

Энциклопедия ПАСХАЛЬНЫХ №22 БЛЮД

СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

ISSN 1992-3783



9 771992 378002

11022



>

ЖДИТЕ В АПРЕЛЕ!

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

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 4
2011



РЕЦЕПТЫ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

«Заморский», печенье «Пасхальное»;

- десерты «Растишка», «Весна-красна», «Поют ручьи», «Элегия»;
- а также рецепты пасхальных блюд.

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

- салаты «Фаберже», «Кувшинка», «Весна на пороге», «Мурлыка», «Киевский», «Басни Крылова»;
- закуски «По-американски», «Марья-искусница», «Подружки», «С перчинкой»;
- супы «Золотая хохлома», «С судачком», «Цвета радуги», «Весенний», «Жемчужный»;
- свинина с соевым соусом, с креветками, под овощным маринадом, жаркое с индийскими нотками, курица «Юбиллярша», куриные окорочка «Для детишек», щучка «Гранатовый браслет», горбуша «Прелестница»;
- пирожки с весенней зеленью, торт «Людмила» и

Специальный
"Золотая коллекция рецептов"
№ 22, апрель 2011 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Денисов А. А.
Номер подписан в печать 30.12.2010,
по графику: 18.00, фактически: 18.00.
Дата выхода в свет: 03.04.2011.
Тираж: 44 150 экз.
Заказ № 862

Подписной индекс в каталоге
"Почта России": 16581.
Адрес редакции, издателя:
606036, Нижегородская обл.,
г. Дзержинск, а/я 1.
Адрес типографии: 606007,
Нижегородская обл., г. Дзержинск,
пр-т Чкалова, 47-А.
Вид печати - офсетная.

Газета зарегистрирована
Федеральной службой по
надзору за соблюдением
законодательства в сфере
массовых коммуникаций и
охране культурного
наследия.
Регистрационное
свидетельство 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. Ответственность
за содержание и достоверность рекламы несет
рекламодатель. Организации, деятельность которых
подлежит лицензированию, обязаны предоставлять
лицензию. Ответственность за содержание объявлений и
последствия их публикации несут разместившие их лица.
Цена свободная.

Коробейникова Юлия, г. Ижевск

Кулич «Шоколадник»

Мука - 1,5 ст., вода - 1/2 ст., дрожжи
сухие - около 16 г, яйцо (желтки) - 7 шт.,
молоко - 2 ст., сахар - 2 ст., миндаль (мо-
лотый) - 2-3 ст., какао - 50-100 г, ром -
3/4 ст., красное вино - 1/2 ст., сухари -
1/2 ст., апельсиновые цукаты - 1/4 ст.,
корица молотая - 1 ч. л., гвоздика мола-
тая - 1/2-1 ч. л., сок 1 лимона.

Смешайте воду, дрожжи и муку, хо-
рошо размешайте. Оставьте прибли-
зительно на час, чтобы тесто подня-
лось, после чего взбейте лопаточкой,
добавьте растертые с сахаром желтки,
миндаль, какао, влейте ром, красное
вино, всыпьте измельченные апельси-
новые цукаты, корицу, гвоздику и сок
лимона. Все это тщательно переме-
шайте, взбейте в не очень густое те-
сто, добавляя понемногу для достиже-
ния нужной консистенции муку.

Готовое тесто переложите в подготов-
ленную форму, смазанную маслом и
присыпанную сухарями, и поставьте в
духовку на 35 мин. при 200°C. Готовый
кулич можно украсить шоколадной
гладурью.



Кострова Анфиса, г. Москва

Солнечный кулич

1 кг муки, 6 яиц, 300 г слив. масла,
50 г дрожжей, 1 ч. л. соли, 100 г сахара,
1 апельсин и цедра 1 лимона, 1/2 ст. мо-
лока.

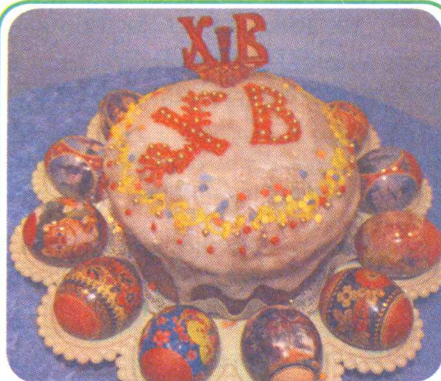
Разведите дрожжи в молоке и добавь-
те к ним половину муки. Дайте опаре
постоять в теплом месте около часа.
Потом добавьте в нее яйца, масло,
соль и сахар. Вымесите тесто, поло-
жив натертый на терке апельсин, це-
дру лимона, соль и сахар. Положите
готовое тесто в смазанные формы и
дайте немного подойти, смажьте яй-
цом и выпекайте при средней темпе-
ратуре до готовности.

Жукова Анна, г. Волоколамск

Кулич «Княжеский»

Сахар - 200 г, изюм - 200 г, яйцо (жел-
ток) - 15 шт., настойка шафрана - 1
рюмка, ром - 2 рюмки, молоко - 1 ст.,
слив. масло - 3 ст., соль по вкусу, мука -
сколько возьмет тесто.

Желтки взбить с теплым молоком.
Добавить дрожжи, распушенные в
небольшом количестве теплого мо-
лока, и муку. Замесить жидкое те-
сто и дать ему выбродиться. Затем
добавить сахар, растопленное (не
горячее) сливочное масло, настой-
ку шафрана, ром и все перемешать.
Вымесить тесто нужной густоты, до-
бавляя понемногу свежеспроеанную
муку, дать ему еще раз подняться и
разложить в подготовленные формы.
Тесто в форме должно так же хорошо
подняться. Выпечь куличи в средне
нагретой духовке до готовности.



Архангельская Тамара, г. Иркутск

Кулич «Апельсиновый»

750 г муки, 1 ст. молока, 30 г дрожжей, 180 г сахара, 180 г слив. масла, 5 желтков, 2 яйца, 1 ст. л. изюма, 1 ст. л. апельсиновой цедры из варенья.

Размешать дрожжи с небольшим количеством теплого молока, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. муки и поставить для брожения. Яйца, желтки и сахар взбить на водяной бане, пока не загустеет, а затем, взбивая, охладить. Теплую массу влить в муку, добавить забродившие дрожжи и теплое молоко. Старательно вымесить тесто. Оно должно отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло, изюм и измельченную апельсиновую цедру. Тесто хорошенько вымесить и оставить для брожения. Когда тесто увеличится в объеме в два раза, его нужно переложить в смазанные жиром и посыпанные мукой формы. Когда тесто подойдет еще один раз, кулич можно смазывать и выпекать. Выпекают куличи при 180°C 40 мин. Готовый кулич покрывают глазурью и посыпают мелкими карамельными шариками.

Солдатова Юлия, г. Волгоград

Кулич «С монастырской кухни»

1 кг пшеничной муки, 1,5 ст. теплой воды, 2-3 ст. л. молока, 50 г дрожжей, 2 яйца, 125 г слив. масла, 100 г сахара, 50-100 г мелко нарезанных цукатов, кардамон, корица.

Из всех компонентов замесить с вечера достаточно крутое тесто. Накрывать салфеткой и оставить подниматься до утра. Утром выложить тесто на стол и долго месить. Разделить на две части и разложить в смазанные маслом невысокие формы, дать подняться. Когда куличи достаточно поднимутся, поверхность покроется сплошными пузырьками и от прикосновения «заходит», растереть одно яйцо и смешать с молоком, этой смесью смазать кулич, поставить в духовку и выпекать примерно 40 мин.

Жигунова Мария, г. Калуга

Кулич «По-чешски»

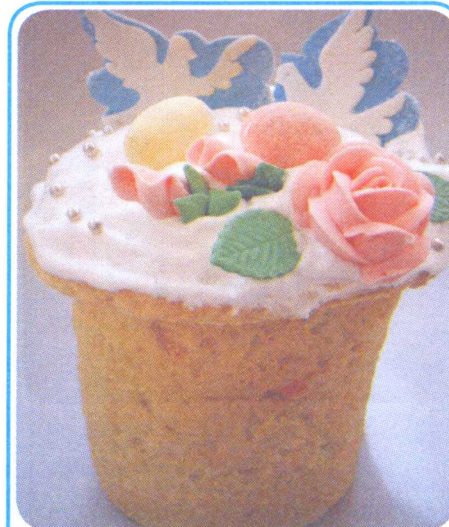
К 1,5 ст. растопленного слив. масла добавляет 2 ст. сметаны, 6-8 яичных желтков, 40 г дрожжей, 1/2 кг сахара и 1 ч. л. соли.

Взбив хорошо полученную смесь, добавить муки с таким расчетом, чтобы тесто было крутое, и дать ему подняться. Поднявшееся тесто хорошо вымесить, добавив 100 г изюма и 100 г очищенного от кожицы и истолченного миндаля. Из готового теста сформовать 2 круглые лепешки, уложить их на смазанный маслом противень на некотором расстоянии, смазать взбитым желтком и выпечь 25-30 мин. при 180°C.

Курбатова Ирина, г. Ярославль

Кулич «Восточные сказки»

Взбить в глубокой посуде 3 ст. л. слив. масла с 3 ст. л. топленого масла. Добавить по одному 6 яичных желтков, затем 6 ст. л. сметаны, 70 г дрожжей, разведенных в небольшом количестве подогретого молока, 3 ст. муки, 1/2 ст. л. толченого мака, 1,5 ст. сахара, мелко нарезанную цедру 1 лимона и замесить тесто. Хорошо вымешенное тесто поставить в теплое место, дать ему подняться и вымесить еще раз. Готовое тесто уложить в смазанную сливочным маслом форму, дать подняться вторично и выпекать 45 мин. при 180-200°C. Подать кулич, посыпав большим количеством сахарной пудры.



Кирсанова Ангелина, г. Луганск

Кулич «Пасхальный»

На 2 кулича: 12 ст. муки, 3 ст. молока, 50 г дрожжей, 2 ст. сахара, 7 яиц, 1/2 ст. топленого масла, 1,5 ст. изюма, 1 ч. л. соли, душистые приправы.

Развести опару из 3 ст. молока, 6 ст. муки и дрожжей. Поставить в тепло. Растереть 5 желтков с 2 ст. сахара, 1 ч. л. соли и душистыми приправами (ванилин, 10 зерен кардамона). Когда опара подойдет, положить в нее растертые желтки, вбить еще 2 яйца, влить 1/2 ст. чуть разогретого топленого масла, всыпать 6 ст. муки, но чтобы тесто не было слишком густое. Выбить тесто хорошенько на столе, всыпать в него 1,5 ст. изюма и дать до утра подойти. Утром выбить еще и дать полежать. Затем положить половину теста в форму, дать подняться до трех четвертей высоты и поставить в духовку. Печь при 200°C до готовности.

Хромоногова Анфиса, г. Новосибирск

Кулич «Царский»

Развести 50 г дрожжей в стакане сливок и поставить из них густую опару на 600 г пшеничной муки, два стакана сливок, толченый кардамон (10 зерен), 1 толченый мускатный орех, шинкованный миндаль (50 г), по 100 г мелко нарезанных цукатов и промытый, обсушенный изюм. Хорошо выбить тесто и оставить подниматься на полтора-два часа. Потом снова вымесить тесто, положить в смазанную маслом и толчеными сухарями высокую форму.

Наполнить форму до половины, дать тесту снова подняться до 3/4 высоты формы и поставить в духовку с несильным жаром. Куличи из такого сдобного теста лучше выпекать в небольших формах.



Лебедева Ульяна, г. Борисов

Кулич «Австрийский»

Развести 30 г дрожжей и 1 кофейную чашечку муки в 3 ст. л. подогретого молока. Замесить тесто из 1,5 ст. муки, 1 яйца, 3 ст. л. молока, 1/2 ст. слив. масла, 1 кофейной чашечки сахара, щепотки соли, цедры с 1 лимона, 1 кофейной чашечки очищенного от кожицы и нарубленного миндаля и 1 кофейной чашечки изюма (без семян) и добавить дрожжи. Хорошо вымешанное тесто поставить в теплое место для подъема. Затем выложить его на стол и сформовать продолговатую булку. Раскатать скалкой одну половину этой булки, начиная с середины, и, перегнув, наложить на нераскатанную часть и затем, снова перегнув, наложить нераскатанную часть на раскатанную. Поместить тесто на смазанный жиром противень, дать подняться вторично и, обровняв смоченным в воде ножом, поставить в сильно нагретый жарочный шкаф для выпечки (приблизительно на 45 мин. при 200°C). Готовый горячий кулич смазать слегка сливочным маслом и посыпать сахарной пудрой.

Алферова Ксения, г. Казань

«Бабушкин» кулич

5 ст. муки, 40 г дрожжей, 1,5 ст. молока, 1/2 ст. сахара, 1/2 ст. распущенного слив. масла, 1 ст. изюма, 1 пакетик ванильного сахара.

Разведите дрожжи в 1/2 ст. молока, подсыпьте в них 1 ст. муки и дайте подняться. Опару разведите оставшимся молоком, положите сахар и ванилин, растертые с распущенным сливочным маслом. Вымесите тесто, понемногу подсыпая муку. Под конец добавьте вымытый и подсушенный изюм. Накройте тесто полотенцем и оставьте в теплом месте подходить. После того как тесто подойдет, его надо хорошенько обмять, побить и выложить в формы, смазанные сливочным маслом и посыпанные толчеными сухарями. Дать подойти, смазать верх яйцом, взбитым с 2 ст. л. молока, и выпекать около часа при 180°C.

Винтерле Ирина, г. Санкт-Петербург

Кулич «Семейный рецепт»

200 г маргарина или слив. масла, 0,5 л молока, 50 г дрожжей, 2 яйца, 1,5 ст. сахара, 1/2 дес. л. соли, 4 ст. муки, 1 ст. изюма, толченые орехи (для обсыпки сверху), ванилин.

Дрожжи растворить в 1/2 молока. Масло растопить, добавить 1/2 молока, яйца, сахар, ваниль, соль, дрожжи с молоком, муку и изюм. Все хорошо вымесить (тесто не крутое) и дать подойти 2 раза. Выложить в форму на 1/3. Дать подойти до 3/4. Сверху посыпать орехами. Выпекать при температуре 150°C. Первые 30 минут духовку не открывать! После выпечки, когда кулич остынет, сверху посыпать сахарной пудрой.

Норская Валентина, г. Вологда

Кулич «Мазовецкий»

Сахар - 1/2 ст., молоко - 4 ст., яйцо (желток) - 15 шт., яйцо (белок) - 7 шт., сладкий миндаль - 100 г, горький миндаль - 20 г, изюм - 100 г, дрожжи - 50 г, мука.

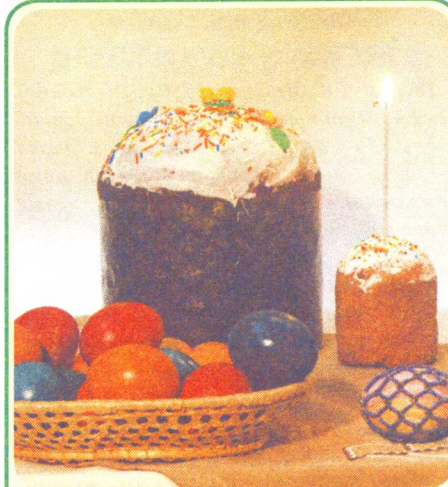
Распустить сахар в 3 ст. молока. Добела растереть желтки и подогреть их, смешать со сладким молоком. Всыпать в полученную смесь растертый миндаль, изюм, пряности, дрожжи, муку. Тесто должно быть не очень крутым. Дать тесту подняться. Заполнить форму до половины. Поставить в печь на час-полтора.

Масягина Оксана, г. Барнаул

Кулич «Совсем простой»

1,5 кг муки, 400 г слив. масла, 1,5 ст. молока, 8 яиц, 500 г сахара, 100 г дрожжей, 250 г изюма, 1/4 ч. л. соли, цедра лимона, ванилин.

Дрожжи развести в теплом молоке, добавить половину всей муки, перемешать, поставить в теплое место на 1-1,5 ч., пока не поднимется. Желтки растереть с сахаром добела, белки взбить, смешать с опарой, добавить размягченное сливочное масло, пряности, соль и остальную муку. Вымесить, чтобы отставало от рук и посуды, снова поставить в теплое место на 4-5 ч. Объем должен увеличиться где-то раза в два. Потом добавить промытый и подсушенный изюм, цедру (можно еще кардамон), вымешать, положить в промасленные формы и еще на 15 мин. оставить в тепле. Когда поднимется, смазать верх куличей желтком с молоком или чаем и выпекать.



Озерова Марина, г. Нижневартовск

Кулич «Деревенский»

1 кг муки, 25 г дрожжей, 1,5 ст. молока, 5 яиц, 2 ст. сахара, 300 г слив. масла, изюм, орехи, цедра.

Растворить дрожжи в теплом молоке, добавить муку, замесить тесто и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавляют соль, 4 желтка, тщательно смешанных с сахаром. Затем в тесто вливают растопленное масло, перемешивают и добавляют взбитые в пену белки. Хорошо вымешанное тесто снова ставят в теплое место, где оно должно почти вдвое подойти. Тогда в него кладут изюм, тертые цукаты, цедру. Дно формы для кулича покрывают промасленной бумагой, а бока смазывают маслом и обсыпают сухарями. Заливают формы тестом, дают еще постоять в тепле под полотенцем, смазывают взбитым желтком и ставят на час в духовку. Готовый кулич посыпают сахарной пудрой, орехами, мелкорубленным мармеладом, крашеным пшеном.

Огинчук Юлия, г. Иркутск

Пасха с цукатами

Творог - 1 кг, цукаты - 200 г, апельсиновые и лимонные корочки, молотый миндаль - 50 г, ванилин по вкусу, слив. масло - 200 г, сливки (жирные) - 200 мл, яйцо (желтки) - 3 шт., сахар - 1 ст., целые ядра миндаля для украшения.

Свежий сухой творог протереть сквозь сито. Смешать половину цукатов, апельсиновые и лимонные корочки, нарезанные мелкими кубиками, измельченный, очищенный миндаль и ваниль. Масло взбить до белых и смешать с творогом. Сливки подогреть. Взбить в пену яичные желтки с сахаром, медленно подмешать в яйца сливки, после чего все вместе нагреть, постоянно помешивая, но не доводя до кипения. Кастрюлю поставить на водяную баню и дать остыть. Фруктовую смесь и творог выложить по ложкам в яичную смесь и хорошо перемешать. Пасочницу выстелить влажной салфеткой и заполнить массой. Накрыть крышкой, сверху положить пресс и поставить на 12 часов в холодильник. Готовую пасху выставить на тарелку, украсить миндалем и цукатами.



Маячкина Светлана, г. Магнитогорск

Творожная пасха на водяной бане

Творог (жирный) - 1 кг, слив. масло - 100 г, сливки (или сметана) - 200 г, сахар - 100 г, сырые яйца - 2-4 шт., соль.

Творог предварительно как следует протереть через сито до однородности массы. Потом тщательно вмешать в него сливочное масло, сливки (или сметану), сахар, сырые яйца и чуть-чуть соли. Все это уварить на водяной бане на малом огне без закипания, постоянно помешивая. Когда как следует загустеет, охладить, помешивая, и добавить по желанию корицу, ваниль, шафран, цукаты, изюм, орехи, тщательно вымешать. Выложить полученную массу в пасочницу или сетчатый дуршлаг, сверху поставить гнет. Выставить все на холод не меньше чем на 7-10 часов.

Балдова Татьяна, г. Днепропетровск

Пасха с миндалем и изюмом

Творог - 800 г, слив. масло - 100 г, сахарная пудра - 2 ст., сметана - 1/2 ст., яйцо - 5 шт., миндаль (очищенный) и изюм (без косточек) - по 1/2 ст., соль по вкусу.

Дважды протереть творог через сито, добавить сметану и перемешать. Затем растереть до белых масло с сахаром, постепенно по одному добавляя яйца. Продолжать растирать массу до полного растворения кристаллов сахара. Эту массу соединить с творогом, добавить промытый высушенный изюм, очищенный и измельченный миндаль. Заполнить пасочницу массой, прикрыть блюдцем с небольшим грузом и поставить в холодильник.

Зайцева Людмила, г. Нальчик

Пасха с какао

Творог - 1 кг, сахар - 2 ст., слив. масло - 300 г, сметана - 6 ст. л., какао-порошок - 4 ст. л., шоколад черный, ванилин по вкусу, соль - 1/4 ч. л.

Размягченное сливочное масло разотрите до густоты сметаны, добавьте сахар, соль, ванилин и какао и тщательно перетрите. Свежий творог протрите через сито, добавьте в него сметану, перемешайте и небольшими порциями введите постепенно в приготовленную ранее смесь из масла, сахара и какао. Хорошенько перемешайте. Когда пасха приобретет равномерный шоколадный цвет, переложите в форму под пресс. Держите в холодном месте примерно сутки. Готовую пасху выкладывают из формы и подают на тарелке, посыпав сверху шоколадом, натертым на терке.

Лавренова Ирина, г. Москва

Пасха «Княжеская»

Творог - 1 кг, яйцо - 5 шт., сливочное масло - 200 г, сахар - 2-3 ст., сметана - 2 ст., миндаль (очищенный) и изюм (без косточек) - 1/4 ст., ванилин по вкусу.

Протереть через сито творог и сливочное масло, добавить сметану, тщательно перемешать, поставить посуду на плиту и довести массу до кипения при непрерывном помешивании деревянной лопаточкой, чтобы масса не пригорела. Тотчас снять с огня и по возможности быстро охладить, также непрерывно помешивая. В остывшую массу добавить сахар, изюм, миндаль, ванилин, все перемешать, положить в пасочницу, плотно вминая массу, сверху положить блюдце, небольшой груз и поставить в холодильник на сутки.

Ямковская Юлия, г. Сердобск

Пасха «Царская» сырая

Творог - 500 г, слив. масло - 200 г, сахар - 1 ст., сливки - 1/2 ст., яйцо (желток) - 2-3 шт., изюм (без косточек), миндаль (измельченный) - по 1 ст. л., цукаты, кардамон (молотый), ванилин по вкусу.

Сливочное масло растереть с сахаром до белых, добавляя по одному желтки. Массу растирать до полного растворения сахара, ароматизировать ванилином или тонко смолотым и просеянным через частое сито кардамоном. Добавить дважды протертый через сито творог, изюм, миндаль, измельченные апельсиновые цукаты или натертую лимонную цедру. Тщательно перемешать, ввести взбитые сливки, перемешать сверху вниз, заполнить массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, закрыть блюдцем, нагрузить небольшим гнетом, поставить в холодильник.



Дружанова Мария, г. Астрахань

Крем-пасха

Молоко - 2 л, сметана - 400 г, яйцо - 3 шт., слив. масло - 200 г, сахар - 200 г, изюм, ванильный сахар по вкусу.

Молоко вскипятить на медленном огне. В кипящее молоко влить тонкой струйкой 400 г сметаны, размешанной предварительно до однородной массы с тремя целыми яйцами. Дать слегка закипеть (чтобы булькнуло несколько раз). Дать отстояться в течение часа и затем процедить через четырехслойную марлю. Получится творожнообразная смесь. Отдельно взять 200 г масла (сливочного, настоящего) и 200 г сахара (лучше пудры), и хорошо растереть. Масло должно быть не растопленным, а мягким. Затем соединить обе части вместе, перемешать и взбивать миксером в одну сторону до пышности. Далее добавить изюм, ваниль по вкусу, придать форму пирамиды и поместить на холод.



Астрова Галина, г. Петрозаводск

Миндальная пасха

Творог - 1,3 кг, сливки - 4 ст., сладкий миндаль - 2 ст., горький миндаль - 10 шт., сахар - 1 ст.

Протереть отжатый творог со сливками, положить в салфетку, дать стечь сыворотке. Растолочь сладкий миндаль и 10 шт. горького с сахаром и перемешать с творогом. Придать творожной массе форму пирамиды и украсить ядрами миндаля.

Вернадская Марина, г. Москва

Пасха сливочная «Лимончик»

Творог (отжатый) - 3 кг, слив. масло - 400 г, сахар - 400 г, яйцо (желток) - 2-3 шт., сливки - 1 ст., ваниль по вкусу, цедра 1 лимона.

Отжатый творог, масло и сахар, желток, сливки, ваниль и цедру с 1 лимона размешать, выложить в форму и поставить под груз. При подаче украсить дольками лимонного мармелада.

Жизнелюбова Арина, г. Санкт-Петербург

Пасха заварная с желтками

Творог - 2,8 кг, яйцо (желтки сваренных вкрутую яиц) - 10 шт., сахар - 2 ст., молоко - 1,5 ст., слив. масло - 400 г, цедра 1 лимона или ванилин.

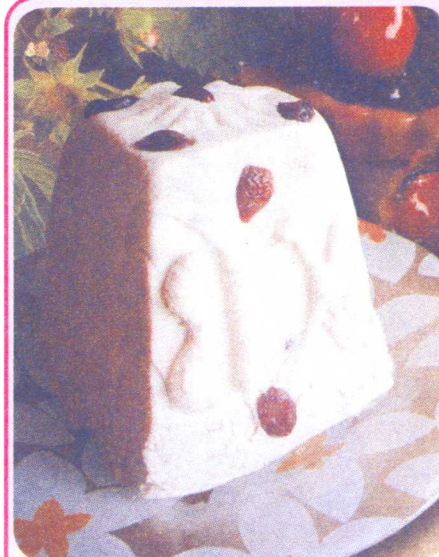
Желтки растереть добела с сахаром, развести молоком, положить цедру или ванилин и подогреть до самого горячего состояния (только, чтобы смесь не вскипела), перелить в суповую миску, размешать, охладить, понемногу вкладывать протертый через сито творог, все перемешать и выложить в форму. Поставить на холод на 12 часов.

Полянцева Юлия, г. Горнозаводск

Пасха с фисташками

Творог - 1,2 кг, сливки 33% - 1 л, сахар - 200 г, ванилин по вкусу, яйцо - 4 шт., слив. масло - 200 г, фисташки - 200 г.

Творог протереть через сито, смешать с мелким сахаром, ванилином и яйцами. Затем добавить масло и, предварительно измельченные, фисташки. Массу растереть как можно лучше, после чего постепенно добавлять сливки. Подготовленную массу сложить в форму (в пасочницу), застланную тонкой тканью, сверху положить гнет и поставить в холодильник. Через сутки пасху вынуть из формы и подавать к столу.



Калинина Ольга, г. Серов

Пасха заварная «Домашняя»

Творог - 1 кг, яйцо - 3 шт., сахар - 1/2 ст., сливки - 4-5 ст. л., слив. масло - 200 г, ванилин, изюм (без косточек) по вкусу.

Рассыпчатый творог дважды протереть через сито. Слегка взбить яйца, добавить, затем 1-2 ст. л. сливок и ванилин. Подготовленную смесь поставить на водяную баню, постоянно помешивая яичную массу. Как только вода «в бане» закипит, добавить масло, при этом продолжая постоянно мешать. Проварить около 15 минут до загустения. Горячую массу осторожно влить в творог и взбить миксером, постепенно добавляя промытый изюм. Массу уложить в форму (пасочницу), сверху положить небольшой гнет и оставить на сутки в холодильнике.

Некрасова Нина, г. Липецк

Пасха с кардамоном

Творог - 1 кг, сметана - 100 г, яйцо - 4 шт., изюм - 1/2 ст., слив. масло - 100 г, сахар - 1 ст., цедра 1 лимона, апельсиновые цукаты - 100 г, кардамон - 2 зернышка, ванилин по вкусу.

Сухой творог протереть через сито, добавить сметану, яйца, хорошо перемешать, затем прибавить изюм, сливочное масло, сахар, лимонную цедру или мелко нарезанные цукаты, измельченные зерна кардамона, ванилин. Все перемешать до получения однородной массы. Форму для пасхи (пасочницу) смочить водой, выложить изнутри тонкой хлопчатобумажной тканью, выложить творожную массу, накрыть сверху дощечкой, придавить грузом и поставить в холодное место на 12-24 часа. Положить форму с пасхой основанием на блюдо, разнять форму и снять с пасхи ткань.



Шарова Ксения, г. Курск

Пасха на сметане

Сметана – 1,2 кг, слив. масло – 400 г, сахар – 400 г, яйцо (желтки) – 6 шт., сливки – 1/2 ст., шоколад – 400 г, ванилин.

Завязать сметану в салфетку и повесить на несколько часов, чтобы стекла сыворотка. Растереть желтки с сахаром добела, всыпать тертый шоколад и ванилин, развести все сливками и поставить на плиту, проварить до густого налета на лопатке. Остудить, смешать со сметаной, растертым добела маслом и остудить на холоде до такой степени, чтобы пасха походила на застывшее масло. Уложить поплотнее в форму, покрытую марлей, наложить пресс и продержат под прессом не менее 12 часов.

Шоколад и ванилин можно заменить молотыми орехами и миндальной эссенцией или толчеными фисташками, которые кладутся в той же пропорции, что и шоколад.

Усачева Екатерина, г. Татарск

Пасха «Медовая»

Творог – 700 г, яйцо (желток) – 7 шт., сахар – 1,5 ст. л., мед – 100 г, сметана (жирная) – 200 г.

Творог протереть сквозь сито, добавить 7 желтков, сахар, мед и жирную сметану или сливочное масло. Выложить массу в форму, поставить под пресс на холод.

Ананьева Мария, г. Константинов

Творожная пасха без яиц

Творог – 1 кг, слив. масло – 300 г, сахар – 1 ст., изюм – 1 ст., кардамон – 1/4 ч. л., ванилин, цедра лимона по вкусу.

Хорошо отжатый творог вместе со сливочным маслом пропустить через мясорубку, добавить сахар, цедру, ванилин, кардамон, изюм. Все перемешать, выложить в форму.

Урюк Светлана, г. Магадан

Пасха «Финская»

200 г слив. масла, 750 г творога, 3 яйца, 200 мл сливок, 50 г сахара, 100 г изюма, 3 ст. л. лимонной цедры, 3 ст. л. тонко нарезанного миндаля, 1/2 ч. л. имбиря, 1/2 ч. л. молотой гвоздики, 1/2 ч. л. корицы, 2 ч. л. лимонного сока.

Взбить сливки с сахаром в крепкую пену. Растопить сливочное масло, когда оно нагреется, смешать с творогом и яйцами, добавить все оставшиеся ингредиенты и дать остыть. Аккуратно добавить в смесь взбитые сливки. Проложить формочку для пасхи тонкой марлей, выложить смесь и оставить стекать на 10-12 часов, утрамбовывая время от времени. Держать в прохладном месте. Переложить на блюдо и держать в холодильнике до подачи на стол.

Белова Нина, г. Белозерск



- 2 ст. муки,
- 1/2 ст. молока,
- 30 г дрожжей,
- 5 яиц,
- 1/2 ст. сахара,
- 250 г слив. масла,
- соль.

1 ч. 15 мин.

Кулич «Простой»

Смешайте 1/2 ст. муки с теплым молоком и дрожжами, все перемешайте и поставьте в теплое место для брожения. Затем добавьте желтки, растертые с сахаром добела, расплавленное масло, соль и еще раз тщательно перемешайте. Затем введите взбитые в стойкую пену белки и осторожно, чтобы не разрушить пену, добавьте оставшуюся муку и замесите тесто. Дайте тесту подняться, затем хорошо выбейте, положив в обильно смазанную маслом форму, наполнив ее до половины, дайте тесту подняться и выпекайте при 180°C до готовности.

Ручкова Галина, г. Обоянь



- 2 ст. муки,
- 50 г дрожжей,
- 5 яиц,
- 1 ст. сахара,
- 300 г слив. масла,
- 200 г миндаля,
- 1 лимон,
- 1 ст. изюма,
- соль.

2 ч.

Кулич «Миндальный»

Вскипятить молоко, охладить до температуры парного молока. В небольшой части молока развести дрожжи, добавив 1 ст. л. сахара. Затем всыпать муку, добавить дрожжи, перемешать и поставить в теплое место для брожения. Когда тесто поднимется, добавить 5 взбитых с оставшимся сахаром желтков, расплавленное теплое масло, натертую цедру лимона, часть измельченных ядер миндаля, изюм, соль, после чего ввести взбитые в пену белки, тщательно вымесить тесто. Разложить тесто в обильно смазанную маслом формы, дать подойти, смазать поверхность кулича желтком, посыпать ядрами миндаля. Выпекать при 180°C до готовности.

- 3,5 ст. муки,
 - 3 яйца,
 - 1 ст. молока,
 - 1/2 ст. сахара,
 - 150 г слив. масла,
 - 30 г дрожжей,
 - ванилин,
 - лимонная цедра,
 - соль.
- Начинка:
- 2,5 ст. толченых орехов,
 - 2/3 ст. сахара,
 - 1/2 ст. молока,
 - 1/2 ст. изюма,
 - ванилин.



1 ч. 30 мин.

Кулич «Ореховый»

• Муку просеять, желтки растереть с сахаром и солью добела, добавить лимонную цедру. В муке сделать углубление, влить в него дрожжи, разведенные в 2 ч. л. молока и засыпанные 1 ст. л. муки. Когда дрожжи немного подойдут, добавить желтки, затем все остальные ингредиенты. Вымешать тесто в течение 1 ч., подсыпая понемногу муку, пока оно не станет густым и однородным. В конце добавить взбитые в пену белки, расплавленное масло и замесить тесто. Готовое тесто выложить в форму на 1/4, далее начинку и затем вторую часть теста. Верх кулича украсить половинками грецких орехов, посыпать сахарной пудрой.

- 1 пакетик сухих дрожжей,
- 1 ст. л. сахара,
- 1,5 ст. муки,
- 1 ч. л. соли,
- 2 яйца,
- 4 желтка,
- 2 ст. л. творога,
- 1/2 ст. л. рома,
- лимонная цедра,
- 150 г слив. масла,
- 150 г белого шоколада,
- 2 ч. л. сахарной пудры.



2 ч. 30 мин.

Итальянский кулич

• Смешайте дрожжи с 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. муки и 4 ст. л. теплой воды. Накройте крышкой и оставьте на 10 мин. в теплом месте. Замесите остальную муку с сахаром, солью, яйцами и яичными желтками до однородной массы. Добавьте разведенные дрожжи и месите еще 5 мин. Постепенно добавляйте творог, ром, цедру лимона. Масло разделите на куски и положите сверху. Тесто накройте фольгой и оставьте подниматься на 1 ч. в теплом месте. Перемешайте масло и оставьте подниматься на 1 ч. в теплом месте. Добавьте измельченный шоколад. Присыпьте форму мукой. Тесто выложите в форму и, накрыв полотенцем, оставьте подниматься на 1 ч. Выпекайте в духовке до готовности. Сверху посыпьте сахарной пудрой.

- 400 г песочного печенья,
- 400 г творога,
- 200 г слив. масла,
- 3/4 ст. сахара,
- 1/2 ст. нарезанной кураги,
- 3 ст. л. изюма,
- 1 пакетик ванилина.



3 ч.

Пасха с курагой и печеньем

• Творог протереть через сито. Печенье поломать на кусочки. Масло, сахар взбить. В творог добавить изюм, курагу, ванилин. Перемешать, добавить печенье и вновь перемешать. Оставить на 1 ч. Массу выложить на пленку, сформовать рулет. Положить под гнет. Через 2 ч. убрать в холодильник до полного охлаждения.

- 1 кг творога,
- 200 г сметаны,
- 2 белка,
- 400 г слив. масла,
- 4 желтка,
- 2 ст. сахара,
- 1/2 ст. 30% сливок,
- 1 пакетик ванилина,
- цукаты и изюм по вкусу.

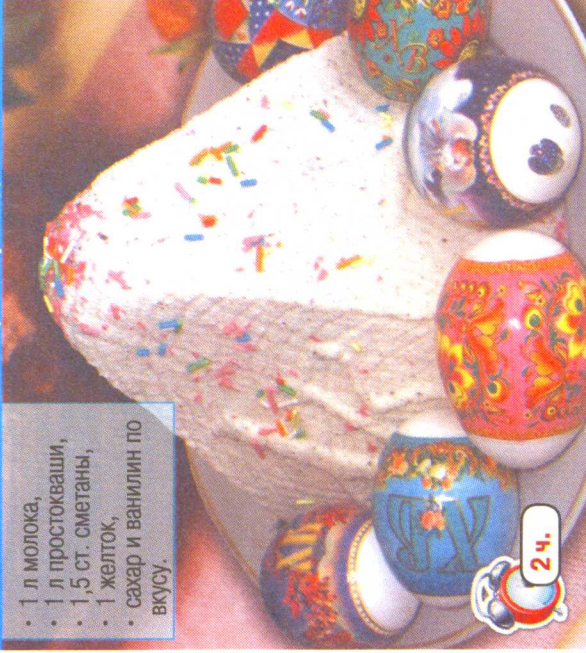


4 ч.

Пасха масляная

• Сливочное масло растереть добела с желтками, добавляя их по одному, и с сахаром, смешанным с ванилином. Творог протереть через сито. Масляную смесь соединить с творогом и сметаной и хорошо растереть. Добавить взбитые в густую пену сливки с белками, изюм и цукаты. Форму обложить марлей, выложить в нее творог, положить под пресс и держать одни сутки в прохладном месте.

- 1 л молока,
- 1 л простоквашы,
- 1,5 ст. сметаны,
- 1 желток,
- сахар и ванилин по вкусу.



Пасха красная на простокваше

• Влить молоко в горшок и поставить в горячую духовку, чтобы молоко стопилось и сделало красным, причем образующиеся пенки надо почаше опускать вниз. Затем вынуть его, дать остыть до теплого состояния, влить простоквашу, сметану и желток, перемешать и поставить на огонь. Кипятить на слабом огне, пока не отделится сыворотка, процедить через салфетку, протереть через сито, добавить сахар и ванилин, переложить в форму и поставить на холод под пресс.

14

- 500 г творога,
- 150 г слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 1 ст. сливок,
- 1 яичный желток,
- 1/4 ст. апельсиновых цукатов,
- ванильный сахар по вкусу.



Пасха «Боярская»

• Творог дважды протереть через сито, добавить взбитые сливки, соединить с отдельно растертыми добела маслом, сахаром и желтками, добавить измельченные апельсиновые цукаты и ванилин, тщательно перемешать. Заполнить творожной массой пасочницу, застланную чуть влажной марлей, прикрыть блюдцем, положить сверху легкий гнет, поставить в холодильник. Через сутки пасочницу осторожно перевернуть на блюдо, снять форму и марлю. Украсить пасху по вкусу.

- 250 г мяса жареной курицы,
- 3 корня сельдерея,
- 3 маринованных огурца,
- 5 шт. редиса,
- 2 вареных яйца,
- 3 ст. л. лимонного сока,
- 1 ч. л. сахара,
- 1 сладкий перец,
- 100 г майонеза,
- 50 г слив. масла,
- 30 г зелени петрушки,
- соль, перец по вкусу.



Салат «Курочка на лугу»

• Мясо жареной курицы нарезают соломкой. Очищенный сельдерей измельчают и тушат на сливочном масле до мягкости. Огурцы и редис очищают и режут кружочками. Яйца очищают и нарезают кубиками, сладкий перец – тонкими полосками. Все компоненты соединяют, соразбивают лимонным соком, добавляют сахар, соль и перец, заправляют майонезом и посыпают измельченной зеленью петрушки.

- 400 г филе цыпленка,
- 1 апельсин,
- 1 яблоко,
- 100 г грецких орехов,
- 100 мл олив. масла,
- 2 ст. л. 9% уксуса,
- 1 пучок зеленого салата,
- 50 г лука-порей,
- 1 ч. л. сахара,
- 1/2 ч. л. соли,
- перец по вкусу.



Салат из цыпленка с орехами

• Мясо цыпленка отваривают и нарезают небольшими кусочками. Салат моют, просушивают, нарезают узкими полосками и смешивают с измельченным луком-пореем, дольками яблока, апельсином и кусочками мяса. Из оливкового масла, уксуса, соли, сахара и перца готовят заправку и заливают ею готовый салат. Выкладывают его в миску и украшают половинками грецких орехов.

- 500 г сельди,
- 2 яблока,
- 1 луковица,
- 1 ст. сметаны,
- сахар,
- соль,
- лимонный сок,
- горчица.



30 мин.

Сельдь в сметанном соусе

• Сельдь вымочить в холодном молоке в течение 4 ч., слабосоленую можно не вымачивать. Дважды пропустить через мясорубку. Яблоки очистить от семян и кожицы, репчатый лук очень мелко нашинковать, полить растит. маслом, затем яблоки и лук смешать, заправить сахаром, солью, лимонным соком или уксусом, сметаной, горчицей. Сельдь выложить в селедочницу, залить подготовленным соусом и украсить зеленью. Можно заменить сметану майонезом, тогда не следует в соус добавлять горчицу.

16

- 400 г шампиньонов,
- 100 г сыра,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ч. л. соли,
- 1/2 ч. л. красного молотого перца,
- 1/4 ч. л. черного молотого перца.



30 мин.

«Грибная полянка»

• Грибы вымойте и разделите шляпки от ножек. Ножки нарежьте, смешайте с мелко нарезанным луком и обжарьте в растительном масле. Добавьте тертый сыр и перец. Этой массой нафаршируйте шляпки грибов. Оставшееся масло вылейте на противень и разложите шляпки грибов. На 10 мин. поставьте в нагретую духовку.

• Не пожалеете, если к праздничному столу приготовите такой изысканный салат.

- 1 стейк семги,
 - 2 ч. л. оливкового масла,
 - 2 ч. л. сока лимона,
 - соль, перец.
- Соус:
- 150 г шампиньонов,
 - 1 луковица,
 - 1 ст. молока,
 - 1 ст. л. муки,
 - растит. масло,
 - соль, перец, зелень.



50 мин.

Семга со сливочным соусом и грибами

• Рыбу натереть солью и перцем, сбрызнуть соком лимона и смазать оливковым маслом.

• Выложить рыбу в смазанную маслом форму для запекания и запекать при 200°C 20 мин.

• Для соуса: лук измельчить, шампиньоны нарезать пластинками и обжарить на растит. масле, посолить. Добавить муку, перемешать, влить молоко и довести до кипения, варить 3 мин. Добавить рубленую зелень, посолить, поперчить.

• Рыбу подавать с соусом.

- 1 тушка утки,
 - 3 зубчика чеснока,
 - соль, перец,
 - паприка.
- Начинка:
- 1 яблоко,
 - 50 г кураги,
 - 50 г чернослива,
 - 2 апельсина,
 - 2 ст. л. измельченных орехов.



1 ч. 50 мин.

Утка с яблоками

• Утку посолить, поперчить и посыпать паприкой. Внутри натереть пропущенным через пресс чесноком.

• Для начинки: яблоко и апельсин нарезать небольшими кусочками и смешать с черносливом, курагой и орехами. Начинку положить внутрь тушки и заколоть зубочистками. Утку смазать растит. маслом и выложить на застеленный фольгой противень на спинку. Рядом с уткой выложить целые или разрезанные пополам яблоки. Противень плотно закрыть фольгой и запекать в духовке до готовности, каждые 30 мин. поливать утку выделившимся жиром. За 15-20 мин. до готовности снять фольгу, вылить скопившийся жир, полить утку соком апельсина и подмариновать в духовке, не накрывая фольгой.

17

- 1 кг мясного фарша,
- 7 яиц,
- 1 луковичка,
- 3 зубчика чеснока,
- 3 ст. л. майонеза,
- растит. масло,
- зелень,
- соль, перец.



1 ч. 35 мин.

Пасхальное кольцо с яйцами

• Лук мелко нарезать и обжарить на растит. масле. Зелень порубить, чеснок пропустить через пресс. В фарш добавить яйцо, лук, зелень, майонез, чеснок, соль, перец, перемешать. В смазанную маслом кольцевую форму выложить половину фарша. По кругу разложить вареные яйца. Накрыть второй половиной фарша, сверху – фольгой и запекать в духовке при 200°C 30 мин. Затем снять фольгу и запекать еще 20 мин. За 10 мин. до готовности форму с мясным кольцом вынуть из духовки и перевернуть на смазанный маслом противень. Сбрызнуть кольцо маслом и снова поставить в духовку на 10-15 мин., периодически поливая мясным соком.

18

- 4 куриных окорока,
- 6 картофеля,
- 2 помидора,
- 1-2 кабачка,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. горчицы,
- 4 ст. л. растит. масла,
- соль, перец.



1 час

«Аппетитные окорочка»

• Чеснок нарезать кружочками, на окорочках сделать надрезы и вложить чеснок в надрезы. Смешать горчицу с маслом, солью и перцем. Натереть окорока и оставить на 20 мин. Кабачки, картофель, помидоры и лук нарезать дольками. В форму, смазанную маслом выложить окорока, картофель, полить оставшимся майонадом и тушить в духовке при 200°C 30 мин. Затем добавить помидоры, кабачки и лук, полить выделившимся соком и запекать еще 20 мин.

- 1 кг ребрышек,
- 3 зубчика чеснока,
- 1/2 ст. соевого соуса,
- 4 ч. л. рубленого имбиря,
- 2 ч. л. кунжутного масла.



50 мин.

Ребрышки с имбирем по-корейски

• Разрубите мясную часть ребрышек на глубину 5 мм на расстоянии 1 см друг от друга. Смешайте пропущенный через пресс чеснок, соевый соус, имбирь и кунжутное масло, добавьте ребрышки, хорошо перемешайте. Плотнo закройте пленкой и поставьте в холодильник на 3 ч., через 1,5 ч. ребрышки перевернуть. Затем обжарить на масле до готовности. На гарнир подать картофель.

- 1 курица,
- 600 г помидоров,
- 1 б. оливок без косточек,
- 3 зубчика чеснока,
- 3 дольки лимона,
- лавровый лист,
- сахар,
- паприка,
- приправа для курицы,
- соль, перец,
- растит. масло.



1 ч. 30 мин.

Тушеная курица по-испански

• Курицу разделить на 6 частей. Каждую часть слегка отбить, посолить, поперчить, посыпать паприкой и приправой для курицы. Обжарить на растит. масле со всех сторон, положить в сотейник. Помидоры очистить от кожицы и вместе с соком растолочь в пюре. Добавить 2-3 ст. л. кипятка, сахар, соль и выложить на курицу. Добавить нарезанные пополам оливки, дольки лимона, лавровый лист, чеснок. Тушить на среднем огне под крышкой, пока курица не станет мягкой, затем чеснок и лавровый лист убрать.

- 400 г соленой свинины,
- 200 г конс. кукурузы,
- 2 луковицы,
- 3 клубня картофеля,
- 50 г слив. масла,
- 1 ст. воды,
- 200 мл молока или сливок,
- соль, перец.



1 ч. 10 мин.

Свинина с картофелем и кукурузой

• Соленую свинину нарезают кубиками и обжаривают на масле. Репчатый лук нарезают кольцами и тушат до полуготовности. Очищенный и нарезанный кружками картофель варят в кипящей воде в течение 5 минут, добавляют масло и лук, варят до готовности. Полученную смесь соединяют с кукурузой и молоком, доводят до кипения, заправляют сливочным маслом и перцем, смешивают с кусочками жареной свинины, солят. К столу блюдо подают горячим.

20

- Тушка курицы,
- 1 луковица,
- 1 лимон,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 ст. л. водки,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- растит. масло,
- 1 гвоздика,
- 1 лавровый лист,
- соль, перец.



50 мин.

Курица под маринадом

• Курицу разделяют на порционные куски. Из лимонного сока, водки, нарезанного кольцами лука, натертого чеснока, лаврового листа, соли, перца и гвоздики готовят маринад. Заправляют им куриное мясо и оставляют на ночь. После этого обжаривают куски курицы на масле вместе с луком. Кладут мясо в кастрюлю, заливают кипятком и доводят до готовности. Маринад процеживают, выливают в кастрюлю с курицей и кипятят 5-10 минут.

- 300 г меда,
- 1,5 ст. сахара,
- 2/3 ст. миндального,
- 2/3 ст. грецких орехов,
- 500 г муки,
- цедра 1 лимона,
- 1 ч. л. гвоздики,
- 1/2 ст. л. водки.



50 мин.

Печенье «Пасхальное лакомство»

• Мед и сахар довести до кипения при непрерывном помешивании. Измельченные орехи и лимонную цедру смешать с мукой, добавить гвоздику и водку. Затем влить мед с сахаром. Придать тесту форму шара, накрыть полотенцем и дать постоять при комнатной температуре 3-4 ч. Затем разогреть духовку до 200°C, тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить на смазанный маслом противень и выпекать до готовности. Готовое изделие нарезать небольшими квадратами или треугольниками.

- 1 ст. муки,
- 100 г слив. масла,
- 2,5 ст. л. сахара,
- тертая цедра 1 апельсина,
- сахарная пудра.



40 мин.

Печенье «Зимнее солнце»

• Взбить масло до мягкой консистенции, затем добавить сахар и взбивать, пока смесь не станет воздушной. Добавить цедру, затем присоединить к муке, добавляя по 1 ч. л. и перемешивая. Выложить тесто на большой противень, придав форму круга. Придавить тесто двумя пальцами по кругу и сделать вилкой в тесте отверстия. Разрезать обратной стороной ножа на 12 секторов, затем присыпать сахарной пудрой. Охладить в холодильнике в течение 15 мин., затем выпекать в духовке при 175°C 35 мин. до золотисто-коричневого цвета. Остудите несколько мин. на противне, затем переложите на поднос.

- 1 кг муки,
- 40 г дрожжей,
- 1/3 ст. сахара,
- 2 ст. теплого молока,
- 50 г слив. масла,
- 2 яйца,
- 3 желтка,
- растит. масло,
- соль.



Пасхальная корзина

Муку просеять, сделать в центре углубление, добавить туда разведенные в теплом молоке дрожжи, сахар, расплавленное сливочное масло, яйца и соль. Замесить тесто и поставить его в тепло на несколько часов. Подготовленное тесто разделить на 20 частей, скатать их в валики и сплести из них решетку. Обернуть получившейся решеткой смазанную растит. маслом круглую форму, смазать ее взбитыми желтками и поставить форму в разогретую до 220°C духовку дном вверх на 30 мин. В получившуюся испеченную корзинку положить пасхальные яйца.

22

- 500 г муки,
- 40 г дрожжей,
- 1/4 л теплого молока,
- 50 г слив. масла,
- 1 яйцо,
- 1/4 ст. сахара,
- растит. масло,
- щепотка соли,
- 1 желток



«Гнездышки» для пасхальных яиц

Муку просеять в посуду и сделать в центре углубление. Раскрошить туда дрожжи, добавить немного сахара, влить молоко, тщательно все перемешать и оставить на 15 мин., накрыв посуду полотенцем. Затем добавить в массу расплавленное сливочное масло, яйцо, оставшийся сахар, соль, замесить тесто и оставить его еще на 15 мин. Подготовленное тесто разделить на несколько частей, скатать их в валики, скрутить спиралью и свернуть в колечки так, чтобы в них помещалось по яйцу. Уложить «гнездышки» на смазанный растит. маслом противень, смазать взбитым желтком и выпекать в духовке при 210°C в течение 20 мин.

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

23

Дубкова Мария, г. Архангельск

Витаминный салат «Весна пришла»

400 г белокочанной капусты, 200 г сметаны, 3 стручка острого перца, 2 моркови, 3 ст. л. конс. зеленого горошка, 3 ст. л. измельченной зелени базилика, 2 ст. л. измельченной зелени укропа, 2 ст. л. измельченной зелени кинзы, 3 ст. л. измельченного щавеля, соль.

Капусту и стручковый перец очищают, нарезают соломкой, солят и оставляют на 15 минут. Морковь натирают на терке. Морковь, капусту, перец, зелень и 2 ст. л. зеленого горошка смешивают, заправляют сметаной, посыпают оставшимся зеленым горошком. Перед подачей к столу охлаждают.



Колесова Инна, г. Апрелевка

Пикантный салат

800 г филе рыбы, 100 мл сухого белого вина, 50 мл лимонного сока, 4 помидора, 1 луковица, 10 маслин, 150 г конс. зеленого горошка, 50 г зелени петрушки, 50 г зелени укропа, соль, перец белый молотый по вкусу.

Соус: 70 мл сухого белого вина, 2 стебля сельдерея, 3 ст. л. измельченной зелени петрушки, 50 г олив. масла, соль, перец белый молотый по вкусу.

Филе рыбы отваривают в вине, разбавленном водой, в течение 25 минут. Вынимают, дают жидкости стечь, нарезают небольшими кусочками, выкладывают в салатницу, сбрызгивают лимонным соком, солят, перчат, добавляют нарезанные помидоры, лук, зеленый горошек, измельченную зелень петрушки и тщательно перемешивают.

Для приготовления соуса: стебли сельдерея измельчают, смешивают с вином, маслом, солью, перцем, добавляют измельченную зелень петрушки. Салат заливают соусом и перемешивают. Ставят в холодильник на 1 час. Готовое блюдо украшают маслинами.

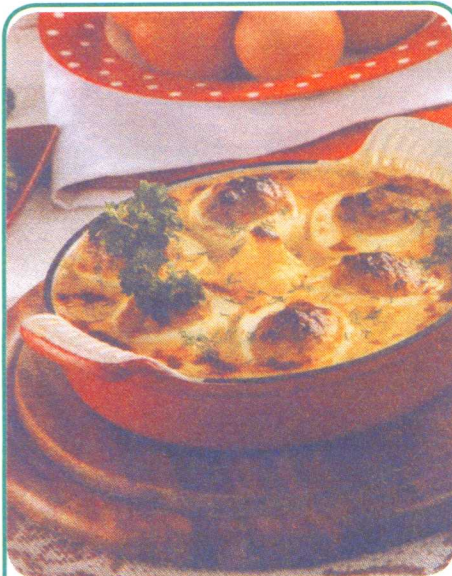
Бабаева Юлия, г. Петушки

Яйца, фаршированные печенью трески

1 б. печени трески, 6 вареных яиц, майонез, зелень петрушки, листья салата.

Каждое яйцо разрезать вдоль на 2 половинки и удалить желток. Вилкой размять печень трески, добавить тертые желтки. Половинки белков наполнить полученной смесью, выложить на блюдо и оформить листьями салата, зеленью и майонезом.





Раганова Анна, г. Волгореченск

Яйца по-неаполитански

Поскольку яйца все-таки остаются главным украшением пасхального стола, приготовим еще одно оригинальное блюдо.

6 яиц, 6 ст. л. риса, 1,5 ст. воды, 100 г сыра, 2 ст. л. слив. масла, соль, перец, петрушка.

Перебранный и промытый рис опустим в кипящую, подсоленную воду и будем варить 20 мин. Затем сваренный рис откинем на сито и смешаем его с тертым сыром. Сваренные вкрутую яйца разрежем вдоль. Выложим рис на смазанный маслом небольшой противень. Сверху положим кусочки сливочного масла и половинки яиц, поперчим и посыплем мелко нарезанной петрушкой. Запечем в сильно разогретой духовке в течение 15 мин. К столу подадим на противне.

Лукашина Елизавета, г. Москва

Салат из курицы по-английски

100 г филе курицы, 100 г корня сельдерея, 100 г шампиньонов, 1 соленый огурец, 2 ст. л. майонеза, 1 ч. л. готовой горчицы, соль по вкусу.

Отварите по отдельности мясо курицы и грибы в подсоленной воде. Сельдереи нарежьте и бланшируйте. Все ингредиенты мелко нарежьте и смешайте. Посолите и заправьте горчицей с майонезом.

Миронова Светлана, г. Северодвинск

Салат «Королевский»

Мелко нарежем 200 г отварного куриного филе, 200 г отваренных шампиньонов. Добавим 50 г сухариков и 50 г тертого сыра. Зальем майонезом и перемешаем.



Кулакова Валентина, г. Карпинск

«Пасхальный паштет»

Тесто: 1,5 ст. муки, 150 г слив. масла, 1 ст. воды, соль.

Паштет: 250 г свинины, 1 курица, 150 г копченой грудки, 150 г свиной печени, 1 луковица, 6 яиц, зелень, корица, мускатный орех, соль, 1 ст. коньяка, 1 желток.

Для теста: муку насыпать горкой, в середине сделать углубление и положить соль, масло, холодную воду. Все хорошо перемешать. Готовое тесто скатать в шар, накрыть салфеткой и поставить на 1 ч. в прохладное место. Затем тесто раскатать и выложить в формы для кексов, смазанные маслом.

Для паштета: пропустить через мясорубку грудку, печень, зелень, лук. Посолить, поперчить, влить коньяк, хорошо вымешать. Яйца разрезать вдоль на 2 части, добавить пряности. Мясо курицы отделить от костей, нарезать на кусочки и обжарить в небольшом количестве сливочного масла с мелко нарезанной свининой. На тесто выложить половину фарша, кусочки курицы и свинины, затем яйца, снова кусочки мяса, фарш. Соединив края теста, слегка смачивая их водой, закрыть пирог, украсить узорами из того же теста, смазать желтком. Выпекать в духовке при 180°C до готовности.



Артомонова Валентина, г. Гороховец

Заливное «Яйца Фаберже»

10 яиц, 20 г желатина, 2 ст. куриного бульона, 200 г ветчины, 1/2 б. конс. горошка, 2 болгарских перца, зелень, соль.

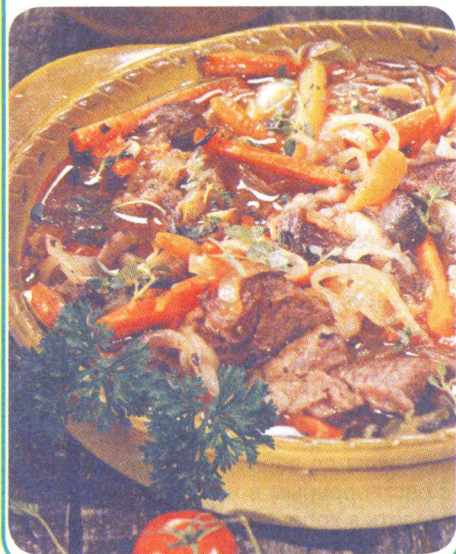
Сварить куриный бульон, желатин замочить в охлажденном бульоне и оставить на 1 ч. Набухший желатин поставить на плиту и нагревать, пока желатин полностью не растворится. С тупого конца яйца сделать небольшое отверстие при помощи ножа и расширить отверстие до 2 см. Содержимое яиц вылить. Пустую яичную скорлупу хорошо промыть в мыльно-содовом растворе. Ветчину и перец нарезать кубиками. С конс. горошка слить жидкость. На дно пустой яичной скорлупы положить кусочки болгарского перца и листики зелени. Сверху уложить, чередуя, ветчину, горошек, перец и листики зелени - таким образом заполнить все свободное пространство яичной скорлупы до верха и залить бульоном с растворенным в нем желатином. Поставить в холодное место. Перед подачей очистить от скорлупы.

Раганова Анна, г. Волгореченск

Жаркое «Эстергази»

800 г вырезки говядины, 2 луковицы, 2 моркови, 1 ломтик ржаного хлеба, 3 ст. л. слив. масла, 2 ст. л. растит. масла, 1 ст. воды, 1 ст. л. каперсов, 3 ст. л. 20% сливок, соль, перец, вино.

Мясо нарежьте ломтиками толщиной 1 см, слегка отбейте и смажьте растит. маслом. Обжарьте с 2 сторон, посолите и поперчите. Лук и морковь нарежьте тонкими ломтиками и слегка обжарьте на сливочном масле. На обжаренные овощи уложите ломтики мяса, влейте вино и раскрошите хлеб. Залейте водой так, чтобы покрыть мясо. Закройте крышкой и тушите 30 мин. Бульон вместе с овощами протрите через сито, смешайте с мелкорубленными каперсами. На каждый ломтик мяса положите по 1 ст. л. полученной смеси. Полейте сливками и поставьте жаркое в разогретую духовку на 5 мин. На гарнир подать рис.



Комарова Милена, г. Байкальск

Гуляш с яблоками

500 г филе говядины, 400 г яблок, 1 луковица, 2 ст. л. топленого слив. масла, 2 ст. л. томат-пасты, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. муки, соль, перец.

Мясо нарезать кубиками или брусочками, обжарить на масле, залить водой и потушить под крышкой. Яблоки нарезать дольками, обжарить на масле и соединить с мясом. Добавить пассерованную томат-пасту, нарезанный лук, посолить, поперчить и тушить до готовности. Полученную при тушении жидкость загустить подсушенной и разведенной сметаной мукой. Подавать гуляш с отварным картофелем.

Вавилова Светлана, г. Сосновка

Печень под сырным соусом

700 г говяжьей или свиной печени, 2 ст. л. овсяных хлопьев, растит. масло, соль, перец.

Соус: 1 луковица, 100 г сыра, 3/4 ст. воды, 1/2 ст. белого вина, 1/4 ст. 20% сливок, слив. масло, соль, перец.

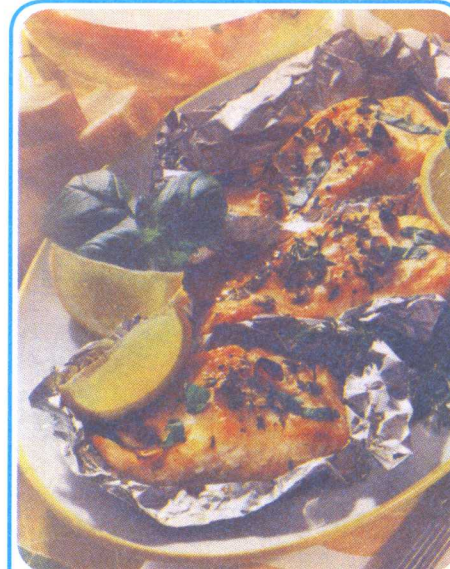
Печень нарезать порционными кусками и обвалить в смеси овсяных хлопьев, соли и перца. Слегка обжарить на сливочном масле нашинкованный лук. Сыр нарезать кубиками и расплавить в сковороде на слабом огне. Добавить к сыру воду, вино, лук и, непрерывно помешивая, влить сливки. Варить массу 5 мин., посолить, поперчить по вкусу и снять с огня. Печень обжарить на масле до готовности, выложить в тарелки, полить сырным соусом и подавать к столу.

Анисимова Анна, г. Бор

Шницель «Пасхальный»

4 ломтика говядины, 100 г сыра, 200 г ветчины, мука, 1 яйцо, панир. сухари, растит. масло, соль, перец.

Ломтики говядины отбить, посолить и поперчить. Ветчину нарезать кусочками, сыр натереть на крупной терке. Уложить ветчину на ломтик говядины, посыпать сыром, накрыть вторым куском мяса и закрепить шницель зубочисткой. Обвалить шницели в муке, затем окунуть во взбитое яйцо, обвалить в панировочных сухарях и обжарить на растит. масле с обеих сторон до готовности.



Редкова Марина, г. Самара

Тыква фаршированная

1 небольшая целая тыква, 300 г филе говядины, 1 луковица, 1/2 ст. сметаны, 1 ст. л. слив. масла, 3 ст. л. гречневой крупы, 4 яйца, зелень, соль, перец.

У тыквы срезать верхушку, удаляют семена и часть мякоти. Мякоть нарезают мелкими кубиками. Гречневую крупу отваривают в подсоленной воде и добавляют часть масла. Говядину измельчают, обжаривают на масле, добавляют соль, перец, пассерованный лук, обжаривают все вместе, вливают немного воды и тушат до готовности. В конце добавляют нарезанную тыкву. Готовое мясо с тыквой и луком смешивают с гречневой кашей, добавляют сметану, рубленые яйца и зелень. Тыкву заполняют фаршем, накрывают срезанной верхушкой, укладывают в глубокую посуду и запекают при 170°C до размягчения тыквы.

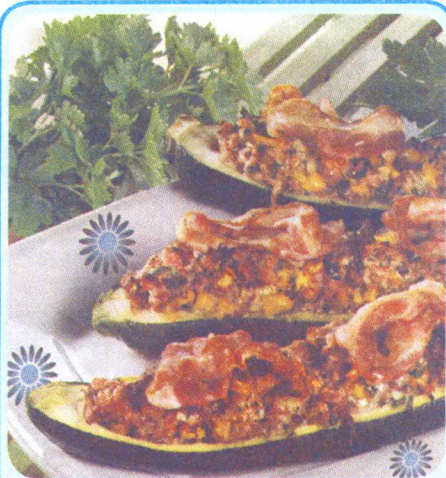
Макарова Алла, г. Новочебоксарск

Куриное филе в фольге

400 г куриного филе, 100 г шампиньонов, слив. масло, соль.

Соус: 50 г шампиньонов, 1 луковица, 2 ст. л. кетчупа, 3 ст. л. белого вина, зелень, сахар, соль.

Для соуса: лук и шампиньоны измельчите и спассеруйте на масле. Добавьте кетчуп, вино, измельченную зелень, сахар, соль и варите, помешивая, 15 мин. Куриное филе слегка отбейте и посолите. Лист фольги смажьте растопленным сливочным маслом, на одну половину налейте слой соуса, выложите филе и нарезанные шампиньоны, сверху налейте еще слой соуса. Накройте все второй половинкой фольги, заверните края и запекайте курицу в разогретой до 180°C духовке 15 мин. Куриное филе подавайте к столу, не вынимая из фольги.



Артемова Виолетта, г. Гусь-Хрустальный

Греческий кабачок

2 кабачка, 1 луковица, 6 ст. л. слив. масла, 3 ст. л. муки, 2 ст. молока, 2 ст. л. тертого сыра, 1 яйцо, 250 г мясного фарша, 1 ч. л. душицы, соль, перец, 1/2 ст. овощного бульона.

Разрежьте кабачки продольно пополам и опустите в слегка подсоленную кипящую воду. Варите до полуготовности. Лук измельчить и обжарить на растит. масле, затем добавить фарш, посолить, поперчить и жарить еще 5 мин. Затем добавить душицу и пропущенный через пресс чеснок, влить бульон.

Для соуса: растопите масло и добавьте муку, прогрейте, затем слегка охладите. Постепенно добавляйте молоко. Доведите до кипения, непрерывно помешивая, и варите 5 мин. Снимите с огня, добавьте сыр, соль и перец по вкусу, затем добавьте взбитое яйцо, перемешайте. Кабачки заполните фаршем, сверху полейте соусом и посыпьте сыром. Выложить в форму, смазанную маслом, и запекать в духовке при 200°C до готовности.

Сазанова Галина, г. Егорьевск

Камбала с грибами

3 филе камбалы, 100 г грибов, 1/2 ст. белого сухого вина, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 2 ст. л. тертого сыра, 1 ч. л. маргарина, зелень, соль, перец, 2 ст. л. слив. масла.

Филе рыбы выложить на смазанную маслом форму, посолить, поперчить и добавить вино. Грибы нарезать ломтиками, лук мелко порубить и обжарить все на маргарине, выложить на рыбу. Смешать тертый сыр и пропущенный через пресс чеснок, посыпать рыбу. Запекать в духовке при 200°C до готовности. Готовую рыбу посыпать зеленью и полить растопленным маслом.

Кукушкина Марина, г. Суздаль

Картофель с брынзой

1 кг картофеля, 3 апельсина, 400 г брынзы, 3 ст. л. слив. масла, соль, перец, листья салата, маслины.

Картофель сварить и нарезать кружочками. Выжать сок из апельсинов, добавить измельченную брынзу и перец. Смесь довести до кипения, добавить картофель и масла.

Кукушкина Марина, г. Суздаль

Курица в сметане

1 курица, 2 луковицы, 2 ст. сметаны, растит. масло, соль, перец, карри.

Подготовленную курицу разрезать на куски и натереть их солью, перцем. Лук нарезать тонкими полукольцами и выложить в разогретую кастрюлю с небольшим количеством растит. масла. Добавить куски курицы, накрыть кастрюлю крышкой и тушить мясо на среднем огне 15 мин. Посыпать курицу карри, залить сметаной и тушить под крышкой на слабом огне еще 30 мин.

Буркова Анна, г. Белгород

Говяжий язык под яблочным соусом

1 говяжий язык, 5 яблок, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 ст. л. красного вина, 1 ст. л. тертой лимонной цедры, 1 ч. л. сахара, 1 лавровый лист, соль.

Язык залить холодной водой, посолить, добавить лавровый лист, лук, морковь, петрушку и варить при слабом кипении 2 ч. Затем язык очистить от кожи, нарезать тонкими ломтиками и прогреть в бульоне.

Для соуса: яблоки очистить, нарезать ломтиками, залить водой, проварить до мягкости, затем протереть через сито. Добавить вино, соль, сахар, цедру, перемешать и довести до кипения. При подаче залить язык приготовленным соусом.

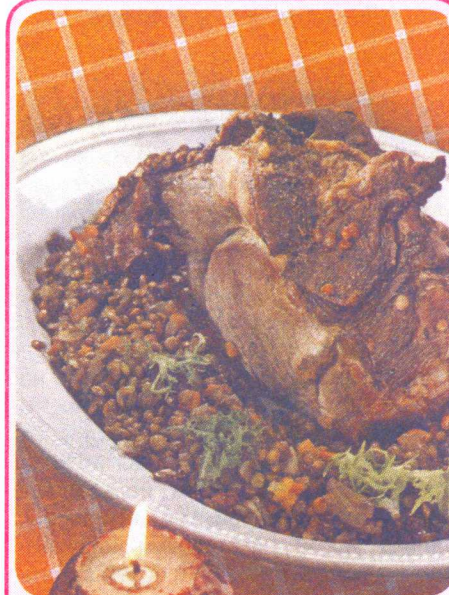
На гарнир подать картофельное пюре.

Лагуткина Анна, г. Гвардейск

Котлеты по-французски

400 г свиного фарша, 100 г вареной колбасы, 2 яйца, 1 помидор, 1 б. конс. кукурузы, 1 ст. л. слив. масла, 2 ст. л. олив. масла, 2 ст. л. тертого сыра, 50 г ливерной колбасы, соль, перец, зелень, панировочные сухари.

Соединить фарш с тертым сыром, мелко нарезанной колбасой и яйцами, посолить, поперчить, перемешать. Из полученной массы сформовать котлеты, запанируйте в сухарях и обжарьте на растит. масле до готовности. Сливочное масло растопите и разогрейте в нем конс. кукурузу. Кукурузу выложите на блюдо, сверху положите котлеты, оформите ломтиками помидора и зеленью.



Балакирева Анна, г. Вологда

Жаркое по-гусарски

1 кг говядины, 3 ст. л. топленого масла, 2 луковицы, 2 ломтика черного хлеба, 1 желток, сок 1/2 лимона, соль, перец, мука.

Мясо слегка отбейте, сбрызните лимонным соком и маринуйте 1 ч. в холодильнике. Запанируйте мясо в муке и обжарьте в масле до румяной корочки, влейте немного воды и тушите мясо в духовке под крышкой 45 мин. при 200°C. Лук мелко нарежьте и обжарьте на масле. Пропустите через мясорубку обжаренный лук, хлеб, посолите и поперчите, взбейте желток. Когда мясо станет почти мягким, выньте его из духовки, дайте немного остыть и начините фаршем, делая глубокие надрезы, но не прорезая кусок насквозь, затем тушите до готовности.

На гарнир подавайте тушеные овощи.

Пичкалева Нина, г. Владимир

«Куриное гнездышко»

Такой замечательный пирог прекрасен подойдет для праздничного стола в Светлое Пасхальное Воскресение. Готовить его не сложно, а по вкусу он просто изумительный!

1 курица, 1 кг капусты, 1/2 ст. растит. масла, 3 свежих или консервированных помидора, несколько горошин черного перца, соль по вкусу и зелень петрушки.

Подготовленную курицу разрежем на порции, а капусту тонко нашинкуем. В большую кастрюлю положим половину капусты, сверху куски курицы и снова слой капусты. Добавим нарезанные дольками или кубиками помидоры, зальем тремя кофейными чашками воды, закроем крышкой и будем варить на среднем огне в течение часа. Минут за 10 до окончания варки положим нарезанную петрушку и перец горошком.



Воронина Мария, г. Воронеж

Пасхальный ореховый пирог

9 яиц, 1 ст. сахара, 1/3 ст. апельсинового сока, 1/2 цедры апельсина, 1/2 ст. муки, 1/3 ст. крахмала, 3/4 ст. тертых орехов.

Взбить яичные желтки. Добавить сахар и продолжать взбивать до воздушной консистенции. Добавить апельсиновый сок и тертую цедру. Просеять муку и крахмал 4 раза. Постепенно всыпать в яичную массу. Взбить белки до загустения. Смешать полученную массу со взбитыми белками. Добавить орехи. Выпекать 1 ч. при 180°C.

Давыдова Нина, г. Подольск

Печенье «Пасхальные зайчики»

600 г муки, 40 г дрожжей, 1/4 л молока, 100 г слив. масла, 2 яйца, 2 ст. л. сахара, цедра 1/2 лимона, 1 белок, 1 желток, миндаль.

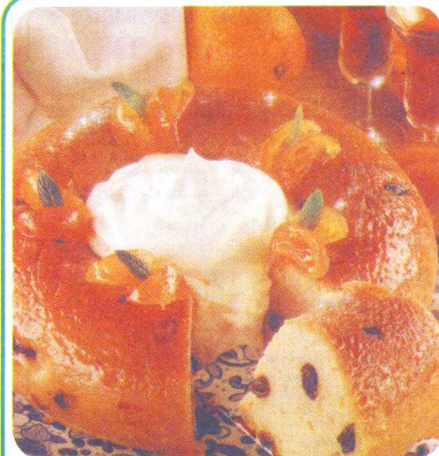
Муку просеять и сделать посередине углубление. Туда выложить дрожжи, сахар, растопленное сливочное масло и замесить тесто. Накрывать его полотенцем и дать подойти. Сделать из картона шаблоны зайцев. Подошедшее тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и с помощью шаблона вырезать фигурки зайцев. Уложить их на противень и смазать взбитым яичным желтком. Оставить печенье еще на 15 мин., а затем выпекать при 210°C 15-20 мин. Готовых и слегка остывших зайчиков украсить яичным белком, взбитым с сахаром в крепкую пену, измельченным миндалем и цедрой лимона.

Пискунова Светлана, г. Лениногорск

Манделакс

4 яйца, 3/4 ст. сахара, 1/4 ч. л. кардамона, 1/4 ч. л. гвоздики, цедра 1/2 лимона, 500 г муки, 3 ст. л. слив. масла, 1 ст. л. сухих дрожжей, растит. масло.

Взбить яйца с сахаром, добавить кардамон, гвоздику, растопленное, охлажденное масло. Муку смешать с дрожжами, тертой цедрой и перемешать с яйцами. Тесто хорошо вымесить, брать чайной ложкой, катать шарики и обжаривать их в кипящем растит. масле, как пончики. Готовые шарики посыпать сахарной пудрой.



Малиновская Марина, г. Череповец

Кольцевой пасхальный кекс

500 г муки, 30 г дрожжей, 1 ст. молока, 1/2 ст. сахара, сода, 2 яйца, 200 г слив. масла, 1/2 ст. изюма, 3 ст. л. вишневого ликера, 1/4 ст. миндаля, сахарная пудра.

Муку просеять горкой, в середине сделать углубление, раскрошить дрожжи и залить их теплым молоком, по краям муки распределить сахар, 1/2 ч. л. соли и 1,5 ст. л. нарезанного маленькими кусочками сливочного масла. Дрожжи растворить в молоке и замесить тесто, добавив яйца, когда тесто станет гладким, добавить изюм и ликер, слегка присыпать мукой, накрыть полотенцем и поставить на 40 мин. в теплое место. Кольцевую форму смазать маслом и посыпать мукой, в каждое углубление формы положить по миндальному ореху, тесто еще раз обмять, выложить в форму, накрыть полотенцем, оставить на 15 мин. и выпекать при 180°C 50 мин., готовый кекс вынуть из формы через 10 мин., посыпать сахарной пудрой и дать остыть.

Галкина Екатерина, г. Калининград

Куриное филе с баклажанами

На Пасху принято много готовить, приглашать гостей и угощать соседей. Я всегда пеку эти булочки, чтоб поздравить ими с праздником всех соседей и родных.

11 ст. муки, 4,5 ст. молока, 1/2 ст. жидких дрожжей, 20 яиц, 1/2 ст. сахара, 2 ст. л. сухого шафрана, 2 ст. слив. масла, соль, 1/2 ст. сухарей.

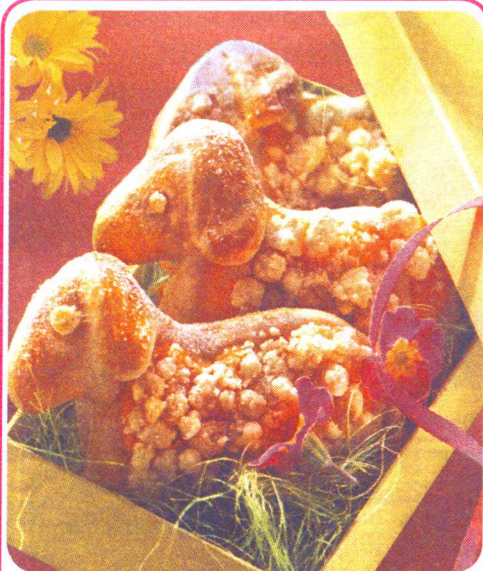
Муку заварить молоком, тщательно растереть, охладить до температуры парного молока, вымешать жидкие дрожжи и дать подняться в теплом месте. Добавить взбитые с 10 белками желтки, еще муки, взбитые в пену белки, настоящий на воде шафран, вымесить, вмешать масло, соль и вымесить средней густоты тесто. Уложить в смазанные маслом и посыпанные сухарями продолговатые металлические формы на 1/2 их высоты, дать булочкам хорошо подняться и выпекать в горячей духовке 40 мин.

Степанцова Ирина, г. Первоуральск

Пасхальный хлеб

1/2 ст. сливок, 30 г прессованных дрожжей, 2 яйца, 1/2 ст. сахара, 2,5 ст. муки, 1 ст. л. слив. масла, 1/2 ст. изюма, рубленый миндаль.

Растворить дрожжи в чуть теплых сливках, добавить яйца, сахар, муку, масло и замесить тесто. В конце добавить изюм. Накрыть тесто салфеткой и дать подняться в теплом месте. Затем из теста сформовать круглый хлеб, накрыть салфеткой и дать подняться еще раз. Поверхность хлеба смазать яйцом, нанести орехи и выпекать в духовке, разогретой до 175°C, в течение 40 мин.



Пухова Валентина, г. Оренбург

Пасхальный ягненок

3 желтка, 2 белка, 1 морковь, 3/4 ст. сахара, 1 ч. л. тертой цедры лимона, 2 ст. л. лимонного сока, 3/4 ст. молотого миндаля, 3/4 ст. муки, 2 ч. л. разрыхлителя, щепотка соли, 1/2 ст. рубленых тыквенных семечек, 1/4 ст. белой глазури.

Морковь натереть на мелкой терке, желтки и сахар взбить до образования крема, добавить цедру и сок лимона, смешать миндаль, муку, разрыхлитель и перемешать с кремом.

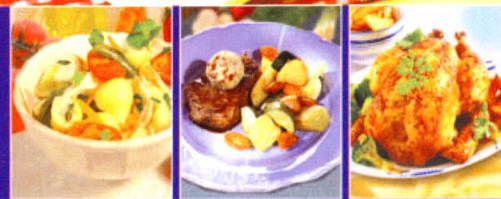
Взбить белки с солью, добавить их в тесто вместе с морковью и тыквенными семечками, смазать специальную форму в виде ягненка жиром и посыпать мукой, выложить туда тесто. Выпекать в духовке 40 мин. при 175°C, дать пирогу остыть в форме, осторожно вынуть и охладить, глазурь растопить на водяной бане, обрезать кончик и украсить ягненка глазурью, сделать глаза из семечек.

Дорогие читатели!

Мы предлагаем Вашему вниманию лучшие рецепты праздничных и простых блюд от наших читателей. Вы откроете для себя, как быстро и вкусно приготовить разнообразные блюда, которые украсят стол, что, несомненно, оценят Ваши родные и близкие.

Ждите в новом выпуске:

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ №4 ЧИТАТЕЛЕЙ 2011 для праздников и будней



- салат «Папараць кветка»
- уха «Ростовская»
- карась «На подушке»
- освежающая закуска
- картофель с курицей в молоке
- сырный суп с курицей
- «Томатный» супчик
- зразы по-рыбацки
- флан из цветной капусты
- салат «Многообразие вкуса»
- курица с корицей и изюмом
- салат «Современный»
- рыба по-крестьянски
- закуска «На любой случай»
- запеканка «Потрясающий вкус»
- томленая семга.

И еще много других интересных рецептов для вас и вашей семьи. Не пропустите!

Архипова Виктория, г. Калуга

Пирожные «Ванилла»

200 г замороженного слоеного теста, 6 ст. л. сахарной пудры, вода, красный пищевой краситель, 2 ст. л. джема, 2 ст. жирных сливок, слегка взбитых, несколько капель ванильной эссенции.

Раскатать тесто и разрезать его на 2 полоски размером 8х30 см. Выложить тесто на влажный противень и выпекать в духовке при 220°C в течение 12 мин. Остудить. Смешать сахарную пудру с водой до консистенции глазури, добавить немного красителя. Одну полоску теста смазать глазурью, вторую - джемом, поверх которого положить сливки с ванильной эссенцией. Соединить обе полоски так, чтобы глазурь оказалась сверху, и разрезать на 8 кусков.

Через 4 ч. можно подать.

ПОДПИСКА

по каталогу
НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ
“Почта России”



ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц.

Выходит
ежемесячно.

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

ПРОСЬБА ПОДАВАТЬ ФОТОРЕЦЕПТЫ НА ДОСТУПНЫХ РЕЦЕПТОВ 20 страниц

Выходит
ежемесячно.

**25 ЗОЛОТЫХ
РЕЦЕПТОВ**



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально и брошюра
“Золотой сборник рецептов”

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

ЧИТАТЕЛЕЙ

20 страниц

Выходит
ежемесячно.

**ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ
№4 ЧИТАТЕЛЕЙ**



Подписной
индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
специально