ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу "Почта России"

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 16581

+ ПРИЛОЖЕНИЕ 2 спецвыпуска

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 11759

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуск и брошюра "Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ ДЛЯ ПРАЗДНИКОВ И БУДНЕЙ

68 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: 16588

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуски

ЖДИТЕ В АПРЕЛЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №4

В новом номере вас ждут лучшие **пасхальные** и не только рецепты, присланные в редакцию нашими читателями. Мы представляем вам более **200 рецептов**, среди них: аппетитные разнообразнейшие салаты, сытные простые закуски, ароматные горячие блюда из мяса, курицы, рыбки, домашняя выпечка и соблазнительные десерты для детей и взрослых. Эта брошюра станет отличным **подарком** всем любителям готовить, а также тем, кто еще только постигает азы кулинарии.

Смотрите на страницах нашей газеты:

- салаты «Пасхальный», «Апрельская капель», «Ящерка», «Зеленый лужок», «Поленница», «Крошечка-хаврошечка»;
- закуски «Мартовский заяц», «Заманчивая», «Софьюшка», «Капитанская»;
- супы «Греческий», «Лососинка», пасхальный борщ с пампушками, куриная лапша «Новинка»;
- свинина «Хевронская», мясной рулет с перепелиными яйцами и горошком, мясные «мешочки», говядина с яблоками, куриные окорочка «Заводные», курица с гранатом и розмарином, щука, фаршированная зеленью и овощами, рыбные «кармашки»;
- пирожки с яйцами и зеленым луком, печенье «Пасхальные яйца», торт с вкусным кремом, пицца «Затейная», пасхальный пирог «Тиропита», бабка «Кружевная» сметанная, торт «Выходной», слоечки с маком;
- десерты «Лебедушка», «Канапушки», «Рыжий Ап», гоголь-моголь «Полезное лакомство»;
- а также рецепты **куличей** и **пасх** на любой вкус.

Спецвыпуски "Золотая коллекция рецептов" №31, март 2012 г.

Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 09.03.2012,
Дата выхода в свет: 16.03.2012.

Тираж: 27650 экз.
Заказ № 934.
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 Федеральной 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.

Самойленко Маргарита, г. Донецк

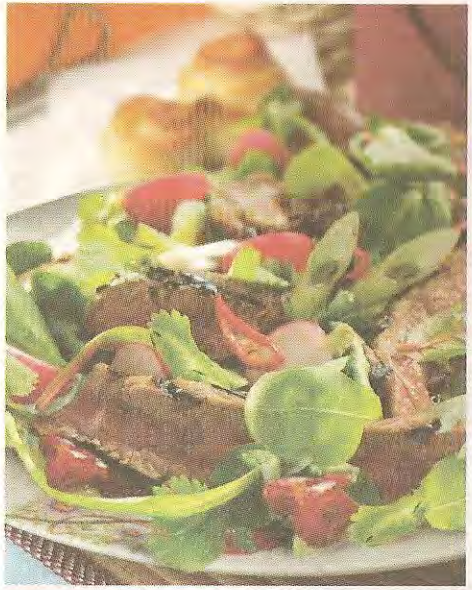
Заливная рыба под майонезом

500 г филе рыбы,
30 г желатина, 150 г майонеза,
150 г крабовых палочек,
1 свежий огурец,
30 г зеленого лука,
1/2 ч. л. горошин черного перца,
соль по вкусу, зелень петрушки,
конс. горошек.

Вкусная заливная рыба под майонезом - это отличная закуска для праздничного стола. Крабовые палочки удачно сочетаются с рыбой и свежим огурцом и придадут блюду яркий цвет и оригинальный вкус.

Рыбное филе залить 1,5 л воды, добавить перец, посолить по вкусу, варить на слабом огне 10 мин. Филе достать из бульона, остудить, нарезать кусочками, бульон процедить через двойной слой марли. Желатин залить 1/2 ст. холодной воды, оставить на 40 мин. для набухания, затем распустить его в рыбном бульоне и еще раз процедить через двойную марлю. Разделить желейную массу на две равные части, в одну добавить майонез и тщательно перемешать. Огурцы нарезать тонкими ломтиками, крабовые палочки – соломкой. Разлить по формам прозрачную желейную массу, выложить ломтики огурца и крабовые палочки, посыпать нашинкованным зеленым луком. Поставить на 1 ч. в холодильник.

Когда застынет – положить сверху кусочки рыбы, залить бульоном с майонезом, опять убрать в холодильник на 3-4 ч. для полного застывания. При подаче, заливное выложить из форм на тарелки, украсить зеленью и горошком.



Савчук Антонина, г. Дзержинск

Мясной салат с говядиной

4 помидора, 1 луковица,
2 яйца, 250 г говядины,
2 ст. л. уксуса, щепотка соли,
1 ст. л. острой горчицы,
2 ст. л. оливкового масла,
4 ст. л. нарезанного зеленого лука.

Яйца сварить. Лук нарезать тонкими кружочками, разделить на отдельные кольца. Помидоры нарезать небольшими кусочками. Мясо нарезать кусочками толщиной около 0,5 см. Горчицу смешать с уксусом и солью, добавить оливковое масло и зеленый лук. Смешать лук, мясо и помидоры, залить приготовленной заправкой, перемешать. Украсить разрезанным на восемь частей яйцом, зеленью и подать.

Довлат Евгения, г. Москва

Яичные тортики

2 вареных яйца,
30 г сливочного масла,
1 ч. л. горчицы,
40 г печеночного паштета,
зелень, соль, перец по вкусу,
4 готовые тарталетки,
оливки для украшения.

Яйца разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и наполнить белки печеночным паштетом. Желтки, размягченное масло и горчицу взбить до образования однородной массы, добавить по вкусу соль, перец и рубленую зелень, еще раз взбить.
Выложить приготовленную массу с помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой в тарталетки, в середину поместить фаршированную половинку яйца.
Оформить оливками и зеленью.

Ярошевец Татьяна, г. Воронеж

Салат «Сицилия»

400 г отварной рыбы, 1 яблоко, 4 сливы,
2 яйца, сметана, майонез, хрен, соль,
сахар, зелень.

Рыбу очистить от костей и кожи, нарезать кусочками. Яблоко нарезать кубиками, сливы – дольками, яйца – кубиками. Все смешать, горкой выложить в салатник, залить соусом и посыпать измельченной зеленью. Украсить сливами.
Для соуса: смешать в равных пропорциях майонез со сметаной, добавить соль, сахар, натертый на мелкой терке хрен.

***
Во славу жизни дал Создатель
Святой случиться благодати,
Чтоб в каждый дом сошел с небес
Спасенья свет! Христос Воскрес!

Коломийчук Елена, г. Киев

Салат «Феерия вкуса»

1 крупный кочан латука,
2 куриных филе (по 150 г),
1 стебель сельдерея,
1 крупный апельсин,
100 г винограда,
соль, перец по вкусу,
растит. масло.
Заправка:
4 ст. л. натурального йогурта,
1 ч. л. дижонской горчицы,
1 ч. л. жидкого меда.

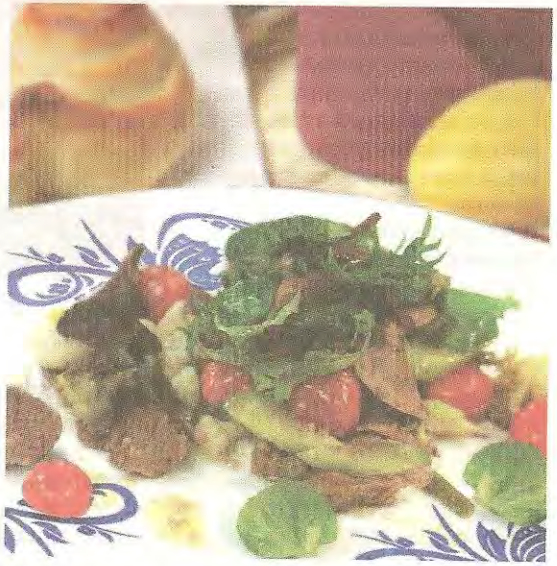
Для заправки: смешиваем йогурт, горчицу и мед. Отставляем в сторону. Каждое куриное филе разрезаем пополам вдоль, чтобы получились тонкие котлеты. Солим и перчим по вкусу. В сковороде на среднем огне разогреваем 1 ст. л. растительного масла. Кладем филе и жарим по 2-3 мин. с каждой стороны. Снимаем со сковороды и отставляем в сторону. Сельдерей нарезаем тонкими ломтиками поперек. Виноградины разрезаем пополам. Остывшее куриное филе разрезаем на небольшие кусочки. Апельсин чистим ножом так, чтобы срезать кожуру и белую пленку с долек. Вырезаем мякоть из секторов. Листья салата рвем руками и кладем в салатник. Добавляем остальные ингредиенты, солим по вкусу, добавляем заправку и подаем.

Михальчук Анна, г. Иваново

Салат по-испански

200 г мякоти жареной баранины,
200 г мякоти вареной курицы,
3 сладких красных перца,
4 помидора, 4 вареных яйца,
1 пучок зеленого лука,
2 луковицы, 2 пучка петрушки,
1 зубчик чеснока,
2 ст. л. винного уксуса,
4 ст. л. растит. масла,
черный и красный молотый перец,
соль.

Сладкий перец нарежьте колечками, помидоры - кружочками, мясо - кубиками.
Репчатый лук мелко порубите, посолите и уложите на дно салатника. На лук выложите слоями: сладкий перец, мясо, помидоры, рубленые зеленый лук, чеснок и зелень.



Полейте салат приготовленной заправкой.
При подаче оформите салат яйцами, нарезанными кружочками или дольками.
Для заправки: уксус смешайте с солью и перцем, постепенно влейте масло и взбейте.

Орлова Лилия, г. Краснодар

Закуска «В гостях у батона»

1 французский батон,
100 г ветчины,
70 г твердого сыра,
1 вареное яйцо,
1 болгарский перец,
100 г сливочного масла,
1 помидор, зелень, соль по вкусу.

Багет разрежем на две части и аккуратно, с помощью ложечки, вынем мякоть. Яйцо, ветчину и сыр нарежем мелкими кубиками, болгарский перец - небольшими кубиками. Зелень измельчим. Все ингредиенты смешаем, добавим размягченное сливочное масло, немного посолим и все хорошенько перемешаем. Приготовленной начинкой нафаршируем батон и запечем в духовке 20 мин. Готовую закуску выложим на блюдо, нарежем порционными кусочками и подадим на стол.

Фыркалова Светлана, г. Подольск, Московская обл.

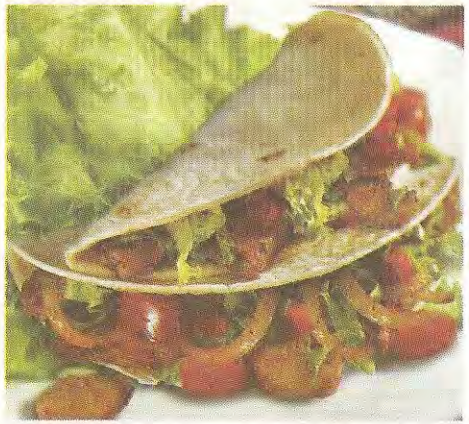
Рулет «Нежный»

850 г куриных грудок,
1/2 ст. белого сухого вина,
1/2 ст. сока апельсина,
1 ст. л. цедры апельсина,
1 ст. л. свежего розмарина,
1 ч. л. соли, 1 ч. л. смеси перцев.
Начинка:
300 г домашнего фарша (свинина+говядина),
250 г тыквы,
100 г корня сельдерея,
1 луковица, 1 ст. л. маринада,
1 ст. л. оливкового масла,
соль, перец по вкусу.

С апельсина снять цедру и выжать сок. Смешать розмариновые листья, вино, цедру и сок апельсина и измельчить с помощью блендера. Посолить и поперчить. Грудки надрезать вдоль до середины, распластать и под пленкой слегка отбить. Выложить в глубокую посуду слоями, каждый поливая маринадом. Накрыть и оставить на 30 мин. Лук мелко нарезать, тыкву нарезать тонкими брусочками, корень сельдерея натереть на мелкой терке. Разогреть оливковое масло, обжарить на нем лук до прозрачности, добавить тыкву и сельдерей, влить маринад и тушить под крышкой 5 мин. Овощи слегка остудить и тщательно вымесить вместе с фаршем. На лист пергамента или фольги выложить одним слоем грудки так, чтобы они плотно прикасались друг к другу. С длинного края выложить начинку и завернуть в плотный рулет. Если вы используете фольгу - сделать зубочисткой многочисленные проколы. Запекать в духовке при 180°С 25 мин., периодически поливая маринадом. Не снимая фольги, слегка остудить, затянуть плотно в пищевую пленку, затем в полотенце и убрать в холодильник на 5-6 ч. Нарезать рулет порционными кусочками удобно в фольге.

Устимовская Зинаида, г. Казань

Тортильяс с ветчиной



200 г пшеничной муки,
170 г кукурузной муки,
1 яйцо, 1 ч. л. соли,
1 ст. мексиканского соуса,
400 г ветчины, 1 луковица,
1 острый красный перец,
1 острый зеленый перец,
2 помидора, 200 г творога,
4 ст. л. растит. масла,
1 ст. л. сливок, 1/2 ч. л. соли.

Муку смешайте с кукурузной, добавьте яйцо и постепенно влейте столько воды, чтобы получилось крутое, пластичное тесто. Оставьте на 20 мин., затем сформуйте из теста шарики величиной с грецкий орех. Раскатайте каждый шарик в лепешку толщиной 0,2 см. Выпекайте лепешки на сухой сковороде до золотистого цвета. Переложите листами пергамента, сформуйте из тортильяс стопку, заверните в полотенце и поставьте в теплое место.

Ветчину и лук нарежьте мелкими кубиками. Жгучий перец разрежьте пополам, удалите семена и перегородки, измельчите. Очищенные от кожицы и семян помидоры мелко нарежьте. Творог смешайте со сливками, солью, белым перцем и подготовленными овощами. Выложите начинку на лепешки, сверните их трубочкой, скрепите деревянными шпажками. Подайте со сливочным соусом.

Шевченко Екатерина, г. Нижний Новгород

Закуска из лосося «Сливочная»

Свежий тостовый хлеб,
1/2 большого свежего огурца,
200 г малосольной красной рыбы,
100 г сливочного сыра, 2 веточки укропа.

Из хлеба рюмкой вырезаем кружочки, диаметр которых должен совпадать с диаметром огурца. Кладем кружочки на тарелку, сверху на каждый кладем тонкий ломтик огурца. Сыр смешиваем с мелкорубленым укропом. Рыбу нарезаем тонкими кусочками, каждый кусочек намазываем сыром, сворачиваем в рулетик и выкладываем на огурец. Украшаем зеленью.

***

Мы ждали чуда из чудес,
Живя в суетном, грешном мире,
Сегодня вновь Христос воскрес!
Он главный гость на этом пире!
Ломится стол от куличей,
Все «крашенки» друг другу дарят!
И пусть сегодня в этот день
Надежда всех нас не оставит

***

В этот день Христос пришел,
Чтоб спасти наш мир от зол!
Слава вечная ему!
Побеждающему тьму!
Поздравляем всей душой
С этой радостью большой!

Куличкова Мария, г. Орел

Куриные грудки в конвертах

2 куриных филе,
400 г конс. белой фасоли,
1 стебель лука-порея,
2 зубчика чеснока,
200 мл 20% сливок,
1/2 ч. л. молотого белого перца,
молотая гвоздика,
молотый мускатный орех,
3 стебля зеленого лука,
2 ст. л. растит. масла,
соль по вкусу.

Лук-порей тщательно вымыть, отрезать темно-зеленые листья. Белую и светло-зеленую части нарезать тонкими колечками. Посыпать небольшим количеством соли и слегка перетереть руками. Сложить в миску. Чеснок нарезать тонкими пластинами. Фасоль отбросить на сито и промыть от рассола. Куриное филе вымыть, обсушить, натереть солью и обжарить на разогретом растит. масле до золотистой корочки, по 4 мин. с каждой стороны. Выложить фасоль с чесноком в небольшую миску и слегка размять вилкой.

Добавить фасоль с чесноком к луку-порею, влить сливки, приправить белым перцем, гвоздикой и мускатным орехом, перемешать. Свернуть 2 листа фольги в пакеты, плотно закрепить края. Один край оставить открытым. Положить в каждый пакет по куриному филе. Распределить между ними приготовленную овощную смесь. Открытый край плотно завернуть. Поместить пакеты на противень и поставить в разогретую до 200°С духовку на 20 мин. Открыть у пакетов верх и запекать еще 7 мин. Зеленый лук вымыть, обсушить, измельчить, посыпать филе и подать прямо в фольге.

Гонец Татьяна, г. Самара

Телятина «Кремлевская»

1 кг мякоти телятины,
400 г мороженой вишни,
150 г сливочного масла,
корица, 1 ст. л. муки,
120 мл вишневого сока, соль.

В крупном куске мякоти телятины вдоль волокон сделать глубокие проколы ножом, нашпиговать вишнями без косточек в местах проколов, посолить. В разогретую глубокую сковороду положить телятину, полить маслом, посыпать корицей и запечь в духовке при 200°С до полуготовности. Муку спассеровать на масле до золотистого цвета. Затем к мясу добавить мучную пассеровку, вишневый сок, воду (мясо должно быть покрыто наполовину) и тушить до готовности. Мясо разрезать на порции и подать со свежими овощами, поливая полученным соусом.

Куличкова Мария, г. Орел

Мясо, запеченное в сметане

500 г свинины, 2 зубчика чеснока,
100 г сыра, 1/2 ст. сметаны,
соль, перец, лавровый лист.

Мясо нарезать небольшими кусочками, очистить от сухожилий, отбить.

Из сметаны, тертого сыра и толченого чеснока приготовить соус Каждый кусочек свинины посолить, поперчить, смазать соусом, выложить на смазанный маслом противень, сверху все еще раз смазать соусом поставить в духовку, разогретую до 200°С, и запекать до готовности.

Готовое мясо выложить в тарелки, украсить розочками из помидоров и веточками петрушки.

***

То и дело повторяются
Слова «Христос воскрес!»
Все друг другу улыбаются:
«Воистину воскрес!»
Мы вас с праздником божественным
Поздравим от души!
Настроением торжественным
Его встречайте вы.
Славься, Пасха величавая!
Глядит Господь с небес,
Как ликуют православные:
«Христос воскрес!»

Пикульская Галина, г. Минск

Мясо «Застольное»

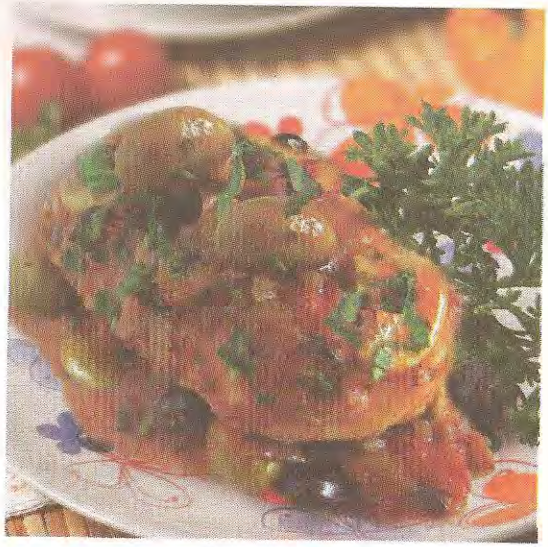
2 кг свинины, 2 луковицы,
2 моркови, молотый перец,
сметана, соль.

Мясо нарезать порционными кусками, натереть солью, положить на решетку, решетку на противень, добавить немного воды и запекать в духовке при 180°С. Затем мясо перевернуть и продолжать запекать, постоянно поливая соком. Если жидкость в противне испаряется, долить воду. На противень положить очищенный лук, морковь и жарить до готовности мяса. Готовое мясо нарезать ломтиками, выложить на блюдо. Гарниром к жаркому могут быть тушеная капуста, различные зеленые салаты, жареный картофель, отдельно подать сметану.

Для жаркого более подходят окорок, корейка или лопатка.

Иваненко Татьяна, г.Володарск

Курица по-провански



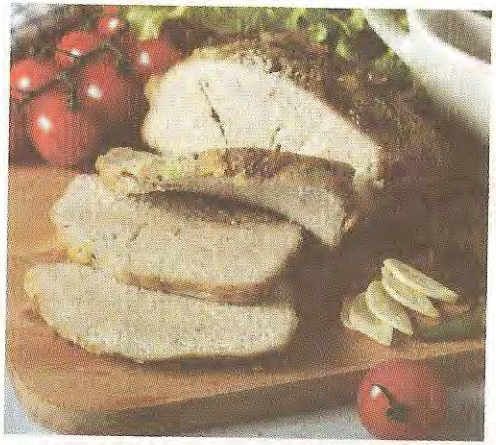
1,5 кг потрошеной курицы,
6 крупных помидоров,
2 луковицы,
150 г маслин с косточками,
5 зубчиков чеснока,
50 мл олив. масла,
2 ч. л. сухих прованских трав,
щепотка семян фенхеля,
соль, перец по вкусу.

Лук нашинковать. Помидоры опустить в кипяток, обдать холодной водой, снять кожицу, нарезать дольками, удалить семена с жидкостью. Маслины раздавить плоской стороной лезвия ножа, удалить косточки. 4 зубчика чеснока мелко порубить. Смешать помидоры, лук, чеснок, маслины, 1 ч. л. прованских трав и семена фенхеля. Посолить, поперчить по вкусу. Выложить половину овощной смеси в глубокую форму для запекания, приправить олив. маслом. Курицу разрезать на порционные куски, удалить лишний жир. Измельчить оставшийся чеснок с оставшимися прованскими травами, солью, перцем и 2 ст. л. масла, натереть куски курицы со всех сторон. Поместить их в форму на овощной слой, поверх выложить оставшиеся овощи. Поставить в разогретую до 190°С духовку, запекать до готовности, около 1 ч. 10 мин. Подать курицу горячей.

Совет: ***Чтоб курица в процессе приготовления оставалась мягкой, белой и сочной, её следует выдерживать в воде с уксусом в течение часа.***

Захарова Ульяна, г. Нижний Новгород

Буженина «Пальчики оближешь»



500 г свинины,
5 лавровых листьев,
5 зубчиков чеснока,
4 ст. л. майонеза,
1 ч. л. молотого кориандра,
соль, перец по вкусу.

Мясо вымыть и дать немного подсохнуть, затем тонким ножом сделать углубления, которые в середине обмазать солью с перцем. Три зубчика чеснока нарезать длинненькими полосками и аккуратно нашпиговать чесноком. Мелко порубить 2-3 зубчика чеснока, переложить в тарелку, добавить измельченный лавровый лист, обильно поперчить и добавить соль. Добавить 3 ст. л. майонеза, хорошо перемешать и обмазать мясо. Переложить в кастрюлю, накрыть крышкой и поставить в холодильник мариноваться на ночь. Подготовив фольгу (слоя 2-3, чтоб во время запекания сок не вытекал, потому что его будет много), выложить мясо и завернуть. Запекать в духовке 2,5-3 ч. За 10 мин. до готовности раскрыть фольгу, чтоб подрумянить буженину. При подаче нарезать кусочками и украсить веточками зелени.

Захарова Ульяна, г. Нижний Новгород

Рулетики «Грибное лукошко»

500 г куриного филе,
1 луковица, 200 г свежих белых грибов,
2 помидора, 3-4 зеленые оливки,
200 г брокколи, специи,
соль, растит. масло.

Лук мелко нашинковать и обжарить на масле. Добавить грибы и жарить на среднем огне 30-35 мин. Филе разделить на полоски. Посыпать специями и отбить с двух сторон.

Грибы распределить по кусочку филе. Завернуть рулетиком.

Выпекать на фольге 20-25 мин. при 200°С.

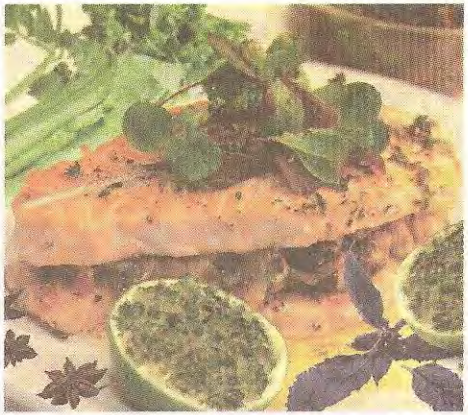
На сливочном масле обжарить свежую брокколи. Красиво нарезать помидорчики. Выложить на блюдо рулетики, рядом брокколи и украсить помидорчиками, зелеными оливками и зеленью.

***

Над церкви золотой главою
Сегодня солнышко сияет,
И над рекою голубою
Лучи, как руки, простирает.
На Пасху наши поздравления
О том, что истинно Воскрес.
Воскрес Он, всем на удивление.
И много стал творить чудес.
Пусть гром над миром грохотал,
Пусть грозы были - стало Солнце.
Он властелином мира стал.
Открыл к свободе всем оконце.

Иваненко Татьяна, г.Володарск

Форель «Золотистая»



1 кг рыбы, 100 г риса,
80 г слив. масла, 60 г изюма,
150 мл сухого белого вина,
1 ч. л. молотого имбиря,
1 ст. л. зелени петрушки,
соль и перец по вкусу.

Замочить в теплой воде изюм на 2 ч. Разделать рыбу, удалив головы, внутренности и кости, кожицу не снимать. Половинки рыб посолить и поперчить с обеих сторон. В кастрюлю с кипящей подсоленной водой высыпать рис и варить на сильном огне 5-10 мин., затем откинуть и просушить. Пока рис еще горячий, смешать его с маслом, петрушкой, имбирем и изюмом. Равномерно распределить начинку по двум половинкам форели, затем накрыть фарш оставшимися половинами рыбы, скреплять рыбу не обязательно. В разогретую сковороду положить форель, залить ее вином и накрыть крышкой, жарить на медленном огне 8-10 мин., осторожно, чтобы не рассыпать фарш, перевернув один раз. Фаршированную форель подать горячей, по желанию украсив зеленью, маслинами и ломтиками лимона.

Титова Анна, г. Дзержинск

Люля-кебаб из говядины

800 г говяжьего фарша,
2 луковицы, 3 зубчика чеснока,
1 красный сладкий перец,
2 ст. л. растит. масла,
зеленый лук, соль, перец.

Деревянные шпажки вымачивать в холодной воде 30 мин. Чеснок и одну луковицу измельчить. Смешать фарш с нарезанным луком, чесноком, зеленью, солью и перцем. Тщательно перемешать и с силой отбить об стол. Убрать в холодильник на 30 мин. Оставшийся лук крупно нарезать. Перец нарезать большими квадратами, удалив сердцевину. Смоченными в холодной воде руками сформовать из фарша плотные колбаски диаметром 3-4 см и длиной 5-6 см. Надеть их на деревянные шпажки, перемежая луком и сладким перцем. Разогреть масло, выложить шпажки с люля-кебабом и обжарить со всех сторон до румяной корочки, 10-12 мин. Выложить на блюдо, выстланное листьями салата, и украсить зеленью.

***

Ясно и солнечно в Светлую Пасху!
Крашенки красные, песни и пляски.
Свет на душе, как от яркой свечи.
И на столе уже ждут куличи.
Пусть разнесется по миру: Воскресе!
Будем всегда мы с надеждою вместе.
С Верой в любовь, в золотые года.
Вместе. Сегодня. Сейчас. Навсегда.

***

Пусть Пасхальное воскресенье
Будет солнечным, теплым и ясным!
Пусть подарит душе просветление,
Настроение станет прекрасным!

Борисова Ольга, г. Ачинск

- 1 кочан салата,
- 1 кусок копченого лосося,
- 1 помидор,
- 1 пучок зеленого лука,
- 1 свежий огурец,
- 1 ст. л. майонеза,
- 2 ст. л. 18% сметаны с кислинкой,
- 1 зубчик чеснока,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- соль, перец.

35 мин.

Салат с копченым лососем

- Лосось сбрызните лимонным соком. Салат порвите руками и сразу же выложите на тарелку. Помидоры обдайте кипятком, снимите кожицу, нарежьте кубиками и посыпьте на салат. Разделите лосось на части, вынимая кости, и выложите свободно на салате с помидорами.
- Для соуса: смешайте 1 ст. л. майонеза с 2 ст. л. сметаны, добавьте измельченный чеснок, а также соль и перец по вкусу, хорошо перемешайте, пока не образуется жидкий соус.
- Приготовленным соусом полейте салат, не перемешивайте. Посыпьте наискосок нарезанным зеленым луком и подайте.

Альбакова Ангелина, г. Ельня

- 4 вареных яйца,
- 4 ломтика говядины,
- 4 ломтика вареной колбасы,
- сливочное масло,
- 1 ст. белого сухого вина,
- 1/4 ст. мясного бульона,
- картофельное пюре,
- соль.

45 мин.

Корзиночки с яйцами и мясом

- Ломтики мяса немного отбить, на каждый положить по ломтику вареной колбасы, а в центр - по ломтику яйца. Перевязать ниткой, обжарить на сливочном масле. Переложить в кастрюлю, залить вином и мясным бульоном, закрыть крышкой, поставить на огонь. Картофельное пюре разложить на противне на 8 частей, в центре каждой сделать углубление, поставить в духовку, чтобы пюре зарумянилось. Готовые рулетики освободить от нитки, разрезать пополам и каждую половинку положить в корзиночку из картофельного пюре.

Дадонова Валерия, г. Иваново

- 2 пучка петрушки,
- 200 г 33% сливок,
- 200 г молока,
- 80 г сухого картофельного пюре,
- 100 г творожного сыра,
- 4 яйца,
- перец, соль.

Суфле «Сырное»

- Белки отделите от желтков, взбейте их до устойчивой пены. Прогрейте молоко со сливками, не доводя до кипения. Снимите с огня, добавьте картофельное пюре, желтки и сыр. Взбивайте 2 мин. Посолите, поперчите, добавьте рубленую петрушку и белки.
- Формочки для запекания смажьте маслом, заполните их сырной массой и запекайте в духовке при 225°С 20 мин. Подайте в формочках, украсив веточками петрушки.

Багрова Олеся, г. Княгинино

- 1 морковь,
- 5-7 ломтиков сыра (тонкой нарезки),
- 1 зубчик чеснока,
- 2 ст. л. майонеза,
- 5-7 перышек зеленого лука,
- 1 пучок петрушки,
- листья салата,
- соль по вкусу.

Трубочки «Сырные»

- Смешать в миске тертую сырую морковь, мелкорубленую зелень петрушки и измельченный чеснок.
- Заправить майонезом и посолить по вкусу.
- Хорошо перемешать.
- Выложить небольшое количество начинки на ломтик сыра и завернуть трубочкой.
- Перевязать перышком лука.
- Выложить на блюдо с листьями салата и подать.

Малчевская Яна, г. Муром

- 200 г куриного филе,
- 2 яйца,
- 2 ст. л. майонеза
- 1 свежий огурец,
- 100 г сыра,
- майонез,
- зелень для украшения,
- соль по вкусу.

Салат «Мелодия вкуса»

- Куриное филе отварить до готовности.
- Яйца взбить с майонезом до однородности. Небольшими порциями, разливая по раскаленной сковороде, испечь 3-4 тонких блинчика. Дать остыть и нарезать тонкими полосками. Добавить куриное филе, нарезанное небольшими кусочками. В миске смешать соломкой нарезанный огурец и тертый сыр. Добавить куриное мясо и блинчики, заправить майонезом, посолить. Дать настояться 2-3 ч. Выложить горкой в салатник, по бокам украсить овощами и зеленью. На вершине салата сделать из огурца цветочек.

Якушина Вероника, г. Ессентуки

- 12 тонких ломтиков ветчины,
- 150 г сливочного сыра,
- 50 г сыра «Фета»,
- 2 ст. л. сметаны,
- 50 г грецких орехов,
- 4-5 веточек петрушки,
- 24 зеленые оливки.

Канапе из ветчины с начинкой

- В блендер кладем сливочный сыр, фету, сметану, орехи, 2 веточки петрушки и измельчаем.
- Каждый ломтик ветчины разрезаем на 2 части вдоль.
- На каждый ломтик кладем по 1 ч. л. сырной массы и сворачиваем в рулетик.
- На зубочистку накалываем оливку, листик петрушки и рулетик из ветчины.
- Подаем немедленно.

Гричинская Ольга, г. Элиста

- 800 г свинины,
- 4 картофелины,
- 150 г твердого сыра,
- 1 ст. белого сухого вина,
- 3 луковицы,
- 3 ст. л. муки,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 5 ст. л. паниров. сухарей,
- соль, перец.

Свинина «Восторг»

- Свинину обвалять в муке, обжарить с обеих сторон, переложить в сковородку.
- Картофель нарезать ломтиками, лук – кубиками, положить в сковородку с мясом и влить сухое вино, посолить, поперчить. Затем закрыть крышкой и поставить в умеренно горячую духовку на 1 ч.
- Посыпать свинину смесью из панировочных сухарей и тертого сыра и, не закрывая крышкой, запекать еще 30 мин.
- При подаче посыпать зеленью.

Тугушева Виктория, г. Черкесск

- 700 г свиной корейки,
- 1 луковица,
- 2 зубчика чеснока,
- 3 ст. л. тертого сыра,
- зелень,
- зеленый лук,
- 3 ст. л. растит. масла,
- соль.

Корейка с сыром и зеленью

- Корейку нарезать порционными кусками, отбить, сделать посередине надрез, чтобы получился «кармашек». Репчатый лук и чеснок нашинковать соломкой, соединить с мелко нарезанным зеленым луком, сыром и рубленой зеленью. Заполнить смесью «кармашки», скрепить края шпажками. Мясо посолить, поперчить, обжарить на масле до готовности. При подаче шпажки вынуть, мясо гарнировать отварным картофелем и жаренным во фритюре луком. Оформить зеленью и фигурками из овощей.

Горина Арина, г. Киров

- 600 г жареной свинины,
- 400 г овощной смеси,
- 2 луковицы,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 2 ст. л. муки,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. белого сухого вина,
- 4 ст. л. 33% сливок,
- 1 яйцо,
- 100 г тертого сыра,
- соль, перец.

Мясо «Каролина»

- Свинину нарежьте ломтиками.
- Лук нашинкуйте, обжарьте на оливковом масле.
- Муку обжарьте на сливочном масле, слегка охладите, добавьте вино, посолите и поперчите. В форму, смазанную маслом, налейте немного соуса, затем уложите половину овощной смеси, ломтики мяса, жареный лук и оставшуюся овощную смесь. Полейте сливками, взбитыми с яйцом, посыпьте тертым сыром и запекайте до готовности.
- Выложите на блюдо, застеленное листьями салата. Украсьте цветочками, вырезанными из лука.

Сироткина Елена, г. Арзамас, Нижегородская обл.

- 6 куриных филе,
- 2 апельсина,
- 4 ст. л. апельсинового джема,
- 3 зубчика чеснока,
- 25 г слив. масла,
- 1 ст. куриного бульона,
- соль, перец.

Грудки в цитрусовой глазури

- С 1 апельсина снять цедру широкими лентами. Нарезать ее тонкой соломкой, из мякоти выжать сок. Чеснок очистить и измельчить. Смешать в миске сливочное масло с цедрой, чесноком и джемом. Грудки вымыть, обсушить и натереть солью и перцем. Поместить в форму, смазать апельсиновым маслом, накрыть фольгой и поставить в разогретую до 180°С духовку на 10 мин. Снять фольгу и запекать еще 10 мин. Переложить грудки на горячее блюдо, накрыть и оставить в теплом месте. В форму, где запекались грудки, влить горячий бульон и апельсиновый сок. Перемешать и готовить 8-10 мин. Полить соусом грудки, украсить розочкой из апельсина и подать к столу.

Войнова Елизавета, г. Волгоград

- 1 курица весом 1,5 кг,
- 1,5 ст. арахиса,
- 3 ст. л. жидкого меда,
- 50 мл соевого соуса,
- 50 г сливочного масла,
- 2 ч. л. приправы для курицы.

Курица в арахисе

• Арахис порубить ножом в мелкую крошку. В сотейник влить мед, прогреть его на среднем огне 2-3 мин., добавить соевый соус и перемешать. Всыпать в сотейник арахис, перемешать. Готовить еще 2 мин. Добавить сливочное масло и 1 ч. л. приправы для курицы. Тщательно перемешать, снять с огня и дать остыть.

• Курицу вымыть, обсушить, натереть изнутри оставшейся приправой. Связать шпагатом ножки и крылышки. Курицу поместить на противень, покрытый пергаментом, обмазать со всех сторон медовой смесью, накрыть листом пергамента. Запекать в духовке при 180°С 1 ч. 20 мин.

Варламова Оксана, г. Усть-Катав

- 600 г свинины,
- 2 ст. л. горчицы,
- соль, перец,
- растит. масло,
- 125 г шпината,
- 1 луковица,
- 3 зубчика чеснока,
- 6 ст. л. сыра,
- 1 ч. л. сока лимона,
- 125 мл пива,
- 1 яйцо,
- 100 г муки.

Свинина в кляре

• Мясо отбить, посолить, поперчить, промазать горчицей. Шпинат обжарить с нарезанной луковицей и измельченным чесноком. Соединить с тертым сыром, слегка посолить и перемешать. Начинку из шпината выложить на отбивные, свернуть рулетами и обжарить.

• Для кляра: желток смешать с мукой, пивом и солью. Белок взбить и, помешивая, ввести в желтковую массу.

• В сотейнике довести до кипения растительное масло. Рулеты обмакнуть в кляр и обжарить с двух сторон до готовности.

• На гарнир можно подать жареные овощи. Отдельно подать любой соус к мясу.

Калмыкова Вера, г. Йошкар-Ола

- 1 кг муки,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 1 ст. сахара,
- 2 ст. молока,
- 5 яиц,
- 3 моркови,
- 25 г дрожжей,
- соль по вкусу.

Морковный кулич

• Морковь вымыть, очистить, нарезать кусочками, уложить в кастрюлю, и залить небольшим количеством воды, и отварить под крышкой до готовности. Протереть через сито, добавить яйца, масло, молоко, муку и распущенные в небольшом количестве теплой воды дрожжи, соль, сахар и замесить тесто.

• **По желанию можно добавить изюм, цукаты, кокосовую стружку.** Дать ему подняться и заполнить 1/2 формы, дать тесту подняться, поставить в духовку и выпекать на среднем огне до готовности, остудить и украсить цукатами.

Банникова Ольга, г. Вязьма

- 1,5 ст. муки,
- 20 г сухих дрожжей,
- 16 желтков,
- 2 ст. молока,
- 2 ст. сахара,
- 3 ст. миндаля,
- 3 ст. л. какао-порошка,
- 3/4 ст. рома,
- 1/2 ст. красного вина,
- апельсиновые цукаты,
- 1 ч. л. гвоздики и корицы,
- сок 1 лимона.

Кулич «Ароматная душа»

• Смешайте молоко, дрожжи и муку, оставьте на 1 ч., после чего взбейте лопаточкой, добавьте растертые с сахаром желтки, молотый миндаль, какао, влейте ром, красное вино, всыпьте измельченные цукаты, корицу, гвоздику и сок лимона. Все тщательно перемешайте, добавляя понемногу для достижения нужной консистенции муку. Готовое тесто переложите в подготовленную форму и поставьте в духовку. Готовый кулич украсьте шоколадной глазурью.

Горюшкина Яна, г. Тольятти

- 2 ст. муки,
- 1/2 ст. сахара,
- 3 ст. л. маргарина,
- 4 яйца,
- 20 г дрожжей,
- 1/2 ст. молока,
- 1/2 ст. изюма,
- соль, ванилин.

Сироп:
- 1/2 ст. сахара,
- 2 ст. л. вина,
- 1/4 ст. воды.

Помада:
- растопленный шоколад.

Кулич «Радужный»

• Поставить опару и выдержать в тепле 2 ч. Яйца, сахар, соль, помешивая венчиком, нагреть до 35°С, положить в опару, всыпать муку и замесить тесто. Перед окончанием замешивания добавить разогретое масло, промытый перебранный изюм и оставить на 1,5 ч. в тепле, затем обмять. Готовое тесто скатать шаром и уложить в смазанную форму, после полной расстойки выпекать при 200°С 1 ч. Остывший кулич выложить из формы, поставить дном вверх и через 10 мин. смочить сиропом, заглазировать шоколадом и украсить орехами, фруктами или кондитерской посыпкой.

Волуева Ирина, г. Владикавказ

- 1 ст. сахара,
- 6 ст. молока,
- 30 желтков,
- 15 белков,
- 1 ст. сладкого миндаля,
- 1/4 ст. горького миндаля,
- 1 ст. изюма,
- 1/2 ст. дрожжей,
- мука (сколько потребуется).

Кулич «Мазовецкий»

• Распустить сахар в молоке.

• Добела растереть желтки, подогреть их, смешать со сладким молоком, и всыпать в полученную смесь растертый миндаль, изюм, пряности, дрожжи, муку.

• Тесто должно быть не очень крутым, дать тесту подняться, заполнить форму до половины и выпекать около 1,5 ч.

• Готовый кулич украсить изюмом, выложив из него красивые буквы «ХВ».

Дмитрова Людмила, г. Зеленодольск

- 1/2 ст. крепкого чая,
- 1/2 ст. сахара,
- 1/2 ст. варенья,
- 1 ч. л. гашенной соды,
- 1 ст. л. растительного масла,
- 1,5 ст. муки,
- 1 яйцо,
- щепотка соли.

Украшение:
- 1 плитка темного шоколада,
- шоколадные пасхальные яйца.

Кекс с шоколадными яйцами

• Чай смешать с сахаром, вареньем, мукой и растительным маслом, посолить, добавить гашеную соду. **Тесто получится не слишком густое.**

• Заполнить тестом смазанную растительным маслом форму для кексов на 1/2, поставить в разогретую до 200°С духовку. Выпекать 20-25 мин., в зависимости от объема формы.

• Шоколад натереть на мелкой терке, посыпать кекс и уложить сверху шоколадные яйца.

Валуева Оксана, г. Химки

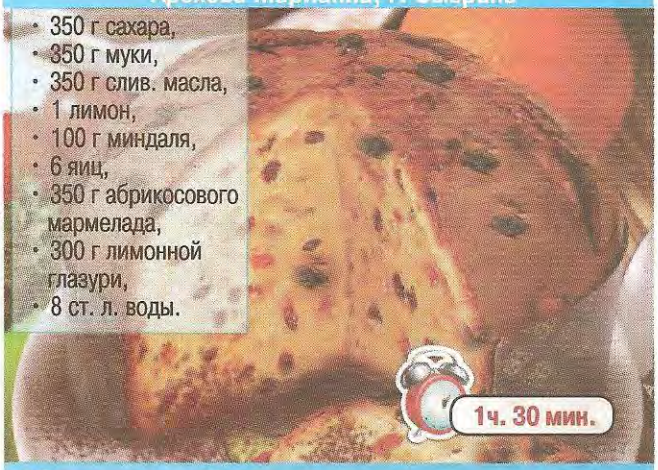
- 1 яйцо,
- 1/2 ст. кефира,
- 1/2 ч. л. соли,
- 4 ст. л. сахара,
- 1/2 ч. л. сухих дрожжей.,
- 1 ч. л. ванилина,
- 1,25 ст. муки,
- 50 г маргарина,
- 50 г сливочного масла,
- 1 ч. л. корицы,
- 1/2 ч. л. имбиря,
- 100 г плавленого сыра,
- сахарная пудра.

Пасхальные спиральки

• Яйцо взбить с солью. Влить кефир, растопленный маргарин, добавить сахар, дрожжи, ванилин, взбить. Добавить муку, вымесить тесто. Выкатать на столе до гладкости. Раскатать как можно тоньше. Намазать сливочным маслом. Распределить по тесту корицу и имбирь, сахар. Аккуратно свернуть рулет. Убрать его в морозилку на 30-40 мин. Разрезать на шайбочки толщиной 1,5-2 см. Дать подняться в теплом месте. Выпекать в духовке при 180°С, 15 мин. На теплые булочки нанести глазурь.

• Для глазури: взбить сливочный сыр с сахарной пудрой.

Арехова Марианна, г. Сызрань



- 350 г сахара,
- 350 г муки,
- 350 г слив. масла,
- 1 лимон,
- 100 г миндаля,
- 6 яиц,
- 350 г абрикосового мармелада,
- 300 г лимонной глазури,
- 8 ст. л. воды.

Мазурка «Королевская»

- Миндаль пропустите через мясорубку. Растопите масло. Яйца разотрите с сахаром и взбивайте на водяной бане, пока масса не загустеет. К концу взбивания влейте тонкой струйкой кипящую воду, подкисленную лимонным соком. Снимите с водяной бани и взбивайте до полного охлаждения. Смешайте взбитую массу с миндалем и мукой, одновременно вливая тонкой струйкой растопленное масло. Выложите тесто на выстланный промасленной бумагой противень и поставьте в хорошо нагретую духовку на 40 мин.
- Готовую мазурку слегка охладите, снимите с противня.
- Охладите, разрежьте пополам, накройте одну часть другой, прослоив мармеладом. Полейте лимонной глазурью.

Галицына Нина, г. Выкса

- 250 г муки,
- 1 ч. л. сухих дрожжей,
- 20 г слив. масла,
- 200 мл молока,
- 1 ст. л. сахара,
- 1 ст. л. светлого меда,
- 13 яиц,
- 1/2 ч. л. соли,
- кунжут, мак, дробленые орешки.

Веночки «Медовые»

- Муку просеять, перемешать с дрожжами. Молоко подогреть с медом, маслом, солью и сахаром до растворения, охладить до 35-40°С, добавить муки и замесить тесто. Накрыть полотенцем и поставить в теплое место до увеличения объема в 2-3 раза. Тесто разделить на 12 равных частей, каждую раскатать и разделить на 3 колбаски, из них сплести косичку, свернуть веночком, дать подняться в теплом месте. Яйца завернуть в фольгу. Веночки смазать яйцом, посыпать кунжутом или маком, сверху установить яйцо в фольге и отправить в духовку. Когда веночки зарумянятся, вытащить их из духовки, с яиц снять фольгу, почистить от скорлупы и установить на место.

Гужвина Владислава, г. Сызрань

Опара:
- 1 ст. воды,
- 1/2 ст. муки,
- 3 ч. л. сахара,
- 10 г сухих дрожжей.

Тесто:
- 1/4 ст. сахара,
- 1 ч. л. соли,
- 5 ст. л. растит. масла,
- 3-3,5 ст. муки.

«Пасхальные Жаворонки»

- В теплой воде растворить дрожжи и вмешать сахар и муку. Поставить в теплое место, до увеличения объема в 2-3 раза. В опару положить сахар, соль, влить растит. масло и всыпать 2,5 ст. муки. Перемешать. 1/2 ст. муки высыпать на стол, вывалить тесто, и месить пока оно не станет гладким, и однородным. Накрыть пищевой пленкой и оставить подходить. Когда тесто увеличится в 1,5-2 раза, нарезать его на одинаковые кусочки, которые потом скатать в шарики. Шарик теста раскатать в длинную колбаску, завязать узлом у конца, который оказался наверху, вытянуть носик и вставить глаз-изюминку. Второй - нижний - конец расплющить пальцами и нарезать, что будет обозначать перышки на хвосте.

Володина Раиса, г. Братск

- 200 г мягких фиников,
- 150-200 г нежирного творога,
- 1/2 яблока,
- 2 ст. л. овсяных хлопьев,
- 2 ст. л. манки,
- 2-3 см имбиря,
- сахарная пудра.

Финиковые пряники

- Из фиников удалите косточки и растолките вилкой.
- Яблоко натрите на крупной терке, имбирь - на мелкой.
- Смешайте финики, яблоко, имбирь с творогом, овсяными хлопьями и манкой. **Если тесто получилось слишком жидким, добавьте еще хлопьев, если густым - натрите еще яблоко или долейте воды.**
- Противень застелите бумагой для выпечки и сформуйте из теста небольшие лепешки.
- Выпекайте в духовке при 180-200°С 20-25 мин.
- Посыпьте сахарной пудрой и подайте горячими или холодными.

Лабачева Анна, г. Бор

- 100 г слив. масла,
- 1/2 ст. сахара,
- 500 г творога,
- 2 ч. л. ванильного сахара,
- 2 ч. л. лимонного сока,
- 1/4 ст. молотого миндаля,
- 1/4 ст. лимонных цукатов,
- 1 ст. 33% сливок,
- мороженая вишня.

45 мин.

Пасха «Финская»

- Творог дважды протереть через сито, добавить сливочное масло, сливки, сахар, молотый миндаль, цукаты и перемешать до однородной массы.
- Чистой марлей выстелите дно глубокой посуды или формы. Выложите в нее приготовленную массу, плотно утрамбовывая. Положите сверху пресс. Форму поместить в холодильник на несколько часов. Готовую пасху украсить миндалем и вишней.

Воскобойникова Анастасия, г. Нальчик

- 500 г творога,
- 2 ст. л. сахара,
- 2 ст. л. меда,
- 4 желтка,
- 3 ст. л. слив. масла,
- 3 ст. л. сметаны,
- цукаты, изюм по вкусу.

1 ч.

Пасха с медом

- Желтки растереть с сахаром, добавить мед, размягченное масло и взбить в однородную пышную массу.
- Свежий сухой творог протереть через сито и добавить сметану. Небольшими порциями ввести яичную смесь. Подготовленную массу переложить в пасочницу и положить под гнет в холодильник на сутки. Вынуть из формы, украсить кондитерским бисером и подать.

Умнова Нина, г. Астрахань

Говядина «Царская»

1 кг говядины,
250 г майонеза.
Фарш:
600 г свинины с жиром,
кусочек белого хлеба,
2 луковицы, 2 отварные картофелины,
1 яйцо, соль.
Соус:
3 ст. л. слив. масла, 1,5 ст. л. муки,
1,5 ст. воды, 300 г грибов,
1/2 ст. сметаны, 2 желтка,
чеснок, сок лимона, соль, перец,
грибная приправа.

Хлеб предварительно замочите в молоке. Все составляющие для фарша, кроме яйца, пропустите 2 раза через мясорубку. Затем добавьте яйцо, соль, перец и размешайте. Говядину нарежьте пластинками, отбейте, замаринуйте в майонезе и дайте полежать 30 мин. На пласт выкладывайте по 1 ст. л. фарша и сворачивайте рулетиками. Рулеты не обязательно перевязывать ниткой, при жарке они сворачиваются. Обжарьте их на масле до румяной корочки, добавьте немного воды и тушите еще 20-30 мин. Выложите на блюдо и украсьте зеленью.

Для соуса: в разогретое слив. масло добавьте муку, перемешайте и слегка обжарьте. Влейте воду, добавьте соль, перец и измельченные на мясорубке грибы. Тушите 10 мин., затем влейте сметану или сливки. Добавьте специи для грибов, лимонный сок и измельченный чеснок. Тушите 20 мин. Желтки взбейте, влейте в соус, перемешайте. Соус подайте отдельно.

Умнова Нина, г. Астрахань

Куриное кольцо

3 куриные грудки, 6 яиц,
2 моркови, 3 зубчика чеснока,
2 луковицы, 1 пласт слоеного теста,
1 пучок пряной зелени.

3 яйца отварить, очистить, разрезать пополам вдоль. Морковь, лук, чеснок измельчить и обжарить на растительном масле, снять с огня и дать остыть. Из курицы приготовить фарш, посолить, поперчить по вкусу, добавить обжаренные овощи, зелень и яйца, перемешать. Противень смазать растительным маслом и выложить на него фарш в форме кольца. Сверху разложить половинки яиц срезом вниз, утопив их в фарше. Слоеное тесто разрезать на полоски, можно также нарезать листочки, звездочки - как подскажет фантазия. Положить полоски теста сверху на мясное кольцо, чуть заправив под него кончики. Затем смазать желтком и выпекать в духовке до готовности мяса около 30-40 мин. Подать, украсив зеленью. **Если тесто начнет активно зарумяниваться - накройте фольгой. Овощи придают блюду сочность, яркость и аромат.**

Уфимчук Диана, г. Вологда

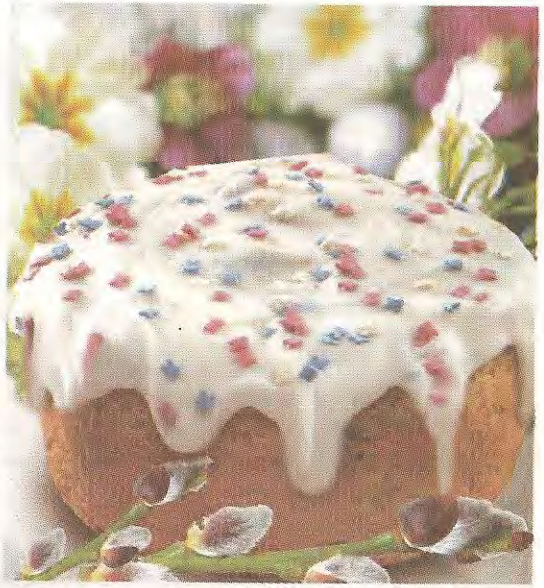
Куличи «Быстрые»

На 6 порций:
1 ч. л. сухих дрожжей,
3,5 ст. муки, 200 г слив. масла,
3 яйца, 1,5 ст. молока,
1,2 ст. сахара,
2 ст. измельченной кураги,
1 плитка темного шоколада,
2 ст. л. рубленых орехов,
мука, олив. масло,
50 г цукатов,
50 г белого шоколада.

Дрожжи распустить в 1/2 части подогретого молока, смесь отставить. Размягчить сливочное масло, а оставшуюся часть молока подогреть. В просеянную муку добавить 1 ст. сахара, теплое молоко и сливочное масло, тщательно перемешать. Молоко (с дрожжами) соединить с мучной массой, вымесить тесто, накрыть полотенцем и поставить в теплое место для поднятия. Желтки отделить от белков. Желтки растереть с оставшимся сахаром, белки взбить в «пенную шапку». Курагу запарить кипятком на 10 мин., слить, обсушить. Как только тесто подойдет, обмять его, влить белки и сахарные желтки, всыпать курагу, орехи, вновь вымесить и дать хорошо подняться. Тесто разложить в формочки и выпекать в духовке при 200°С. Распустить белый шоколад на водяной бане, вылить его на пергаментную бумагу тончайшим слоем. Как остынет, порубить кусочками (должно получиться подобие стружки). Темный шоколад растопить, полить готовые куличи, дать немного застыть, затем посыпать кусочками белого шоколада.

Умнова Нина, г. Астрахань

Кулич «Пышка»



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

Смешайте 1 ст. горячего молока, 2 ст. горячих сливок и муку, тщательно размешайте, дайте массе остыть до комнатной температуры. Прибавьте разведенные в небольшом количестве молока вспенившиеся дрожжи и 2 яйца, перемешайте. Прикройте тесто салфеткой и поставьте в теплое место для брожения.

Когда тесто поднимется, добавьте 8 желтков, растертых добела с половиной сахара, и 8 взбитых с другой половиной сахара в стойкую пену белков; перемешайте сверху вниз, добавив муку, сколько потребуется, и дайте тесту подняться вторично. Затем тесто тщательно выбейте, положите в смазанную маслом и подпыленную мукой форму, заполнив ее до половины. Дайте тесту подняться и выпекайте при 180°С до готовности.

Готовый кулич можно полить растопленным шоколадом или украсить кондитерским бисером.

Степанова Ольга, г. Суздаль

Кулич на сыворотке

0,5 л сыворотки, 50 г изюма,
7 яиц, 1/2 ст. растит. масла,
75 г дрожжей, 200 г маргарина,
2,5 ст. сахара, 1/2 ст. л. водки,
1,5 кг муки,
1/2 пакетика ванилина.
Глазурь:
1 ст. сахарной пудры,
1-2 белка,
1 ч. л. лимонного сока.

Для опары: сыворотку подогреть, растворить дрожжи, добавить немного сахара, оставить, чтобы забродило.

Яйца взбить с ванилином. Маргарин растопить, соединить с сахаром. В подошедшую опару добавить маргарин с сахаром, яйца, вымешивать, вливая растит. масло. Постепенно добавить муку, водку и распаренный изюм.

Дать 2 раза подойти в теплом месте. Выложить на 1/3 в формы, застеленные смазанной маслом пергаментной бумагой. Дать подойти. Выпекать при 200°С 1 ч. Готовые куличи смазать глазурью.

Для глазури: охлажденные белки с лимонным соком взбить с помощью миксера. Затем постепенно всыпать просеянную сахарную пудру и продолжать взбивать, пока не получится густая, устойчивая белковая масса.

Уфимчук Диана, г. Вологда

Пасхальный барашек

Тесто:
1 ст. молока, 2 яйца,
2 ч. л. сухих дрожжей,
50 мл растительного масла,
1/2 ч. л. соли, 4-5 ст. муки,
20 г сливочного масла,
2/3 ст. сахара, 1 белок,
50 г сахара, 2 шт. изюма или темного чернослива.
Начинка:
курага, изюм,
чернослив.

Сделать опару из молока, дрожжей и 1 ст. муки, дать подойти. Растопить масло, взбить яйца с сахаром, в масло влить растительное. В подошедшую опару влить яйца, всыпать муку и начать постепенно месить. Добавляя масло, вымесить хорошо тесто, оно должно быть нежным, как на пирожки. Поставить в тепло, затянув пленкой на 1-2 ч. до увеличения вдвое.

Курагу, изюм разрезать на 4-6 частей и вместе с изюмом залить кипятком. Затем, когда тесто подошло разделить его на 42-45 кусочков, три из них сделать побольше (один круглый для головы и два длинненьких - ножки). Сделать шарики, затем из них лепешечки, положить на них начинку и скатать снова в шарики, размером с грецкий орех. Сформовать барашка на противне. Смазать булочки водой и оставить на 20 мин. для расстойки. Затем смазать взбитым яйцом и выпекать 30-40 мин. при 200°С. Вынуть на доску или большой поднос, охладить и оформить мордочку. Из белка и сахара взбить массу, схожую по густоте, как для безе, и кисточкой нанести белок на барашка. Затем на 10 мин. поставить в духовку при 100°С, для подсушки белка.

Конькина Валентина, г. Азов

Крошки-эклеры с заварным кремом

Тесто:
150 мл 33% сливок, 3 яйца,
100 г слив. масла, 200 г муки.
Крем:
200 мл 33% сливок, 3 желтка, 30 г муки,
100 г сахара, 50 г слив. масла,
ванилин.
Глазурь:
50 г шоколада, 2 ст. л. слив. масла.

В небольшой кастрюле нагреть сливки и распустить в них слив. масло. Довести до кипения. Понемногу всыпать муку, постоянно помешивая. Когда тесто станет отходить от стенок, снять с огня и переложить в миску. При помощи миксера с насадками-спиральками ввести в тесто по одному яйцу, постоянно мешая до эластичности. Затем тесто переложить в кондитерский мешочек. Противень застелить пергаментом, смазанным растительным маслом, выложить небольшими порциями тесто на расстоянии друг от друга. Выпекать 15 мин. при 220°С.

Для крема: сливки довести до кипения. Желтки взбить с сахаром и ванилином, добавить муку. В миску с желтками влить горячие сливки и взбить венчиком, перелить в кастрюлю и поставить на медленный огонь, постоянно помешивая. Когда масса загустеет, снять с огня и дать остыть. Затем вбить сливочное масло.

Для глазури: растопить шоколадку и смешать со сливочным маслом до однородной консистенции. Начинить эклеры кремом при помощи кондитерского мешочка. Выложить на блюдо и полить глазурью.

***
Христос воскрес!
И торжествует
Жизнь, возродившаяся вновь,
Свет, тьму Зимы прогнав, ликует,
Христос воскрес!
И с ним - любовь!

Аплежанова Татьяна, г. Иркутск

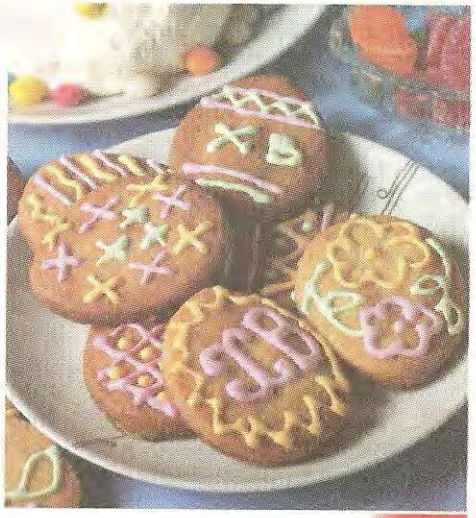
Печенье фигурное «Сахарное»

200 г слив. масла,
2 ст. л. майонеза,
мука (сколько возьмет тесто).

Масло растереть с майонезом, сахаром, добавляя муку, замесить эластичное тесто.

Из теста раскатать лист толщиной не более 1 см и нарезать фигурное печенье, используя специальные приспособления для нарезки. Заготовки печенья поместить на смазанный маслом противень и запечь в духовке.

Готовое печенье обсыпать цветной посыпкой.



Жигунова Мария, г. Калуга

Пирожные «Пасхальные корзиночки»

320 г сливочного масла,
1 ст. сахара,
1,5 ст. муки, 3 яйца,
1 ч. л. ванилина,
1/2 ст. молока,
3 ст. сахарной пудры,
пищевые красители разных цветов,
12 сахарных пасхальных яиц.

В формочки для кексов поместить бумажные формочки.
Миксером взбить сливочное масло с сахаром, мукой, яйцами, ванильным экстрактом и 1/4 ст. молока.
Полученное однородное тесто распределить по формочками, выпекать 15-20 мин. при 190°С, пока пирожные не поднимутся и не станут золотистыми.
Для крема: сахарную пудру, оставшиеся 100 г сливочного масла и оставшиеся 1/4 ст. молока с помощью миксера взбивать 5 мин., пока масса не станет легкой и пушистой.
Добавить несколько капель пищевого красителя по вашему выбору и снова взбить.
Выпеченные пирожные полностью охладить.
С помощью кондитерского шприца со зведообразной насадкой по спирали покрыть поверхность пирожных кремом. Украсить пасхальными яйцами и подать.

Жигунова Мария, г. Калуга

Пирог «Персидский»

Тесто:
2 яйца, 3/4 ст. сахара,
1,5 ст. муки, 100 г слив. масла,
2 ст. л. водки или коньяка.
Творожная начинка:
200 г жирного творога, 1 яйцо,
1 ст. л. слив. масла,
цедра 1 лимона,
2 ст. л. сахарной пудры,
2-3 конс. персика.
Взбить яйца с сахаром и маслом, добавить водку или коньяк и муку. Тесто вымесить руками, скатать в шар, завернуть в полиэтилен и поставить на холод. Творог смешать с сахарной пудрой, цедрой лимона, маслом и яйцом. В намазанную маргарином форму выложить тесто и выпекать в духовке 20-25 мин. Затем вынуть корж из духовки, смазать абрикосовым джемом и поверх джема выложить творожную массу. Выпекать пирог еще 25-30 мин., пока творожная масса не затвердеет. Свежие персики нарезать дольками, выложить в кастрюлю, залить водой так, чтобы она закрывала фрукты, добавить 1 ст. л. сахара и припустить 5-7 мин. Персики выложить по кругу на готовый пирог. При желании персики можно залить желатином.

Солдатова Юлия, г. Волгоград

Печенье «Цыплята»

1/2 п. маргарина, 4 яйца,
1 ст. воды, 1,5 ст. муки,
1 ст. 33% сливок,
1 упак. загустителя для сливок,
4 ст. л. сахарной пудры,
1 упак. лимонной или белой глазури,
3 ст. л. молока,
красный и желтый пищевой краситель,
кусочек черного шоколада, соль.
Доведите до кипения 1 ст. воды с маргарином и солью. Снимите с огня и всыпьте стакан муки. Помешивая, подогрейте все на маленьком огне, пока тесто не начнет отставать от стенок. Охладите и растирайте тесто, вбивая яйца. Выпекайте овалы для туловища и шарики с клювиками для головок в духовке при 200°С 20-25 мин. Когда печенье поднимется и подрумянится, уменьшите температуру до 150°С. Достаньте печенье из духовки и охладите. Окрасьте клювики в красный цвет, а растопленным шоколадом обозначьте глазки. Овальное печенье разрежьте пополам, верхнюю часть разрежьте еще раз - для крыльев. Сливки взбейте с загустителем и сахарной пудрой. Выложите на нижние половинки, посадите на крем головки и крылышки. Глазурь смешайте с молоком и желтым красителем, смажьте головки и крылья цыплят. Подайте.

Норская Валентина, г. Вологда

Торт «Творожное искушение»

Тесто:
1 ст. муки, 5 яиц, 1 ст. сахара.
Начинка:
500 г творожной массы,
1 ст. клубничного варенья.
Помадка:
600 г сахарной пудры,
2 ст. л. сиропа от клубничного варенья,
20 г сливочного масла.
Миксером взбиваем яйца в стойкую пену, аккуратно подсыпая сахар.
Затем помаленьку всыпаем муку, размешаем вилкой так, чтобы белки не сильно упали. Тесто делим на две части и выпекаем два круглых коржа. **Желательно взять форму для торта с разъемными бортиками. Если таковой не имеется – вырежьте полоску картона. Положите на блюдо для торта первый корж, оберните его полоской картона, закрепите полоску скотчем, чтобы получился круг. Это и будет наша форма для торта.** Бортики «формы» обкладываем ломтиками клубники, выкладываем творожную начинку и хорошо разравниваем. Верхний корж покроем помадкой и украшаем листочками мяты и клубникой.
Для начинки: смешиваем творожную массу с вареньем.
Для помадки: подогреем сироп от варенья, растворим в нем сахарную пудру. Должна получиться сметанообразная масса. Добавим сливочное масло и сразу вымесим.

***
Светлое Христово Воскресение!
Сколько радости оно несёт, тепла!
От души сегодня поздравляем
С Пасхой Светлой - счастья и добра!
Пожелать хотим Вам просвещения
И удачи Вам на каждый день!
Пусть сопутствует во всём везение
И болезни не накроет тень!

Кирсанова Ангелина, г. Луганск

Торт-купол

2 плитки шоколада (100 г),
1 упак. готовых бисквитных коржей,
0,5 л 33% сливок,
150 г сахарной пудры,
300 г творожной массы,
70 г рубленого миндаля,
50 г фисташек, сахарная пудра, какао, ванилин.

Одну плитку шоколада натираем на крупной терке, другую растапливаем со 100 мл сливок на водяной бане или в микроволновке. В творог добавляем ванилин и орехи. Оставшиеся сливки взбиваем с сахарной пудрой и вводим в творог. Делим получившийся творожный крем на две части. В одну подмешиваем натертый шоколад, в другую - растопленный на водяной бане. Миску обтягиваем изнутри пищевой пленкой, нарезаем бисквит полосками, 1/3 откладываем, а остальным выкладываем дно и стенки миски. Затем заполняем купол светлым кремом, сверху выкладываем темный и накрываем торт оставшимися бисквитными полосками. Ставим торт в морозилку на ночь. Перед подачей переворачиваем миску на блюдо, снимаем пленку и посыпаем верх торта сахарной пудрой и какао.

Дмитрова Галина, г. Оренбург

Ванильные кексики с клюквой

250 г муки, 2 яйца,
100 г сливочного масла,
100 г ванильного сахара,
1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. сока лимона,
ягоды клюквы.

Масло порубить кубиками и растереть с сахаром. Добавить яйца и хорошо перемешать. Добавить муку и соду, гашенную соком лимона. Хорошо перемешать. Выложить тесто в формочки. Сверху утопить в тесто по 3-4 ягодки клюквы.

Выпекать в разогретой до 180°С духовке 20 мин. Выложить готовые кексы из форм и остудить. Посыпать сахарной пудрой.

Фыркалова Светлана, г. Подольск, Московская обл.

Пасха «Твороженка»

1 кг творога, 200 мл сливок,
200 г сливочного масла,
3 яйца, 1 ч. л. ванилина,
150 г сахара,
100 г грецких орехов,
100 г изюма, 100 г кураги.

Творог протереть через сито, добавить размягченное сливочное масло, перемешать.

Яйца взбить с сахаром и ванилью.

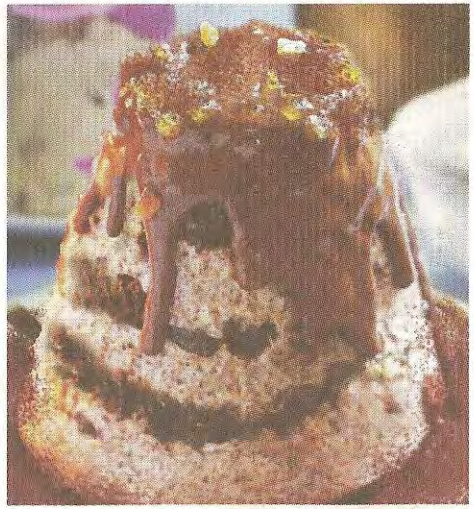
Влить яичную смесь в сливки и поставить на медленный огонь. Помешивая, довести до кипения и кипятить еще 1 мин. до загустения.

Влить яично-сливочную смесь в творожную массу, добавить измельченные грецкие орехи, изюм и нарезанную маленькими кусочками курагу.

Перемешать. В миску поставить сито, застелить марлей в два раза, чтобы часть марли свисало. Вылить творожную смесь и накрыть оставшейся марлей сверху. Положить наверх чайное блюдце и поставить под пресс. В таком состоянии поставить в холодильник на ночь. Вынуть пасху из сита за марлю, перевернуть и украсить нарезанными кусочками кураги и изюмом.

Озерова Марина, г. Нижневартовск

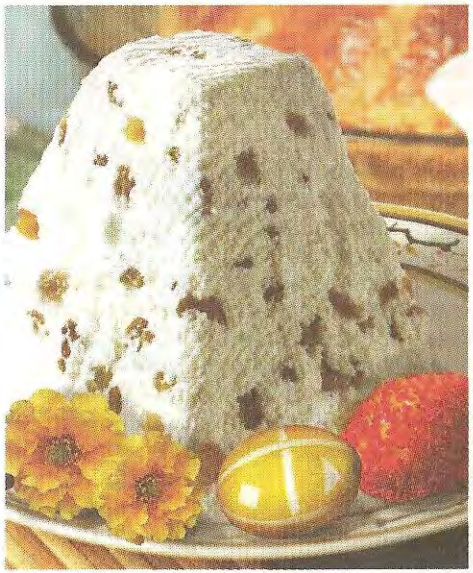
Пасха с шоколадными кусочками



1 кг свежего творога,
100 г горького шоколада,
100 г сахарной пудры,
250 г сметаны,
100 г сливочного масла,
100 г разноцветного мармелада.

Творог дважды протереть через сито, добавить сливочное масло и сметану, перемешать до однородной массы. Шоколад измельчить в блендере, мармелад нарезать маленькими кусочками, смешать с сахарной пудрой. Добавить в творог и осторожно перемешать.

Выложить творожную массу в пасочницу или форму, выстланную марлей, сверху положить небольшой гнет и поставить в холодильник. Через сутки творожную пасху вынуть из формы и подать.



Миронова Светлана, г. Северодвинск

Пасха «Изумительная»

800 г творога, 100 г сливочного масла,
2 ст. сахарной пудры, 1/2 ст. сметаны,
5 яиц, 1/2 ст. очищенного миндаля,
1/2 ст. изюма без косточек,
соль по вкусу.

Дважды протереть творог через сито, добавить сметану и перемешать. Затем растереть добела 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.

ЖДИТЕ В НАЧАЛЕ АПРЕЛЯ
СПЕЦВЫПУСКИ "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"
СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
СЫРЫЙ РАЙ: САЛАТЫ, ЗАКУСКИ, СУПЫ, ЗАПЕКАНКИ, ДЕСЕРТЫ №39
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ САЛАТОВ И ОКРОШЕК № 42
ИТАЛЬЯНСКИЕ блюда в России: пиццы, лазаньи, ризотто №38
БАСМ на ПИКНИК: шашлык, барбекю, закуски №41
ФИТНЕС-МЕНЮ: худеем к лету №37
ДАЧНАЯ КУХНЯ: быстро, просто, недорого №40