

СЕКРЕТЫ КУХНИ

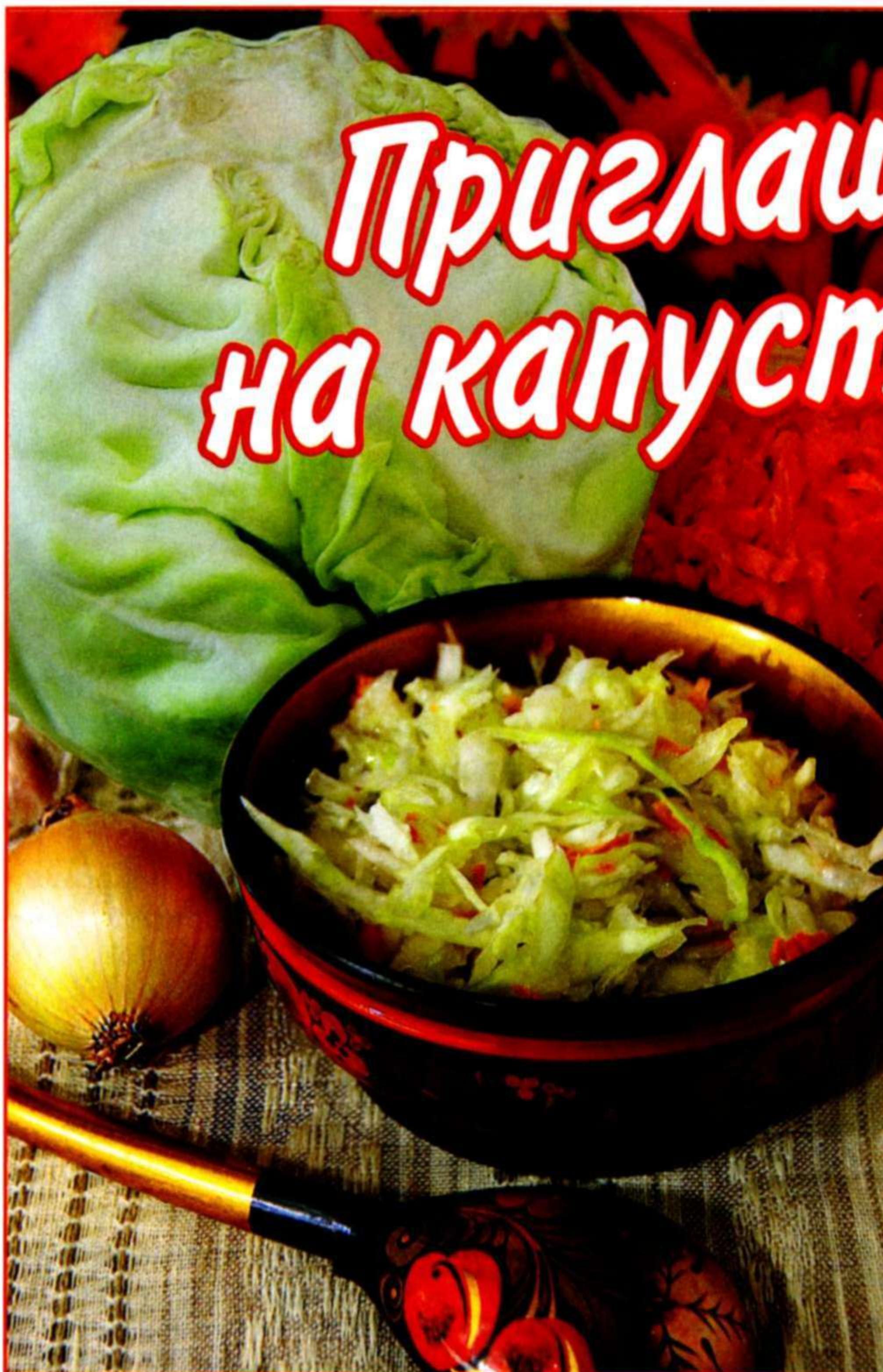
Подписной индекс 98700

ТОЛОКА

№ 10 (38) • Октябрь 2010 г.



Приглашаем
на капустник!



МОРСКАЯ
КАПУСТА –
ТАК ВКУСНО!

ОСЕНННЕЕ
ЗАСТОЛЬЕ

ЭКОНОМНАЯ
ХОЗЯЙКА

ДОМАШНИЙ
ПОГРЕБОК

ЗАВТРАК ДЛЯ
ШКОЛЬНИКА



4 820108 320093



В ГОСТИХ «НАША КУХНЯ»



«Клубочки» с начинкой

✓ Упаковка (400 г) слоеного дрожжевого теста, 250 г куриного фарша, 200 г шампиньонов, морковь, яйцо + желток, 2-3 зубчика чеснока, растительное масло, соль, перец — по вкусу.

- Грибы мелко нарезать.
- Морковь натереть на средней терке.
- Чеснок растолочь (или пропустить через чесночницу), соединить с фаршем, добавить грибы, морковь, яйцо, соль и перец, перемешать.
- Скатать небольшие шарики, слегка обжарить их на масле, остудить.
- Тесто раскатать в длину, нарезать полосками шириной 0,5 см.
- Каждый шарик обмотать такими полосками, выложить на противень.
- Выпекать в духовке при 200 град. 20 мин.
- Готовые «клубочки» смазать желтком, дать подсохнуть.

Юрий АНДРЕЕВ, г. Северск. Фото автора



Звонит на днях мой приятель Сергей Тарасович: «Михаил, спасай!» Перепугался, что, думаю, случилось? А он и говорит: «На тебя одна надежда: прими в дар мешок капусты! У меня в этом году небывалый ее урожай. Уже не знаю, что с ней еще сделать. На зиму большую бочку заквасил, жена через день из капусты что-то готовит, соседям по даче, бывшим коллегам раздал... Чувствую себя прямо каким-то капустным королем! Так что как хочешь, но чтобы завтра был дома. Я к тебе заеду с капустным подарком. Добро?»

Еще какое добро! У меня-то в этом году капуста как раз не уродила — пара мелких кочанчиков да и только. А я барыню-капусту очень даже жалую. Она и сама по себе вкусна, и квашеная чудо как хороша! У меня и много новых капустных рецептов есть благодаря моим читателям. Самое время устраивать капустник! При-

глашаю и вас, дорогие мои, отведать капустных блюд, а с ними здоровьем подзарядиться. Не зря говорят: в капусте — сила!

А посвятить наш капустник предлагаю большому празднику — 20-летнему юбилею «Толоки»! В прошлом номере я вам уже рассказывал, что в октябре 1990 года в свет вышел первый номер газеты «Толока», положивший начало большой и дружной толоковской семье, в которой сегодня более 20 изданий. В их числе и мои «Секреты кухни». Поэтому известную фразу из фильма «Иван Васильевич меняет профессию» «танцуют все» предлагаю перефразировать в «празднуют все»! Ура-а-а!!!





Квашеная капуста – универсальный продукт. Сколько блюд из нее можно приготовить! Салаты, винегреты, да она и сама отличный гарнир. А еще капустка – шикарная начинка для пирогов, вареников, а также основа для сытных насыщенных щей. Словом, из всех солений квашеная капуста – фаворит стола!

«Удачный эксперимент»

Решила я поэкспериментировать в засолке капусты. Добавила яблоки и клюкву, бруснику и тмин, сладкий перец. Получилось очень вкусно! С удовольствием делюсь с вами своим опытом.

На 10 кг капусты – 200-250 г нейодированной соли крупного помола (7-8 ст.л.), 800 г небольших антоновских яблок, по 200 г моркови и клюквы, 1 кг сладкого перца, 1-2 ч.л. тмина или аниса, 2,5 ст.л. сахара.

Морковь нарезать тонкими кружочками или соломкой. Клюкву промыть, откинуть на дуршлаг. Перец очистить от семян, нарезать соломкой, очищенные яблоки — тонкими ломтиками. Все подготовленные продукты перемешать, всыпать тмин (анис), еще раз перемешать. Добавить к нашинкованной соломкой капусте (обязательно перетерев ее перед этим руками с солью и сахаром). Плотно утрамбовать. На дно емкости и поверх капусты положить снятые ранее и чисто вымытые верхние листья кочана. Накрыть чистой белой хлопчатобумажной тканью, положить деревянный круг или тарелку, а сверху — гнет. Через сутки сделать в капусте проколы, чтобы вышли газы, через трое — перенести ее в прохладное место. Дать созреть капусте в течение 10-12 дней. Приятного аппетита!

Ольга СУХАЧЕВА, г. Минск



Когда будете выносить готовую квашеную капусту на холода, поверх нее положите два вишневых прутика крест-накрест. Считается, что так она не потемнеет, даже если ее не будет покрывать рассол.

Иван ЛИТВИНОВ, г. Могилев



«Очень вкусная капуста»

3 кг капусты нарезать крупными кусками, **3 кг моркови** — кружочками, **2 головки чеснока** — дольками. В эмалированную посуду уложить слоями капусту, морковь, чеснок, **зелень петрушки** по вкусу, залить кипящим маринадом. Положить гнет и оставить при комнатной температуре на 3-4 дня. Разложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Для маринада в **1,5 л воды** всыпать **1 ст. сахара**, **2 ст.л. соли**, положить **1-2 лавровых листа**, влить **по 1 ст. растительного масла и 9%-ного уксуса**, перемешать, довести до кипения.

Нина КОЛЕНКЕВИЧ,
г. Бобруйск

ИСТОРИЯ от Михаилыча



С капустой было связано немало обычаяев и поверий. Например, для того, чтобы кочаны вырастали плотными, землю после посева утаптывали, а рядом оставляли большой камень. Иногда для той же цели рядом с капустой сажали кустики крапивы.

По капусте гадали о суженом: высаживали в одну лунку капусту с брюквой и называли при этом имена парня и девушки. Если оба растения вырастали хорошо — играли свадьбу, а если нет, от предложения отказывались. А в австрийских Альпах даже существовал такой обычай: невеста перед венчанием отправлялась на кухню, где к свадебному обеду готовили кислую капусту, и солила ее, чтобы потом в супружеской жизни не солить своему мужу.



«Восточная»

1 кг капусты, 2 моркови, по 6-8 шт. кураги, чернослива и ядер любых орехов, 1 ст.л. яблочного уксуса, 2 ст.л. растительного масла, соль — по вкусу.

Капусту нашинковать, морковь натереть на средней терке, сухофрукты нарезать соломкой, орехи измельчить. Подготовленные продукты соединить. Влить уксус, масло, посолить, перемешать. Перед подачей поставить салат в холодильник на 30 мин.

Татьяна РОЖКОВА, г. Кемерово

«За два часа»

2 кг капусты, 3 моркови, 1 ст.л. молотого горького перца, по 1 ст.л. сахара и соли, по 1 ст. растительного масла и 9%-ного уксуса.

1 л воды довести до кипения. Всыпать соль, сахар, перец, влить масло, уксус, перемешать. Залить горячим маринадом капусту, смешанную с морковью, натертой на крупной терке. Положить гнет, оставить на пару часов. Капуста готова, можно подавать к столу.

Инна ШТОМПЕЛЬ, г. Славянск-на-Кубани

Салат «Смак»

250-300 г капусты, 100-150 г консервированных шампиньонов, луковица, морковь, 1/2 ст. ядер грецких орехов, 100 г чернослива без косточек, 2 зубчика чеснока, растительное масло, соль, молотый черный перец — по вкусу.

Капусту нашинковать тонкой соломкой, лук и грибы мелко нарезать, обжарить на масле до золотистого цвета, остудить. Орехи обдать кипятком, немного измельчить. Чернослив распарить в кипятке, мелко нарезать. Чеснок пропустить через чесночницу, морковь натереть на крупной терке. Подготовленные продукты соединить, посолить, поперчить, полить маслом. Сразу подавать к столу (если позже, то заправить салат лучше майонезом).

Любовь НИКРОПАС, с. Новосысоевка Приморского края



Оладушки «Капустка»

700 г капусты нарезать соломкой, бланшировать в горячей воде 5 мин. Смешать с **1 ст. отваренного риса, 2 яйцами**, измельченными **луковичей, зеленью, 100 г мелко нарезанной вареной колбасы, 2-3 ст. л. муки**. Выкладывать столовой ложкой на сковороду с разогретым **растительным маслом**, жарить до румяной корочки с обеих сторон.

Наталья МЕЗРИНА,
д. Елб-Матвеевка, Башкортостан

Капуста по-ирландски

По 250 г капусты, картофеля, баранины или жирной говядины и лука, 1-2 ст. л. шпика, зелень петрушки, соль, молотый черный перец — по вкусу.

В горшочке распустить шпик, затем плотно послойно уложить нашинкованные капусту и лук, сверху — кусочки мяса, посолить, попечить.

Влить немного воды или бульона и тушить в духовке под плотно закрытой крышкой 30 мин. Затем добавить нарезанный кружками картофель, всыпать измельченную зелень. Тушить до готовности.

Алла ШЕВЦОВА,
г. Минск



Если ваши домочадцы не любят запах вареной капусты, в кастрюлю, в которой ее готовите, влейте немного молока.

Светлана ЦАРЬКОВА,
г. Тамбов

Обратил внимание, что как только мы с женой начинаем заготавливать капусту впрок, она обязательно раз в неделю перед сном делает себе маску для лица из квашеной капусты. А еще соком свежей капусты протирает кожу рук и шеи. Вот женщины, вот придумщицы! Недаром говорят: капуста хороша не только на грядке, на столе и в кадке.



Маска из капустных листьев ... для сухой кожи лица

Несколько капустных листьев ошпарить небольшим количеством кипятка, чтобы они стали мягкими. Вынуть листья из воды, смазать растительным маслом, положить на лицо и шею. Через 20 мин. снять, лицо и шею умыть теплым отваром ромашки.

... для жирной кожи

Листья капусты измельчить в кашицу, смешать со взбитым яичным белком. Полученную массу нанести на лицо и шею на 20 мин.

Но не только свежую капусту можно использовать в косметологии, квашеная капуста тоже не остается в стороне. Маска из нее омоложит и освежит уставшую кожу.

Из квашеной капусты ... для любого типа кожи

Толстый слой квашеной капусты наложить на предварительно очищенное лицо на 15-20 мин. (при жирной коже — до 30 мин.), смыть прохладной водой. Рекомендуется делать несколько раз в неделю.

... ванночки для рук

Ванночки из сока квашеной капусты полезны, если кожа рук загрубела и стала шершавой.



10 фактов о капусте

✓ Квашеную капусту называют санитаром кишечника, так как в ней содержится молочная и уксусная кислоты, подавляющие развитие гнилостных бактерий.

✓ Знаменитому мореплавателю Джеймсу Куку принадлежит фраза: «Кислая капуста изгоняет болезни из тела. Это средство, спасающее жизнь моим морякам». Неслучайно ни один его корабль не отправлялся в долгое плавание без запаса квашеной капусты.

✓ Римский император Диоклетиан прославился тем, что отказался от правления Римом ради выращивания новых сортов капусты. Когда его пытались уговорить вернуться на трон, он, согласно легенде, отказался, мотивируя: «До царства ли мне теперь? Человеку не поспеть с огородом управиться, а вы лезете с пустяками».

✓ Французская королева Мария Антуанетта очень любила блюда из капусты, особенно супы. Однажды, находясь в театре, она так захотела супа, который подавали актерам во время спектакля, что потребовала прислать одну порцию себе в ложу.

✓ Кочаны белокочанной капусты — это самые крупные листовые почки в растительном мире.

✓ По одной из версий, спартанский законодатель Ликург, разгневавшись на соотечественников за неумеренное употребление вина, распорядился выкорчевывать все виноградники и засадить их... капустой.

✓ В старину на Руси для рубки капусты в каждом доме имелось особое корыто. Представьте себе его размеры, если к одному корыту становилось по 10-14 женщин!

ИСТОРИЯ
от Михалыча



✓ В городе Биелина, что в Боснии, планируют открыть памятник капусте, как самому важному продукту питания.

✓ По содержанию белков капуста занимает одно из первых мест среди овощей после шпината, укропа и петрушки.

✓ Состав капусты уникален: в ней много воды, клетчатки и мало сахаров.



Винегрет «Объедение»

100 г консервированной морской капусты, отварные 1-2 моркови, свекла и 2-3 картофелины, 2-3 маринованных огурца, луковица, растительное масло, 4-5 ст.л. уксуса, сахар, перец, соль – по вкусу.

Отварные овощи нарезать тонкими ломтиками, огурцы – кубиками, морскую капусту измельчить, лук мелко нацинковать. Все соединить, добавить сахар, посолить, поперчить, полить уксусом и маслом. Хорошо перемешать.

Салат «Витаминный»

Банка консервированной морской капусты, 300 г сыра, 3-4 зубчика чеснока, майонез, соль – по вкусу.

Капусту измельчить, добавить натертый на крупной терке сыр и пропущенный через чесночницу чеснок. Немного посолить, заправить майонезом, перемешать. По желанию посыпать нарезанной зеленью.

Наталья КОРОБОВА,
г. Заволжье

«Океан»

Банка консервированной морской капусты, 2 варенных яйца, 1 ст. отварного риса, банка рыбных консервов в масле (сайра), банка маслин без косточек, немного молотого черного перца.

Капусту соединить с рисом, мелко нарезанными яйцами, размятой вилкой консервой, маслинами, немного поперчить, перемешать.

Нина АРИСТАРХОВА,
г. Рыбинск



«Приглашаем на обед»

400 г отварного мяса, вареное яйцо, 1-2 редьки, 3 луковицы, соль, молотый горький перец, уксус — по вкусу, майонез (или оливковое, растительное масло).

Редьку натереть на крупной терке, лук нарезать тонкими кольцами, мясо — небольшими кусочками, яйцо — кружочками. Все смешать, посолить, заправить майонезом (или маслом, тогда добавить немного уксуса), поперчить. Украсить салат зеленью.

Ирина СИЗОВА, г. Жлобин

«Нежный»

Отварные картофель, свекла, морковь, вареный желток, плавленый сырок, луковица, майонез.

Лук мелко нарезать. Картофель, морковь, свеклу, плавленый сырок (каждый продукт отдельно) натереть на крупной терке. Выложить слоями на блюдо, промазывая майонезом: картофель, морковь, свекла, сырок. Украсить салат желтком, натертым на мелкой терке. Дать некоторое время постоять.

Александра ПОЛИЩУК, с. Куневка Полтавской обл.

«Осенний разносол»

200 г мяса (свинина или курятинка), по 100 г изюма без косточек и готовой моркови по-корейски, банка консервированной кукурузы, 1-2 маринованных огурца, луковица, 2 зубчика чеснока, 1,5 пачки хлебных сухариков, растительное масло для жарки, сыр, майонез.

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук измельчить, все обжарить на масле. Огурцы и сыр натереть на средней терке, изюм обдать кипятком. Майонез смешать с чесноком, пропущенным через чесночницу. Подготовленные продукты выложить на блюдо горками (кроме сыра): мясо, изюм, морковь, кукуруза, огурцы, лук, сухарики. Сверху салат полить чесночным майонезом, посыпать натертым сыром, дать настояться в холодильнике, чтобы сухарики разбухли. Перед подачей на стол салат перемешать.

Александра ЗБИТНЕВА, г. Пружаны



Борщ «От Марии»

2 л мясного бульона, половина среднего кочана капусты, по 2 свеклы, моркови и картофелины, луковица, корень петрушки, 3 ст.л. томатной пасты, 1 ст.л. муки, 1 ч.л. 3%-ного уксуса, лавровый лист, молотый черный перец, соль, сахар — по вкусу, растительное масло для жарки.

Свеклу отварить, добавив в воду уксус. Остывшую свеклу нарезать соломкой. Корень петрушки и лук измельчить, обжарить на масле с томатной пастой, всыпать муку, добавить натертую на средней терке морковь, перемешать, потомить немного на огне.

Бульон довести до кипения, опустить нашинкованную капусту, нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, варить 15-20 мин. Добавить зажарку, свеклу, посолить, поперчить, всыпать сахар, перемешать, дать еще немного потомиться на огне. Приятного аппетита!

Мария НУЯКШЕВА,
г. Алматы

«Порыбачим?!»

Банка рыбных консервов в масле, 3-4 картофелины, морковь, 2 луковицы, 1/3 ст. риса, 2-3 лавровых листа, зелень петрушки, соль — по вкусу.



Очищенную морковь натереть на крупной терке, лук нарезать кольцами, спассеровать овощи в **2 ст.л. растительного масла**. Рис промыть, отварить до полуготовности в 3 л воды. Всыпать очищенный картофель, нарезанный кубиками, варить 5-7 мин. Добавить овощную поджарку, размятые вилкой консервы, лавровый лист, соль. Варить еще 5-7 мин. При подаче посыпать рубленой зеленью.

Наталья ОСИПОВА,
п. Козловский Воронежской обл.



**Наступила золотая осень.
Наши предки считали это время самым здоровым и благополучным в году. Однако не за горами дожди, непогода и, увы, простуда, ставшая обычной для многих в эту пору.**

Но нам ли горевать? Конечно, нет! Советы наших читателей помогут победить сезонную хворь.

Витаминный напиток «Калина красная»

1 кг калины, 1,5 ст. воды, мед или сахар — по вкусу.

Подготовленные ягоды растереть, отжать сок. Выжимки залить очень горячей (но не кипящей) кипяченой водой, медленно довести до кипения, варить 15 мин. Ягодный отвар процедить, добавить мед (сахар), чуть прогреть, помешивая, пока он полностью не растворится. Добавить отжатый сок калины.

Светлана ДОБРОВОЛЬСКАЯ, г. Борисов

Готовить суп надо на один раз, чтобы он обязательно был свежим. Вкус и аромат необыкновенные!

Суп от гриппа

На 1 л воды — 8 небольших картофелин, 4 головки чеснока, 3 ст.л. сливочного масла.

В кастрюлю с водой добавить картофель, нарезанный небольшими кубиками, и зубчики чеснока, разрезанные на четыре части. Когда закипит, положить масло, варить до готовности. Следите, чтобы картофель полностью не разварился. Лечебный суп готов!



*Нина КОЛЕНКЕВИЧ,
г. Бобруйск*



До чего я люблю праздники! А тут такой повод – 20-летие «Толоки»! Помню первый номер газеты «Толока» – скромный, на простой газетной бумаге, но сразу завоевавший сердца и признание читателей.

А сегодня в ряду толоковских изданий каких только нет – про здоровье, сад-огород, цветы, самоделки своими руками, для молодых мам и всей семьи. Ну и, конечно же, ваши любимые кулинарные!

Если собрать вместе всех толоковских читателей, получится не то что огромный город – целая страна! Так что толоковский 20-летний юбилей – праздник, который можно по праву назвать всенародным. А учитывая, что издания «Толоки» продаются в России, Беларуси, Украине, Литве, Латвии, Казахстане, США, Германии, то и международным!

Всех с юбилеем!

20 – это возраст всем на диво:

Это и солидно, и красиво.

Это не наивно, но пикантно.

20 – это очень элегантно.

20 – это не предел

Для свершений и великих дел.

Это значит быть

в прекрасной форме,

Без усилий находиться в норме.

В 20 тебя знают, уважают,

Недоверием уже не обижают.

Если 20 – значит состоялся,

Значит, трудностей не испугался.

Верный друг, рука в руке –

Это все подходит «Толоке».

С юбилеем всех,

кто с нами в двадцать.

Так держать и с нами оставаться!



Ваш МИХАЛЫЧ



«Ласточкины гнезда»

400 г мяса (свинина, говядина), 250 г копченой грудинки, 200 г ветчины, 4 вареных яйца, соль, молотый черный перец — по вкусу, растительное масло, любая зелень.

Мясо, грудинку, ветчину нарезать тонкими ломтиками, отбить, посолить, поперчить. Каждое яйцо обернуть сначала отбивной из ветчины, затем — из грудинки, последний слой — мясо. Обвязать хлопчатобумажной ниткой, обжарить со всех сторон на масле, немного потушить под крышкой, дать остывть.

Снять нитки, разрезать каждую порцию на две части. Разложить «гнезда» на плоское блюдо, посыпать мелко нарезанной зеленью. Подавать холодным.

Лариса ЩЕБЛЫКИНА,
г. Омск

«Счастливого плавания!»

По 200 г филе кальмаров и филе трески (или другой морской рыбы), отварная картофелина, 2 огурца (один оставить для украшения), помидор, 1/2 ст. консервированного горошка, 5-6 листьев салата, 200 г майонеза, 1 ст.л. острого кетчупа, зелень укропа (если есть), соль — по вкусу, растительное масло.

Картофель нарезать кубиками, огурец и помидор — тонкими ломтиками, листья салата — соломкой. Подготовленную рыбу слегка обжарить, влить 1 ст.л. воды, туширь на слабом огне до готовности, охладить, нарезать кубиками.

Кальмара очистить, отбить, чтобы не был жестким, отварить в подсоленной воде 5 мин. Нарезать соломкой.

Все подготовленные продукты соединить, добавить горошек, посолить, заправить кетчупом и майонезом, хорошо перемешать. Салат выложить на блюдо или в салатник, края украсить кружочками огурца и зеленью.

Нинель КАЛИСЕЦКАЯ,
г. Светлогорск



Рулет «Праздничный»

Говяжья вырезка, 2 яйца, 1/2 ст. молока, 1 ст.л. муки, 2 ст.л. сливочного масла, луковица, кусочек копченого сала, соль, молотый черный перец, горчица — по вкусу, растительное масло.

Мясо отбить в тонкий пласт, посолить, поперчить, смазать горчицей, оставить на 10-20 мин. Яйца взбить, влить молоко, всыпать муку, посолить, взбить. Вылить на горячую сковороду, смазанную сливочным маслом, по желанию можно посыпать нарезанной зеленью или обжаренным на растительном масле луком и салом. Омлет запечь с двух сторон до готовности, выложить на мясо, свернуть рулетом, обвязать хлопчатобумажной нитью. Обжарить на растительном масле со всех сторон, не накрывая крышкой. Дать остить.

Перед подачей на стол снять нитки, рулет нарезать порционными кусочками, по желанию украсить оливками и зеленью.

Раиса ИНОЗЕМЦЕВА, р.п. Мордово Тамбовской обл.

«Сытая горбуша»

Свежемороженая горбуша, сыр, крабовые палочки, лимон, соевый соус или молоко, любые пряности, майонез, сметана, соль, растительное масло (количество компонентов произвольное).

У охлажденной рыбы отрезать голову, вынуть хребет и кости, отрезать плавники и хвост (кожу не снимать). Распластавшееся филе посолить, полить соевым соусом (молоком), соком лимона, посыпать пряностями. Дать полежать 15 мин.

Приготовить фарш: сыр натереть на крупной терке, крабовые палочки мелко нарезать, перемешать все с майонезом. Можно по вкусу добавить немного измельченного чеснока (совсем чуть-чуть). Выложить на филе, края сколоть зубочистками, придав форму рыбы, обвязать хлопчатобумажной нитью. Рыбу можно смазать сметаной, тогда у нее будет золотистая корочка. Выложить на смазанный маслом противень, запекать в разогретой духовке 30-40 мин. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

Елена ФРОЛОВА, с. Каменка Курской обл.



Рулетики «С днем рождения!»

Красная слабосоленая рыба, отварной картофель, яйца, свежие и маринованные огурцы, зелень, майонез (количество компонентов произвольное).

Рыбу нарезать тонкими ломтиками, чтобы из них потом можно было свернуть рулетики. Картофель, яйца, огурцы и зелень измельчить, заправить майонезом, перемешать. На каждый кусочек рыбы положить готовую начинку, свернуть рулетиком, закрепить шпажкой или перевязать пером зеленого лука.

*Анатолий СОКОЛОВ,
с. Спасское Ставропольского края*



Торт «Медовое наслаждение»

Разогреть на медленном огне **2 ст.л. меда с 2 ст.л. сахара**. Отключить огонь, положить **2 ст.л. сливочного масла**, перемешать. Вбить **2 яйца**, добавить **1,5 ч.л. соды**, погашенной **уксусом**, **2,5 ст. муки**. Тщательно вымесить тесто, разделить на 7 частей, поставить на 2 часа в холодильник.

Из заготовок раскатать тонкие коржи, выпекать на смазанном **сливочным маслом** противне 2-3 мин. Пока печется следующий корж, предыдущий смазать кремом, посыпать промытым **изюмом** и рублеными **ядрами грецких орехов**. Таким же образом украсить верх торта. Подать с зеленым чаем.

Для крема 2 ст. молока вскипятить с 1,5 ст. сахара, ввести 1 ст.л. крахмала, разведенного в небольшом количестве холодной воды. Перемешать, довести до кипения, остудить. Добавить **200 г сливочного масла**. Тщательно взбить.

*Ольга КОВАЛЕВСКАЯ,
г. Витебск*



Рулетики с хреном

500 г ветчины, 150 г корней хрена, 200 г сметаны, по 1 ч.л. сахара и 9%-ного уксуса, 0,5 ч.л. соли, листья салата.

Хрен натереть на мелкой терке (или измельчить в комбайне, или пропустить через мясорубку), добавить сахар, уксус, посолить, влить сметану, перемешать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, положить на них немного готового хрена, свернуть рулетиками, обернуть листом салата (или тонким блинчиком), который для удобства сколоть зубочисткой или шпажкой.

Лидия БОРОВИКОВА,
г. Новодвинск-2

Салат «Аромат осени»

1,5 ст. отварной белой фасоли, 3-4 кисло-сладких яблока, 1 ст. сметаны, натертый хрен, соль, сахар — по вкусу.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, влить сметану, перемешать. Добавить хрен, сахар, посолить, еще раз перемешать. Этой смесью залить фасоль. При подаче блюдо можно посыпать любой зеленью.

Лариса БОЛОТОВА,
г. Анатиты

«Фасолька»

Отварная фасоль, любое мясо, лук, натертый сыр, майонез, соль, любые пряности, растительное масло (количество компонентов произвольное).

Мясо мелко нарезать, потушить до готовности в масле, всыпать пряности. В салатнице смешать фасоль, мясо, мелко нарезанный лук, сыр. Немного посолить, заправить майонезом, перемешать.

Лея ШУЛЬМАН,
г. Гродно



Запеченные кабачки

Кабачок, растительное масло для жарки, соль (количество компонентов произвольное).

Для начинки: мясной фарш, луковица, отварной рис, натертый сыр, майонез, соль (количество компонентов произвольное).

Очищенный кабачок без семян нарезать кольцами, обжарить с двух сторон на масле, выложить на противень. Фарш смешать с мелко нарезанным луком, рисом, майонез — с сыром (отдельно). В середину каждого кольца положить начинку, сверху полить майонезом. Запекать в разогретой духовке до готовности.

Мой совет: солить кабачки лучше всего сырье, а фарш посолить отдельно.

Анжелика АНЦУПОВА,
п. Ставрово Владимирской обл.

Тыква «Тайное удовольствие»

Небольшая тыква, филе свинины и говядины, сливочное масло, гречневая крупа, сметана, зелень петрушки или укропа, луковица, молотый черный и горький перец, вареные яйца, соль (количество компонентов произвольное).

У тыквы срезать верх, чтобы получилась крышка. Столовой ложкой выбрать всю мякоть с семечками (семечки можно посушить, а из мякоти приготовить вкуснейшие оладушки. — **Прим. Мих.**). Мясо пропустить через мясорубку вместе с луком, обжарить на масле. Гречку подсушить на сухой сковороде и затем сварить из нее рассыпчатую кашу, добавить к фаршу. Влить пару ложек сметаны, посыпать рубленой зеленью, поперчить, ввести нарезанные кубиками яйца, посолить, хорошо перемешать. Наполнить начинкой тыкву, накрыть срезанной крышкой, закрепив ее зубочистками. Поместить тыкву в кастрюлю, предварительно налив на дно воду. Поставить в разогретую духовку и тушить час.

Нинель КАЛИСЕЦКАЯ,
г. Светлогорск



«Каждый кусочек — поэма!»

150 г сливочного масла, 1 ст. муки, горсть клюквы, 2 больших антоновских яблока, 0,5 ст. сахара, яйцо, 3 желтка, половина лимона, растительное масло.

Сливочное масло взбить с сахаром в пышную пену, добавить яйцо, взбить до загустения. Ввести желтки, снова взбить. Всыпать муку, перемешать до однородной массы, добавить клюкву, еще раз перемешать. Выложить тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, поставить в холодильник на 2 часа.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать крупными ломтиками, смазать ломтиком лимона (чтобы не потемнели). Равномерно распределить по тесту будущего пирога. Посыпать сахаром, выпекать в разогретой до 190 град. духовке 45 мин.

Иван ЛИТВИНОВ, г. Могилев

Смородиновый пирог

500-700 г готового дрожжевого теста, 700 г замороженных ягод смородины, 8 ст.л. муки, 1,5 ст. сахара, 100 г ядер молотых орехов (миндаль, грецкие), 125 г сливочного масла.

Тесто раскатать в пласт, выложить на противень, смазанный **растительным маслом**. Ягоды, предварительно разморозив, размять, выложить ровным слоем на тесто. 100 г сахара перемешать с орехами и посыпать ягоды. Оставшийся сахар растереть с маслом, нарубить с мукой до получения крошки, посыпать пирог и выпекать 45 мин. в горячей духовке.

Анна НОВИЦКАЯ, г. Казань

Рябиновый сок

Ягоды отделить от кистей, проварить в кипящей воде 2-3 мин. и сразу пропустить через соковыжималку. В готовый сок добавить **сахарный сироп**, приготовленный из **1 и 1/4 ст. сахара** и 1 л воды. Смесь кипятить 1-2 мин., разлить в стерилизованные банки или бутылки. Укупорить.

Зинаида БУРМАНТОВА, г. Йошкар-Ола



Попробуйте, очень вкусно! Такой рыбки в магазине не купишь.

Копченая сельдь

2 кг свежемороженой сельди.

Для маринада: 2 л воды, 4 ст.л. сахара, 8 ст.л. соли, луковая шелуха (чем больше, тем лучше), 2-3 ст.л. жидкого дыма (по желанию).

В воде растворить сахар, соль, опустить шелуху, влить жидкий дым, поставить на маленький огонь, довести до кипения, охладить. Опустить в маринад подготовленную рыбу. Поставить в холодильник на 3-4 дня. Затем достать рыбу из маринада, обсушить салфеткой, нарезать небольшими кусочками. Очень вкусно!

Светлана КАРИМОВА, с. Архангельское, Башкортостан

Эта картошечка — настоящий деликатес: чем больше ешь, тем еще больше хочется!

Картошечка с чесноком

1 кг картофеля, головка чеснока, соль, любимые пряности, растительное масло.

Картофель нарезать тонкими кружочками, соломкой или ломтиками. Чеснок пропустить через чесночницу, развести кашицу водой — это будет чесночный соус. Картофель равномерно выложить на хорошо смазанный маслом противень. Посолить, псыпать пряностями, полить чесночным соусом.

Поставить в разогретую до 200 град. духовку, запекать до золотистой корочки. Готовый картофель подавать горячим.

Валентина ШУМИЛОВА, г. Славянск-на-Кубани

Хотите удивить своих домочадцев или гостей? Приготовьте

Сосиски с яблоками

Обжарить **6 сосисок на растительном масле**. Очистить от кожиры **яблоко**, удалить сердцевину, мякоть нарезать небольшими брусками, обжарить до золотистого цвета на **сливочном масле**. Подавать с сосисками и картофельным пюре.

Юлия РОМАЧКОВА, г. Могилев



Бальзам из свеклы

1,5-2 кг свеклы, 300 г чернослива, 1/2 ст. изюма без косточек, несколько сухих лимонных или апельсиновых корочек, 2-3 ст.л. сахара, 3-4 ст.л. растительного масла, по 1 ч.л. лимонной кислоты и соли.

Свеклу очистить, натереть на средней терке, сложить в эмалированную кастрюлю. По бокам и в середину положить цитрусовые корочки, добавить сахар, лимонную кислоту, посолить. Залить 1 л кипящей воды, поставить на медленный огонь, варить полчаса. Затем положить подготовленный чернослив, варить еще полчаса. Влить масло, всыпать изюм, дать покипеть на медленном огне 3-4 мин. Когда бальзам остывает, поставить в холодильник на сутки.

Валентина ХОМИЧЕНКО, г. Барановичи

Клюквенный ликер

4 ст. клюквы, 2,5 ст. сахара, 750 мл водки.

Подготовленные ягоды размять или пропустить через мясорубку, сложить в кастрюлю. Залить водкой, дать настояться 3-4 дня, плотно накрыв крышкой. Процедить через несколько слоев марли, добавить сахар, поставить на огонь, подогреть (но не доводить до кипения!). Снять с огня, на 5 мин. в ликер опустить завернутые в марлю несколько бутонов гвоздики и кардамон. Разлить готовый напиток в бутылки через воронку, закрытую марлей (каждое процеживание увеличивает прозрачность ликера). Хранить в прохладном месте.

Валентина ВАСИЛЕВСКАЯ, г. Велиж

Рябиновая настойка

0,5 л водки, по 1 ст. рябины и сахара.

Ягоды перебрать, промыть, размять толкунчкой, залить водкой, накрыть крышкой, дать настояться 2-3 недели (периодически смесь необходимо взбалтывать). Процедить настойку через два слоя марли. Сахар растворить в небольшом количестве воды, довести до кипения и сразу же влить в настойку. Смесь еще раз процедить, разлить в бутылки, дать настояться еще неделю.

Екатерина ЧЕРНЫХ, г. Елец



ВИНО «ВИШНЕВЫЕ СУМЕРКИ»

1 ст. ягод черноплодной рябины, 1 ст. листьев вишни, 0,5 кг сахара, 1 ст.л. лимонной кислоты, 1,5 л водки.

Ягоды и вишневые листья варить в 1,5 л воды с добавлением сахара 45 мин., добавить лимонную кислоту, дать покипеть 1-2 мин. Процедить, влить водку, дать остуть, разлить в бутылки. Вино готово!

Зинаида БУРМАНТОВА,
г. Йошкар-Ола

Настойка «Любительская»

Бутылка водки, 6 средних зубчиков чеснока, стручок горького перца.

Чеснок мелко нарубить, всыпать в бутыль вместе со стручком перца. Залить водкой, плотно укупорить и дать настояться 3 недели. Процедить, добавить **сок половины лимона**, плотно закрыть. Хранить в холодильнике.

Мой совет: можно добавить один лавровый лист, который придаст настойке пикантный вкус.

ГРОГ «Ароматный»

1 ч.л. сушеной мяты и 2 ч.л. сушеного чабреца заварить в 1,5 ст. кипятка, дать настояться. Процедить, перелить в кастрюлю, добавить по 1 ст. рома и клюквенного сока, бутылку красного десертного вина. Смесь нагреть и разлить в стаканы.

Мой совет: если нет рома, используйте водку.

Наталья ПОПОВА,
г. Барановичи





Котлетки «Веселый морячок»

600 г рыбного филе, 200 г свежего сала, 1 ст. овсяных хлопьев, луковица, яйцо, соль, сушеная зелень петрушки или укропа — по вкусу, панировочные сухари, растительное масло для жарки.



Филе и сало пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанную луковицу, вбить яйцо, всыпать зелень и хлопья, посолить, перемешать. Сформовать небольшие котлеты, запанировать в сухарях, обжарить на масле. Такие котлетки можно подавать с картофельным пюре.

Мой совет: если фарш получился жидким, добавьте в него еще немного овсяных хлопьев.

Наталья МАКС, д. Верхлесье Брестской обл.

Печенье «Переменка»

1/3 ст. овсяных хлопьев, 1/4 ст. молока, 1 ст. муки, 2 яйца, 2-3 ст.л. размягченного сливочного масла, немного изюма, 1/2 ст. ядер грецких орехов, 0,5 ч.л. разрыхлителя, соли и молотого кардамона, 1 ч.л. молотой корицы, 3 ч.л. сахара.

Масло взбить с сахаром, ввести по одному яйца, добавить все остальные продукты (изюм и измельченные орехи — в последнюю очередь), хорошо перемешать. Выложить готовое тесто столовой ложкой горками на застеленный пергаментной бумагой противень (расстояние между ними должно быть не меньше 2 см). Выпекать печенье в духовке 10-15 мин. при 170 град.

Людмила РАСКИНА, г. Брест



«Прикольные улиточки»

Готовое **слоеное тесто** нарезать небольшими полосками, посыпать **сахаром**. Свернуть рулетиками. Выпекать в разогретой духовке до готовности, смазав взбитым **яйцом** и посыпав сверху **семечками подсолнуха или тыквы**.

Людмила РАСКИНА, г. Брест

Пирог «Доброе утро!»

1 ст. любого варенья, 2 яйца, 2 ст.л. сметаны, 1 ч.л. соды, мука, растительное масло.

Варенье взбить с содой, чтобы масса увеличилась вдвое. Добавить яйца, сметану, муку и вымесить тесто. Вылить в форму, смазанную маслом. Выпекать в разогретой духовке до готовности.

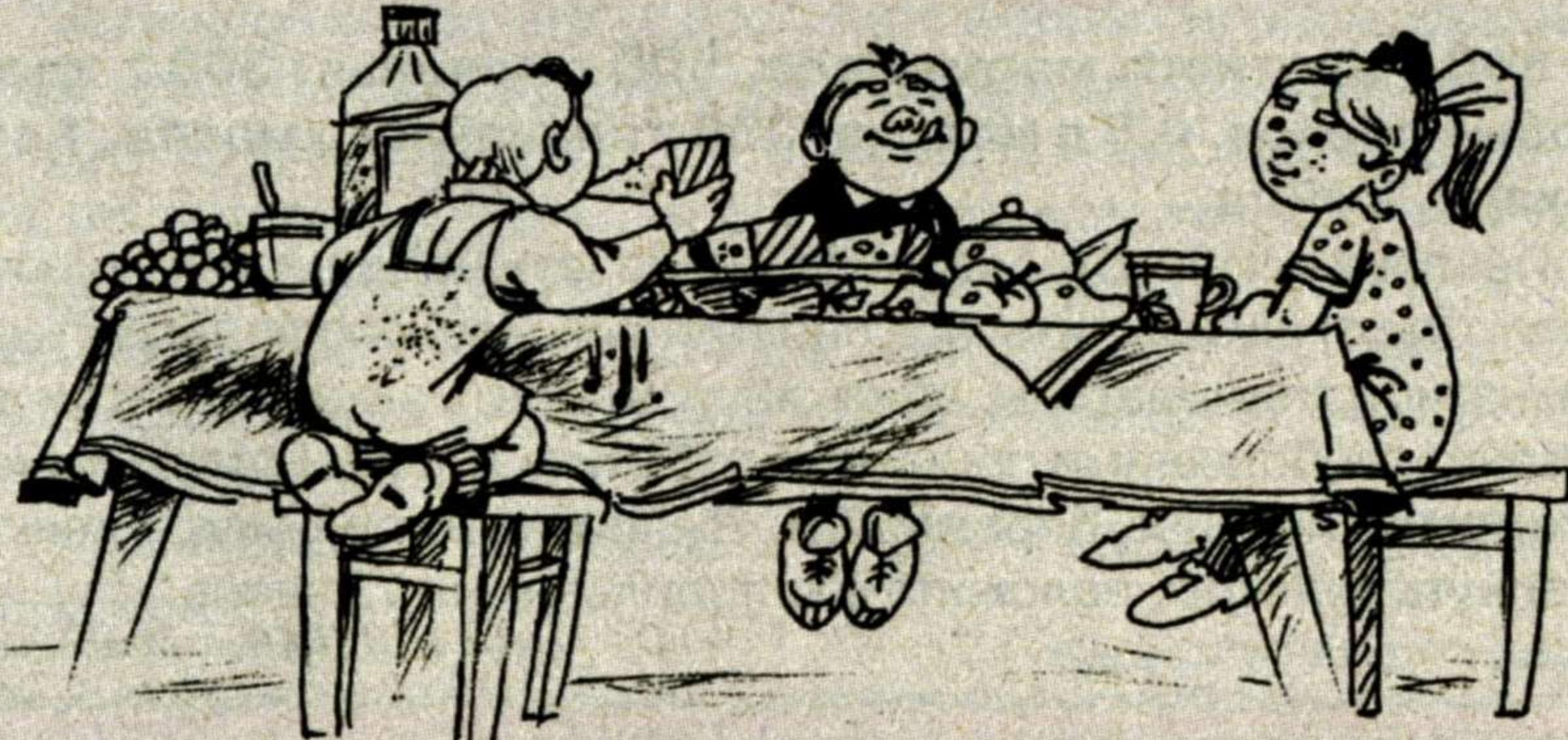
Наталья КАПОШКО, с. Подсосное Красноярского края

Манник «Фунтик»

0,5 л кефира, по 1/2 ст. манной крупы и сахара, яйцо, соль, ванилин — по вкусу, растительное масло.

В кефир всыпать манку, перемешать, дать постоять, чтобы крупа набухла. Вбить яйцо, всыпать сахар, ванилин, соль, еще раз перемешать. Тесто вылить в форму, смазанную маслом, поставить в разогретую духовку. Выпекать до готовности. Остывший манник по желанию полить вареньем.

Наталья ПОПОВА, г. Барановичи





Десерт «Рай на дому»

По 4 яблока, апельсина, банана и киви, 8 шт. зефира, по 100 г ядер грецких орехов и шоколада.

Подготовленные фрукты, орехи и зефир нарезать небольшими кубиками, перемешать. Переложить в салатницу или в креманки. Посыпать натертым на терке шоколадом, поставить на ночь в холодильник.

Людмила КОНЕВЕГА, д. Селец Брестской обл.

Пирог «Яблочный соблазн»

1 кг кисло-сладких или антоновских яблок, 2 ст. муки, 4 яйца, 12 ст.л. сахарной пудры, немного сахара, 200 г размягченного сливочного масла, растительное масло.

Сливочное масло взбить миксером или венчиком с 6 ст.л. сахарной пудры. Вбить желтки, всыпать муку, замесить тесто, поставить в холодильник на 30 мин. Затем тесто раскатать в тонкий пласт, выложить в смазанную маслом форму, выпекать до румяной корочки. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, мякоть нарезать дольками. Засыпать сахаром, влить немного воды, проварить несколько минут, отцедить, выложить на готовый корж. Белки взбить с оставшейся сахарной пудрой, выложить на яблоки. Пирог еще раз поставить в духовку, чтобы зарумянились белки.

Тамара ЕРЕМИНА, г. Барановичи

«Сладкий винегрет»

300 г цветного мармелада, 500 г печенья, 300 г ядер любых орехов, 0,5 л молока, 250 г сливочного масла, 1 ст. сахара, 2 яйца.

Печенье поломать, мармелад нарезать небольшими кусочками, орехи измельчить, все перемешать. Молоко подогреть до комнатной температуры, вбить яйца, всыпать сахар, довести до кипения, небольшими порциями добавить масло. Готовой смесью залить печенье, перемешать. Выложить на пищевую пленку, свернуть рулетом, положить в холодильник на 12 часов.

Ольга ШИЛЬКО, г. Молодечно



Торт «Легкий»

Для теста: по 1 ст. сметаны и сахара, 3 ст. муки, 1 ст.л. сливочного масла, 1 ч.л. соды, погашенной уксусом.

Для крема: банка сгущенного молока, пачка (250 г) сливочного масла, 0,5 кг творога.

Сметану смешать с сахаром, размягченным маслом, содой, мукой. Тесто должно получиться эластичным. Раскатать 7-8 нетолстых кругов-коржей (края можно обрезать с помощью тарелки). Печь их на чистой и сухой сковороде на плите, несколько раз переворачивая. Приготовить крем: сгущенку взбить с маслом и творогом. Готовые коржи остудить, наколоть вилкой, пропитать приготовленным сиропом (сахар растворить в небольшом количестве воды), а затем смазать кремом.

Татьяна ДЕНИС, г.п. Ивенец Минской обл.

«Ну-ка съешь меня!»

250 г творога, яйцо, 1 ч.л. соды, погашенной уксусом, 1 ст. сахара, муки столько, чтобы тесто не прилипало к рукам.

Замесить тесто из всех компонентов. Разделить на 6-8 частей, раскатать коржи. Выпекать в духовке с двух сторон (предварительно наколоть вилкой). На еще теплые коржи наложить тарелку и обрезать края по ее диаметру, чтобы все коржи были одинаковыми. Обрезки подсушить в духовке, затем пропустить через мясорубку.

Остывшие коржи слегка пропитать любым сиропом, сладким кофе или теплым молоком и промазать заварным кремом.

Для крема 2 яйца, 1 ст. сахара, 2 ст.л. муки развести в **1 ст. молока**, взбить, чтобы не было комочек. Вскипятить **1-1,5 л молока** и влить в него тонкой струйкой подготовленную смесь. Варить до загустения, постоянно помешивая. Остудить, добавить по вкусу ванилин, сливочное масло (можно 100-150 г или больше).

Верх и бока торта обмазать кремом и обсыпать крошкой из обрезков.

Ирина ЛЯЖЕНКО, г. Майкоп



БИСКВИТНЫЙ ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

4 ст.л. муки, 6 ст.л. сахара, 5 яиц, 3-4 яблока, сливочное масло, 2-3 ст.л. панировочных сухарей, корица – по вкусу.

Яблоки без кожуры и сердцевины нарезать ломтиками, посыпать корицей, перемешать. Яичные белки отделить от желтков. Желтки взбить с сахаром, смешать с яблоками, добавить муку и отдельно взбитые белки. Все быстро перемешать, вылить в форму, смазанную размягченным маслом и посыпанную сухарями. Выпекать в духовке при 180-200 град. до готовности.

*Виктория ГАСЯНЕЦ,
г.п. Россоны Витебской обл.*

Десерт «Мешочек с сюрпризом»

Готовое **слоеное тесто** раскатать, нарезать квадратами 20x20 см. Измельчить любые фрукты, например, **по 0,5 киви и груши** на каждый квадрат, выложить их на тесто, посыпать **сахарной пудрой и корицей** по вкусу, закрепить вверху, защипав края. Смазать взбитым **яйцом**. Выпекать до румяной корочки в горячей духовке на противне, смазанном **растительным маслом**.

*Светлана РАГЕЛЬ,
г. Минск*

«Парижская осень»

4 груши, полпачки (120 г) сладкого творога, 2 ст.л. лимонного сока, 1-2 ст.л. меда.

Разрезать груши вдоль, удалить сердцевину и часть мякоти, сбрызнуть лимонным соком. Вырезанную мякоть измельчить, соединить с медом и творогом, перемешать, начинить половинки груш.

*Елена ЕВСЮКОВА,
г. Красноярск*



Подписка — в подарок!

Может, это возраст сказывается, может, характер, но я все люблю делать заранее, а не ждать до последнего. Вот и с подпиской так.

Уже спланировал, на что сам подпишусь на 1-е полугодие 2011 года и какие подарки родным сделаю. Невесток (а их у меня четыре!) обязательно подпишу на «**Секреты кухни**». Пусть готовят с удовольствием и меня добрым словом вспоминают. Себе и дочке выпишу «**Нашу кухню**». В отличие от других кулинарных изданий в ней есть не только рецепты блюд на все случаи жизни, но и много чего интересного почитать. Недавно, например, было интересное интервью с певицей Русланой. Знаете, какое у нее самое любимое блюдо? Бануш. Его готовят из кукурузной крупы на сметане или сливках, а поливают грибной подливой со шкварками. Вкуснотища!

А моя любимая рубрика в «Нашей кухне» — «Украшаем блюда». Каждый раз удивляюсь тому, что читатели придумывают! Жена мне уже заранее заказ сделала, чтобы я подписал ее на **выпуски журнала «Самобранка»** — «**Карвинг: 50 идей украшения блюд**» (выходит 8 февраля) и «**Закаточки из баночки**» (выходит 10 мая). А еще — на «**Золотые рецепты наших читателей**». В этом издании «вкусно» всё: и рецепты, и фото к ним.

Так что у меня программа по подписке уже намечена. Предлагаю и вам не откладывать!

Тем, кто заинтересовался, напоминаю подписные индексы:

«Секреты кухни» — 98700;

«Наша кухня» САМЫЙ ВЫГОДНЫЙ ИНДЕКС на полугодие — 98909;

выпуски журнала «Самобранка» — 37566;

«Золотые рецепты наших читателей» — 37797 (экономный).

Ваш МИХАЛЫЧ



Салаты обычно придумываю сама. Вот и в этот раз решила поэкспериментировать. Получилось вкусно, да и времени на приготовление ушло немного.

«На скорую руку»

Мелко нарезать упаковку (100 г) крабовых палочек, 2 сваренных вкрутую яйца, маленькую луковицу, половину кисло-сладкого яблока, зеленый лук и укроп (если есть), добавить немного арахиса (раздробить на крупные кусочки), всыпать половину поллитровой банки консервированного горошка. Все перемешать и заправить смесью сметаны и майонеза (1:1).

Елена ВАСИЛЕНКО, г. Питкяранта

Салат «Генерал»

3 отварные свеклы, 200 г отварной говядины, 3-4 зубчика чеснока, 2 моркови, 10 ядер грецких орехов, 3 варенных яйца, 100 г сыра, майонез.

Свеклу и яйца (по отдельности) натереть на крупной терке, чеснок пропустить через чесночницу, говядину и орехи измельчить, морковь натереть на мелкой терке, сыр — на средней. Подготовленные продукты выложить в салатник слоями, каждый промазывая майонезом: свекла, чеснок, мясо, морковь, орехи, яйца, сыр. Поставить салат в холодильник на 30 мин.

Мария МАКАРЕНКО, г. Минск

Скумбрия в томатном соусе

2 свежемороженые скумбрии, 3 ст. томатного сока, по 2 луковицы и моркови, соль, лавровый лист, растительное масло для жарки.

Подготовленную рыбу нарезать кусочками, натереть солью. Лук нарезать полукольцами, морковь натереть на крупной терке, спассеровать овощи на масле. Добавить к ним рыбу, залить томатным соусом, тушить на медленном огне 40 мин. В конце добавить лавровый лист, потомить еще немного на огне. Готовое блюдо можно посыпать измельченным укропом.

Александра ФОКЕЕВА, с. Федоровка Тульской обл.



Кальмары «Любимчики»

Тушки кальмаров, мука, любые рыбные консервы, на-тертый сыр, крабовые палочки, консервированный зеленый горошек, лук, морковь, соль, пряности для рыбы, молотый черный перец, растительное масло, майонез (количество компонентов произвольное).

Тушки кальмаров промыть, почистить, отварить в подсоленной воде 1-2 мин. Остудить, нарезать кольцами, обвалять в муке, посыпать пряностями. Слегка обжарить на масле, полить немного майонезом, поперчить, перемешать. Лук нарезать кольцами, обжарить на масле. Морковь и замороженные крабовые палочки натереть на крупной терке. На дно формы для запекания, смазанной маслом, выложить кальмары, в каждое колечко положить по 1 ч.л. размятой вилкой рыбной консервы, сверху полить майонезом. Затем — слой лука, майонез, слой моркови, майонез, слой крабовых палочек, майонез. По краям формы выложить горошек, залить блюдо майонезом, посыпать сыром, поставить в разогретую духовку на 5-7 мин.

Галина ШУВАЛОВА, г. Тула

Лазанья «По-новому»

По 500 г говядины и свинины (жирной), растительное масло, 2 луковицы, 2 листа готового лаваша, 200 г сыра, соль, молотый черный перец, тимьян (по желанию), любая зелень.

Для молочного соуса: 1 ст.л. сливочного масла, 1 ст. молока, 1,5 ст.л. муки, 1 ч.л. сахара, соль – по вкусу.

Лук нарезать кубиками, обжарить на масле до золотистого цвета. Мясо пропустить через мясорубку, смешать с луком, всыпать тимьян, поперчить, посолить, перемешать.

Приготовить соус: масло разогреть на медленном огне, всыпать муку. Затем, помешивая, тонкой струйкой влить молоко, всыпать сахар, посолить, довести до кипения.

Лаваш выложить в форму, смазанную растительным маслом, на него — фарш, залить соусом, накрыть вторым листом лаваша. Сверху натереть на крупной терке сыр, поставить в духовку на 40 мин. Готовое блюдо украсить зеленью.

Нинель КАЛИСЕЦКАЯ, г. Светлогорск

Муравейник «Быстрый»

Разломать на кусочки **кукурузные палочки**. Аккуратно перемешать их со **сгущенным молоком** (можно взбитым с маслом) или **сметаной**, взбитой с **сахаром**. Выкладывая частями массу на блюдо, можно добавлять любые **ягоды** или рубленые **ядра орехов**. Подойдут и мелко нарезанные **сухофрукты**.

Выложить торт в виде горки. Обсыпать **маком** или разноцветной **кошковой стружкой** и сразу подать к столу. Можно делать по такому же принципу и небольшие «муравьиные» пирожные по количеству едоков.

Такой торт, в отличие от классического «Муравейника», долго не хранится — его нужно съедать сразу после приготовления, иначе кукурузные палочки размокнут.

Ольга БЫЧКОВСКАЯ, г. Витебск

«Трюфели»

2 ст. сахара залить 0,5 л воды, вскипятить. Всыпать **250 г сухого молока** (а лучше сухой детской молочной смеси). По вкусу добавить **какао**, рубленые **ядра любых орехов**. Все перемешать, полученную густую массу разложить в ячейки из-под покупных конфет, слегка посыпанные **какао**.

Ольга ИСАКОВА, г. Вяземский

Торт «Клюквенник»

Для теста: 2 ст. муки, 3 яйца, 1,5 ст. сахара, 1/2 банки сгущенного молока, 1 ч.л. соды.

Для крема: 200 г сливочного масла, 400 г клюквы, протертой с 2 ст. сахара, лимон.

Яйца соединить с сахаром и сгущенкой, всыпать муку, соду, перемешать. Разделить тесто на две части, испечь коржи в духовке при 200 град. Готовым коржам придать ровную форму (обрезки измельчить в крошку), смазать кремом и посыпать крошкой.

Для крема размягченное масло смешать с протертой с сахаром клюквой, добавить пропущенный через мясорубку лимон, все взбить миксером.

Зинаида СИНЬКОВА, г. Лабинск



Мой рецепт



Дорогие читатели!

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

**Рецепты присылайте на адрес:
ТОВ «Видавничий дім «Толока»,
01001 г. Киев,
а/я 265-В, «Секреты кухни».**

Темы наших номеров в 2010 году:

ноябрь — «Домашняя тушенка»;
декабрь — «Семейный праздник».

**«СЕКРЕТЫ КУХНИ»**

№ 10, октябрь 2010 г.

Учредитель и издатель:
ТОВ «ВИДАВНИЧИЙ ДІМ
«ТОЛОКА»Шеф-редактор:
Татьяна САНЧУК
Тел./факс: (8-10-375-222)
32-71-36Редактор:
Татьяна КАЛЕЕВАЮридический адрес
редакции и издателя:
01034 г. Киев,
ул. Ярославов Вал, 20аАДРЕС ДЛЯ ПИСЕМ:
ТОВ «Видавничий дім «Толока»,
01001 г. Киев, а/я 265-В

E-mail: nk@toloka.com

Свид. о регистрации
в Министерстве юстиции Украины
КВ № 12455-1339Р
от 04.04.2007 г.

Тираж 29300 экз.

Номер заказа изготовителя изда-
тельской продукции: № 65010Изготовитель печатной
продукции: типография
ТОВ «Укрполіграфмедіа»,
г. Киев,
ул. Фрунзе, 104а.

Цена свободная

По вопросам реализации изданий:
(044) 220-07-68, 220-07-67

e-mail: opt@toloka.com

По вопросам размещения рекламы:

тел. (044) 220-07-69, 228-23-86

e-mail: adv-ua@toloka.com

solovyova@toloka.com

Уважаемые читатели! Предлагаем
вам оформить подписку на издание
«Секреты кухни»! Подписной индекс
98700. Подписку можно оформить
с любого месяца в ближайшем по-
чтовом отделении.За содержание рекламы редакция
ответственности не несет. Мнение
редакции может не совпадать с мнени-
ем авторов. Все права принадле-
жат ТОВ «Видавничий дім «Толока».
Перепечатка и любое использова-
ние материалов возможны только с письменного разрешения издателя.
Редакция имеет право опубликовать
любые присланные в свой адрес про-
изведения, обращения читателей,
письма, иллюстрированные материа-
лы. Факт пересылки означает согла-
сие их автора на передачу редакции
всех исключительных прав на исполь-
зование произведения на территории
стран СНГ, Литвы, Латвии в любой
форме и любым способом.

Издается с сентября 2007 г.

Следующий номер выйдет
9 ноября 2010 г.Михалычу помогала
Майя ДЖАНАШИА

Фото на обложке Ирины САВОСИНОЙ

**Пожалуйста,
заполните разборчиво
следующие графы:**

Фамилия, имя, отчество (полностью)

Домашний адрес с индексом, телефон

№ и серия паспорта, кем и когда выдан

**Какой рецепт в этом номере понравился
вам больше всего?**

Какой рецепт не понравился?

**О чем бы вам хотелось прочитать на
страницах нашей газеты?**

Дата заполнения

Внимание!

**Не забудьте приложить копии справки о при-
своении вам идентификационного номера и
первых двух разворотов паспорта.**

РЕКОМЕНДУЮ!



Самая подробная и актуальная информация о движении Луны по знакам Зодиака (с указанием точного времени наступления ее фаз), расписание благоприятных и неблагоприятных дней для различных работ в доме, саду, огороде, цветнике. Лучшие дни для заготовки и хранения урожая, а также «Луна без курса» — время непредсказуемого поведения небесного спутника.

Все это ждет вас в выпуске журнала «Усадьба» — **«Лунный календарь садовода и огородника на 2011 год»**. Уже в продаже!



Если у вас есть дачный участок, вы почти миллионер! Если у вас в руках этот мини-справочник, вы успешный миллионер в квадрате! Как правильно ухаживать за садом и огородом? Чем лечить заболевшие растения и что использовать для защиты урожая от вредителей? Какие удобрения необходимы почве на вашем участке?

Ответы на эти и другие вопросы ищите в спецвыпуске «Садовода и огородника» — **«Мини-справочник дачника»**. Уже продаже!

РЕКОМЕНДУЮ!



Цветок



Декоративнолистные и красицоцветущие бегонии поражают фейерверком ярких цветов и очарованием листья. Из спецвыпуска «Цветка» — «**Такие разные бегонии**» — вы узнаете о нюансах содержания различных видов бегоний, об их потребностях и «пожеланиях».

Собранный на страницах опыт цветоводов поможет вам подружиться с этими очаровательными растениями.

В продаже с 26 октября.

Что делать, если у вас пригорел пирог или вы пересолили мясо? Чем заменить яйца в фарше для котлет? Как разнообразить привычный вкус блюд из печени? Где лучше хранить чеснок? Готовы с ходу ответить на все эти вопросы? Если нет — тогда мы идем к вам! И не с пустыми руками, а с новым выпуском журнала «Самобранка» — «**Золотая копилка кулинарных советов**». В этом маленьком, но таком полезном журнале собраны самые лучшие и проверенные опытом народные кулинарные мудрости. Также вас ждут секреты уюта по фэн-шуй, хитрости домашней химчистки, занимательные тесты и многое другое.

В продаже с 26 октября.



Народный доктор



Любой человек заботится о чистоте своего жилища: метет-скребет, протирает-моет, избавляется от старых вещей, паутины и мусора. Так же, как и помещение, изнутри и снаружи «обрастает грязью» и наш организм. И ему тоже требуется «уборка». Как ее провести? Подскажет спецвыпуск «Народного доктора» — «**Очищение организма**». В нем собраны уникальные методики и способы, как вывести из организма шлаки. Эти процедуры нормализуют работу всех внутренних органов и систем, и человек получает возможность полноценно жить и работать. Недаром говорят: чистота — залог здоровья!

В продаже с 26 октября.