока, перец,
- 1/2 луковицы,
- 30 г жира, соль.



2 часа

Кулебяка с капустой и свиной

- Приготовить дрожжевое тесто из указанных ингредиентов. Готовое тесто выложить на доску и раскатать в прямоугольный пласт. На середину его положить начинку и завернуть края и положить на нее кулебяку, поверхность смазать взбитым яйцом и проколоть вилкой. Выпекать в горячей духовке 1 ч. Подать с растопленным маслом или томатной подливкой.
- Для начинки: нашинковать свежую капусту, добавить к ней квашеную, мелко нарезанную свинину, лук и тушить 15-20 мин., добавив перец и соль по вкусу.

19

Якушина Вероника, г. Ессентуки

- 500 г готового дрожжевого теста.

Начинка:

- 300 г яблок,
- 1 ст. брусники,
- 1 ст. сахара,
- растит. масло,
- 1/4 ч. л. молотой корицы.



30 мин.

Пирог с брусникой и яблоками

- Из 3/4 теста раскатать пласт толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень.
- Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать мелкими ломтиками, добавить бруснику, сахар, молотую корицу и варить до загустения массы, постоянно помешивая деревянной лопаточкой. Начинку охладить до 35°С, после чего равномерно покрыть ею пласт теста. Из оставшегося теста раскатать другой пласт, покрыть им начинку и поставить в расстойку.
- После смазать маслом и выпекать 20-25 мин. при 200-220°С.

20

Власова Татьяна, г. Арсеньев

- 500 г дрожжевого слоеного теста,
- 1 б. конс. груш,
- 130 г 33% сливок,
- 3 желтка,
- 70 г сахара,
- 70 г молотого миндаля,
- 1/2 ч. л. корицы.

Украшение:

- звездочки аниса,
- палочка корицы,
- жареный миндаль.



1 ч. 10 мин.

Грушевый пирог с миндалем

- Сливки взбить в плотную пену, добавить желтки, орехи, корицу и все перемешать.
- Раскатать тесто в пласт и выложить в форму для выпечки. На него выложить четвертинки конс. груш и залить сливочно-ореховой массой.
- Выпекать при 180°С 30 мин.
- Подать пирог, украсив миндалем, звездочками аниса и палочкой корицы.

Брызгалина Наталья, г. Екатеринбург

Тесто:

- 1 ст. воды,
- 3 ст. муки,
- 1,5 ч. л. соли,
- 3 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1,5 ч. л. сухих дрожжей.

Начинка:

- морковь,
- изюм,
- арахис,
- сахар по вкусу.



2 ч. 55 мин.

Морковный пирог

- Из перечисленных ингредиентов замесить тесто и дать подняться два раза.
- Для начинки: морковь натереть на терке как для салата. Слегка обжарить ее на растительном масле и тушить до готовности. Затем в морковь добавить по вкусу сахар, изюм и дробленые орехи.
- Тесто раскатать по размеру противня и выложить на него начинку. Защипать края теста, смазать верх пирога яйцом и выпекать в духовке до готовности.
- Пирог можно печь и из любого одобного теста. В любом случае получается вкусно.

Герасимова Людмила, г. Ессентуки

- Дрожжевое безопарное тесто.

Начинка:

- 1/2 ст. меда,
- 100 г масла,
- 1/2 ст. орехов,
- 1 яйцо.
- Для смазки:
 - 1 яйцо.



1 ч. 45 мин.

Пирог «Медовик»

- Из теста раскатать круглую или прямоугольную лепешку, положить на сковороду или противень, смазанный маслом. Края лепешки смазать яйцом и из этого же теста сделать бортики. Мед с маслом нагреть до жидкого состояния. Когда масса охладится до 25-30°С, добавить рубленых орехов и яйцо, предварительно тщательно перемешав их. Полученную массу уложить равномерно на поверхность пирога. Дать пирогу расстаться 20-30 мин. и выпекать при 210-220°С 25-30 мин.

Баталкина Валентина, г. Ногинск

- 250 г слив. масла,
- 3 яйца,
- 1 ст. сахара,
- 1 п. разрыхлителя,
- мука,
- 250 г джема, варенья или повидла.

1 ч., 30 мин.

Песочный пирог с джемом

- Яйца растереть с сахаром, влить растопленное масло, порциями подсыпать разрыхлитель и муку. Замесить не слишком крутое тесто.
- Отделить 1/4 теста, высыпать муку и замесить погуще. Тесто поставить в морозилку.
- Форму смазать маслом и присыпать мукой, большую часть теста выложить в форму слоем, сверху выложить слой джема, сверху натереть на терке маленький кусочек теста.
- Поставить в нагретую духовку до 180°C и выпекать 30 мин.

22

Войнова Елизавета, г. Волгоград

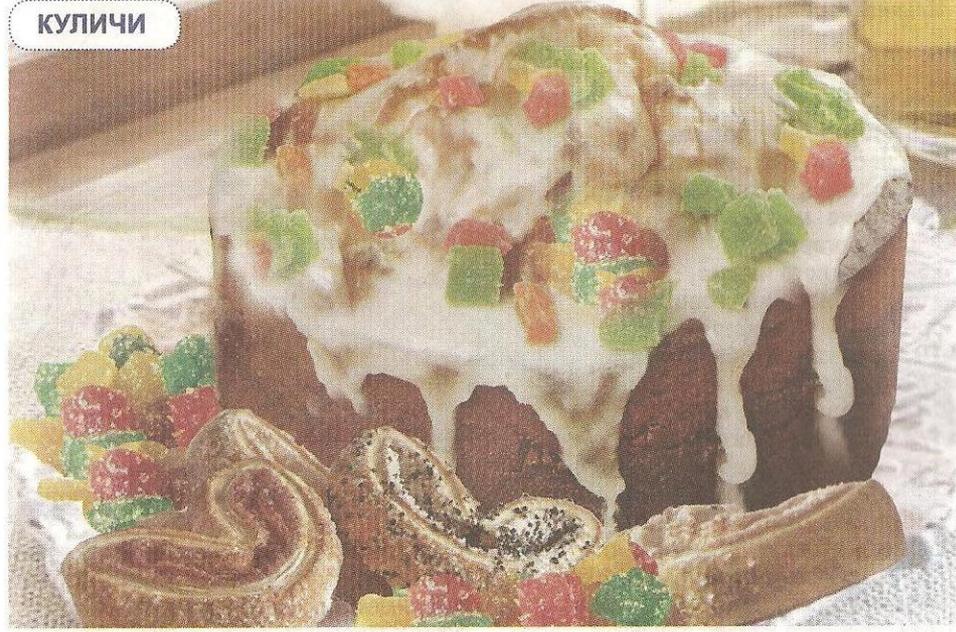
- 700-800 г дрожжевого теста.
- Начинка:
- 300 г замороженной смородины,
- 1/4 яйца,
- 1 ст. сахара,
- 2 ч. л. сахарной пудры.

1 час

Открытый пирог со смородиной

- Разделить тесто на 2 куска. Один раскатать диаметром 18-20 см, уложить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место для расстойки. На раскатанное тесто выложить начинку. Из оставшегося теста раскатать тонкие жгутики, уложить их в виде решетки на пирог, смазать яйцом. Выпекать в духовке 30-40 мин. при 200°C. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

КУЛИЧИ



Кулич «Пасхальный»

Хилова Дарья, г. Уфа

0,5 л молока, 11 г сухих дрожжей,
1 кг муки, 6 яиц, 200 г слив. масла,
1–1,5 ст. сахара, 1 ст. изюма,
1 ч. л. ванильного сахара.

Глазурь:
2 белка, 1/2 ст. сахара.

Молоко немного подогреть, растворить в нем дрожжи и 2 ст. л. сахара, добавить 3 ст. муки, хорошо размешать, поставить в теплое место, накрыть полотенцем и дать постоять пока опара не увеличится вдвое. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Белки взбить с щепоткой соли в пену. В подошедшую опару добавить желтки, перемешать. Следом добавить размяченное масло, перемешать. Добавить белки, перемешать. Добавить оставшуюся муку, замесить тесто

и поставить в теплое место. Хорошо вымесить, оно не должно быть крутым и не должно прилипать к рукам, дать тесту хорошо подняться. Изюм замочить в теплой воде на 10-15 мин., затем воду слить. В подошедшее тесто добавить обсушенный изюм, перемешать и снова поставить тесто в теплое место подниматься. Форму смазать маслом, выложить тесто на 1/3 высоты формы. Накрыть пленкой или полотенцем. Дать тесту еще раз подняться. Поставить в разогретую до 200°C духовку, выпекать до готовности.

Для глазури: белки взбить со щепоткой соли в пену, добавить сахар, взбивать до устойчивых пиков.

Готовые горячие куличи смазать глазурью и посыпать кондитерской посыпкой, украсить цукатами.

23

Кулич «Самый вкусный»

1,5 кг муки, 60 г дрожжей,
1 ч. л. соли, 3 ст. молока,
4 ст. сахара, 1,5 ст. сметаны,
300 г слив. масла,
250 г маргарина,
250 г светлого изюма,
100 г миндаля или грецкого
ореха, 1 ч. л. имбиря,
10 зерен кардамона, 8 яиц,
1/2 ч. л. шафрана, 1 лимон,
1 пачка ванилина, коньяк,
1/2 ч. л. мускатного ореха,
1 ст. сахарной пудры.



В большую кастрюлю влить все молоко (теплое), дрожжи, добавить 2 ст. сахара, 100 г растопленного маргарина, 200 г растопленного слив. масла, 1 кг просеянной муки, соль. Все хорошо размешать. Опару укрыть чистым полотенцем и поставить в теплое место на 1,5-2 ч. 8 яиц разделить на желтки и белки. Желтки протереть через сито и растереть с 1 ст. сахара и ванилином добела. Белки взбить с 1 ст. сахара. Когда опара подойдет - влить оставшиеся масло, маргарин, желтки, белки, сметану, коньяк. Муку добавлять порциями. Тесто должно легко отставать от стенок. Поставить тесто в теплое место на 1,5-2 ч. В готовое тесто добавить изюм, орехи, пряности. Все хорошо перемешать.

Власова Анна, г. Астрахань

«Куличок»

300 г муки, 20 г дрожжей,
1/2 ст. теплого молока,
150 г слив. масла, 3-4 ст. л. сахара,
4 желтка, ванилин, изюм,
лимонная цедра, ром.

Если Вы хотите, чтобы куличи получились белыми, – пряности не используйте.

Формы смазать растит. маслом и разложить в них тесто на 1/3 формы. Закрыть формы полотенцем и поставить подниматься до 3/4 формы. Духовку прогреть до 200°C. Аккуратно поставить формы с тестом в духовку. Если верх зарумянился раньше времени, закрыть его фольгой. Форму аккуратно вынуть из духовки, дать куличу остыть, ножом отделить его края от формы и осторожно вытряхнуть. Прикрыть полотенцем.

Для глазури: 2 белка, 1 ст. сахарной пудры, 2 ст. л. лимонного сока взбить, пока масса не загустеет до того, что не будет стекать с ложки. Густой глазурью обмазать куличи сверху и немного с боков. Верх кулича украсьте цветным сахаром или цукатами.

Замесить все, кроме изюма, вымесить, затем добавить изюм.

Поставить на сутки в холод. Переложить в форму, дать подняться в тепле, выпекать 45-60 мин. при 180°C.

Готовый кулич остудить и полить белковой или сахарной глазурью, посыпать цветной посыпкой.

Шарова Зоя, г. Великий Новгород

Кулич «От бабушки»

500 г муки, 1,5 ст. молока,
6 яиц, 150 г слив. масла,
150 г маргарина, 50 г дрожжей,
1,5-2 ст. сахара, 1/2 ч. л. соли,
по 50 г изюма, цукатов, миндаля,
ванилина или ванильного сахара.
Глазурь:
1 белок, 1/2 ст. сахарной пудры,
1 ст. л. сока лимона.

В теплом молоке растворить 1 ст. л. сахара и дрожжи. Добавить 1/2 просеянной муки, размешать, чтобы не было комков, накрыть и поставить опару в теплое место.

Белки отделить от желтков и убрать в холодильник. Желтки растереть с сахаром.

Масло растопить и охладить.

Когда объем опары увеличится вдвое, добавить желтки, растертые с сахаром (один желток оставить для смазывания), масло, соль, ванильный сахар, все перемешать. Охлажденные белки взбить в пену.

Осторожно ввести белки и оставшуюся муку. Тесто вымесить.

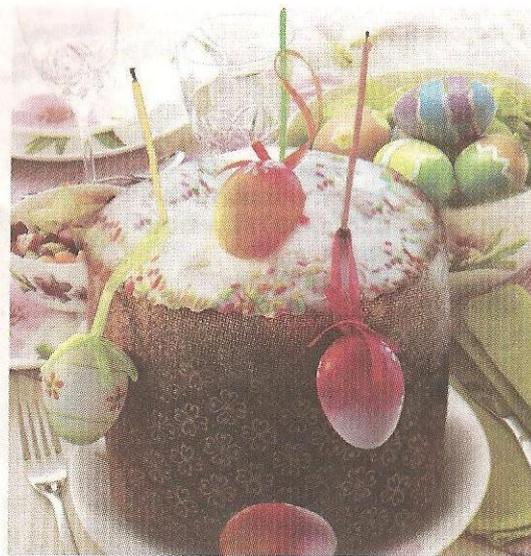
Накрыть и поставить в теплое место для подъема.

Когда тесто увеличится в объеме в несколько раз, добавить изюм (промытый, просушенный и пересыпанный мукой), цукаты, нарезанные кубиками, и мелко рубленый миндаль.

Тесто вымесить 5 мин. и снова поставить в теплое место для подъема.

На дно формы положить промасленный кружок пергаментной бумаги, а стенки смазать растит. или размягченным слив. маслом и обсыпать мукой или молотыми сухарями.

Подошедшее тесто разложить в подготовленные формы, дать еще раз подняться и



смазать верх кулича желтком.

Выпекать при 180°C 40-60 мин.

Готовые куличи осторожно извлечь из формы и прикрыть полотенцем.

После охлаждения кулич покрыть глазурью или взбитыми белками, можно полить растопленным шоколадом а сверху украсить цукатами, ягодами, шоколадными фигурками.

Для глазури: 1 охлажденный белок взбить, постепенно добавив 1/2 ст. сахарной пудры и 1 ст. л. лимонного сока.

Нанести глазурь на куличи и оставить подсыхать.

*Чтоб близкие любили,
Друзья боготворили,
Карьера удавалась,
Удача улыбалась.*

Сусарова Яна, г. Омск

Кулич с цукатами, изюмом и орехами

700 г муки, 1,5 ст. молока, 200 г слив. масла, 100 г цукатов, 50 г дрожжей, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. ванильного сахара, 1,5 ст. сахара, 7 яиц, 50 г орехов, 1/2 ст. изюма, раст. масло.

Глазурь:

1 белок, 1/2 ст. сахарной пудры, 1 ст. л. сока лимона.



Цукаты нарезать кубиками.

Орехи измельчить. В подошедшее тесто ввести цукаты, изюм и орехи и хорошо вымесить, чтобы изюм с орехами распределился равномерно, и снова поставить тесто подходить в теплое место, накрыв салфеткой. На дно формы положить промасленный кружок пергаментной бумаги, а стенки смазать растит. маслом и обсыпать мукой или сухарями.

Подошедшее тесто разложить в подготовленные формы на 1/2 формы. Дать тесту подняться и смазать верх кулича яйцом. Выпекать при 180°C 40-70 мин.

Готовность кулича проверить зубочисткой.

Поставить в теплое место на 3-6 ч. Когда опара поднимется и начнет оседать, добавить оставшуюся муку, желтки, яйца, масло, сахар, молотый кардамон, шафран и изюм. Хорошо вымесить. Поставить в тепло, чтобы тесто увеличилось в 2-3 раза.

Потом разложить тесто в смазанные маслом формы на половину объема. Когда тесто заполнит весь объем, смазать его яйцом и посыпать миндалем и цукатами. Выпекать 1 ч. при 180°C. Украсить по своему усмотрению.

Большакова Любовь, г. Якутск

Кулич «Старинный»

1 кг муки, 0,5 л молока, 30 г дрожжей, 3 яйца, 4 желтка, 200 г слив. масла, 1 ст. сахара, шафран, изюм, цукаты, молотый кардамон, измельченный миндаль.

Для опары: дрожжи развести теплым молоком и смешать с 1/2 нормы муки.

Саулина Эмма, г. Киров

Кулич «Вечерок»

2 ст. муки, 1/2 ст. молока, 25 г дрожжей, 200 г слив. масла, 5 яиц, 1,5 ст. сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сока лимона, 1 плитка шоколада.

Замесите тесто из теплого молока, 1/2 ст. сахара, дрожжей и 1/3 муки. Поставьте в теплое место. После расстойки тесто тщательно

вымесите, добавьте масло, 1 ст. сахара, сок лимона, 5 желтков, взбитые с щепоткой соли белки и оставшуюся просеянную муку. После того, как тесто станет однородным, накройте его полотенцем и поставьте в теплое место подходить.

Шоколад разломайте на маленькие кусочки и вмешайте в тесто.

Готовое тесто выложите в посыпанную мукой форму, оставьте, чтобы тесто поднялось, затем смажьте яйцом и поставьте в духовку. Украшайте по вкусу.

Фунтикова Ольга, г. Южно-Сахалинск

Большой кулич с изюмом и орехами

2 кг муки, 0,5 л молока, 80 г дрожжей, 10 яиц, 1/2 ст. изюма, 2 ст. сахара, 350 г слив. масла, 1,5 ст. грецких орехов, соль.

Глазурь:

1 яйцо, 1 ст. сахара.

В часть муки и теплого молока с разведенными в нем дрожжами добавить 2 ст. л. сахара, смешать и поставить опару подходить.

По ее готовности замесить тесто из оставшейся муки, яиц, сливочного масла, сахара и соли.

Накрыть и оставить подходить. Затем осадить, добавить измельченные орехи, изюм и хорошо вымесить.

Тесто разложить в смазанные растит. маслом формы на 1/2 объема и дать подойти до 3/4 формы.

Дать подняться и поместить в разогретую духовку до 180°C.



Для глазури: 1 белок взбить с 1 ст. сахара, намазать верхушки куличей, обсыпать цветной посыпкой.

*Удачи, искренних улыбок,
Благословения небес.*

*Поменьше жизненных ошибок,
Здоровья вам. Христос воскрес!*

Потанина Валентина, г. Чебоксары

Кулич на противне

7,5 ст. муки, 2 ст. молока, 50 г дрожжей, 200 г слив. масла, 8 яиц, 1-1,5 ст. сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 ч. л. шафрана или кардамона (порошок), цедра 1 лимона, 1/2 ст. изюма без косточек, 1/2 ст. очищенного миндаля.

Замесите тесто из муки, теплого молока и

дрожжей. Когда оно поднимется, добавьте 5 желтков, 3 яйца, растопленное сливочное масло, сахар, соль, толченый кардамон или стертый в порошок шафран и измельченную цедру 1 лимона, а также изюм и миндаль, часть из них оставив для украшения. Получившееся довольно густое тесто тщательно вымесите, дайте ему еще раз подняться.

Слепите несколько куличей, выложите их на смазанный маслом противень, затем дайте еще раз подойти, украсьте изюмом и миндалем, смажьте яйцом и испеките.

Ромова Надежда, г. Омск

Кулич «Полянка»

1 кг муки, 250 г слив. масла, 2 ст. сахара, 1 ст. молока, 20 г дрожжей, 7 яиц, 1,5 ст. изюма без косточек, миндаль по вкусу, растит. масло.

Замесите опару из муки, дрожжей, 1/3 сахара и теплого молока, хорошо вымесите.

Тесто должно напоминать тесто для оладий.

Поставьте подходить.

Затем добавьте размягченное слив. масло, оставшийся сахар, добавьте взбитые желтки и белки, изюм и миндаль. Хорошо вымесив, снова ставьте тесто «подойти».

Подготовьте круглую разъемную форму, смазав ее растит. маслом.

Тесто выложите в форму и равномерно по всей окружности вдавите вареное яйцо, а образовавшиеся лунки заполните фольгой с насыпанным в нее сырым горохом.



Ставьте выпекать при 180°C. Лунки должны сохраниться до готовности кулича.

Готовый кулич остудите и украсьте крашеными яйцами, заполнив ими лунки. Остальное пространство украсьте белой глазурью и цветной посыпкой.

Гришина Ирина, г. Северск

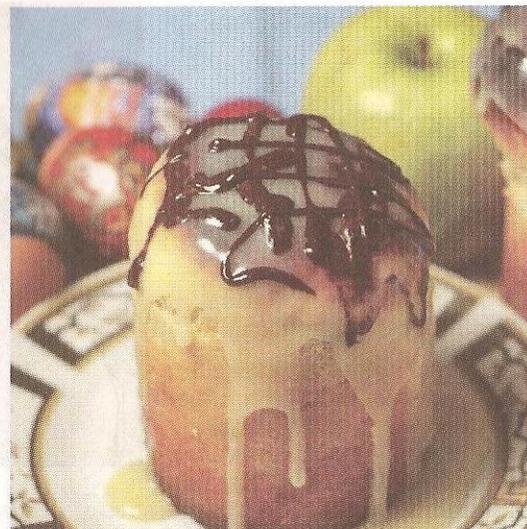
Кулич с медом и глазурью

Мука, 15 яиц, 1 л молока, 100 г дрожжей, 500 г сливочного масла, 500 г сахара, 1/2 ст. меда, 50 г водки, 1/2 ст. сметаны, ванилин, соль.

Сахарная глазурь:

1 белок, 1 ст. сахарной пудры.

1/2 ст. муки перемешать с 2 ст. л. сахара и растереть с 1/2 ст. холодного молока. Вскипятить 2 ст. молока и, помешивая, влить тонкой струйкой в приготовленную мучную смесь и заварить ее. В теплое молоко с медом добавить немного муки и развести в нем дрожжи. Когда они подойдут, перемешать с заваренной мучной смесью и дать опаре подойти. Затем ввести в нее растертые с сахаром желтки, размягченное сливочное масло, сметану, водку, соль и аккуратно перемешать со взбитыми с ванилином белками. Добавить в тесто муки, сколько потребуются, для придания ему нужной консистенции,



тщательно вымесить и поставить в теплое место. Дать тесту подняться, перемешать его, разложить в смазанные формы, заполняя их на 1/3 объема. Снова дать тесту подняться, поставить в духовку и выпечь при 180-200°C до готовности. После остывания кулич покрыть сахарной глазурью.

Для сахарной глазури: белок растереть с сахарной пудрой до пышной массы.

Зиновьева Елена, г. Новый Уренгой

Кулич «Шоколадный»

3 ст. муки, 1/2 ст. молока, 35 г дрожжей, 15 яиц, 1,5-2 ст. сахара, 100 г шоколада или какао-порошка, 1-2 рюмки рома или коньяка, 1/2 ст. красного вина, 100 г ржаных сухарей, 100 г апельсиновых цукатов, по 1/2 ч. л. молотых корицы, гвоздики, кардамона и бадьяна, соль.

Развести дрожжи в молоке, смешать с ча-

стью муки и поставить в теплое место для брожения.

Затем добавить в опару желтки, растертые с сахаром добела, ром, красное вино, натертый шоколад или какао-порошок, молотые и просеянные сухари, мелко нарубленные апельсиновые цукаты и пряности.

Тесто перемешать и поставить в теплое место.

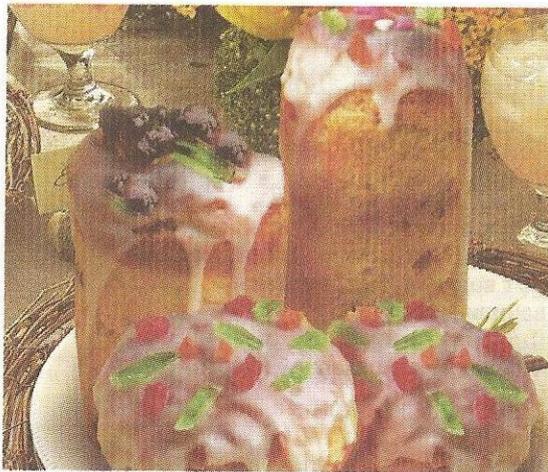
Когда оно поднимется, добавить взбитые в стойкую пену белки, соль и оставшуюся муку.

Переложить тесто в форму, дать подойти и выпечь в духовке при 180°C.

Агафонова Любовь, г. Ревда

Кулич «Шафрановый»

7 ст. муки, 1,5 ст. молока,
25 г дрожжей, 400 г сливочного
масла, 5 яиц, 2 ст. сахара,
1 ч. л. соли,
1 ст. л. шафрановой настойки
или 30 зерен кардамона.



Смазать поверхность яйцом и выпечь кулич в духовом шкафу до готовности.

Для приготовления шафрановой настойки: порошок шафрана развести в теплой кипяченой воде, водке или спирте и процедить через марлю (она должна иметь интенсивно желтую окраску).

с сахаром, приготовить опару и оставить для брожения. Желтки растереть с сахаром до образования пенообразной массы, добавить остальную муку, подошедшую опару, щепотку соли, ванильный сахар или ванилин и тщательно вымесить тесто. Постепенно добавлять в него растопленное, но не горячее сливочное масло, изюм, лимонную цедру, измельченный миндаль.

Тесто выложить на 1/3 объема в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и поставить в теплое место. Когда оно подойдет и заполнит форму, поставить в духовку и выпекать около 40 мин. при 180-200°C.

Готовый кулич немного остудить, осторожно вынуть из формы и полить глазурью.

Для глазури: белки с сахарной пудрой взбить до получения воздушной массы, добавив по вкусу лимонный сок или ванилин.

Владимирова Алла, г. Серов

Кулич с лимонной цедрой

Тесто:

500 г муки, 150 г сахара,
1 ст. 20% сливок или молока,
6 желтков, 100 г сливочного масла,
40 г дрожжей, ванильный сахар
или ванилин, тертая цедра 1 лимона,
2 ст. л. изюма, 4 миндальных ореха,
сахарная пудра.

Глазурь:

2 белка, 1 ст. сахарной пудры,
ванилин или лимон.

Из 100 г муки, сливок и дрожжей, растертых

Артемьева Татьяна, г. Брест

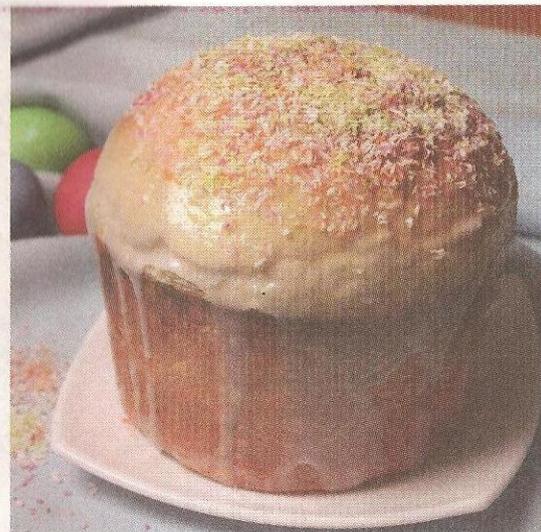
Кулич «Сельский»

1 кг муки, 4 желтка, 1 ст. молока,
1 ст. воды, 1/2 ст. сметаны,
200 г сливочного масла,
1 ч. л. соли, 1 ст. сахара,
1 ст. изюма, 60-70 г дрожжей.

Глазурь:

200 г сахарной пудры,
1 белок, 1 ч. л. сока лимона,
2 ч. л. крахмала.

Дрожжи развести в теплом молоке, смешанном с водой, добавить 1 ст. л. сахара, половину муки и дать опаре подняться. Затем добавить растертые с сахаром желтки, размягченное масло, сметану, промытый изюм, соль и остальную муку. Тесто хорошо вымесить, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема. Бока формы обильно смазать маслом и посыпать мукой. На дно положить промасленную бумагу. Когда тесто поднимется,



разложить по формам, заполняя их на 1/3. Дать тесту снова подойти и выпечь кулич. Поверхность украсить глазурью.

Для глазури: сахарную пудру взбить с белком, добавить сок лимона, крахмал и осторожно перемешать.

Дворская Татьяна, г. Москва

«Панеттоне»-кулич

150 мл теплого молока,
200 г муки, 15 г свежих или
(5 г сухих) дрожжей, 1 ст. л. сахара,
3 желтка, 200-230 г муки,
100 г мягкого слив. масла,
цедра 1 апельсина,
2 ст. л. апельсинового ликера,
апельсиновая цедра, щепотка соли,
100 г сахара, 150 г цукатов, изюма.

Украшение:

1 белок, цветная сахарная посыпка,
пластинки миндаля.

Для опары: растереть дрожжи с 1 ст. л.

сахара, залить теплым молоком, просеять муку. Тщательно размешать и поставить подходить в теплое место на 2 ч. Замочить цукаты и изюм в ликере. Добавить в опару желтки, по одному. Просеять муку, добавить сахар и цедру. Все перемешать, добавить цукаты и изюм, предварительно обваляв в муке, еще раз перемешать и добавить масло и соль. Тщательно вымесить тесто (15 мин.). Выложить в смазанную маслом высокую форму, накрыть пленкой и поставить подходить в теплое место.

Взбить слегка белок, смазать верх «Панеттоне», посыпать пластинками миндаля.

Поставить на 10 мин. в предварительно нагретую до 200°C духовку.

Охлажденные куличи посыпать цветной посыпкой.

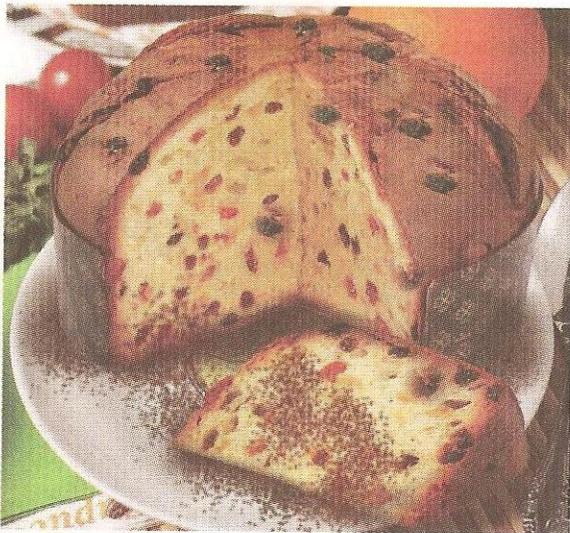
Шинкарук Светлана, г. Омск

Кулич

«Миланский»

350 г муки, 20 г свежих дрожжей,
150 мл теплой воды,
120 г сахара, 120 г слив. масла,
3 желтка, цедра одного лимона,
щепотка соли, 80 г изюма,
80 г цукатов, 100 мл рома,
2 ч. л. ванилина.

Замочить изюм и цукаты в роме.
Для опары: развести дрожжи в 3 ст. л. воды, добавить 3 ст. л. муки, замесить тесто, накрыть пленкой и оставить подходить на 30 мин. Взбить яйца с сахаром. Высыпать муку на рабочую поверхность горкой, добавить соль, яйца с сахаром, лимонную цедру, мягкое слив. масло, оставшуюся воду. Перемешать и соединить с опарой, вымесить в течение 7-8 мин., добавив в конце изюм и цукаты.
Выложить тесто в форму, смазанную слив. маслом, накрыть пленкой и поставить подхо-



дить в теплое место, пока тесто не увеличится в объеме в 2 раза.

Сделать на верхушке кулича небольшой крестообразный надрез и положить кусочек слив. масла. Выпекать кулич в духовке при 200°C.

После 10 мин. выпечки уменьшить температуру до 180°C и продолжить выпекать 45 мин.

Для начинки: яблоки очистить, нарезать тонкими кружочками. Курагу нарезать тонкой соломкой. Добавить вишню и сахар, хорошо перемешать.

Маргарин порубить ножом с мукой, отдельно растереть яйца с сахаром, погасить соду кефиром, все смешать, должно получиться нежное тесто. Можно поставить на 30 мин. в холодильник. Раскатать 2 пласта, один сделать побольше. Разложить на противень, выложить начинку, закрыть вторым пластом, сделать в середине отверстие и поставить в духовке на 25 мин.

Савинова Маргарита, г. Омутнинск

Пирог с фруктами

Тесто:

250 г маргарина, 3 яйца,
1,5 ст. сахара, 1 ст. кефира,
1/2 ч. л. соды, 2,5 ст. муки.

Начинка:

2 ст. конс. вишни (без косточек),
2 ст. кураги, 5 крупных яблок,
1 ст. сахара.

ЖДИТЕ В КОНЦЕ МАРТА СПЕЦВЫПУСКИ «ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ»

СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

Сытные блюда
в горшочках №33
Спецвыпуск
«Золотая коллекция рецептов» №33
с зеленой



СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ
САЛАТ
«Пробуждение весны»
и другие салаты №36



ПАСХА «ПАРДСКАЯ»
и другие
настольные рецепты
№32
СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ



СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ
СЛОЕНАЯ ВЫПЕЧКА:
быстро
и вкусно
№35



Готовим
и украшаем
№31
БЛЮДА НА ПАСХУ
СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ



СПЕЦВЫПУСКИ
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ
ЧУДЕСА ИЗ ОВОЩЕЙ
С МЯСОМ
№34

