

ОРИГИНАЛЬНОЕ ИЗДАНИЕ!

# Рецепты на бис®

№1, 2019

БЛЮДА НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ И К ПРАЗДНИКУ

+ЗАГОТОВКИ



БЕРЕГИТЕСЬ ПОДДЕЛОК  
С ВАМИ  
С 2002  
ГОДА

Кулинарные шедевры от читателей газеты

СКАТЕРТЬ  
САМОБРАНКА

16+



# Выбираем способ заготовки

Эта табличка поможет вам выбрать лучший способ переработки на зиму собранного урожая.

Условные обозначения:

-  – лучший способ;
-  – не рекомендуется;
-  – хороший способ;
-  – нельзя.

| Овощи и грибы                                   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
| Продукт   | Соление   | Консервирование   | Сушка  | Заморозка   |
| Огурцы  |    |    |    |    |
| Помидоры  |    |    |    |    |
| Перец сладкий                                   |    |    |    |    |
| Кабачки, патиссоны                              |    |    |    |    |
| Баклажаны                                       |   |   |   |   |
| Тыква   |  |  |  |  |
| Капуста белокочанная                            |  |  |  |  |
| Морковь, свекла                                 |  |  |  |  |
| Лук, чеснок                                     |  |  |  |  |
| Зелень пряная                                   |  |  |  |  |
| Белые грибы, подберезовики, подосиновики, опята |  |  |  |  |
| Грузди  |  |  |  |  |
| Лисички   |  |  |  |  |
| Маслята   |  |  |  |  |

## Маринованные шампиньоны «Всегда мало!»

Леонтина Лунева, г. Бугульма, Татарстан

Когда мне по рецепту нужны маринованные шампиньоны – нет проблем! Замариную сколько мне нужно. Магазиновые давно не покупаю. Грибы по этому рецепту очень вкусны, начав есть, не остановиться. Один недостаток – всегда мало!


- 500 г шампиньонов,
  - 3 дольки чеснока,
  - 1/2 сладкого перца,
  - 1 средняя луковица.
- Маринад:**
- 1 л воды,
  - 1 лавровый листик,
  - 5 горошин душистого перца,
  - майоран,
  - 80 мл столового уксуса,
  - 1 ст. ложка растительного масла,
  - по 1,5 ч. ложки соли и сахара.

дываю на дуршлаг и перекадываю в баночку.

2. Сверху насыпаю измельченный чеснок и нарезанные кусочками овощи: сладкий перец и лук.

3. Наливаю в кастрюльку воду, кладу лавровый листик, душистый перец, немного майорана. Довожу до кипения, варю 2–3 минуты, снимаю с огня, вливаю уксус и растительное масло, кладу соль и сахар.

4. Заливаю грибы горячим маринадом, накрываю крышкой и оставляю до полного остывания, затем убираю в холодильник. Через 12 часов грибы готовы. Убираю подальше – съедят до того, как положу в салат, придется опять готовить.

 **Лучше делать 2 порции!** \_\_\_\_\_  
 Маринованные шампиньоны «Всегда мало» Леонтины Луневой и правда не сравнить с магазинными. И их в самом деле всегда мало. Лучше делать две порции.

Елена Лисицына, г. Омск

\*\*\*

Все, что приготовлено своими руками, всегда вкусно! Спасибо за рецепт!

Наталья Кочерина, Нижний Новгород



## Суп «Домашний»

Анна Ляшок, г. Брянск

На 3-литровую кастрюлю:  
 ■ 300 г мяса (свинина, телятина, говядина),  
 ■ 200 г копченых ребрышек,  
 ■ 4 средние картофелины,  
 ■ 1 луковица,  
 ■ 1 морковь,  
 ■ 1 сладкий перец,  
 ■ сок 1/4 лимона,  
 ■ 1 хорошая горсть тонкой вермишели для бульона,  
 ■ черный молотый перец, соль,  
 ■ зелень петрушки.

1. Мясо нарезать кубиками размером 3х3 см. Положить в кастрюлю, залить 2,5 л воды и поставить на огонь. Варить, как на бульон.

2. Когда мясо будет почти готово, заложить нарезанный кубиками картофель. Варить 15–20 минут.

3. Для за жарки морковь натереть на средней терке, лук и перец нарезать мелкими кубиками. В сковородку влить немного растительного масла, выложить лук и жарить до прозрачности. Затем добавить морковь, а чуть позже и перец. Тушить до мягкости овощей. В конце добавить сок лимона, соль и перец по вкусу.

4. Положить в суп (когда картофель почти будет готов) нарезанные копченые ребрышки и за жарку, довести до кипения. Затем всыпать вермишель и варить до ее полной готовности (минуты 3–4).

5. Выключить огонь. Попробовать суп, при необходимости подсолить и поперчить. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и дать супу настояться 25–30 минут.

### ✉ Теперь любимчик!

У нас ни один обед не обходится без первого блюда. Как-то попался на глаза рецепт супа «Домашний» от Анны Ляшок. Очень понравилась идея варить вермишелевый суп на основе копченостей. Получилось что-то невероятное! Муж говорит, что готов есть такой суп хоть каждый день, в нашем доме он теперь любимчик. Шлю автору хвалилку от нашей большой семьи!

Льбовь Сумина, Амурская обл.

## Картофель, запеченный с ветчиной и шампиньонами

Людмила Федорова, Санкт-Петербург

■ 400 г картофеля,  
 ■ 60 г ветчины,  
 ■ 100 г шампиньонов,  
 ■ 1 луковица,  
 ■ 1 ч. ложка муки,  
 ■ 60 г сметаны,  
 ■ 200–300 мл бульона (можно из кубика),  
 ■ сливочное масло,  
 ■ сыр,  
 ■ зелень, соль – по вкусу.



1. Нарезать соломкой лук, шампиньоны и спассеровать на растительном масле около 5 минут.

2. Затем добавить сметану, мелко нарезанную ветчину, бульон, муку и тушить 10–15 минут.

3. Предварительно отваренный картофель нарезать крупными кубиками, положить на дно кастрюли, смазанной маслом. Залить смесью из ветчины и шампиньонов.

4. Потом посыпать сверху тертым сыром, разложить небольшие кусочки сливочного масла.

5. Запекать в нагретой до 180°C духовке до образования румяной корочки. При подаче посыпать зеленью.

### ✉ Удовольствие!

Запеченный картофель по рецепту Людмилы Федоровой – это нечто! Готовится элементарно, а вкус такой, что самый привередливый привереда попросит добавки! Единственное мое дополнение – брала больше (примерно 250 г) ветчины, мужички мои любят еду «помяснее»! Кстати, с помощью этого рецепта можно «утилизировать» картошку, оставшуюся с ужина. Шлем спасибо автору!

Людмила Шпак, г. Благовещенск

\*\*\*

Это блюдо – само удовольствие! Спасибо Людмиле Федоровой за классный рецепт!

Наталья Кочерина, Нижний Новгород



## Тесто для сдобных пирожков

Галина Никулина, г. Славянск-на-Кубани Краснодарского края

- 100 г дрожжей,
- 60 г маргарина или любого жира,
- 3–4 желтка,
- 1/2 л кефира,
- 1 ст. ложка водки или коньяка,
- 1 ч. ложка соли,
- ванилин,
- 1 большой стакан сахара,
- мука.

Начинка любая! Очень вкусно с яблоками с добавлением абрикосов, со сливами, с творогом и изюмом, с яблоками и виноградом, с вишней.

1. Дрожжи размешать в небольшом количестве теплой воды, добавить 1 ч. ложку сахара и 2 ст. ложки муки, перемешать и оставить – пусть немного побродит.
2. В миску вбить яйца, влить кефир, добавить сахар и вани-

лин. Все перемешать и влить дрожжи. Перемешать, понемногу всыпать муку. Ее должно быть столько, чтобы тесто получилось не очень крутым. И в последнюю очередь подмешать водку или коньяк.

3. Тесту дать один раз подняться, не обминая, разделить на части и слепить пирожки. Начинку с фруктами кладу так, чтобы не вытекал сок. На лепешку сыплю по 1 ч. ложке сначала сахара, а на него – крахмала. А уже на крахмал кладу ягоды или фрукты.

4. В сковородке или на противне дать пирожкам подняться, затем смазать желтком и выпекать в нагретой до 200°C духовке. Я выпекаю 10 минут на самом низу духовки, а затем поднимаю повыше и выпекаю еще 20–25 минут. Обязательно под противень на дно духовки ставлю воду в сковородке.

### Удались пирожки!

Я не очень дружу с дрожжевым тестом, но прочитав рецепт Галины Никулиной, почему-то подумала, что эти пирожки у меня обязательно получатся! И пирожки действительно удались! Тесто воздушное, вкусное, приятное в работе. Для начинки брала свежую вишню. Последовала совету Галины – положила сначала сахар, потом крахмал и ягоды. Ни один пирожок не потек! А сок от ягод немного загустился, и начинка получилась просто ум отъесть! Спасибо автору!

Екатерина Атрошенко, г. Челябинск

## Мороженое «Бананан»

Александра Тихова, Нижний Новгород

Моя подруга-вегетарианка Мария научила готовить изумительный и очень простой десерт. Мороженое из банана. Обязательно попробуйте! Удивительно просто, но технологию нужно соблюдать. Маша утверждает, что так же круто получается с манго, но пока не пробовали.

- Бананы,
- 1 ст. ложка молока или сливок.

1. Банан, а лучше сразу несколько, очистите от кожуры, нарежьте кружочками и уберите в морозилку минимум на 2 часа.

2. Когда бананы хорошенько замерзнут, положите кружочки в блендер и измельчите. Потом в полученную крошку добавьте молоко или сливки (можно воды или сока), а теперь хорошенько взбивайте еще 1–2 минуты. Все! Нежнейшее лакомство готово. На вкус – настоящее мороженое с кремовой консистенцией. Очень быстро и просто! Порадуйте себя сладеньким без утрызсний совести.



### Лучше любого пломбира

Обнаружила в «Скатерке» рецепт бананового мороженого Александры Тиховой. Одной-единственной дегустации оказалось достаточно для того, чтобы рецепт стал фаворитом в нашей семье. Очень рекомендую попробовать тем, кто еще не готовил: такое мороженое может стать почти полноценной альтернативой пломбиру! Весьма удачный рецепт вкусного низкокалорийного десерта. Большое спасибо за идею! Обязательно попробуем приготовить этот десерт еще и с манго.

Ирина Касаткина, Нижний Новгород

\*\*\*

Увидела в «Самобраночке» рецепт мороженого «Бананан» и сразу пошла на кухню делать. Такая вкуснятина получилась! Мороженое не слишком сладкое и очень вкусное. Потом делала еще несколько раз и, конечно, буду делать часто. Спасибо Александре Тиховой за то, что поделилась рецептом такой вкусняшки!

Галина Исаева, п. Дровяная Забайкальского края



## Салат «Огуречник»

Лидия Ваулина, п. Большой Исток Свердловской области

- 5 кг огурцов,
- 2 кг помидоров,
- 0,5 кг сладкого перца,
- 1 стакан растительного масла без запаха,
- 1 стакан сахара,
- 2 ст. ложки соли,
- 2 ч. ложки уксусной эссенции,
- 3 головки чеснока.

1. Огурцы (можно использовать переросшие) нарезать кубиками, если в них крупные зерна, убрать.
2. Помидоры и сладкий перец пропустить через мясорубку. Добавить сахар, масло и соль, перемешать.
3. В кастрюлю выложить подготовленные огурцы и томатную смесь. Поставить на огонь и варить 5 минут с момента закипания.
4. Чеснок пропустить через мясорубку, добавить в кастрюлю с овощами, варить еще 1 минуту. Затем влить эссенцию, прокипятить 1 минуту.
5. Разложить салат в простерилизованные банки и закатать, убрать под шубу до остывания. Очень вкусно и быстро!

### ✉ Делюсь восторгом!

Милая «Самобраночка», спешу поделиться с тобой своим восторгом! На днях открыла баночку салата «Огуречник» по рецепту Лидии Ваулиной. Очень вкусно, нежно!

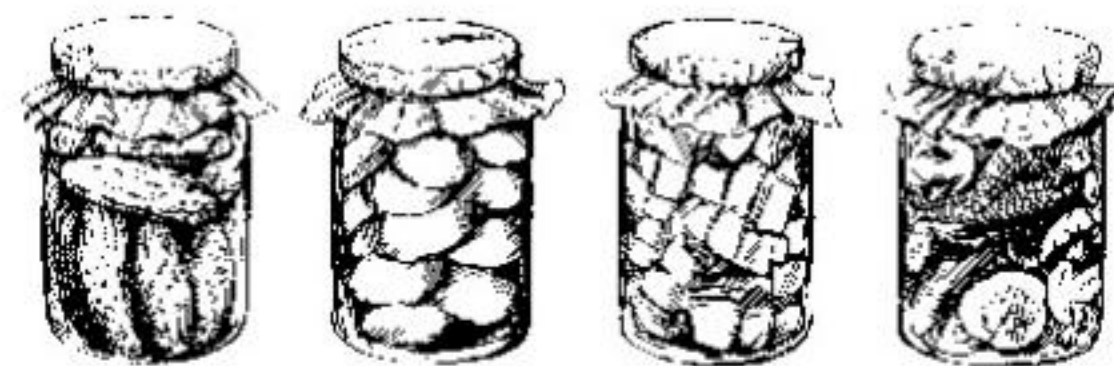
Ольга Капункина, г. Дзержинск Нижегородской обл.

\*\*\*

Каким же чудесным оказался салат «Огуречник» от Лидии Ваулиной! Сделала на пробу всего 10 пол-литровых баночек, на следующий год закручу больше. И вкус отменный, и удачный способ переработать огурчики-переростки!

Зинаида Митряйко, Нижний Новгород

## ДОМАШНИЕ ЗАГОТОВКИ



## Огуречный салат «Зимний король»

Галина Панкова, г. Челябинск

Делается этот салат очень легко, а какой вкусный получается! Огурчики остаются хрустящими. Салат можно подать на гарнир к картофелю, мясу, рыбе или как самостоятельное блюдо, а можно зимой приготовить с ним рассольник, солянку, винегрет.

- 5 кг огурцов,
- 1 кг репчатого лука,
- 300 г зелени укропа,
- 0,5 л растительного масла,
- 100 г 9%-ного уксуса,
- 5 ст. ложек сахара,
- 2 ст. ложки соли,
- черный перец горошком,
- лавровый лист.

1. Огурцы хорошо вымыть, разрезать сначала вдоль, затем нарезать тонкими ломтиками поперек. Мелко нашинковать укроп. Лук нарезать тонкими полукольцами. Все овощи перемешать и оставить на 30 минут.
2. В большую кастрюлю влить уксус, добавить соль, сахар, пряности и овощи, все перемешать, поставить на огонь и, по-

стоянно помешивая, довести до кипения.

3. Когда огурцы чуть изменят цвет (не пропустите этот момент!), снять с огня, быстро разложить в сухие подготовленные банки, заполняя их доверху, чтобы сок полностью покрывал огурцы. Закрывать крышками, закатать, не стерилизуя. Укутать до остывания.

### ✉ Обьедение

Нравится салат «Зимний король» Галины Панковой. Зимой с картошечкой - объедение!

Елена Ашмарина, п. Кикерино

\*\*\*

Спасибо Галине Панковой за салат «Зимний король». И как салат, и в рассольник - супер.

Елена Цуканова, г. Орел





## Резаные огурчики «Прелесть»

Светлана Суханова, Оренбург

На 6 банок 0,5 л:  
 \*3 кг огурцов;  
 для рассола:  
 \*1,5 л воды,  
 \*1 ч. ложка 70%-ной уксусной эссенции,  
 \*укроп,  
 \*душистый перец,  
 \*гвоздика,  
 \*3/4 стакана сахара,  
 \*2,5 ст. ложки соли.

1. Огурцы промыть, обсушить, нарезать кружочками, разложить в банки.
2. Приготовить рассол: воду вскипятить с сахаром, солью, гвоздикой, душистым перцем и укропом. Снять с огня, добавить уксусную эссенцию.
3. Огурцы залить подготовленным рассолом, накрыть крышками и стерилизовать 10 минут. Закатать.

## Огурчики «Палочка-выручалочка»

Алина Миронова, г. Элиста, Калмыкия

\*1 кг огурцов,  
 \*лавровый лист,  
 \*чеснок, укроп, хрен, петрушка,  
 \*душистый перец горошком,  
 \*1 ст. ложка соли.

### 1-й вариант приготовления

1. В целлофановый пакет положить огурцы, обрезав кончики с обеих сторон.

2. Добавить все специи, всыпать соль и встряхнуть пакет. Убрать в холодильник на сутки.

### 2-й вариант приготовления

1. Разрезать огурцы вдоль на 4 части, срезав с двух сторон кончики. Сложить в целлофановый пакет огурцы и специи, всыпать соль и встряхнуть пакет.
2. Убрать в холодильник на 4 часа. Вкусно и быстро!



### К обеду готово!

Хочу сказать огромное спасибо Алине Мироновой за огурцы «Палочка-выручалочка». Сухой посол огурцов выручает, если нет времени ждать сутки (когда солить целыми огурцами). Через 4 часа готово! Теперь у нас в подъезде все готовят так огурцы и говорят Алине огромное спасибо. Особенно те, у кого есть дачи – посолила утром, а к обеду уже готово.

Мария Васкович, г. Тюмень



## Огурцы в горчице

Галина Бархатова, д. Шадринка Тюменской обл.

\*4 кг огурцов;  
 для маринада:  
 \*1 стакан растительного масла,  
 \*1 стакан сахара,  
 \*2 ст. ложки соли,  
 \*1 стакан 9%-ного уксуса,  
 \*2 ст. ложки давленого чеснока,  
 \*2 ст. ложки молотого перца (можно 1 ст. ложку),  
 \*2 ст. ложки сухой горчицы.

1. Огурцы нарезать дольками, выложить в миску, добавить давленый чеснок, соль, сахар, перец и горчицу. Залить маслом и уксусом, перемешать. Дать 3 часа постоять.
2. Разложить огурцы в банки 0,7–1 л и стерилизовать 20 минут. Закатать.

## Кетчуп «Огуречное наслаждение»

Наталья Овчинникова, г. Пенза

\*2,5 кг огурцов,  
 \*3 л пюрированных томатов,  
 \*1 головка чеснока,  
 \*1 ст. ложка соли,  
 \*0,5 стакана сахара,  
 \*1 ст. ложка 70%-ной уксусной эссенции,  
 \*150 г растительного масла без запаха,  
 \*зелень.



1. Огурцы нарезать мелкими кубиками. Томаты пропустить через мясорубку, поставить на слабый огонь и уварить до густоты.

2. Добавить в полученный соус соль, сахар, масло и дать закипеть. Выложить кубики огурцов и варить 15 минут. Прибавить натертый чеснок, рубленую зелень и варить 5 минут.

3. Влить эссенцию, хорошо размешать и сразу же разложить по стерилизованным банкам. Закатать, укутать.

### от автора

Знаю, что у многих кетчуп из перца вызывает изжогу, а вот от огурцов такого не бывает, они для желудка нежнее. Салат настолько вкусен, что действительно ешь с наслаждением. Я в восторге от него!





## Зеленые помидоры с майонезом

Наталья Иванова, п. Поляново Смоленской обл.

- 3 кг зеленых помидоров,
- по 1 кг лука, моркови и сладкого перца,
- 1 стакан растительного масла,
- 250 г майонеза,
- 250 г томатного соуса,
- 1,5–2 ст. ложки соли,
- 1 стакан сахара,
- 1 головка чеснока,
- перец горький – по вкусу,
- 1,5–2 ч. ложки 70%-ной уксусной эссенции.

1. Лук нарезать кольцами, перец – соломкой, морковь натереть на крупной терке. Спасе-

рывать овощи по отдельности на растительном масле.

2. Помидоры измельчить, смешать с обжаренными овощами, заправить майонезом, солью, сахаром, добавить по вкусу горький перец. Варить на слабом огне 10 минут.

3. Добавить томатный соус и варить 1 час. В конце приготовления добавить пропущенный через пресс чеснок и влить уксусную эссенцию.

4. В горячем виде разложить по стерилизованным банкам, закатать. Эти помидоры – хит наших заготовок.

## Салат «Оранжевое чудо»

Валентина Манакова, с. Брагино Алтайского края

Посылаю рецепт изумительного салата на зиму. Его очень хвалят мои родные и знакомые. Я и сама его очень люблю.

- 1,5 кг красных помидоров,
- 1 кг моркови,
- 100 г сахара,
- 1 ст. ложка соли,
- 1 стакан подсолнечного масла,
- 100 г чеснока,
- 1 ст. ложка (без горки) черного молотого перца,
- 1 ст. ложка 6–9%-ного уксуса.



1. Помидоры нарезать кусочками, морковь пропустить через мясорубку. Выложить все в посуду для варки.

2. Добавить сахар, соль и масло, тушить на слабом огне, помешивая, 1,5 часа. За 15 минут до окончания варки добавить размолотый чеснок и черный перец. За 5 минут до готовности влить уксус.

3. Снять готовый салат с огня. Когда остынет, разложить по банкам и закатать.



## Салат с томатами «Деликатес»

Нина Елтонская, с. Яр-Базар Астраханской обл.

- 4 кг помидоров,
- 1 кг моркови,
- 1 кг болгарского перца,
- 1 кг лука,
- 2 стакана фасоли,
- 4 ст. ложки соли,
- 200 г сахара,
- 1 стакан подсолнечного масла + для жаренья,
- 1 ч. ложка 70%-ного уксуса.

1. Помидоры и морковь пропустить через мясорубку. Болгарский перец мелко нарезать. Лук мелко порубить и пережарить до готовности на подсол-

нечном масле. Фасоль отварить до полуготовности.

2. Сложить в посуду для варки в такой последовательности: лук, морковь, перец, помидоры, тушить на слабом огне 30 минут.

3. Затем добавить фасоль, соль, сахар, подсолнечное масло и уксус. Тушить до готовности фасоли. Теперь можно салат перемешать.

4. В горячем виде разложить в стерилизованные банки, закатать, перевернуть до остывания. Не стерилизовать.

## Помидоры в собственном соку

Александра Копылова, г. Арзамас Нижегородской обл.

- Помидоры;
- для заливки:
- на 2 л томатного сока –
- 2 ст. ложки соли,
- 3 ст. ложки сахара.

1. Сначала готовлю сок. 5-литровую алюминиевую кастрюлю наполняю красными помидорами, разрезанными на 2–4 части (в зависимости от размера), наливаю 0,5 л воды и варю 30 минут с момента закипания. Снимаю с огня, даю остыть, затем перетираю через сито.

2. Готовлю помидоры для закладки в банки: мою, вырезаю «доньшки» и укладываю в

подготовленные банки (предварительно крышки и банки стерилизую).

3. В сок добавляю соль и сахар, кипячу и тут же заливаю банки с помидорами. Больше никаких приправ не кладу. Стерилизую 15 минут (литровые банки). Все съедается и выпивается. Хранятся в квартире.

### от автора

Если у кого нет возможности делать сок из своих помидоров, можно купить в магазине 0,5 л томатного соуса (неострого), развести его тремя частями воды (получается 2 л).





## Перец, начиненный синенькими

Ирина Евсева, х. Бураковский Краснодарского края

- 40 шт. очищенного болгарского перца,
- 10 баклажанов,
- чеснок, петрушка,
- молотый душистый перец.

### Маринад № 1:

- по 0,5 л 6%-ного уксуса, воды, растительного масла,
- по 100 г соли и сахара.

### Маринад № 2:

- 2 л томатного сока,
- 1 стакан сахарного песка,
- 2 ст. ложки соли,
- 100 мл 6%-ного уксуса,
- лавровый лист,
- душистый перец – по вкусу.

1. Баклажаны очистить и нарезать на 4 части вдоль, всего получится 40 «язычков».

2. Для маринада № 1 смешать все ингредиенты и вскипятить. Порциями выкладывать подготовленный перец и варить 2,5 минуты с одной стороны и 2,5 минуты с другой. Аккуратно выкладывать в чашку каждую сваренную порцию.

3. Потом в этом же маринаде отварить баклажаны. Остывшие «язычки» посыпать измельченным чесноком, петрушкой, молотым душистым перцем, свернуть рулетиками и укладывать в перчики.

4. Для маринада № 2 смешать томатный сок, сахар, соль, ук-

сус, лавровый лист и душистый перец по вкусу. Варить на слабом огне 30–40 минут, время от времени помешивая.

5. Нафаршированные перцы выложить в литровые банки и залить маринадом № 2. Стерилизовать 30 минут.

Выход: 8–10 банок.

## Комментарии

### Ксения Суворова:

– Девочки, а кто-то уже готовил перец по этому рецепту? Зачем здесь два маринада используется?

### Марина Соколова:

– Второй маринад – обычная заливка для фаршированных перцев, а первый – некая замена воды для бланшировки.

### Нина Лапова:

– Я сделала на пробу четверть нормы – все строго по рецепту. Моим детям перец понравился. Но, думаю, на следующий год я немного изменю рецепт. Так как маринад № 2 имеет очень насыщенный вкус, не ощущается, что перец и баклажаны варили в своем маринаде. Так что перец я пробланширую в подсоленной воде, а ломтики баклажанов обжарю на масле. Думаю, получится вкусно!



## Баклажаны в острой заливке

Татьяна Латышева, Таррагона – Санкт-Петербург

Хоть эти баклажаны и на любителя, поскольку острые, съедаются они всегда первыми. Так что запастись ими можно в большом количестве.

- 3 кг баклажанов,
- 1 кг красного сладкого перца,
- 1–3 стручка острого красного перца,
- 2 дольки чеснока,

- 1,5 стакана 9%-ного уксуса,
- 100 г сахара,
- 1,5 ст. ложки соли,
- растительное масло для жаренья.



1. Баклажаны нарезать кружочками. Если шкурка грубая, то снять. Обжарить на растительном масле с двух сторон до полной готовности.

2. Приготовить заливку: пробить блендером сладкий и острый перцы вместе с чесноком. Затем добавить уксус, соль, сахар, растительное масло и все перемешать.

3. Взять чистые сухие банки, складывать слоями обжаренные баклажаны, поливая заливкой каждый слой, и так – до верха банки. Закрывать крышками и убрать на хранение.

## Перец с брусникой

Жанна Сорокина, г. Смоленск

- 3 кг спелого сладкого перца,
- 1 л воды,
- 0,5 стакана подсолнечного масла,
- 0,5 стакана сахара,
- 0,5 стакана брусники,
- 2 ст. ложки соли,
- 2–5 шт. черного перца горошком,
- 5 долек чеснока.

1. Спелые перцы помыть, обсушить, почистить от плодоножек и семян, нарезать полоска-

ми или небольшими кусочками.

2. В большую кастрюлю налить воду, подсолнечное масло, добавить сахар, бруснику, соль, черный перец горошком.

3. Когда рассол закипит, выложить в кастрюлю весь перец и, изредка помешивая, довести до кипения. Сразу разложить в ошпаренные банки, добавить в каждую нарезанный чеснок и закупорить.

4. Горячие банки укутать. На следующий день убрать в темное прохладное место. Переворачивать их не нужно.





## Овощная заправка для борща

Екатерина Иванова, г. Саратов

Очень удобно зимой: открыл маленькую баночку, полчаса – и борщ готов. Можно на бульоне, а можно сварить суп овощной – вообще минутное дело. Да и саму заготовку делать не слишком хлопотно.

На 12 банок по 0,5 л:

- 3 кг свеклы,
- 1 кг моркови,
- 1 кг репчатого лука,
- 1 кг сладкого перца,
- 1 кг помидоров,
- 1 стакан сахара,
- 3 ст. ложки соли,
- 1 стакан растительного масла,
- 125 мл 9%-ного уксуса.

1. Все овощи помыть, почистить. Лук нарезать полукольцами, сладкий перец – тонкой соломкой, помидоры – кубиками. Свеклу и морковь натереть на крупной терке.

2. В глубокую миску уложить овощи слоями в такой последовательности: лук, свекла, морковь, сладкий перец, помидоры. Добавить соль, сахар, уксус, масло. Поставить на слабый огонь.

3. Как только овощи дадут сок, все перемешать и прибавить огонь. Варить 25 минут. Разложить готовую заправку горячей в стерилизованные банки и закатать.

## Кабачки с чесноком

Наталья Клименко, г. Алексеевка Белгородской обл.

- 1,5 кг молодых кабачков,
- 1 стакан яблочного сока,
- 1 стакан растительного масла,
- 1 стакан воды,
- 50 г чеснока,
- 1 ст. ложка сахара,
- 1 ст. ложка соли.

1. Кабачки вымыть, нарезать кружочками и уложить в банку, добавить натертый чеснок.

2. Смешать яблочный сок, воду и растительное масло, растворить в этой смеси соль и сахар. Нагреть до кипения, залить уложенные в банки кабачки и чеснок.

3. Накрыть банки крышками и стерилизовать в кипящей воде: банки 0,5 л – 10–15 минут, банки 1 л – 15–20 минут. Сразу закатать.



## Цицибели

Елена Фандина г. Тольятти

Цицибели – отличный соус к мясу, макаронам, рису, да и заправка для супа просто замечательная!

На 5 банок 1 л:

- 5 кг помидоров,
- 4 некрупных стручка горького перца,
- 3 сладких перца,
- 1 кг лука,
- 300 г чеснока (можно меньше),
- по 1 пучку зелени укропа и петрушки,
- 4 ст. ложки сахара,
- 2 ст. ложки соли,
- 1 ст. ложка 70%-ного уксуса,
- 200 г растительного масла.

1. Помидоры, острый и сладкий перец пропустить через мясорубку. Лук нарезать кубиками и потушить на растительном масле до готовности. Чеснок пропустить через пресс. Зелень мелко порубить.

2. В кастрюлю выложить перец и помидоры, варить 5 минут, помешивая. Затем добавить лук, чеснок и зелень, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности, 20–30 минут. В конце добавить специи и уксус. Разложить цицибели по банкам и закатать.

от автора

Кстати, банки для этой заготовки я не стерилизую на пару. Просто обрабатываю их 9%-ным уксусом, стоят прекрасно. Сахара можно взять чуть больше, если несладкие помидоры.

## Лечо из помидоров с перцем

Нина Кренделева, г. Вологда

- 1,5 кг помидоров,
- 1,5 кг сладкого перца,
- 125 г растительного масла,
- 125 мл 4%-ного уксуса,
- 2 ст. ложки соли,
- 5 долек чеснока.

от автора

Если у вас нет 4%-ного уксуса, просто разбавьте пополам 9%-ный.

1. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, соль и масло, поставить на огонь. Сладкий перец очистить от семян, нарезать соломкой или кольцами.

2. Как закипят помидоры, опустить перцы. Варить всего 15 минут. За минуту до готовности снять с плиты и положить чеснок, пропущенный через пресс. Все перемешать и выложить в стерилизованные банки. Очень вкусно!





## Капуста на скорую руку

Анна Рудая, х. Колесниково Ростовской обл.

- 2 кг капусты,
- 1 морковь,
- 1 л воды,
- 0,5 стакана 9%-ного уксуса,
- 0,5 стакана растительного масла,
- 2 ст. ложки соли,
- 2 ч. ложки сахара.

1. Нашинковать капусту тонкой соломкой, морковь натереть на крупной или корейской терке.

2. Вскипятить воду, добавить уксус, масло, соль и сахар. Залить кипящим маринадом капусту. Она будет готова через 8–10 часов.



Ели с аппетитом!

Вкусненькая беленькая капусточка вышла по рецепту Анны Рудой. Утром сделала, вечером с аппетитом ее ели.

Валентина Пушкарева, Волгоград

## Капуста по-корейски

Ольга Колтунова, с. Натальевка Ростовской обл.

- 5 кг баклажанов,
- 1 кг моркови,
- 2 кг капусты,
- 2 ст. ложки измельченного чеснока,
- 1,5 л растительного масла,
- 300 мл 9%-ного уксуса,
- 1 ст. ложка соли (можно меньше),
- 1 стакан сахара,
- зелень,
- красный и черный молотый перец,
- 1 пачка острой приправы для корейской моркови.

Раствор соли:

- на 6 л воды – 200 г соли.

1. Баклажаны почистить и нарезать брусочками, опустить в кипящий раствор соли, варить 5 минут. Вынуть и дать стечь воде в течение 20 минут.

2. Морковь натереть на корейской терке. Капусту шинковать, соединить с морковью.

3. Добавить измельченный чеснок, растительное масло, уксус, соль, сахар, перемешать. Затем добавить измельченную зелень, перец красный и черный, и – самое главное – острую приправу для корейской моркови. Все хорошо перемешать, дать полчаса постоять.

4. Разложить в чистые банки и стерилизовать: банки 0,5 л – 10 минут, банки 1 л – 15 минут.



## Маринованные опята

Сергей Грунин, г. Дмитров Московской обл.



- На 1 кг вареных грибов:
- 30 г соли (или по вкусу),
  - 1 лавровый лист,
  - 3 бутона гвоздики,
  - 5 горошин черного перца,
  - 1,5–2 ст. ложки 9%-ного уксуса.

от автора

Хранятся эти грибы хорошо, получаются вкусными. Зимой их часто используем в начинку для пиццы. При подаче на стол можно заправить измельченным репчатым луком. Пользуюсь этим рецептом уже 30 лет, и ни разу он не подвел. Приятного аппетита и удачных заготовок.

1. Грибы перебрать, промыть, варить без соли 30 минут. Отцедить, взвесить, переложить в кастрюлю, влить воды столько, чтобы чуть-чуть покрыла грибы сверху.

2. Добавить из расчета на каждый килограмм грибов соль, лавровый лист, гвоздику, черный перец горошком и варить 15–20 минут.

3. Затем добавить уксус и прокипятить 10 минут (количество – кто как любит по остроте).

4. Разложить по подготовленным стерилизованным банкам и закатать железными крышками.

## Грибная солянка

Л. Береснева, п. Шаранга Нижегородской обл.



- 2,5 кг отваренных грибов,
- растительное масло,
- 0,5 кг моркови,
- 0,5 кг репчатого лука,
- соль.

1. Отвариваем грибы, даем стечь жидкости и пропускаем через мясорубку. Грибы можно брать любые, кроме тех, которые идут на соленье. Жарим на растительном масле примерно полчаса.

2. Морковь натираем на крупной терке и тоже жарим на

растительном масле до готовности. Лук мелко режем и обжариваем на масле.

3. Сначала все компоненты жарим по отдельности. Затем смешиваем вместе. Я складываю все в сковородку, но можно и в кастрюлю. Нужно, чтобы масса не остывала.

4. Соль добавляем по вкусу и в горячем виде (обязательно!) раскладываем в стерилизованные банки. Закатываем. Хранится такая заготовка не один год.





## Тушенка из птицы

Л. Ковалева, ст. Верхне-Кундрюченская Ростовской обл.

Этим рецептом пользуюсь уже много лет.

На банку 1 л:

- мясо птицы,
- 8–10 горошин черного перца,
- лавровый лист,
- 1 ч. ложка соли (с горкой).

1. Подготовленную птицу (любую – гуси, утки, куры, индюки) нарезаем порционными кусками.

2. В подготовленные сухие литровые банки кладем перец, лавровый лист, соль. Плотно

укладываем мясо, накрываем железными крышками (резинки вынимаем), все ставим на противень и отправляем в нагретую до 180–200°C духовку на 3 часа. Если тушенка будет сильно кипеть, температуру уменьшить.

3. Через 3 часа противень с банками достаем, в крышки вкладываем резинки и закатываем. Делала по этому рецепту и свинину, тоже вкусно.



### В лучших традициях

Тушеночка по рецепту Л. Ковалевой получилась вкусной, сытной, ароматной, просто в лучших советских традициях! На рыбалку или на работу взять – красота!

Сергей Иванов, г. Кстово Нижегородской обл.

## Холодный засол сала

Елена Зайцева, г. Майкоп

- 1 кг сала с прослойками,
- 1 стакан крупной соли,
- 4 лавровых листа,
- 1 ч. ложка черного перца горошком,
- 4–5 долек чеснока,
- 1 ч. ложка семян кориандра.

1. Вскипятить 1,5 л воды с солью, остудить. Нарезать сало такими кусочками, чтобы их было удобно доставать из банки.

2. Выкладывать сало в стерилизованную банку, прослаивая кусочки лавровым листом, перцем, кориандром и измельченным чесноком.

3. Залить сало рассолом и прикрыть банку крышкой. Только не плотно, в противном случае сало «задохнется». Оставить засаливаться на 5–7 дней (в зависимости от размера кусочков) при комнатной температуре. Затем убрать банку с салом в холодильник.



## Очень вкусный сыр

Мария Барышева, с. Калманка Алтайского края

- 1 кг творога,
- молоко,
- 1 ч. ложка соды,
- соль,
- 100 г сливочного масла.

1. Творог опустить в кипящее молоко, варить после закипания 30 минут, постоянно помешивая, так как масса оседает на дно и может пригореть. Затем откинуть на марлю, чтобы стекла сыворотка.

2. Еще горячую массу переложить в посуду, добавить соду, соль по вкусу и сливочное

масло. Перемешать, пока не остыло, и месить, как тесто для хлеба, пока не перестанет прилипать к рукам.

3. Затем сырную массу выложить в прямоугольную форму, сверху надеть пакетик и поставить на холод. Сыр получается твердый и очень вкусный.

### от автора

Для того чтобы получился хороший твердый сыр, творог должен быть посуше. А варить лучше в алюминиевой кастрюле, чтобы творог не пригорел.

### советик

Делала сыр по рецепту Марии Барышевой, получился очень вкусным. Мой совет: молока берите около полутора литров, чтобы творогу в нем было чуть «свободно», а если боитесь, что может пригореть – возьмите чуть больше, вся сыворотка потом стечет.

Нина Лашова, д. Кужутки Нижегородской обл.

## Мясо в собственном соку

Елена Ерохина, г. Кустанай, Казахстан

Для закатки особенно подходит жирное мясо.

- Мясо,
- мясные обрезки (кости, хрящи, кожа).
- На 1 л воды –
- 15–20 г соли.

1. Кости, хрящи и кожу залить водой. Желательно рассчитать воду так, чтобы ее не пришлось доливать в процессе

варки. Добавить соль из указанного расчета. Сварить бульон, хорошо выварив обрезки.

2. Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками. Сырые куски уложить в стерилизованные литровые банки, залить процеженным бульоном.

3. Накрыть банки крышками и стерилизовать 2–2,5 часа, закатать.





## Икринка к икринке

Евгения Недбайлова, г. Амурск Хабаровского края

Хочу рассказать о том, как у нас засаливают красную икру. Пишу подробно, т.к. родилась и выросла на Амуре.

Для начала дольку с икрой надо разморозить (если у вас она из замороженной рыбешки). Эта долька называется ястык. Затем нужно аккуратно отделить икринки от пленки. Делается это по-разному: кто чайной ложечкой на доске отделяет, а мне удобнее делать в горячей воде (особенно когда икры много). Наливаю в тазик горячую воду (рука терпит) и начинаю дольку как бы стирать, но очень очень аккуратно, икринки выпадут в воду, а пленка куском останется в руках. Воду с икрой сливаю в дуршлаг.

Заранее надо приготовить тузлук (солевой раствор). Его тоже готовят по-разному, но я делаю так, как учила меня бабушка, а она на Амуре 46 лет прожила. Кипятим воду, ее объем зависит от количества икры, но для одной дольки пары литров вполне хватит. Пока закипает вода, очищаем одну картофелину величиной с грецкий орех или чуть больше, опускаем в воду. В кипяток сыплем соль, помешивая, пока картошка не поднимется на поверхность воды. Чуть бочок показался – хватит соли.

Тузлук остудить до 40–50 градусов, а можно и совсем, если есть время. Опустить туда икру

из дуршлага и постоянно помешивать. Крепость посола зависит от времени, будете 2 минуты мешать – слабосоленая икра получится, можно и 5 минут – тогда покрепче выйдет. Опять вылить икру с тузлуком в дуршлаг и оставить отцеживаться. Я обычно ставлю дуршлаг в тарелку и прикрываю крышкой от кастрюли. На отцеживание уходят сутки, но это когда икры много, а для одной-двух долек и часа хватит.

Чтобы еще лучше подсушить икринки, беру кусок чистой марли в два слоя, в серединку выкладываю икру и, поднимая поочередно за концы, прокатываю икру по марле вверх-вниз. Так заодно и случайные пленочки уберутся, потому что как ни вычищай, а они все равно остаются, к какой-нибудь икринке да прилепятся.

Прокатали? Кладите в мисочку и ешьте! Будет вам икриночка к икриночке. Солите и угощайтесь на здоровье!



### Посолили вместе

Вместе с Евгенией Недбайловой посолили икру по рецепту «Икринка к икринке». Вкусно!

Нина Максеева,  
г. Зея Амурской обл.



## Температурный режим для капусты

Тамара Ельчугина, г. Комсомольск-на-Амуре Хабаровского края

Для хорошей капусты берут кочаны среднепоздних, поздних сортов, созревшие, плотные, неподмороженные.

На 10 кг капусты – 200–300 г соли. На дно емкости кладут слой чистых капустных листьев, на них насыпают нашинкованную капусту, пересыпая нарезанной морковью, и уплотняют трамбовкой. Моркови берут 3–4% от веса капусты.

Заполнив емкость, окончательно утрамбовывают капусту, чтобы сверху осталось 8–10 см незаполненного пространства, и накрывают чистыми капустными листьями в 2–3 слоя, а сверху деревянным кругом, на который кладут груз. Половина дела сделана.

А теперь самое главное. Поставьте вашу капусту туда, где температура не выше +17–20 градусов, (в квартире – около балкона). При более низкой температуре процесс брожения идет медленно, развиваются нежелательные микробы, при более высокой температу-

ре – капуста становится слишком кислой. На второй-четвертый день после закладки появляются первые признаки брожения: сок мутнеет, заметны пузырьки выделяющихся газов. В дальнейшем образуется обильная пена, сок становится еще более мутным.

Пену надо регулярно снимать, а круг и груз промывать. И еще не забывать время от времени прокалывать капусту в нескольких местах. Брожение заканчивается через 10–12 дней. Признаки окончания брожения: газы перестали выделяться, сок посветлел, капуста осела, приобрела кисло-соленый вкус, приятный аромат, стала сочной, хрустит на зубах.

Хранят капусту при температуре от 0 до +5 градусов. Замораживать не рекомендуется.

Я кладу в капусту черный перец горошком и лавровый лист.

## Как хранить чеснок

Анна Желковская, г. Гродно, Беларусь

Чеснок долго не хранится: уже с января начинает портиться. Если не съели весь чеснок, в декабре чистим его от шелухи и очищенный складываем в стеклянные банки. Заливаем под-

солнечным маслом и храним в погребе. Хранится хорошо и долго.

Чеснок можно так есть и в салаты класть. Например, сделать салат из свеклы, добавить чеснок, а вместо заправки использовать чесночное масло. Очень вкусно и для здоровья хорошо.





## Желе «Мамина нежность»

*Анастасия Отрадная, г. Пенза*  
Получается желе нежнейшей консистенции. Попробуйте сделать один раз и всегда будете возвращаться к этому рецепту.

- 7 стаканов крыжовника,
- 1 стакан воды,
- 6 стаканов сахара.

1. Прокипятить крыжовник и воду до мягкости ягод. Протереть через сито.
2. Добавить сахар, хорошенько размешать и прокипятить 2–3 минуты. Закрутить в банки под железные крышки.

## Пьяная вишня

*Галина Бреева, г. Киселевск Кемеровской обл.*

- На 1 кг подготовленной вишни или черешни:
- 700 г сахара,
- 300 г воды,
- 150–200 мл коньяка, ликера или качественной водки.

1. Крупную, спелую ягоду мою, даю стечь воде, обрезаю плодоножки.
2. Ягоды опускаю в сахарный сироп 70%-ной концентрации

от автора

Если у меня остается сироп, переливаю его в бутылки, закрываю и храню в прохладном месте. Использую его как ликер – для пропитки торта. Очень вкусно получается.



**Вкусно!** \_\_\_\_\_

Варила желе из крыжовника с добавлением смородины. Получилось вкусно!

*Наталья Ганина, г. Тверь*

\*\*\*

Очень простой рецепт желе из крыжовника у Анастасии Отрадной, тем и подкупила! Заготовила в первый же раз 10 литров! Правда, вместе с сахаром добавила немного кардамона, ванили и сухой мяты. Вышло очень вкусно и ароматно. Рецепт рекомендую и автора благодарю!

\_\_\_\_\_ *Ксения Сулова, г. Пенза*



и варю: вишню – 10 минут, черешню – 15 минут с момента закипания.

3. Затем вылавливаю шумовкой все ягоды и расфасовываю в чистые банки.

4. В горячий сироп добавляю водку. Тщательно размешиваю и заливаю банки. Банки закатываю, но можно использовать и закипяченные крышки. Храню в прохладном месте.



## Варенье «Лакомка»

*Светлана Осетрова, г. Шахты Ростовской обл.*

- 700 г крыжовника,
- 300 г малины,
- ванилин.

Для сиропа:

- 1,2 кг сахара,
- 1,5 стакана воды.

1. Из сахара и воды сварить сироп.

2. Крыжовник и малину опустить в горячий сироп. Варить в один прием до готовности. В готовое варенье можно добавить ванилин. Очень вкусно!

## Варенье «Рябиновое объединение»

*Виктор Крылов, г. Сосновый Бор Ленинградской обл.*

Хочу вам подарить рецепт моего любимого рябинового варенья, которое я готовлю уже много-много лет. Ягоды для него нужно собирать после первых морозов или, если рябина была собрана ранее, специально заморозить – это значительно улучшает вкус и уменьшает терпкость ягод.

- На 1 кг ягод –
- 1,4–1,5 кг сахара,
- 3,5 стакана воды,
- лимонная кислота.

1. Предварительно ягоды отсортировать, отбраковывая слишком крупные и мелкие. Вымыть в холодной воде, очистить от веточек. Проварить в кипящей воде 3–5 минут до размягчения (но не допуская разваривания ягод).

2. Сварить сироп средней густоты, горячим сиропом залить ягоды, выдержать 2 часа. Затем варить на среднем огне до готовности. За время варки варенье снять с огня 2–3 раза, перемешать содержимое кругообразными движениями и убрать пену.

3. В конце варки для сохранения цвета и улучшения вкуса добавить лимонную кислоту из расчета: 2 г кислоты – на 1 кг сахара.

4. Готовое варенье в течение суток выдержать и только после этого расфасовать.

**P.S.** Если рябина снята вполне спелой, время варки в кипящей воде можно уменьшить до 1–3 минут. Залить сахарным сиропом и варить без предварительной выстойки за один прием.



**Спасибо!** \_\_\_\_\_

Передайте от меня огромное спасибо Виктору Крылову за рецепт рябинового варенья!

*Елена Ашмарина,  
г. Кикерино Ленинградской обл.*





## Киевское варенье из вишни

Нина Алекса, г. Погар Брянской обл.

- 1 кг вишни,
  - 200 г сахара для посыпки.
- Для сиропа:
- 1 кг сахара,
  - 3 стакана воды.

1. Сварить сахарный сироп, опустить в него вишню и уваривать сироп до пробы на прочную нитку.

2. Затем варенье вылить в сито и дать стечь сиропу в течение 1–2 часов.

3. Подсушить вишню при комнатной температуре или в духовке, обсыпать сахарным песком. Разложить в банки, закрыть пергаментом. Хранить в сухом месте.

### Не выливайте!

Рецепт Нины Алексы заинтересовал, к сожалению, автор не написала – удаляла она косточки или нет. Я убрала! Далее, сушила ягоды в духовке при 50°C около 2 часов. Но самое главное – сироп не выливайте! Разлейте его по бутылочкам, закройте и храните в холодильнике. Его можно использовать при приготовлении кондитерских изделий или полить им оладьи, блины.

Ольга Миронова, г. Вольск Саратовской обл.

## Клубничное варенье «Мечта»

Галина Воеводина, г. Тольятти Самарской обл.

Варенье по этому рецепту получается красивого «живого» цвета и никогда не засахаривается.

- 1 кг клубники,
- 1 кг сахара.

1. Клубнику промыть и обсушить, сложить в тазик, засыпать 600 г сахара, дать постоять на столе, чтобы выделился сок.

2. Затем поставить на сильный огонь и довести до закипания. Поварить 10 минут на слабом огне, выключить огонь. Пускай варенье остывает.

3. Через 15–20 минут доба-

вить к ягодам оставшийся сахар, перемешать и довести до кипения, поварить несколько минут.

4. Разлить в горячем виде по чистым, прожаренным в духовке банкам.

5. Когда остынет, закрыть пластиковыми крышками. Хранить варенье в холодильнике, хотя у меня и при комнатной температуре оно никогда не портилось.



## Джем из слив с апельсинами

Любовь Терехова, г. Карачев Брянской обл.

- 2,5–3 кг кислых слив,
- 0,5 кг апельсинов,
- 2,5 кг сахара.



от автора

Можно джем готовить немного по-другому: разложить в стерилизованные банки и без крышек поставить их в духовку (горячую) на 10–15 минут. Затем оставить банки в духовке до полного остывания. В таком случае их можно закрыть капроновыми крышками и хранить при комнатной температуре. Будете есть и наслаждаться.

1. Удалить из слив косточки. Если они отделяются плохо, то распарить сливы в духовке, добавив 1/2 стакана воды (я обычно распариваю в закрытой кастрюле на газовой плите на слабом огне), и протереть пюреобразную массу через дуршлаг.

2. К сливовому пюре добавить апельсины, измельченные на мясорубке с кожурой, но без косточек, и сахар. Варить на небольшом огне до готовности.

3. Разложить джем в стерилизованные банки и закатать.

### Чудо!

Хочу поблагодарить Любовь Терехову за «Джем из слив с апельсинами» – просто чудо!

Людмила Лазарева, г. Красноярск

## Сливы и яблоки в сиропе

Ольга Ким, г. Новокуйбышевск Самарской обл.

- 300 г слив,
- 300 г яблок,
- 0,5 стакана сахара,
- 0,5 стакана воды,
- молотая корица – на кончике ножа.

1. Яблоки разрезать на дольки и удалить семена. Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки.

2. Сварить сироп: в воду добавить сахар, корицу и довести до кипения.

3. Горячим сиропом залить подготовленные сливы и яблоки, дать остыть.

4. Чтобы такие фрукты сохранить на зиму, разложить их в банки 0,5 л и простерилизовать 20 минут. Укупорить.





## Сок-пюре из тыквы

Мария Новикова, г. Енисейск Красноярского края

- На 1 кг очищенной тыквы:
- 1,5 стакана воды,
- 300 г сахара,
- 300–500 г кураги,
- 1 ч. ложка лимонной кислоты.

1. Тыкву натираем на крупной терке, кладем в кастрюлю и заливаем водой. Добавляем заранее замоченную курагу.

2. Варим тыкву с курагой на слабом огне 10 минут. Затем добавляем сахар и продолжаем варить до размягчения.

3. Полученную массу перемешиваем миксером, добавляем лимонную кислоту и раскладываем в стерилизованные банки объемом 1 л. Пастеризуем при 80–85°C 30 минут. Укупориваем и укутываем до остывания.

## Сок «Любимый»

Мария Правикова, ст. Тарасиха Нижегородской обл.

- 1 кг черноплодной рябины,
- 2 лимона,
- 1,2 кг сахара,
- 0,5 л кипяченой воды.

1. Рябину с лимоном пропустить через мясорубку, добавить холодную воду и оставить на сутки в прохладном месте.

2. Затем процедить, отжать че-

рез 2–3 слоя марли. Добавить сахарный песок и размешивать до растворения сахара.

3. Разлить по бутылкам с обыкновенной винтовой крышкой и убрать в холодное место.

**P.S.** Получается очень концентрированный сок. Подаю на любой праздник, смешав 0,5 л сока с 3 л воды.

## Земляничный компот без воды

Нина Богданович, г. Астрахань

- 4 кг садовой земляники,
- 1 кг сахара.

1. Промытые и очищенные ягоды земляники положить в эмалированную посуду и засыпать сахаром. Отставить. Через 8–10 часов выделится сок, ко-

торый должен покрыть плоды.

2. Затем ягоды разложить по банкам и залить выделившимся соком.

3. Накрыть крышками и стерилизовать 10 минут. При этом способе ягоды остаются целыми и не развариваются.



## Черемуховый ликер «Амаретти»

Наталья Савицкая, г. Новосибирск

- По 0,5 л водки и сахарного сиропа (соотношение – 1:1).
- 100 г сушеных плодов черемухи.

1. Выложить ягоды в банку, залить водкой (спиртом). Поставить емкость в темное место на 21 день. После процедить настой, отделив черемуху.

2. Затем проспиртованные ягоды опустить в кастрюлю с

сиропом. Смешать охлажденный сироп с настоем черемухи, взболтать, затем процедить через фильтровальную бумагу, ткань или ватный фильтр. Ликер готов!

от автора

Вместо водки лучше использовать пищевой спирт, разбавленный водой наполовину.

## Вишневое вино

Лариса Ткачева, г. Сасово Рязанской обл.

Этот рецепт мне достался от мамы, делаю по нему вино уже 50 лет.

- 6 кг свежей вишни,
- 6 кг сахара.

Еще понадобятся: 20-литровая бутылка, эмалированная кастрюля, медицинские перчатки, тонкий шланг.

1. Придется работать 6 дней. В первый день свежую вишню высыпать в кастрюлю, слегка помять, добавить 3 кг сахара. Через сутки сироп слить в бутылку, надеть на нее перчатку. А в оставшуюся вишню насыпать 1 кг сахара и налить 4 л воды, лучше кипяченой холодной.

2. В третий и четвертый дни операцию повторить: сироп слить в бутылку, в ягоды всыпать

1 кг сахара, налить 4 л воды. В пятый день в вишню налить только 4 л воды.

На шестой день слить сироп в бутылку. Выжимки выбросить. Смесь должна бродить, поэтому бутылку надо держать в теплом месте.

3. Когда брожение уменьшится и на дне наберется осадок в 2–3 см, вино слить через шланг. По мере накопления осадка операцию повторить. Осадок я сливаю в банку, пусть отстаивается.

4. После полного окончания брожения я «креплю» вино. Для этого отливаю 3 л вина в кастрюлю, насыпаю 2 кг сахара (можно больше), довожу до кипения. Соединяю с вином в бутылки. Если осадка больше не будет, через несколько дней разливаю по бутылкам сладкое, душистое, натуральное вино.







## Начинка для пирогов без сахара

Татьяна Максимова, г. Вольск Саратовской обл.

Взять любые ягоды. Налить в кастрюлю воды до половины. На дно положить репешку или кусок плотной ткани. Ягоды насыпать в банку, поставить ее в кастрюлю с водой на ткань и поставить на огонь. По мере нагревания воды ягоды будут выделять сок и, варясь в собственном соку, оседать. Поэтому ягоды в банку надо все время досыпать.

Варить такое варенье 1 час. Затем закатать крышками и охладить. Хранить в холодном месте. Варенье получается густое. Лучше всего его использовать как начинку для пирогов.



### Хороший совет!

Я люблю вкусненько покушать, но диабет... Поэтому выбираю рецепты, которые пужны моему организму. Нашла – «Начинка для пирогов без сахара» Татьяны Максимовой. Спасибо, Татьяна!

Зинаида Живодрова, с. Рождествено Ленинградской обл.

\*\*\*

Очень хороший рецепт! Я обычно ягоды не досыпаю, а одну банку раскладываю по остальным до верха.

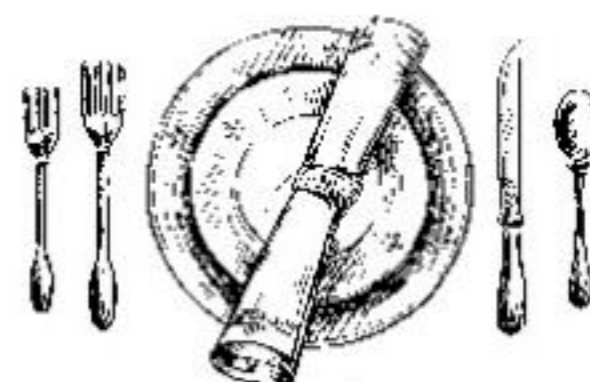
Ольга Лимасова, г. Татарск Новосибирской обл.

## Кому холодильник не друг, а враг

Леонтина Лунева, г. Бугульма, Татарстан

- Дыни, тыквы, баклажаны не становятся лучше от хранения в холодильнике. Дыни и тыквы даже зимуют на кухонном шкафу, если их кожура не имеет повреждений, и сохраняют товарный вид и нормальный вкус месяцами (а тыква даже до самой весны).
- Тропические плоды, например, бананы, ананасы, киви, манго, тем более нельзя держать в холодильнике. Не любят этого гранаты и хурма. Лучше заверните их в несколько слоев бумаги и держите в сухом месте при комнатной температуре, тогда незрелые фрукты дойдут до кондиции.
- Варенье, консервы и копчености прекрасно себя чувствуют при комнатной температуре.
- Не нуждаются в холодильнике ни картофель, ни лук, ни чеснок. Даже, напротив, они сохраняются там хуже, чем без него.

## САЛАТЫ И ЗАКУСКИ



### Рулет «Праздничный»

Людмила Коробкова, Волгоград

• 2 тонких армянских лаваша;

начинка № 1:

• 5 вареных яиц,

• 1 пучок укропа,

• 50 г сливочного масла,

• 150 г майонеза,

• соль, молотый перец – по вкусу;

начинка № 2:

• 200 г сливочного масла,

• 200 г твердого сыра,

• филе 2 средних сельдей,

• 1 большая морковь.

1. Лаваш развернуть, сбрызнуть теплой водой и оставить на столе, накрыв полотенцем, на 10–15 минут (чтобы лаваш не рвался), а тем временем приготовить 2 начинки.

2. Для начинки № 1 вареные

яйца натереть на терке, добавить рубленый укроп, мягкое сливочное масло и майонез, по вкусу посолить и поперчить, хорошо смешать.

3. Для начинки № 2 сыр натереть на мелкой терке, филе сельди пропустить через мясорубку, морковь отварить и нарезать мелкими кубиками. Мягкое сливочное масло смешать с сыром, сельдью и морковью.

4. На первый лаваш выложить яичную начинку, накрыть вторым лавашем и выложить начинку с сельдью.

5. Скрутить плотно в рулет, завернуть в пленку или фольгу и выдержать в холодильнике 6–8 часов. При подаче нарезать кружочками и выложить на листья салата.



### Нежное и пикантное

Понравился праздничный рулет, рецептом которого поделилась Людмила Коробкова! Блюдо получилось одновременно нежное и пикантное, просто супер! Делала с вечера, за ночь рулет отлично пропитался.

Любовь Сумина, Амурская обл.





## Торт «Закусочный»

*Р. Басальгина, д. Плотникова Курганской обл.*

- 5 готовых вафельных листов,
- 1 банка рыбных консервов в масле (сайра, сардины, сельдь),
- 100 г твердого сыра,
- 3 вареных яйца,
- 250 г майонеза.



**Молодец!**

Моя хвалилка Р. Басальгиной за торт «Закусочный». Молодец, что поделилась вкусеньким!

*Наталья Валикова,  
г. Хатукай, Адыгея*

1. Сыр натереть на мелкой терке, яйца – на крупной. С консервов слить масло, рыбу размять вилок.

2. 1-й лист посыпать сыром, полить майонезом, накрыть следующим листом. Выложить измельченные консервы, полить майонезом. Накрыть третьим листом, посыпать тертыми яйцами, полить майонезом. Сверху положить 4-й лист, промазать майонезом.

3. Оставшийся лист измельчить, обсыпать крошкой верх торта. Бока также обмазать майонезом и обсыпать крошкой. Украсить можно ромашкой из яйца и веточкой петрушки.

## Салат «Итальянец»

*Тамара Клепова, г. Ростов-на-Дону*

- 400 г морского коктейля,
- 200 г макарон в виде ракушек,
- 2 вареных яйца,
- 1 луковица,
- 1 помидор,
- 1 красный сладкий перец,

- 1 лимон,
- 3 ст. ложки оливкового масла,
- соль, молотый перец – по вкусу.

**Для украшения:**

- листья салата и оливки без косточек.

1. В сковороду влить 1 стакан воды и сок половины лимона, слегка посолить. Довести до кипения, положить морепродукты. Варить 5 минут, затем вынуть и остудить.

2. Макароны отварить по инструкции на упаковке, полить 1 ст. ложкой масла, остудить.



3. Перец, лук, помидор и 1 яйцо нарезать кубиками. Из сока половины лимона, оставшегося оливкового масла, соли и перца смешать заправку.

4. Соединить в миске все ингредиенты и полить заправкой, перемешать. Выложить на блюдо с салатными листьями. Украсить половинками оливок и дольками яйца.

## Салат «Рыбонька»

*Эльвира Куцбина, г. Шахты Ростовской обл.*

- 1 банка рыбных консервов,
- 200 г сыра,
- 2 вареных яйца,
- 2 ст. ложки майонеза,
- молотый перец, соль.

1. Рыбу отцедить от заливки, размять вилок. Сыр натереть

на мелкой терке. Яйца крупно нарезать, зеленый лук нашинковать колечками.

2. Соединить все в миске, по вкусу посолить и поперчить. Заправить майонезом, добавив немного масла от консервов, хорошо перемешать.

## Салат «Крещение»

*Галина Индюхова, Москва*

- 200 г крабовых палочек,
- 300 г пекинской капусты,
- 1 баночка сладкой кукурузы,
- 1 свежий помидор,
- 1 пучок зеленого лука,
- 1 маленькая луковица,
- 1 большое зеленое кисло-сладкое яблоко,
- 1 средняя морковь,
- соль, сок лимона,
- растительное масло,
- зелень петрушки.

1. Капусту, помидор, зеленый лук, репчатый лук, яблоко и морковь мелко нарезать, соединить в миске, посолить и сбрызнуть соком лимона.

2. Нарезать крабовые палочки и добавить вместе с кукурузой в салат.

3. Все перемешать и заправить ароматным растительным маслом. Украсить зеленью петрушки. Очень вкусный витаминный салатик готов!

**от автора**

Вместо пекинской капусты можно взять белокачанную: мелко нашинковать, присолить, сбрызнуть соком лимона и «пожамкать» руками – помять капусту, чтобы сок дала.





## Маринованные кальмары

Наталья Клименко, г. Алексеевка Белгородской обл.

- 500 г кальмаров,
  - 2 луковицы,
  - 2 моркови,
  - растительное масло.
- Маринад:**
- 0,5 л воды,
  - 2–3 бутона гвоздики,
  - 3–4 горошины душистого перца,
  - 2 ст. ложки соли,
  - 3 ст. ложки сахара,
  - 2 ст. ложки растительного масла,
  - 2 ст. ложки уксуса.




1. Лук режем полукольцами, морковь – соломкой. Обжариваем лук на растительном масле до золотистого цвета, добавляем морковь и жарим до готовности. Перекладываем в миску.
2. Кальмары очищаем и нарезаем кольцами. Обжариваем 2–3 минуты и выкладываем к луку и моркови.
3. В кастрюлю наливаем воду и доводим до кипения. Добавляем специи и пряности, варим под крышкой 10–15 минут. Охлаждаем и вливаем в него растительное масло и уксус.
4. Заливаем маринадом смесь кальмаров с овощами и оставляем на 1 час.

## Закуска «Морской каприз»

Елена Иванова, п. Надвоицы, Карелия

- 2 крупные свежие скумбрии,
- 3 крупные моркови,
- 3 крупные луковицы,
- соль, молотый перец,
- 1/3 стакана 9%-ного уксуса.

 Часто делаю! \_\_\_\_\_

Мое спасибо Елене Ивановой за закуску «Морской каприз». Часто ее делаю, хороша и для будней, и к празднику.

Наталья Кириллина,  
г. Тверь

1. Скумбрию разделяем на филе, режем брусочками.
2. Морковь натираем на крупной терке. Лук шинкуем полукольцами.
3. Рыбу перемешиваем с овощами, солим, перчим (обязательно свежемолотым! перцем), можно добавить немного сахара по желанию.
4. Вливаем уксус, перемешиваем, даем настояться в холодильнике 2–3 часа. Получается отличная закуска!



## Салат для настроения «Яркий»

Светлана Суханова, Оренбург

Иногда для поднятия настроения достаточно ярких красок, особенно зимой. Этот салатик из простых продуктов, но очень вкусный.

- 1 куриная грудка,
- 1 луковица,
- 3 картофелины,
- 3 яйца,
- 2 моркови,
- 3 маринованных огурца,
- майонез – по вкусу.

1. Куриную грудку отварить до готовности с лавровым листом и горошинами перца. Остудить и нарезать кубиками. Измельченный лук обжарить на растительном масле и смешать с курицей.


2. Картофель, морковь и яйца отварить, остудить, натереть на крупной терке (1 яйцо отложить для оформления). Огурчики нарезать кружочками.

3. На плоское блюдо выкладывать салат слоями:

- 1-й слой: курица с жареным луком;
- 2-й: 2/3 огурцов;
- 3-й: картофель, слегка полить майонезом;
- 4-й: оставшиеся огурчики;
- 5-й: тертые яйца, майонез;
- 6-й: морковь.

4. Бока салата присыпать натертым на мелкой терке отложенным яйцом.

5. Украсить, как подскажет фантазия. Дать немного постоять для пропитки и подавать.

 Спасибо за идею! \_\_\_\_\_

Хочется похвалить салат «Яркий» Светланы Сухановой. Действительно, очень яркий, он украсит любой стол, особенно зимой, когда не хватает солнышка и уж тем более у нас на севере, когда идет полярная ночь. Когда поставила его на стол, удивилась появившемуся праздничному настроению. Обычный стол сразу стал выглядеть нарядно. Не обязательно даже использовать именно те ингредиенты, что предлагает Светлана. Просто выкладывайте в салатах верхним слоем морковь, когда вам грустно и срочно требуется подтянуть настроение. И мы все дружно говорим Светлане спасибо за такую идею.

Наталья Шестак, г. Норильск Красноярского края

\*\*\*

Салат «Яркий» Светланы Сухановой – вкусное блюдо! Только я считаю, что майонезом надо смазывать каждый слой, но это мое субъективное мнение.

Елена Савельева, г. Хабаровск





## Салат «Фантазия»

Ольга Ким, г. Новокуйбышевск Самарской обл.

- 100 г филе индейки,
- 2 свежих огурца,
- 2 яблока,
- 2 моркови,
- 4 яйца,
- 1 луковица,
- 100 г сыра,
- майонез,
- кукуруза для украшения.

1. Филе индейки отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, нарезать кубиками. Лук нашинковать кольцами, ошпарить. Огурец и яйца нарезать мелкими кубиками. Мор-

ковь и сыр натереть на мелкой терке, яблоко – на крупной.

2. Выкладывать салат слоями, промазывая каждый слой майонезом:

- 1-й слой – филе индейки;
- 2-й слой – лук;
- 3-й слой – огурец;
- 4-й слой – морковь;
- 5-й слой – яблоко;
- 6-й слой – яйца;
- 7-й слой – сыр.

3. Слои повторить еще раз. Украсить верх салата кукурузой, дать пропитаться и подавать.



### Вкусный!

Салатик «Фантазия» Ольги Ким очень вкусный! Только я бы посоветовала репчатый лук заменить зеленым.

Наталья Кочерина, Нижний Новгород

## Окорочок в желатине

Евгения Колпакова, с. Белояровка Алтайского края

- 3 куриных окорочка,
- черный молотый перец, соль, чеснок – по вкусу,
- приправы – по желанию,
- 1 пачка желатина.

1. Окорочка промыть, убрать кости, кожу, нарезать мясо кусочками. Добавить черный молотый перец, соль, натереть чесноком, приправой по желанию. Добавить сухой желатин, все размешать.

2. Взять литровую коробку от любого сока. Полученную массу выложить в коробку, сверху закрепить. В кастрюле вскипятить воду, поставить коробку с окорочками и пусть кипит 40 минут.

3. Потом вынуть из воды и дать остыть. Поставить в холодильник. Когда желатин застынет, снять коробку, нарезать мясо ломтиками и наслаждаться!



## Салат «Слоеное чудо»

Ирина Коробейникова, Волгоград

- 300–400 г филе курицы или индейки,
- 2–3 соленых огурчика,
- 2–3 яйца,
- 1–2 свежих помидора,
- 1–2 свежих огурца,
- чеснок, соль, зелень укропа, майонез.

1. Филе отварить, остудить, нарезать кусочками. Соленые огурцы натереть, отжать лишнюю воду и смешать с натертым чесноком. Вареные яйца натереть на крупной терке. Свежие огурцы и помидоры нарезать кубиками, у помидоров убрать лишнюю жидкость, если у огурца толстая кожица, срезать ее.

2. Этот салат я готовлю порционно. Майонез беру высококалорийный. Смешиваю вначале

продукты с майонезом, а потом раскладываю в широкие фужеры слоями:

- 1-й слой: курица, посолить;
- 2-й слой: соленый огурец;
- 3-й слой: тертое яйцо;
- 4-й слой: свежие помидоры;
- 5-й слой: огурец.

3. Верхний слой смазать майонезом, посыпать нарезанным укропом. Слои можно повторить. Главное не делать их слишком толстыми. Тогда вкус у «Чуда» будет нежнее.



### Доступный!

Я решила поблагодарить Ирину Коробейникову за салат «Слоеное чудо». Вкусный салат и праздничное оформление, да и продукты доступные.

Екатерина Черных,

г. Елец Липецкой обл.

## Бутерброды «Остатки сладки»

Наталья Саблина, Оренбург

- Куриное мясо,
- красный перец,
- батон,
- майонез,
- сливочное масло.

1. Бывает, от приготовленной на ужин курицы, жаренной целиком в духовке, остается скелет с некоторым количеством мяса. Это мясо можно

использовать для бутербродов: срезать, мелко покрошить.

2. Смешать мясо с майонезом, добавив по вкусу красный перец.

3. Батон нарезать ломтиками, слегка смазать сливочным маслом, выложить куриную начинку. Подогреть бутерброды в духовке (при 180°C). Очень вкусно на завтрак с кофе или чаем!





## Салат с сухариками «Милый»

Ирина Шкуропат, Санкт-Петербург

- 1 копченая куриная грудка,
- 2 луковицы,
- 1 банка консервированных грибов,
- 150 г моркови по-корейски,
- 2–3 маринованных огурца,
- 150 г сыра,
- сухарики, майонез.

Мужской! \_\_\_\_\_

Полпробовал муж салат «Милый» от Ирины Шкуропат и сказал, что это настоящий мужской салат! Сытный, в меру острый. И красивый!

Светлана Мартынова,  
Волгоград

1. Лук нарезать полукольцами и обжарить. Грибы нарезать (если крупные), можно по желанию обжарить. Грудку и огурчики нарезать соломкой. Сыр натереть на средней терке.

2. Салат выложить слоями: лук, грибы, морковь по-корейски, смазать майонезом; куриная грудка, маринованные огурчики, смазать майонезом; сыр, сухарики.

**P.S.** Можно использовать готовые сухарики, но вкуснее самостоятельно пожарить на растительном масле нарезанную кубиками булочку.

## Салат мясной «Ветер перемен»

Ирина Жукова, Санкт-Петербург

- 300 г мяса (говядина, телятина или индейка),
- 100 г красной фасоли в собственном соку,
- 200 г пекинской капусты,
- 1 красный сладкий перец,
- 1 свежий огурец,
- майонез,
- соль.

1. Мясо отварить, посолив по вкусу. Остудить, нарезать кубиками. Перец нарезать мелкими кусочками.

2. Нашинковать капусту – примерно полкочанчика, начи-

ная с зеленой части (оставшаяся часть удачно идет в ленивые голубцы либо щи, на ваше усмотрение). С огурца овощечисткой снять тонкие широкие полоски (примерно с половины). Остаток огурца мелко порубить.

3. Смешать мясо, перец, капусту, фасоль и кубики огурца, заправить майонезом.

4. Выложить салат в широкую форму и украсить: полоски огурца сворачивать по легкой спирали и укладывать поверх салата.



## Салат «Удача на даче»

Елена Куделя, г. Волковыск, Беларусь

- 150 г ветчины,
- 50 г сыра,
- 300 г свежих овощей (сладкий перец, огурцы, зеленый салат),
- 100 г консервированной кукурузы,
- листья базилика.

Для заправки:

- 1/4 стакана растительного масла,
- соль, молотый перец, укроп, лимонный сок – по вкусу.

1. Нарезать соломкой ветчину, сладкий перец и огурцы. Сыр натереть на крупной терке или тоже нарезать соломкой. Листья салата и зелень базилика промыть, обсушить и нашинковать. Кукурузу отцедить от заливки.

2. Для заправки в растительное масло добавить измельченный укроп и сок лимона, по вкусу посолить и поперчить.

3. Соединить овощи, зелень и ветчину, заправить, перемешать и сразу же подать.

## Горячие бутерброды «Горыныч»

Ольга Воронова, г. Барнаул

- длинный батон;
- начинка:
  - 200 г колбасы (любой),
  - 150–200 г сыра (любого),
  - 2 небольших соленых огурца,
  - 2 вареных яйца,
  - 1 луковица,
  - 150 мл майонеза,
  - соль.

1. Для начинки лук пропустить через мясорубку; колбасу, сыр, огурцы и яйца натереть на средней терке. Все смешать, подсолить по вкусу, заправить майонезом (его может понадобиться чуть больше или меньше), перемешать.

2. Батон нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, сверху выложить приготовленную начинку. Запечь в разогретой до 180°C духовке 5–10 минут.

**P.S.** Можно взять вместо колбасы грибы, лучше, если они будут соленые.

Хороши! \_\_\_\_\_

Недавно готовили горячие бутерброды «Горыныч» Ольги Вороновой. Ай, хороши!

Елена Ашмарина, п. Кикерино Ленинградской обл.





## Салат «Старый Мюнхен»

Ирина Андрейчикова, г. Струнино Владимирской обл.

Отменный немецкий рецепт. Настоящее семейное блюдо!

- 350–400 г полукопченой колбасы,
- 200 г сыра средней твердости,
- 4 красные (салатные) луковицы,
- 4 маринованных (можно соленых) огурчика,
- 100 г зеленого лука,
- по 50 г зелени укропа и петрушки,
- по 4 ст. ложки майонеза и сметаны,
- 1 ст. ложка яблочного уксуса,
- 1 ч. ложка горчицы,
- молотый перец и соль.

1. Колбасу нарезать тонкими брусочками. Сыр нарезать кубиками, репчатый лук – тонкими колечками, огурцы – тонкой соломкой.

2. Зеленый лук нашинковать, петрушку и укроп мелко порубить.

3. Для соуса майонез, сметану, уксус и горчицу взбить в пену, приправить по вкусу солью и перцем.

4. Подготовленные продукты выложить в салатник, заправить соусом и дать постоять 15–20 минут в холодильнике до подачи на стол.

## Закусочный рулет с овощами

Ирина Нежванова, г. Тверь

- 3 яйца,
  - 250 г колбасного сыра,
  - 8 ст. ложек майонеза,
  - соль и молотый перец.
- Начинка:
- 250 г мясного фарша,
  - 3 дольки чеснока,
  - 1 крупная луковица,
  - 2 вареные моркови,
  - 1 ст. ложка томатной пасты.

1. Взбить яйцо с солью и перцем. Добавить тертый сыр, майонез, хорошо перемешать.

2. Смазать противень растительным маслом, выложить готовую массу, разровнять. Выпекать при 200°C, примерно 10–15 минут. Вздувшийся корж-омлет проткнуть вилок, остудить.

3. Лук мелко нарезать, потопить на растительном масле под крышкой. Добавить томатную пасту, фарш, посолить, поперчить, хорошо перемешать, немного остудить.

4. На остывший корж выложить начинку, разровнять.



5. Положить целые морковки по длине коржа, свернуть рулетом. Смазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 180°C до красивой румяной корочки, примерно 30 минут.

6. Чуть остудить, переложить на блюдо, нарезать порционными кусочками, украсить любыми овощами, зеленью. Рулет вкусен и в теплом, и в холодном виде.

## Бутербродный торт с окороком

Алена Савельева, Нижний Новгород

- по 200 г ржаного и пшеничного хлеба,
- 100 г вареного окорока,
- 100 г твердого сыра или овощей,
- 300 г сливочного масла,
- 1 вареный яичный желток,
- 1 лимон,
- зеленый лук, зелень укропа и петрушки.

1. Круглый хлеб без корки разрежьте по горизонтали на 4 пласта толщиной 0,5 см. При приготовлении торта чередуйте пласты пшеничного и ржаного хлеба.

2. Первый пласт хлеба смажьте

массой из мелко нарезанного окорока, смешанного со 100 г масла. Накройте вторым пластом и выложите на него смешанную со 100 г масла мелко нарезанную зелень.

3. Третий пласт намажьте смешанным с 50 г масла протертым яичным желтком. Сверху положите оставшийся пласт хлеба.

4. Бока и верх торта смажьте оставшимся маслом, посыпьте тертым сыром или мелко нарезанными овощами (редис, сладкий перец, огурцы или помидоры). Оформите ломтиками лимона и зеленью.

## Салат-коктейль с мясом

Наталья Клименко, г. Алексеевка Белгородской обл.

- 200 г жареной говядины,
- 1 яблоко,
- 1 соленый огурец,
- 1 отварная картофелина,
- зелень,
- майонез.



1. В креманки разложить слоями нарезанные тонкой соломкой продукты: сначала мясо, затем яблоко, огурец и картофель.

2. Сверху с помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой выложить майонез и украсить листиками петрушки.





## Салат «Коралловый»

Тамара Клепова, г. Ростов-на-Дону

Этот салат я придумала очень давно. Часто его готовлю, он нравится моей семье.



- 150 г ветчины,
- 3 помидора с плотной мякотью,
- 2 соленых огурца,
- 3 вареные картофелины,
- 1 луковица,
- 100 г твердого сыра,
- 100 г майонеза,
- соль, молотый перец – по вкусу.

1. Лук почистить, мелко нарезать. Обдать кипятком, затем холодной водой, обсушить.
2. Все продукты нарезать мелкими кубиками (1/3 помидоров отложить).
3. Смешать все ингредиенты, посолить, поперчить по вкусу, заправить майонезом.
4. Разложить салат по порционным тарелкам, посыпать кубиками помидоров и подавать.

## Салат «Обман вкуса»

Елена Зайцева, г. Майкоп, Адыгея

- 2 яйца,
- 200 г сыра,
- 300 г легкого,
- 5–6 ядер грецкого ореха,
- сок лимона,
- соль, молотый перец – по вкусу,
- майонез, смешанный со сметаной.

1. Легкое отварить в подсоленной воде до готовности, остудить, очень мелко нарезать. Смешать с тертым сыром, рублеными орехами и натертыми яйцами.
2. Салат заправить смесью сметаны и майонеза, соком лимона, солью и перцем. Все перемешать, выложить в салатницу и подавать к столу.

## Сыр из шампиньонов

Валентина Чернавина, п. Стройка Тульской обл.

Это – рецепт моей бабушки.



- 400 г свежих шампиньонов,
- 200 г говяжьей печени,
- 1 ст. ложка соли,
- 400 г сливочного масла + 2 ст. ложки для жаренья.



1. Шампиньоны и печень нарезать небольшими кусочками, поджарить на сливочном масле до готовности, протереть через сито.

2. Добавить в протертую массу соль и смешать с мягким сливочным маслом до получения однородной массы. Охладить и подать на стол.



**Вкусный!**

Сыр из шампиньонов Валентины Чернавиной – это очень вкусный вариант паплетта из печени!

Ольга Хортова, г. Мытищи

## Винегрет «Новый русский»

Раиса Городничая, г. Славянск-на-Кубани Краснодарского края

- 200 г ветчины,
- 200 г копченой грудинки,
- 1 небольшая свекла,
- 3 морковки,
- 2 луковицы,
- 200 г кислой капусты,
- 4 картофелины,
- 2 соленых огурца,
- соль, растительное масло – по вкусу.

1. Картофель, свеклу, морковь отварите, остудите и нарежьте кубиками. Лук мелко порубите. Мясо нарежьте тонкими брусочками.

2. Все продукты соедините, по вкусу посолите, хорошо заправьте растительным маслом, перемешайте и угощайте.

## Салат «Луи XV»

Татьяна Купрова, с. Пехлец Рязанской обл.

- 3 свиных языка,
- 800 г свежих шампиньонов,
- 300 г маринованных огурцов,
- 1 ст. ложка горчицы,
- майонез, соль.

1. Языки отварить до готовности, очистить от кожицы и нарезать соломкой. Шампиньоны отварить и тоже нарезать со-

ломкой. Маринованные огурчики тоже нарезать соломкой.

2. Все смешать и заправить майонезом с добавлением готовой горчицы. Посолить по вкусу. Готово!



**Спасибо!**

Пишу, чтобы сказать спасибо Танюше Купровой за салат «Луи XV» от меня и всей моей большой семьи.

Ирина Коробейникова, Волгоград





## Печеночный торт «Старинный замок»

Ольга Сазанова, Нижний Новгород

- 0,5 кг говяжьей печени,
- 5 луковиц,
- 3 яйца,
- 150 г молока,
- 4 ст. ложки муки,
- соль, молотый перец,
- сода – на кончике ножа,
- грибы, чеснок,
- 250 г майонеза,
- растительное масло для жаренья.

1. Пропустить через мясорубку печень и лук. В массу добавить сырые яйца, молоко, просеянную муку и соду, по вкусу посолить и поперчить. Хорошо перемешать и испечь на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, блины.

2. Готовые блины смазать соусом: в майонез добавить пропущенный через пресс чеснок (по вкусу).

3. Через 2–3 смазанных соусом блина положить прослойку: сухие грибы замочить, затем мелко нарезать и пережарить вместе с мелко нарезанным луком. Эта прослойка и создает необыкновенный вкус. Перед подачей на стол торт укра-

шаю в зависимости от события, на которое он приготовлен.

**P.S.** Внимание: чтобы блины не ломались при переворачивании, я выпекаю их на сковороде небольшого диаметра.

### Комментарии

**Ольга Суханова:**

– Заинтересовал рецепт Ольги Сазановой, в нем печеночные коржи немного иначе, чем во всех виденных ранее вариантах, пекутся. Но сразу вопрос: сухих грибов у меня нет, да и как с ними готовить, не знаю. Можно ли брать свежие? Или это изменит вкус?

**Нина Лашова:**

– Конечно, сухие грибы ароматнее и вкус имеют более насыщенный, но если их нет, вполне можно сделать и с шампиньонами. Причем даже с консервированными в собственном соку! Если любите, добавьте к ним и луку при пережаривании 1–2 дольки чеснока. Начинка получится – закачаешься!

**Татьяна Латышева:**

– Девочки, а зачем тут сода?! Не люблю ее... Если выкину, коржи неудачными выйдут?

**Марина Соколова:**

– Я уже давно вместо соды использую пекарский порошок. Советую в печеночное тесто вместо соды добавить разрыхлитель, он сделает коржи более воздушными.



## Салат «Мышкин фейерверк»

Татьяна Егорова, Волгоград

Для меня – это самый-пре-самый зимний салат. В нем мандарины и орехи – символ Нового года еще из детства...

- 2 сырые моркови,
- 5 мандаринов,
- 0,5 стакана изюма без косточек,
- 2 дольки чеснока,
- 150 г сыра,
- горсть рубленых грецких орехов,
- майонез.

1. Мандарины очистить и разобрать на дольки. Чеснок пропустить через пресс. Изюм распарить кипятком. Морковь и сыр натереть на терке.

2. Выкладывать салат слоями: морковь, изюм, майонез, дольки мандаринов, сыр, майонез.

3. Затем смешать часть сыра с майонезом и чесноком и выложить поверх салата. Сверху посыпать орехами.

4. Поставить в холодильник на час, чтобы хорошо пропитался.

## Жюльен в булочке

Ирина Андрейчикова, г. Струнино Владимирской обл.

- 3–6 маленьких круглых булочек,
- шампиньоны,
- репчатый лук,
- сметана, сыр.

1. Берем булочки, срезаем тоненько макушки. Затем аккуратно вынимаем мякиш.

2. На сковороде с маслом об-

жариваем нарезанные соломкой шампиньоны и лук 10–15 минут, в конце добавляем сметану и тушим немного вместе.

3. Затем жюльен перекладываем в подготовленные булочки, сверху накрываем кусочком сыра – и на 5–7 минут в нагретую до 180°C духовку (или на 2–3 минуты в микроволновку). Готово!



Получилось очень вкусно

Прочитала рецепт Ирины Андрейчиковой «Жюльен в булочке» и сразу решила, что приготовлю, тем более что с вечера пекла булочки. Срезала верх, удалила мякиш, заполнила обжаренными с луком и сметаной шампиньонами, посыпала тертым сыром и запекла. Так как булочки были сдобные и сладкие, они хорошо подрумянились и стали похожи на маленькие аппетитные горшочки. Получилось очень вкусно.

Людмила Шустовалова, г. Волгодонск Ростовской обл.





## Салат с баклажанами «Вкусно!»

Татьяна Егорова, Волгоград

- 3 баклажана,
- растительное масло,
- 3 луковицы,
- 3–4 яйца,
- майонез.

1. Баклажаны нарезать кубиками и обжарить на растительном масле до готовности, добавить нарезанный лук.

2. Отварить яйца, нарезать кубиками. Все смешать, заправить майонезом. Получается очень вкусно!



### Обжарила!

Баклажаны люблю, поэтому постоянно пробую новые рецепты. Салат «Вкусно!» Татьяны Егоровой заинтересовал, только я не поняла – лук добавляется просто сырой или же обжаривается вместе с баклажанами. Поэтому нашинкованный лук отдельно обжарила на масле и смешала с теплыми баклажанами. Да, этот салат можно подавать и в теплом виде!

Людмила Федосеева,

г. Хабаровск

## Салат с дайконом «Свежесть»

Ирина Нежванова, г. Тверь

- 1 средняя белая редька (дайкон),
- по 1 шт. моркови, красного лука, свежего огурца,
- 2 болгарских перца разного цвета,
- 1 банка консервированной кукурузы,
- зелень.

Заправка:

- 1 ст. ложка соевого соуса,
- 3 ст. ложки растительного масла,
- 1 ч. ложка сахара,
- черный молотый перец, соль – по вкусу,
- немного лимонного сока или 1 ст. ложка 9%-ного уксуса.

1. Натрите на терке редьку, морковь. Лук, огурец и перец нарежьте соломкой. Отцедите от заливки кукурузу, мелко порубите зелень.

2. Для заправки соедините все компоненты в пластиковой бутылочке 0,5 л, сделайте в пробке раскаленным гвоздем 5 отверстий, хорошо взболтайте.

3. Соедините все овощи, добавьте кукурузу и зелень. Перед самой подачей полейте заправкой из бутылочки, хорошо перемешайте.

4. Украсьте блюдо теми продуктами, что есть в салате. Этот салат получается очень легким, сочным, свежим и красивым.



### Возможны варианты!

Понравился салат «Свежесть» Ирины Нежвановой. Интересная заправка! Мой совет: можно использовать зеленую редьку, если нет дайкона, а в сезон – редиску.

Ольга Хортова, г. Мытищи

## Кабачковый торт

Людмила Абраменко, г. Салаир Кемеровской обл.



- 0,5 л кефира,
- 2 яйца,
- 0,5 ч. ложки соли,
- по 1 ч. ложке сахара и соды,
- 250 г майонеза,
- чеснок, мука,
- 1 средний кабачок,
- растительное масло.

1. Из яиц, кефира, соли, сахара, соды и муки замесить тесто как на оладьи, чтобы оно не стекало с ложки, а спадало.

2. Кабачок почистить, удалить семена, натереть на крупной терке, посолить (я вместо соли добавляю грибной бульонный

порошок). Смешать с тестом, дать немного постоять, чтобы кабачок пустил сок.

3. Затем влить 2 ст. ложки растительного масла, перемешать и выпекать блины на смазанной маслом сковороде.

4. Выдавить в майонез 2–3 дольки чеснока и перемешать.

5. Первый выпеченный блин выложите на тарелку и, когда перевернете второй блин, смажьте первый 1 ст. ложкой майонеза с чесноком. Складывайте подобным образом все блины стопкой. Подавать, разрезая как торт.

## Закуска на шпажках «Новоселье»

Марина Хальзова, п. Новоспасское Ульяновской обл.

- 1 лимон,
- сыр,
- консервированные ананасы,
- 1 банка маслин без косточек.



1. Нарезать крупными кубиками лимон, сыр и ананасы.

2. Нанизать все компоненты в любой очередности на шпажку, например: сыр + лимон + ананас + целая маслина. И можно подавать на стол.

P.S. У нас на празднике нарезка из колбасы и сыра осталась почти целой, а вот эта вкуснятина ушла на ура!





## СУПЧИКИ



## Чаудер

*Ольга Хортова, г. Мытищи**Это достаточно густой, согревающий рыбный суп.*

- 400–500 г любой морской рыбы (можно несколько сортов),
- 200–300 г креветок,
- 3–4 средние картофелины,
- 200 г замороженной кукурузы,
- 2 стебля сельдерея,
- 1–2 средние моркови,
- 2 белые салатные луковицы,
- 2 дольки чеснока,
- 2 л куриного или рыбного бульона (воды),
- 300–400 мл 10–20%-ных сливок,
- 1 ст. ложка кукурузного крахмала,
- 250 мл белого сухого вина,
- петрушка, перец чили, соль, молотый перец, лавровый лист,
- оливковое (растительное) масло.

1. В глубокой сковороде разогреваем масло, выкладываем в нее нарезанные кубиками овощи и мелко нарезанный чеснок. Обжариваем 5 минут на среднем огне.
2. Перекладываем в кастрюлю, в которой будем варить суп, добавляем кукурузу и рыбное филе, нарезанное небольшими кусочками. Вливаем вино и даем немного выпариться на среднем огне.
3. Затем добавляем горячий бульон (или воду), соль, перец, лавровый лист, перец чили (сухой), доводим до кипения и варим на среднем огне 10–15 минут.
4. Сливки смешиваем с крахмалом и вводим в суп, далее добавляем размороженные очищенные креветки, даем супу закипеть и варим еще около 10 минут. Посыпаем зеленью и подаем.

## КОНСТРУКТОР САЛАТОВ

*Андрей Шербинкин, г. Владивосток*

Предлагаю вам простой «конструктор» салатов. Выберите на свой вкус один любой ингредиент из каждого горизонтального ряда. Соедините в миске или выложите слоями в креманки. Выберите вариант заправки, смешайте в пропорциях по своему вкусу и полейте салат. Маленький совет: к отварным или обжаренным мясу и рыбе берите «в пару» отварные или запеченные овощи.

|                    |  |                              |  |  |                                     |   |
|--------------------|--|------------------------------|--|--|-------------------------------------|---|
| Хрустящая основа   | Айсберг  | Фризье                       | Корн   | Латук  | Шпинат                              | Аollo-россо   |
| Основной продукт   | Морепродукты   | Рыба                         | Птица  | Свинина  | Говядина                            | Колбаса (ветчина, бекон)                              |
| Овощное дополнение | Огурцы   | Помидоры                     | Саакий перец   | Морковь  | Авокадо                             | Кагофель  |
| Вкусовая добавка   | Твердый сыр  | Голубой сыр                  | Орехи  | Сухарики   | Яйца                                | Кунжут  |
| Зелень             | Укроп  | Петрушка                     | Кинза  | Сельдерей  | Базилек                             | Розмарин  |
| Заправка           | Оливковое масло + бальзамический уксус + соевый соус | Лимонный сок + горчица + мед | Растительное масло + рисовый уксус + тертый свежий имбирь + кориандр | Майонез + сметана + давленый чеснок + черный молотый перец | Оливковое масло + сок лайма + сахар | Растительное масло + горчица с зернами + винный уксус |





## Тыквенный супчик с горбушей

Наталья Торощина, г. Саратов

- «500–600 г мякоти тыквы,
- «1 лавровый лист,
- «1 ч. ложка соли,
- «1 луковица,
- «600–700 г свежей горбуши,
- «зелень.

от автора

Можно заменить горбушу креветками и кальмарами, но такой суп нужно съедать сразу, разогревать его нельзя – морепродукты станут жесткими и невкусными.

## Рыбная окрошка

Ольга Ким, г. Новокуйбышевск Самарской обл.

- «250 г филе судака,
- «100 г квашеной капусты,
- «3 шт. редиса,
- «2 вареных яйца,
- «1 огурец,
- «50 г зеленого лука,
- «500 мл кваса.

1. Филе рыбы отварить в небольшом количестве подсоленной воды с лавровым листом и перцем горошком. Крышка у

1. Тыкву очистить, нарезать средними кусочками, выложить в кастрюлю, залить 2 л воды и варить 30 минут, пока не разварится (оставшиеся кусочки, если будут, размять).

2. Опустить очищенную луковицу и лавровый лист. Горбушу нарезать кусками и добавить в суп-пюре, продолжать варить.

3. Через 15 минут заправить суп зеленью петрушки и укропа, убрать луковицу и лавровый лист. Доварить еще 5 минут. Легкий суп-пюре готов!

кастрюли должна быть закрыта. Затем рыбу остудить и нарезать кусочками.

2. Капусту мелко порубить. Редис, яйца и огурец нарезать кубиками. Лук измельчить. Желток растереть с горчицей, солью, сахаром и развести квасом.

3. Подготовленные продукты соединить, залить квасом и заправить сметаной.



Дополняю рецепт

Окрошка заинтересовала, но немного смутил способ приготовления. Поэтому капусту я промыла в холодной воде и потушила 15 минут на сливочном масле, после остудила и смешала с остальными ингредиентами. Получилось очень вкусно!

Ольга Гребешкова, г. Новосибирск



## Суп «Уралочка»

Людмила Митина, г. Сергач Нижегородской обл.

- «8 средних картофелин,
- «по 1 моркови и луковице,
- «100 г сушеных грибов,
- «1 ст. ложка сливочного масла,
- «200 г рыбы (лучше жирной),
- «соль – по вкусу.

1. Картофель и морковь нарезать кубиками, отварить вместе с замоченными заранее грибами.

2. Нашинкованный лук поджарить на масле.

3. Затем все разложить в порционные керамические горшочки, добавить по 2 куса рыбы на порцию и потомить в нагретой до 180°C духовке до полной готовности.



Дополняю рецепт

Суп «Уралочка» по рецепту Людмилы Митиной понравился сочетанием грибов и рыбы, это довольно необычно. Я для приготовления брала горбушу, ее количество в рецепте по отношению к другим продуктам показалось мне маленьким, поэтому взяла 400 г филе. Лук обжарила с натертой морковкой, мне так больше нравится. Суп получился вкусным. Да, маленький совет: чтобы горбуша получилась сочнее, перед приготовлением вымочите ее 20 минут в молоке.

Нина Лашова, д. Кужутки

## Уха «Рыбацкое счастье»

Антонина Аржанова, г. Дзержинск Нижегородской обл.

- «12–14 шт. мойвы,
- «3–4 картофелины,
- «1 луковица,
- «соль, молотый перец, лавровый лист,
- «сливочное масло.

1. Мойву очистить, отделить голову. Сложить в кастрюлю, залить водой и довести до кипения.

2. Добавить нарезанный дольками картофель и нарезанный кольцами лук, варить на слабом огне до готовности.

3. Затем добавить соль, перец, лавровый лист. Перед подачей заправить сливочным маслом.







## Куриный суп «Суматоха»

Леонтина Лунева, г. Бугульма, Татарстан

- 500 г курицы,
- 1 ст. ложка сливочного масла,
- 50 г зеленого лука,
- 150 г грецких орехов,
- 1 ст. ложка винного уксуса,
- 1,5 л воды,
- зелень петрушки, соль, корица – по вкусу.

1. Приготовьте бульон из курицы. Готовую курицу поделите на кусочки, бульон процедите.

2. Нарежьте репчатый лук мелкими кубиками и спассеруйте на масле до золотистого цвета.

3. В куриный бульон положите толченые орехи, курицу, рубленую зелень петрушки, влейте уксус и вскипятите. Подавайте, посыпав зеленым луком.

от автора

Маленький совет: орехи и курицу лучше обжарить вместе с луком.

### Добавила карри

Варила куриный суп по рецепту Леонтины Луневой, но корицу положить не рискнула, у меня ее и так-то не особо любят, а уж в супе!.. Вместо этого готовую курицу нарезала порционными кусочками и вместе с луком слегка обжарила, добавив немного порошка карри. Получилось ярко и вкусно!

Ольга Козлова, Нижний Новгород

## Куриная лапша домашняя

Людмила Коробкова, Волгоград

- 1 курица,
  - вареные яйца для подачи,
  - шафран, соль, зелень.
- Для лапши:
- мука,
  - 1 яйцо,
  - 0,5 стакана свежееотжатого морковного сока,
  - 1 ст. ложка растительного масла,
  - соль.

1. Сварить бульон из курицы.

2. Приготовить лапшу: муку (1 стакан) насыпать горкой, сделать в центре углубление и влить яйцо, морковный сок, растительное масло, добавить соль. Замесить крутое тесто, понемногу подсыпая муку.

3. Тонко раскатать, дать 1 час подсохнуть, затем нарезать полосками любой ширины и длины, сложить полоски стопкой не более чем по 5 штук и очень



острым ножом нарезать лапшу поперек полосок, ширина лапши не более 3–4 мм.

4. Вскипятить куриный бульон, заправить шафраном. Лапшу сначала забросить в кипяток на 2 минуты, потом откинуть на дуршлаг и только потом запустить в куриный

бульон (чтобы не был мутным от муки с лапши). Довести до кипения, посолить и варить до готовности.

5. При подаче в тарелку положить половинку крутого яйца и кусочек отварной курицы. Залить лапшой, отдельно в пиалке подать рубленую зелень.



### Яркая!

Отметила для себя суп с лапшой Людмилы Коробковой. Очень интересна добавка в тесто морковного сока, лапша получается яркой!

Ольга Лимасова, г. Татарск Новосибирской обл.

\*\*\*

Не люблю шафран, поэтому вместо него в бульон добавила немного куркумы. Зелень брала – по 2 веточки укропа, петрушки и кинзы, связала в пучок и так варила, потом из готового бульона убрала.

Ольга Крайнова, г. Сальск Ростовской обл.

## Щи с индейкой в мультиварке

Татьяна Гогадзе, г. Павлово

- 600 г мяса индейки (голени, крыло, филе бедра),
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 1/4 вилка белокочанной капусты,
- 3–4 картофелины,
- 1–2 лавровых листа,
- 4–5 горошин черного перца,
- соль – по вкусу.

1. Мясо нарубить порционными кусками, промыть. Картофель нарезать крупными кусочками, морковь – брусочками,

лук нашинковать кубиками. Капусту нарезать соломкой или небольшими шашечками.

2. Овощи и мясо выложить в мультиварку, залить водой, покрывая содержимое на 4–5 см, и готовить в режиме «тушение» 1,5 часа.

3. Затем разбавить суп кипяченой водой до желаемой густоты, по вкусу посолить. Добавить горошины перца, лавровые листья и готовить в прежнем режиме еще 15–20 минут. Перед подачей посыпать нашинкованной зеленью петрушки или укропа.





## Солянка «Вкусное мясное ассорти»

Ирина Царькова, г. Калуга

- 400 г вареной говядины,
- 100 г ветчины,
- 100 г вареной колбасы,
- 2 сосиски,
- отварной язык,
- 2 соленых огурца,
- зелень петрушки и укропа,
- томатная паста – по вкусу,
- 1 луковица,
- 4 горошины черного перца,
- лимон, оливки, маслины, каперсы.

1. Сварить мясной густой бульон, мясо вынуть.

2. Припустить на сковороде соленые огурцы, нарезанные соломкой, зелень петрушки и укропа, томатную пасту (по вкусу), мелко нарезанный репчатый лук и перец горошком.

3. Опустить поджарку в бульон, поварить 7 минут. Добавить вареную говядину, ветчину, вареную колбасу, сосиски, отварной язык, нарезанные соломкой. Сбрызнуть лимонным соком. Добавить оливки, маслины и каперсы по вкусу.

4. При подаче в тарелку положить зелень и ломтик лимона.



### Праздничный суп!

Язык и каперсы не всегда и не для всех доступны, так что блюдо, конечно, не для буднего дня, скорее, это праздничный суп.

Чтобы вкус был более насыщенным, в солянку можно добавить немного жидкости от маслин и огуречного рассола. Еще я люблю, хотя и знаю, что по правилам так не делают, проварить кружочки маслин/оливок и треугольные кусочки лимона в общей массе супа, а не добавлять их просто в тарелку.

Еще мой совет: мясные компоненты хорошо бы проварить в бульоне минут 10–15, а не просто закинуть в кастрюлю в конце варки, чтобы бульон насытился их вкусами.

Ольга Лимасова, г. Татарск

## Супчик-рагу «От молодухи»

Ольга Купина, ст. Елизаветинская Краснодарского края

- 0,5 небольшого кочана цветной капусты,
- 1 средняя луковица,
- 1 морковь,
- 2–3 болгарских перца,
- 700 г картофеля,
- 500 г мясного фарша,
- масло растительное для жарки,
- зелень, соль,
- 2–3 молодых цукини.



1. Картофель очистить, нарезать крупными кубиками, залить водой или бульоном и поставить варить.

2. Из фарша скатать шарики, бросать после закипания картофеля.

3. Болгарский перец и морковь нарезать кубиками или соломкой, лук – кубиками. Спассеровать на растительном масле до золотистого цвета лука.

4. Цукини нарезать кружками, цветную капусту разделить на

соцветия. Выложить в кастрюлю овощи и зажарку. Варить до готовности.

5. Перед подачей на стол посыпать зеленью. Попробуйте, очень вкусно, овощи можно использовать другие.

### советик

Супчик-рагу от Ольги Купиной очень вкусный! Но фрикадельки я добавляла минут за 10 до готовности – побоялась, что они разварятся.

Ирина Винокурова, г. Партизанск

## Суп «Деревенский» в горшочках

Татьяна Макарова, Екатеринбург

Мой муж говорит, что обожает суп в горшочках. Это блюдо как будто из русской печки, наваристое, аппетитное.

- свиные ребрышки,
- 1 ч. ложка соли,
- 2–3 дольки чеснока,
- душистый перец горошком, лавровый лист,
- 1,5 горсти крупы (рис, перловка, пшено – что больше любите),
- 3–4 картофелины,
- 1 морковь,
- 1 луковица.

1. Взять промытые свиные ребрышки (можно и другие), положить в горшочек (на 2,5 л),

добавить соль, чеснок, душистый горошек, лавровый лист, впрочем, приправы – на усмотрение хозяйки.

2. Залить водой (чуть больше половины горшочка) и поставить в духовку, пусть готовится 2 часа.

3. Затем добавить промытую крупу, нарезанный ломтиками картофель, натертую на терке морковь и нарезанный лук.

4. Пусть готовится еще минут 40. Суп получается просто объедение.

*P.S.* А еще вместо крупы я иногда добавляю фасоль. Для этого фасоль замочить на ночь. А класть в горшочек вместе с ребрышками. Вкуснятина! Если готовите с перловкой, то хорошо добавить 1 соленый нарезанный огурец.





## Шурпа

Светлана Вдовина, Нижний Новгород

- 800 г говядины с косточкой,
- 2 луковицы,
- 2 моркови,
- 2 сладких перца,
- 2 помидора,
- 2 дольки чеснока,
- 3 ст. ложки томатной пасты,
- соль, черный молотый перец, приправы – по вкусу,
- зелень,
- растительное масло.

1. Мясо (лучше на сахарной косточке) промыть, выложить в кастрюлю, залить 2,5–3 л воды и довести на сильном огне до кипения. Снять накипь, огонь убавить и варить под крышкой до полуготовности мяса. В конце варки по вкусу посолить.

2. Мясо немного остудить, срезать с косточки и нарезать кусочками. Бульон процедить. Морковь нарезать небольшими кусочками, картофель, сладкий перец и помидоры – крупными кусочками.

3. Лук мелко порубить, обжарить на масле до золотистого цвета. Выложить кусочки мяса и жарить до румяной корочки.

4. Затем переложить мясо с луком в чистую кастрюлю, добавить сладкий перец, морковь, помидоры и томатную пасту. Залить бульоном так, чтобы он

полностью покрыл содержимое. Варить на слабом огне под крышкой 30 минут.

5. Затем добавить картофель, влить еще столько горячего бульона, чтобы суп был густым. По вкусу посолить и поперчить, варить до готовности картофеля.

6. За несколько минут до окончания варки добавить приправы (хорошо подойдет хмели-сунели) и чеснок. Готовому супу дать постоять под крышкой 10–15 минут и подавать, посыпав рубленой зеленью.

### Комментарии

**Ольга Козина:**

– Я никогда не готовила такой суп, надо попробовать, описание довольно простое! Единственно, у меня вопрос: знакомые (они прожили 10 лет на Кавказе) готовят этот суп только из баранины. Это принципиально? Я что-то баранину не очень люблю, поэтому всегда откладывала рецепты шурпы как «не мои».

**Ольга Лимасова:**

– Ольга, думаю, не принципиально. Главное в шурпе – много мяса и лука, мы других овощей в нее не добавляем. На мой взгляд, самая вкусная шурпа получается как раз из говядины. Из специй кидая только лаврушку, черный и душистый перец горошком.



## Бабушкин грибной суп

Елена Казак, г. Крупки, Беларусь

• 2 горсти свежих или сушеных грибов,

• 3–4 картофелины,

• 1 большая морковь,

• 1 луковица,

• 0,5 л молока,

• немного растительного и сливочного масла,

• немного муки, соль, молотый перец, лавровый лист.

1. Сушеные грибы предварительно замочить, сварить до мягкости, нарезать тонкой соломкой и вновь опустить в кастрюлю вместе с нарезанной кубиками картошкой.

2. Лук и морковь измельчить и спассеровать на смеси растительного и сливочного масла, затем добавить муку и обжарить до устранения сырого вкуса муки.

3. За 10 минут до окончания варки содержимое сковороды отправить в кастрюлю, тщательно перемешать, дать покипеть. Приправить солью, молотым перцем. Когда суп будет готов, влить молоко.

4. Довести до кипения и снять с огня. В суп положить измельченную зелень, можно добавить измельченный зубчик чеснока и дать настояться минут 10.



Теперь любимый!

Решила попробовать суп по рецепту Елены Казак. Ах, какой аромат стоял при варке! В общем, съела суп за раз! Теперь это любимый семейный суп. Спасибо автору!

— Надежда Семенова, г. Знаменск

### Добрый совет

Ольга Миронова, г. Вольск Саратовской обл.

Предлагаю хозяйкам памятку по очередности закладки продуктов в суп, учитывая время варки.

1. Фасоль (предварительно замоченная) – 50–60 минут.
2. Перловая крупа, горох (предварительно замоченные) – 40–45 минут.
3. Рис – 30 минут.
4. Свежая капуста – 20–30 минут.
5. Лапша – 20–25 минут.
6. Цветная капуста – 20 минут.
7. Соленые огурцы, корень сельдерея, репа – 15–20 минут.
8. Картофель – 12–15 минут.
9. Морковь, лук, свекла (предварительно обжаренные) – 10–12 минут.
10. Шпинат, вермишель – 8–10 минут.
11. Щавель – 5–7 минут.
12. Томаты – 5 минут.



## Суп с грибными фрикадельками

Надежда Коробова, п. Знаменка Алтайского края

- 400 г вешенок,
- 2 луковицы,
- 4 ст. ложки сливочного масла,
- 2 яйца,
- 2 ст. ложки муки,
- 1/4 стакана молока,
- 50 г белого хлеба,
- 4 средние картофелины,
- 1 морковь,
- зелень, соль, молотый перец.

1. Вешенки отварить до готовности, откинуть на дуршлаг. Почистить лук, измельчить и спассеровать на сливочном масле до золотистого цвета.

2. Грибной отвар процедить, добавить нарезанные кубиками картофель и морковь, варить на слабом огне до полуготовности.

3. Для фрикаделек вареные грибы пропустить через мясо-

рубку вместе с луком и замоченным в молоке хлебом, добавить муку, яйца и соль. Хорошо перемешать.

4. Сформовать фрикадельки, опустить их в кипящий суп и варить до полной готовности. При подаче суп посыпать зеленью.

### Мнение хозяек:

**Ольга Козина:**

– Суп понравился своей оригинальностью, да и на вкус отличный!

**Ольга Лимасова:**

– Суп интересный, необычный!

**Людмила Федосеева:**

– Вешенок у нас нет, поэтому для фрикаделек я взяла шампиньоны. Впечатления от супчика самые положительные – попробовать еще и еще раз его точно хочется!

## Суп из кабачков

Виктория Павелица, г. Гуково Ростовской обл.

- 1 кабачок,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 2–3 ст. ложки муки,
- 5–6 картофелин,
- соль, перец – по вкусу,
- лавровый лист.

1. Кабачок натрите на крупной терке, добавьте муку и перемешайте.

2. В кастрюлю налейте воды, положите нарезанный кубиками картофель, доведите до кипения, затем опустите кабачок с мукой и варите 15 минут.



3. Отдельно сделайте зажарку: лук мелко нарежьте, морковь натрите на крупной терке, обжарьте вместе на растительном масле. Можно добавить нарезанный кубиками болгарский перец.

4. Выложите зажарку в суп, добавьте соль и перец по вкусу, а в самом конце варки положите лавровый лист. Суп варится всего 25 минут.

от поваря 

Для приготовления супа рекомендую взять молодой кабачок весом около 200 г, его можно будет натереть прямо с кожей. Количество воды – ориентируйтесь на свой вкус, этот суп рассчитан на 5–6 порций, советую влить 5–6 полных неглубоких тарелок воды (тех, в которых будете подавать суп).

## Рассольник «Необыкновенный»

Наталья Торощина, г. Саратов

Попробуйте, хозяйюшки, приготовить мой рассольник – это быстро, недорого, полезно, а самое главное – вкусно!

На 2-литровую кастрюлю:

- 1 большая луковица,
- 1 крупная морковь,
- 2 средних соленых огурца (не маринованных!),
- 6 ст. ложек растительного масла,
- 1 банка красной фасоли,
- 1 крупная вареная свекла,
- 1 лавровый лист,
- соль, специи – по вкусу,
- зелень укропа и петрушки.

1. Раскалить масло на сковороде и выложить мелко нарезанный лук. Когда лук начнет поджариваться, добавить нарезанные кубиками огурцы и продолжать обжаривать, периодически помешивая.

2. В конце добавить натертую на крупной терке морковь и продолжать жарить еще 3–5 минут, все время помешивая, чтоб не подгорело. По желанию можно добавить в овощи 1 ст. ложку томатной пасты или соуса.

3. В кипящую подсоленную воду выложить поджарку и фасоль, варить 5 минут.

4. Затем добавить свеклу, нарезанную кубиками, лавровый лист, специи, зелень и варить еще 5 минут.

от автора

В нашем городе продают в стеклянных банках красную фасоль с грибами, если добавить такую фасоль – будет еще вкуснее.



## Зеленая окрошка на кефире

Лариса Немчинова, г. Ярославль

- 4 свежих огурца,
- 1 пучок щавеля,
- 4 картофелины,
- 1 пучок редиски,
- зелень петрушки и укропа,
- несколько веточек кинзы,
- 1 л кефира,
- соль.

1. Отварить картофель до готовности, остудить. Нарезать картошку и огурцы мелкими кубиками, редиску – тонкими кружочками. Всю зелень мелко порубить, щавель нарезать покрупнее.

2. Сложить подготовленные продукты в кастрюлю, немного посолить. Залить окрошку холодным кефиром и разлить по тарелкам.

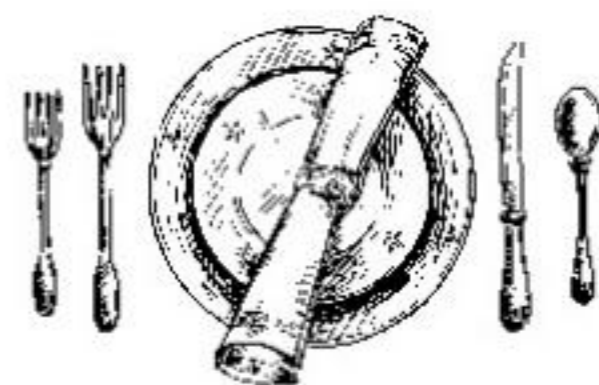
## Царь Горох

Валентина Орлова, Санкт-Петербург

У нас в семье очень любят гороховый суп. Век готовь – век учись. С годами у меня появились свои секреты приготовления этого блюда, очень хочется поделиться с читателями.

- Перед варкой горох нужно обязательно замачивать на 6–8 часов в холодной воде.
- Варить горох нужно с открытой крышкой, чтобы сохранить его цвет, желательнее добавить в кастрюлю немного сахара.
- Гороховый суп всегда варят на слабом огне.
- Чтобы суп был нежнее, сваренный горох можно пропустить через мясорубку или протереть через сито.
- Срок замачивания гороха можно сократить, если периодически менять воду, тщательно промывая горох.
- Чтобы горох быстро разварился, можно при варке добавить в воду 1 ст. ложку растительного масла.
- Если горох еще не сварился, а вся жидкость выкипела, ни в коем случае не доливайте холодную воду – горох от этого затвердеет и будет вариться еще дольше.
- В зависимости от сорта гороха он варится в среднем 1–1,5 часа.
- Способ быстрой варки гороха: хорошо промыть горох в нескольких водах, залить холодной водой и довести до кипения. Слить воду, залить холодной и опять довести до кипения (повторять до трех раз).
- Вкус горохового супа существенно улучшается, если варить его сразу с овощами – луком, морковью, корнем петрушки.

## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



## Рагу овощное с креветками

Маргарита Парамонова, г. Сальск Ростовской обл.

- 300 г мелких очищенных креветок,
- 300 г брокколи,
- 2 тонкие небольшие моркови,
- по 1/4 сладкого перца 4 цветов,
- 1 луковица,
- 1 маленький перчик чили,
- 2–3 дольки чеснока,
- сок лимона, лимонная приправа для морепродуктов, соль – по вкусу,
- кунжут и зелень – по желанию,
- растительное масло.

перец (если нет разноцветного, можно взять 1 стручок любого цвета), обжаривать еще 7 минут.

3. Влить 2–3 ст. ложки воды, добавить брокколи и готовить в прежнем режиме 5 минут. Затем выложить к овощам креветки, по вкусу посолить и обжаривать с открытой крышкой, время от времени перемешивая, 3–5 минут, до желаемой степени готовности брокколи.

от автора

Если вы любите полностью разваренную брокколи, положите ее в мультиварку минутки через 2 после морковки. Кстати, на базе этого рецепта вы можете создать что-то свое, например, заменить брокколи цветной капустой, креветки кальмарами (им нужно всего 3 минуты тушения!) или рыбой, ее лучше отдельно обжарить с двух сторон до румяной корочки, а потом выкладывать к овощам.

1. Креветки разморозить, промыть, обсушить, посыпать приправой, полить соком лимона и оставить на 15 минут.

2. Тем временем разогреть в чаше мультиварки в режиме «жарка» немного масла, выложить нарезанные кубиками лук, чеснок и перец чили, готовить 3 минуты. Добавить нарезанную кружочками морковь и нарезанный кубиками сладкий





## Рыба под маринадом в СВЧ-печи


Андрей Журавель, ст. Барсуковская Ставропольского края

- 1 тушка рыбы,
- 2 моркови,
- 1 луковица,
- 60 мл растительного масла,
- 1 ст. ложка томатной пасты,
- соль, специи – по вкусу.

1. Приготовить маринад: морковь нарезать соломкой, лук – мелкими кубиками, выложить в посуду для СВЧ-печи, добавить масло и томатную пасту, закрыть крышкой и готовить на 100%-ном уровне мощности 10 минут.

2. Рыбу почистить, промыть, нарезать порционными кусочками, приправить по вкусу солью и специями, уложить в посуду слоями: слой маринада, слой рыбы и т.д., последним слоем должен быть маринад.

3. Готовить при 80%-ной мощности 10 минут.

Этого количества  от повара маринада хватит на 1 тушку минтая (без головы) весом 550–700 г.

## Рыбная запеканка с баклажанами

Галина Лопаткова, г. Благовещенск

- 500 г филе рыбы,
- 1 баклажан (250 г),
- 2–3 помидора,
- 1–2 луковицы,
- 100 г твердого сыра,
- 2 ст. ложки томатного соуса,
- 1 ст. ложка соевого соуса,
- 2–3 ст. ложки майонеза,
- 2 яйца,
- 1/2 стакана 20%-ных сливок,
- 1–2 дольки чеснока,
- мука,
- соль, черный и красный молотый перец,
- растительное масло для жаренья.

1. Рыбное филе промыть, обсушить, нарезать небольшими кусочками, обвалять в подсолонной муке и обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

2. Баклажан нарезать кружочками, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Лук нарезать кольцами, помидоры – кружочками.

3. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить



слоями: кружочки баклажанов и помидоров, кусочки рыбы, кольца лука. Слои повторить 2–3 раза.

4. Чеснок измельчить, добавить тертый на мелкой терке сыр, томатный и соевый соус, майонез, яйца и сливки. Взбить миксером, по вкусу посолить и поперчить.

5. Получившимся соусом залить рыбу и овощи. Запекать в нагретой до 180°C духовке 20–30 минут. При подаче украсить зеленью.

## Горбуша по-итальянски

Наталья Ганина, г. Тверь

- 600 г горбуши,
- листы теста для лазаньи,
- 2 ст. ложки томатной пасты,
- 1/2 стакана воды или бульона,
- 100 г сыра,
- молотые сухари,
- 1 ст. ложка растительного масла,
- сок лимона, соль, молотый перец – по вкусу.

1. Рыбу нарезать кусочками, по вкусу посолить, поперчить,

сбрызнуть лимонным соком. Выложить в один слой в глубокий противень.

2. Сверху положить ошпаренные кипятком листы теста для лазаньи.

3. Томатную пасту развести в воде или бульоне, залить рыбу. Сверху посыпать сухарями и тертым сыром, полить растительным маслом.

4. Запекать в нагретой до 180°C духовке 20–25 минут.

## «Золотая рыбка»

Наталья Спириденко, г. Николаево, Беларусь

- 600 г филе окуня,
- 500 г картофеля,
- 2 луковицы,
- 7–8 сушеных грибов,
- 100 г сметаны,
- соль, растительное масло.

1. Филе окуня (можно любой другой рыбы) нарезать небольшими кусками, обвалять в муке, обжарить на масле.

2. Картофель нарезать кубиками и также немного обжарить. Отварить предварительно замоченные грибы, измельчить и спассеровать с луком.

3. В форму выложить слоями: картофель, рыба, грибы с луком, картофель. Все залить сметаной, посолить и тушить в духовке при 180°C до готовности.





## Карп с грибами «Одессит»

Надежда Заболотская, д. Васильевка Орловской обл.

- 1 карп (примерно 1 кг),
- 200 г грибов,
- 50 г сливочного масла,
- 2 луковицы,
- 1 стакан сметаны,
- 1 ст. ложка муки,
- 100 г твердого сыра,
- 2 ст. ложки молотых сухарей.

1. Карпа почистить, разделить на филе, выложить в сковороду, смазанную маслом. Запечь в духовке при 180°C до полуготовности

## Котлеты «Емелино счастье»

Наталья Шермет, г. Краснодар

- 2 средние щуки,
- 1–2 крупные луковицы,
- 3–4 мелкие или 1–2 крупные дольки чеснока,
- 7–8 средних картофелин,
- 100–150 г нутряного свиного жира (можно свежего сала),
- соль, молотый перец,
- 2 сырых яйца,
- подсолнечное масло.

1. Рыбу почистить, выпотрошить (головы и хвосты отрезать, из них можно сварить уху). Отделить хребет. Пропустить филе вместе с костями через мясорубку 2 раза.

2. Затем почистить лук, чес-

2. Тем временем грибы нарезать кусочками, потушить вместе с измельченным луком в 1/4 стакана воды, по вкусу посолить и поперчить.

3. Полуготовую рыбу покрыть грибами, залить подсоленной сметаной, смешанной с мукой. Посыпать тертым на мелкой терке сыром, смешанным с сухарями. Сбрызнуть растопленным маслом и запечь в духовке до готовности и образования золотистой корочки.

нок, картофель и пропустить через мясорубку вместе со свиным жиром. Хорошо перемешать с рыбным фаршем. Посолить по вкусу, поперчить, добавить сырые яйца. Если фарш сильно плотный, разбавить его кефиром с содой (на кончике ножа). Хорошо перемешать, отбить (брат и с небольшой силой «шлепать» его обратно в миску).

3. Сформовать котлетки и жарить с двух сторон на подсолнечном масле. Складывать в кастрюльку, налив на дно немного кипяченой воды, чтобы не пригорали. Под крышкой пропарить 5–7 минут.



## Печень по-королевски

Татьяна Волкова, г. Ярославль

- 500 г куриной печени,
- 1–2 болгарских перца,
- 300 г свежих грибов,
- 1 луковица,
- 1 ст. ложка меда,
- 300 мл красного сухого вина,
- молотый перец, соевый соус.

1. Печень нарезать порционными кусками. Обвалять в муке и обжарить в масле до румяной корочки.

2. Отдельно обжарить нарезанные кусочками грибы, перец и лук, затем добавить к ним мед, вино, соевый соус (по вкусу), поперчить.

3. Выложить в соус печень, влить немного воды и потушить вместе 2–3 минуты.

## «Коронное блюдо»

Татьяна Филинская, п. Новоспасский Ставропольского края

Это блюдо немного напоминает беишбармак.

- 1 курица,
  - 100 г сливочного масла,
  - 3–4 средние луковицы.
- Для теста:
- 1/2 ч. ложки соли,
  - 2/3 стакана воды,
  - мука, 1 яйцо.

1. Курицу разрежьте на порционные кусочки, положите в холодную воду (воды побольше – для бульона). Сварите до готовности, переложите на тарелку.

2. Сделайте тугое тесто. Раскатайте тонко и нарежьте ромбиками со стороной 1,5–2 см. Отварите их до готовности в курином бульоне. Готовые ромбики выньте, полейте сли-

вочным маслом, чтобы не слипались. Мелко нарежьте лук.

3. Затем возьмите кастрюлю с антипригарным покрытием и заполните так: на дно сливочное масло, потом кусочки мяса, сырой лук (не весь), потом ромбики. Полейте немного бульоном, чтобы не было сухо, затем опять выложите продукты в той же последовательности. Желательно распределить так, чтобы сверху было мясо.

4. Закройте крышкой – и в нагретую до 180°C духовку минимум на 40–60 минут. Через полчаса запах – райский. Если увидите, что блюдо выходит суховатым, добавьте в процессе готовки теплого бульончика. Потом все содержимое – в тарелку, а в пиалах подайте бульон. Объединение!





## «Пушинки» из курицы

Елена Анисимова, г. Воронеж

Это блюдо любят мои дети и внуки.

- 600 г куриного филе,
- 1 стакан жирных сливок,
- 1 яичный белок,
- 1 яйцо для смазывания,
- белый перец, соль,
- мука, белая булка,
- топленое сало или масло для фритюра.

Начинка:

- 1 ст. ложка муки,
- 1 ст. ложка масла,
- 1 стакан молока,
- 1 стакан вареных грибов (лучше белых),
- 1 желток,
- соль (немного).

1. Для начинки муку поджарить на сливочном масле до желтоватого цвета, разбавить горячим молоком и, помешивая, варить 10 минут. Затем массу немного остудить, добавить

желток и мелко порубленные, поджаренные на масле вареные грибы, по вкусу посолить. Начинка должна быть густой.

2. Филе курицы два раза пропустить через мясорубку, выложить фарш в миску, растереть деревянной ложкой, добавить белок. Массу взбить, добавляя постепенно сливки, белый перец и немного соли.

3. Затем брать порции примерно по 50 г, сплюснуть в лепешки, в центр каждой положить начинку. Скатать фрикадельки, посыпать мукой, смочить в яйце, взбитом с небольшим количеством соли и молока. Обвалять в кусочках булки, нарезанной маленькими тонкими полосочками.

4. «Пушинки» жарить в большом количестве разогретого топленого сала или растительного масла (во фритюре), а затем на несколько минут поставить в духовку. Ну обалденно вкусно!

## Утка с апельсиновым соусом

Виктория Беляева, г. Краснодар

Это блюдо украсит любой праздничный стол!

- 1 утка (2 кг),
  - соль, молотый перец, сушеный майоран.
- Для соуса:
- 1 апельсин,
  - 1 лимон,

- 1 стакан красного вина,
- 2 ст. ложки ягодного желе,
- 2 ст. ложки тертого хрена,
- 1 ч. ложка горчицы,
- соль, сахар.



1. Утку натереть внутри и снаружи солью, перцем и майораном. Уложить подготовленную птицу грудкой вниз на смоченный водой противень, полить водой и запекать в умеренно нагретой (170–180°C) духовке 15 минут.

2. Перевернуть тушку и продолжать запекать, время от времени поливая водой и вытирившимся жиром. Готовность птицы можно определить, проколов кожу между тушкой и

ножкой, – если вытекает прозрачный сок, то утка готова.

3. Для соуса хрен натереть на мелкой терке, полить свежесожатым соком апельсина, добавить любое ягодное желе, мелко порубленную апельсиновую цедру, горчицу, вино, соль и сахар. Затем все тщательно перемешать.

4. Нарезать готовую утку порционными кусочками, переложить на подогретое блюдо, полить соусом и подавать.



### Как восхищались гости!

Уточку от Виктории Беляевой решила сделать к своему дню рождения. Прежде никогда не готовила такие сложные блюда и – ура: у меня все получилось! Так было вкусно! А как восхищались гости!

Надежда Румянцева, г. Кстово Нижегородской обл.

## Котлеты из индейки с сыром

Людмила Ромашкина, Москва

- 1 кг готового фарша из индейки,
- 2 ломтика белого хлеба без корочек,
- 1 сырое яйцо,
- 2 средние луковицы,
- 2 дольки чеснока,
- 150 г твердого сыра,
- панировочные сухари,
- соль, специи,
- растительное масло для жаренья.

1. В фарш из индейки выложить мелко нарезанный лук и натертый на мелкой терке

чеснок. Добавить сырое яйцо и размоченные в небольшом количестве молока ломтики хлеба. Посолить, приправить специями по вкусу. Хорошенько все перемешать.

2. Разделить на небольшие кусочки, размять в лепешки, в середину каждой положить продолговатый кусочек сыра.

3. Сформовать котлеты, обвалять в панировочных сухарях и обжарить на растительном масле с двух сторон до золотистой корочки. Внутри готовой котлеты получится тянущийся мягкий сыр.





## Воскресный ужин для всей семьи

Татьяна Ионова, г. Шиханы Саратовской обл.

- 0,5 кг куриной печени,
- 2 средние луковицы,
- 2–3 свежих помидора,
- 1 средняя айва,
- 1 пучок зелени петрушки,
- соль,
- приправа для курицы.

1. Куриную печень размораживаем, моем, даем обсохнуть. Лук чистим, мелко рубим. Айву моем, тонким ножом срезаем кожицу, удаляем сердцевину. Очищенную айву, помидоры и зелень нарезаем некрупно.

2. Готовим печенку в глубокой сковороде на растительном масле: обжариваем на среднем огне до изменения цвета, добавляем лук, тушим минут 5, добавляем айву, тушим до размягчения айвы, не забывая помешивать.

3. Затем выкладываем помидоры и зелень, тушим еще минуты 2–3, убавляем огонь.

4. Вливаем 0,7 стакана воды, солим, посыпаем приправой для курицы, тушим под крышкой минут. На гарнир приготовить картофельное пюре.

## Гусь в горшочке с овощами

Татьяна Шмалько, ст. Новошербиновская Краснодарского края

- 350 г гуся (или утки),
- 1 луковица,
- 2–3 картофелины,
- 1 морковь,
- 1 стакан мясного бульона,
- 1 ст. ложка жира,
- соль, специи по вкусу,
- зелень петрушки.



Очень просто! \_\_\_\_\_

Понравилось, что гусик по рецепту Татьяны Шмалько готовится очень просто. Попробовала. М-м-м! Ну и вкуснятина! Муж ел и хваливал. Спасибо автору!

Ирина Рогова, г. Тверь

1. Мясо птицы порубить на небольшие кусочки и обжарить на сковороде на жире до румяной корочки.

2. Картофель нарезать дольками, морковь натереть на крупной терке, лук измельчить и спассеровать.

3. Разложить кусочки гуся в порционные горшочки, добавить картофель, морковь, лук, соль и специи, залить бульоном.

4. Тушить в духовке при 180°C в течение 1 часа. Подавать в горшочке, посыпав рубленой зеленью петрушки.



## Свинина по-дворянски

Людмила Митина, г. Сергач Нижегородской обл.

- 600 г свиной корейки,
- 200 г шампиньонов,
- 2 луковицы,
- 0,5 стакана грецких орехов,
- 1 рюмка белого сухого вина,
- масло для жаренья,
- соль, молотый перец, зелень.

1. Лук и грибы мелко порубить и обжарить на растительном масле. Когда остынут, подмешать рубленые грецкие орехи и развести смесь вином. Доба-

вить по вкусу рубленую зелень, соль и перец.

2. Мясо нарезать на порционные куски по 150 г. Сверху, где была косточка, сделать надрез в виде карманка. Кармашки начинить грибной массой. Края закрепить деревянными зубочистками.

3. Быстро обжарить на раскаленной сковороде с двух сторон до румяной корочки. Довести до готовности в нагретой до 180°C духовке. Подать с картофелем, полив жиром, оставшимся от мяса.

## Горячее блюдо «Бесподобное»

Марина Лутошкина, г. Атбасар, Казахстан

- 1 крупный говяжий язык (1–1,3 кг),
- 2–3 луковицы,
- 500 г свежих шампиньонов,
- 200 г сливочного масла,
- 2 дольки чеснока,
- 4 ст. ложки майонеза,
- 8 ст. ложек сметаны (25%).

1. Хорошо помыть язык, залить холодной водой, посолить. Варить 2–2,5 часа. Я варю в скороварке в течение 1 часа. Очистить готовый язык, пока он не остыл. Нарезать крупными ломтиками.

2. На сливочном масле слегка обжарить репчатый лук, наре-

занный полукольцами, и нарезанные тонкими пластинками шампиньоны.

3. Смешать в форме для запекания язык, обжаренный лук с грибами, измельченный чеснок, майонез и сметану. По вкусу можно слегка поперчить и присолить. Поставить форму в нагретую до 200°C духовку на 15–20 минут.

4. Подавать это нежное, тающее во рту блюдо на новогодний стол. На гарнир – картофельное пюре.

P.S. Это блюдо я узнала от свекрови - мамы Тани. Спасибо ей за рецепт!





## Мясо, жаренное с овощами

Алена Мещерякова, г. Райчихинск Амурской обл.

Этот рецепт достался нам от бабушки. Очень вкусно.

- 300 г мяса (свинина или говядина),
- 1/2 луковицы,
- 1 крупная свекла,
- растительное масло,
- 1–2 средние моркови.

1. Мелкими кубиками нарезать лук, обжарить на растительном масле. Добавить мясо, нарезанное маленькими кубиками, обжарить. Постарайтесь не пересушить!



2. Далее положить тертые на крупной терке свеклу и морковь. Я люблю, когда свеклы больше, чем моркови. Жарить все вместе, часто помешивая, на небольшом огне. Масло доливать по необходимости, но немного. Я при приготовлении этого блюда ничего не солю, соль можно добавить уже в готовое. Подаю такое мясо остывшим с горячим картофельным пюре. Иногда добавляю майонез, это по желанию.

от автора

При приготовлении свекла сильно уваривается – из полной сковороды получается половина (это важно знать, если семья большая, лучше взять сковороду побольше). Пишу на кухне, рядом сковорода. Кажется, буду ужинать еще раз!

## Кролик, тушенный в молоке

Татьяна Шмалько, ст. Новоцербиновская Краснодарского края

- 1 кг мяса кролика,
- 100 г шпика,
- 3–4 луковицы,
- 100 г жира,
- 3,5 стакана молока,
- соль, специи,
- пряная зелень.

1. Подготовленную тушку кролика порубите на куски, выложите на разогретую сковороду, смазанную жиром, и

обжарьте до образования румяной корочки.

2. Шпик нарежьте тонкими ломтиками и выложите на дно сотейника. Репчатый лук нашинкуйте и засыпьте им шпик, сверху выложите кусочки кролика.

3. Залейте кипяченым горячим молоком, посолите, добавьте перец горошком, пряную зелень и тушите под крышкой при слабом кипении 1 час.



## Котлеты рисовые с паштетом

Галина Кузьминская, Санкт-Петербург

- 300–200 г печеночного паштета,
- 1 стакан риса,
- 2 яйца,
- 4 ст. ложки сметаны,
- 2 ст. ложки сливочного масла,
- 1/2 стакана молока,
- соль.

1. Промытый рис отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Затем выложить в кастрюлю, влить горячее молоко,

положить 1 ст. ложку сливочного масла, перемешать и поставить в нагретую до 180°C духовку на 10 минут.

2. Рис остудить, соединить с паштетом, добавить слегка взбитые яйца, соль, перемешать.

3. Разделить полученную массу на 8 частей, сформовать котлетки и обжарить на растительном масле до образования румяной корочки. На стол подавать со сметаной.

## Горячее блюдо «Друг жюльена»

Марина Лутошкина, г. Атбасар, Казахстан

- 500 г отварного мяса (любого),
- 300 г свежих шампиньонов,
- 1 крупная луковица,
- 1 крупный помидор,
- 100 г сливочного масла,
- 100 мл сметаны (15–20%),
- 5 ст. ложек майонеза,
- 100 г тертого сыра,
- 1–2 ст. ложки рубленой зелени укропа,
- 1 ч. ложка прованских трав,
- соль.



1. Разобрать отварное мясо на волокна. Шампиньоны промыть, нарезать тонкими кусочками. Лук нашинковать тонкими полукольцами. На половине сливочного масла спассеровать лук с грибами.

2. Сыр натереть на мелкой терке. Помидор нарезать тонкими дольками. Смешать в мисочке сметану, майонез, прованские травы и укроп.

3. В форму нарезать сливочное масло, выложить послойно: мясо (слегка посолить), грибы с луком, заливку, помидор, тертый сыр.

4. Запекать в духовке при 190–200°C 20–25 минут. Яркое и аппетитное блюдо готово!





## Бигус «Приграничный»

Анна Тодорчук, г. Брест, Беларусь

Я живу в приграничном с Польшей городе, поэтому мне близка как белорусская, так и польская кухня. А поскольку долгое время наша страна, Польша, некоторые западноевропейские страны и часть Украины входили в одно государство, то много общего у них не только в традициях, но и в кулинарии. Бигус или бигос (по-польски) в то время подавали в корчме, а сейчас – в ресторанах. Обязательны в бигусе: квашеная капуста, свежая капуста (впрочем, существует летний вариант из свежей капусты с антоновскими яблоками, и зимний – с квашеной капустой и мочеными яблоками), различные сорта мяса и ветчины, сушеные грибы, сушеные сливы или варенье из слив либо красной смородины. Нередко добавляют вино (как сухое, так и сладкое).

Готовлю я часто на глазок, поэтому, чтобы записать свой рецепт, за основу взяла рецепт старопольского бигоса, немного подкорректировав его по способу своего приготовления.

- 400 г квашеной капусты,
- 400 г свежей капусты,
- 200 г телятины (другого мяса),
- 200 г копченого мяса (без костей),
- 100 г копченого бекона,
- 150 г сырокопченой колбасы,
- 1,5 ст. ложки томатной пасты + 1 стакан воды,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- 1 моченое яблоко,
- 100 г чернослива без косточек,
- 50 г изюма,
- 50 мл красного сухого вина,
- несколько сушеных грибов,

- жир для жаренья (смаец или маленький кусочек несоленого сала),
- лавровый лист, майоран, перец душистый, соль, черный перец, сахар – по вкусу.

1. С квашеной капусты сливаем лишний рассол. Сухие грибы размачиваем и нарезаем кусочками. Свежую капусту режем соломкой, но не мелкой, чтобы капуста не разварилась в процессе приготовления. Лук нарезаем перышками. Морковь моем, чистим и натираем на крупной терке. Моченое яблоко режем крупно. Все мясные продукты нарезаем мелкими кусочками.

2. Кусочек сала режем кубиками и вытапливаем его на разо-



гретой сковороде, добавляем лук и, помешивая, обжариваем до полуготовности. Добавляем к луку размоченные грибы и свежую капусту. Если у нас сухих грибов нет, то добавляем к луку подготовленные и нарезанные шампиньоны. Обжариваем все вместе, пока шампиньоны не пустят сок. Добавляем натертую морковку. Заливаем растворенной в стакане подсоленного кипятка томатной пастой и тушим капусту до мягкости, чтобы она пустила сок.

3. Вот теперь добавляем квашеную капусту, нарезанное яблоко, все перемешиваем и накрываем крышкой. Когда капуста станет мягкой, снимаем крышку и держим на огне еще несколько минут. Затем вливаем вино, снова накрываем и тушим на слабом огне 45 минут. Время от времени помешиваем и не забываем смотреть, чтобы бигус не подгорел.

4. Мелко нарезанное сырое мясо обжариваем на другой сковороде 5–15 минут (в зависимости от вида), добавляем копченое мясо, немного обжариваем. Колбасу и копченый бекон тоже обжариваем пару минут.



**Подробно и вкусно написано!**

Только попробовала бигус «Приграничный» от Анны Тодорчук и тут же хочу похвалить автора! Как же подробно и вкусно Анна все написала! Готовить – одно удовольствие. Делала в выходные – дети с семьями к нам в гости приезжали. Невестка тут же записала рецепт!

Нина Лашова, д. Кужутки Нижегородской обл.

5. Добавляем к капусте мясо, колбасу, бекон, чернослив, изюм, лавровый лист и специи по вкусу. Тушим все вместе несколько минут до готовности. Пробуем, если не хватает соли, подсаливаем. Добавим чайную ложку сахара. Добавление сахара еще больше раскрывает вкус бигуса.

**P.S.** Подается бигус со свежим ржаным хлебом, а на праздничный стол – с традиционным напитком, таким как обычная водка или зубровка.

Конечно, самая вкуснота, когда блюдо приготовлено в русской печи и подается разогретым на другой день, а то и на третий. Но если мы готовим праздничное блюдо, то хорошо мясо и капусту сложить в порционные горшочки слоями, последний слой – капуста, и довести блюдо до готовности в духовке.

Набор мясных продуктов может быть разным (например, по 150 г свиной вырезки, гуся или утки, соленой грудинки и копченых колбасок). Если блюдо готовится для детей, то вместо вина можно добавить немного яблочного уксуса.

*Смачна есці! Приятного апетита!*





## Запеканка «Радость деревенская»

Валентина Лямина

Запеканка простая в приготовлении и очень сытная.

- 8 вареных картофелин,
- 1 кг творога,
- 1 стакан молока,
- 1 ст. ложка любого масла,
- 1 яйцо,
- соль – по вкусу.

1. Картофель отварить в подсоленной воде до готовности, размять в пюре, остудить. А можно

картофель очистить, нарезать ломтиками и поджарить – тоже вкусно.

2. Творог протереть через сито, добавить соль, яйцо, разбавить молоком и тщательно перемешать. Затем добавить толченый картофель. Еще раз всю массу хорошо перемешать.

3. Выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в духовке при 180°C до золотистой корочки.



Усилия оправдываются!

Спасибо вам, Валентина Лямина, за запеканку «Радость деревенская». Согласна, что очень сытная и вкусная. Делается не быстро – пока картофель до ума доведешь! Но усилия оправдываются.

Валентина Пушкарева, Волгоград

## Картофель, фаршированный креветками

Виктор Крылов, г. Сосновый Бор Ленинградской обл.

- 250 г креветок,
- 250 г грибов,
- 7–8 картофелин,
- 4 сырых желтка,
- 100 г сливочного масла,
- 50 мл воды,
- 50 мл лимонного сока,
- 2 ст. ложки муки,
- соль – по вкусу.

1. Креветки слегка отварите. Отдельно обжарьте нарезанные дольками свежие или консервированные грибы.

2. Одинаковые по размеру картофелины очистите, тщательно вымойте и запекайте в нагретой до 180°C духовке до готовности. Остудите, срежьте верхушки и осторожно удалите сердцевину. Посолите внутри.

3. Приготовьте соус: яичные желтки влейте в сотейник с толстым дном, добавьте воду, нарезанное мелкими кусочками сливочное масло и варите, непрерывно помешивая, до образования однородной массы.



Потом влейте лимонный сок. Готовый соус процедите.

4. Подготовленные креветки и грибы смешайте с соусом, полученной массой наполни-

те картофелины и запекайте в духовке при прежней температуре до образования румяной корочки. Подавайте на стол горячими.



Гости были в восторге!

Спешу похвалить Виктора Крылова за картофель, фаршированный креветками! Гости были в полном восторге! Грибы брада свежие, лесные. Аромат и вкус – обалденные!

Любовь Сумина, Амурская обл.

## Вареники «Загадка»

Татьяна Бондаренко, г. Томск

Для теста:

- 3 стакана муки,
- 2 яйца,
- 1 стакан воды,
- 2 ст. ложки растительного масла,
- соль.

Для фарша:

- 1 кг тыквы,
- 3 ст. ложки изюма,
- 4 ст. ложки риса,
- 0,5 стакана воды,
- 2 ст. ложки маргарина,
- ванилин – на кончике ножа.

1. Из всех продуктов замесить тесто. Дать ему отдохнуть, а пока приготовить начинку.

2. Промытый замоченный рис залить горячей подсоленной водой и поставить варить. Когда крупа впитает воду, добавить рубленую тыкву, соль, ванилин и промытый изюм. Варить 2–3 минуты, потом снять с огня и настаивать 10–15 минут.

3. Добавить в начинку маргарин, накрыть крышкой, сверху полотенцем и дать постоять 15–20 минут, а затем фарш полностью остудить.

4. Раскатать тесто в пласт толщиной 2 мм, вырезать стаканом кружочки.

5. Уложить на середину фарш, защипнуть края и придать вареникам форму полумесяца. Варить в подсоленной воде до готовности.



Превосходные!

Хочу выразить благодарность за вареники «Загадка» Татьяне Бондаренко. По ее рецепту вареники из тыквы с изюмом получились превосходные. У нас в семье не привыкли к сладким вареникам, только с творогом сладким любим, но эти приятно удивили.

Галина Исаева, п. Дровяная Забайкальского края





## Сырная запеканка с макаронами

Татьяна Латышева, г. Биробиджан

- 100 г макарон,
- 1 стакан 10%-ных сливок,
- 50 г сливочного плавленого сыра,
- 100 г рассольного сыра,
- 1–2 веточки тимьяна,
- 1 долька чеснока,
- соль, смесь пяти перцев.

1. Макароны отварить до готовности в подсоленной воде и откинуть на дуршлаг.

2. Сливки прогреть, добавить плавленый сыр и проварить на слабом огне до полного расплавления, по вкусу посолить

и приправить перцем. Рассольный сыр натереть на крупной терке.

3. Форму натереть разрезанной пополам долькой чеснока и смазать сливочным или растительным маслом.

4. Выложить макароны, посыпать сыром и залить сливочно-сырным соусом. Посыпать листочками тимьяна, накрыть листом фольги и запекать в духовке при 180°C 15 минут.

5. Затем лист фольги снять и запекать еще 10–15 минут, до золотистой сырной корочки.

## Комментарии

Ирина Куликова:

– А зачем заморачиваться и форму натирать чесноком? Не проще ли его в соус добавить?

Марина Соколова:

– Этим способом пользуюсь часто: блюдо имеет аромат чеснока, а привкуса нет! Очень удобно, когда кто-то в семье не любит вкус чеснока.

Ольга Смирнова:

– Никогда не посыпала запеканки рассольным сыром. И не представляю, что получится. Интересно, нельзя ли взять обычный, типа российского?

Нина Лашова:

– Мне рассольный сыр в запе-

канках нравится. С его помощью можно легко варьировать вкус: нравится попикантнее, посолонее – сулугуни можно использовать, адыгейский, моцарелла дадут нежный привкус. Вот и получается – вроде бы одно блюдо, а такое разное на вкус!

Маргарина Некрасова:

– Я почему-то редко готовлю запеканки, хотя сын часто просит сделать макаронник, «как в садике». А какие макароны лучше взять?

Марина Соколова:

– Лучше брать не гладкие рожки, а какие-нибудь трубочки, колесики с бороздками – они лучше «соединяются» с соусом.



## Картофельно-помидорный омлет

Елена Селезнева, п. Шугарово Московской обл.

- 2–3 отварные очищенные картофелины,
- 2 помидора,
- 1 луковица,
- 200 мл молока,
- 3 яйца,
- 0,5 ч. ложки соли,
- масло для жаренья.



## Доступный

Хочу передать хвалилки Елене Селезневой за ее омлет. Рецепт не трудоемкий, простой, доступный и очень вкусный.

— Людмила Ромашкина, Москва

1. Лук порубить, обжарить на масле 2 минутки, добавить картофель и помидоры, нарезанные кубиками, и жарить до образования румяной корочки у картофеля.

2. Пока все жарится, смешать молоко с яйцами до однородности, посолить. Залить омлетной смесью все, что жарится на сковороде, и продолжать жарить, не размешивая.

3. Выложить готовый омлет на тарелку, по желанию посыпать укропом и угощать.

## В чем запанировать?

Марина Соколова, Москва

Хочу предложить вашему вниманию таблицу, которая поможет вам подобрать удачную панировку для любых продуктов.

| Вид панировки              | К чему подходит                   | Примечание                                      |
|----------------------------|-----------------------------------|---|
| Манная крупа               | Морепродукты, курица              | Сначала запанировать в муке и обмакнуть в яйцо  |
| Овсяные, кукурузные хлопья | Рыба                              | Сначала запанировать в муке и обмакнуть в белок |
| Орехи                      | Любые блюда                       | Измельчить или смолоть перед панировкой         |
| Крекеры, чипсы             | Изделия из фарша, наггетсы        | Измельчить перед панировкой                     |
| Кунжут                     | Рыба, мясо, яблоки, груши, бананы | —   |





## «Катать» лапшу – наша семейная традиция!

Нелли Богуславская, г. Чебоксары

У меня этот рецепт домашней лапши всегда под рукой, потому что «катать» лапшу – наша семейная кулинарная традиция. Сначала нас баловала бабушка, потом мама, а теперь и я, став бабушкой, научилась готовить это блюдо.

Для теста нужно взять **3 яйца** (желательно, чтобы яйца для домашних «макарон» были с яркими желтками), **2 стакана муки, неполную чайную ложку соли, 3 половинки скорлупок холодной кипяченой воды.**

В просеянную муку вливаем взбитые яйца с водой и солью, замешиваем сначала вилкой, собирая муку в комок, и начинаем вымешивать тесто руками. Оно очень тугое, но после тридцатиминутного «отдыха», становится мягче. Для этого тесто надо завернуть в целлофановый пакет и положить под грузик. После этого еще раз обмять и скатать в валик, а потом разделить на шесть частей.

Принцип «катания» лапши сводится к тому, что кусочек теста нужно раскатывать очень тонко – должен получиться толщиной с лист бумаги диаметром примерно 35 см. Этот лист надо подсушить на по-

лотенце. Желательно раскатывать не все тесто сразу, а постепенно: три раскатали, первый подсох и можно его резать.

Круг делим пополам, вертикально складываем половинки друг на друга стопкой и режем на полоски шириной три сантиметра. Узкие полоски опять складываем друг на друга стопкой и режем теперь лапшу поперек на тоненькие макароны. И так поступаем со всем тестом: сначала раскатываем в тонкий пласт, подсушиваем и режем.

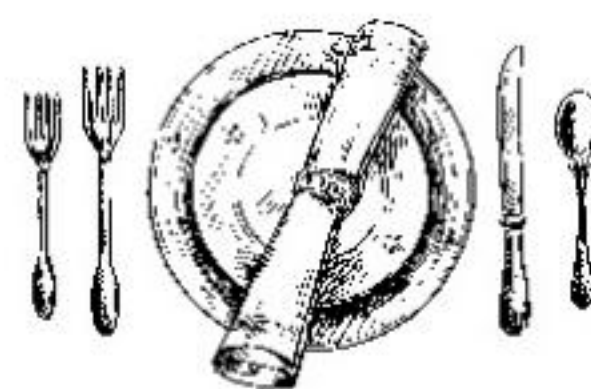
Резаную лапшу нужно аккуратно переворачивать руками, а потом дать ей подсохнуть, лучше оставить на ночь. Хорошо подсушенная лапша высыпается в коробку или банку. Из этого количества теста получается двухлитровая банка лапши. Она очень хорошо хранится. Потом можно готовить так, как вам нравится, – и сладкую молочную, и с мясом...

### Гениальная идея!

Ах, как здорово, как подробно описала Нелли Богуславская процесс приготовления домашней лапши! Идея отмерять воду скорлупкой просто гениальна! Тесто суперское, куриная лапша получилась вкусная.

Людмила Белякова, г. Алексеевка Белгородской обл.

## ВЫПЕЧКА И ДЕСЕРТЫ



### Рыбный пирог «Ужин с восторгом»

Светлана Целоватова, г. Вязники Владимирской обл.

- 500 г дрожжевого теста,
- 400 г рыбного фарша
- 2 луковицы,
- 300 г свежей капусты,
- сливочное масло,
- соль, молотый перец.

1. Готовим дрожжевое тесто по любому рецепту или берем покупное. Делим на две неравные части. Одну (что побольше) раскатываем в пласт толщиной 1 см и выкладываем в большую сковороду, сделав бортики.

2. Лук нарезаем кольцами. Капусту шинкуем соломкой и жарим на сливочном масле до полуготовности, солим по вкусу.

3. Берем замороженный фарш и отрезаем от него пластины толщиной в 1 см, чуть присаливаем с обеих сторон, можно поперчить. Укладываем на тесто в сковороде, промежутки заполняем капустой, а сверху раскладываем лук.

4. Затем закрываем начинку лепешкой из оставшего теста и защипываем края. Ставим в разогретую до 180°C духовку и печем до румяной корочки. Мои дети и муж этот пирог едят с восторгом.

*P.S. Я беру покупной лососевый фарш, но можно взять и рыбное филе.*



### Необычный!

Очень понравился рецепт рыбного пирога от Светланы Целоватовой. Необычный, я такого еще не встречала! Фарш сделала сама: пропустила через мясорубку 300 г филе горбуши и 100 г филе морского языка, добавила соль и перец по вкусу. Выложила в прямоугольную силиконовую форму для кекса и подморозила. Пирог ушел на ура! Да, советую или брать салатный лук, или ошпаривать репчатый, чтобы не придавал рыбе горечь.

Марина Соколова, Москва





## Блинчики с рыбной начинкой

Надежда Перова, г. Кирово-Чепецк Кировской обл.

- 1,5 стакана муки,
- 2 яйца,
- 1 ч. ложка сахара,
- соль – на кончике ножа,
- 1 стакан молока,
- 1 стакан воды,
- 2–3 ст. ложки растительного масла для жаренья.

Для начинки:

- 300 г филе рыбы (судак, треска, минтай и др.),
- 2–3 луковицы,
- 200 г масла,
- соль, специи.



1. Взбить яйца с молоком и водой, добавить все сухие ингредиенты, тщательно перемешать, чтобы не оставалось комочком. Влить растительное масло, перемешать.

2. На смазанной маслом сковороде испечь блинчики до румяной корочки.

3. Филе рыбы отварить со специями. Лук нарезать полукольцами и обжарить в масле. Рыбу отделить от костей, размять вилкой и соединить с луком, посолить по вкусу.

4. На блинчик положить ложку начинки, завернуть конвертиками и обжарить в масле.

## Открытый пирог «Любимый»

Ирина Нежванова, г. Тверь

Это один из самых любимых пирогов в нашей семье. Готовится быстро, не требует особых затрат и времени, с ним справится любая хозяйка, которая хочет порадовать своих близких.

• 400 г готового слоеного дрожжевого теста.

1-я начинка:

- 1 крупная луковица,
- 300 г любого фарша,
- любимые специи,
- растительное масло

• 0,5 стакана воды или бульона.

2-я начинка:

- 0,5 среднего кочана капусты,
- 3 вареных яйца,
- 1 стакан молока,
- соль по вкусу,
- 0,5 ч. ложки куркумы или шафрана (по желанию – для цвета),
- 3 ст. ложки растительного масла,
- 1 яйцо для смазки.



1. Разморозьте тесто, смочите противень холодной водой, выложите тесто, разровняйте руками на противне, пусть немного поднимется (оставьте кусочек для украшения).

2. Для 1-й начинки: в глубокую сковороду налейте масло, положите нарезанный кубиками лук, фарш, накройте крышкой и немного обжарьте. Затем добавьте бульон, тушите до готовности, остудите, потом посолите.

3. Для 2-й начинки: в глубокую сковородку налейте молоко и масло, добавьте нашинкованную капусту, накройте крышкой, тушите до полуго-

товности, остудите, добавьте рубленые яйца, специи, соль.

4. На пласт теста, отступив от краев 1,5–2 см, выложите мясную начинку, сверху – капустную, присборьте края теста, делая бортики. Украсьте верх фигурками из отложенного теста.

5. Взбейте яйцо с щепоткой соли, смажьте кисточкой бока и верх пирога, остатки вылейте на капусту.

6. Выпекайте в духовке при 220°C до красивой румяной корочки. Горячий пирог накрывать не стоит, накройте его полотенцем уже остывший.

## Пицца по-немецки

Татьяна Загоскина, г. Владимир

Для теста:

- мука,
- 0,5 стакана молока,
- 15 г свежих дрожжей,
- 3 ст. ложки маргарина,
- соль.

Для начинки:

- 250 г сыра,
- 150 г салями,
- 400 г свежих помидоров,
- соль, молотый перец,
- растительное масло.

1. В теплое молоко добавить дрожжи, оставить ненадолго. Затем добавить растопленный маргарин и соль, небольшими

порциями всыпать муку и замесить мягкое тесто. Дать подойти в тепле и хорошо обмять.

2. Тесто раскатать в лепешку, выложить на противень, смазанный жиром (лучше выставить противень пекарской бумагой).

3. Сыр и салями нарезать небольшими кубиками, перемешать. Равномерно распределить их по тесту. Помидоры нарезать кружочками, выложить поверх сыра с колбасой, посолить и поперчить по вкусу.

4. Сбрызнуть начинку растительным маслом и дать пирогу немного подойти.

5. После выпекать в духовке при 190°C примерно 25 минут.





## Рулеты с сыром «Банницы»

*Т. Мусикова, г. Саянск Иркутской обл.*

**Для теста:**

- 100 г воды,
- 50 г растопленного сливочного масла,
- 1/2 ч. ложки соли,
- 1/2 ч. ложки соды (погасить уксусом),
- мука.

**Для начинки:**

- 250 г сыра,
- 50 г сливочного масла,
- 2 сырых яйца.



**Вкусные!**

Очень вкусными получились «Банницы» от Т. Мусиковой!

Людмила Литвинова, г. Тула

1. Приготовить начинку: сыр и сливочное масло натереть на крупной терке, добавить сырые яйца, все перемешать.

2. Смешать воду с солью и растопленным маслом, добавить соду и небольшими порциями, вымешивая, всыпать муку. Замесить тугое, как на пельмени, тесто.

3. Разделить на 6 шариков, раскатать тонко в лепешки, смазать каждую начинкой и свернуть в рулеты.

4. Рулеты сложить в круглую форму или сковороду, смазанную маслом, плотно друг к другу, смазать яйцом и выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета.

## Хачапури по-грузински

*Т. Хацевич, г. Новошахтинск Ростовской обл.*

**Для теста:**

- 0,5 л мацони (жирного кефира),
- 1 яйцо,
- 1/2 стакана минеральной воды,

- 500 г маргарина,
- 1/2 ч. ложки соды.

**Для начинки:**

- 0,8–1 кг брынзы,
- 3 яйца,
- 200 г сливочного масла.

1. Из мацони, яйца, соды и минеральной воды замесить некрутое тесто и поставить на ночь в холодильник.

2. Затем разделить его на 3 части. Мягкий маргарин тоже разделить на 3 части.

3. Теперь делаем слоеное тесто. Каждую часть раскатать, смазать небольшим количеством маргарина, свернуть конвертом, раската-



тать, опять смазать маргарином, свернуть снова конвертом, раскатать и еще раз повторить, смазать маргарином, сложить конвертом, раскатать. Теперь свернуть рулетом.

4. Так же подготовить оставшиеся 2 части теста. На каждую часть теста идет 170 г маргарина.

5. Теперь каждый рулетик разделить на 4 части. Взять 1 часть, раскатать (не сильно), положить начинку – брынзу или другой соленый сыр, пропущенный через мясорубку.

6. Края защипнуть конвертиком, раскатать (не очень тонко), положить на противень швом вниз. Смазать верх взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 180°C до румяной корочки.

## Укропный рулет «Приятного аппетита»



*Марина Конопаткова, г. Пенза*

- 6 стаканов муки,
- 1 стакан молока,
- 50 г дрожжей,
- 2–4 ст. ложки сахара,
- 1–1,5 ч. ложки соли,
- 200 г сливочного маргарина,
- 1 яйцо для смазывания.

**Для начинки:**

- зелень укропа,
- соль, молотый перец,
- жир.

1. Для начинки: зелень укропа мелко нарезать, посолить, поперчить и в разогретом жире

тушить до состояния однородной массы. Остудить.

2. Дрожжи растворить в чуть теплом молоке, прибавить соль, сахар, размягченный маргарин, муку. Вымесить тесто.

3. Раскатать в тонкий пласт. Разложить начинку, свернуть в рулет, смазать верх взбитым яйцом. Выпекать в духовке при 180°C до румяного цвета.

*P.S. Можно 1 колобок теста разделить на три части и свернуть три рулетика. В нашей семье очень любят этот рулет. Укропа уходит много, он тушится и уменьшается в количестве, имейте это в виду. Надо не меньше 3 пучков укропа! Такой рулет я пеку часто весной и летом.*



**Ароматный!**

Моя хвдалилочка Марине Конопатковой за укропный рулет «Приятного аппетита». Аппетитный и ароматный получился пирожок!

Татьяна Бабенко, г. Магнитогорск Челябинской обл.





## Соленый кекс «Сюрприз для мужа»

Светлана Суханова, Оренбург

- 500 г муки,
- 4 яйца,
- 250 г кислого молока,
- 100 г растительного масла,
- 300 г брынзы,
- 10 г соды.

1. Яйца взбить, после чего добавить к ним кислое молоко, в

котором растворена сода, тертую брынзу. Влить масло, перемешать. Всыпать муку и замесить тесто.

2. Выложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень (или в форму). Выпекать в духовке при 180°C 30–40 минут.

## Картофельные пончики

Людмила Кушпетюк, г. Ковров Владимирской обл.

- 600 г отварного картофеля,
- 2 яйца,
- 2 ст. ложки сметаны,
- 100 г муки,
- 10 г дрожжей,
- соль, молотый перец,
- масло для жаренья.

1. Сваренный, еще теплый картофель протереть через сито или размять. Дрожжи развести в 1/4 стакана теплой воды.

2. Добавить к картофелю яйца, муку, сметану, дрожжи, соль и перец по вкусу. Тщательно растереть.

3. Сделать небольшие шарики и обжарить на растительном масле со всех сторон до румяной корочки.

**P.S.** Поджаренные картофельные пончики можно подать с салатом из капусты или с соевыми огурчиками.



## Лепешки на сметане

Любовь Абакунькина, г. Кемерово

Это рецепт от моей бабушки, она с 1900 года рождения.

- 0,5 л сметаны (или густого кефира) в тесто + для смазывания,
- соль, сода, сахар,
- 2–3 яйца,
- мука.

1. В сметану добавить немного соли и соды, сахар по вкусу. Взбить в стакане яйца вилкой, вылить в сметану. Муку добавить столько, чтоб получилось тесто эластичное, не крутое.



2. Разделить на лепешки (у нас была специальная небольшая сковорода), наколоть вилкой. Печь в нагретой до 180°C духовке.

3. Смазать готовые лепешки густо сметаной. Складывать стопочкой одну на одну, чтобы лучше пропитались. Лепешки внутри желтенькие, долго не черствеют.

## ✉ Чудненькие!

Хочу хвалилку написать Любови Абакунькиной за «Лепешки на сметане». Не знаю, за какой год рецепт. Лепешки чудненькие, я пекла не на сметане – на кефире. Вышли мягонькие, пухленькие, потому что тесто я долго не жамкала. Спасибо автору за рецепт.

Елизавета Волкова, г. Астрахань

## Булочки «Всегда удачные»

Ольга Колтунова, с. Натальевка Ростовской обл.

- 2 стакана молока (можно кислого),
  - 2 ст. ложки (без горки) сухих дрожжей,
  - 1 яйцо, соль,
  - 1 неполный стакан сахара,
  - 100 г маргарина,
  - 2 ст. ложки растительного масла,
  - 5–6 стаканов муки.
- Для смазывания:
- 1 яйцо, стопка воды,
  - 1 ст. ложка сахара.

Для посыпки:

- мак, кунжут или орехи.

1. Молоко подогреть, развести дрожжи. Пока дрожжи «оживают», яйцо хорошо растереть с сахаром, добавить растопленный маргарин, растительное масло, соль по вкусу.

2. Соединить все с дрожжами и добавить муку (мука должна быть комнатной температуры, не холодная). Замешивать те-

сто, подсыпая понемногу муку; тесто не должно прилипать к чашке и рукам. Присыпать его снизу и сверху мукой и поставить подходить в теплое место на 2 часа.

3. Из поднявшегося теста сформовать небольшие булочки, дать им подойти, смазать льезоном: растворить в воде сахар, потом добавить яйцо, хорошо взбить. Присыпать маком, кунжутом или орехами.

4. Поставить выпекаться до румяного цвета в нагретую до 200°C духовку. Готовые булочки снять с противня и накрыть салфеткой, чтобы корочка оставалась мягкой.

## ✉ Угачные!

Пекла по рецепту Ольги Колтуновой булочки «Всегда удачные». Красивые и вкусные!

Марина Лутошкина, г. Атбасар, Казахстан





## Печенье «Кристалики»

Татьяна Дорофеева, г. Воронеж

Предлагаю рецепт печенья, которое очень любили мои дети, а теперь и внуки. Его очень удобно брать с собой на прогулки, на речку.

- 250 г маргарина,
- 2 павленых сырка,
- 2 стакана муки,
- 1 яйцо,
- 0,5 стакана сахара,
- 0,5 ч. ложки соды (погасить).

1. Маргарин с сырками, чередуя, пропустить через мясорубку. Добавить сахар, яйцо, соду, муку, замесить тесто.

2. Разделить на части, раскатать в колбаски толщиной в 1,5 см, нарезать небольшими кусочками и скатать шарики.

3. Каждый шарик одной стороной обмакнуть в сахар и чистой стороной выложить на смазанный маслом противень.

4. Выпекать в разогретой до 180°C духовке. Учтите, что шарики увеличатся в объеме!

## Клубничный пирог

Татьяна Дубык, г. Таганрог Ростовской обл.

- 1 стакан сметаны,
- 1 стакан сахара,
- 3 яйца,
- 1 ст. ложка соды,
- 3 стакана муки,
- клубника,
- сахарная пудра.

1. Сметану растереть с сахаром и яйцами, добавить соду (погашенную уксусом), муку. Замесить жидкое тесто.

2. Половину теста вылить на противень, застеленный промасленной бумагой. Сверху положить нарезанную клубнику и залить второй половиной теста.

3. Выпекать в духовке при 180°C 40–50 минут.

4. Готовый пирог выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой, украсить ягодами клубники и подавать.



Теперь любимый!

Воздушный, ароматный и красивый пирог «Клубничный» Татьяны Дубык стал излюбленным лакомством нашей семьи! Спасибо автору за простой и очень удачный рецепт.

Ксения Корнеева, г. Электросталь Московской обл.



## Рогалики

Галина Исаева, п. Дровяная Забайкальского края

- 1 стакан муки,
- 200 г творога,
- 200 г маргарина (растопить),
- 2 яйца для теста + 1 для смазывания,
- сахар,
- щепотка ванилина.

1. Все продукты для теста тщательно перемешать до получения однородного мягкого теста.

2. Раскатать в тонкий пласт. Смазать взболтанным яйцом, посыпать сахаром. Нарезать пласт ромбиками и сформовать рогалики или рулетики.

3. Переложить на противень и выпекать в духовке при 180–200°C до готовности.



То, что надо!

Хочу похвалить Галину Исаеву за «Рогалики». Очень приятной на вкус получается выпечка, в основу которой входит творог. С чаем и кофе то, что надо.

Людмила Ромашина,

Москва

## Пирожное «Бананы»

Елена Кравцова, г. Владикавказ

Для теста:

- 300 г маргарина,
- 3 стакана муки,
- 1 стакан сметаны,
- 1 ч. ложка соды,
- 1 ст. ложка уксуса.

Для начинки:

- 300 г творога,
- 1,5 стакана сахара,
- 1 стакан муки,
- 50 г сливочного масла.



Понравилась!

Очень понравилась пирожки по рецепту Елены Кравцовой! В тесто добавила капельку желтого красителя, получились почти настоящие бананчики!

Ольга Суслова, г. Тула

1. Маргарин и муку порубить, добавить сметану и соду, погашенную в уксусе, быстро вымесить тесто.

2. Разделить на 30–35 частей и скатать шарики. Поставить в холодильник на 3 часа.

3. Для начинки смешать творог с сахаром и мукой. Сливочное масло растопить, немного остудить и влить в творог. Перемешать и тоже поставить в холодильник.

4. Готовые шарики раскатать, положить на каждый начинку, сформовать рулетики и придать форму банана. Выпекать в духовке при 180°C до золотистого цвета. Готовые «бананы» обсыпать сахарной пудрой.





## Мандариновый торт

Римма Гевенян, г. Аксай Ростовской обл.

Для теста:

- 3 стакана сахара,
- 400 г сливочного масла (можно маргарин),
- 1,5 стакана измельченных грецких орехов,
- 6 мандаринов,
- 1 ч. ложка соды (погасить с уксусом),
- 3,5 стакана муки.

Для крема:

- 300 г сливочного масла,
- 1 банка сгущенного молока,
- 3 мандарина.

1. Мандарины пропустить через мясорубку вместе с цедрой. Добавить остальные ингредиенты и замесить тесто.

2. Перелить в смазанную маслом форму и выпекать в духовке при 180°C до готовности. Остудить.

3. Приготовить крем: мандарины пропустить через мясорубку, смешать со сливочным маслом и сгущенкой, взбить.

4. Кремом можно просто украсить верх торта или разрезать бисквит вдоль на 2-3 части и прослоить кремом.

## Торт «Райское наслаждение»

Венера Хакимова, г. Сатка Челябинской обл.

Для бисквита:

- 125 г сливочного масла,
- 1 стакан сахара,
- 3 яйца,
- 1 стакан муки,
- 3 ч. ложки какао,
- 1/2 ч. ложки соды.

Для крема:

- 1 стакан сахарной пудры,
- 0,5 л сливок,
- 4 ч. ложки желатина,
- 2 ст. ложки молока,
- ванильный сахар,
- 1 стакан белой кокосовой стружки.

Для шоколадной глазури:

- 2 ч. ложки какао,
- 2 ст. ложки сметаны,
- 3 ст. ложки сахара,
- 25 г сливочного масла.

1. Для бисквита растопить сливочное масло, всыпать сахар и размешать. Добавить по одному все яйца, затем соду, погашенную уксусом. Постепенно всыпать муку и какао. Перемешать до однородности.

2. Вылить тесто в круглую форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную манной



крупой. Выпекать в духовке при 180°C 35 минут.

3. Бисквит остудить, разрезать по горизонтали на 2 части.

4. Для крема взбить в густую пену охлажденные сливки, добавить сахарную пудру и ванильный сахар, размешать.

5. Желатин растворить в горячем молоке, перемешать, процедить и остудить до 25-30°C. Затем влить тонкой струйкой, непрерывно помешивая, во взбитые сливки. Охладить.

В крем всыпать кокосовую стружку и перемешать.

6. Сливочным кремом смазать нижний корж и накрыть верхним коржом.

7. Сметану, какао и сахар для глазури перемешать и проварить до загустения. Затем добавить кусочек сливочного масла и снова довести до загустения.

8. Верх и бока торта залить теплой глазурью. Украсить верх торта по своему усмотрению.

## Пирожные «Персиковый сад»

Г. Супрун, х. Грски Краснодарского края

Для теста:

- 3 стакана муки,
- 1 ч. ложка сливочного масла,
- 2 яйца,
- 4 ст. ложки сметаны,
- 1/2 стакана сахара,
- 0,5 ч. ложки соды.

Для крема:

- 1 стакан сливочного масла,
- 0,5 банки сгущенного молока.

Для украшения:

- 1 морковь, 1 свекла,
- половинки ядер грецких орехов, сахар.

1. Сахар смешать с яйцом и 1 желтком. Взбить. Размягчить масло, добавить 2 ст. ложки сметаны, перемешать и выложить в миску. Добавить соду,

всыпать муку и замесить тесто.

2. Разделить на 20 частей, из каждой сформовать половинку шара и выпечь на противне в духовке до золотистого цвета.

3. Для крема мягкое масло размешать со сгущенкой. Вынуть испеченные половинки из духовки, пока они теплые, вырезать в каждой небольшие углубления.

4. Наполнить углубления кремом, положить половинку ореха, соединить по две половинки вместе. Убрать на несколько минут в холодильник.

5. Тем временем натереть на мелкой терке по отдельности морковь и свеклу, выжать сок. Смазать бока персиков сначала желтым, а потом красным соком и обвалять их в сахаре.





## Торт «Кокосовая долина»

Евгения Ватолина, г. Ленинск-Кузнецкий Кемеровской обл.

Для печенья:

- 100 г сливочного масла или маргарина,
- 200 г муки,
- 100 г сахара,
- 50 г кокосовой стружки,
- 2 ст. ложки молока.

Для прослойки:

- 1 банка (400 г) сгущенки (вареной),
- 200 мл холодного молока,
- 1 ст. ложка сахара,
- 50 г грецких измельченных орехов.



1. Вмешать в муку масло. Добавить сахар, кокосовую стружку и молоко, вымесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 3 мм. Нарезать прямоугольниками и выложить на смазанный маслом противень.

2. Выпекать в духовке при 180°C 15 минут. Остудить печенье, не снимая с противня.

3. Растворить сахар в молоке. Пропитать печенье. Выложить слой печенья, покрыть сгущенным молоком. Положить еще слой печенья и слой сгущенки. И так, пока все печенье не используете.

4. Украсить торт орехами. Перед подачей поставить на 3 часа в холодильник.

## «Шоколандия»

Анатолий Козориз, г. Новороссийск Краснодарского края

- 250 г шоколада,
- 400 г муки,
- 1 ч. ложка разрыхлителя,
- 1,5 ч. ложки ванилина,
- 200 г сахара,
- 150 г орехов,
- щепотка соли,
- 150 г сливочного масла,
- 2 яйца,
- 2 ст. ложки молока,
- 50 г печенья,
- цветная кокосовая стружка.

1. Сливочное масло растереть с сахаром, добавить яйца, молоко, ваниль и соль. Тщательно все перетереть. Муку и разрыхлитель перемешать. Шоколад натереть на крупной терке, орехи (любые) измельчить.

2. В молочно-сливочную смесь добавить муку с разрыхлителем, орехи и шоколад.

3. Все очень хорошо перемешать, выложить в эмалированную (стеклянную) кастрюлю и



нагревать на сильном огне 5–7 минут, непрерывно помешивая. Не забыть стенки кастрюли предварительно смазать маслом.

4. Когда смесь остынет, сформовать шарики или другие фигурки. Затем обкатать их в измельченном печенье и кокосовой стружке, лучше разноцветной.

## «Напиток для первоклашек»

Мария Карманова, с. Большие Березники, Мордовия

- 0,5 л молока,
- 1 стакан морковного сока,
- 1/2 стакана яблочного сока,
- сахар – по вкусу.

1. Любым удобным способом отжать сок из моркови и яблок, смешать.

2. Добавить молоко и сахар по вкусу. Сразу же подавать.

## Коктейль «Фруктовая мечта»

Татьяна Агирева, г. Пенза

- Сок 1 апельсина,
- 1 банан,
- 500 г питьевого йогурта.

1. Банан нарезать, вместе с апельсиновым соком взбить в

миксере или блендере до получения однородной массы.

2. Добавить йогурт и еще раз тщательно взбить. Попробуйте обязательно, мои дети от этого коктейля без ума!

## Фрукты по-фермерски

Наталья Агасинова, г. Выборг Ленинградской обл.

- 0,5 кг любых мягких фруктов или ягод (например, киви, клубника и т.д.),
- 1 ст. ложка сахара,
- 2 ст. ложки меда,
- 250 г творожной массы,
- 0,5 стакана молока,
- 1 ч. ложка молотой корицы,
- 1 пакетик ванильного сахара.

1. Фрукты (или ягоды) смешать с сахаром и оставить на 30 минут.

2. Творожную массу смешать с медом, молоком, ванильным сахаром и корицей, взбить миксером.

3. В прозрачный высокий бокал слоями уложить творожную массу и фрукты (ягоды). Стаканы поставить в холодильник под морозилку.





## Сырая пасха с вишней и орешками

Дина Хосроева, г. Краснодар

Изюм и вяленую вишню (клюкву) я замачиваю на сутки в водке (коньяк может окрашивать творожную массу, а мне нравится белоснежная). Недостатком этого приема является то, что такую пасху не дашь детям. Специально для малышек я делаю пасху в маленькой формочке, естественно, без алкоголя.

- 200 г 9%-ного сухого творога (протереть через сито),
- 2–3 ст. ложки просеянной сахарной пудры,
- 200 мл сильно охлажденных 33%-ных сливок,
- по 1,4 стакана светлого изюма и вяленой вишни,
- 1 ст. ложка поджаренных кедровых орешков,
- ванилин – по вкусу.

1. Сливки на низкой скорости взбить с пудрой, постепенно перемешать с творогом и аккуратно ввести добавки.

2. Форму выстелить влажной марлей, заранее прокипяченной в содовом растворе и дополнительно ошпаренной кипятком.

3. Выложить пасху, поставить небольшой груз и отправить в холодильник на 5–6 часов.

от автора

1. Не ленитесь протереть творог через сито, это сделает его воздушным и пышным.

2. Изюм лучше брать светлый, темный окрасит творожную массу. Его надо тщательно промыть, ошпарить кипятком, сцедить и обсушить, а только потом заливать водкой. Перед использованием невпитывающую в изюм водку отцедить.

3. Вяленую вишню не мыть, а ошпарить крутым кипятком и дать в нем остыть, также сцедить и залить водкой.

## Безе яблочное

Надежда Семенова, г. Барнаул

- 5 больших яблок,
- 1,5 стакана сахара или сахарной пудры.

1. Яблоки испечь в нагретой до 180°C духовке, протереть через сито, всыпать сахар или пудру, перемешать и поставить хорошо охладиться.

2. Когда смесь совершенно остынет, взбить миксером. Масса должна побелеть и загустеть так, чтобы ложка стояла.

3. Ложкой разложить на листе массу в виде небольших пирожных и подсушить в разогретой до 100°C духовке.



## Миндальные корзиночки

Алла Крицкая, г. Краснодар

- Для теста:
- 250 г муки,
  - разрыхлитель – на кончике ножа,
  - 100 г молотого миндаля,
  - 150 г сливочного масла,
  - 100 г сахара,
  - 1 яичный желток,
  - соль.
- Для начинки:
- 100 г шоколада,
  - 2 ст. ложки сливок,
  - фрукты,
  - взбитые сливки.

1. Интенсивно смешать муку, миндаль, натертое на крупной терке масло, соль, сахар и яич-

ный желток до получения эластичного теста. Поставить на 1 час в холодильник.

2. Затем тесто тонко раскатать, вырезать кружочки, выложить в смазанные маслом формочки. Выпекать в духовке при 180°C 15–20 минут. Готовые корзиночки остудить.

3. Для начинки шоколад растопить на водяной бане и смешать со сливками. Фрукты промыть, нарезать кусочками (яблоки и груши сбрызнуть соком лимона, чтобы не потемнели).

4. Остывшие корзиночки смазать жидким шоколадом со сливками. Наполнить кусочками фруктов, выдавить сверху взбитые сливки и сразу подавать.



### Деткам понравилось!

Делала на день рождения внука миндальные корзинки от Аллы Крицкой. Для наполнения брала свежую клубнику и вишню (благо, сезон!). Корзинки перед выпечкой наполнила горохом, тесто незнакомое, вдруг подошло бы неровно?! Деткам десерт очень понравился!

Лариса Иванова, г. Благовещенск

## Напиток «Свежесть»

Оксана Лукьянова, г. Кропоткин Краснодарского края

- 2 огурца,
- по 1 пучку зелени петрушки и щавеля,
- немного кефира,
- молотый душистый перец,
- соль – по вкусу,
- кубики льда.

1. Из огурцов, петрушки и щавеля выжать сок с помощью соковыжималки.

2. Поперчить, посолить. Добавить кефир и лед по вкусу. Можно наслаждаться тонизирующим напитком!





## Шоколадный кофе «Рандеву»

Людмила Митина, г. Сергач Нижегородской обл.

- 100 г шоколада,
- 1 стакан крепкого кофе,
- 1 стакан сливок,
- взбитые сливки (можно из баллончика).

1. Сварить или заварить кофе по вкусу. Шоколад растворить в горячих сливках.

2. Перемешать шоколад с кофе и разлить по чашкам. Сверху положить взбитые сливки и сразу подавать.

## Наливка «Вишневая»

Светлана Николаева,  
г. Владимир

- 1 л вишневого сока,
- 0,5 стакана сахара,
- 0,5 л водки.

1. В вишневый сок (чем он концентрированней, тем лучше) добавить сахар. Довести до кипения.

2. Снять с плиты, остудить. Добавить водку. Готово! Очень просто и не крепко!

### Дамский напиток!

Приготовила на свой день рождения вишневую наливку по рецепту Светланы Николаевой. Восхитительный дамский напиток! Гостям понравилось, многие записали рецепт. Передают спасибо автору!

Лариса Иванова, г. Благовещенск

## Напиток «Мужской каприз»

Евгения Борисова, Оренбург

Советую приготовить для любимого мужчины – он должен оценить ваши старания по достоинству.

- 50 г меда,
- 200 мл воды,
- 200 мл виноградного сока,
- 50 мл виноградного красного вина,
- 1 ч. ложка лимонного сока,
- 5 мл настойки женьшеня,
- апельсин или киви.

1. Мед растворить в 100 мл горячей воды. Влить виноградный сок, добавить вино, лимонный сок, еще 100 мл воды и настойку женьшеня, перемешать.

2. Перелить в красивый высокий бокал и украсить кусочком апельсина или киви.



### Лучший рецепт номера

|   |   |
|---|---|
| Маринованные пампешьюны                         |   |
| «Всегда мало!»                                  | 1 |
| Суп «Домашний»                                  | 2 |
| Картофель, запеченный с ветчиной и пампешьюнами | 3 |
| Тесто для сладких пирожков                      | 4 |
| Мороженое «Банановое»                           | 5 |
| Салат «Огуречник»                               | 6 |

### Домашние заготовки

#### На закуску

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Огуречный салат «Зимний король»     | 7  |
| Резаные огурчики «Прелесть»         | 8  |
| Огуречник «Палочка-выручалочка»     | 8  |
| Огурцы в горчице                    | 9  |
| Кетчуп «Огуречное наслаждение»      | 9  |
| Зеленые помидоры с майонезом        | 10 |
| Салат «Оранжевое чудо»              | 10 |
| Салат с томатами «Драгоценный»      | 11 |
| Помидоры в собственном соку         | 11 |
| Перец, начиненный синенькими        | 12 |
| Вякал-елни в острой заливке         | 13 |
| Перец с брусничкой                  | 13 |
| Овощная заправка для борща          | 14 |
| Кальмары с чесноком                 | 14 |
| Цирибелли                           | 15 |
| Лечо из помидоров с перцем          | 15 |
| Канус са на скорую руку             | 16 |
| Канус са по корейски                | 16 |
| Маринованные опята                  | 17 |
| Приправа соевая                     | 17 |
| Тушенка из птицы                    | 18 |
| Холодный засол сала                 | 18 |
| Очень вкусный сыр                   | 19 |
| Мясные заготовки в собственном соку | 19 |

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Икринка к икринке               | 20 |
| Температурный режим для капусты | 21 |
| Как хранить чеснок              | 21 |

#### На десерт

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| Желе «Мамина нежность»           | 22 |
| Пьяная вишня                     | 22 |
| Варенье «Лакомка»                | 23 |
| Варенье «Рябиновое объединение»  | 23 |
| Киевское варенье из вишни        | 24 |
| Клубничное варенье «Мечта»       | 24 |
| Джем из слив с апельсинами       | 25 |
| Сливы и яблоки в сиропе          | 25 |
| Сок-пюре из тыквы                | 26 |
| Сок «Любимый»                    | 26 |
| Земляничный компот без воды      | 26 |
| Черемуховый ликер «Амаретти»     | 27 |
| Вишневое вино                    | 27 |
| Начинка для пирогов без сахара   | 28 |
| Кому холодильник не друг, а враг | 28 |

### Салаты и закуски

#### Из рыбы и морепродуктов

|                          |    |
|--------------------------|----|
| Рулет «Праздничный»      | 29 |
| Торт «Закусочный»        | 30 |
| Салат «Итальянец»        | 30 |
| Салат «Рыбонька»         | 31 |
| Салат «Крещение»         | 31 |
| Маринованные кальмары    | 32 |
| Закуска «Морской каприз» | 32 |

#### Из птицы

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Салат для настроения «Яркий» | 33 |
| Салат «Фантазия»             | 34 |
| Окорочок в желатине          | 34 |
| Салат «Слоеное чудо»         | 35 |
| Бутерброды «Остатки сладки»  | 35 |
| Салат с сухариками «Милый»   | 36 |

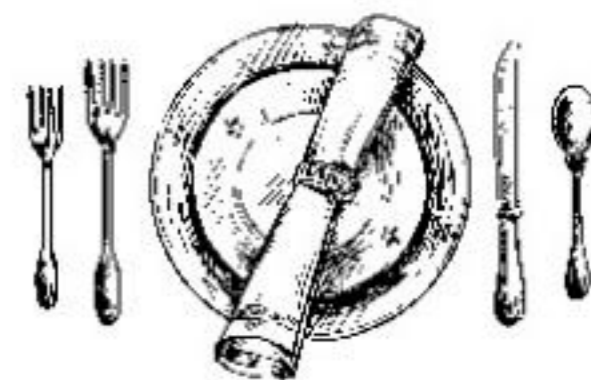




|                                |    |                                |    |
|--------------------------------|----|--------------------------------|----|
| <b>Из мяса и колбасы</b>       |    | <b>Из мяса</b>                 |    |
| Салат мясной                   |    | Солянка                        |    |
| «Ветер перемен»                | 36 | «Вкусное мясное ассорти»       | 52 |
| Салат «Удача на даче»          | 37 | Супчик-рагу                    |    |
| Горячие бутерброды             |    | «От молодухи»                  | 52 |
| «Горыныч»                      | 37 | Суп «Деревенский»              |    |
| Салат «Старый Мюнхен»          | 38 | в горшочках                    | 53 |
| Закусочный рулет               |    | Шурпа                          | 54 |
| с овощами                      | 38 | <b>Из овощей и грибов</b>      |    |
| Бутербродный торт              |    | Бабушкин грибной суп           | 55 |
| с окороком                     | 39 | Суп с грибами                  |    |
| Салат-коктейль с мясом         | 39 | фрикадельками                  | 56 |
| Салат «Коралловый»             | 40 | Суп из кабачков                | 56 |
| Салат «Обман вкуса»            | 40 | Рассольник                     |    |
| Сыр из шампиньонов             | 40 | «Несобыкновенный»              | 57 |
| Винегрет «Новый русский»       | 41 | Зеленая окрошка                |    |
| Салат «Луи XV»                 | 41 | на кефире                      | 58 |
| Печеночный торт                |    | Царь Горох                     | 58 |
| «Старинный замок»              | 42 | <b>Горячие блюда</b>           |    |
| <b>Из овощей *</b>             |    | <b>Из рыбы и морепродуктов</b> |    |
| Салат                          |    | Рагу овощное                   |    |
| «Мышкин фейерверк»             | 43 | с креветками                   | 59 |
| Жюльен в булочке               | 43 | Рыба под маринадом             |    |
| Салат с баклажанами            |    | в СВЧ-печи                     | 60 |
| «Вкусно!»                      | 44 | Рыбная запеканка               |    |
| Салат с дайконом               |    | с баклажанами                  | 60 |
| «Свежесть»                     | 44 | Горбуша по-итальянски          | 61 |
| Кабачковый торт                | 45 | «Золотая рыбка»                | 61 |
| Закуска на шпажках             |    | Карп с грибами «Одессит»       | 62 |
| «Новоселье»                    | 45 | Котлеты                        |    |
| Конструктор салатов            | 46 | «Емелино счастье»              | 62 |
| <b>Супчики</b>                 |    | <b>Из птицы</b>                |    |
| <b>Из рыбы и морепродуктов</b> |    | Печень по-королевски           | 63 |
| Чаудер                         | 47 | «Коронное блюдо»               | 63 |
| Тыквенный супчик               |    | «Пушинки» из курицы            | 64 |
| с горбушей                     | 48 | Утка                           |    |
| Рыбная окрошка                 | 48 | с апельсиновым соусом          | 64 |
| Суп «Уралочка»                 | 49 | Котлеты из индейки             |    |
| Уха «Рыбацкое счастье»         | 49 | с сыром                        | 65 |
| <b>Из птицы</b>                |    | Воскресный ужин                |    |
| Куриный суп «Суматоха»         | 50 | для всей семьи                 | 66 |
| Куриная лапша домашняя         | 50 | Гусь в горшочке с овощами      | 66 |
| Щи с индейкой                  |    |                                |    |
| в мультиварке                  | 51 |                                |    |



|                            |    |                           |    |
|----------------------------|----|---------------------------|----|
| <b>Из мяса</b>             |    | <b>Лепешки на сметане</b> |    |
| Свинина по-дворянски       | 67 |                           | 82 |
| Горячее блюдо              |    | <b>Сладкая выпечка</b>    |    |
| «Бесподобное»              | 67 | Булочки «Всегда удачные»  | 83 |
| Мясо,                      |    | Печенье «Кристаллики»     | 84 |
| жаренное с овощами         | 68 | Клубничный пирог          | 84 |
| Кролик,                    |    | Рогалики                  | 85 |
| тушеный в молоке           | 68 | Пирожное «Бананы»         | 85 |
| Котлеты рисовые с паплетом | 69 | Мандариновый торт         | 86 |
| Горячее блюдо              |    | Торт                      |    |
| «Друг жюльена»             | 69 | «Райское наслаждение»     | 86 |
| Бигус «Приграничный»       | 70 | Пирожные                  |    |
| <b>Из других продуктов</b> |    | «Персиковый сад»          | 87 |
| Запеканка                  |    | <b>Десерты и напитки</b>  |    |
| «Радость деревенская»      | 72 | Торт                      |    |
| Картофель,                 |    | «Кокосовая долина»        | 88 |
| фаршированный креветками   | 72 | «Шоколандия»              | 88 |
| Вареники «Загадка»         | 73 | «Напиток                  |    |
| Сырная запеканка           |    | для первоклашек»          | 89 |
| с макаронами               | 74 | Коктейль                  |    |
| Комментарии                | 74 | «Фруктовая мечта»         | 89 |
| Картофельно-помидорный     |    | Фрукты по-фермерски       | 89 |
| омлет                      | 75 | Сырая пасха               |    |
| В чем запанировать?        | 75 | с вишней и орешками       | 90 |
| «Катать» лапшу –           |    | Безе яблочное             | 90 |
| наша семейная традиция!    | 76 | Миндальные корзиночки     | 91 |
| <b>Выпечка и десерты</b>   |    | Напиток «Свежесть»        | 91 |
| <b>Выпечка на закуску</b>  |    | Шоколадный кофе           |    |
| Рыбный пирог               |    | «Рандеву»                 | 92 |
| «Ужин с восторгом»         | 77 | Наливка «Вишневая»        | 92 |
| Блинчики                   |    | Напиток                   |    |
| с рыбной начинкой          | 78 | «Мужской каприз»          | 92 |
| Открытый пирог             |    |                           |    |
| «Любимый»                  | 78 |                           |    |
| Пицца по-немецки           | 79 |                           |    |
| Рулеты с сыром             |    |                           |    |
| «Банницы»                  | 80 |                           |    |
| Хачапури по-грузински      | 80 |                           |    |
| Укропный рулет             |    |                           |    |
| «Приятного аппетита»       | 81 |                           |    |
| Соленый кекс               |    |                           |    |
| «Сюрприз для мужа»         | 82 |                           |    |
| Картофельные пончики       | 82 |                           |    |





Популярное издание  
**Рецепты на бис**  
№1 (28), 2019

**Подписные индексы:**

«Скатерть-самобранка»+ «Рецепты на бис» - 60540, 64171, П1078

Главный редактор Е.В. Руфанова

Дизайн А.Ю. Винокуров

Рисунки: Legion-Media

Фото на обложке: Legion-Media

Корректоры С.Г. Нестерова, О.Н. Усищева

Учредитель и издатель ООО «Слог»

**Адрес издателя:**

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1, этаж 6, офис 1

**Адрес редакции:**

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1, офис 3

Тел. 8-800-100-12-29 (звонок по России бесплатный)

**Распространитель** ООО «Издательство «Газетный мир»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп.1, офис 5

Тел.: (831) 469-98-03, 469-98-13, 469-98-01,

факс (831) 469-98-00, e-mail: [roznica@gmi.ru](mailto:roznica@gmi.ru)

**Отдел подписки**

Тел.: (831) 469-98-48, (831) 469-98-01, e-mail: [podpiska@gmi.ru](mailto:podpiska@gmi.ru)

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС: 77-26724 от 28 декабря 2006 г.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет

Свободная цена

Дата выхода в свет 22. 03. 2019

Формат 60\*84/16 Усл. печ. л. 5,6

Тираж 490 000 экз. Заказ 9904/18

Журнал выходит 2 раза в год

Отпечатано в соответствии с предоставленными материалами

в ООО «ИПК Парето-Принт», 170546, Тверская область,

Промышленная зона Боровлево-1, комплекс №3А, [www.pareto-print.ru](http://www.pareto-print.ru)

Наименование издания «Рецепты на бис» зарегистрировано как товарный знак.

Использование данного товарного знака без согласия правообладателя

преследуется по закону РФ

Редакция вправе публиковать любые присланные в свой адрес произведения, фотоматериалы, письма и обращения читателей. Факт пересылки их в редакцию означает согласие автора на использование их в любой форме и любым способом в печатных и интернет-изданиях ООО «Редакционный центр

«Газетный мир», ООО «Издательство «Газетный мир», ООО «Слог»

и ООО «Издательство «Доброе слово».

Редакция оставляет за собой право литературной обработки писем перед публикацией.

Материалы и фотографии не возвращаются.

Копирование, размножение, распространение и перепечатка (целиком или частично), а также иное использование материалов данного издания без письменного разрешения ООО «Слог» не допускаются. Любое нарушение права будет преследоваться на основе российского и международного законодательства