




**Пасхальный агнец –
выпечка со смыслом**

**Такие разные
мазурки...**

Хозяйке

№3 (71), март 2018 г.

на заметку от 

Scan by Tetyanka_&TTT22

Куличи: все чудеса запланированы!

Во многих семьях из поколения в поколение передаются рецепты приготовления пасхальных куличей. Хозяйки делятся секретами пасхальной кулинарии!

Рецепт кулича «100% результат»

Ингредиенты: 6 яиц, 500 мл молока, 150 г изюма, 250-300 г сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 1-1,3 кг муки (в зависимости от качества муки её может понадобиться чуть больше или меньше), 50-60 г свежих дрожжей, соль, 1 ч. л. ванильного сахара, можно добавить немного молотого кардамона, цедры лимона и столовую ложку коньяка или ликера в качестве специй.

Способ приготовления: для опары теплом молоке растворить дрожжи, добавить 500 г муки, хорошо размешать и поставить в теплое место. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром и ванильным сахаром. Белки взбить со щепоткой соли в пену. В подошедшую опару добавить желтки, размягченное масло, перемешать. Добавить белки, перемешать. Всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Изюм замочить в теплой воде на 10-15 минут, слить воду, высыпать в подошедшее тесто, перемешать и снова поставить тесто в теплое место. Подождать, пока тесто поднимется, разложить по формам оставить на 30 минут и выпекать. Готовые горячие куличи покрыть глазурью, посыпать сахарной пудрой или специальной кондитерской посыпкой, украсить цукатами.



Безалкогольный глинтвейн

Этот горячий терпкий напиток традиционно готовится на основе вина — красного или, что гораздо реже, белого. Однако его вполне можно сварить из различных соков. Главное — добавить нужные специи и соблюсти технологию. И тогда у вас получится вкусный безалкогольный глинтвейн.



«Виноградный»

Ингредиенты: 1 литр сока из темного винограда, кусочек корня имбиря, палочка корицы, 1 лимон, 2 звездочки бадьяна, 4 бутончика гвоздики, щепотка мускатного ореха.

Способ приготовления: специи с лимоном (с кожурой) положить в кастрюлю, залить соком. Нагреть на слабом пламени, при появлении первых пузырьков, снять с огня. Дать постоять под крышкой минут двадцать. Процедить напиток и разлить в кружки.

«Яблочный»

Ингредиенты: 1 литр яблочного сока, цедра 1 лимона и 1 апельсина, 0,5 стакана воды, горсть изюма, половинка яблока, 4 горошины душистого перца, 2 кориичные палочки, 3 бутона гвоздики, по щепотке молотого имбиря и мускатного ореха, сахар.

Способ приготовления: сок смешать с водой в подходящей по размеру кастрю-

ле, поставить на слабый огонь. Половинку яблока нарезать на несколько кусочков, убрать сердцевину, добавить в сок вместе с цедрой цитрусов и пряностями. Нагреть до нужной температуры (без кипячения!) и выключить огонь, прикрыть кастрюлю крышкой, оставить настаиваться на четверть часа. Перед тем как наполнять кружки, процедить напиток. По вкусу можно добавить в каждую порцию немного сахара.

«Апельсиновый»

Ингредиенты: 1 литр сока из апельсинов, по 2 штуки палочек корицы, бутонов гвоздики и звездочек бадьяна, 4 коробочки кардамона, 2 тонких кусочка свежего имбиря.

Способ приготовления: апельсиновый сок вылить в сотейник, поставить на плиту

на слабый огонь и медленно нагреть. Температура — 70 градусов, больше не нужно. На поверхности сока образуется пенка, убрать ее. В горячий сок положить все пряности. Выключить, накрыть, настоять минут пятнадцать. Чтобы напиток не остыл, можно настаивать его не в кастрюле, а в термосе. Остается только процедить и разлить в кружки.

Информационный блок

ТОЛЬКО САМЫЙ ВНИМАТЕЛЬНЫЙ ПОЛУЧИТ ГЛАВНЫЙ ПРИЗ!

ПОЛУЧИТЕ КЛЮЧИ ОТ АВТОМОБИЛЯ ИЛИ 510 000 ГРН!

НА ДОМ За 5 лет было проведено 11 акций и вручено более 15 000 000 грн. И сегодня мы ждем нашего 12-го победителя и единственного обладателя Главного приза.

Чтобы получить Главный приз, в таблице ниже среди чисел от 1 до 20 найдите четыре отсутствующих числа и сообщите их по указанному ниже телефону.

1	6	15	4
13	2	10	19
9	16	8	20
12	3	18	7

Срочно позвоните на бесплатный номер, сообщите четыре числа и получите автомобиль или 510 000 грн!



«Я даже подумать не могла, что, купив газету "Хозяйке на заметку", очень скоро получу 125 000 грн. Я очень долго не могла поверить своим глазам, но все это оказалось правдой! Теперь все мы наслаждаемся жизнью и не беспокоимся о завтрашнем дне, ведь у нас есть деньги!»
Гроздова Э. Я.

ВРУЧЕНИЕ УЖЕ СКОРО!

0-800-50-55-48

Звонки **БЕСПЛАТНЫ** со стационарных и мобильных телефонов в пределах Украины (понедельник - суббота с 08:00 до 20:00, воскресенье с 09:00 до 19:00)

КОД АКЦИИ: 24785

*Акция № 12 проводится с 12.12.2017 г. по 12.06.2018 г. на всей территории Украины. Розыгрыш состоится 14.06.2018 г. в г. Киеве. Детально об условиях акции и месте проведения розыгрыша Вы узнаете из отдельного письма. Призовой фонд трех маркетинговых акций, которые будут проводиться на протяжении года, составляет 510 000 гривен (в данном макете представлен в виде автомобиля, организатор оставляет за собой право выбора между вручением денежного и вещевого приза). Данная маркетинговая акция не является лотереей, игрой (в том числе азартным или иным мероприятием, основанным на риске), конкурсом или публичным обещанием награды без объявления конкурса в понимании Главы 78 Гражданского кодекса Украины. Ответив на эту акцию, клиент дает согласие на дальнейшее использование компанией и партнерами его персональной информации, такое согласие можно отозвать в любой момент. Телефон для справок: (044) 290-93-82 (стоимость услуги согласно тарифам ЧАО «Укртелеком»). ТОЛЬКО ДЛЯ СОВЕРШЕННОЛЕТНИХ. **Имеется в виду сумма призового фонда, часть из которой получит Главный победитель в случае официального признания победы.

Деликатес для праздничного меню – маринованный говяжий язык

В отличие от свиного языка, говяжий – менее жирный и имеет более приятную плотную мясистую структуру. Он ценится за нежную текстуру, изысканный вкус и высокую пищевую ценность. Маринование обогащает вкусовую гамму говяжьего языка дополнительными оттенками, делает блюдо более ярким и пикантным. Маринованный говяжий язык может выступить в роли самостоятельной закуски или послужить наполнителем для бутербродов, ингредиентом для салатов. Готовится этот деликатес не быстро, зато довольно просто. Следуя нехитрым советам кулинарной «лингвистики», можно украсить праздничный стол великолепной закуской и дополнить меню полезным продуктом, богатым витаминами и микроэлементами.



Маринованный язык с болгарским перцем

Ингредиенты: 1 кг говяжьего языка, 3 стручка болгарского перца, 50 г укропа, 3 зубка чеснока, 1 ст.л. уксуса, 1 ст.л. соевого соуса, 1 ч.л. сахара, 3 ст.л. оливкового масла, соль.

Способ приготовления: подготовленный язык отварить, посолив воду в конце варки (для лучшего аромата при варке можно добавить лук, морковь, перец горошком, лавровый лист), погрузить на пару минут в холодную воду и снять кожицу. На время подготовки других ингредиентов поместить язык в бульон, в котором он варился, чтобы не высох. Перец запечь в духовке целиком, затем поместить на несколько минут в пакет (чтобы пропарился) и снять шкуру, очистить от семян, сок собрать и сохранить. Язык и перец нарезать соломкой, измельчить укроп и чеснок, выложить в банку слоями. Смешать сок от перца с сахаром, маслом, уксусом и соевым соусом, залить подготовленным маринадом ингредиенты в банке. Закуска должна настояться в холодильнике не менее 1 суток (лучше – 2 суток).

Говяжий язык в маринаде

Ингредиенты: 1 говяжий или телячий язык. Для маринада: 400 мл воды, 0,5 стакана уксуса 9%, 2 ст.л. соли, 1 ст.л. сахара, 3-4 лавровых листка, 5-6 горошин душистого перца, 2 ч.л. черного молотого перца, 2-3 бутона гвоздики.

Способ приготовления: в кипящую воду добавить соль, сахар, перец, лавро-

вый лист и гвоздику, кипятить 5-7 минут, снять с огня и добавить уксус. Язык отварить до готовности, затем опустить в холодную воду и очистить от кожицы. Подготовленный язык разрезать поперек на две части, уложить в банку и залить горячим маринадом. После остывания поместить в холодильник для маринования на 5-7 дней. Перед подачей достать из маринада и нарезать тонкими ломтиками. Такой язык в маринаде можно хранить в холодильнике до 3-4 недель.

Язык в сложном маринаде

Ингредиенты: 1,5-1,7 кг говяжьего языка. Для маринада: 300 мл сливового вина, 40 мл рисового или фруктового уксуса, 20 мл сока лайма или лимона, 1 дес.л. меда, 3 дес.л. соевого соуса, 2 зубка чеснока, 1 стручок красного жгучего перца, специи по вкусу.

Способ приготовления: язык отварить до готовности в подсоленной воде со специями, обдать холодной водой, снять шкуру, нарезать ломтиками. Чеснок и перец мелко порубить или растолочь. Соединить все компоненты для маринада, выложить к маринаду кусочки языка и тщательно перемешать. Мариновать в холодильнике 2-3 часа.

Маринованный говяжий язык запеченный

Ингредиенты: 1 говяжий язык, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея, 1 головка чеснока, 100 мл бальзамического или светлого винного уксуса, соль, черный молотый перец, перец горошком, 1-2 лавровых листка.

Способ приготовления: язык отварить до готовности (2-3 часа), добавив в

воду морковь, лук, сельдерея, перец горошком и лавровый лист, ближе к концу варки посолить. Погрузить язык на пару минут в холодную воду и счистить кожицу. Нарезать ломтиками, каждый кусок натереть чесноком, полить уксусом, плотно уложить в посуду для маринования и оставить на 4-8 часов. Выложить ломтики языка на застеленный пергаментом и смазанный растительным маслом противень и запечь до зарумянивания.

«Острый язык»

Ингредиенты: 1 кг говяжьего языка, 1 морковь, 1 лук, 3 лавровых листка, 10 горошин черного перца, 1 стручок болгарского перца, 1 стручок острого перца, 3-4 зубка чеснока, 2 ст.л. семени кунжута, 2 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. соевого соуса, 2 ч.л. яблочного уксуса, 1 ч.л. меда, 1 ч.л. молотого имбиря, соль, петрушка.

Способ приготовления: язык хорошо промыть и поскоблить, проварить 5 минут, слить воду. Затем отварить язык в новой воде на маленьком огне с добавлением лука, моркови (целиком) и перца горош-

ком в течение 2 часов. Добавить лавровый лист и проварить еще минут 15-20. Готовый язык остудить, снять кожицу и нарезать соломкой. Очищенные зубки чеснока сплющить и обжарить на масле 2 минуты, убрать чеснок со сковороды и обжарить на чесночном масле нарезанный соломкой острый перец, кусочки языка и кунжут, хорошо прогреть на среднем огне, добавить смесь из уксуса, меда и соевого соуса. В конце примешать имбирь, посолить по вкусу и снять с огня. Болгарский перец нарезать соломкой, петрушку порубить, перемешать с готовой смесью и подавать.

Говяжий язык «Нежнейший»

Ингредиенты: 1 говяжий язык, 2-4 луковицы, 4 ст.л. уксуса 6% или лимонного сока, соль, молотый черный перец, 2-4 лавровых листка.

Способ приготовления: язык вымыть и сделать на нем частые проколы (при помощи вилки, шпажки или ножа), посолить, поперчить, добавить лавровый лист, наре-

занный полукольцами лук и уксус. Хорошо перемешать и поместить в холодильник на 24-48 часов. Затем проварить язык в толстостенном казанке при слабом кипении около 3,5 часов, добавив к нему процеженный от лука и лаврового листа маринад. При выкипании жидкости воду в казанок не доливать. Готовый язык подержать пару минут под струей холодной воды и счистить с него кожицу. Охладить и нарезать поперек пластинками.

Маринованный язык «Языката Хвеська»

Ингредиенты: 500 г говяжьего языка, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень сельдерея (по желанию), черный перец горошком, 3 ст.л. уксуса 6% (в идеале — рисового), 3 ст.л. растительного масла, 3-4 зубка чеснока, свежемолотый черный перец, сушеный базилик, зелень укропа, соль, сахар по вкусу.

Способ приготовления: язык хорошо вымыть, обсыпать со всех сторон крупной солью и оставить на 1-2 дня в холодильнике. Затем струсить лишнюю соль, залить

холодной водой и проварить 5 минут, воду слить. Отварить язык в новой воде с добавлением лука, моркови, сельдерея и перца горошком до готовности (примерно 2-2,5 часа). Очистить от кожицы под струей холодной воды, нарезать тонкими ломтиками, поперчить, посыпать базиликом, мелко нарезанными укропом и чесноком. Для маринада смешать уксус, масло, сахар и соль (маринад должен быть кисло-сладкий). Залить кусочки языка маринадом, хорошо перемешать и убрать в холодильник на ночь (желательно в процессе маринования пару раз перемешать).

Маринованный язык с петрушкой и чесноком

Ингредиенты: 500 г говяжьего языка, 3 больших зубка чеснока, 2 ст.л. яблочного уксуса, 2 ч.л. соевого соуса, 3 ст.л. растительного масла без запаха, 0,5 ч.л. соли, 0,5 ч.л. сахара, специи по вкусу (черный перец, душистый перец, хмели-сунели), петрушка.

Способ приготовления: подготовленный язык залить холодной водой, после закипания проварить 5 минут, воду слить. Язык промыть и проварить в свежей воде на медленном огне до готовности — око-

ло 2 часов. Вынув язык из кипятка, поместить его на 10-15 минут в холодную воду, очистить от кожицы и нарезать небольшими ломтиками. Растительное масло смешать с 2,5 ст.л. воды и уксусом, добавить соль и сахар, перемешать до их растворения, добавить специи и соевый соус, немного взбить. Чеснок очень мелко нарезать и перемешать с кусочками языка, оставить на 15 минут. Перемешать язык с маринадом и мелко нарубленной петрушкой, поместить в холодильник на 5-8 часов (держат больше 10 часов не желательно), в процессе маринования пару раз перемешать.

Закуска «Язык без костей»

Ингредиенты: 600 г говяжьего языка, 600 г крупной соли, черный перец, лавровый лист, чеснок. Для маринада: 100-150 мл оливкового масла, 50 мл уксуса, 1 ч.л. черного перца горошком, 2 зубка чеснока, 3-4 веточки укропа, 3-4 веточки тимьяна (чабреца), 1 веточка эстрагона (зелень можно заменить сухими травами), 2 лавровых листка, щепотка соли.

Способ приготовления: язык хорошо помыть, поместить в глубокую кастрюлю, обильно обсыпать со всех сторон солью и поставить под гнет в холодильник на 6-7 дней. 2-3 раза за этот период язык нужно перевернуть, он пустит сок — это нормально. Затем достать язык, обмыть его водой, смывая соль. Отварить язык обычным способом (вылив первую воду после закипания и залив новой водой) с добавлением перца горошком и лаврового листа. Солить при варке не нужно. Сваренный язык очистить от кожи, остудить и нарезать ломтиками. Соединить ингредиенты для маринада и перемешать с кусочками языка. Оставить мариноваться в холодном месте минимум 1 сутки.

Общие принципы варки говяжьего языка

Язык отваривается целиком, но, если он не помещается в кастрюлю, допустимо разрезать его пополам. Тщательно промытый язык залить холодной водой, довести до кипения и проварить несколько минут до интенсивного пенообразования. Затем воду слить, язык и кастрюлю хорошо промыть от остатков пены. Залить язык кипятком, чтобы вода его полностью покрыла, довести до кипения, если снова появится пена — снять. Варить язык нужно на медленном огне, желательнее с добавлением лука, корней — моркови, корня петрушки, сельдерея (нарезать лук и коренья не нужно), а также специй — лаврового листа, черного перца горошком и др. специй по вкусу. Солить нужно ближе к концу варки. Варится говяжий язык от 2 до 4 часов в зависимости от его размера и возраста. Готовность проверяется проколом — сваренный язык мягкий, нож легко входит в него, а в месте прокола выделяется прозрачный сок. Важно не переварить язык, иначе он может стать «резиновым».

Тесто для самсы

Самса — одно из самых вкусных блюд узбекской кухни. Она очень похожа на пирожок, но делается исключительно с сырой начинкой. Независимо от состава фарша, важно приготовить хорошее тесто. Оно не должно подгореть или пересохнуть раньше, чем приготовится наполнение. Хорошее тесто остается мягким и слоится, оно прекрасно держит форму и не вызывает сложностей при формировании самсы.



Тесто для узбекской самсы

Ингредиенты: 500 г муки, 70 г курдючного жира либо смальца, 0,5 ч. л. соли, 250 г воды.

Способ приготовления: муку просеять два раза в миску, только после этого добавить к ней соль, размешать и в центре сделать углубление. Заливая в него обычную воду комнатной температуры, замешивать тесто внутри лунки ложкой. Постепенно, вращая ложкой по часовой стрелке, собрать по краям муку. Через несколько секунд тесто начнет густеть. Теперь можно месить тесто руками. Вымешивать до тех пор, пока оно не превратится в эластичную массу, напоминающую пластилин. При необходимости подсыпать еще немного муки. Сформировать в шар, выложить в присыпанную мукой миску, оставить на 15 минут, прикрыв салфеткой. Затем раскатать тесто в одну большую лепешку. Лучше сразу придать форму прямоугольника либо квадрата, чтобы скрученный рулет везде имел одинаковый диаметр. Смазать всю поверхность курдючным или другим жиром, скрутить тугий рулет, свернуть его по спирали и положить на любое блюдо, тарелку, накрыть пленкой, убрать на час в холодильник. После этого нарезать рулет поперек нужными кусочками, обвалять каждый в муке, раскатать лепешки и формировать самсу с любым видом начинки.

Тесто на кефире

Ингредиенты: 1 стакан кефира, 1 пачка масла, соль, 3 стакана муки, 1 яйцо, 0,3 ч. л. соды.

Способ приготовления: масло для такого теста нужно натереть или сразу выложить в муку (пока использовать 2,5 стакана) и порубить ножом. Яйцо посолить, взбить, добавить к кефиру, перемешать,

всыпать соду (соду можно не использовать — с рыхлителем тесто получается не много пористым, без него — больше песочным). Замесить крутую, но не жесткую массу, добавив оставшуюся муку. Переложить в пакет. Убрать тесто на полчаса в холодильник. Затем можно лепить и выпекать самсу с мясом, луком, любыми другими видами фарша.

Тесто со сметаной

Ингредиенты: 250 г масла (или маргарина), 250 г любой сметаны, мука (сколько потребуется), 1 яйцо, 5 г рыхлителя, соль.

Способ приготовления: всыпать в миску 2 полных стакана муки, сразу же к ней добавить рыхлитель из пакетика. Можно делать просто песочное тесто без него. Положить масло или маргарин, порезанный кусочками. Большим ножом, посыпая масло мукой, порубить массу, пока не получится однородная крошка. Крупных кусочков в ней оставаться не должно (это можно

проверить руками). Яйцо смешать с солью и сметаной. В маслянистой крошке сделать лунку, добавить оставшиеся ингредиенты, перемешать. Как только вся крошка уйдет, подсыпать еще муки и замесить тесто. сформировать небольшой колобок, переложить в пакет, убрать на час в холодильник. Если времени мало, можно охладить в морозилке 20 минут. Достать тесто — масло в нем застыло, поэтому масса стала жестче. Разделить тесто на небольшие кусочки, раскатать, периодически присыпая мукой.

Тесто для самсы домашнее слоеное

Ингредиенты: 3 стакана муки, 300 г масла, соль, 3/4 стакана ледяной воды, щепотка лимонной кислоты, 2 яйца.

Способ приготовления: муку просеять и отмерить ровно 6 ст. ложек, отложить их в сторону — это для масляной части. В ледяную воду (лучше заранее ее отмерить и убрать в холодильник, для слоеного теста используется ледяная жидкость) всыпать щепотку лимонной кислоты. Можно замешивать слоеное тесто с уксусом, добавляя половинку чайной ложки. Смешать яйца и соль, взбить вилкой. Соединить с ледяной

лимонной водой, а затем и с просеянной мукой. Вымесить тесто до однородности. Масло порубить с отложенными 6-ю ложками муки, растереть, собрать в комок. Раскатать первое тесто, распределить на нем масляную массу, защипнуть, чтобы получилось подобие пирога. Раскатать сверток с маслом внутри до толщины 1 см. Свернуть в 3-4 раза, переложить в пакет и убрать в холодильник. Затем снова раскатать тесто, свернуть и положить в холодильник на полчаса. Достать тесто, раскатать и нарезать кусочками. Удобнее из слоеного теста делать квадратные лепешки и лепить самсу в виде конвертиков. Сформировать изделия с любым фаршем и выпекать.



Рыбный торт имени великого императора Наполеона

Первая ассоциация со словами торт Наполеон — сладкий, вкусный слоеный торт. Но не все знают, что существует мясные и рыбные вариации этого торта. И надо сказать, что это действительно вкусно. Рыбный торт Наполеон удивит ваших близких и гостей.

Рыбный торт «Наполеон»

Ингредиенты: банка консервированной сайры — 1 шт., сыр — 175 г, коржи готовые покупные — 1 упаковка (5 шт.), луковица — 1 шт., морковь — 1 шт., майонез — 260 г, масло растительное, яйца куриные — 3 шт.

Способ приготовления: для начинки лук и морковь помыть, почистить, мелко порубить и спассеровать на растительном масле. Дать остыть. Яйца отварить с

солью, очистить и порубить ножом. Рыбу выложить в миску вместе в жидкостью, измельчить, туда же добавить пассерованные овощи и яйца. Коржи один за одним промазать майонезом, по поверхности каждого промазать начинку. Укладывая сверху очередной корж, прижимать его по всей площади. Последний корж, также намазанный начинкой, сверху присыпать тертым сыром. Отправить торт в холодильник. Подавать торт на стол можно целиком или порционно. Декорировать укропом.

Торт «Наполеон» с сельдью

Ингредиенты: вафельные или песочные коржи — 7 шт., соленое филе сельди — 220 г, шампиньоны — 320 г, зеленый лук — 50 г, сыр (полутвердый) — 110 г, майонез — 210 г, морковь — 320 г, репчатый лук — 250 г, растительное масло.

Способ приготовления: морковь отварить и натереть на терке. Грибы мел-

ко нарезать и обжарить на растительном масле. Сельдь нарезать на очень маленькие кусочки, так же нарезать лук и смешать его с сельдью. Сыр натереть на терке, зеленый лук нашинковать. Корж смазать майонезом, выложить сверху немного какой-то из четырех начинок: рыбу, морковь, грибы или сыр. Выкладывать начинки на коржи, чередуя, пока все коржи не закончатся. Сверху посыпать зеленым луком.

Торт «Наполеон» с творожным сыром

Ингредиенты: морковь — 130 г, чеснок — 15 г, консервированная рыба (сайра, сардина, горбуша) — 750 г, майонез, сыр творожный — 150 г, яйца куриные — 3 шт., коржи слоеные покупные — 6 шт.

Способ приготовления: Морковь помыть, почистить, потереть на крупной терке. Яйца отварить в соленой воде и остудить под холодной водой, почистить, крупно порубить ножом. В миску с перетертой морковью добавить измельченный чеснок и майонез, хорошо перемешать. Консервированную рыбную размять вместе с жидкостью при помощи вилки. Собрать торт: первый корж смазать майонезом, сверху — тонкий слой рыбной начинки; на следующий корж определить слой тертой моркови с чесноком и майонезом; третий корж промазать майонезом и посыпать рублеными яйцами; на четвертый корж снова выложить рыбную начинку. На нее положить последний корж. Со всех сторон промазать торт творожным или сливочным сыром. Последний корж измельчить в крошку, обсыпать ею торт и убрать его в холодильник.

Рыбный торт на кефире

Ингредиенты: маргарин — 200 г, кефир — 250 мл, сахар — 30 г, соль — 10 г, мука — 485 г, горбуша консервированная — 100 г, сыр твердого сорта — 100 г, майонез — 150 г, яйца куриные — 4 шт.

Способ приготовления: для теста подмороженный маргарин перетереть крупной теркой в миску. В ту же миску ввести сметану, сахар, соль, куриное яйцо. Хорошо перемешать. Тоненькой струйкой всыпать просеянную муку и вымесить пластичное тесто. В духовке выпечь четыре коржа плюс один поменьше на температуре 200°C. Маленький корж пойдет на посыпку торта. Собрать торт: первый корж промазать перетертым на крупной терке сыром, перемешанным с майонезом; уложить сверху второй корж, прижать его и выложить на него измельченные рыбные консервы, на них — майонез; сверху — третий корж, прижать, на него — мелко рубленые вареные яйца, промазать по поверхности майонезом; четвертый корж также слегка прижать, промазать майонезом, просыпать по поверхности крошкой маленького коржа. Торт по краям промазать майонезом и присыпать крошкой. Убрать торт в холодильник, чтобы он напился в холоде.

Пасхальный агнец – выпечка со смыслом

Являясь символом жертвенности и смирения, ягненок или агнец как нельзя более уместен в контексте праздника Пасхи. Для христиан образ ягненка наполнен особенным смыслом, ведь Агнцем Божиим в Новом Завете называют Иисуса Христа. В старину одним из пасхальных атрибутов нередко был агнец, сделанный из сахара или сливочного масла. В Европе и сейчас крепка традиция наряду с пасхальными зайцами выпекать к светлому празднику ягнят или барашков. В смысловом плане это символ жертвы, воскресения и вечной жизни, а в кулинарном – невероятно вкусная и ароматная выпечка. Предлагаем несколько рецептов и идей для создания тематической выпечки, которая подчеркнет глубинный смысл праздника и оригинально украсит стол.



Пасхальный кекс «Смиренная овечка»

Ингредиенты: 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 375 г муки, 5 яиц, 1 пакетик ванильного сахара, цедра 1/2 лимона, 5 ст.л. молока, 2,5 ч.л. разрыхлителя, сахарная пудра для оформления.

Способ приготовления: размягченное масло взбить до пышности, продолжая взбивать, добавить сахар (вместе с ванильным). По одному ввести в масляную смесь яйца, затем – мелко натер-

тую цедру, просеянную муку с разрыхлителем и молоко, перемешать тесто до однородности. Выложить тесто в хорошо смазанную форму (или несколько форм) и поместить в предварительно разогретую до 200°C духовку (если духовка с режимом циркуляции – до 180°C). Время выпечки зависит от размера формы и особенностей духовки, для небольшой формы – около 40 минут. Дать готовому кексу немного остыть в форме, аккуратно извлечь и остудить на решетке. Густо обсыпать сахарной пудрой.

Пасхальный ягненок с цитрусовой ноткой

Ингредиенты: 3 яйца, 130 г муки, 130 г сахарной пудры, 130 мл яичного ликера (можно заменить густым персиковым, абрикосовым или яблочным соком), цедра 0,5 лимона, щепотка соли, 1 пакетик ванильного сахара, 1/2 пакетика разрыхлителя.

Способ приготовления: форму в виде ягненка тщательно смазать растительным маслом и обсыпать мукой. Предварительно разогреть духовку до 170°C для режима с верхним+нижним нагревом или с циркуляцией (или до 180-200°C для режима только с нижним нагревом).

Муку и разрыхлитель смешать, просеять; яйца разделить на белки и желтки. Желтки взбить с 70 г сахарной пудры, солью, ванильным сахаром и мелко натертой цедрой до состояния густой пены (взбивать минимум 10 минут). Тонкой струйкой, не прекращая взбивать, ввести масло. Белки взбить с оставшейся пудрой до плотной пены. В масляную смесь вмешать сначала муку, затем – ликер, в последнюю очередь аккуратно примешать взбитые белки. Выложить тесто в форму и отправить в духовку. Выпекать около 35-40 минут. Готовый кекс вынуть из духовки и оставить в форме на 10-20 минут, чтобы окреп, затем извлечь из формы и обсыпать сахарной пудрой.

Шоколадно-ореховый пасхальный барашек

Ингредиенты: для теста – 140 г сливочного масла, 140 г сахарной пудры, 4 яйца, 70 г шоколада, 70 г фундука, 190 г муки, 2 ст.л. молока, 1 ч.л. разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара. Для глазури – 200 г шоколада, 50 г растительного масла без запаха, 100 г абрикосового джема. Дополнительно – масло и мука для формы, кокосовая стружка для оформления.

Способ приготовления: размягченное масло, сахарную пудру, желтки ванильного сахара и растопленный шоколад взбить до кремовой консистенции. Белки взбить в крепкую пену. Муку смешать с разрыхлителем и натертыми (молотыми) орешками, аккуратно примешать к шоколадной массе, чередуя с молоком и взбитыми белками. Формы для выпечки хорошо смазать и притрусить мукой, выложить в них тесто и поместить в разогретую до 180°C духовку, выпекать около 1 часа. Остудить в форме, срезать лишнее тесто, аккуратно извлечь. Обмазать барашка прогретым до кипения джемом (тонким слоем), покрыть сверху шоколадной глазурью (растопленный с маслом шоколад) и обсыпать кокосовой стружкой. Дополнительно, пока глазурь не высохла, поверх стружки можно обсыпать сахарной пудрой – барашек будет еще белее.

Пасхальный ореховый ягненок

Ингредиенты: 75 г сливочного масла или маргарина, 75 г муки, 75 г крахмала, 75 г сахара, 75 г молотых орехов (любых по вкусу) или кокосовой стружки, 2 яйца, 1,5 ст.л. рома, 0,5 пакетика разрыхлителя,

0,5 пакетика ванильного сахара, щепотка соли, жир для формы.

Способ приготовления: взбить размягченное масло с сахаром, примешать яйца, затем остальные ингредиенты. Выложить тесто в смазанную форму и поместить в разогретую до 190°C духовку. Выпекать около 1 часа.

Сочный шоколадный ягненок к Пасхе

Ингредиенты: 120 г сливочного масла, 2 яйца, 120 г муки, 120 г сахарной пудры, 1 пакетик ванильного сахара, 1 щепотка соли, 0,5-1 ч.л. разрыхлителя, 75-100 г шоколадной пасты (например, «Нутеллы»). Дополнительно — сливочное масло и мука для формы, сахарная пудра и порошок какао.

Способ приготовления: все продукты должны быть комнатной температуры. Масло растопить и немного остудить. Сахарную пудру смешать с ванильным сахаром и солью, добавить к маслу и хорошо взбить венчиком до получения кремово-белой массы. Яйца взбить добела и постепенно ввести в масляную смесь, взбивать

до получения кремообразной массы. Смешать муку с разрыхлителем и по столовой ложке примешать к масляно-яичной смеси. В конце ввести в тесто шоколадную пасту (чем больше пасты, тем более влажным получается кекс). Если тесто выходит слишком густым, можно добавить 1 ст.л. молока. Выложить тесто в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, заполняя ее более чем наполовину (объем формы 0,7-1 л). Выпекать в разогретой до 175°C духовке на нижней полке около 40 минут (готовность проверить лучиной). Готовый кекс оставить остывать в форме на 20-30 минут, затем срезать выступающие излишки теста и аккуратно извлечь ягненка из формы. Смешать сахарную пудру и порошок какао в произвольной пропорции, обсыпать фигурку.

Ягненок на Пасху

Ингредиенты: 125 г сливочного масла, 3 яйца, 125 г сахара, 80 г муки, 70 г крахмала, 5 г разрыхлителя, 1 г ванилина.

Способ приготовления: небольшую разъемную форму в виде ягненка (вес сырого теста — немногим более 0,5 кг) обильно промазать маслом и посыпать мукой, особенно в области швов. Мягкое сливочное масло и сахар взбить при помощи миксера до пышности, не прекращая взбивать, по одному добавив яйца. Муку смешать с крахмалом, разрыхлителем и ванилином, просеять и соединить с масляной смесью. Быстро замесить тесто — 1-2 минуты. Выложить тесто в подготовленную форму, оно должно занимать примерно 3/4 объема формы. Сразу же поместить форму с тестом на противень в разогретую до 180°C духовку, выпекать примерно 40 минут, готовность проверять деревянной шпажкой. Дать кексу полностью остыть, срезать лишнее тесто, и только после этого вынуть ягненка из формы. Можно украсить ягненка, посыпав сахарной пудрой, покрыв глазурью или просто повязав ему на шею ленточку.

Информационный блок

Окончание на стр. 10-11

Призовой кроссворд 50 x 75!

50 призеров получают по 75 гривен на мобильный телефон за верные ответы. Найдите и впишите еще 9 названий продуктов, произведенных из молока.



1. Йогурт

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

6. _____

7. _____

8. _____

9. _____

10. _____

Спешите зарегистрировать свои ответы по телефону!

0-800-30-00-27

Не забудьте назвать код кроссворда - **21485**

Мы ждем ваш звонок с понедельника по пятницу с 8:00 до 20:00, в выходные дни — с 9:00 до 18:00 (звонки в пределах Украины со стационарных и мобильных телефонов бесплатны).



*Акция проводится с 01.03.2018 по 10.04.2018 года. Победители Акции определяются с помощью программы — генератора случайных чисел. Мобильные счета победителей будут пополнены до 15.04.2018 года. Отвечая на эту акцию, клиент дает согласие на дальнейшее использование компанией и партнерами его персональной информации, также согласие можно отозвать в любой момент. Телефон для справок: 0 (800) 30-00-27 (бесплатно). Только для совершеннолетних.

Окончание. Начало на стр. 8-9

Пасхальный Агнец

Ингредиенты: 3 яйца, 1 желток, 75 г сливочного масла, 125 г сахара, 125 г муки, 25 г крахмала, 1 пакетик ванильного сахара, сахарная пудра, 1 ч.л. разрыхлителя (по желанию).

Способ приготовления: яйца, желток, сахар и ванильный сахар взбить до состояния густой светлой пены. Муку смешать с крахмалом (если нет уверенности, что яйца взбиты достаточно хорошо, чтобы поднять тесто, то можно добавить разрыхлитель), и аккуратно примешать к взбитым яйцам, просеивая через сито. Масло растопить и охладить до комнатной температуры, осторожно частями примешать к тесту. Форму обильно смазать маслом, обсыпать мукой и панировочными сухарями. Выложить тесто в форму и поместить в разогретую до 180°C духовку, выпекать примерно 40 минут. Извлечь кекс из формы после полного остывания, обсыпать сахарной пудрой.

Шоколадный агнецок «Баунти»

Ингредиенты: 50 г горького шоколада, 2 шоколадных батончика «Баунти» (по 30 г), 100 г сливочного масла или маргарина, 1 пакетик ванильного сахара, 100 г сахара, 2 яйца, 170 г муки, 1 ч.л. порошка какао, 1,5 ч.л. разрыхлителя, 2 ст.л. молока. Для глазури — 100 г сахарной пудры, 1 ст.л. сока лимона, 40 г кокосовой стружки. Дополнительно — жир и мука для формы, шоколад для оформления.

Способ приготовления: шоколад растопить на водяной бане, батончики мелко нарезать. Размягченное масло взбить с сахаром и ванильным сахаром до кремового состояния, по одному примешать яйца. Добавить в масляную смесь расплавленный шоколад, затем частями ввести смесь из муки, разрыхлителя и какао, влить молоко. Примешать к тесту кусочки «Баунти». Выложить тесто в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму (около 0,7 л) и поместить в разогретую до 175°C духовку. Выпекать до сухой лучины (минут 40). Вынув готовый кекс из духовки, дать ему минут 15 остыть в форме, затем осторожно извлечь и остудить на решетке. Сахарную пудру смешать с соком лимона и при помощи кисточки обмазать полученной глазурью агнецка, оставляя не окрашенными мордочку, ноги и уши. Мордочку прорисовать расплавленным шоколадом.

Ягненок с миндалем

Ингредиенты: 2 яйца, 120 г сливочного масла, 100 г муки, 60 г миндаля (молотого или мелко натертого), 110 г сахарной пудры, 0,5 ч.л. разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара, щепотка соли. Дополнительно — немного сливочного масла для смазывания, панировочные сухари, 2 изюминки.

Способ приготовления: отделить желтки от белков; белки взбить до жестких пиков с половиной сахара, желтки — взбить до плотной пены с оставшимся сахаром, ванильным сахаром, солью и мягким мас-

лом. Муку смешать с разрыхлителем и миндалем и ввести в желтковую смесь, в конце аккуратно примешать взбитые белки. Выложить тесто в хорошо смазанную и обсыпанную сухарями форму и поместить в разогретую духовку (для нижнего нагрева температура — 180°C, для духовки с обдувом — 160°C). Выпекать на нижней решетке 30-45 минут. После выпечки обернуть горячую форму влажной тканью на 10 минут, затем аккуратно извлечь кекс и остудить. Осторожно, помогая себе зубочисткой, вставить изюминки-глаза, на шею овечки повязать ленточку.

Пасхальный «Булочный барашек»

Ингредиенты: для теста — 1 стакан молока, 2 яйца (+1 яйцо для смазывания), 600-750 г муки, 2 ч.л. сухих дрожжей (или 40 г свежих), 50 мл растительного масла без запаха, 20 г сливочного масла, 2/3 стакана сахара, 1 пакетик ванильного сахара, несколько капель ромовой эссенции (по желанию), 0,5 ч.л. соли. Для начинки — курага, изюм, чернослив. Для оформления — 1 яичный белок, 50 г сахара.

Способ приготовления: из теплого молока, дрожжей и 1 стакана муки приготовить опару, дать подойти. Растопить сливочное масло, смешать его с растительным; взбить яйца с сахаром. В подошедшую опару добавить яйца, всыпать муку и замесить тесто, постепенно добавляя масло. Тесто хорошо вымесить (оно должно быть нежным), накрыть миску с тестом пленкой и поставить в теплое место на 1-2 часа — до увеличения объема вдвое. Запарить курагу, изюм, чернослив, крупные плоды разрезать на 4-6 частей. Подошедшее тесто обмять и разделить на 30-40 маленьких кусочков и 3 куска по-

больше. Каждый маленький кусочек теста немного расплющить, положить в него начинку — изюм, курагу или чернослив и сформировать шарик размером с грецкий орех (шарики получатся с разными начинками). Из одного большого кусочка теста сформировать шар или овал (голова барашка), начинив его смесью сухофруктов, из двух оставшихся частей сделать «колбаски» — ножки барашка, также со смешанной начинкой. Сформировать барашка на застеленном пергаментом противне, собрав тело из маленьких шариков (вплотную друг к другу) и приставив к нему голову и ножки. Слегка смазать булочки водой и оставить минут на 20 для расстойки. Затем смазать взбитым яйцом, поместить в прогретую до 200°C духовку. Выпекать 30-40 минут, убавив в середине процесса температуру до 180-190°C. Готового барашка достать, остудить и покрыть белком, взбитым с сахаром в крепкую пену (например, можно закрасить белком швы между булочками). Сделать глазки — изюминки или кусочки чернослива. Поместить барашка на 10 минут в разогретую духовку (100-120°C) для подсушки белка.

Миндально-шоколадный барашек

Ингредиенты: 75 г сливочного масла, 100 г шоколадной пасты («Нутелла» и т.п.), 50 г сахара, 1 ст.л. ванильного сахара, 2 яйца, 120 г муки, 30 г крахмала, 80 г измельченного миндаля (натертого), 0,5 пакетика разрыхлителя, 1 капля миндальной эссенции, 1-2 ч.л. лимонного сока, щепотка соли. Дополнительно — маргарин и манная крупа для формы, сахарная пудра для оформления.

Способ приготовления: мягкое масло взбить вместе с шоколадной пастой в пышную массу, примешать сахар (вме-

сте с ванильным), соль, яйца, миндальную эссенцию и лимонный сок. Муку смешать с крахмалом, разрыхлителем и измельченным миндалем. Смешать мучную смесь с масляно-шоколадной. Форму густо смазать маслом и обсыпать манной крупой. Выложить тесто в форму и поместить в разогретую до 200°C духовку. Выпекать примерно 40-50 минут, затем достать из духовки и дать кексу немного остыть в форме. Аккуратно извлечь из формы и полностью остудить на решетке. Барашка обильно обсыпать сахарной пудрой и повязать на шею ленточку с маленьким колокольчиком.

Миндальный барашек

Ингредиенты: 125 г сливочного масла или маргарина, 125 г сахара, 4 яйца, 150 г муки, 100 г очищенного миндаля, 1 пакетик ванильного сахара, 1 ч.л. (с горкой) разрыхлителя, 5 капель миндального экстракта, 5 ст.л. молока, щепотка соли. Дополнительно — жир и мука для формы, сахарная пудра для оформления.

Способ приготовления: размягченное масло взбить в пышную массу, добавить сахар, ванильный сахар и соль. Ввести яйца, взбивать до получения светлой

кремообразной массы. Примешать просеянную муку и разрыхлитель, добавить молотый миндаль, миндальный экстракт и молоко, хорошо перемешать ложкой. Прогреть духовку до 200°C (с обдувом), аккуратно выложить тесто в смазанную маслом и обсыпанную мукой форму, так, чтобы не нарушился защитный слой из масла и муки. Форму наполнять не до краев. Выпекать примерно 50-60 минут до золотистого цвета. Готовому изделию дать немного остыть в форме, затем барашка осторожно извлечь. Обсыпать сахарной пудрой.

Веселый барашек из дрожжевого теста (без формы)

Ингредиенты: 500 г муки, 42 г свежих дрожжей, 40 г сливочного масла, 220 мл молока, 100 г сахара, 1 яйцо, 100 г кураги, 0,5 ч.л. соли, 1 желток, пара изюминок, миндальные лепестки (по желанию).

Способ приготовления: дрожжи развести в теплом молоке, добавив немного сахара, оставить до вспенивания. Соединить дрожжевую смесь с просеянной мукой, сахаром, солью, яйцом и растопленным (остывшим) маслом, замесить тесто, примешать к нему мелко нарезанную курагу. Накрывать тесто и оставить подходить до увеличения объема в 2 раза, затем снова обмять (при вымешивании вместо муки смазать рабочую поверхность растительным маслом). На застеленном пергаментом противне сформировать фи-

гурку барашка из кусочков теста, разместив их следующим образом: овальная часть средней величины — голова, рядом сложить из маленьких шариков (около 20 шт.) кучерявое туловище, затем ноги — 4 небольшие «колбаски», по желанию можно вылепить детали — ушки, хвостик и т.д. Предварительно на обратной стороне пергамент можно схематически нарисовать фигурку барашка, по мере «лепки» фантазия подскажет варианты. Дать изделию подойти на противне еще не менее 10 минут. Тем временем разогреть духовку (до 180°C в режиме циркуляции или до 200°C в режиме одностороннего нагрева). Смазать поверхность изделия желтком, слегка вдавить на месте глаз изюминки, обсыпать миндальными лепестками и отправить в духовку. Выпекать минут 20-25, последние 10 минут можно прикрыть фольгой, чтобы верх не сильно зажаривался.

Вкусная овечка на йогурте

Ингредиенты: 100 г сливочного масла, 100 г муки, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 яйца, 1 пакетик ванильного пудинга (40 г), 2 ч.л. (без горки) разрыхлителя, 150 г йогурта. Дополнительно — масло и мука для формы, сахарная пудра.

Способ приготовления: мягкое масло взбить с сахаром и ванильным сахаром до пышной массы, по одному примешать яйца. Муку смешать и просеять с разрыхлителем и пудингом. В масляно-яичную смесь ввести муку и йогурт. Выложить тесто в форму (объем формы примерно 1,75 л), поместить в разогретую до 180°C духовку, выпекать 30-40 минут. Остывший кекс обильно обсыпать сахарной пудрой.

Пасхальный ягненок с ромом

Ингредиенты: 150 г масла, 220 г муки, 60 г крахмала, 200 г сахара, 0,5 ч.л. ванили, 4 яйца, 4 ст.л. рома, 2 ч.л. разрыхлителя. Дополнительно — жир для формы, шоколад и сахарная пудра для оформления.

Способ приготовления: яйца разделить на белки и желтки; желтки взбить с

мягким маслом, сахаром и ванилью в пышную массу, добавить ром. Ввести смешанную с крахмалом и разрыхлителем муку, аккуратно примешать взбитые в крепкую пену белки. Выложить тесто в хорошо смазанную форму, поместить в разогретую до 180°C духовку. Выпекать около 40 минут. Готовому изделию дать слегка остыть в форме 10-20 минут, затем осторожно извлечь. Покрывать фигурку растопленным шоколадом и обсыпать сахарной пудрой.

Хозяйке на заметку!

— Для выпечки кекса в форме ягненка (овечки) существуют специальные формы, как правило, разъемные — из двух половинок, чтобы фигурка получилась объемной и при этом легко извлекалась из формы. Кроме металлических в продаже можно найти керамические и силиконовые формы.

— Быстро нагреть яйца из холодильника (если этого требует рецепт) можно, положив их на несколько минут в теплую воду.

— Чтобы жидкое тесто не вытекало из разъемной формы, нужно после промасливания стенок формы обильно присыпать швы мукой, желательно даже провести пальцем по швам, как бы заделывая их слоем муки.

— Чтобы после выпечки фигурка легче вынималась из формы и не поломалась, перед выкладыванием теста форму нужно густо смазать маслом (любым жиром) и обсыпать мукой, молотыми сухарями или манной крупой.

— Риск приставания теста к форме можно уменьшить, если после промасливания поместить форму ненадолго в холодильник и только потом притрусить мукой.

— Выкладывая тесто в подготовленную форму, нужно позаботиться, чтобы оно попало в выемки для ушей и мелких деталей.

— В случае полностью закрытой формы для выпечки проверять готовность изделия следует шпатель через отверстие для выхода пара.

— По окончании выпечки не следует сразу же доставать готовое изделие из формы, нужно дать ему немного остыть в форме и окрепнуть, тогда его легче будет извлечь, не ломая.

— Излишки теста, выступившие из формы во время выпечки, удобнее всего срезать, пока кекс еще находится в форме — меньше риск поломать фигурку, и после извлечения получится аккуратное устойчивое изделие.

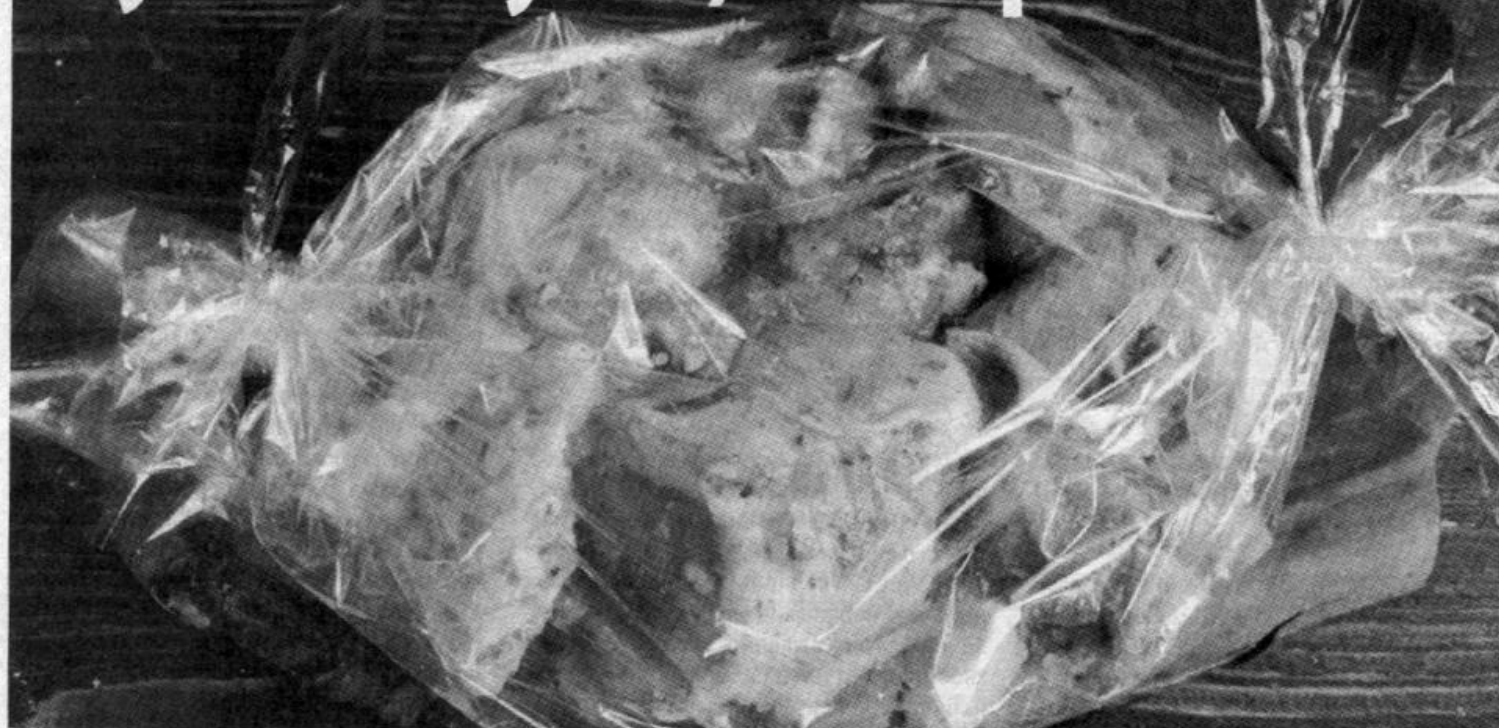
— Если нет специальной формы, но есть желание украсить стол Пасхальным символом — Агнцем, можно выйти из положения, сформировав забавную фигурку барашка из сдобных булочек или пирожков прямо на противне.

— Если фигурка барашка составляется из отдельных булочек, они не обязательно должны быть одинакового размера, барашек будет выглядеть не менее симпатично, если «колечки шерсти» будут разной величины или отличаться по форме.

— Тело барашка может быть составлено из небольших открытых ватрушек с творожной (или любой другой) начинкой. На стыках ватрушек и в просветах между ними можно положить шарики из теста, что сделает барашка более объемным и «пушистым». Такие шарики не только удачно имитируют овечью шерсть, но и объединяют изделие в единый пирог.

— Чтобы увеличить сходство глазури с бараньей завитой шерстью, глазурь можно наносить силиконовой кистью, немного закручивая мазки или похлопывая кистью по поверхности.

Рукав: вкусно, быстро и чисто



Рукав для запекания — это та волшебная вещь, которая позволяет без лишних усилий превратить кусок мяса или рыбы в ароматный ужин, как в ресторане. Блюда в рукаве не пригорают, остаются сочными, запекаются почти в два раза быстрее, чем в фольге, при этом духовка остается чистой. И как мы раньше без этого жили?

Ребра говяжьи в духовке

Ингредиенты: рёбра говяжьи — 700 г, сливочное масло — 60 г, репчатый лук — 1 шт., морковь — 1 шт., картофель — 1 кг, майонез — 2 ст.л., аджика — 1 ст.л., чеснок — 2 зубчика, соль и специи — по вкусу.

Способ приготовления: рёбрашки нарезать, промыть и обсушить. К мясу добавить измельченный чеснок, майонез и аджику, всыпать соль и специи. Лук почистить, нарезать кольцами и тоже добавить к рёбрам. Хорошо перемешать ингредиенты. Оставить мариноваться мясо минимум на 3 часа в холодильнике. Морковь с картофелем промыть, очистить и нарезать, добавить овощи к маринованной говядине, все перемешать, поместить в рукав. Закрепить рукав клипсой, а в нескольких местах сделать проколы зубочисткой. Запекать блюдо в течение часа в разогретой духовке до 200°C. Разрезать рукав и готовить ещё 10 минут.

Куриные ножки в духовке

Ингредиенты: куриная голень — 4 шт., лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, соль и перец — по вкусу.

Способ приготовления: чеснок, морковь и лук очистить, куриную голень промыть под проточной водой и натереть солью и перцем. Лук порезать тонкими полуколь-

цами, морковь — тонкими кружками, чеснок — пластинками. Сложить в рукав овощи, на них выложить куриные голени. Завязать рукав с обеих сторон и отправить в духовку на 30 минут. За 10 минут до готовности рукав сверху разрезать, чтобы на курице образовалась румяная корочка. Готовые голени и овощи выложить на тарелку.

Карась, запеченный в рукаве

Ингредиенты: караси — 500 г, морковь — 1 шт., лук репчатый — 1-2 шт., соль, перец и специи для рыбы — по вкусу.

Способ приготовления: карасей очистить от чешуи, удалить внутренности, плавники и жабры. Головы у маленьких карасиков можно не удалять. Хорошо промыть рыбку. Лук нарезать полукольцами, морковь — соломкой (можно на-

тереть на крупной терке, но соломкой она будет ярче чувствоваться в готовом блюде). В рукав для запекания сложить половину лука, затем карасиков, а затем — остальной лук и морковь. Посыпать любимыми специями для рыбы, посолить и поперчить по вкусу. Завязать края рукава и отправить в духовку на 40 минут (температура — 180°C). За 10 минут до готовности рукав разрезать и держать в духовке, пока сверху блюдо красиво не поджарится.

Скумбрия, запеченная в рукаве

Ингредиенты: 1-2 скумбрии, соль, перец, лимон, лук, растительное масло.

Способ приготовления: голову у скумбрии отрезать, аккуратно выпотрошить рыбу, тщательно промыть (если скумбрия плохо промыта, она может горчить). Осторожно вынуть хребет. Натереть

рыбу солью, перцем, сбрызнуть лимоном и растительным маслом. Сложить половинками рыбы вместе и положить в рукав для запекания. Отправить скумбрию запекаться в горячую духовку примерно на 40 минут при температуре 180°C. Подавать запеченную скумбрию лучше всего с гарниром из отварного или жареного картофеля, с овощами, зеленью и ломтиком лимона.

Антрекот в рукаве

Ингредиенты: свинина — 1-1,5 кг, бекон или сало — 200 г, соль и перец — по вкусу, чеснок — 4 зубчика, луковича — 1 шт., горчица — 1 ст.л.

Способ приготовления: мясо промыть, просушить бумажным полотенцем и выложить в миску или кастрюлю с крышкой. Сделать на мясе несколько косых надрезов. Натереть мясо солью, перцем, пропущенным через пресс чесноком, горчицей. Вместо соли можно использовать соевый соус — будет достаточно 4-5 ложек. Луковицу почистить, нарезать тонкими полукольцами, добавить к мясу. Миску обернуть пищевой пленкой или, если

это кастрюля, накрыть крышкой, и поставить на 3 часа в холодильник. Затем бекон или сало нарезать ломтиками и вложить их в прорези мяса. Мясо положить в рукав, зажать его кончики и отправить в духовку. Включить духовку нагреваться на 200°C. Важно (!) — мясо в рукаве надо поставить в еще не разогретую духовку. Как только духовка разогреется до 200°C, зафиксировать время. Килограмм мяса запекается в течение 1 часа. За 15-20 минут до готовности прорезать верх рукава и включить гриль. На мясе образуется красивая корочка. Достать мясо из рукава и подать с любимым гарниром.

Сочное жаркое по-домашнему

Ингредиенты: говядина, картофель — 3 шт., морковь — 2 шт., лук — 1 шт., зелень — по вкусу, вода (или бульон) — 200 мл, приправа для жаркого — 1 пакетик.

Способ приготовления: картофель, морковь и мясо нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать четвертькольцами. Вложить говядину и овощи в пакет для за-

пекания. Добавить приправу, зелень, влить воду или бульон. Закрыть пакет и равномерно распределить смесь внутри. Положить пакет с мясом в форму для запекания. Готовить жаркое по-домашнему в предварительно разогретой до 160°C духовке на нижнем уровне примерно 90 минут. Аккуратно надрезать пакет сверху ножницами, а затем запекать еще 15 минут при 200°C.

Курица с картошкой в духовке со сметаной

Ингредиенты: 800 г курицы, 800 г картофеля, 200 г сметаны, 3 луковицы, соль, 0,5 ч. л специй для птицы,

Способ приготовления: нарезать курицу небольшими кусочками. Косточки и кожу удалять не нужно. Почистить лук с картофелем. Нарезаем картофель ломтиками, лук — полукольцами. Соединить все продукты, добавить сметану, специи для пти-

цы, посолить и оставить на полчаса. Нужно иметь в виду, что иногда приправы уже содержат соль (смотреть на упаковке). Перемешать продукты, выложить в рукав. Если нужно более сухое и поджаренное блюдо, то отрезать пленку немного длиннее и разложить слой продуктов тоньше. Для более сочного блюда уложить продукты плотнее, в виде круглого набитого колобка. Поставить блюдо в духовку и печь 40-70 минут при температуре 180°C, в зависимости от плотности укладки.

Хозяйке на заметку!

— Пластиковые пакеты и рукава из термостойкой пленки позволяют запекать в режимах до 230°C в герметичных условиях. В них одновременно можно запекать мясо и картофель, рыбу и овощи. Гарнир пропитывается ароматом и вкусом мяса или рыбы, соки смешиваются, и блюдо при таком способе приготовления получается очень вкусным.

— Иногда рукав рвется, прогорает или приклеивается в форме из-за соков, просачивающихся через неплотно завязанные кончики. Чтобы этого не произошло и блюдо благополучно приготовилось, форму или противень нужно застелить куском фольги или положить под блюдо силиконовый коврик.

— Сверху в рукаве обязательно нужно сделать несколько проколов: при готовке будет образовываться пар, и если ему некуда будет выходить, рукав может треснуть. Затем рукав на противне ставится в духовку, желательнее в предварительно разогретую. Прежде чем нагревать духовку, посмотрите на упаковке, какую максимальную температуру выдерживает рукав (обычно она составляет 230 градусов).

— Учтите, что если рукав плотно закрыт, готовое блюдо будет без румяной корочки. Если корочка непременно нужна, то минут за 10-15 до окончания приготовления разрежьте рукав: мясо успеет подрумяниться, но не потеряет сок. Так что готовое блюдо одновременно будет сочным и поджаристым.

Сочные овощи

Ингредиенты: 6 картофелин, 2 моркови, 1 луковица, 1 кабачок, 2 баклажана, 1 вилочек цветной капусты, 2 болгарских перца, сок лимона, оливковое масло, смесь перцев, соль, зелень по вкусу (укроп, петрушка, кинза, сельдерей).

Способ приготовления: овощи промыть, очистить. Картофель, морковь, кабачок, баклажан нарезать кубиками, лук — кольцами, перец — дольками, капусту разделить на соцветия. Заправить маслом, лимоном, перцем и солью. Выложить овощи в рукав и запекать 40 минут при температуре 200°C. При подаче посыпать свежей рубленой зеленью.

Говядина в рукаве по-восточному с имбирем

Ингредиенты: мякоть говядины — 1 кг, чеснок — 3 зубчика, соевый соус — 1 стакан, имбирь измельченный — 2-3 ч.л., растительное масло — 1 стакан, острый перец — по вкусу.

Способ приготовления: измельчить чеснок и имбирь в блендере, перемешать с маслом и соевым соусом, в маринад выложить мясо и оставить на полчаса, за это время несколько раз перевернуть. Выложить маринованное мясо в рукав для запекания, определить рукав на противень, поставить в разогретую до 200°C духовку, готовить 1 час или до готовности. Рукав разрезать, выложить мясо на блюдо и полить образовавшимся на дне рукава соусом.

Пикантные крылышки для запекания в рукаве

Ингредиенты: крылышки куриные — 1 кг, майонез — 2 ст.л., кетчуп/паста томатная — 1 ст.л., горчица — 1 ч.л., приправа для курицы, чеснок, соль.

Способ приготовления: смешать кетчуп, майонез, горчицу, измельченный чеснок, приправу для курицы, добавить соль, хорошо перемешать. Крылышки положить в глубокую миску, залить полученной смесью, перемешать, убрать в холодильник на 4 часа.

Уложить крылышки в рукав, запекать 45 минут в духовке при температуре 180°C. За 10 минут до окончания достать пикантные крылышки, разрезать рукав, увеличить нагрев до 210°C и готовить до появления румяной корочки.



Куличичи: все чудеса запланированы!

Во многих семьях из поколения в поколение передаются рецепты приготовления пасхальных куличей. С теми, кто только формирует свои домашние традиции приготовления куличей и пасок или хотел бы узнать новые рецепты, православные хозяйки делятся секретами пасхальной кулинарии!

Кулич от мамы Татьяны

Ингредиенты: 1 л молока, 3 стакана сахара, 7-8 яиц, 1/2 стакана растительного масла, 2 пачки сливочного масла, 100 г дрожжей, мука — приблизительно 2 кг. Для глазури: 1 стакан сахара, 1 белок.

Способ приготовления: особенность этого теста в том, что заранее ставятся молоко, сахар, яйца и дрожжи. Я оставляю их прямо в ведерке на столе на 7-8 часов (обычно на ночь). А утром замешиваю тесто, добавляю все остальное, кроме ванилина.

Муку я всегда кладу на глаз. Тесто делаю мягкое, и месить его нужно подольше, чем обычное тесто. Чем дольше месишь, тем оно подходит быстрее. Дать тесту подойти трижды и обмять три раза. Затем выкладываю тесто на стол, добавляю ванилин, изюм и раскладываю по формам. Форму надо заполнять на 1/3. Предварительно смазать ее топленным маслом и посыпать панировочными сухарями, а на дно постелить кружочек из кальки, тогда кулич лучше отстает. Готовый горячий кулич полить глазурью — для глазури белок яйца взбивается со стаканом сахара до белой пены.

Кулич от мамы Натальи

Ингредиенты: опара — 1 л теплого молока, 0,5 стакана сахара, 1 ч.л. соли без горки, 50 г дрожжей, немного муки. Основное тесто: 12 яиц, 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенки, 2 ст.л. растительного масла, цукаты, изюм, орехи — по вкусу, но осторожно, так как если переборщить, тесто может не подняться, ванилин, мука — сколько возьмет тесто.

Способ приготовления: смешать ингредиенты для опары, чтобы получилось тесто, как на оладьи. Опара должна подняться, объем ее увеличивается вдвое. Основное тесто: 12 желтков (белки будем использовать для помадки, поэтому я отделяю желтки над отдельной чашкой, затем проверяю, чтобы в белки не попали желтки и только потом сливаю белки в чистейшую кастрюлю, иначе не взбить пышной пены) взбиваем венчиком и потихоньку добавляем в опару, сливочное масло, растопленное и остуженное до комнатной температуры, банку сгущенки, растительное масло, цукаты, изюм, орехи — по вкусу, ванилин на кончике ножа. Все ингредиенты вводим не спеша, тщательно перемешиваем. Муку обязательно просеиваем, чтобы в ней было много воздуха, и выбиваем тесто, пока не станет отставать от рук. Поднимается тесто довольно долго, наберитесь терпения, не допускайте сквозняка, дурных мыслей и слов, оно очень любит, если рядом покой и в доме царят любовь и покой, которые перемешаны с усталостью, ожиданием чуда и желанием угостить весь мир. Такое настроение возможно только в эти удивительные дни. Наполняем формы для выпекания на треть ставим в теплое место на 30 минут, а затем — в разогретую духовку, и выпекаем 40-50 минут при 180°C.

Кулич от матушки Евдокии

Ингредиенты: мука — 1 кг, молоко — 1,5 стакана, яйца — 6 штук, масло сливочное — 300 г, сахар — 1,5-2 стакана, дрожжи — 40-50 г, соль — 3/4 ст. л., изюм — 150 г, цукаты — 50 г, миндаль — 50 г, ванилин — 1/2 пакетика.

Способ приготовления: растворить дрожжи в теплом молоке, смешать с половиной муки, накрыть полотенцем и поставить в теплое место. После того как опара поднимется вдвое, добавить соль, стертые с сахаром и ванилином желтки, взбитые в пену белки и муку. Опять накрыть и поставить в тепло. Когда тесто еще увеличится вдвое, добавить изюм, нарезанные куби-

ками цукаты, очищенный и измельченный миндаль.

Дно формы выложить промасленными кружками бумаги по размеру дна, бока смазать маслом, присыпать мукой. Разложить тесто в формы, если хотите пышный кулич — на одну треть, если плотный — на половину. В формах тесто должно еще подняться примерно до 3/4 высоты формы. Смазать верх кулича яйцом и поставить на 50-60 минут в не очень жаркую духовку (160-170°C). Во время выпечки форму нельзя трясти. Готовность проверяется лучинкой. Чтобы вынуть готовую выпечку из формы, покатайте ее по доске сразу после извлечения из духовки. Тогда горячий кулич легко отстает от стенок.

Кулич от матушки Марии

Ингредиенты: 1 стакан молока, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан яиц, 1 стакан сахара, 50-70 г дрожжей, мука — сколько возьмет, изюм — 150 г, соль, ванилин.

Способ приготовления: я делаю в больших объемах, поскольку у нас семья большая. Но вам скажу, как приготовить в небольшом количестве. Взять 1 стакан молока, 1 стакан сливочного масла, 1 стакан яиц, 1 стакан сахара. Если будете брать поллитровыми банками, значит, потребуется пол-литра молока, пол-литра масла, пол-литра сахара и пол-литра яиц. Разводятся дрожжи. На меру в 2 литровые банки я беру 400-500 г дрожжей, на малое количество — соответственно меньше. Сначала взбиваю яйца с сахаром, затем вливаю тепленькое масло и тепленькое молоко, распускаю дрожжи и все смешиваю. Часа через четыре добавляю в пенящуюся массу соль и понемногу муку. Вмешивать нужно потихонечку. Я делаю тесто не очень крутое и не очень жидкое. И, конечно, чем дольше его месить, тем лучше. Когда мешу тесто, оно уже вылезает из кастрюли, я его раскладываю в две посуды. Потом добавляю изюм, в конце — ваниль. И тесто стоит еще часа четыре, за это время обминаю его два раза. А затем раскладываю в формочки. Вспомните, раньше были эмалированные баночки для сыпучих продуктов, они у меня служат формой под куличи.

Пока тесто стоит, я его в теплое место не ставлю, и даже могу на кухне отключить и оставить форточку открытой. На столе стелю полотенце, формочки ставлю на полотенце и наполняю их тестом на 1/3. Когда тесто поднимется до краев формочки, тогда осторожно ставлю в духовку. Потом тесто еще в духовке поднимается, и получается как грибочек с ровненькой шляпкой. Сдобное тесто нужно выпекать в нежаркой духовке, иначе сгорит. По времени — в зависимости от размера кулича: Двухлитровая емкость у меня «сидит» в духовке минут 50, литровая — где-то 30-35 минут. Главное — соблюдать температуру, чтобы куличи не подгорели и в то же время не были сырыми. Я пеку при температуре 155-160°C. Куличи получаются чудесные.



Кулич от матушки Марии

Ингредиенты: 1,5 стакана теплого молока, 40-50 г дрожжей, 1 кг муки, 6 яиц, 1,5 — 2 стакана сахара, 1/2 пакетика ванилина, 300 г сливочного масла (или маргарина), 3/4 ч. л. соли, 150 г изюма.

Способ приготовления: в теплом молоке растворить дрожжи, добавить половину общего количества муки, размешать, чтобы не было комков. Накрыть и поставить опару в теплое место. Когда объем опары увеличится вдвое, добавить в нее соль, яичные желтки (я обычно добавляю 5 желтков, шестой желток оставляю для смазки), стертые сахар с ванилином и маслом или маргарином. Все это перемешать, добавить взбитые в пену яичные белки и остальную муку. Тесто должно быть не очень густым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от стенок посуды. Тесто накрыть и поставить в теплое место. Когда оно поднимется и увеличится в объеме вдвое, добавить туда промытый и просушенный изюм, можно добавить цукаты, нарезанные кубиками, миндаль, очищен-

ный от кожицы и мелко нарезанный. Разложить в заранее приготовленные формочки. Для получения большого пышного кулича, форму надо заполнить на 1/3 высоты, для более плотного — на 1/2 высоты. Форму подготовить так: дно покрыть кружком белой, промасленной с двух сторон бумаги, изнутри смазать маслом и обсыпать толчеными сухарями. Заполненные тестом формы поставить в теплое место и накрыть полотенцем. Когда тесто поднимется, смазать верх взбитым яйцом и поставить в духовой шкаф на 50-60 минут, но в шкафу не должно быть очень жарко. Во время выпечки надо очень осторожно форму с куличом поворачивать, но не трясти ни в коем случае. Чтобы кулич сверху не подгорел, но зарумянился, я накрываю его кружком бумаги, смоченным водой. Готовность кулича определяю с помощью лучинки. Втыкаю ее в кулич. Если лучиночка, щепочка сырая — значит, кулич еще сырой, если сухая — кулич готов. Готовый кулич можно украсить цукатами, ягодами.

Хозяйке на заметку!

- Тесто для кулича не должно быть жидким (куличи расплывутся и будут плоскими) и не должно быть густым (куличи будут слишком тяжелыми и быстро зачерствеют).
- Муку необходимо дважды просеять через сито, чтобы она «набралась» воздуха и кулич был воздушным. Сахар необходим самый мелкий.
- Тесто должно быть такой плотности, чтобы его можно было разрезать ножом, и оно к ножу не прилипало, а при делении куличей не надо было бы подсыпать муки.
- Куличное тесто месят как можно дольше, чтобы оно совершенно отставало от рук или от стола.
- Тесто должно подходить три раза: первый раз подходит опара, второй раз — когда добавлены все продукты, в третий раз — когда тесто уложено в формы.
- Куличное тесто не любит сквозняков, а любит тепло, поэтому куличи должны подходить в теплом месте при температуре 30-45 градусов.
- Форму для выпечки куличей заполняют тестом лишь наполовину, дают подняться до 3/4 высоты формы, а затем ставят в духовку.



Сеньор – шампиньон

Салаты из шампиньонов всегда получаются вкусными, сытными и сочными. Способов их приготовления существует превеликое множество. Мы собрали для вас самые интересные рецепты приготовления салатов с шампиньонами, с ними вы забудете о кулинарной рутине и будете наслаждаться кулинарными достижениями! Это вкусные и ароматные салаты, которые не стыдно приготовить и в будни и в праздники.

Салат «Улет!»

Ингредиенты: печень индюшиная – 450 г, шампиньоны – 200 г, морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., сыр плавленый – 1 шт., яйцо куриное – 3 шт., майонез – 250-300 г, масло растительное (для жарки), огурец (маринованный) – 1 шт.

Способ приготовления: печень отварить в подсоленной воде со специями до готовности (минут 15-20). Отложить остывать, затем натереть её на крупной тёрке. Отварить яйца. Грибы нарезать тонкими пластинками и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Лук и морковь почистить. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на крупной тёрке. Лук обжарить минуты 3, добавить морковь и довести овощи до готовности. Собрать са-

лат слоями. Первый слой – печёночный: к тёртой печени добавить 4 ст.л. майонеза, хорошо перемешать. Выложить эту массу на большую плоскую тарелку ровным слоем. Второй слой – жареные лук и морковь (перед добавлением в салат выложить овощи на бумажную салфетку, чтобы впитался лишний жир). Для третьего слоя грибы смешать с небольшим количеством майонеза и выложить на овощи. Для следующего слоя натереть на мелкой тёрке плавленый сырок и смешать с 2 ст.л. майонеза. Получившуюся массу выложить на салат. Последний слой – яичный. Яйца натереть на крупной тёрке и тоже смешать с двумя ст.л. майонеза. Выложить на сырный слой. Огурец нарезать тоненькими кружочками и выложить по бокам салата. Украсить по вкусу. Дать настояться 1 час.

Салат «Слоеный»

Ингредиенты: морковь – 1 шт., лук репчатый – 1 шт., шампиньоны – 200 г, яйца – 4 шт., сыр – 200 г, майонез – 150 г, растительное масло, уксус или лимонный сок, сахар, соль и перец черный молотый – по вкусу.

Способ приготовления: сырую морковь натереть на крупной терке, посолить, поперчить, смазать майонезом. Это будет первый слой. Лук очистить и нарезать полукольцами, посыпать сахаром, солью, по-

лить уксусом или лимонным соком, помять руками, отжать сок, выложить на морковь. Шампиньоны вымыть, обсушить салфеткой, нарезать пластинами и обжарить на растительном масле до испарения жидкости. Посолить, поперчить, выложить третьим слоем, смазать майонезом. Яйца отварить вкрутую, остудить, очистить, нарезать кубиками, выложить на грибы. Посолить, поперчить, смазать майонезом. Натереть сыр на терке и посыпать им салат. Украсить слоеный салат с грибами по вкусу.

Салат «Переполах» с пекинской капустой, курицей и шампиньонами

Ингредиенты: филе куриное (вареное или печеное) – 200 г, капуста пекинская – 300 г, шампиньоны – 150 г, лук зеленый – 5-6 шт., морковь – 1 шт., чеснок – 1 зубчик, майонез – 1 ст.л., сметана – 1 ст.л., соль и перец черный молотый – по вкусу, масло растительное – для жарки, кунжут – для посыпки.

Способ приготовления: шампиньоны вымыть, обсушить и нарезать пластинками. У пекинской капусты удалить плотные части, остальное нарезать. Зеленый лук мелко нарезать. Куриное филе нарезать кубиками. Сырую морковь натереть на мелкой терке. Шампиньоны обжарить на небольшом количестве растительного масла до золотистого цвета. Посолить и поперчить в процессе. Для заправки смешать майонез и сметану, выдавить зубчик чеснока, посолить и поперчить по вкусу, перемешать. Сложить все подготовленные ингредиенты в салатник. Перемешать, заправить салат заправкой, выложить горкой на тарелку. Посыпать кунжутом и подавать.

Салат «Венецианская ночь»

Ингредиенты: сыр твердый – 60 г, картофель – 2 шт., яйца куриные – 2 шт., шампиньоны (маринованные) – 6 шт., огурцы маринованные (корнишоны) – 4 шт., чернослив – 6 шт., курица (копченая) – 100 г, укроп. Заправка: сметана (или йогурт) – 100 г, горчица (острая) – 1 ч.л., сок лимонный – 1 ст.л., масло оливковое – 1 ст.л., соль – 1/2 ч.л., смесь перцев – 1/4 ч.л.

Способ приготовления: смешать сметану или йогурт без добавок, острую горчицу, оливковое масло, сок лимона, соль, специи. Заранее отварить яйца и картофель в мундире. Картофель нарезать мелкими кубиками. На тарелку поставить кулинарное кольцо. Внутри кольца определить картофель, слегка примять, промазать соусом. Нарезать кубиками маринованные шампиньоны и огурцы (корнишоны). Выложить сверху картофеля, промазать соусом. Затем слой нарезанного чернослива. На чернослив – нарезанную кубиками мякоть копченой курицы. Смазать соусом. Посыпать сначала мелко порезанными яйцами, затем сыром, натертым на среднюю тёрку. Снять кольцо. Подавать салат охлажденным, посыпав зеленью укропа.

Салат с шампиньонами и зеленым горошком

Ингредиенты: шампиньоны свежие — 700 г, морковь крупная — 2 шт., лук репчатый — 3 шт., горошек зеленый консервированный — 1 банка, майонез — 2 ст.л., растительное масло.

Способ приготовления: шампиньоны почистить, порезать и обжарить в маленьком количестве растительного масла, посолить. Морковь натереть на крупной терке и также обжарить до мягкости. Чуть посолить, если морковь не очень ароматная, можно добавить 0,5 ч.л. сахара. Лук нарезать полукольцами, обжарить и также немного присолить. Смешать все ингредиенты, добавить зеленый горошек и майонез, все хорошо перемешать. Салат можно подавать как теплым, так и холодным.

Салат «Фуршетный»

Ингредиенты: филе куриное (отварное) — 150 г, шампиньоны (свежие или замороженные) — 300 г, морковь (покорейски) — 150 г, майонез.

Способ приготовления: куриное филе отварить, остудить, нарезать. Свежие шампиньоны помыть, нарезать и обжарить. Морковь порезать поперек «соломки». Смешать ингредиенты, добавить майонез, перемешать. Подавать как самостоятельный салат или же наполнить им таралетки (волованы, эклеры и пр.).

Хозяйке на заметку!

— Поскольку шампиньон содержит в себе 88-92% воды, этот гриб плохо переносит длительные водные процедуры. Поэтому, чтобы дольше сохранить свежесть грибов, их не стоит мыть. Если же шампиньоны сильно загрязнены, перед приготовлением их стоит очистить сначала ножом, а затем промыть, быстро ополоснув под холодной водой. В большинстве случаев будет достаточно стряхнуть грязь или специальной щеточкой, или воспользоваться чуть влажной тканью.

— Шампиньоны имеют нейтральный вкус, чтобы усилить его, во время обжаривания добавьте в шампиньоны немного соевого соуса — 1-2 ст.л. В результате такой добавки невыразительные шампиньоны приобретут по-настоящему «грибной» вкус.

— Слоеные салаты перед подачей обязательно выдерживайте некоторое время в холодильнике.

— Слоеные салаты смотрятся красиво и оригинально, если выкладывать их, используя специальную форму-кольцо.

Салат с печенью и грибами

Ингредиенты: куриная печень — 200 г, шампиньоны — 100 г, луковица — 1 шт., морковь — 1 шт., маринованный огурец — 1-2 шт., куриное яйцо — 1-2 шт., майонез — 2 ст.л., соль — 1/2 ч.л., черный молотый перец — 1/5 ч.л., растительное масло — 3 ст.л.

Способ приготовления: огурец нарезать соломкой или кубиками. Часть рассола, который выделится во время нарезки, слить (но не в салатник, так как салат может получиться слишком «водянистым»). Яйца отварить вкрутую в подсоленной воде, остудить, почистить и нарезать кубиками, всыпать в салатник к маринованным огурцам. Шампиньоны помыть, разрезать каждый грибочек на 4-5 частей, обжарить

на слабом огне до готовности (не более 15 минут). Грибы во время жарки подсолить. Дать грибам чуть остыть и переложить в салатник. Охлажденную или размороженную куриную печень тщательно промыть, дать стечь лишней воде. Обрезать все лишнее, крупные кусочки разрезать на несколько частей. Обжарить печень на сковороде с растительным маслом на среднем огне. Можно немного подсолить. Помешивая, жарить минут 7-10, затем дать печени остыть. Измельчить лук и морковь (желательно соломкой или полосками). На небольшом количестве масла обжарить овощи до мягкости, помешивая, минут 7-10. Положить печень и лук с морковью в салатник. Добавить майонез и все перемешать. Подавать можно порционно. Перед подачей можно украсить салат любой свежей зеленью.

Салат с грибами и ветчиной

Ингредиенты: консервированные шампиньоны — 200 г, ветчина — 100 г, сыр плавленый — 100 г, яйца куриные — 3 шт., картофель — 2 шт., морковь — 2 шт., лук зеленый свежий — 1 пучок, майонез — 100 г, соль — по вкусу.

Способ приготовления: картофель и морковь сварить в кожуре (воду при варке подсолить), яйца отварить вкрутую. Овощи

и яйца остудить и очистить. Зеленый лук промыть и обсушить. Картофель натереть на крупной терке. Выложить слоями, каждый слой промазывая майонезом: картофель; мелко нарезанный зеленый лук; тертые вареные яйца; консервированные шампиньоны, нарезанные пластинками; ветчина, нарезанная мелкими кубиками; тертая морковь; тертый плавленый сырок. Верхний слой также смазать майонезом. При подаче салат можно украсить веточками свежей зелени.

Салат с курицей, ананасами и шампиньонами

Ингредиенты: куриное филе — 1 шт., репчатый лук — 1 шт., шампиньоны — 8 шт., консервированные ананасы — 100 г, сыр — 100 г, майонез — 100 г, чеснок — 1 зубчик, растительное масло — для жарки, соль.

Способ приготовления: куриное мясо нарезать мелкими кубиками и обжарить

на разогретом растительном масле. Добавить мелко нарезанный репчатый лук, перемешать и обжаривать до золотистого цвета. Посолить по вкусу. Шампиньоны нарезать на ломтики и обжарить до золотистого цвета. Сложить курицу с луком и грибы в салатник, добавить нарезанные мелкими кубиками ананасы и тертый сыр. Чеснок пропустить через пресс и смешать с майонезом. Заправить салат майонезом с чесноком, перемешать, украсить и подать к столу.

Салат с шампиньонами и ветчиной

Ингредиенты: 240 г ветчины, 280 г шампиньонов (свежих), 3 яйца, 2 небольшие луковицы, 2 помидора, 230 г майонеза, молотый перец, соль, растительное масло.

Способ приготовления: грибы промыть, отварить в течение 4-6 минут в слегка подсоленной кипящей воде, слить воду. Грибы остудить, нарезать небольшо-

ми кусками. Лук очистить и нашинковать мелкими кубиками, обжарить до мягкости, добавить шампиньоны и жарить до золотистого оттенка и полного выпаривания жидкости. Ветчину нарезать небольшими кубиками. Отваренные вкрутую яйца натереть на крупной терке. Помидоры промыть, нарезать небольшими кусочками. Смешать в миске подготовленные ингредиенты, посолить, добавить черный перец и майонез. Хорошо все перемешать.

Как варить яйца всмятку, вкрутую, в мешочек, яйцо-пашот.

Казалось бы, что может быть проще варки яиц? Бросил в воду, подождал несколько минут — и вкусный, сытный завтрак готов. Но не все так просто. Существует много нюансов, которые отражаются на конечном результате нехитрого кулинарного дела.

Общие правила и секреты варки куриных яиц:

- размер кастрюли должен быть таким, чтобы яйца лежали плотно. Если они будут свободно плавать, то при кипении, стучаясь друг о друга, непременно расколются;
- варить нужно яйца комнатной температуры, особенно если они закладываются в кипяток. Скорлупа холодных яиц треснет, поэтому достать их из холодильника нужно хотя бы за полчаса до варки;
- если добавить в воду немного соли, скорлупа не лопнет при варке, так как станет тверже;
- свежие яйца следует варить на 3-4 минуты дольше (дата расфасовки должна быть указана на упаковке);

Сваренное по всей кулинарной науке яйцо получится именно таким, каким хочется видеть его на своей тарелке. Оно не расколется в кастрюле и не вытечет, порадует мягкой или плотной консистенцией белка и желтка. Нюансы варки яиц позволяют использовать их в качестве твердых компонентов салата или, напротив, мягкой и жидкой заправки для этого блюда.

Как варить яйца вкрутую

Крутые вареные яйца можно варить двумя основными способами, закладывая их либо в холодную, либо в кипящую воду. Сколько варить яйца вкрутую, зависит от их размера и изначальной температуры воды.

Первый способ — закладка в холодную воду. Последовательность действий следующая: яйца тщательно вымыть под проточной водой; плотно положить в кастрюлю; залить небольшим количеством холодной воды так, чтобы она лишь немного покрыла скорлупу (яйца не должны свободно плавать); отправить на средний огонь.

Заранее сказать, сколько будет вариться яйцо, заложенное в холодную воду, можно только приблизительно. Все зависит от начальной температуры воды, силы огня, особенностей кастрюли и даже от того, как высоко расположена местность по отношению к уровню моря. Чем выше местность, тем меньше давление атмосферы и, соответственно, ниже температура кипения воды (подсаливая воду, мы ее повышаем).

Поэтому ориентироваться придется на момент закипания. Сколько варить яйца после закипания воды? Для того чтобы получить крутое яйцо, нужно поставить кухонный таймер на 7-8 минут.

Второй способ — закладка яиц в кипящую воду. В этом случае яйца должны иметь комнатную температуру, иначе сразу же потрескаются. Класть их в бурлящий кипяток нужно осторожно, используя столовую ложку и погружая в ней до самого дна кастрюли. Важно, чтобы скорлупа не ударились о дно.

Сколько варить яйца вкрутую после вторичного закипания? Яйца небольшого размера нужно варить 8 минут, крупные — 10 минут. Собственно, время варки остается тем же, что и в холодном способе закладки. Сваренные яйца нужно вынуть из кипятка ложкой и залить холодной водой. Принудительное охлаждение поможет легче очистить скорлупу.

Как варить яйца всмятку

Чтобы яйца всмятку были вкусными и красивыми, они должны быть наисвежайшими. Желток при этом способе варки остается жидким. Несвежий сыроватый желток вряд ли придется по вкусу истинным гурманам. К тому же с очень свежих яиц легче снять скорлупу.

Чтобы проверить свежесть куриного яйца, можно воспользоваться простым народным способом: опустить его в холодную воду:

1. для варки всмятку идеально подойдут яйца, быстро опустившиеся на дно — они снесены не позже шести дней назад, поэтому сохранили весь вкус и свежесть;

2. если яйцо немного опустилось, но не коснулось дна, то есть плавает посередине водяного слоя, оно тоже подойдет. Возраст такого продукта — от одной до двух недель;

3. непригодны для варки всмятку яйца, которые остались плавать на поверхности воды. Они снесены примерно месяц назад. Использовать такой продукт еще можно (например, в домашней выпечке), а вот готовить всмятку не стоит.

Как варить яйца всмятку? Существует несколько способов.

Это все та же холодная или горячая закладка.

Первый способ

При холодном способе обмытые яйца нужно плотно положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на сильный огонь. Как только вода начнет бурлить, убавить температуру до средне-низкой.

Сколько варить яйца после закипания воды, зависит также от их размера и желаемого результата:

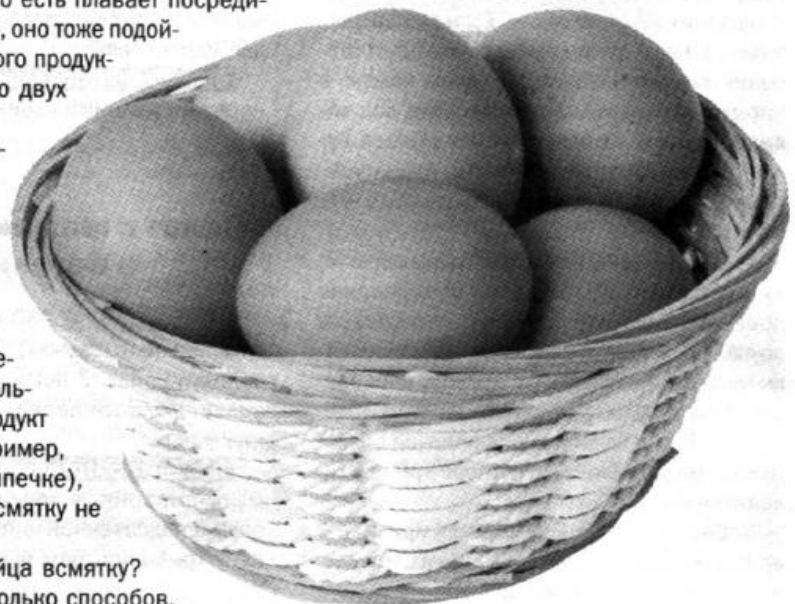
- обычно для получения полужидкого яйца достаточно 3-х минут. Желток останется совершенно жидким, а белок немного загустеет, но не станет очень твердым, как у крутого яйца;
- если хочется сделать желток чуть более густым, варку нужно продолжать 4 минуты. За это время белок полностью сварится, а желток слегка загустеет;
- тем, кто хочет получить нежный густой желток с сырой серединкой, нужно варить яйца 5 минут после закипания воды.

Второй способ

Горячая закладка по особой схеме, вообще без варки — как варить яйца всмятку эти способом? Яйца комнатной температуры нужно плотно расположить в кастрюле и залить крутым кипятком. Вода должна лишь немного закрыть скорлупу. Плотно закрыть кастрюлю крышкой и оставить яйца на 10 минут.

Затем воду слить и заново заварить яйца новой порцией кипятка. Вторичная заливка делается на 2-3 минуты (в зависимости от желаемой консистенции желтка). Останется только вынуть яйца и немедленно подать (едят яйца всмятку горячими).

Приготовленные таким способом яйца полу-



чаются восхитительно нежными. Белок напояет воздушную массу, облаком окружающую полужидкий желток.

Как варить яйца в мешочек после закипания воды

Яйца в мешочек — это более плотный, густой вариант яиц всмятку. Поэтому варятся они одинаково, за исключением времени выдержки в кипящей воде.

После закипания в холодной закладке время варки составляет 5-6 минут. В горячей закладке после минутной варки подержать яйцо в кипятке придется 7 минут.

Остужать в холодной воде яйца в мешочек необязательно; блюдо подается горячим. Чтобы облегчить чистку скорлупы, можно на 2 минуты погрузить яйца в холодную воду.

Как варить яйцо-пашот

Оригинальный вариант вареного яйца — блюдо под изысканным названием яйцо-пашот. Суть в том, чтобы сварить содержимое без скорлупы. Получается нежно-воздушная масса, которая великолепно вписывается в концепцию утреннего бутерброда, мягкого салата или отдельного блюда, подаваемого с соусом и кусочком свежего багета.

Продукт для оригинального и вкусного блюда понадобится очень свежий. Яйцо, снесенное более недели назад, во время варки расплывется по поверхности воды. А вот белок свежего яичка соберется вокруг желтка в виде плотного кулечка.

Для приготовления яйца-пашот понадобятся дополнительные ингредиенты:

- чайная ложка соли;
- 4 чайных ложки уксуса 6%.

Варится яйцо-пашот в особой низкой кастрюле или сотейнике. Можно взять подходящую стальную миску. Вскипятить литр-полтора воды. В закипевшую воду вылить норму уксуса, подсолить. Уксус поможет белку удержать форму, а соль повысит плотность воды.

Теперь самое важное: надо очень аккуратно разбить скорлупку и вылить яйцо на блюдце или в маленькую миску. Убавить до минимума температуру плиты, чтобы снизить интенсивность кипения и предотвратить разрушение белка.

Максимально приблизить блюдце к поверхности воды, наклонить, чтобы яйцо glavно соскользнуло в кипяток. Осторожно подтолкнуть ложкой, чтобы убедиться: белок не прилип к кастрюле. Останется наблюдать за процессом загустевания, ориентируясь на свой вкус. Время варки составит от одной до четырех минут. Белок в любом случае должен стать твердым.

Достать готовое яйцо-пашот нужно шумовкой. Если по краям загустевшего белка все же образовались некрасивые нити, их можно обрезать.

Часто купленные бананы не съедаются сразу и переспевают, залежавшись на кухне, теряют товарный вид. Не спешите выбрасывать переспевшие плоды, они прекрасно подходят для некоторых десертов. Из таких бананов получаются отличные кексы, оладьи, запеканки, смузи и даже мороженое.



Вкусности из переспевших бананов

Банановое «мороженое» с шоколадом и орехами

Ингредиенты: 3 замороженных банана, очищенных и нарезанных кружочками, ложка лимонного сока. Для соуса: 50 г шоколада с 70% какао, ложка меда, 1/2 ч. ложки корицы, щепотка соли, орехи.

Способ приготовления: замороженные кусочками бананы и сок лимона смешать в мощном блендере до получения однородного крема.

Растопить шоколад в микроволновой печи или на водяной бане. Снять с огня, добавить мед, соль и корицу. Полить «мороженое» соусом и посыпать колотыми орешками.

Банановый кекс с орехами и шоколадом

Ингредиенты: мука — 200 г, разрыхлитель — 2 ч. л., сахар коричневый — 100 г, яйца — 3 шт., масло сливочное — 180 г, бананы — 2 шт., шоколадные капли — 70 г, мед — 2 ст. л., орехи грецкие — 70 г.

Способ приготовления: при помощи миксера взбить размягченное сливочное масло с сахаром до получения пышной массы. Это займет примерно 5 минут.

Влить мед, затем добавить яйца по одному, каждый раз хорошо взбивая.

Один банан размять вилкой, второй нарезать на кусочки. Добавить в тесто и размешать.

Добавить муку, смешанную с разрыхлителем, и с помощью лопатки быстро замесить тесто. Аккуратно вмешать в тесто шоколадные капли и кусочки орехов.

Выложить тесто в форму для кекса и выпекать в духовке, разогретой до 180°C, примерно 40 минут. Готовому кексу дать немного остыть, не вынимая из формы, затем вынуть и уже полностью остудить на решетке. По желанию посыпать кекс просеянной сахарной пудрой.

Творожная запеканка с бананами

Ингредиенты: творог — 500 г, сметана — 2 ст. л., молоко — 1/2 стакана, манная крупа — 3 ст. л., яйца — 2 шт., сахар — 1/2 стакана, ванильный сахар — 1 пакетик, бананы — 3 шт., соль — щепотка, сливочное масло и манная крупа — для смазывания и посыпки.

Способ приготовления: творог протереть через сито или взбить блендером.

Добавить пюре из двух бананов, сметану, молоко, щепотку соли и ванильный сахар. Хорошо перемешать.

Яйца взбить с сахаром и добавить в творожную массу вместе с манкой. Затем добавить некрупно нарезанный банан.

Смазать маслом форму для выпечки, присыпать манкой и выложить творожную массу. Выпекать при 180 градусах в течение часа. За это время запеканка должна подрумяниться. Подавать ее вместе со сметаной, вареньем или медом.

Такие разные мазурки...

Не все знают, что мазуркой называется не только польский танец, но и очень вкусная выпечка, имеющая те же национальные корни и приносящая не меньшее удовольствие и заряд бодрости, чем одноименный танец. Это может быть печенье, пирог или даже пирожное, отличительной особенностью которых является обилие орехов и фруктов в составе. Это настоящая феерия вкуса и энергетическая бомба, что особенно ценно в межсезонье. Теоретически выпечка с сухофруктами может храниться довольно долго, но в случае с мазурками это не работает — они улетают мгновенно, оставляя на устах домочадцев довольные улыбки.



Мазурка «Грильяж»

Ингредиенты: 500 г ядер грецких орехов, 300 г изюма, 3 яйца, 1 стакан сахара, 5 ст.л. муки.

Способ приготовления: растереть яйца с сахаром, добавить муку, тщательно перемешать. Добавить орехи (крупными кусками) и изюм (предварительно

промытый и обсушенный), перемешать так, чтобы по возможности все орехи с изюмом были покрыты тестом. Выложить в смазанную маслом форму, слегка прижать ложкой или смоченной в воде ладонью и поместить в разогретую до 180°C духовку. Выпекать 45-50 минут. Нарезать после остывания.

Пирог «Миндальная мазурка»

Ингредиенты: 370 г муки, 350 г сливочного масла (хорошего качества), 120 г сахарной пудры, 120 г очищенного миндаля, 4 вареных желтка, 2 сырых желтка, ягоды из варенья (вишня, черешня без косточек, клубника), лимонная цедра, щепотка соли. Для глазури: 100 г сахарной пудры, 1 ст.л. лимонного сока или воды.

Способ приготовления: масло взбить с сахарной пудрой в пышную массу, добавить очищенный и порубленный миндаль (не молотый), щепотку цедры (или по вкусу), муку, протертые через сито вареные желтки, 1 сырой желток и соль. Замесить однородное тесто и дать ему «отдохнуть» в холодном месте в течение 1 час. Из 2/3 теста раскатать пласт толщиной около 1 см и выложить его на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Из оставшегося теста скатать «змейки» толщиной с карандаш и уложить их на тесто в виде решетки. Смазать поверхность теста сырым желтком, поместить в разогретую духовку и выпекать до светло-золотистого цвета. Дать полностью остыть и разложить в клеточки решетки ягоды. Для глазури смешать сахарную пудру с соком лимона и полить сверху пирог.

Мазурка-бисквит

Ингредиенты: 4 яйца, 1,5 стакана сахара, 2 стакана очищенных крупно дробленых орехов (любых), 2 стакана изюма, 2 стакана муки, 1,5-2 ч.л. разрыхлителя, 1 ст.л. растительного или растопленного сливочного масла (по желанию).

Способ приготовления: яйца расте-

реть с сахаром, примешать изюм и орехи, добавить смешанную с разрыхлителем муку и по желанию — масло, хорошо перемешать. Выложить тесто на застеленный пергаментом противень, разровнять мокрыми руками и выпекать на среднем огне минут 25. Теплым нарезать корж на ромбики или квадраты.

Мазурка на вафлях

Ингредиенты: 600 г смеси любых сухофруктов, цукатов и орехов, 4 яйца, 4 ст.л. сахара (с горкой), 1 пакетик ванильного сахара (по желанию), 4-5 ст.л. муки, вафельные коржи.

Способ приготовления: орехи и сухофрукты мелко нарезать (кроме изюма). Желтки взбить с сахаром, белки взбить от-

дельно в крепкую пену. Сухофрукты смешать с орехами и мукой, добавить желтки, аккуратно примешать взбитые белки. На дно противня или формы положить вафельные коржи в один слой, на них выложить и разровнять подготовленную фруктовую массу. Выпекать в не очень горячей духовке около 30 минут. Готовый корж теплым разрезать на кусочки.

Пирог «Витаминная мазурка»

Ингредиенты: 1 стакан грецких орехов, 1 стакан изюма, 0,5 стакана кураги, 0,5 стакана чернослива, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 1 стакан муки, 0,5 ч.л. соды, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления: орехи измельчить (мелко порубить или подавить скалкой), сухофрукты хорошо промыть,

обсушить (если слишком жесткие, предварительно вымочить в воде или коньяке), мелко нарезать. Яйца растереть с сахаром, добавить сухофрукты и перемешать. В последнюю очередь добавить муку, смешанную с содой (не гасить!). Выложить тесто в смазанную форму и поместить в разогретую до 180°C духовку. Выпекать примерно 30 минут. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Печенье Мазурка «Один к одному»

Ингредиенты: 5 яиц, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 1 стакан темного изюма, 1 стакан порубленных грецких орехов.

Способ приготовления: яйца взбить в пышную пену, добавить сахар и взбивать до полного растворения. Добавить муку и

снова хорошо перемешать до исчезновения комков. Примешать к тесту орехи и изюм, чтобы они равномерно распределились в тесте. Застелить противень промасленной бумагой и выложить на него тесто ровным (не толстым) слоем. Поместить в разогретую до 200°C духовку и выпекать около 30 минут, до румяного цвета. Нарезать на квадратики, дать остыть.

Печенье Мазурка (почти без муки)

Ингредиенты: 1 стакан сахара, 2 стакана очищенных орехов (любых по вкусу), 2 стакана изюма, 2 яйца, 2 ст.л. муки.

Способ приготовления: орехи измельчить, изюм вымыть и обсушить на бумажном полотенце. Желтки отделить от белков; желтки взбить с половиной сахара до пышной светлой массы, белки взбить до крепкой пены, аккуратно всы-

пая оставшийся сахар. Аккуратно соединить взбитые желтки и белки, осторожно, чтобы масса не потеряла пышность, примешать просеянную муку, а затем — орехи и изюм. Готовую массу выложить на застеленный пергаментом противень либо сплошным ровным слоем (в этом случае готовый продукт нужно будет порезать ромбами), либо отдельными коржиками (выкладывая ложкой). Выпекать при температуре 180°C до золотистого цвета. Оставить остывать в выключенной духовке с приоткрытой дверцей.

Открытый пирог «Фантастическая мазурка»

Ингредиенты: для коржа — 300 г муки, 200 г маргарина, 100 г сахарной пудры, 3 вареных желтка, цедра 1 лимона. Для начинки — 500 г цукатов, сухофруктов, орехов (идеально, если смесь будет яркой и разноцветной), 200 г густого джема или повидла. Для заливки — 1 яйцо, 70 г сахарной пудры, 70 г сливочного масла, 30 г молотых сухарей, сок 1/2 лимона.

Способ приготовления: из муки, сахарной пудры, мягкого маргарина, вареных желтков и мелко натертой цедры замесить песочное тесто. Собрать тесто в комок и поместить в холодильник на 30

минут. Вымытые и обсушенные сухофрукты, цукаты и орехи нарубить тонкой соломкой и хорошо перемешать. Тесто раскатать в пласт (можно сформировать пласт руками) и выложить на застеленный пергаментом противень на всю площадь, формируя бортики. Поместить противень с коржом в разогретую до 200°C духовку и подсушить минут 10-15. Для заливки взбить яйцо с сахарной пудрой, добавить лимонный сок, сухари и растопленное сливочное масло. Подпеченный корж смазать джемом или повидлом, выложить ровным слоем фруктово-ореховую смесь и полить заливкой. Поместить в духовку еще минут на 20-30, до готовности. Дать пирогу немного остыть, и можно подавать.

Мазурка из дрожжевого теста

Ингредиенты: для теста — 400 г муки, 25 г свежих дрожжей, 8 яиц, 150 г сливочного масла, 150 г сахара, 2/3 стакана молока, щепотка соли. Для начинки — 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана цукатов, 0,5 стакана сладкого миндаля, 100 г сахарной пудры, щепотка ванили.

Способ приготовления: из половины муки, растертых с сахаром дрожжей и половины молока замесить тесто, дать подняться в теплом месте. Желтки растереть с сахаром и ванилью. Поднявшу-

ся опару выбить, добавить остальную муку, молоко и желтки, тщательно вымесить тесто, поставить в теплое место и дать ему вторично подняться. Затем раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, положить на противень, накрыть салфеткой и дать подняться. Половиной нарезанных цукатов и миндаля посыпать поднявшийся пласт теста. Взбить белки в крепкую пену, добавив сахарную пудру, аккуратно примешать к ним остальные цукаты и миндаль. Ложкой равномерно покрыть тесто белковой массой, разровнять и выпекать 45-50 минут в умеренном жару. Остывшую мазурку разрезать на прямоугольные куски.

Мазурка с творогом

Ингредиенты: для теста — 300 г муки, 200 г масла, 200 г сахара, 1 яйцо. Для начинки — 1 кг творога, 150 г сахара, 10 желтков, 100 г цукатов, 10 г рома или коньяка, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления: смешав указанные ингредиенты, замесить песочное тесто, раскатать его в пласт и выложить на застеленный пергаментом противень. Творог протереть через сито, добавить сахар, желтки, ром и мелко нарезанные цукаты, хорошо перемешать и выложить слоем на тесто. Посыпать ванильным сахаром. Выпекать около 30 минут.

Цитрусовая Мазурка

Ингредиенты: для теста — 200 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 300 г муки, 3 вареных желтка, щепотка ванили. Для начинки — 0,5 кг апельсинов, 2 лимона, 50-100 г миндаля, 0,5 кг сахара.

Способ приготовления: для теста масло порубить ножом с мукой, смешанной с сахарной пудрой, ванилью и перетертыми желтками, замесить тесто, собрать его в комок и поместить в холодильник на 30 минут. Затем распределить тесто пластом по противню, формируя бортики, поместить в разогретую духовку и выпечь до готовности. Апельсины с лимонами измельчить, проварить с сахаром до загустения. Выложить фруктовую массу на остывший корж, сверху посыпать порубленным миндалем. Порезать пирог на порционные пирожные.

Быстрая мазурка с джемом

Ингредиенты: 120 г сливочного масла или маргарина, 300 г сахара, 6 яиц, 200 г муки, 1 ч.л. разрыхлителя, лимонная цедра (по вкусу), 4 ст.л. джема, повидла или густого варенья, 100 г миндаля.

Способ приготовления: в растертое до бела масло добавить сахар и желтки, растирать до образования пышной массы и растворения кристалликов сахара. Добавить мелко натертую лимонную цедру, взбитые белки и смешанную с разрыхлителем муку. Тесто аккуратно перемешать, выложить на противень и выпекать около 20 минут. Когда мазурка остынет, смазать верх джемом, посыпать поджаренным миндалем и нарезать в виде ромбов.

Окончание. Начало на стр. 20-21

Мазурка лимонная

Ингредиенты: 6 яиц, 150 г сахара, 200 г картофельного крахмала, 50 г сливочного масла, 1 лимон.

Способ приготовления: желтки растереть с сахаром до бела, выжать в них лимонный сок, добавить растопленное масло и мелко натертую лимонную цедру, хорошо растереть. Добавить крахмал и взбитые в крепкую пену белки, осторожно перемешать. Выложить тесто на противень, выстланный пергаментом. Выпекать в умеренном жару.

Пирог Мазурка с маком

Ингредиенты: 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан грецких орехов, 130 г мака, 130 г изюма, 1 стакан муки, 5 г разрыхлителя, 1 ст.л. коньяка.

Способ приготовления: яйца взбить с сахаром до образования пышной пены и увеличения в объеме в 2-3 раза. Муку просеять, соединить с разрыхлителем и примешать к яичной массе. Добавить в тесто мак, промытый и просушенный изюм, коньяк и молотые орехи. Выложить тесто в подготовленную форму (диаметром 22 см), поместить в разогретую до 180°C духовку. Выпекать около 40 минут (до сухой спички). Извлечь из формы после остывания. Пирог станет вкуснее, если настоится 1-2 дня.

Мазурка-пирожные «Шопен»

Ингредиенты: для теста — 120 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 240 г сахара, 250 г миндаля, 50 г муки, цедра 1 лимона. Для безе — 4 яичных белка, 150 г сахарной пудры, 2 пакетика ванильного сахара, вафельные коржи.

Способ приготовления: мягкое масло растереть до бела, добавить желтки (по одному) и сахар (по 1 ст.л.), растереть до растворения сахара и получения пышной массы, примешать мелко натертую цедру. Очищенный миндаль подсушить, мелко порубить, смешать с мукой, добавить в масляную массу, осторожно перемешать. На противень положить вафельный корж, распределить по нему подготовленную массу и подсушить в разогретой духовке. Отдельно взбить белки, добавить сахарную пудру и ванильный сахар, снова взбить до крепкой пены. Выложить белковую массу на пирог и еще раз поставить в духовку, подсушить при небольшом жару 20-30 минут. Остывшую мазурку разрезать на прямоугольные куски.

Мазурки с черносливом

Ингредиенты: для теста — 0,5 стакана муки, 1 ст.л. крахмала, 3/4 стакана сахара, 5 яиц, 40 г сливочного масла, 150 г мягкого чернослива без косточек. Для глазури — 1 яичный белок, 5 ст.л. сахарной пудры, 1 ч.л. лимонного сока.

Способ приготовления: чернослив нарезать соломкой, посыпать мукой. Отделить белки от желтков, желтки растереть с сахаром, а белки взбить в стойкую пену. В жел-

ки попеременно всыпать муку и взбитые белки, осторожно перемешивая. Под конец добавить растопленный (остывший) маргарин и чернослив, перемешать и выложить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпекать в прогретой до 200°C духовке до золотистого цвета. Для глазури белок взбить с сахарной пудрой, постепенно добавляя лимонный сок. Горячий корж полить белковой глазурью и подсушить в горячей духовке несколько минут.

Мазурка из овсяных хлопьев

Ингредиенты: для коржа — 200 г нежных овсяных хлопьев, 0,5 стакана сахарной пудры, 3 яйца, 2 ст.л. молока, 0,5 ч.л. соды, 2 капли миндальной эссенции. Для глазури — 0,5 стакана сахарной пудры, 1 белок, сок 1/2 лимона, 2 ст.л. порошка какао.

Способ приготовления: хлопья слегка подрумянить на сухой сковородке, остудить, перемешать с молоком. Отделить

белки от желтков. Желтки растереть с сахарной пудрой, перемешать с хлопьями, добавить соду и миндальную эссенцию. Белки взбить в устойчивую пену и осторожно перемешать с основной массой. Выложить слоем на противень, выпекать 15-20 минут в предварительно нагретой духовке при температуре 220°C. Для глазури сахарную пудру взбить с белком, пока масса не приобретет белый цвет, влить сок лимона, добавить какао и хорошо перемешать. Остывший корж покрыть глазурью.

Кекс «Веселая мазурка»

Ингредиенты: 0,5 стакана чернослива без косточек, 0,5 стакана кураги, 0,5 стакана изюма, 1 стакан грецких орехов, 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 100 г маргарина или сливочного масла, 0,5 ч.л. соды, сок 0,5 лимона, 2 ст.л. жидкого меда.

Способ приготовления: чернослив и курагу мелко нарезать, ядра орехов

крупно порубить. Смешать яйца с сахаром, постепенно всыпать муку, смешанную с содой. Маргарин растопить, немного остудить и добавить в тесто. Добавить также лимонный сок и мед. Примешать сухофрукты и орехи (тесто должно получиться по консистенции, как на бисквит). Выложить тесто в подготовленную форму и поместить в разогретую до 160°C духовку. Выпекать до сухой спички (минут через 30-35 можно начинать проверять готовность). Кекс лучше подавать остывшим.

Хозяйке на заметку!

— В качестве наполнителя для Мазурок подойдут самые разные сухофрукты, не ограничивайтесь традиционным набором, импровизируйте с сочетаниями, пробуйте также экзотические варианты. Главное, чтобы плоды были мягкими и без косточек.

— Слишком сухие фрукты нужно предварительно замочить до мягкости в воде или в алкоголе (в последнем случае их вкус станет намного ярче).

— Кроме фруктов и орехов отличной добавкой в Мазурку будут цукаты — у них не только интересный вкус, но и красочный вид, это добавит выпечке праздничность.

— В состав Мазурки можно добавлять мак, цедру, ароматные специи — ваниль, корицу, кардамон и т.д., не бойтесь экспериментировать.

— Печенье Мазурка часто печется без

добавления соды, в этом случае оно получается более плотным. Если вы любите выпечку помягче, смело добавляйте в тесто немного разрыхлителя.

— Готовое печенье для более нарядного вида можно посыпать сахарной пудрой или покрыть любой сладкой глазурью.





Пломбир

Интересный крем для домашнего торта

Пирожные и торты — любимые лакомства многих сладкоежек. И такие десерты будут ещё более вкусными и аппетитными, если для их приготовления использовать нежный и воздушный крем «Пломбир».

Сметанный «Пломбир»

Ингредиенты: 600 г сметаны (лучше использовать достаточно жирную и густую), 1,5 стакана сахара, 3 крупных яйца, 250 г сливочного масла, 4-5 ст. л. муки.

Способ приготовления: в любой ёмкости соединить сметану с сахаром, мукой, ванилином и яйцами. Венчиком или миксером, выбрав небольшую скорость, взбивать массу буквально минуту. Перелить смесь в кастрюльку и поставить на самый медленный огонь, а лучше — на водяную баню, чтобы компоненты не пере-

грелись и не свернулись. Постоянно мешать состав, иначе яйца образуют комки. Томить массу до приобретения заметной густоты, снять с бани и остудить. Масло должно быть мягким, поэтому нужно заранее достать его из холодильника. Взбить масло миксером, чтобы оно немного посветлело и стало воздушным, приобрело объём. Продолжая взбивать масло на минимальной скорости, постепенно добавив сметанную смесь. Пломбирный крем полностью готов, применять его можно сразу.

«Пломбир» со сгущённым молоком

Ингредиенты: 120 г сгущённого молока, 400 мл жирных сливок, 160 г сахарной пудры, 1 ст. л. желатина, 5 ст. л. кипячёной воды, пакетик ванилина по желанию.

Способ приготовления: замочить в прохладной воде желатин, чтобы он разбух. Затем нагреть его на небольшом огне до полного растворения. Сливки взбить

миксером до появления устойчивой воздушной пены. Медленно всыпать сахарную пудру. Продолжая взбивать сливки, убавить скорость до минимальной и медленно тонкой струйкой влить сначала сгущёнку, а потом растворённый желатин. Немного охладить крем «Пломбир» в холодильнике, и использовать, когда он слегка загустеет. Далее десерт можно снова отправить на холод, чтобы крем загустел ещё больше.

Воздушный «Пломбир»

Ингредиенты: 1 стакан сахара, 2 стакана молока, 1 ст. л. крахмала, 2 ст. л. муки, 170 мл жирных сливок (не менее 33% жирности), 100 г сливочного масла, пакетик ванилина или чуть-чуть ванильного экстракта.

Способ приготовления: приготовить простейший заварной крем, который будет основой — сахар соединить с крахмалом и мукой и либо тщательным образом перемешать, либо просеять через сито, чтобы не образовывались комочки. Постепенно всыпать сухие ингредиенты в молоко, помешивая его венчиком или ложкой. Смесь перелить в толстодонный сотейник или кастрюльку, поставить на медленный огонь и варить, активно и постоянно мешая, чтобы масса начала густеть. Снять её с плиты и оставить остывать, но не убирать в холодильник. Масло заранее достать и охладить, чтобы оно было мягким. Взбить его с помощью миксера или блендера, и ввести в остывший заварной крем. Добавить ванилин. Сливки взбить до воздушной и устойчивой, неоппадающей пены. Затем медленно и осторожно ввести сливки в заварной крем с маслом, чтобы сохранить пенистую консистенцию. Использовать крем «Пломбир» можно сразу, а можно охладить его, чтобы он слегка загустел, а потом смазывать им коржи или поверхность десерта.

Шоколадный «Пломбир»

Ингредиенты: 150 г сахарной пудры, 3 куриных яйца, 1 пачка сливочного масла (200-250 г), 2 полных стакана молока, 150 мл сливок, 2 плитки тёмного или молочного шоколада, 5 ст. л. с горкой крахмала.

Способ приготовления: молоко довести до кипения в толстодонной кастрюльке. Яйца взбить с крахмалом и сахарной пудрой до приобретения однородной консистенции. В кастрюльку с только что вскипевшим молоком постепенно тонкой струйкой влить сахарно-яичную смесь. Огонь убавить до минимума и варить состав, чтобы он загустел. Шоколад потереть на тёрке и добавить в молочную-сливочную массу, пока она горячая. Стружка должна полностью раствориться и смешаться с остальными ингредиентами. Сливки взбить отдельно миксером до пенистого воздушного состояния, затем осторожно добавить их к остальным ингредиентам. Вводя сливки, сразу же перемешивать состав венчиком, но не очень быстро, чтобы пузырьки не лопались, и пена не опала.



Питание при выпадении волос: что поможет «удержать» волосы?

Наиболее важное для роста крепких и здоровых волос, по утверждениям диетологов и трихологов — витамины и микроэлементы, получаемые вместе с пищей. Правильное питание поможет справиться с проблемой выпадения волос и предотвратить ее повторное появление.

Выпадение волос — настоящая катастрофа. Кажется, еще недавно шевелюра радовала густотой и блеском, а теперь от роскошной прически остался лишь «мышинный хвостик». Пора бить в колокола! Причин данной проблемы может быть огромное множество: сезонные изменения, стресс, гормональные проблемы, себорея и т. д. Естественно, невозможно поставить диагноз самостоятельно, поэтому сперва нужно обратиться за помощью к специалисту. Но есть метод, который непременно поможет вам справиться с выпадением волос, по какой бы причине они не покидали голову — правильное питание.

Крайне важно оценить пользу продуктов, которые вы употребляете. Пожалуй, начнем с перечня продуктов, употребление которых

придется хотя бы временно исключить или существенно ограничить при появлении этой проблемы. Даже если вы пока не успели сходить к врачу и наверняка определить причину недуга, не помешает временно убрать из своего меню:

- сладкие газированные напитки;
- слишком острые, соленые, жирные, жареные, копченые, консервированные и сладкие блюда;
- мучные изделия;
- любые продукты, вызывающие аллергическую реакцию;
- алкоголь.

Влияние рациона на состояние волос

Говоря о том, какие продукты нужно употреблять, столкнувшись с облысением, нельзя не подчеркнуть, что самое важное условие — их разнообразие. Крепкими, здоровыми и красивыми ваши пряди сделает сбалансированный рацион, состоящий из овощей, фруктов, бобовых, цельнозерновых продуктов, кисломолочных блюд и жирной рыбы.

Если вы часто боретесь с лишним весом, применяя различные экспресс-диеты, необдуманно ограничивая собственный организм в каком-либо из этих продуктов, это может нанести вред как волосам, так и желудку, и негативно сказаться на состоянии организма в целом. Часто низкокалорийные диеты требуют ограничения употребления некоторых продуктов, содержащих важные элементы для здоровья волос, таких как цинк, витамин А и омега-3 жирные кислоты. Как результат волосы становятся тусклыми, ломкими и хуже растут. А постоянный дефицит необходимых элементов нередко становится причиной сильного выпадения волос.

Строгие диеты оказывают сильное влияние на жизненный цикл волос. Существенная потеря веса в течение малого промежутка времени сбивает нормальный ритм замены волос. Поэтому спустя несколько месяцев после похудения вы можете обнаружить усиление выпадения волос. Данное явление носит временный характер, однако восстановить и укрепить здоровое состояние волос возможно лишь при помощи гармоничного и сбалансированного питания.

Обратите внимание, чтобы пища, которую

вы употребляете, содержала следующие витамины и элементы: PP, B2, B5, B6, C, H, железо, фосфор, марганец, селен, медь, цинк, кремний, калий.

Чай для здоровья волос — просто и эффективно

Для волос чай является средством многофункциональным. Его применяют для лечения против выпадения, улучшения роста и внешнего вида шевелюры. Это средство всегда рядом, его несложно приготовить и применить.

Чайное дерево — одно из старейших культурных растений на Земле. Его листья, из которых готовят самый популярный в мире горячий напиток, содержат различные полезные вещества:

- витамины, в значительном количестве содержащиеся в нем, служат гарантом здоровых и сильных волос;
- дубильные вещества активируют рост волос и одновременно дезинфицируют кожу головы;

- эфирные масла предупреждают воспалительные процессы;
- алкалоиды усиливают питание корней, укрепляют их;
- аминокислоты и неорганические вещества снабжают волосы питательными веществами, способствуют их росту.

Для приготовления масок на чайной основе против выпадения волос и по уходу за шевелюрой используйте качественный крупнолистовой чай. Не стоит для этой цели применять чай пакетированный — полезных веществ в нем содержится намного меньше, чем у чая рассыпного.

Для того чтобы получить лечебный эффект и предотвратить интенсивное выпадение волос, необходимо каждый вечер втирать в кожу головы крепкий настой свежесваренного и остывшего до температуры тела зеленого чая. Эту процедуру нужно повторять десять дней, в течение которых волосы не только перестанут выпадать, но и получат мощный толчок к новому росту. Смыть чай после процедуры втирания не надо.

Витаминная маска от выпадения волос

Ингредиенты: 1 ч.л. репейного масла, 1 ч.л. касторового масла, по 2-3 капли витаминов А; Д; Е (приобрести в аптеке).

Способ применения: объединив полезные свойства касторового и репейного масел для волос, можно добиться чудесных результатов. Все ингредиенты смешивать только перед нанесением. Волосы должны быть чистыми. Наносить нужно на кожу головы. После надеть пакет и шапочку (или теплое полотенце). Держать не менее часа (можно больше). Затем тщательно вымыть голову. Смыть можно горчичной водой (1 ст.л. сухой горчицы на 1 л теплой воды) и лишь потом шампунем. Курс лечения — 2 раза в неделю до улучшения, потом реже — для профилактики.

Продукты, полезные для волос

(основное правило: меню должно быть сбалансированным и максимально естественным)

Фрукты и овощи	Главная пища для укрепления и питания ваших прядей — это сырые фрукты и овощи. В них не только содержатся важные при выпадении волос микроэлементы и витамины, эти продукты также очищают организм и, благодаря большому содержанию клетчатки, стимулируют перистальтику. Особенно полезными являются грубые виды овощей, к которым относятся сырая морковь, свекла, капуста. Существует также мнение, что организм каждого человека лучше всего усваивает ту пищу, которая свойственна региону его проживания.
Бобовые и яйца	Важными продуктами для укрепления волос также являются бобовые — бобы, фасоль, чечевица. Они являются отличным источником белка, цинка, железа и биотина. А хрупкость и ломкость волос часто бывает вызвана именно недостатком биотина. Другой богатый источник белка, столь важного для роста волос, — яйца. Помимо этого, они содержат в больших количествах витамин B12 и биотин.
Рыба	Для здоровья кожа головы нуждается в полиненасыщенных жирных кислотах омега-3, источником которых является лосось и другие жирные виды рыбы. Кроме того, укрепляют и питают волосы белки, железо и витамин B12, содержащиеся в рыбе. Вегетарианцы могут заменить рыбу ежедневным употреблением одной-двух столовых ложек масла льняного семени, являющегося растительным источником жирных кислот.
Белок	Продукты, потребляемые при выпадении волос, также должны обязательно содержать животные белки. Полезными являются и растительные белки, но они усваиваются организмом значительно хуже, чем животные. Поэтому при выпадении врачи настоятельно рекомендуют есть мясо нежирных сортов — курицу, индейку, говядину. Убежденным вегетарианцам, для которых мясо и рыба — табу, стоит обогатить свой рацион хотя бы кисломолочными продуктами. Творог, кефир, ряженка и сметана также являются полезными продуктами для вашей шевелюры. К тому же, молочный белок усваивается быстрее и легче, нежели мясо.
Отруби и злаки	Несмотря на то, что волосам вредят сладости, все же некоторые виды сложных углеводов могут принести и пользу. При потере волос питание обязательно должно включать употребление хлеба с отрубями, круп, макаронных изделий из твердых сортов пшеницы. Для тех, кто бережет фигуру, совет — старайтесь не употреблять данные блюда вместе с белковыми продуктами, и не есть их в послеобеденное время. Не забывайте о семечках, орехах и растительных маслах, наиболее полезными из которых считаются льняное, оливковое, из зародышей пшеницы и конопляное.
Вода	Непременно обратите внимание на количество выпиваемой в день воды. Как известно, ежедневная норма ее употребления для любого здорового человека составляет как минимум 2 литра. Кстати, по утверждениям трихологов, бороться с выпадением может зеленый чай, поэтому его также рекомендуют пить ежедневно.

Выпадение волос не обязательно свидетельствует о дефиците каких-либо веществ. В некоторых случаях это, наоборот, может сигнализировать об избытке или же нарушении их обмена в организме. Следовательно, не рекомендуется бездумно начинать употреблять комплексы витаминов, а сначала нужно обратиться за консультацией к специалисту.

Диетическая колбаса

Будь то диета или пост, часто бывает так, что нужно снизить потребление или вообще исключить из рациона мясные продукты. Но не стоит отчаиваться, ведь есть замечательная альтернатива аппетитному кусочку стейка, а именно — диетическая домашняя колбаса!

Необычно вкусно

Ингредиенты: 2 ст. чечевицы (сорт по вкусу), 3 ст. л. свекольного сока (для цвета), 6 зубчиков чеснока, 100 мл растительного масла, 14 г желатина, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. хмели-сунели, 1 щепотка черного перца.

Способ приготовления: залить в кастрюлю 4 стакана воды и всыпать чечевицу, варить до готовности, приблизительно 30 минут. Слить воду, смешать свекольный сок, чеснок и специи в блендере. В получившуюся смесь добавить горячую вареную чечевицу, сухой желатин и растительное масло. Снова хорошо взбить в блендере до получения однородной массы без комочков. Срезать верхушку и дно пластиковой

бутылки и установить полученный цилиндр вертикально на блюдо. В получившуюся емкость залить массу из блендера и отправить застывать в холодильник. Можно бутылку не использовать, а просто слепить из чечевичной массы небольшие колбаски, обмотать их марлей для удержания формы и отправить в холодильник. Можно даже не формировать массу в колбаски, а оформить ее в виде паштета. Для этого чечевичную смесь из блендера нужно уложить в глубокую тарелку или форму, укрыть пищевой пленкой и отправить в холодильник для застывания. Получается очень вкусно. Лучше всего постная колбаса из чечевицы сочетается с гречневой кашей и морковью.



Колбаса из чечевицы

Ингредиенты: 300 г красной чечевицы, 3 картофелины, 100 г грецких орехов, 3 зубчика чеснока, соль, чили, кориандр, кунжут, паприка, прованские травы (для обваливания).

Способ приготовления: чечевицу отварить до готовности, картофель сварить в кожуре, остудить и очистить от кожуры, орехи крупно нарезать, чеснок пропустить через чеснокодавку. Картофель натереть на среднюю терку, добавить чечевицу, чеснок, орехи, соль, чили, кориандр. Перемешать, сформировать колбаски и обвалить их в кунжуте и в специях. Положить в морозильную камеру на 1 час, затем нарезаем и красиво уложить на тарелку. Украсить по вкусу.

Информационный блок

Нелегкая задача: найдете названия 6 ягод?
Призовой фонд – 1 740 000,00 гривен!



1. ЗЕМЛЯНИКА

2. [][][][][][]

3. [][][][][][][]

4. [][][][][][][][] 60 000 грн. за 4 ответа

5. [][][][][][][][][] 360 000 грн. за 5 ответов

6. [][][][][][][][][][]

7. [][][][][][][][][][][] 1 740 000 грн. за 7 ответов



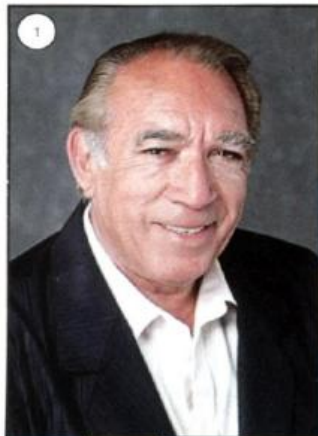
Звоните сейчас по бесплатной линии.

Не забудьте назвать код кроссворда – 1 3 5 6 5

0 (800) 30-97-15

Мы ждем Вашего звонка с понедельника по пятницу с 8:00 до 20:00, в выходные дни - с 9:00 до 18:00 (звонки в пределах Украины со стационарных и мобильных телефонов бесплатны).

ТОВ «С-МЕЙЛ» є одним із Організаторів маркетингової Акції «Золотий Фонд». Загальна вартість приза до 1 740 000 гривень. Акція діє з 01.03.2018 р. по 29.06.2018 р. на всій території України. В Акції мають право брати участь виключно повнолітні громадяни України, які зробили та оплатили замовлення товарів із Пропозицій Організатора. Повна версія офіційних правил на сайті: www.posh.org.ua



Мелкое имущество	Половина сохатого	Кинозвезда ... Голдберг	Ее секот бунтовщицы	Мир, состоящий из растений
Душа уходит в пятки	Лорак на эстраде	Анимационный персонаж, пес	Соседи эстонцев	Глыба в «Красной палатке» (кино)
		Субчик, чуждый морали		
«Родоначальник» идеи			Бутылка для молока	



Там ночуют собаки пастухов	Часть пьесы	Подтекстовка, вирши, строфы	Горная область в Чили	Тот, кто не изменяет жене	Краткая надпись для зрителя	Яичное пирожное	Диас-Фиона, Майерс ...
			Демонстрация фильма	Автострада-связник городов		Интернет-журнал событий	Имя легендарного Фаберже
Отношение, полное сомнений	Обожает конфеты	Грек - пионер геометрии			«Земляк» знатного плова		

Ответ на прошлый сканворд (№1-2)

Д	К	Г	И	П
Ж	Р	У	Р	Р
Ш	А	Р	С	Л
К	О	Л	А	Е
Б	У	Т	О	Н
С	П	З	В	Н
Т	Е	Р	А	П
Э	И	Е	Г	И
Т	Ж	Е	Р	Л
Х	И	Е	Д	У
Э	М	А	М	Б
М	А	К	Л	Е
К	А	У	Н	А
Р	П	А	К	Т
П	И	С	К	У
Л	А	Л	И	С
О	Д	Р	У	З
Ж	Ш	Щ	Е	Т
И	В	А	С	И
Я	Н	К	Р	О

2	Черненькая ... на столе	Мушкетер-граф
Виталий Грачев или просто ...		
Дозор		Иван в детстве
Еще не лысына		
4	Общность монголоидов	«Подельник» катода
	Священнослужитель из синагоги	Наполнение воздухом до упругости
Осел-«азиат»	Популярная команда КВН «Новые ...»	Дизайн Деда Мороза на окне

«Лицом к лицу» с вестом	Сирле из сказки С.Лагерлеф	Туалетный «стул»
Река в Николаевской области		
5	«Гостинный» супермаркет	Капитан Ж.Верна, но не Грант
		Шахматная кавалерия
Писатель-фантаст и правозащитник	Запрет	
Подлые поступки	Султанат с самым жарким городом	



Ассия ... - джаз Крис Боти	Сарай - сушилка снопов	1	На какой реке Флоренция?	Боевой товарищ трактора
Топ-модель Литовченко	Природа			
«Коллеги» шпрот	Малыш с колечками			



Распространяется по всей территории Украины. Свидетельство КВ № 18554-7354Р выдано Государственной регистрационной службой Украины от 29 декабря 2011 г.
Учредитель и издатель — ООО «Еженедельник «Газета 7Я»
Главный редактор — Ярослава Диденко
Подписной индекс: 89822 по Украине, 01710 по Донецкой области
Адрес редакции: 87515, Донецкая область, г. Мариуполь, ул. Торговая, 10
Тел. редакции: (0629) 47-03-77

По вопросам реализации газеты в вашем городе обращайтесь в отдел сбыта по тел.: (0629) 47-03-77
 При подготовке номера использованы собственные материалы, а также материалы информационных агентств и ресурсов всемирной сети Интернет, информация, присланная читателями. Ответственность за содержание и достоверность опубликованных сведений, нарушение прав интеллектуальной собственности несут авторы публикаций и арендаторы. Ответственность за содержание и достоверность рекламной информации, а также наличие ли-

цензии и наличие прав на использование логотипов несет рекламодатель.
Контактный телефон для рекламодателей: (0629) 47-03-77
Электронная почта: editor7ya@gmail.com
Отпечатан в типографии: ООО «Мега-Полиграф», 04073 г. Киев, ул. Марка Вовчка, 12/14, тел. (044) 581-68-15
 www.mega-poligraf.kiev.ua
 Общий тираж — 40000. Цена договорная
 Номер заказа 60348

Ищете недорогой и полезный подарок?

Наша редакция предлагает вам простое, бюджетное и оригинальное решение: подарочные наборы от газеты «Хозяйке на заметку от 7я» «Лето в банке», «Ароматная выпечка» и «Коллекция газет за 2017 год». Неисчерпаемый источник вдохновения, лучших рецептов, полезных советов, уюта в доме и хорошего настроения.

**Хозяйке
на заметку от 7я**



И самое приятное – закажите два набора, а третий получите в подарок.

