

ЕДА

для всей семьи

№1 2019

Пришли
рецепт!

16+

Готовим на Пасху!



Запеченное мясо

Угощение
на славу!



Пасха с шоколадом

В лучших
традициях



ОТКРОЙТЕ ДАЧНЫЙ СЕЗОН С НОВОЙ СЕРИЕЙ КНИГ!



**УСПЕЙТЕ
КУПИТЬ!**

- Все секреты щедрого урожая
- Ответы на сложные вопросы
- Проверенные временем советы



Дорогие друзья!

Испокон веков хозяйшки, замешивая тесто для куличей, нашептывали ему свои пожелания, тем самым просили у Бога благополучия на весь год. Традиция у всех одна, а вот рецепт главной пасхальной выпечки в каждой семье свой. Но согласитесь, хочется ведь к главному христианскому празднику поставить на стол вкусные новинки, но при этом приготовить традиционные блюда, символы Пасхи? Возможно ли такое? С праздничным выпуском «Еды» – непременно! В нем самое большое вкусное меню от многочисленных читателей.

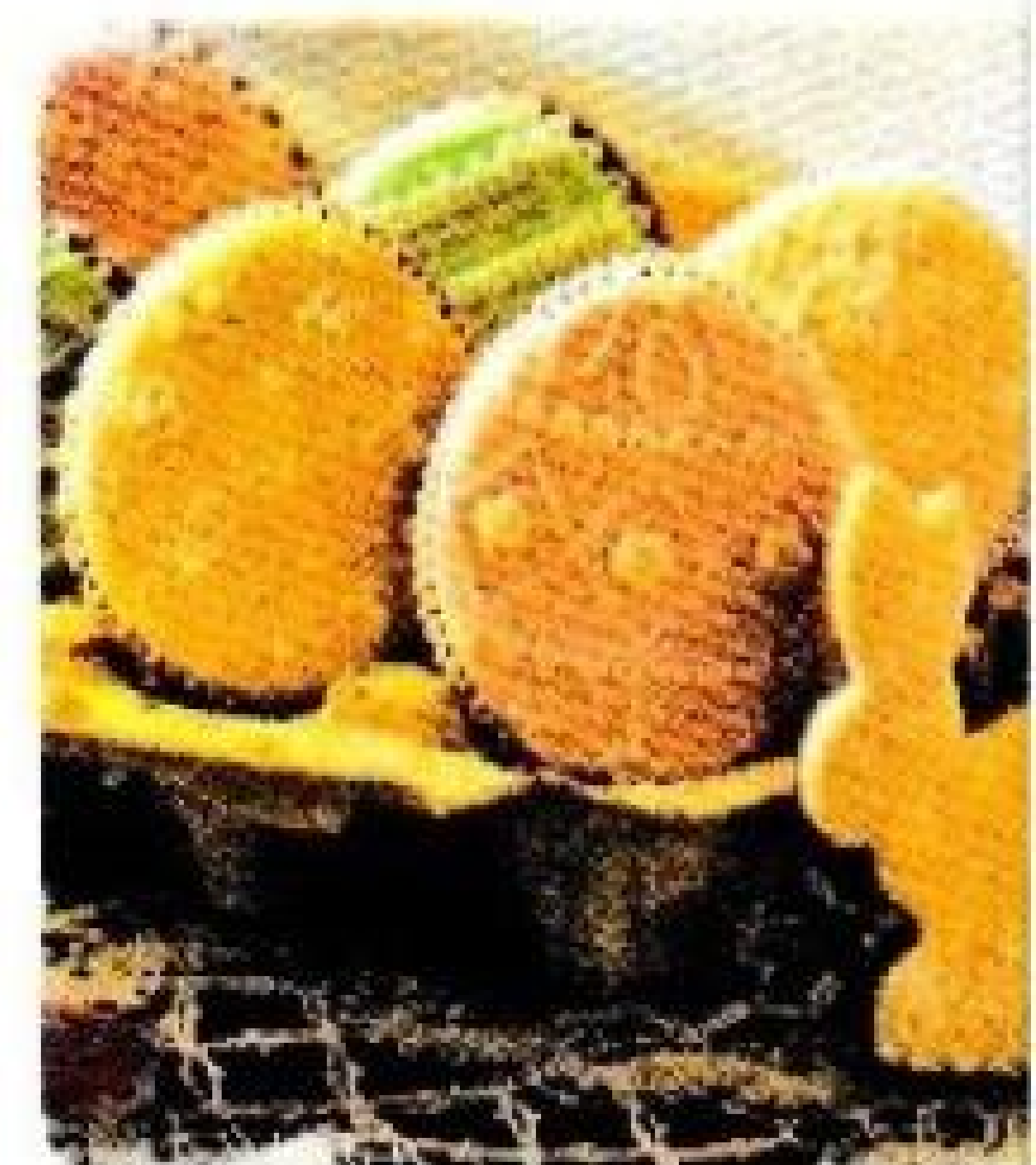
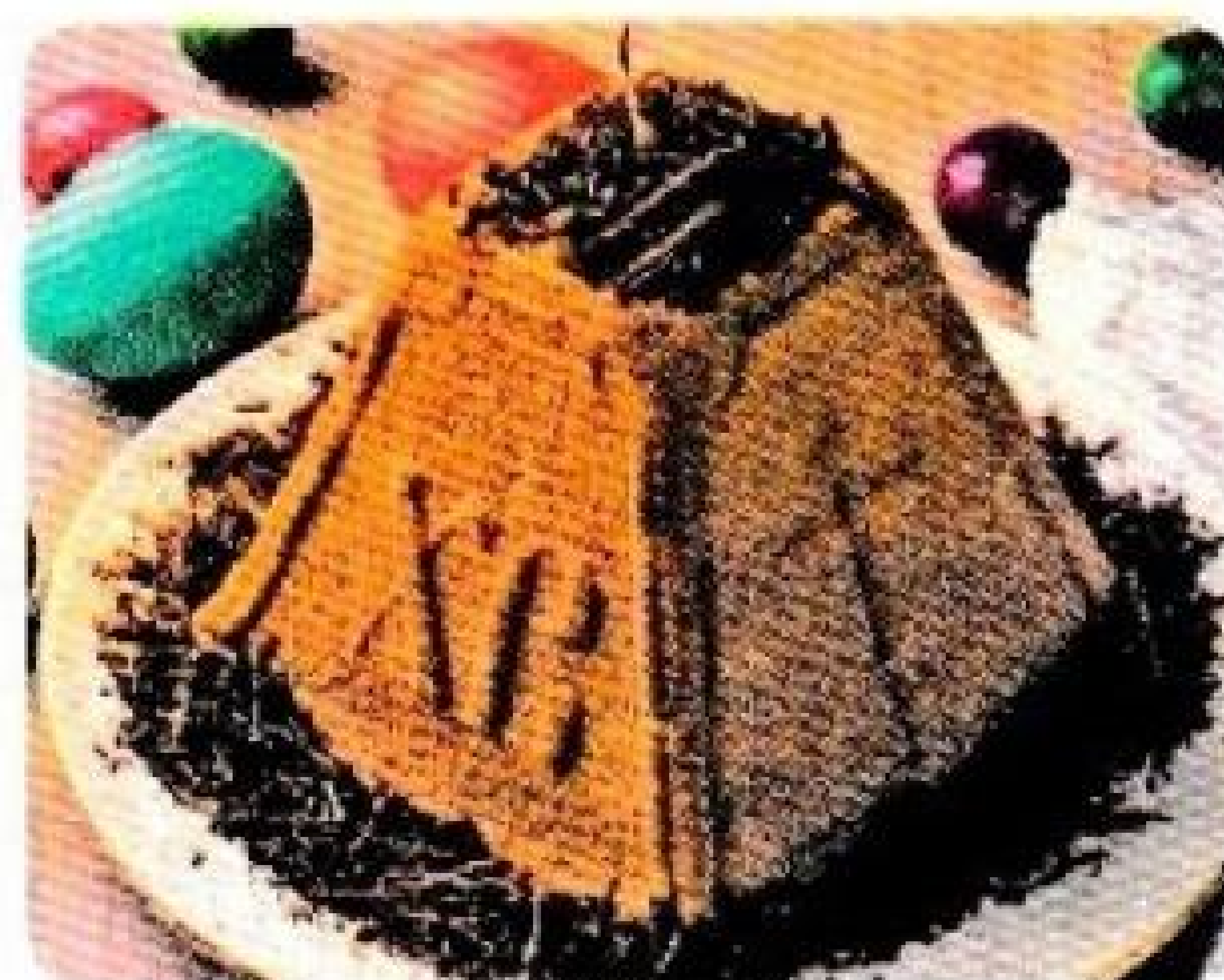
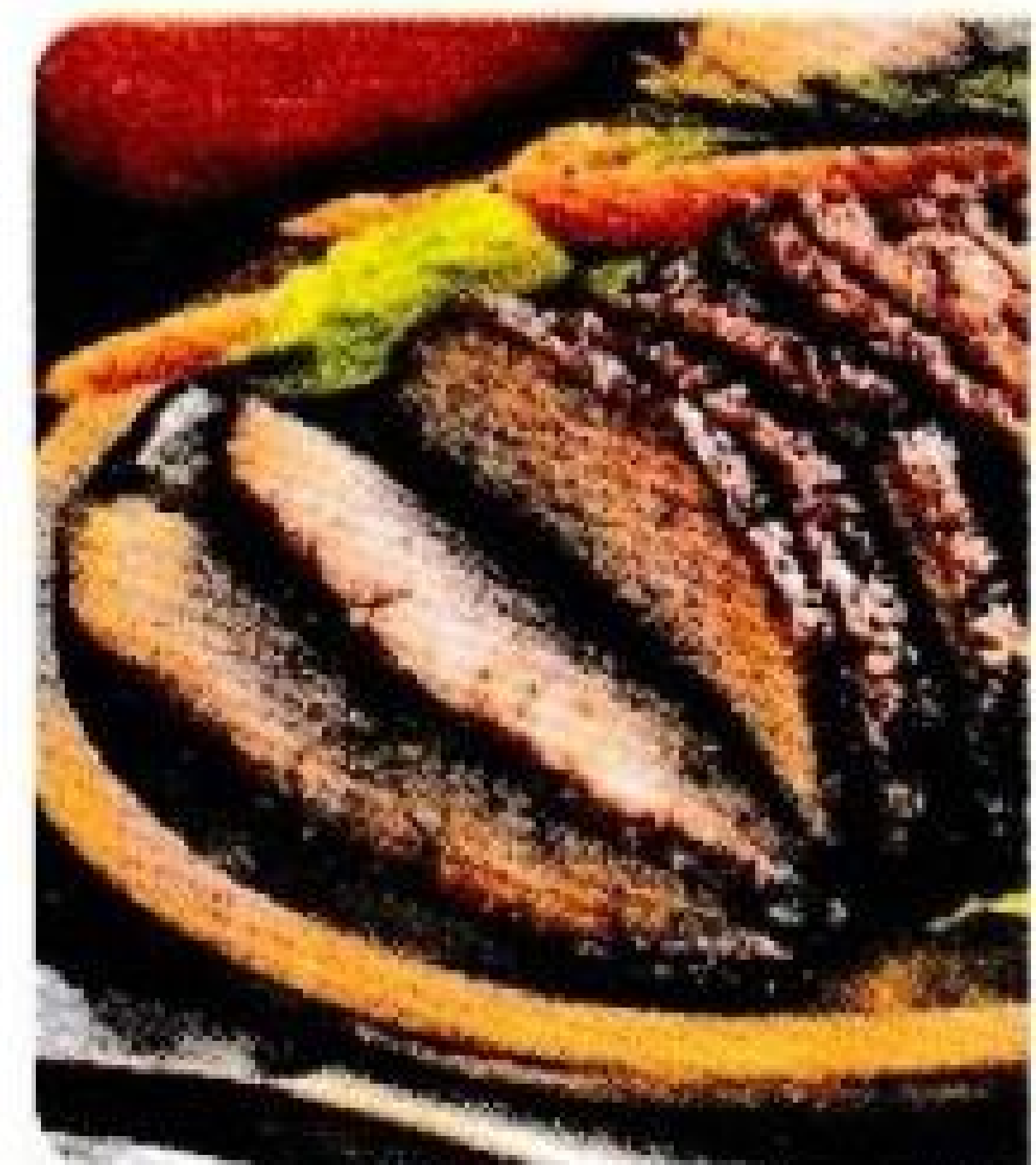
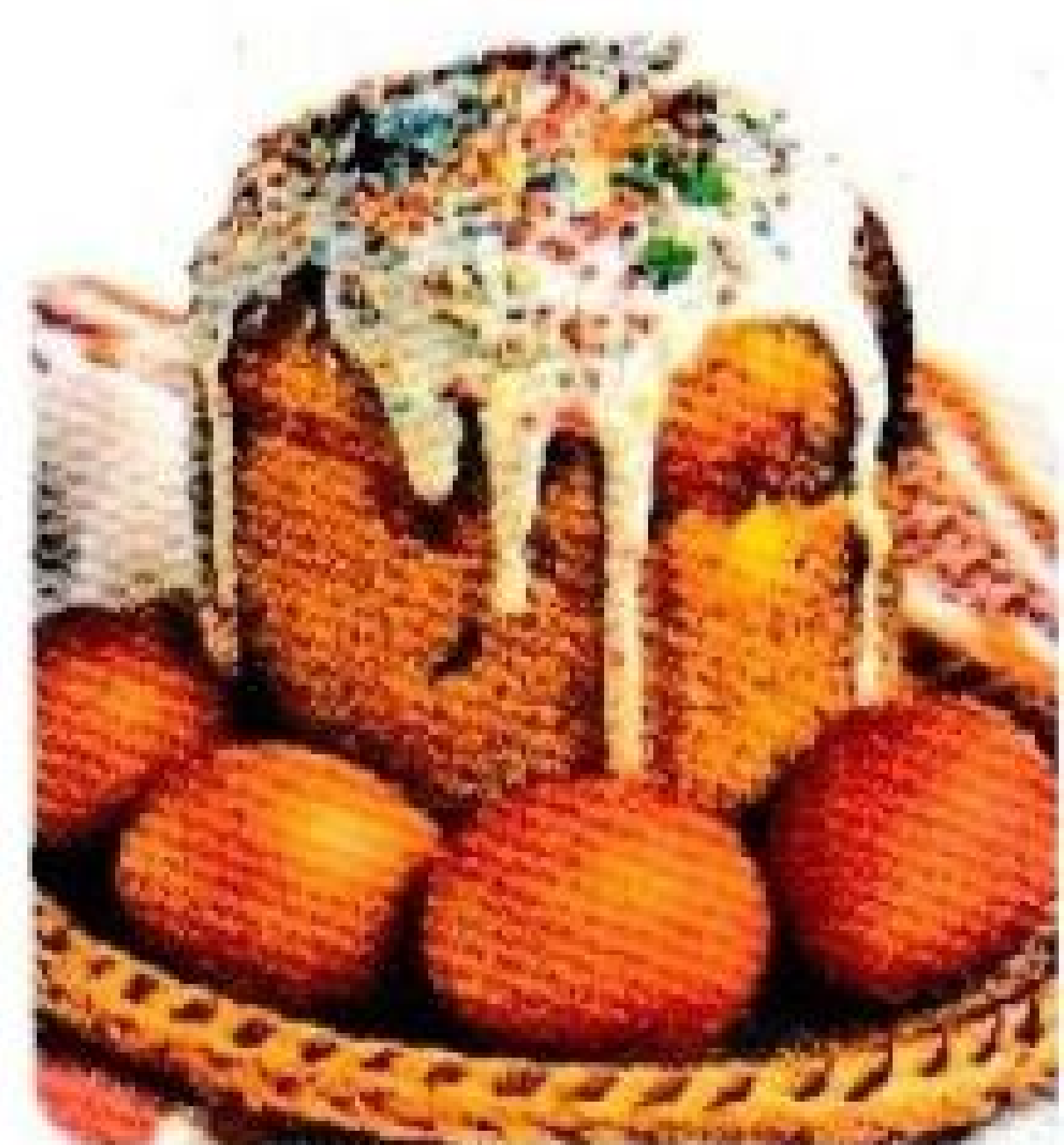
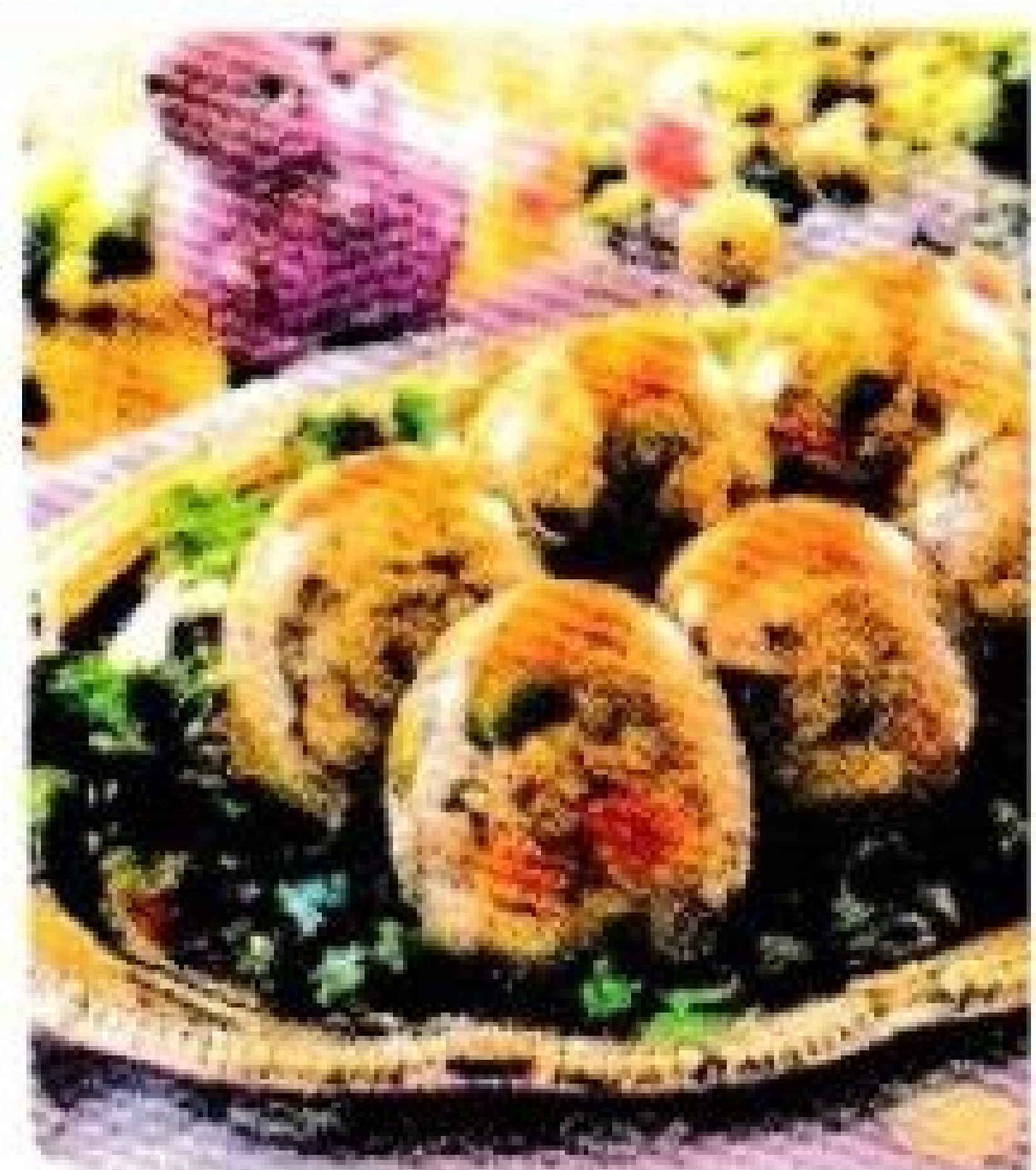
Говорят, если на Пасху встретить рассвет, придет удача, услышать стук дятла – будет свой дом. А чтобы быть здоровым и счастливым, начать день нужно обязательно с праздничной трапезы. Пасхальная еда силу дает. Первым делом нужно отведать яйцо, кулич, пасху, а потом пора и за другие угощения приниматься. А их на столе в этот день полное изобилие! Какие приготовите вы, дорогие читатели? С вами «Еда», а значит, хороший выбор отличных рецептов!

Давайте продолжим нашу дружбу! Присылайте рецепты с фото и получайте от любимого издания вознаграждения!

Со Светлой Пасхой вас и щедрого вам застолья!

■ Сотрудник редакции
Мария ШЕВЧЕНКО

диво-блюдо	4
пасхальные яйца	6
пасхи	10
куличи	14
пироги	22
встречаем Пасху!	26
праздничный стол	28
сладости	40
напитки	46
сканворд	48
доска объявлений	50



ПОЛУЧИ 500 РУБЛЕЙ!

Только выполнив все условия, вы получите 500 рублей за каждый опубликованный рецепт!

ПРИШЛИТЕ

- 1 рецепт и историю вашего любимого блюда;
- 2 фотографию блюда, приготовленного по данному рецепту;
- 3 фотографию, где изображены вы вместе с вашим блюдом.

За публикацию рецептов, не соответствующих этим условиям, вознаграждение не предусмотрено!

Письма высылайте по любому из адресов:
198095, Санкт-Петербург, а/я 23, «Еда»,
или e-mail: vkusno@p-c.ru

Рецепты, которые были опубликованы в других изданиях либо высылались в другие издания, оплачиваться не будут.



Пасхальный торт с миндалем

Чудесный тортик принесла наш главный бухгалтер в офис на прошлую Пасху. Мы пришли в восторг и от вкуса десерта, и от его вида. Рецепт она не сказала, но я придумала свой.

необходимые продукты:

Мука – 200 г, сахар – 200 г, сахарная пудра – 200 г, крахмал – 1 ст. л., сливочное масло – 400 г, взбитые сливки – 200 мл, шоколад – 200 г, яйца – 9 шт., какао-порошок – 2 ст. л., ром – 1 ст. л., миндаль – 100 г, шоколадная фигурка – 1 шт., соль – щепотка

способ приготовления:

1. Белки 8 яиц отделить от желтков, охладить, ввести 100 г сахара, щепотку соли, взбить в пену. Шоколад

растопить на водяной бане. 200 г сливочного масла размягчить при комнатной температуре, соединить с яичными желтками и оставшимся сахаром, взбить миксером до однородности, добавить муку, крахмал и шоколад, перемешать, постепенно ввести белковую смесь.

2. Тесто выложить в форму, отправить в нагретую до 180° духовку на 1 ч. Миндаль порубить. Оставшееся масло растопить на водяной бане, соединить с пудрой, ромом и какао, перемешать.

3. Корж остудить, разрезать вдоль на 2 пласта. Нижний корж смазать половиной крема, накрыть вторым коржом, по верху и краям распределить оставшийся крем, бока посыпать орешками, края украсить башенками из взбитых сливок.

4. Оставшееся куриное яйцо сварить вкрутую. В серединку торта вставить очищенное вареное яйцо, замаскировать взбитыми сливками, сверху разместить шоколадную фигурку.

■ **Алена НОСКОВА,**
г. Калининград



Коньячный кулич в помадке

Я отношусь с большой ответственностью к выпечке куличей, поэтому выбираю самые лучшие, проверенные рецепты. Кулич с коньяком получается замечательным.

необходимые продукты:

Для теста: яйцо куриное – 3 шт., мука пшеничная – 2 стакана, сода питьевая – 1 ч. л., кефир – 2 стакана, маргарин сливочный – 250 г, сахар – 1 стакан, соль – 0,5 ч. л., орехи грецкие – 100 г, коньяк – 3 ст. л., подсолнечное масло для смазывания формы.

Для помадки: молоко 3,2% – 3 ст. л., мука пшеничная – 1 ст. л., сахар – 3 ст. л., какао – 1 ст. л., масло сливочное – 50 г.

способ приготовления:

1. В просеянную муку всыпать пищевую соду и хорошо перемешать.
2. Охлажденный маргарин натереть на терке, смешать с мукой, растереть вилкой.
3. Яйца взбить с сахаром в пену, влить кефир, коньяк и снова взбить.
4. В мучную массу влить яично-кефирную, добавить измельченные орехи и замесить тесто.
5. Форму для выпечки смазать подсолнечным маслом и выложить в нее тесто. Выпекать в духовке

при 180-200° до готовности. Дверцу духовки не открывать, иначе тесто осядет, и кулич не поднимется.

6. В миске размешать молоко, растопленное сливочное масло, сахар, какао-порошок и просеянную муку и, постоянно помешивая, довести до кипения.
7. Готовый остывший кулич обмазать помадкой и посыпать кондитерской посыпкой. По желанию украсить вымытым изюмом или орешками.

■ **Нина ХРОМЧЕНКО,**
Краснодарский край



Закуска по-шведски

необходимые продукты:

1/2 нарезного батона, 12 креветок, 3 яйца, 4 ст. л. сыра твердых сортов, 2 ст. л. сметаны (20%), 2 ст. л. сливочного масла, 1 ст. л. подсолнечного масла, зелень укропа для украшения, перец белый молотый, соль по вкусу.



способ приготовления:

1. С батона срезать корочки, нарезать его ломтиками, вырезать 6 кружочков. Подсолнечное и 1 ст. л. сливочного масла разогреть в сковороде и поджарить хлеб.
2. Часть оставшегося мякиша раскрошить и обжарить на оставшемся сливочном масле.
3. Яйца сварить вкрутую, остудить, очистить и срезать верхушки. Каждое яйцо разрезать поперек на 2 части, отделить желтки от белков, не повредив белковое «кольцо».
4. Креветок отварить и очистить, нарезать. Для начинки желтки растереть, смешать с креветками, хлебными крошками и сметаной. Посолить и приправить перцем.
5. На хлебные кружочки уложить яичные белки, которые затем заполнить начинкой.
6. Яйца посыпать тертым сыром. Запекать в духовке при 200° около 5 мин., до расплавления сыра. Закуску сразу же подавать на стол, оформив зеленью укропа.

Разноцветные яйца к Пасхе

Чтобы яйца хорошо окрасились, не пачкали руки при чистке и оставались экологически чистыми, я использую свои секреты окрашивания.

необходимые продукты:

Сушеная крапива – 5 ст. л., вода – 0,5 л, уксус столовый (6-9 %) – 1 ст. л., яйца.

способ приготовления:

1. Крапиву заливаю кипятком, кипячу 15 мин. Отвар процеживаю, вливаю уксус, кладу яйца и варю 1 ч. При выкипании воду подливаю, чтобы яйца были полностью в отваре.
2. Яйца окрасятся в зеленый цвет. Если нет крапивы, капните в воду зеленку, купленную в аптеке, и подержите яйца в растворе.

■ Светлана Тцико,
г. Тольятти



«Кружевной» наряд для скорлупы

Чтобы придать пасхальным яйцам нарядный вид, я прибегаю к простым хитростям.

2 горсти **луковой шелухи** заливаю 1 л **воды**, кладу 1 ст. л. **соли**. К вымытым **яйцам** прикладываю листья **укропа**, **петрушки** и плотно заворачиваю яйца в марлю. Ставлю на огонь, кипячу около 1 ч. Охлаждаю, снимаю марлю и листочки.

■ **Елена ТРАВДИНА,**
г. Нижний Новгород



Яйца, фаршированные черри и сыром

Частенько я готовлю фаршированные яйца. Моему мужу особенно нравится рецепт с помидорками.

На Пасху, когда вареные яйца в обязательном порядке на столе, я готовлю любимую закуску.

3 вареных яйца очищаю от скорлупы и разрезаю пополам. Желтки вынимаю и кладу в небольшую мисочку. 1 помидорчик черри мелко режу и добавляю к желткам. Туда же добав-

ляю 1 ст. л. мягкого сыра и 1 ст. л. майонеза. Все перемешиваю, солю по вкусу и снова хорошо перемешиваю.

Этой массой наполняю половинки белков, украшаю вымытыми листиками петрушки (1-2 веточки) и подаю на стол.

■ **Тамара ШЕВЧЕНКО,**
г. Братск

Продукты-красители для яиц

Чтобы покрасить яйца, необязательно покупать краску с химией. Достаточно обратить внимание на повседневные продукты и выбрать их с учетом пожелания цвета. И за дело!

В холодную воду положите продукты, яйца, обязательно добавьте соль, чтобы яйца не потрескались. Варите около 1 ч.

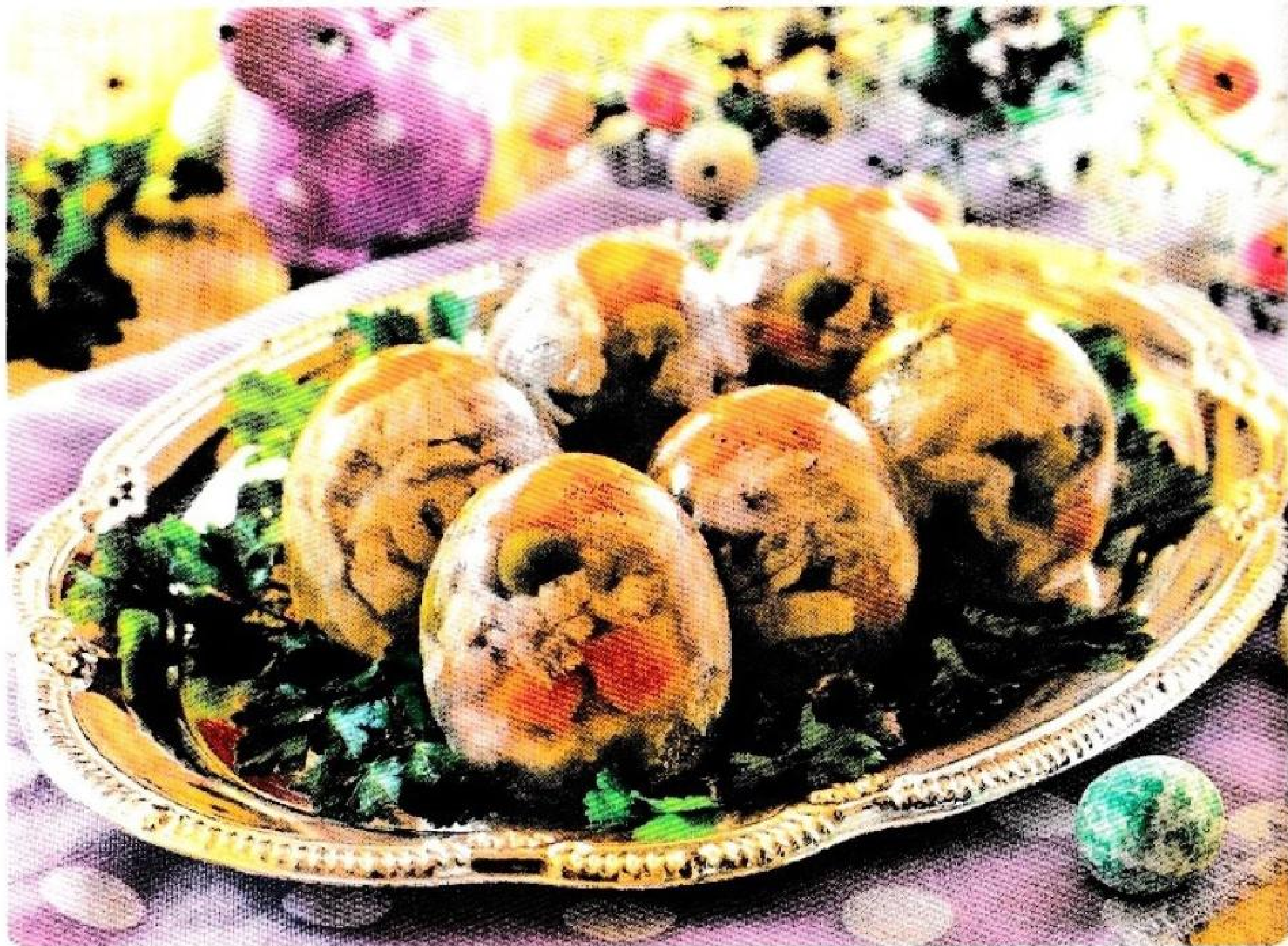
Светло-красный цвет дают свекла или черника.

Оранжевый – шелуха репчатого лука. Светло-желтый – апельсины или лимоны, морковь. Желтый – куркума, скорлупа грецких орехов. Светло-зеленый – листья шпината, кра-

пивы. Зеленый – зеленые яблоки. Синий – листья красной капусты. Бежевый или коричневый – кофе.

После варки оставьте яйца в отваре на 12 ч. Цвет будет ярче!





Праздничные яйца в желе

Ювелирное мастерство требуется лишь при прокалывании скорлупы. В остальном все просто. Когда я подала такую закуску на стол, гости были удивлены!

необходимые продукты:

Куриное филе – 1,5 кг, морковь – 1 шт., консервированный зеленый горошек – 3 ст. л., морковь – 2 шт., желатин – 1 упаковка, соль, черный перец – по вкусу, черный перец горошком – 3 шт., куриные яйца – 6-7 шт., петрушка для украшения.

способ приготовления:

1. Сырые куриные яйца вымыть и высушить полотенцем. Аккуратно проткнуть ножом с острого конца

и вылить содержимое. Внутри яйца осторожно промыть и обсушить.

2. Курицу вымыть, положить в кастрюлю и залить водой. Снять пену, посолить, добавить перец горошком. Варить 30 мин.

3. Морковь очистить, вымыть и положить в бульон. Варить 15-20 мин., вынуть курицу и морковь, отложить в сторону.

4. Бульон процедить. Добавить желатин, перемешать и распустить. Филе нарезать. Морковь порубить крупными кубиками.

5. Яйца установить на подставку. Положить начинку в яйца, добавить по несколько штук зеленого горошка. Присыпать молотым перцем. Влить бульон в яйца, чтобы он не выливался из отверстий. Убрать в холодильник на 4-5 ч.

6. Вынуть яйца из холодильника, осторожно очистить от скорлупы, начиная от отверстия. Положить заливные яйца на блюдо, украсить свежей петрушкой и подавать.

■ *Марина КРАСНОВА,*
г. Тверь



Закуска с грибной начинкой

Фаршированные яйца – отличная закуска на праздничном столе. У этого блюда сотни, если не тысячи, вариантов, но на Пасху я готовлю их именно так.

необходимые продукты:

Яйца куриные – 5 шт., шампиньоны свежие – 100 г, сладкий болгарский перец – 1 шт., сыр – 50 г, майонез – 2 ст. л., сливочное масло для жарки, соль, черный молотый перец – по 1 щепотке.

способ приготовления:

1. Так как основа закуски – яйца, первым делом нужно отварить их вкрутую. Это займет минут 10. Чтобы скорлупка не потрескалась при варке, желательно

воду подсолить, соль делает скорлупу тверже. Затем необходимо охладить их под холодной проточной водой.

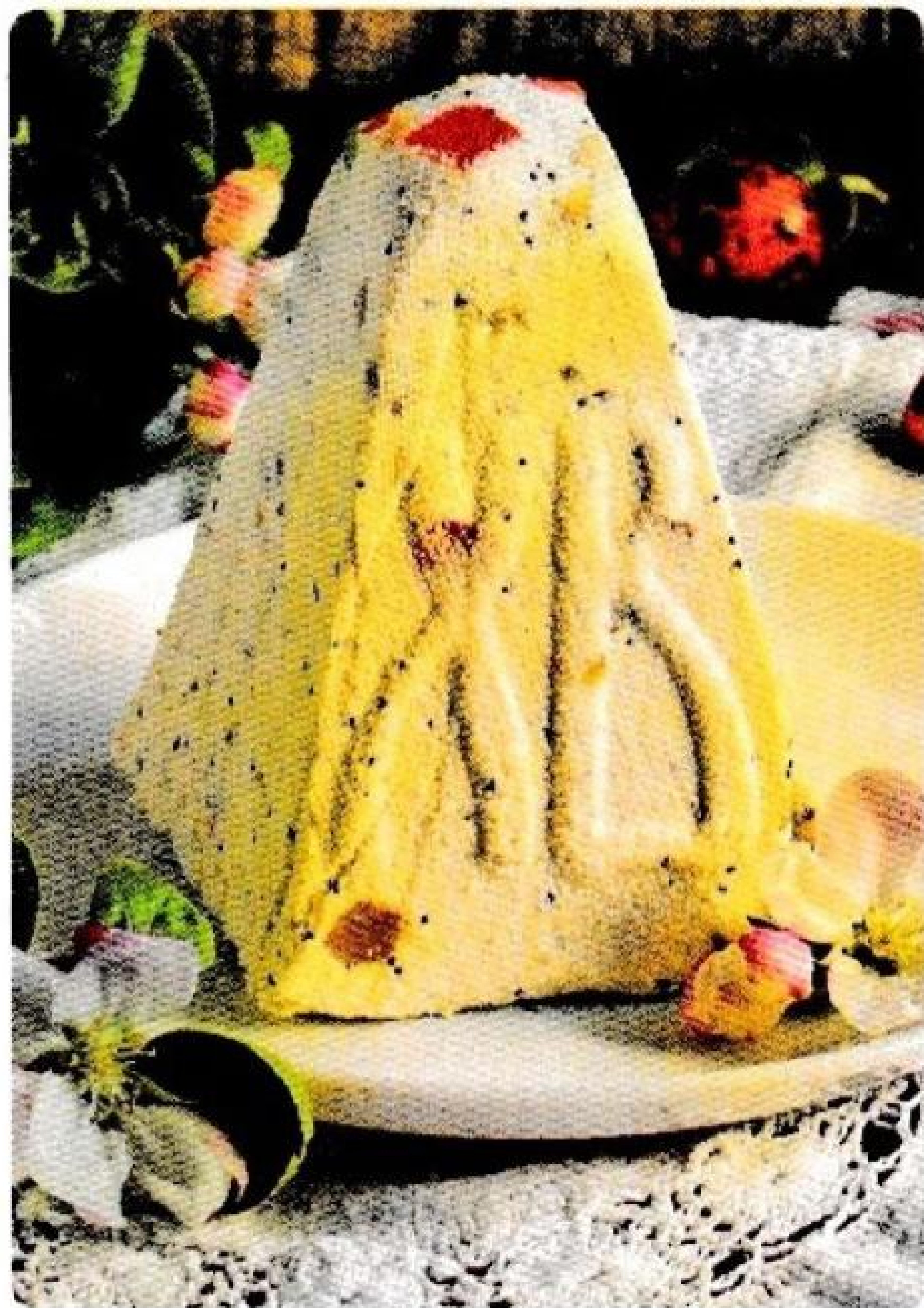
2. Грибами удобнее всего заняться, пока яйца на плите. Тщательно промыть грибочки, мелко нарезать и жарить на сливочном масле до тех пор, пока не выкипит вся вода. Уходит у меня на это не больше 15 мин.

3. Пока «горячие» ингредиенты на плите, натереть на мелкой терке сыр и нарезать вымытый болгарский

перец, из которого предварительно необходимо удалить сердцевину с семенами. Нарезать его нужно как можно мельче.

4. Смешать сыр, остывшие грибочки и перец с солью, перцем и майонезом. Яйца очистить, влажным острым ножом (так удобнее) разрезать их на две половинки, желтки вилкой растереть, добавить к основной начинке и полученной массой наполнить половинки белков.

■ *Ирина ВОЛННА,
г. Суздаль*



Пасха с цукатами

Пасху я готовлю еще по давнему семейному рецепту. Десерт получается необыкновенно нежным!

800 г **творога** заворачиваю в марлю и оставляю в дуршлаге на 8 ч., чтобы стекла сыворотка. Измельчаю творог в блендере. Отделяю белки от желтков у 4 куриных **яиц**. Желтки смешиваю с 1 стаканом подогретых **сливок** (33%) и ставлю на водяную баню, чтобы масса загустела. 200 г мягкого **сливочного масла** перетираю с 1 стаканом **сахара**. Горсточку **цукатов** мелко нарезаю. 100 г **мака** заливаю 0,5 стакана **молока**, добавляю 1 ст. л. сахара и варю 3 мин. Смешиваю творог, сливочное масло с сахаром, сливочную смесь, мак и цукаты. Массу кладу в форму для пасхи и убираю в холодильник на 12 ч.

■ *Владислава ТОНЧАРЕНКО,
г. Нижний Новгород*

Классическая пасха

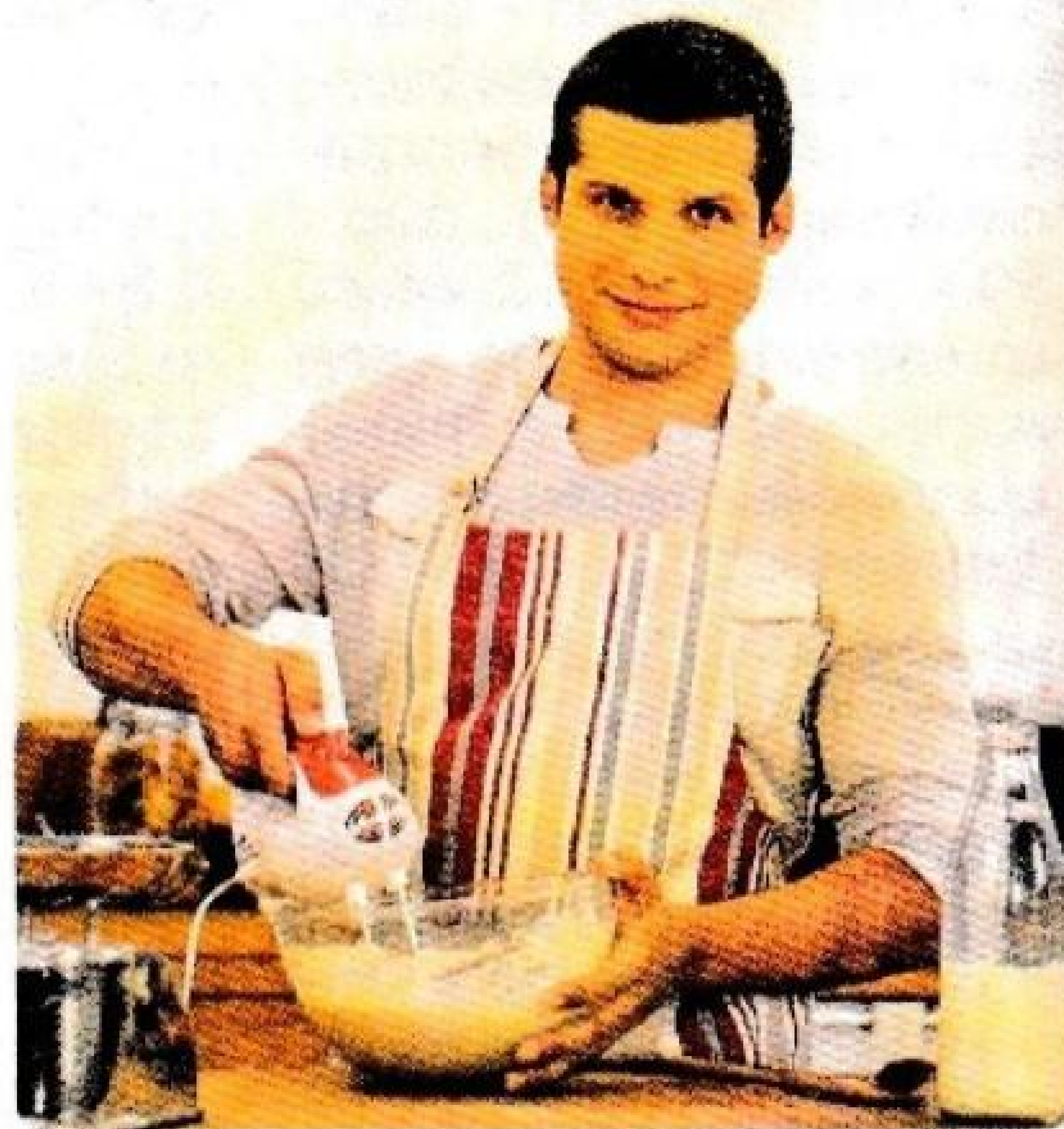
Для меня и моей семьи существует только один вариант праздничной пасхи – классический, без изюма и ряженки. Благодаря своему нежно-белому цвету она будто светится на тарелке и заряжает всех вокруг приятным благоговением.

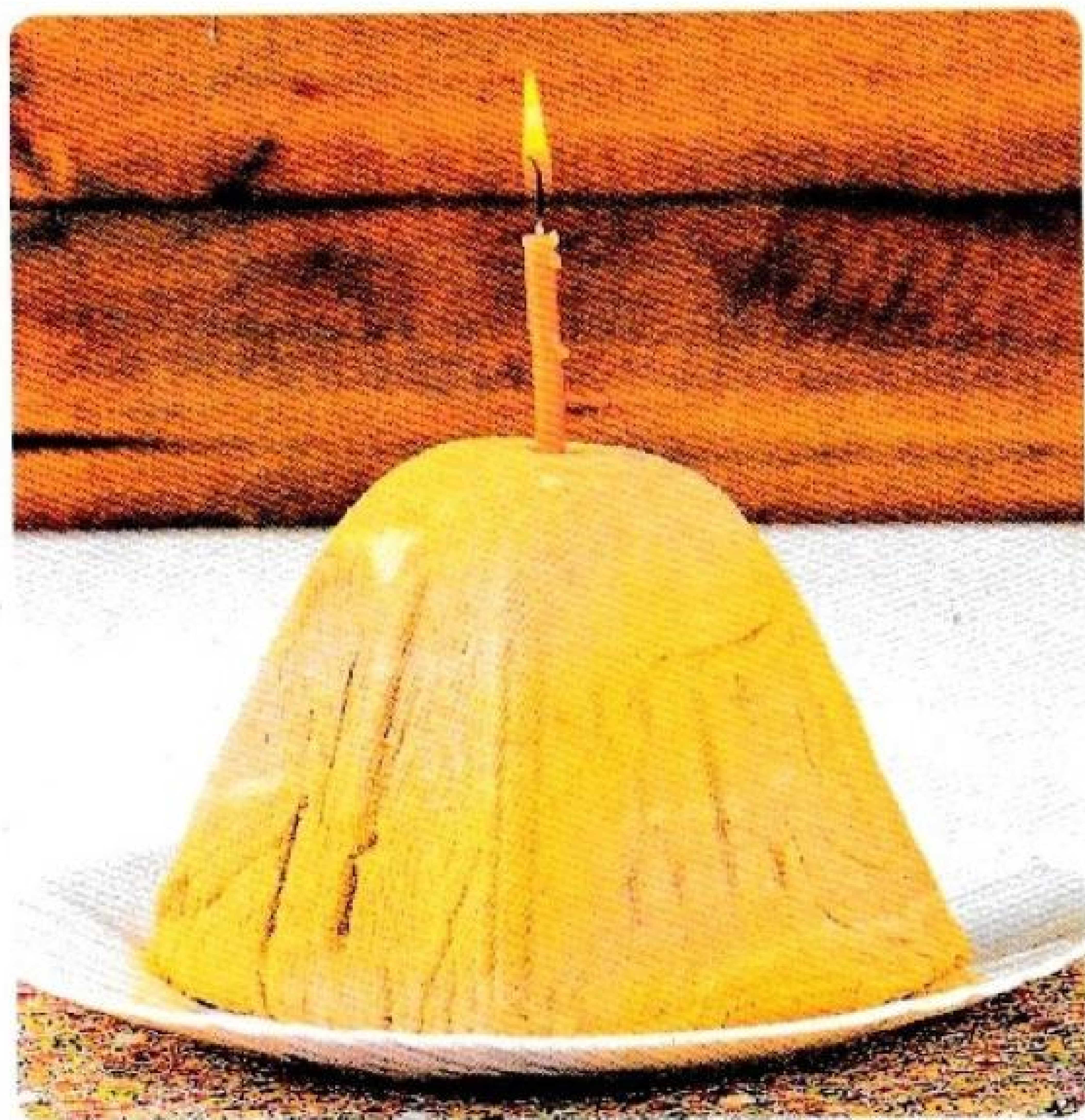
Начинаю я всегда за сутки до праздника. На 600 г **жирного творога** я беру 600 мл **сливок** жирностью 25%. Творог долго, минут 10 взбиваю погружным блендером, чтобы пробить все комки, после чего вливаю сливки и взбиваю еще минут 5 для пышности массы.

Массу выкладываю на влажную марлю, уложенную в 4 слоя, и подвешиваю на 12-14 ч., чтобы стекла вся сыворотка.

В «просушенную» пасху добавляю стакан **сахара**, пару щепоток **ванилина**, перемешиваю и выкладываю, плотно утрамбовывая, в форму, выложенную влажной марлей. Сверху ставлю гнет. Отправляю в холодильник. Через 2 ч. пасху можно ставить на стол. Пасхальное угощение готово!

■ *Алексей БЕРЕЗИН, г. Астрахань*





Творожное лакомство

Выпечку и десерты из творога я готовлю часто. А в главный праздник я непременно готовлю именно это лакомство, добавляя в него вместо сахара вареное сгущенное молоко.

необходимые продукты:

Творог – 300 г, сливочное масло – 50 г, яйцо куриное – 1 шт., вареное сгущенное молоко – 100 г, лимон – 1 шт., сахар – 50 г.

способ приготовления:

1. За несколько часов достать сливочное масло из холодильника, чтобы оно размягчилось. Лимон вымыть, обсушить полотенцем. С половины лимона натереть цедру.
2. Сгущенное молоко с лимонной цедрой взбить в блендере. Получится воздушная лимонно-молочная смесь. Из лимона выжать сок, смешать его с сахаром и яйцом и поставить на водяную баню. Готовить до густоты.
3. Творог тщательно отжать через марлю и перетереть через сито. Соединить со сгущенным молоком и кремом, маслом, взбить блендером.
4. Массу положить в формочку, установить гнет, отправить в холодильник на 2 ч.

■ *Ирина КАПУСТИНА, г. Москва*

Кулинарный СОННИК

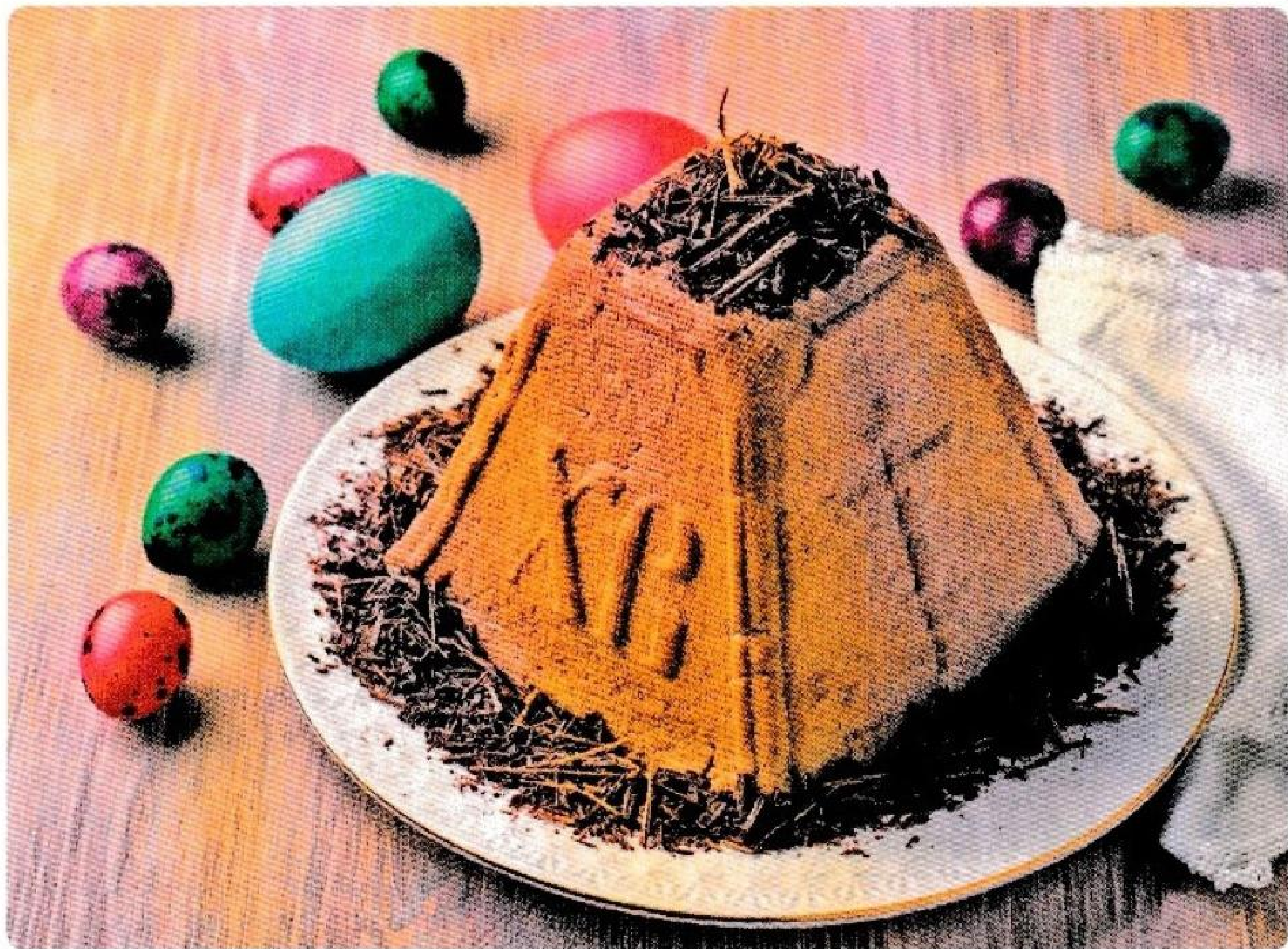
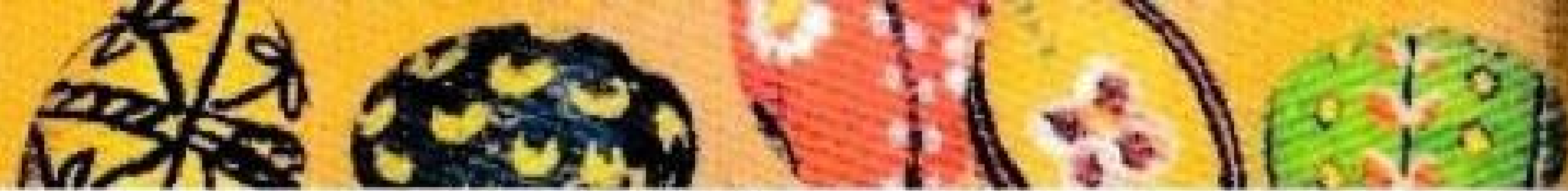
Красить яйца во сне – очень благоприятный знак. Совсем скоро состоятся новые полезные встречи и знакомства, которые приведут к дальнейшей лучшей жизни. Одна встреча уже состоялась – с «Едой», так что впереди ожидается изобильный стол!

Нечаянная радость придет к тому, кому приснился **творог**, из которого вы намеревались приготовить пасху! Вероятно, вам удастся воплотить в жизнь заветную мечту. Может быть, отыщите в издании нужный рецепт и приготовите любимое блюдо?

Увидели во сне **изюм**? Пора приступать к действиям, которые непременно приведут к финансовому благополучию! Приготовьте угощения, напишите рецепт в редакцию и не забудьте приложить свое фото с ним! Вознаграждение гарантировано!

Тортик предвещает не что иное, как много приятных сюрпризов. Прочитав любимое издание, подсчитайте, сколько вы уже увидели их? Самые лучшие, проверенные рецепты помогут сказочно накрыть стол!

Долгожданные гости, с которыми вы всегда рады увидеться, практически уже на пороге. Это можно смело утверждать, если вам приснился **коньяк**! Не забудьте, «Еда» выходит 1 раз в квартал, не пропустите новые номера любимого издания. И готовьте с удовольствием!



Пасха с шоколадом

Не только символ Воскресения Христова, но и настоящий праздник для сладкоежек! Я использую горький шоколад, из-за чего десерт приятно горчит.

необходимые продукты:

Творог нежирный – 500 г, сливочное масло – 2 ст. л., жирные сливки – 1 стакан, горький шоколад – 1 плитка, сахарная пудра – 3 ст. л.

способ приготовления:

1. Шоколад (если не любите с горчинкой, то возьмите молочный или белый) поломать на мелкие кусочки, добавить половину стакана сливок. Поставить на водяную баню. Постоянно помешивая, растопить шоколад до одно-

родной массы. Снять с плиты и дать остыть. Следить, чтобы шоколад снова не застыл, он должен оставаться жидким.

2. Творог дважды перетереть через мелкое сито или пропустить через мясорубку. Добавить размягченное при комнатной температуре сливочное масло, остальные сливки, просеять сахарную пудру и тщательно перемешать. Затем взбить миксером на высокой скорости.

3. В творожную массу добавить растопленный шо-

колад и взбить до однородности. Форму для пасхи выстлать марлей, смоченной в воде. Выложить массу и разровнять. Сверху поставить плоское блюдо, а на него груз.

4. Поставить форму в холодильник на 12-15 ч. или на ночь. За это время будет образовываться сыворотка или жидкость, ее нужно сливать. Утром убрать груз, перевернуть пасху, снять форму и марлю. Украсить тертым шоколадом.

■ **Яна ПОЛУНОВА,**
г. Самара



Нежная пасха с ванилином и какао

Приготовив такое пасхальное угощение однажды, я теперь каждый год ставлю его на праздничный стол. И вкусно, и очень оригинально.

необходимые продукты:

Творог жирный – 500 г, яйца куриные – 3 шт., сметана жирностью 20% – 1 стакан, сахар – 100 г, ванилин – 0,5 ч. л., сливочное масло – 100 г, какао-порошок – 1 ст. л., изюм – 100 г.

способ приготовления:

1. Творог протереть через сито, добавить яйца, сметану, сахар, ванилин и все размешать блендером. В творожную массу выложить размягченное сливочное масло и снова

взбить блендером до пышного состояния.

2. Смесь аккуратно переложить в кастрюлю с толстым дном и начать нагревать на небольшом огне до появления первых пузырьков (без кипячения).

3. Кастрюлю снять с огня, разделить массу на две части, в одну из них добавить какао-порошок и перемешать. Мисочки с творожной массой поставить в таз со льдом и охладить, постоянно помешивая.

4. Охлажденную творожную смесь переложить в марле-

вые мешочки и подвесить их в прохладном месте для стекания лишней влаги на несколько часов. В белую творожную массу добавить вымытый распаренный изюм и перемешать.

5. В пасочницу, застеленную мокрой марлей, выложить творожную массу с какао, затем белую с изюмом. Прикрыть марлей, положить груз и оставить в холодильнике на 12 ч. охлаждаться. Украсить по желанию.

■ *Нина ВИТЮТНЕВА,
Московская обл.*



Куличи «Александрийские»

Многие, нахваливая мою пасхальную выпечку, не могут понять, почему у нее особенный вкус. А я и не скрываю, что готовлю куличи на топленом молоке.



необходимые продукты:

Мука – 1,3 кг, молоко топленое – 0,5 л, свежие дрожжи – 75 г, яйца – 7 шт., масло сливочное – 250 г, сахар – 400 г, ванилин – 2 пакетика, коньяк – 2 ст. л., соль – 1/2 ч. л., белый изюм – 100 г.

способ приготовления:

Опару приготовить с вечера. Дрожжи и теплое молоко размешать. 5 яиц взбить с 2 желтками, влить растопленное масло, разведенные в молоке дрожжи, оставить в тепле до утра. Изюм промыть и запарить кипятком, через 20 мин. просушить. В опару ввести соль, ванилин и половину просеянной муки, коньяк, изюм, оставшуюся муку, оставить на 2 ч. Заполнить тестом смазанные формы на 1/3, оставить на 1 ч. Выпекать в духовке при 200° 30 мин., затем накрыть смоченным в воде пергаментом, снизить температуру до 160-180° и выпекать еще 30 мин. Украсить взбитыми белками и крашеным пшеном.

■ Татьяна ЛЮБИМОВА, г. Белгород

Слоеный кулич

Много лет этот кулич главенствует на праздничном столе в Пасху. Предлагаю читателям любимого издания фирменный рецепт своего коронного блюда.

необходимые продукты:

100 г сливочного масла, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 50 г сахара, 400 г муки.

Для прослойки: джем любой, орехи дробленые – по вкусу.

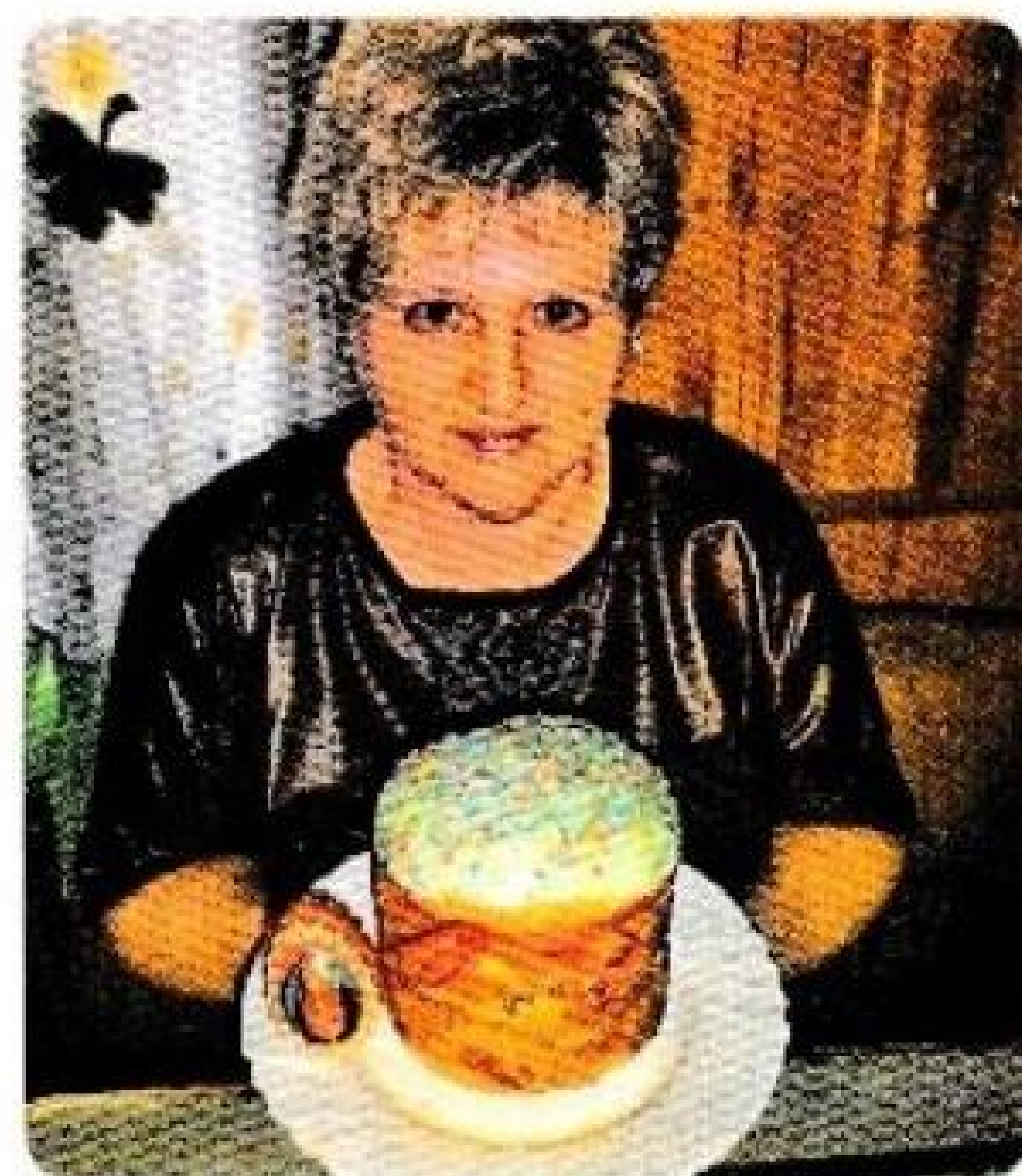
Для глазури: 1 яичный белок, 3 ст. л. сахара, 1 пакетик зеленого пищевого красителя, кондитерская посыпка.

способ приготовления:

1. В чашку налить теплое молоко, добавить сахар, 70 г масла и дрожжи, вымешать и добавить 100 г просеянной муки. Тесто накрыть и оставить на 1 ч. в теплом месте.

2. Добавить взбитое яйцо и остальную муку, оставить на 30 мин. Разделить тесто на 10 частей, раскатать.

3. Выложить в форму лепешки друг на друга, смазывая маслом и посыпая оре-



хами, оставить на 30 мин. Накрыть кулинарной бумагой и выпекать в духовке 35 мин. при 180°.

4. Смазать глазурью (смешать все компоненты).

■ Татьяна ВЛАДИМИРОВА, г. Камышин



Красивое угощение

Пеку куличи по проверенному годами рецепту. А вот украшаю каждый раз по-новому.

необходимые продукты:

Мука – 500 г, дрожжи сухие – 1 ч. л., молоко – 200 мл, яйцо – 2 шт., подсолнечное масло – 100 мл, сахар – 100 г, соль – 1/2 ч. л., яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 1 стакан, лимонная кислота – 1 щепотка, сладости для украшения.

способ приготовления:

1. Дрожжи развести в теплом молоке с 1 ст. л. сахара и 1/2 стакана муки, оставить на 10 мин. Ввести яйца, сахар и соль, масло и просеянную муку, замесить тесто, оставить на 1 ч. Выложить его в форму на 20 мин. Отправить в нагретую до 180° духовку на 20 мин.

2. Белок взбить с пудрой, лимонной кислотой. Покрыть кулич, украсить сладостями.

■ Олеся ШИЛОВА, г. Омск

Пасхальные приметы



Если встретить рассвет в день Пасхи, весь год будет удачным и счастливым. В Светлую седмицу принято щедро одаривать нищих. Добрых и щедрых обязательно ждет благополучие.

Маковка на Пасху

Моя прабабушка, когда печет куличи на Пасху, всегда говорит, что тесто это живое: оно дышит, поднимается. Если от кулича оставить закваску, то с ней можно печь хлеб целый год.

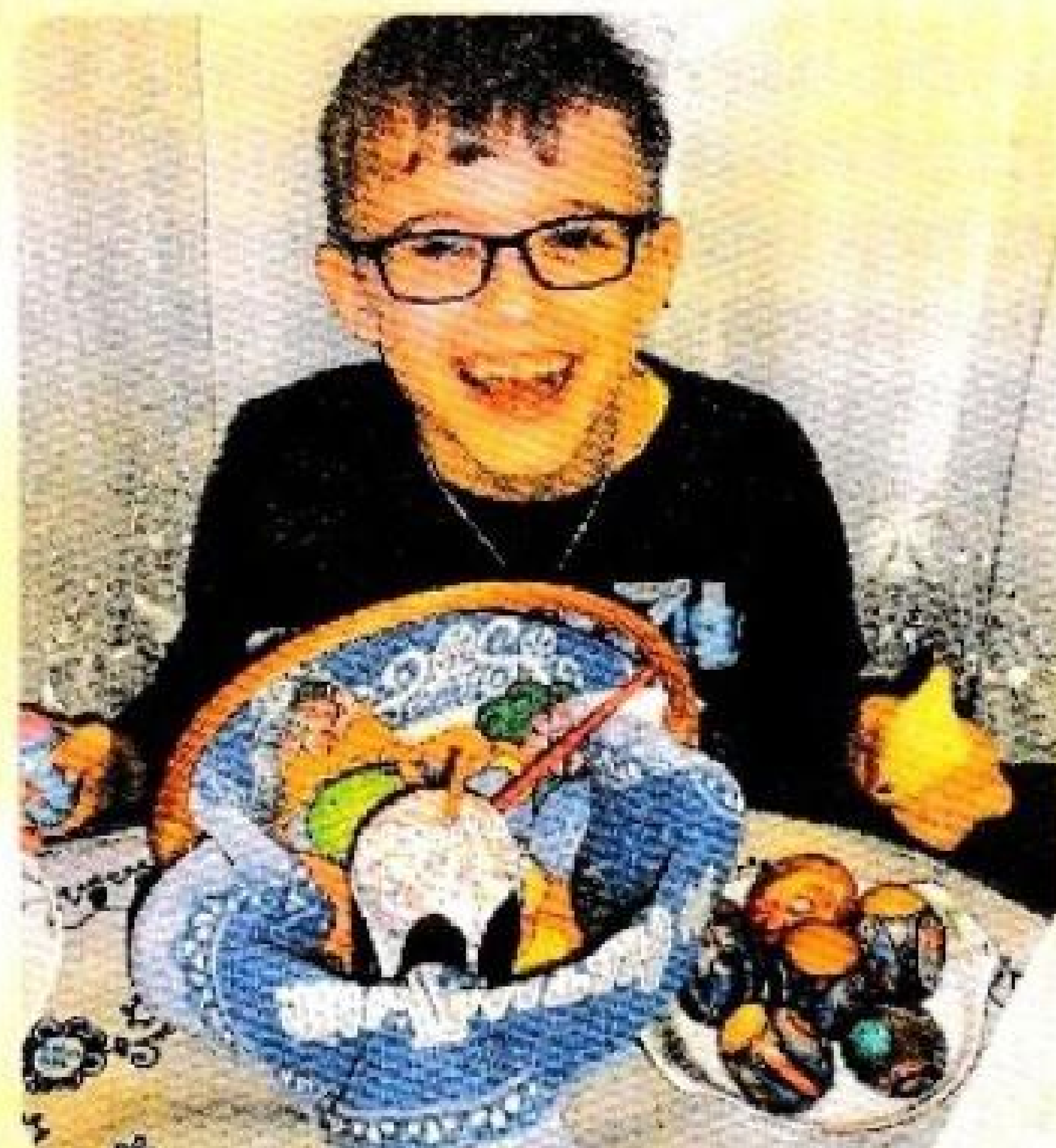
необходимые продукты:

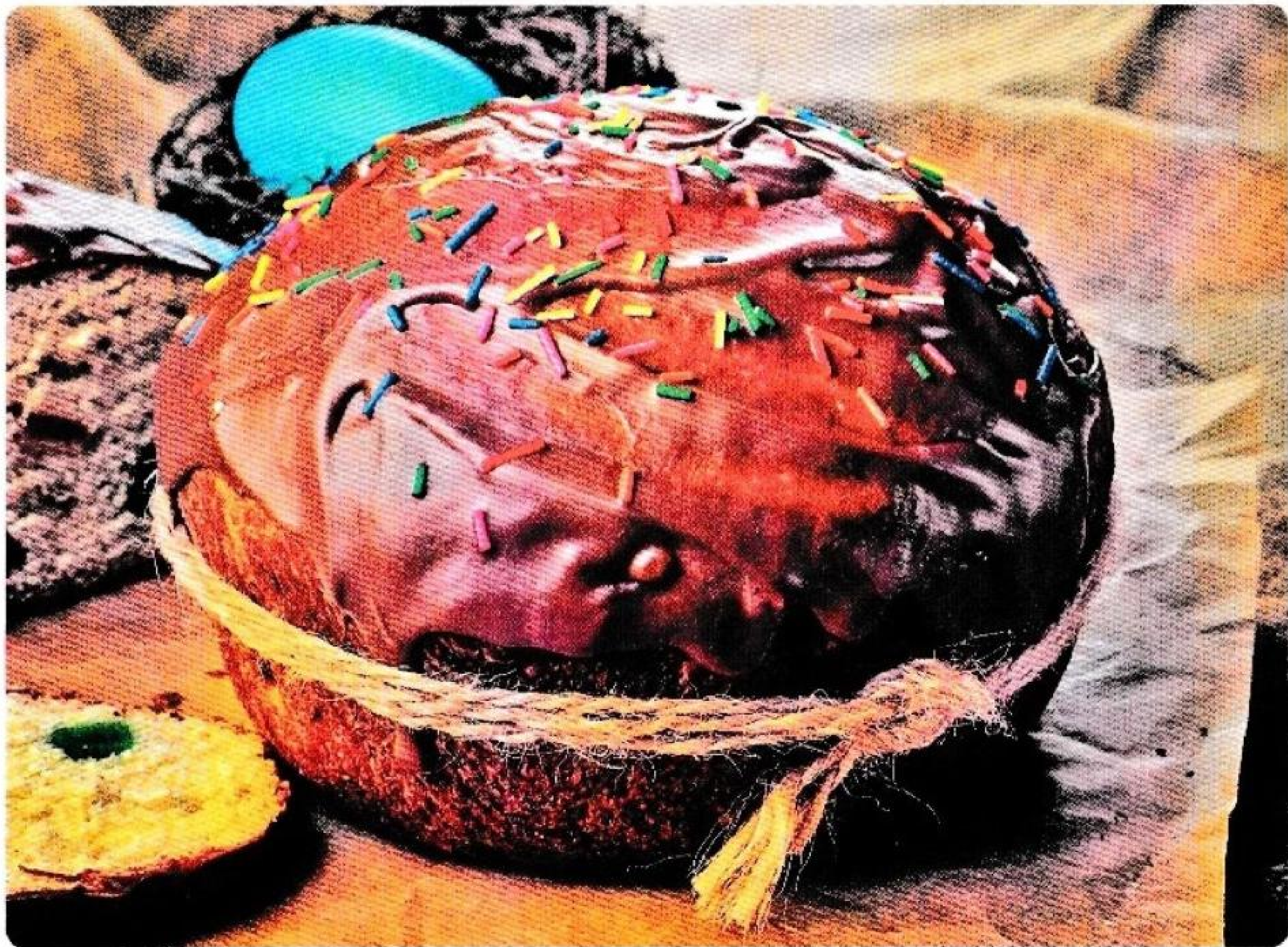
Мука – 600 г, молоко – 200 мл, свежие живые дрожжи – 50 г, сметана (15 %) – 4 ст. л., яйцо – 3 шт., масло сливочное – 50 г, сахар – 200 г, ванилин – 10 г, мак – 3 ст. л., соль – 1/2 ч. л.

способ приготовления:

Смешать сметану, соль и 1 ст. л. сахара, теплое молоко и дрожжи, оставить на 20 мин. Ввести яйца, растопленное масло, ванилин, остаток сахара, половину просеянной муки, поставить в тепло на 1 ч. Добавить муку и мак, оставить на 1 ч. Выложить в промасленные формы, заполнив их на 2/3 объема. Выпекать в духовке при 180° 25-30 мин. Смазать белковой глазурью и украсить посыпкой.

■ Данила ЗУБЦОВ, п. Дубовое





Шоколадный нарядный кулич

И смотрится нарядно, и на вкус необыкновенный! Очень похож на брауни, только с нашим «подтекстом»! Праздничная выпечка для всей семьи на Пасху!

необходимые продукты:

Пшеничная мука – 1,2 кг, молоко – 500 мл, куриные яйца – 4 шт., свежие дрожжи – 50 г, сахар – 1,5 ст. л., сливочное масло – 1 пачка, лимон – 1 шт., горький шоколад – 2 плитки, ванилин – 2 пакетика, мармелад разноцветный измельченный по желанию.

Для глазури: горький шоколад – 1 плитка, сливочное масло – 2 ст. л., кондитерские украшения.

способ приготовления:

1. Молоко подогреть, добавить дрожжи. Добавить 1,5-2 стакана просеянной муки и перемешать. Убрать в теплое место на 40 мин.

2. Вымыть лимон, натереть цедру на мелкой терке. Яйца взбить до пышной пены. Добавить сахар и ванилин, еще раз взбить до однородности.

3. Добавить в яйца цедру лимона и растопленное сливочное масло. Смешать эту массу и опару. Добавить просеянную муку, замесить липкое тесто.

4. Шоколад растопить. Немного остудить и добавить в тесто. Теперь тесто будет мягким и податливым.

5. Формочки застелить пекарской бумагой, выложить тесто на половину высоты. Дать тесту подняться в тепле. Выпекать в духовке при 180° 30-40 мин.

6. Дать куличам остыть под полотенцем 5 ч. Растопить шоколад со сливочным маслом и покрыть глазурью куличи. Посыпать украшениями.

■ Мария ТЯРАСОВА,
г. Оренбург



Пасхальная выпечка с мармеладом

Традиция выпекать куличи в нашей семье передается из поколения в поколение. Вместо рома бабушка вливала в тесто ягодную или фруктовую настойку. Для аромата!

необходимые продукты:

Мука пшеничная – 550 г, **сахар** – 250 г, **молоко** – 250 мл, **яйца куриные** – 3 шт., **свежие дрожжи** – 20 г, **подсолнечное масло** – 120 г, **сливки (33%)** – 6 ст. л., **мармелад любой** – 7 шт. или 100 г, **ром или коньяк** – 2 ст. л., **ванилин**, **соль** – 1 щепотка, **сливочное масло** – 10 г, **яичный белок** – 2 шт., **сахарная пудра** – 400 г, **свежевыжатый лимонный сок** – 1 ст. л., **кондитерская посыпка для украшения**.

способ приготовления:

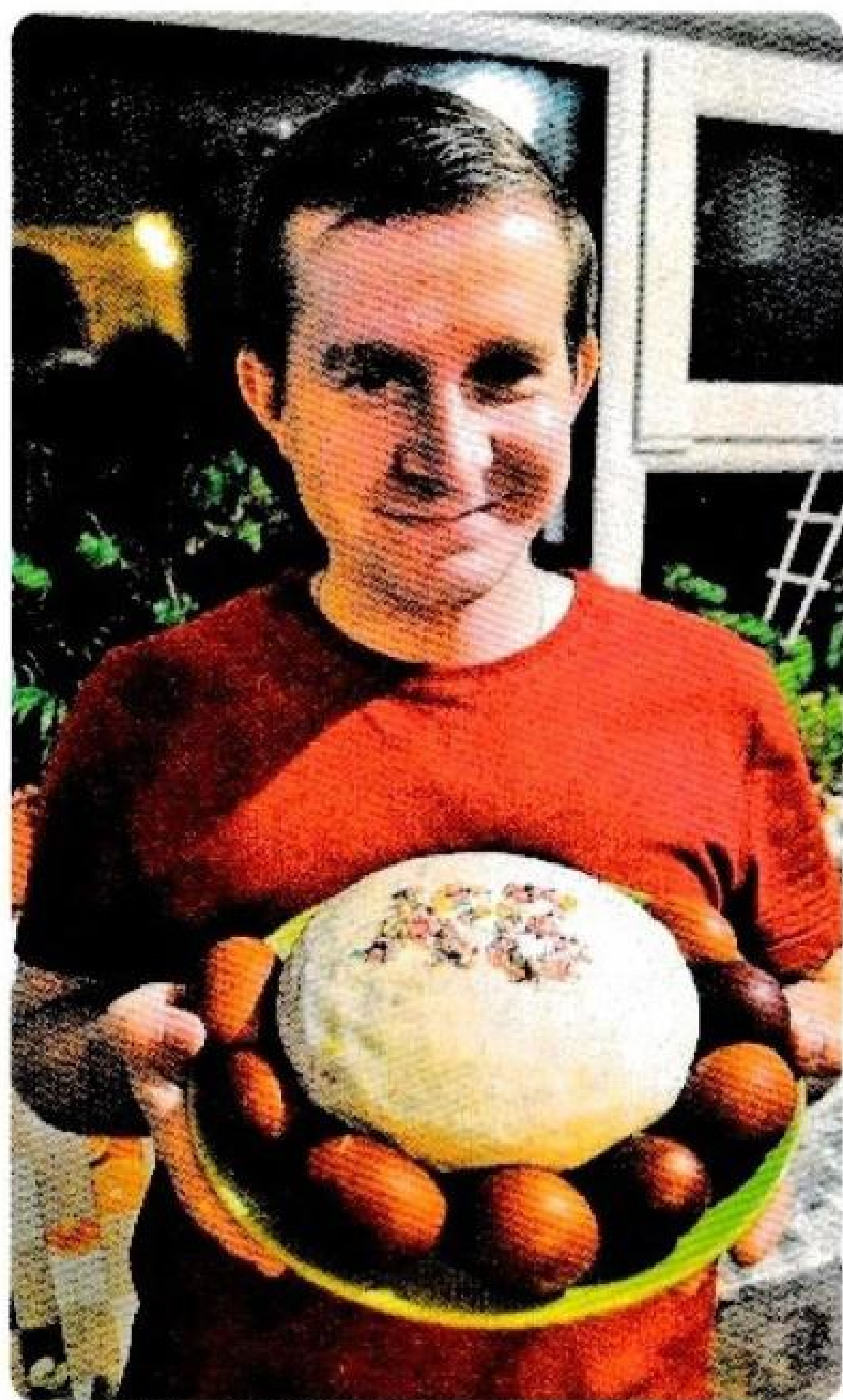
1. В теплом молоке растворить дрожжи. Яйца и сахар взбить в густую пену.
2. В миске смешать просеянную муку, подсолнечное масло, сливки и соль. Взбить. Влить молоко с дрожжами и добавить яйца с сахаром. Взбить. Если тесто жидковато, добавить немного муки и взбить снова. Готовое тесто укрыть и поставить в теплое место на 2 ч. подниматься.
3. Спустя 2 ч. нарезать мармелад, полить его коньяком и обвалить в муке.

4. Тесто размять, вмешать в него мармелад и снова убрать в тепло на полчаса.
5. В смазанные сливочным маслом формы разложить тесто (оно должно занять 2/3 формы) и выпекать в заранее разогретой до 180° духовке 40 мин.
6. Яичные белки взбить с пудрой и лимонным соком до плотной пены. Полученной глазурью полить остывшие куличи и украсить любой декоративной посыпкой.

■ **Анна ВЕТЕЛОВА,**
г. Воронеж



Лимонно-желтый кулич с курагой



Жена испекла куличи с желтым тестом и лимонным ароматом. Я никогда ничего вкуснее не ел!

необходимые продукты:

Мука пшеничная – 500 г, мука кукурузная – 100 г, молоко – 300 мл, свежие дрожжи – 50 г, яйца – 7 шт., масло сливочное – 250 г, сахар – 150 г, лимон – 1 шт., куркума – 1 ч. л., курага – 100 г, коньяк – 100 мл, соль – 1 ч. л., сахарная пудра – 100 г.

способ приготовления:

Курагу промыть, залить коньяком на 1 ч., высушить, смешать с 2 ст. л. муки. Дрожжи смешать с 100 г пшеничной и кукурузной муки, половиной теплого молока, 2 ст. л. сахара, оставить на 2 ч. Лимон вымыть, натереть цедру. Желтки взбить с сахаром, куркумой, цедрой. Растопить масло, взбить с желтками. В опару ввести остаток муки и молока, желтки, 6 взбитых белков с солью, оставить в смазанных формах на 1 ч. Выпекать в духовке при 180° 1 ч. Взбить белок с пудрой, смазать куличи.

■ **Андрей ВЕЧКАНОВ,**
п. Сосновка, Белгородская обл.

Кулич творожный без дрожжей

У нас есть традиция печь куличи по одному и тому же рецепту, потому что он проверенный, а выпечка получается изумительной! Каждый кусочек тает во рту!

необходимые продукты:

Творог – 450 г, яйца – 5 шт., мука пшеничная – 450 г, масло сливочное – 150 г, разрыхлитель теста – 12 г, изюм – 100 г, ванилин – 1,5 г, сахар – 400 г, сахарная пудра – 100 г, кислота лимонная – 1/4 ч. л., соль – 1 щепотка.

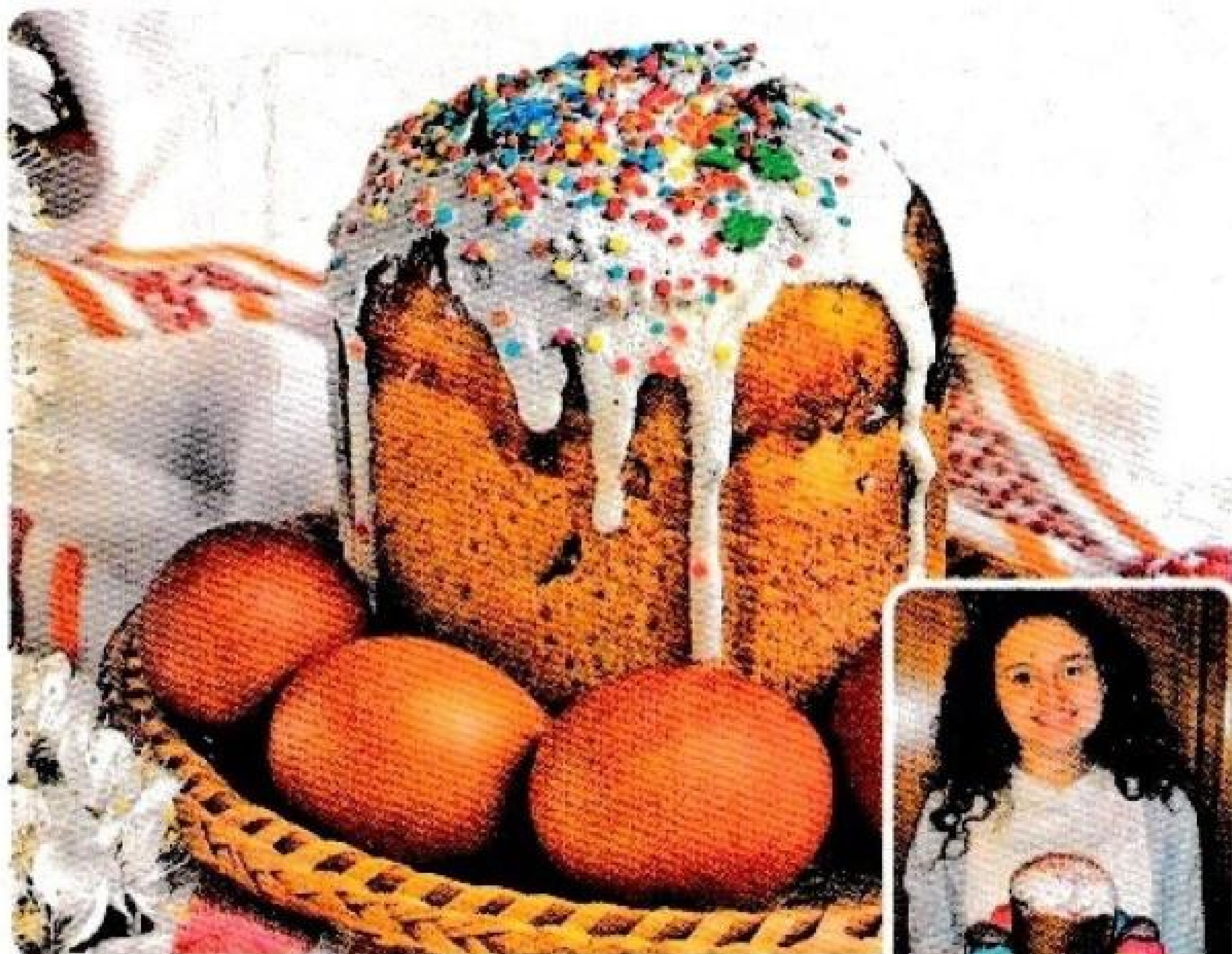
способ приготовления:

Творог взбить с сахаром, ванилином, солью. В дру-

гое блюдо разбить 4 яйца, от пятого – только желток. Яйца взбить и ввести в творог, добавить растопленное сливочное масло, разрыхлитель и просеянную муку, изюм. Формы смазать растительным маслом, выложить тесто. Выпекать при 180° 1 ч. Белок взбить с пудрой и лимонной кислотой, смазать куличи.

■ **Любовь УДАЛОВА,**
Нижегородская обл.





Сливочный кулич

Всегда приглашаем на Пасху гостей. А они в первую очередь пробуют наши пышные куличи на сливках.

необходимые продукты:

Мука пшеничная – 5 стаканов, сливки (33%) – 1,5 стакана, свежие дрожжи – 75 г, куриные желтки – 8 шт., масло сливочное – 250 г, сахар – 250 г, ванилин – 1 щепотка, соль – 1 ч. л., ядра миндаля и цукаты – по 1/2 стакана, подсолнечное масло – 2 ст. л.

способ приготовления:

1. В теплые сливки ввести дрожжи, половину просеянной муки, убрать в тепло на 1 ч. Цукаты

промыть, миндаль порубить и обжарить на сухой сковороде.

2. Желтки растереть с сахаром, влить растопленное сливочное масло, смешать с опарой, добавить цукаты, орехи, соль, ванилин, муку и вымесить. Оставить на 1 ч.

3. Формы смазать маслом, заполнить тестом на 1/3 их объема и дать тесту подняться. Выпекать в духовке при 200° 1 ч., полить глазурью и украсить.

■ **Анастасия ЗАТОВЛАСОВА,**
г. Старый Оскол

Пасхальные приметы



Остатки еды с праздничного стола нельзя выбрасывать: в старину их использовали как своеобразное удобрение, смешивая с засеваемым в землю зерном, – считалось, что это защитит урожай.



Украшение для пасхальной выпечки

Встречаем Пасху не только вкусными угощениями, но и красивыми, нарядными! На моем праздничном столе всегда такие куличи!

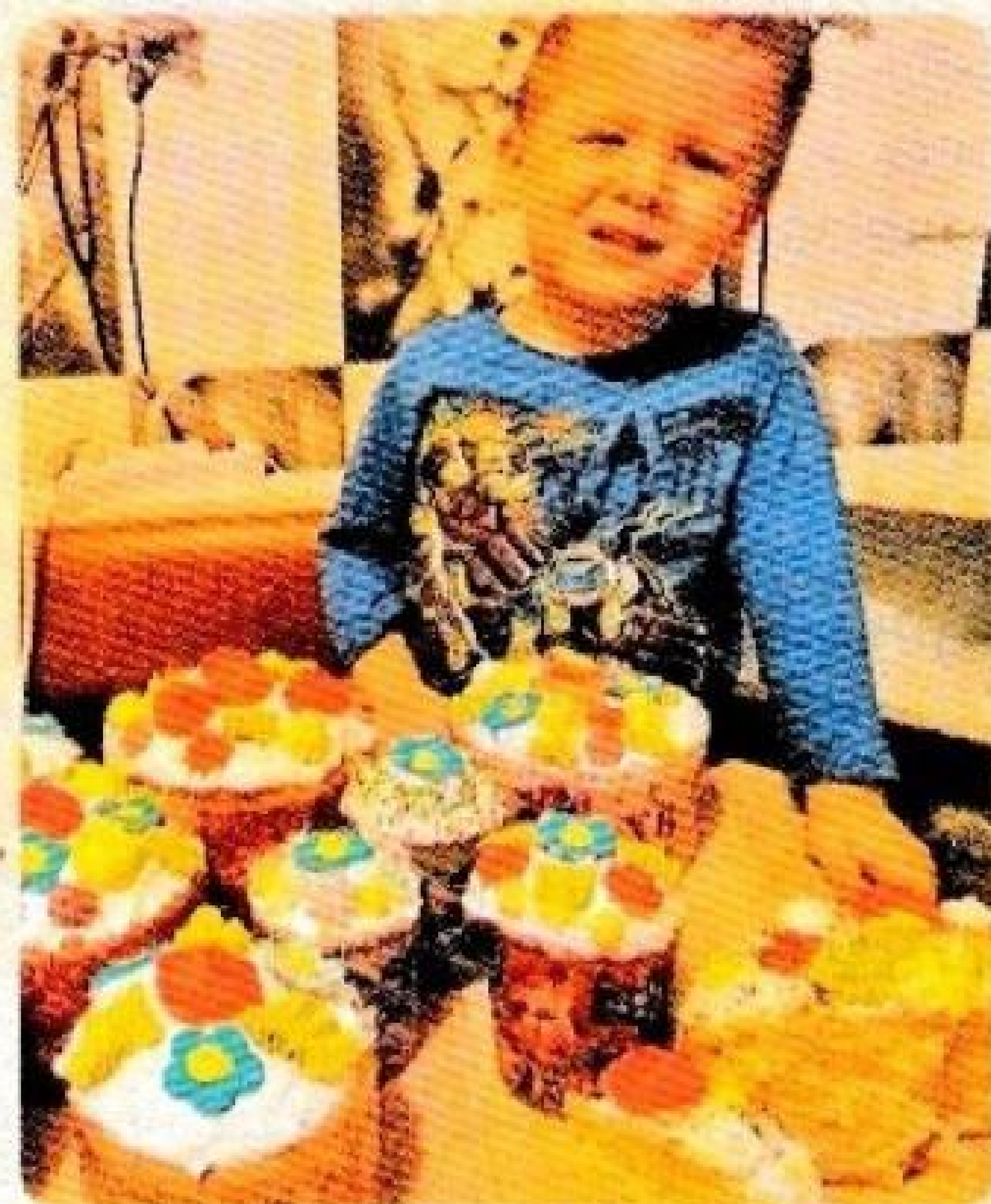
необходимые продукты:

1 белок, 300 г сахарной пудры, 0,5 ч. л. лимонной кислоты.

способ приготовления:

В белок добавляем лимонную кислоту и взбиваем миксером, постепенно всыпая пудру. Получится густая смесь. Делим на части, окрашиваем. С помощью кондитерского мешка и насадок делаем разные цветочки, звездочки, листики. Даем подсохнуть. Фигурки можно сделать заранее и хранить в закрытой посуде в сухом месте.

■ **Валентина КРАСЮК,**
г. Кременчуг





Кулич с розочками

Поваренная книга бабушки, кулинарные хитрости мамы и советы подружек сложились в проверенный годами рецепт этого пасхального кулича.

необходимые продукты:

Мука – 500 г, молоко – 250 мл, сухие дрожжи – 1,5 ч. л., сливочное масло – 100 г, яйцо – 3 шт., сахар – 150 г, ванилин – 1 ч. л., яичный белок – 1 шт., сахарная пудра – 4,5 стакана, желатин – 1,5 ст. л., лимонный сок – 1 ч. л., пищевой краситель, соль – по 1 щепотке, кондитерская посыпка для украшения

способ приготовления:

1. Дрожжи растворить в теплом молоке, добавить

1 стакан просеянной муки, перемешать, накрыть полотенцем, убрать в тепло на 30 мин. Масло размягчить.

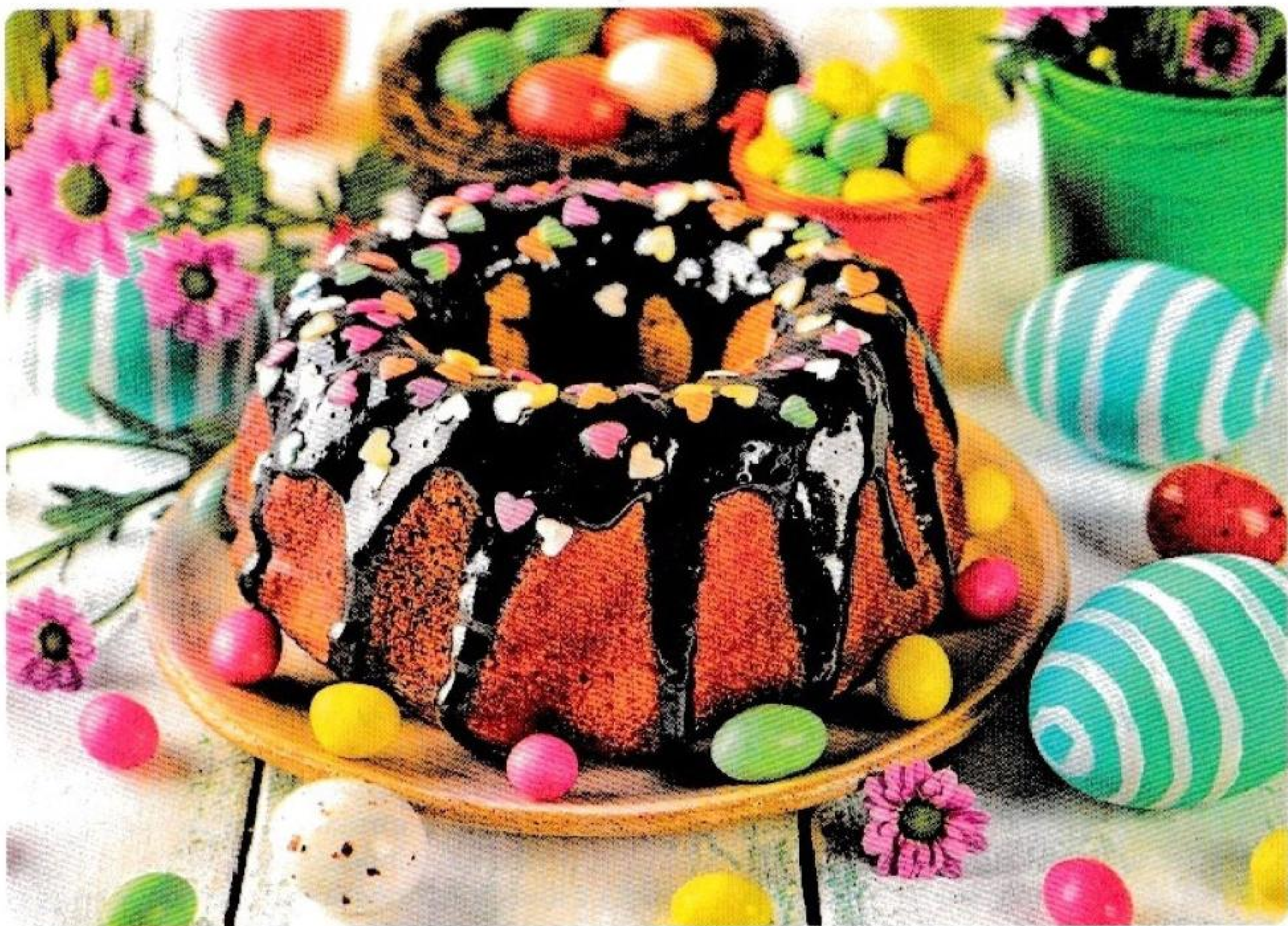
2. Яичные желтки отделить от белков, перетереть с сахаром и ванилином, соединить с опарой и маслом. Белки посолить, взбить в пену, добавить к опаре, ввести оставшуюся муку, убрать в тепло на 1 ч.

3. Формы заполнить тестом на 1/3, отправить в нагретую до 100° духовку на 10 мин., увеличить до 180°, выпекать еще 15 мин.

4. Желатин замочить в 4 ст. л. воды на 20 мин., подогреть, ввести 4 стакана пудры и лимонный сок, краситель, размять. Мاستику раскатать в пласт, вырезать кружочки. Один кружочек свернуть в трубочку, сверху положить второй кружочек, защипать, разрезать пополам. Собрать розочки из заготовок.

5. Белок посолить, взбить в пену, ввести оставшуюся пудру. Куличи покрыть глазурью, украсить розочками и посыпкой.

■ Алла ЛИСОВА, г. Орел



Апельсиновый кекс в глазури

Ароматный чай и кусочек апельсинового кекса – и можно считать, что жизнь удалась! Любимая домашняя выпечка всегда поднимает настроение и сближает семью... за столом.

необходимые продукты:

Для теста: мука пшеничная – 220 г, сахар – 100 г, сливочное масло – 100 г, яйцо – 3 шт., разрыхлитель – 10 г, апельсин – 1 шт., коньяк – 30 мл.

Для глазури: сливочное масло – 40 г, какао-порошок – 3 ст. л., сахар – 4 ст. л., белок 1 куриного яйца, любая кондитерская посыпка для украшения кекса, подсолнечное масло для смазывания формы для выпекания.

способ приготовления:

1. Апельсин вымыть в горячей воде. Натереть цедру. Разрезать апельсин пополам и вилкой выдавить из обеих половинок сок, удалив косточки.

2. Размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Ввести в масляно-сахарную смесь цедру, апельсиновый сок, яйца, коньяк. Взбить. Добавить просеянную с разрыхлителем муку.

3. Форму для выпечки с конусом посередине промазать маслом. Залить в нее тесто. Поставить в духовку,

разогретую до 180°. Выпекать 30 мин.

4. Приготовить глазурь. На умеренном огне, в миске, растопить сливочное масло, добавить сахар. Постепенно ввести какао и разогреть до полного растворения кристаллов сахара. Остудить, добавить белок и взбить до однородной массы.

5. Готовый горячий кекс выложить на блюдо, полить глазурью и украсить кондитерской посыпкой в виде сердечек.

■ *Вика ИВЛЕВА, г. Клин*



Пирог с луком-пореем

Этот воздушный и яркий на вид пирог ассоциируется у меня с приходом весны: кольца лука-порея – будто первая зеленая травка, а кусочки разноцветного сладкого перца с кружочками маслин напоминают весенние первоцветы.



необходимые продукты:

Готовое слоеное тесто – 250 г, яйца – 5 шт., сметана (20%) – 0,5 л, стебель лука-порея – 1/2 шт., болгарский сладкий перец (красный, желтый, оранжевый) – по 1/3 от каждого, маслины без косточек – 5 шт., соль, перец, специи – по вкусу.

способ приготовления:

1. Стебель лука-порея промываю, нарезаю кольцами. Сладкий перец мою, удаляю семена, отрезаю по кусочку каждого цвета и нарезаю кубиками. Маслины нарезаю колечками.
2. Раскатываю тесто толщиной 0,5 см, выкладываю на дно разъемной формы с пергаментом, формирую высокие бортики. На тесто распределяю лук, перец и маслины.
3. Яйца взбиваю со сметаной, солю, перчу, добавляю специи, перемешиваю, заливаю тесто яичной массой. Выпекаю в духовке 40 мин. при 180°.

■ Татьяна ПОКУПНЯЯ, п. Дубовое

Пирог с сыром быстро и вкусно

Когда мама соблюдает Великий пост, то говорит, что больше всего ей хочется сыра. Поэтому на Пасху я обязательно готовлю ей сырный пирог – мне не сложно, а ей так приятно!

необходимые продукты:

Для теста: мука пшеничная – 1,5 стакана, яйца куриные – 4 шт., сметана (15%) – 150 г, майонез – 4 ст. л., разрыхлитель – 1 ч. л., соль по вкусу.

Для начинки: брынза – 150 г, любой «желтый» сыр – 200 г.

способ приготовления:

Смешать все продукты для теста, оно получится жидковатым. Брынзу и сыр натереть. Форму для выпечки смазать 1 ч. л. сливочного масла и присыпать 1 ст. л. панировочных сухарей. Выложить половину теста в форму. Смешать брынзу с сыром и выложить на тесто. Залить



начинку второй половиной теста. Выпекать пирог в духовке 30 мин. при 200°.

■ Анастасия ПЕРВОВА,
г. Санкт-Петербург

Ромовая баба

Моя любимая выпечка очень схожа с куличом. Я готовлю ее по-особенному, и получается она двухцветной!

Для теста я слегка взбиваю 4 **яйца** со 100 г **сахара**. Отдельно взбиваю 100 г размягченного **сливочного масла** со 150 г **сахара** добела. Обе массы соединяю, добавляю 200 г **сметаны**, перемешиваю и всыпаю 1 стакан просеянной **муки** вместе с 0,5 ч. л. **разрыхлителя**. Получившееся тесто делю на 2 части, в одну добавляю 2-3 ст. л.

просеянного какао-порошка и перемешиваю. Форму для ромовой бабы смазываю **подсолнечным маслом**. Сначала выливаю шоколадное тесто, а потом – обычное. Выпекаю в разогретой духовке при 180° 30-40 мин. Взбиваю яичный белок с 0,5 стакана сахара и поливаю выпечку.

■ *Ольга ОЛЬХОВСКАЯ, г. Петрозаводск*



Пасхальные приметы



Водой, освященной в день Пасхи, издревле поливали рассаду, это обеспечивало богатый урожай. Примета работает и в наши дни.



Майонезные булочки

Я часто пеку булочки или хлеб на майонезе. Получается изумительно! А маленькая дочка Ариша (на фото) мне в этом охотно помогает!

необходимые продукты:

Пшеничная мука – 1,8-2 кг, куриные яйца – 4 шт., сахарный песок – 3 стакана, молоко (жирное) – 1 л, свежие дрожжи – 100 г, майонез (жирный, от 60%) – 250 г, подсолнечное масло – 120 мл, ванилин, цукаты, изюм – по вкусу.

способ приготовления:

1. Молоко подогреть, всыпать сахар, перемешать. Вбить яйца, дрожжи, майонез, ванилин, масло и взбить. Промыть изюм, ввести в массу с цукатами. Убрать в теплое место на 40 мин.
2. Муку просеять и добавлять в массу, замешивая тесто. Прикрыть и оставить в тепле на 1 ч.
3. Положить тесто в формочки на 1/3. Через 20 мин. отправить в духовку при 180°. Готовые булочки покрыть глазурью.

■ *Ирина ГОЛОВЕНСКАЯ, г. Омск*



Ореховая косичка с миндалем

Даже простую сдобную булочку можно превратить в королевский пирог – достаточно лишь знать пару простых, но очень важных секретов...

необходимые продукты:

Мука пшеничная – 500 г, молоко – 250 мл, сахар – 90 г, сливочное масло – 80 г, яйцо куриное – 1 шт., свежие дрожжи – 35 г, ванилин и соль – по 1 щепотке, очищенные фисташки – 100 г, миндаль – 100 г, курага – 150 г, молоко – 5 ст. л., белки – 2 шт.

способ приготовления:

1. Для теста в теплое молоко добавить 1 ч. л. сахара и дрожжи. Через 25 мин. засыпать муку, влить яйцо,

всыпать сахар, соль и ванилин. Размять массу, накрыть полотенцем и убрать в теплое место на 1,5 ч.

2. Большим ножом измельчить орехи – не в крошку, а порубив их на средние кусочки. Вымытую курагу пропустить через мясорубку. Холодные сырые белки взбить до плотных, устойчивых пиков. Смешать орехи, курагу, взбитые белки и молоко.

3. Готовое тесто аккуратно размять, припудрить мукой, раскатать в пласт и разделить на 3 длин-

ных прямоугольника. В середину каждого длинного пласта выложить начинку и хорошо скрепить края теста, чтобы получилась длинная колбаска. Скрепить все колбаски с одной стороны и сплести в косичку. Готовую косичку скрутить в кольцо и выложить на пекарский коврик. Оставить пирог, накрыв полотенцем, на 35 мин. для подъема теста. Выпекать в разогретой до 180° духовке 45 мин.

■ **Елена ПАВЛОВА,**
г. Тамбов



Пирог из киселя с яблоками

Я постоянно экспериментирую при приготовлении выпечки. Вкус пирога зависит от киселя – вишневый он или клубничный. Вы тоже можете придать пирогу любой аромат.

необходимые продукты:

Кисель плодово-ягодный – 250 г, мука пшеничная – 1 стакан, яйца куриные – 3 шт., масло сливочно-растительное – 250 г, сода питьевая – 1 ч. л., лимонная кислота – 0,5 ч. л., яблоки – 1-2 шт., сахарная пудра – 2-3 ст. л., подсолнечное масло для смазывания формы.

способ приготовления:

1. Сливочно-растительное масло растопить, затем охладить. Не стоит брать

жирное масло, пирог будет крошиться. Кисельный брикет измельчить в порошок. Сделать это можно в ступке или обычной скалкой.

2. Яблоки вымыть, обсушить полотенцем, лучше очистить, потому что при запекании кожица сморщится. Разрезать яблочки сначала пополам, а затем – дольками, но не до конца, как бы «гармошкой». Семена убрать.

3. Пшеничную муку дважды просеять и смешать с сахаром, содой и лимонной кислотой. Подготов-

ленное сливочное масло влить в кисель, добавить муку и вбить куриные яйца. Массу тщательно перемешать до однородности и выложить в смазанную подсолнечным маслом круглую форму.

4. По поверхности будущего пирога разложить подготовленные яблоки срезом вниз. Выпекать в духовке 20-25 мин. при 180°. Горячий пирог переложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

■ *Ольга ШУМСКАЯ,
г. Пенза*



Пасхальные «цыплята»

необходимые продукты:

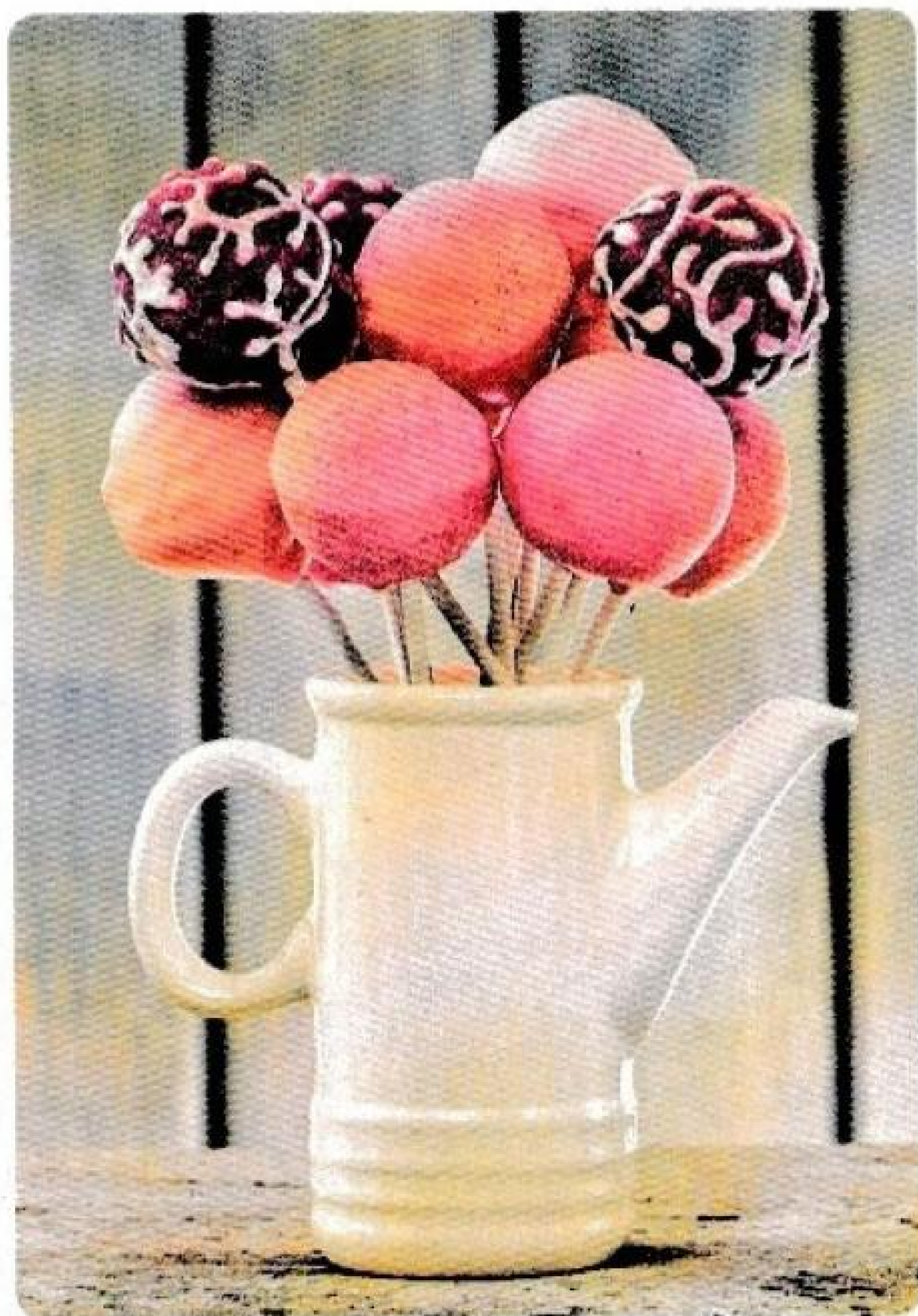
Мука – 150 г, сода – 0,5 ч. л., яйца – 2 шт., сахар – 100 г, какао-порошок – 50 г, сметана – 100 г, сливочное масло – 100 г, темный шоколад – 50 г, сливочный сыр – 100 г, сахарная пудра – 4 стакана, желатин – 2 ст. л., лимонный сок – 1 ст. л., пищевые красители – по 1 пакетику.

способ приготовления:

1. Масло растопить с шоколадом, добавить сахар, яйца и сметану. Муку просеять, перемешать с какао и содой, соединить с массой, разложить по формочкам, отправить в духовку при 180° на 30 мин.

2. Сыр взбить с 2 ст. л. пудры. Украсить кексы. Желатин замочить в 5 ст. л. воды на 20 мин., подогреть, вмешать пудру и лимонный сок. Перемешать с красителями, слепить «цыплят». Шприцем выдавить гнездо. Разложить «цыплят».

■ Зоя РЕПИНА, г. Ярославль



Пирожное на палочках

необходимые продукты:

Пшеничная мука – 750 г, куриные яйца – 2 шт., сахар – 500 г, какао-порошок – 3 ст. л., подсолнечное масло – 100 мл, разрыхлитель – 1 ч. л., молоко – 250 мл, вода – 250 мл, жирные сливки – 250 мл, белый шоколад – 1 плитка, сливочное масло – 2 ст. л., сок свеклы – 1 ч. л.

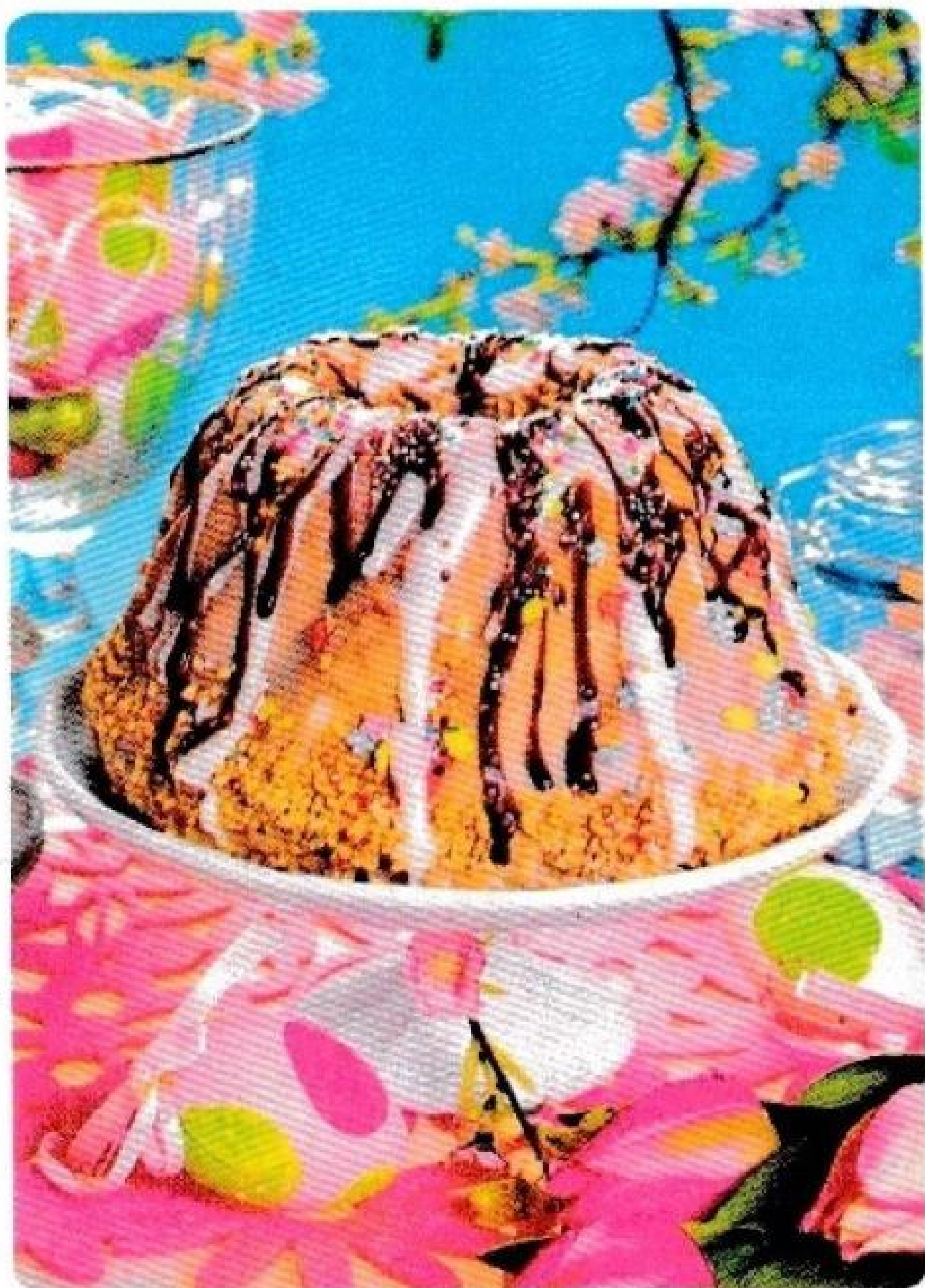
способ приготовления:

1. Просеять муку с разрыхлителем, добавить сахар и какао, перемешать. Взбить яйца, добавить подсолнечное масло, сухие ингредиенты, молоко и кипятток.

2. Вылить тесто на противень, выпекать в духовке при 180° 25 мин. Корж раскрошить. Сливки взбить, смешать с крошкой. Скатать шарики и нанизать их на шпажки.

3. Растопить шоколад со сливочным маслом, добавить сок и окунуть шарики в получившуюся глазурь.

■ Ольга ПЕЛПРЕНКО, г. Саратов



Кекс с кремом

необходимые продукты:

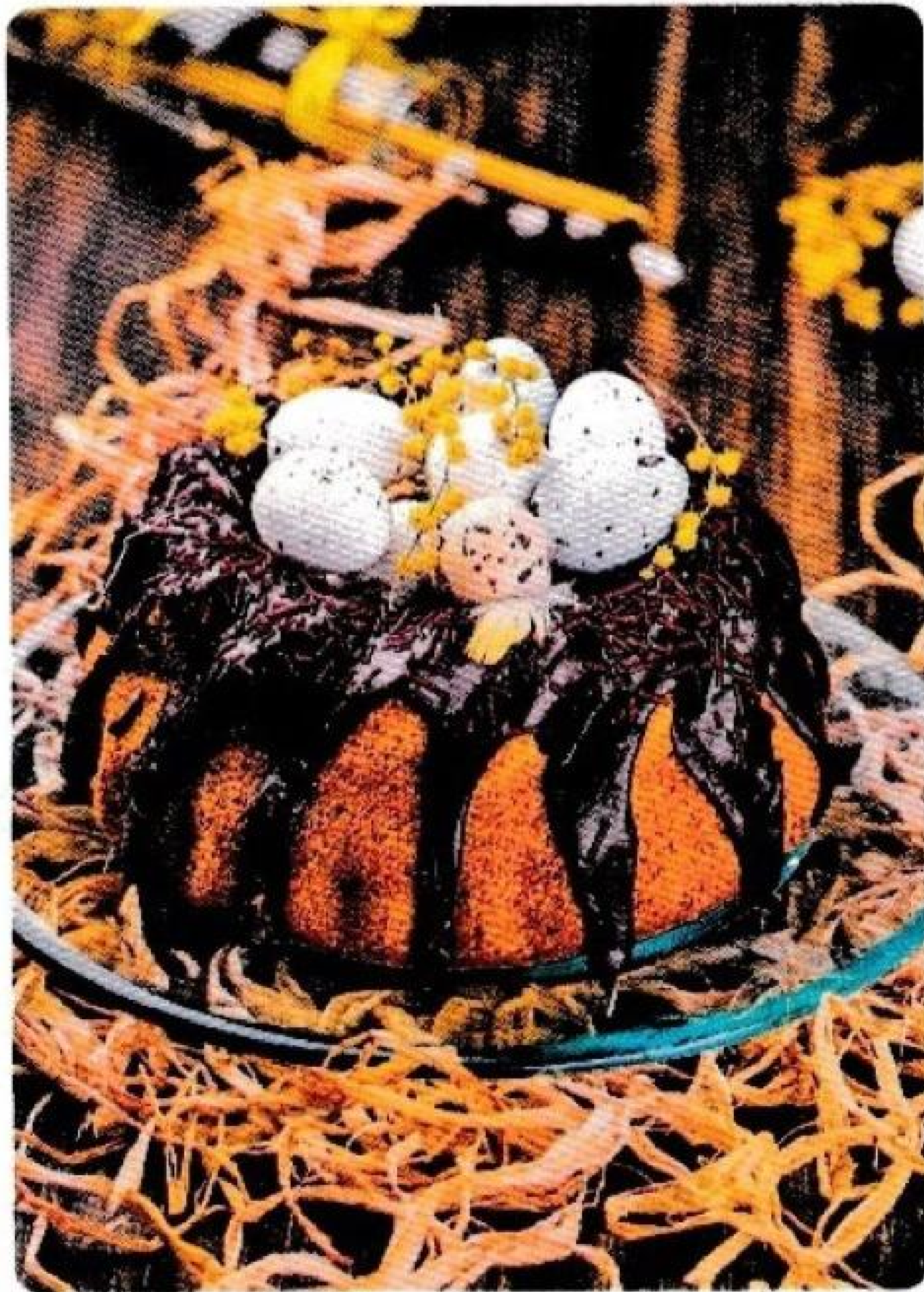
Для бисквита: мука пшеничная – 1 стакан, яйца – 4 шт., сахар – 1 стакан, соль – 1 щепотка, разрыхлитель – 2 ч. л.

Для крема: сметана (жирная) – 400 мл, сахар – 150 г, ванильный сахар – 10 г, шоколад – 100 г, кондитерская посыпка – 20 г, подсолнечное масло для смазывания формы.

способ приготовления:

1. Яйца, сахар и соль взбить. Ввести просеянную муку и разрыхлитель. Вымесить.
2. Форму смазать маслом, влить тесто. Выпекать в духовке при 190° 40-45 мин.
3. Сметану с сахаром и ванилью взбить. Кекс остудить и полить кремом. На 30 мин. поместить в холодильник.
4. Шоколад растопить. Полить им кекс поверх крема и посыпать любой кондитерской посыпкой.

■ *Талина НОВИКОВА, г. Рязань*



Кулич в глазури

необходимые продукты:

Мука пшеничная – 1 кг, маргарин – 150 г, сливочное масло – 50 г, яйцо куриное – 1 шт., яичный желток – 3 шт., молоко – 200 г, сахар – 350 г, дрожжи прессованные – 50 г, ванилин – 1 пакетик, изюм – 150 г, шоколад – 150 г, кондитерская посыпка, перепелиные яйца – по желанию.

способ приготовления:

1. Дрожжи развести в молоке. Маргарин растопить, изюм распарить. Яйцо и желтки взбить с сахаром. Все смешать.
2. Ввести просеянную муку, ванилин и оставить на 1 ч. в теплом месте.
3. Ввести в тесто изюм. Смазать форму маслом и оставить на расстойку на 15 мин. Выпекать в духовке при 180° 30 мин.
4. Шоколад со сливочным маслом растопить. Полить кулич, украсить. Положить на него вареные перепелиные яйца.

■ *Надежда ВОРОБЬЕВА, г. Химки*



Салатик с чипсами

Как из простых ингредиентов сделать самый вкусный салат? Я придумала рецепт на скорую руку, а закуска получилось – как на праздник!

необходимые продукты:

Сырокопченая колбаса – 100 г, помидор – 1 шт., маринованный огурец – 1 шт., фиолетовый лук – 1 шт., чипсы соломкой (или картофель пай) – 1 горсть, твердый сыр – 100 г, сметана – 2 ст. л., горчица – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу.

способ приготовления:

Помидор вымыть, лук очистить. Самое главное в этом салате – нарезать все ингредиенты как можно тоньше. Сыр натереть на крупной терке. Смешать горчицу и сметану.

На блюдо выложить все ингредиенты, кроме чипсов. Посолить и поперчить. Посыпать чипсами, залить соусом. Подавать сразу же, чтобы чипсы не размокли.

■ Анастасия КЕРСКАЯ, г. Москва

Куриные крылышки и овощи на шампурах

На Пасху открываем «шампурно-мангальный» сезон. Я мариную мясо и готовлю его к празднику на углях вместе с нанизанными на шампуры свежими овощами.

необходимые продукты:

Куриные крылышки – 1 кг, помидоры – 1 кг, сладкий болгарский перец – 0,5 кг.

Для маринада: кефир – 0,5 л, чеснок – 6 зубчиков, соль – 1 ч. л., черный молотый перец – 1/3 ч. л., мед – 2 ст. л., лимон – 1 шт.

способ приготовления:

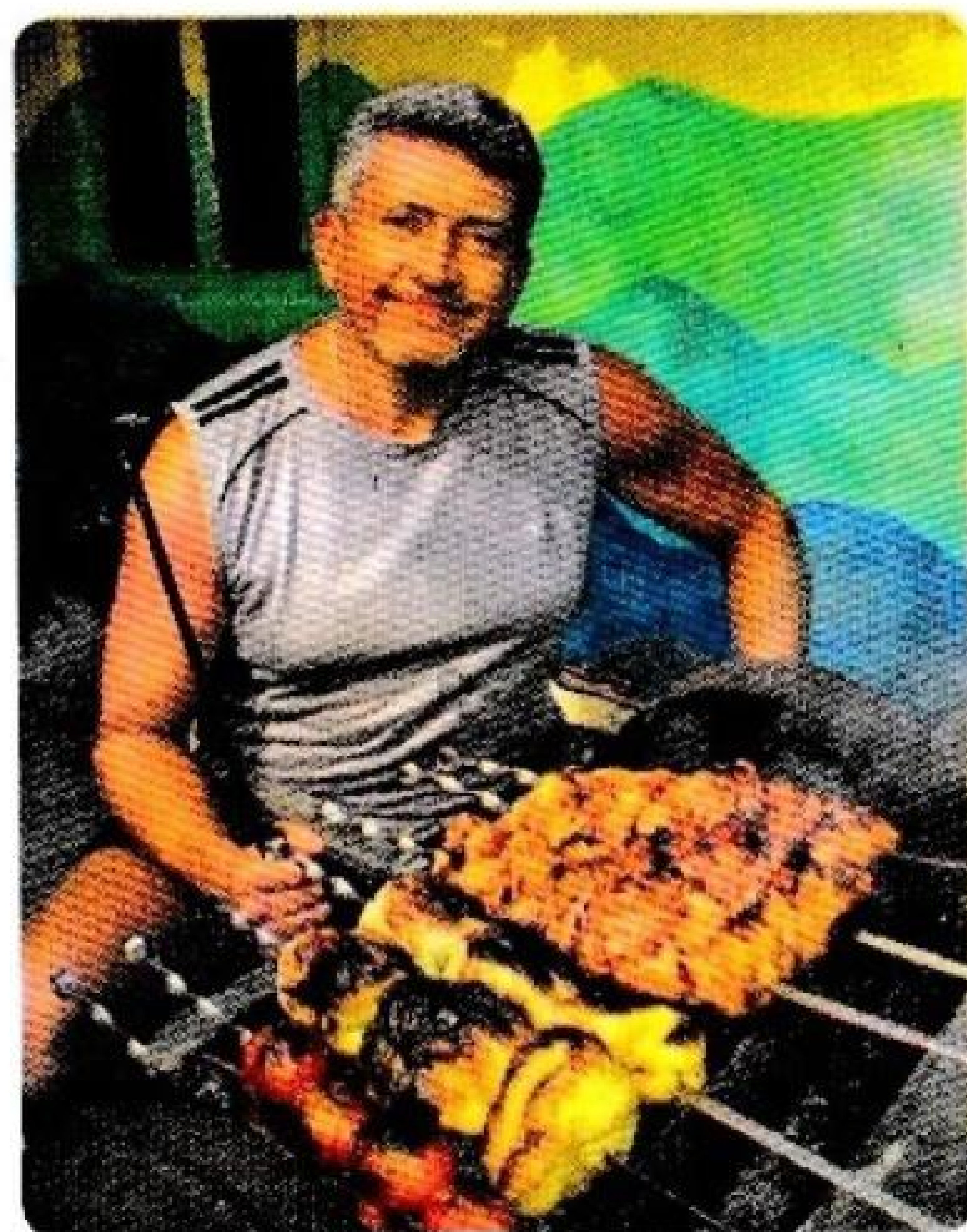
Очищенные чеснок и лимон нарезаю, добавляю мед, соль, пе-

рец и пюрирую. Ввожу кефир. Крылышки промываю, заливаю маринадом на 1-2 ч.

Помидоры и болгарский перец мою. Нанизываю крылышки на шампуры плотно друг к другу, на отдельные шампуры – овощи.

Жарю на углях. Снимаю крылышки с шампуров, укладываю их в остатки маринада, накрываю крышкой, ставлю на угли на 30 мин.

■ Валерий ФРОЛОВ, с. Стрелецкое





Голени индейки

Блюдо для всей семьи и в праздники, и в обычные будни. Ароматная любимая индейка моментально собирает всех за столом! Я подаю ее с картошечкой.

необходимые продукты:

Голень индейки – 6 шт., соевый соус – 50 мл, виноградный уксус – 50 мл, горчица дижонская – 2 ч. л., соль – 1 ч. л., смесь приправ для птицы – 1 щепотка, подсолнечное масло по вкусу.

способ приготовления:

1. Вымытые и обсушенные голени наколоть вилкой. В лоток выложить дижонскую горчицу, влить со-

евый соус и перемешать. Ввести уксус. Смесь посолить и добавить все специи по своему вкусу.

2. Голени обвалить в получившемся маринаде. Поставить в холодильник на несколько часов.

3. Разогреть духовку до 180°. Выложить голени на решетку, выпекать 15-20 мин. Перевернуть и оставить еще на 15 мин., чтобы подрумянились.

■ *Людила ТИТОВА,*
г. Рязань

Пасхальные приметы



Считается, что освященные куличи и яйца помогают не болеть. Чем изобильнее пасхальный стол, тем благополучнее окажется год. Яйцо оставляли на весь год, чтобы оно защищало от пожара и прочих бед.

Печеночный рулет

Специально к Пасхе готовлю его. Делаю сразу несколько порций и замораживаю, ведь праздник всю неделю!

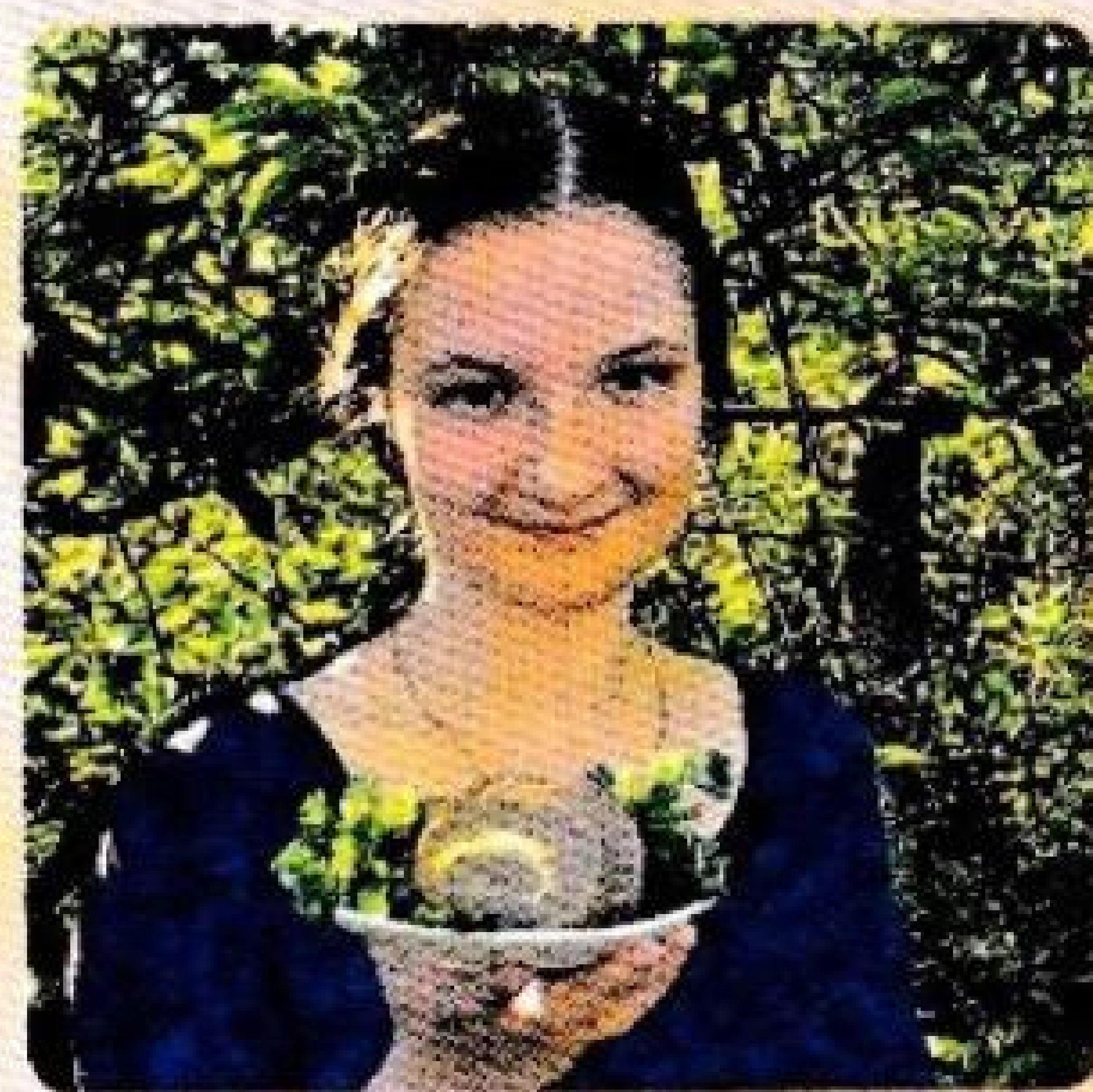
необходимые продукты:

Куриная печенка – 1 кг, свежее свиное сало – 100 г, морковь – 2 шт., лук – 2 шт., сливочное масло – 150 г, подсолнечное масло – 2 ст. л., карри – 1 ч. л., соль, перец – по вкусу.

способ приготовления:

Печенку нарезаю, промываю и обжариваю на подсолнечном масле. Очищенные и промытые лук и морковь измельчаю и отправляю к печенке. Добавляю соль и специи. Томлю 10 мин. Пропускаю через мясорубку, добавляя сало. На пергамент выкладываю массу, добавляю сливочное масло, сворачиваю рулетом, убираю в холодильник на 2 ч.

■ *Мария СЛАВИНА,*
с. Урыв Воронежской обл.





Ароматная курочка с лимоном и чесноком

Минимум продуктов и затраченного времени... А результат всегда превосходит ожидания. От такой курочки не отказывается даже подруга, считающая себя вегетарианкой.

необходимые продукты:

Курица – 1 тушка, лимон – 1 шт., чеснок – 1 головка, оливковое масло – 2 ч. л., прованские травы – 2 ч. л., соль, смесь перцев – по вкусу, шампиньоны – 500 г, листовой салат – 1 пучок.

способ приготовления:

1. Лимон вымыть, обсушить салфеткой, разделить пополам. Из одной половины отжать сок, вторую нарезать дольками. Головку чеснока очистить от шелухи, аккуратно отделить

2 зубчика, пропустить их через пресс. Оставшуюся часть разрезать пополам, отложить в сторону. В глубокой чашке соединить лимонный сок, оливковое масло, чесночную кашицу, прованские травы, соль и смесь перцев.

2. Курицу вымыть, обсушить полотенцем, аккуратно отделить кожу от грудки, смазать внутреннюю область брюшка чесночным маслом, внутрь вложить оставшийся чеснок и лимонные дольки. Внешнюю часть куриной тушки

обмазать оставшейся чесночной смесью.

3. Шампиньоны вымыть, обсушить салфеткой, крупные экземпляры нарезать ломтиками. Курицу выложить в форму для выпекания, обложить грибами, отправить в нагретую до 180° духовку на 1,5 ч., периодически поливать выделяющимся соком. Готовую горячую курочку подавать со свежей вымытой зеленью. Подойдет как листовой салат, так и укроп с кудрявой петрушкой.

■ Алла КОТОВА, г. Тула



Говядина, запеченная в духовке

У меня давно нет проблем с основным мясным блюдом для праздничного стола. Такое мясо нравится всем без исключения. Хоть в праздник, хоть на завтрак для бутерброда.

необходимые продукты:

Филе говядины – 1 кг, красный молотый перец – 1 ч. л., соевый соус – 1 ст. л., сок лимона – 1 ч. л., французская горчица – 1 ч. л., чеснок – 2 зубчика, оливковое масло – 2 ст. л., морковь – 5 шт., розмарин – 2 веточки, листья пекинской капусты для подачи, соль по вкусу.

способ приготовления:

1. Говядину промыть и обсушить. Солью и перцем хорошенько натереть кусок мяса.

2. Чеснок очистить, нарезать тонкими пластинками. В куске мяса острым ножом сделать надрезы и положить в них по пластинке чеснока. Перевязать мясо кулинарной ниткой (чтобы оно держало форму при запекании).

3. Смешать оливковое масло, соевый соус, лимонный сок и горчицу. Полить этой смесью подготовленное мясо и оставить его на 2-3 ч.

4. Замаринованное мясо переложить в глубокую форму и отправить в духовку, запекать при 200° 1,5 ч.

5. Морковь вымыть, почистить. Положить в кастрюлю, залить водой, слегка посолить и отварить до полуготовности. Вынуть шумовкой.

6. Достать мясо из духовки, положить рядом морковь, полив ее мясным соком, выделившимся при запекании. Поставить в духовку еще на 15 мин.

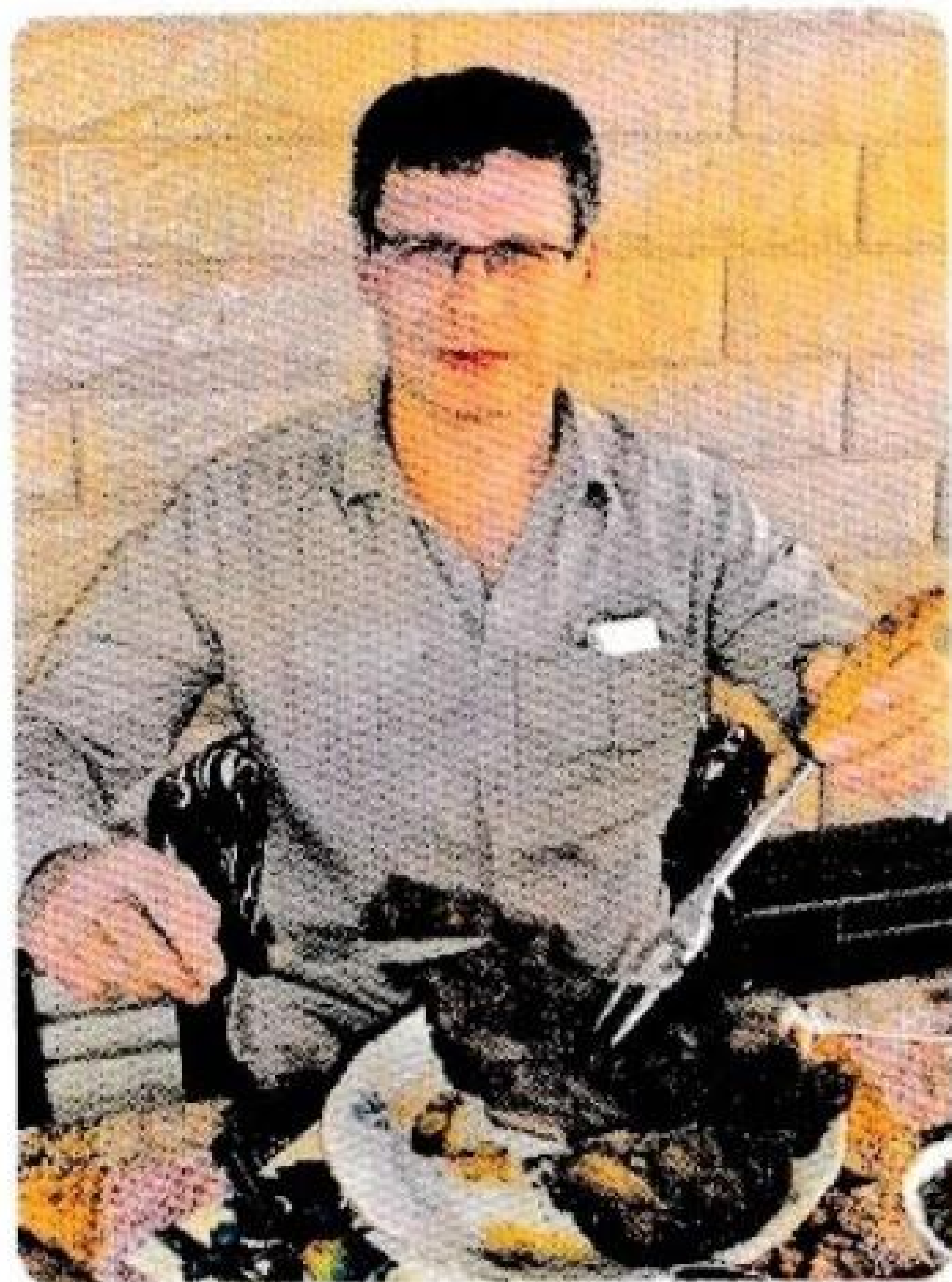
7. Подавать готовое мясо, нарезав его на кусочки и выложив на вымытые листья салата, с вареной морковью, украсив веточками розмарина.

■ *Вика ПЛАНОВА, г. Ейск*



Нога кабана, запеченная в фольге

Мясо кабана можно заранее замочить в молочной сыворотке или в 2%-ном растворе уксуса на 12 ч. Делюсь с любимым журналом рецептом, по которому не раз готовил кабанятину, мясо просто тает во рту!



необходимые продукты:

Нога кабана – 1,5-2 кг, масло оливковое – 6 ст. л., красное вино – 50 мл, чеснок – 4 зубчика, лавровый лист – 5 шт., ягоды можжевельника – 1 ч. л., соль, перец, розмарин – по вкусу.

способ приготовления:

1. Мясо помыть, обсушить и натереть солью с перцем. Специи измельчить, смешать с вином, полить мясо, немно-

го втереть смесь, закрыть емкость и убрать в холодильник на ночь.

2. Очистить чеснок, пропустить его через пресс, смешать с маслом и смазать мясо. Завернуть в фольгу, запекать в духовке при 200° 1 ч.

3. Развернуть фольгу, полить мясо оставшимся маринадом, выделившимся мясным соком и подрумянить в духовке при 150° еще 30 мин.

■ Сергей ЛУКЬЯНОВ,
г. Архангельск

Мясо-гармошка по-егорьевски

В прошлом выпуске журнала заинтересовал рецепт «Мясо-гармошка». Приготовил его к новогоднему столу, и вся семья была в восторге, правда, я внес изменения: предварительно выдержал мясо в маринаде и запекал его с картофелем. Главное блюдо стола!

необходимые продукты:

Свинная вырезка – 1 кг, крупные помидоры – 2 шт., твердый сыр – 200 г, чеснок – 5 зубчиков, картофель – 0,5 кг, соль, перец – по вкусу.

Для маринада: томатный соус или кетчуп – 200 мл, сок 1/2 лимона, масло растительное – 4 ст. л., молотая паприка – 1/2 ч. л., сахар – 2 ст. л., молотый черный перец – 1/3 ч. л., соль – 1 ч. л.

способ приготовления:

1. Мясо помыть, сделать надрезы. Смешать ингредиенты для маринада и смазать мясо. Завернуть в пленку на 4-5 ч.

2. Картофель помыть и почистить, крупно нарезать, добавить соль, перец, очищенный и измельченный чеснок.

3. Помидоры вымыть, нарезать их кружочками толщиной не менее 0,5 см. Сыр нарезать кусочками.



4. В надрезы мяса положить чеснок, кружочки помидора и кусочки сыра. Запекать в рукаве в духовке при 180° 40 мин., надрезать рукав, полить мясо остатками маринада и выделившимся соком, подрумянить свинину с картофелем в духовке еще 15 мин.

■ Егор ДОРОШ,
г. Старый Оскол



Праздничный ужин

Куриные бедра сочные, и любое блюдо с ними – хоть суп, хоть салат, хоть второе – всегда удаётся и запоминается. К тому же, имея буйную кулинарную фантазию, из бедер можно сотворить настоящий шедевр.

Вот мое последнее творение. Чищу несколько картофелин, нарезаю кружками и выкладываю на дно жаропрочной формы. Сверху укладываю нарезанные такими же кружками помидоры. Промытые бедрышки натираю солью и смесью перцев, кладу поверх овощей. Для заливки и дополнительной сочности смеша-

ваю стакан сливок с сухой петрушкой, щепоткой куркумы и соли, заливаю массу в форму. На бедра для цвета кладу куски сливочного масла. Запекаю в духовке при 160°.

Через час достаю блюдо, посыпаю тертым сыром и румяню в духовке еще минут 10.

■ **Алена СВЕТЛОВА,**
г. Уфа

Пасхальные приметы



Бодрствование в ночь перед Пасхой защищает от болезней, обеспечивает счастливое замужество, богатый урожай и охотничью удачу.

Свинина в соусе ткемали

Коронное блюдо, которое я обязательно готовлю на Пасху.

необходимые продукты:

Свинная корейка на ребрышках – 600 г, масло оливковое – 2 ст. л., соус ткемали – 1 стакан, соль, перец, сушеный чеснок – по вкусу.

Для соуса: спелые синие сливы – 1 кг, вода – 200 мл, сахар – 200 г, молотая гвоздика, корица и имбирь – по 1 щепотке.

способ приготовления:

1. Мясо промываю, натираю солью, перцем, чесноком, маслом, заливаю соусом, заворачиваю в пленку и оставляю на 2-4 ч.

2. Упаковываю мясо в рукав для запекания и отправляю в духовку при 180° на 40 мин. Приоткрываю рукав, поливаю мясо соком и подрумяниваю его еще 10 мин.

3. Для соуса из слив удаляю косточки (800 г), варю 1 ч. Протираю, засыпаю сахаром и варю 15 мин. Ввожу специи.

■ **Ирина ВЕРКАУ,** п. Таврово





Мясной пасхальный венок

Венок – символ пробуждения природы, прихода Пасхи. В моей семье больше мужчин, радую их в этот день не только сладостями, но и мясным пасхальным венком.

необходимые продукты:

Мясной фарш – 1 кг, куриное яйцо – 1 шт., перепелиные яйца – 12 шт., слоеное бездрожжевое тесто – 200 г, манная крупа – 2 ст. л., лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3 зубчика, зелень – 1 пучок, подсолнечное масло – 2 ст. л., специи для мяса, соль – по вкусу.

способ приготовления:

1. Тесто полностью разморозить при комнатной температуре. Чеснок очистить от шелухи, пропустить че-

рез пресс. Фарш соединить с чесночной кашицей и специями, посолить, хорошо перемешать.

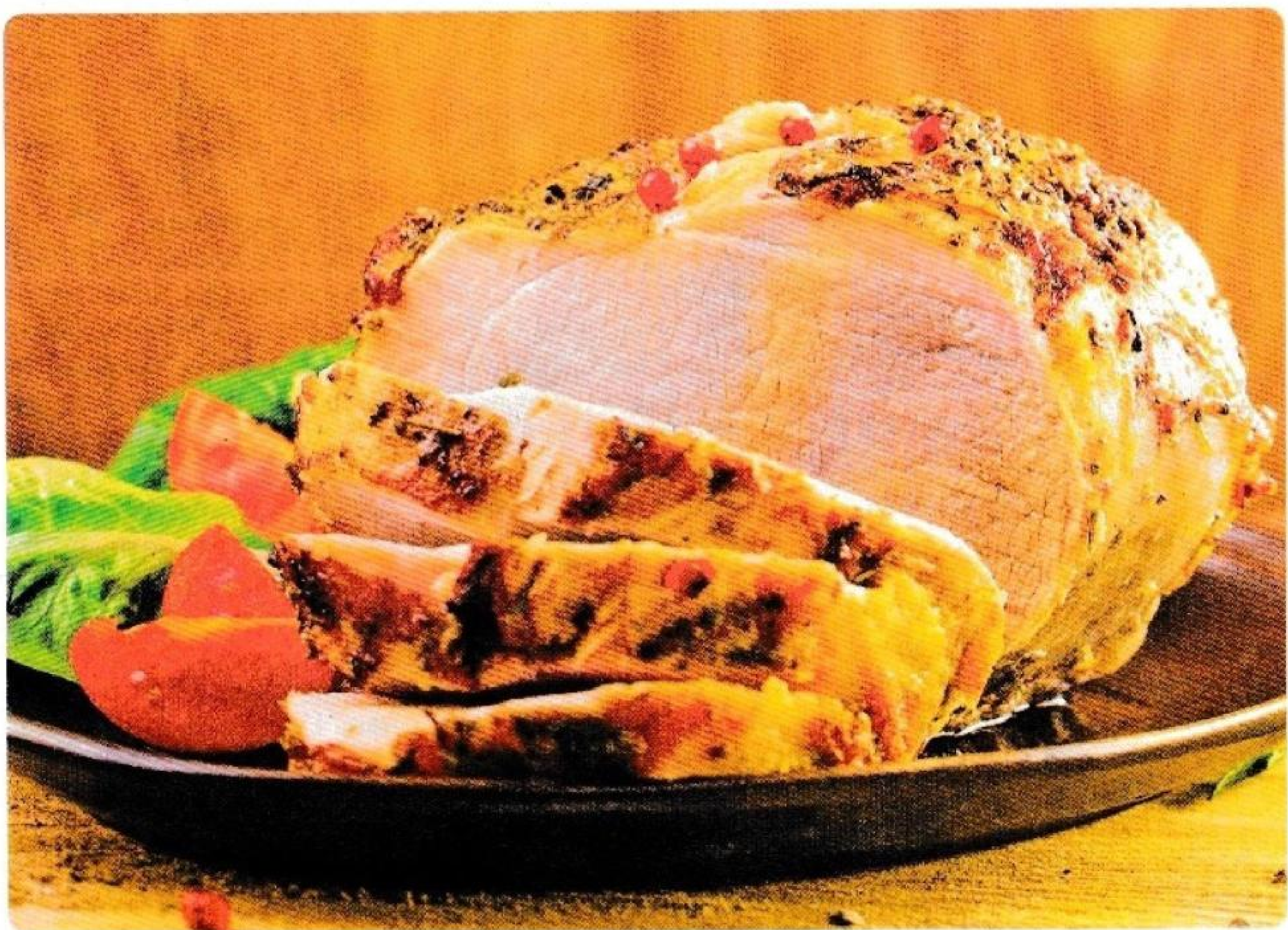
2. Зелень вымыть, обсушить, мелко порубить. Лук очистить от шелухи, мелко нашинковать, обжарить на растительном масле до золотистости, остудить, соединить с фаршем, добавить зелень, яйцо и манку, хорошенько перемешать.

3. Перепелиные яйца отварить. Противень застелить пергаментом, в середину поставить пустую банку, вокруг нее кольцом

выложить половину объема мясной массы, по всей окружности аккуратно вдавить вареные яйца, сверху распределить оставшийся фарш. Банку убрать.

4. Тесто раскатать, нарезать длинными треугольниками, обернуть ими мясное кольцо. Пасхальный венок отправить в нагретую до 200° духовку на 40 мин. Перед подачей к столу немного остудить, украсить свежей зеленью. Нарезать на порционные кусочки.

■ Лариса ПИРОГОВА,
г. Балашиха



Мяско с ягодным ароматом

Получается вкусно практически с любой ягодой, но особенно аппетитно – с черникой, брусникой или клюквой. Если приготовить его со смесью ягод, то получается и вовсе smak!

необходимые продукты:

Свинина (шейка) – 1,5 кг, **смесь из ягод (брусника, черника и клюква)** – 100 г, **перец черный горошком** – 1 ч. л., **чеснок** – 2 зубчика, **соль** – 1 ч. л., **перец черный молотый** – 1 ч. л., **специи (хмели-су-нели)** – 1 ч. л., **помидоры** – 1-2 шт., **зелень петрушки** – 2-3 веточки.

способ приготовления:

1. Ягоды вымыть и обсушить. Если ягоды замороженные, то необходимо их

полностью разморозить, оставив не при комнатной температуре, а в холодильнике. Так ягоды сохранят весь свой вкус, сок и форму. И только затем ягодную смесь растолочь в пюреобразное состояние.

2. Чеснок очистить, ополоснуть и мелко нарезать. В ягодное пюре добавить чеснок, соль, перец и специи. Размешать.

3. Свинину промыть, обсушить бумажным полотенцем, чтобы она впоследствии хорошо впитала специи. Сделать в мясе

ножом глубокие отверстия и обмазать маринадом так, чтобы надрезы им заполнились.

4. Подготовленную свинину обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник на 10-12 ч. мариноваться. Спустя положенное время переложить в фольгу, оставив открытым верх. Запекать в разогретой до 200° духовке в течение 2 ч.

5. При подаче украсить ломтиками помидоров и зеленью.

■ *Владимир БОЯРСКИЙ,
Красноярский край*



Рыбка в «стекле»

Вам может показаться, что главное блюдо нашего стола – сельдь под шубой. А вот и нет! Это чудесное заливное, которое мы готовим исключительно по праздникам, а тем более на Пасху, когда вся семья в сборе.

необходимые продукты:

Белая рыба – 1-1,5 кг, зелень (укроп, петрушка) – 3 веточки, морковь – 0,5 кг, свекла – 1 шт., лук – 1 шт., корень

петрушки, лук-порей – по 1/2 шт., перец черный горошком – 5 шт., лавровый лист – 2 шт., соль по вкусу, желатин – 1 пакетик.

способ приготовления:

1. Морковь вымыть, очистить, отварить. Нарезать.
2. Рыбу вымыть, очистить, разделить на филе и нарезать как морковь.
3. Хвост, голову и хребет залить водой, довести до кипения, снять пену. Посолить, добавить корень петрушки, лук-порей, специи. Варить 30 мин. Положить филе и варить 7-10 мин.
4. Свеклу вымыть, очистить, натереть, выложить в бульон и проварить 10 мин. Бульон процедить. Добавить в него желатин.
5. Форму застелить пленкой. Выложить рыбу, морковь и зелень. Влить бульон. Убрать в холодильник на 3-5 ч.
6. Блюдо перевернуть, снять пленку, украсить по вкусу и желанию.

■ Семья СААКЯН,
г. Санкт-Петербург

«Ежик» в крекере

Красивое оформление придает салату новый вкус. Не верите? Тогда проверьте! Салат из категории «классика», но вместо орехов я добавила крекеры и превращаю его в «ежа».

необходимые продукты:

300 г отварного мяса курицы, 1 небольшая луковица, 3 яйца, 1 плавленый сырок, 2 средних яблока, 10 соленых крекеров, 2 оливки для украшения, майонез по вкусу.

способ приготовления:

1. Мясо, очищенный лук измельчаю. Лук обдаю кипят-

ком. Вымытые яблоки очищаю и тру, как и сырок. У сваренных яиц отделяю желток. Половину крекеров ломаю покрупнее, половину – на крошечные.

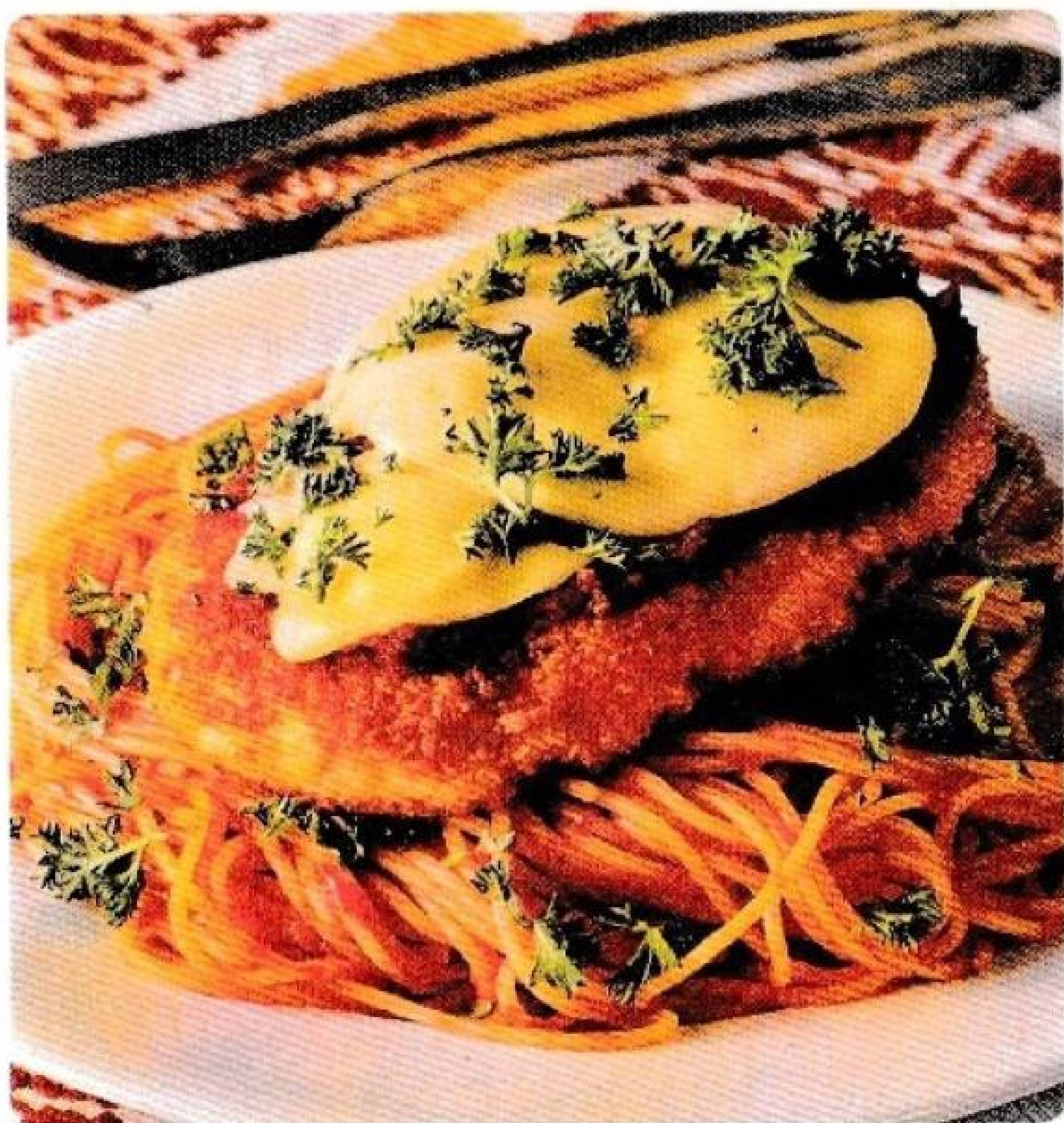
2. Выкладываю продукты слоями, каждый промазывая майонезом: измельченные белки, мясо, лук, яблоки, сыр, желтки. В ту часть, где будет «нос», кладу меньше продуктов, так будет ви-



ден переход от «спинки» к «носику».

3. Крупные кусочки крекера кладу на «спинку» «ежа», а маленькие – на «мордочку». Из оливок делаю «нос» и «глазки» «ежику».

■ Юлия ШЕНДРИКОВА,
г. Воронеж



Куриный шницель по-графски

Куличи да пасхи на праздничном столе! А что на горячее? У меня вкуснейший шницель! Приготовьте блюдо за 15 минут!

Возьмите **куриное филе**, разрежьте его книжкой и отбейте. **Посоли-те** и **поперчите** по вкусу. В тарелку насыпьте **панировочные сухари**, а в миску вбейте **яйцо** и размешайте венчиком. Окуните филе сначала в яйцо, потом обваляйте в сухарях. И еще разок повто-

рите. Разогрейте **подсолнечное масло** на сковороде и обжаривайте шницель с двух сторон до аппетитной золотистой корочки. Подать можно со спагетти и чесночным соусом на сметане.

■ *Екатерина
ТУБАНОВА,
г. Липецк*

Пасхальные приметы



В Чистый четверг при мытье в емкость с водой опустите монеты самого крупного достоинства. Считается, что таким образом «намывается» богатство.

Жарили или готовили отменное угощение из **куриного мяса**, правда, лишь во сне? Не расстраивайтесь! Даже самые, казалось бы, удивительные блюда совсем скоро появятся у вас на столе! Достаточно прочитать рецепты в любимом издании.

Сразу несколько открытий ждет вас в скором будущем, если вам приснилась **рыба**, пусть даже сказочная. Вы получите ценную информацию, которую очень долго пытались узнать. Читая «Еду», подумайте, может быть, кулинарные открытия уже начались?

Приснились **котлетки, шницель** или **мясные шарики**? Готовьтесь к славе и успеху! Вероятно, на страницах любимого издания вы увидели себя и свой рецепт! Не останавливайтесь на достигнутом! Готовьте вкусные блюда и пишите в редакцию. Дальнейший успех обеспечен!

Пасхальная **сладкая выпечка** во сне предвещает сладкую жизнь, стабильность и уверенность в себе. Если вы только учитесь готовить, дружная команда читателей «Еды» вам поможет в любом кулинарном издании. Читайте издание и удивляйтесь своим способностям в кулинарии!

Вас угощали во сне **коктейлем**? Наяву ждет вас крепкая дружба! С любимым изданием не расставайтесь, и ваш стол будет изобильным, а за столом – только любимые и близкие люди. Живите вкусно!



Запеканка с мясом и шпинатом

Люблю я макароны! Поэтому с удовольствием превращаю их в праздничное блюдо. Достаточно кулинарной фантазии, чтобы на столе появилась удивительная запеканка.

необходимые продукты:

Лук репчатый – 2 шт., чеснок – 2 зубчика, говяжий фарш – 500 г, помидоры – 500 г, варено-копченая ветчина – 80 г, сухие итальянские травы – 1 ч. л., шпинат – 250 г, моцарелла – 150 г, пармезан – 150 г, сливки – 350 мл, яйца куриные – 4 шт., квадратные макароны – 300 г, перец, сахар – по 1 щепотке, томатная паста – 1 ст. л., подсолнечное масло для обжарки, соль по вкусу.

способ приготовления:

1. Лук и чеснок почистить, помидоры и шпинат помыть. Лук и чеснок измельчить, помидоры нарезать дольками, ветчину – небольшими квадратиками. Шпинат мелко нашинковать.
2. Обжарить фарш с луком и чесноком в масле. Добавить половину помидоров, ветчину, травы. Посолить, поперчить.
3. Яйца взбить со сливками и тертым пармезаном. 1/4 смеси влить на дно формы для запекания. Выложить слой макарон. На

них – половину нарезанного шпината и половину фарша. Вылить еще 1/4 смеси из яиц и сливок. Накрыть слоем макарон. Сделать слой из шпината и фарша. Влить остатки смеси из сливок, сыра и яйца.

4. Помидоры потушить, приправив пастой, сахаром и перцем. Распределить по верх запеканки. Выложить нарезанную моцареллу. Накрыть фольгой и отправить в духовку на 30 мин. при 200°. За 10 мин. до готовности снять фольгу.

■ *Нина САДОВА, г. Орск*



Шарики из куриного мяса

Племянница Татьяна, пригласив всю нашу родню на Пасху, приготовила куриные шарики. Нам настолько понравилось, что они стали нашим фирменным семейным блюдом.

необходимые продукты:

Куриное филе – 500 г, сыр твердый – 50 г, подсолнечное масло – 1 л, лук репчатый – 1 шт., панировочные сухари – 4-5 ст. л., зелень укропа – 1 пучок, смесь черного молотого перца и паприки, соль – по вкусу.

способ приготовления:

1. Лук почистить и пропустить через мясорубку вместе с вымытым куриным филе. Добавить соль, черный молотый перец и паприку.

2. Отделить нежные веточки укропа от стеблей. Стебли удалить, а веточки промыть и мелко нарезать. Добавить зелень в фарш и все перемешать. Фарш отбить, положив его в полиэтиленовый пакет.

3. Сыр нарезать на средние кубики. Из небольшого количества фарша скатать лепешку, положить на ее середину кубик сыра и сформовать из этого шарик размером с грецкий орех.

4. После того, как из всего фарша будут сделаны такие

шарики, обвалять их в панировочных сухарях.

5. Поставить на умеренный огонь кастрюлю с подсолнечным маслом. Довести масло до кипения, опустить в него заготовленные шарики. Жарить в течение 4-5 мин.

6. Достать шарики шумовкой и выложить их на тарелку, застеленную бумажным полотенцем (чтобы удалить лишнее масло). Затем переложить и подавать с зеленью и любым соусом (по желанию).

■ *Анна ТУЛЯЕВА, г. Сочи*

Торт «Весеннее настроение»

К Пасхе я готовлю свой любимый торт: выпекаю пышный бисквит в мультиварке, украшаю взбитыми сливками и ягодами.

необходимые продукты:

Мука – 1,5 стакана, яйцо – 4 шт., сахар – 1 стакан, сливочное масло – 100 г, разрыхлитель и ванилин – по 1 пакету, цедра лимона – 1 ст. л., соль – 1 щепотка.

Для украшения: свежие ягоды красной и черной смородины, крыжовника, черники, клюквы – всего 100 г, сливки (33%) – 100 мл, сахар – 50 г, сок лимона – 1 ст. л.



способ приготовления:

1. Желтки 4 яиц взбить с сахаром, ввести растопленное масло, замесить тесто, добавляя просеянную муку, цедру лимона, разрыхлитель и ванилин.

2. Взбить 2 охлажденных белка с солью, ввести в желтковую массу. Чашу мультиварки смазать маслом, при-

сыпать мукой, влить тесто и включить режим «Выпечка» на 1 ч. Чашу не открывать до полной готовности.

3. Взбить сливки, добавив сахар и сок лимона. Ягоды промыть, обсушить. Смазать остывший корж сливками, выложить ягоды.

■ Мария ИЗОТОВА,
г. Белгород

Сметанный торт от бабушки Любы

На Пасху ко мне приезжают дети, внуки и правнуки. Куличей они и дома отведают, а вот мой фирменный сметанный торт – только у меня в деревне. Я пеку двойную порцию и добавляю прослойку из зефира, так мой торт еще нежнее и воздушнее.



необходимые продукты:

Мука пшеничная – 1,5 стакана, яйцо куриное – 3 шт., сахар – 1 стакан, сметана (20%) – 200 г, сливочное масло – 50 г, гашеная сода – 1/2 ч. л., ванилин – 1 пакетик.

Для крема: сметана (20%) – 400 г, сахар – 1 стакан, зефир – 300 г.

способ приготовления:

1. Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное масло,

сметану, соду, ванилин, просеянную муку. Вымесить.

2. Влить тесто в смазанную маслом форму и выпекать в духовке 40 мин. при 160°.

3. Сметану взбить с сахаром. Зефир нарезать. Разрезать готовый корж вдоль пополам, смазать кремом, положить зефир, снова смазать кремом и уложить коржи друг на друга. Смазать кремом бока и верх.

■ Любовь СЕЛЮКОВА,
п. Сажное

Печенье в глазури

Помимо куличей и разной сдобы я пеку печенье в глазури. Красивая пасхальная выпечка, которую обожает моя ребятня.

необходимые продукты:

Для теста: пшеничная мука – 1 стакан, сливочное масло – 100 г, яйцо – 1 шт., сахарная пудра – 1 стакан, ванилин – 1 пакетик.

Для глазури: яйцо – 1 шт., сахарная пудра – 1 стакан, сок лимона – 50 мл, натуральные красители по вкусу.

способ приготовления:

1. Размягченное масло, ванилин и сахарную пудру взбить. Ввести яйцо, постепенно добавить

просеянную муку, замешивая тесто. Положить в холодильник на 1 ч. Разделить его на несколько частей и раскатать. Вырезать фигурки. Выпекать на противне с пергаментом в духовке при 180° 7-10 мин. до румяности.

2. Для глазури отделить белок от желтка и взбить его с пудрой, влить лимонный сок. Разделить глазурь на части, добавить красители. Украсить печенье.

■ *Талина ЧЕРВЕНКО,*
г. Харьков



Пасхальные приметы



Хорошая примета на Пасху услышать кукушку – это предвещает прибавление в семействе, а молодым девушкам – скорое замужество.



Кремовый бисквит

необходимые продукты:

Для бисквита: 1 банка сгущенки, 1 куриное яйцо, 1 ч. л. гашеной соды, 3 стакана муки.

Для крема: 0,5 л молока, 2 ст. л. муки, 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 ч. л. ванильного сахара.

Для украшения: любые ягоды по вкусу.

способ приготовления:

Смешиваю продукты для бисквита, замешиваю тесто. Делю на семь частей, раскатываю. Накалываю вилкой и жарю на сухой сковороде по 1-2 мин. с двух сторон. Для крема яйца растереть с сахаром, добавить просеянную муку, ванильный сахар, молоко и перемешать. Смазать кремом коржи, собрать торт и дать пропитаться. Украсить ягодами.

■ *Светлана ТУМКО,*
г. Тольятти



Слоеные пирожки с джемом

Несмотря на то что в Светлую Пасху можно есть все, я пеку постные пирожочки. Они мои любимые!

Смешиваю 250 г размягченного **маргарина** с 2 стаканами **муки** в крошку. Добавляю 0,5 стакана холодной **воды**, 1 ч. л. **сахара**, 1 щепотку **соли** и вымешиваю. Тесто оборачиваю пищевой пленкой и убираю в холодильник на 30 мин. Тесто раскатываю в пласт толщиной не более 0,5 см, нарезаю на треугольники, выкладываю на них по 1 ч. л. любого **джема**, заворачиваю кверху все углы, защипываю стороны по бокам, а свободные концы уголков закручиваю наверху жгутом. Выкладываю заготовки на противень с пергаментом, смазываю их водой с сахаром и выпекаю пирожки в духовке при 180° 20 мин.

■ *Екатерина КОТЛОВА, г. Строитель*



Торт в глазури

необходимые продукты:

1 яйцо, 1 стакан сахара, 100 г маргарина, 2 ст. л. сметаны, 2 ст. л. меда, 3 стакана муки, 0,5 ч. л. соды.

Для крема: 150 г сливочного масла, 250 г сгущенного молока.

Для глазури: 100 г шоколада, 100 мл сливок (10%).

Для украшения: 50 г марципановой массы или розового зефира.



способ приготовления:

Смешать продукты для теста, разделить на 3 части. Испечь в духовке при 180°. Масло взбить со сгущенкой. Шоколад растопить,

ввести сливки. Собрать торт, промазывая кремом, полить глазурью. Положить марципановую массу.

■ *Елена КЛИМОВА, г. Рязань*

«Наполеон» из лаваша

необходимые продукты:

1-1,5 листа лаваша, 1 куриное яйцо, 100 г сахара, 1 ст. л. кукурузного крахмала, 250 мл молока, 1 ч. л. ванильного сахара, цедра 0,5 лимона, 70 г сливочного масла, 1 ч. л. какао-порошка.



способ приготовления:

Взбить яйцо с молоком, добавить сахар, ванильный сахар, взбивать до растворения кристаллов. Ввести цедру половины вымытого лимона и крахмал, постоянно помешивать, чтобы крахмал не осел. Как начнет закипать, убавить огонь, варить до загустения. Снять с огня, взбить миксером, охладить, добавить сливочное масло. Лаваш нарезать, промазать листы кремом, собрать торт и посыпать его какао.

■ *Александр ОРЛОВ, г. Нижний Новгород*

Мандариновые кексы

Вкус мандарина будет ощущаться в выпечке только слегка, зато тесто за счет него будет очень пышным.

необходимые продукты:

Мука – 350 г, разрыхлитель – 1 ч. л., подсолнечное масло – 150 мл, яйцо – 3 шт., сахар – 1 стакан, мандарин – 1 шт., ванилин – 1 пакетик.

способ приготовления:

1. Ошпарить мандарин кипятком, измельчить в блендере.
2. Взбить яйца, всыпать сахар. Ввести масло и мандарин. Смешать муку с разрыхлителем, просеять, всыпать в массу вместе с ванилином. Тесто должно быть гуще сметаны.
3. В смазанную форму выложить тесто на 1/3. Поставить наши кексы печься в духовку при 170° на 25-30 мин.

■ *Любовь УДАЛОВА,
Нижегородская обл.*



Сладкий «цветочек»

Для меня Пасха – это необыкновенный праздник! А потому я ставлю на праздничный стол только самое лучшее из своей кулинарной книги! Чаепитие удастся на славу, гости едят да нахваливают угощение!

Воздушный бисквитный пирожок! Разогреваю духовку до 180°. Взбиваю 4 яйца с 100 г сахара и пакетиком ванилина. Когда масса увеличится примерно вдвое и станет густой, я просеиваю 100 г пшеничной муки два раза, чтобы тесто получилось пышным.

Добавляю просеянную муку в яичную мас-

су и смешиваю миксером. Силиконовую форму чуть-чуть смазываю подсолнечным маслом. Выливаю тесто и ставлю в духовку на 25 мин. выпекаться. Готовность проверяю зубочисткой. Если тесто не прилипает, значит, пирог готов.

■ *Алена КРАВЦОВА,
г. Тольятти*

Пасхальные приметы



После утренней службы нужно как можно быстрее добраться до дома и угощаться: чем быстрее это сделать, тем успешнее пойдут дела.



Из коллекции
Валентиныча

С Воскресением Христовым!

Праздников праздник и торжество торжеств – Светлая Пасха. Встречаем ее изобилием угощений. Коктейли на основе вина и других алкогольных напитков непременно придутся к столу. Христос Воскресе!

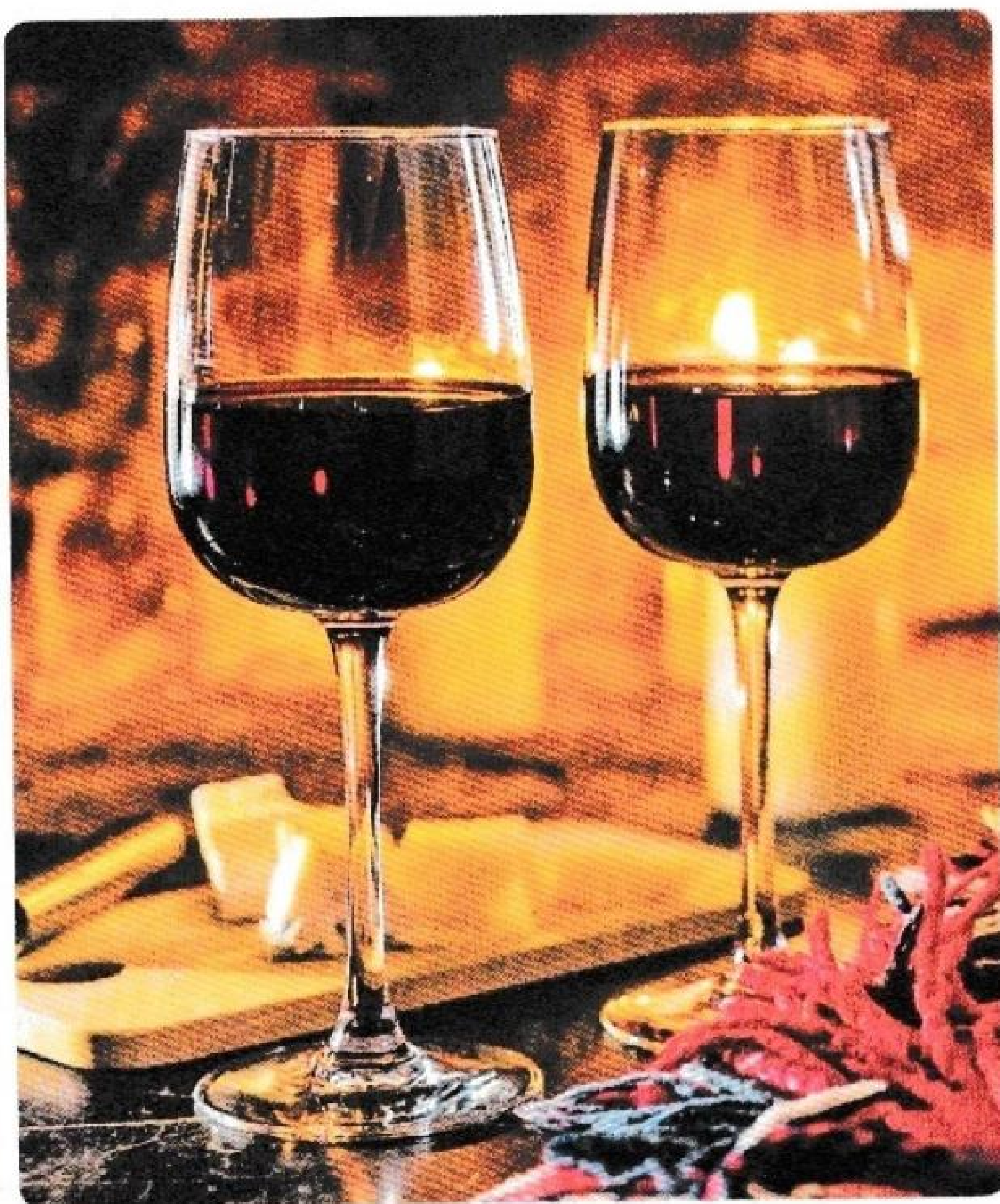
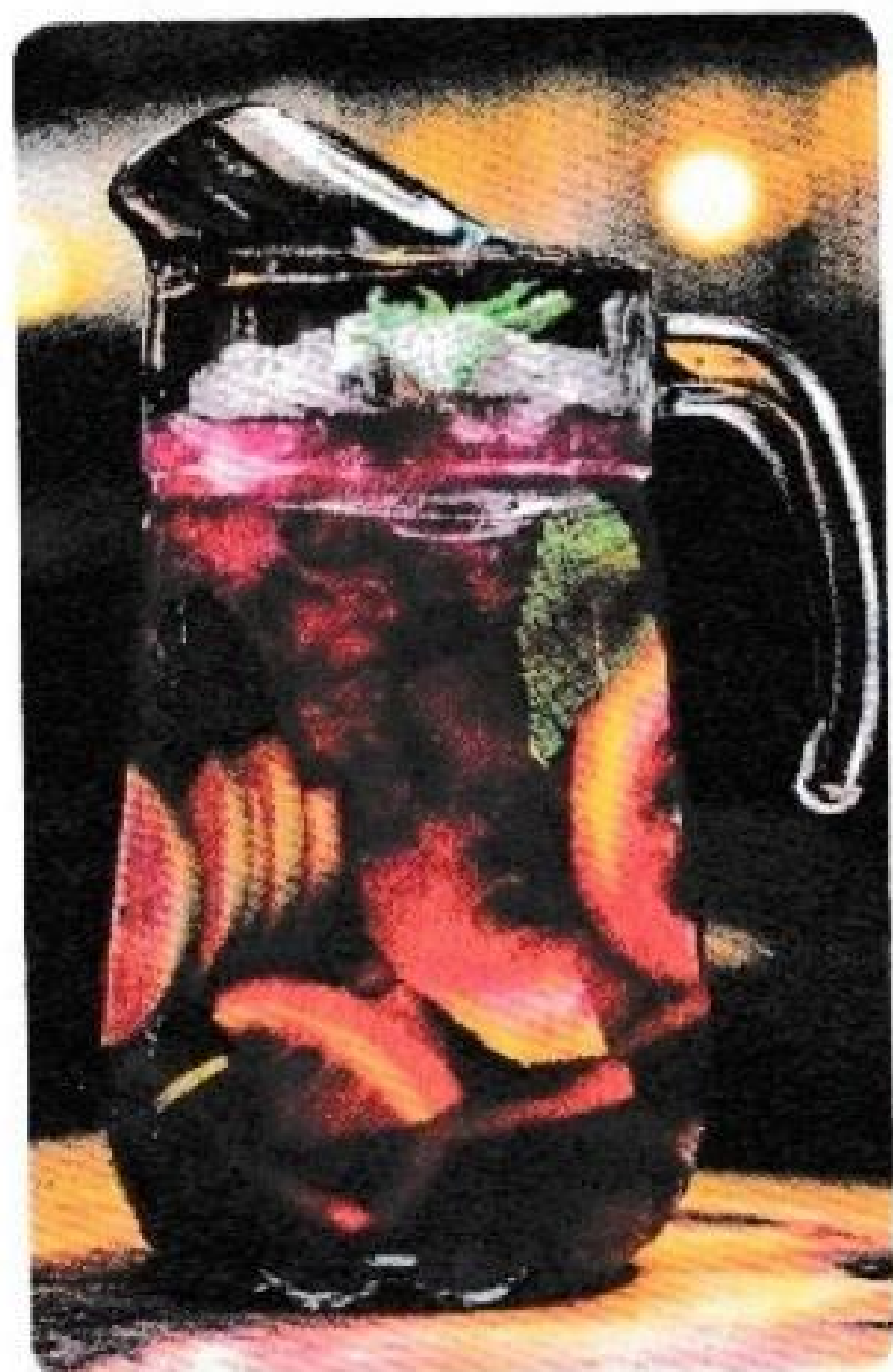
Сангрия

необходимые продукты:

2 л красного сухого вина, по 70 мл джина «Бомбейский сапфир», коньяка и ликера «Куантро», яблоки, вишни, клубника, сливы, вишни, лимон, апельсин – по вкусу.

способ приготовления:

В 3-литровый кувшин мелко нарежьте помытые фрукты, влейте вино, коньяк, джин и ликер. Поставьте на несколько часов в темное прохладное место. При желании напиток процедите.



Винный напиток с шоколадом

необходимые продукты:

40 г темного шоколада, 50 мл красного вина «Каберне», 100 мл шоколадного ликера.

способ приготовления:

Шоколад натрите на мелкой терке. Если предпочитаете коктейль с горчин-

кой, возьмите горький шоколад. Любите аромат кофе? И шоколад с кофе подойдет. В шейкер влейте вино и ликер, всыпьте шоколад. Хорошенько размешайте, затем перелейте в бокал, по желанию добавив несколько кубиков льда.

Глинтвейн

необходимые продукты:

700 мл красного сухого вина, 100 г тростникового сахара, 60 г изюма, 2 палочки корицы, цедра 1 апельсина, 50 г очищенного толченого миндаля, 50 мл водки.

способ приготовления:

Вино влить в эмалированную кастрюльку, добавить

все перечисленные специи, цедру и изюм. Прогреть на медленном огне до 70°, добавить сахар, перемешать до растворения. После 10-15 мин. томления отставить в сторонку на полчаса. Перед подачей можно подогреть до нужной температуры. И, наконец, в каждую кружку добавить немного крепкого алкоголя.



Коктейль «Негрони»

необходимые продукты:

30 мл джина «Бомбейский сапфир», 30 мл кампари, 30 мл мартини rosso, 150 г колотого льда, несколько долек лайма.

способ приготовления:

Бокал для коктейлей с широким основанием наполните льдом, влейте джин, красный мартини и кампари. Перемешайте с помощью ложки для коктейлей. Украсьте долькой лайма.

Персиковый кулер

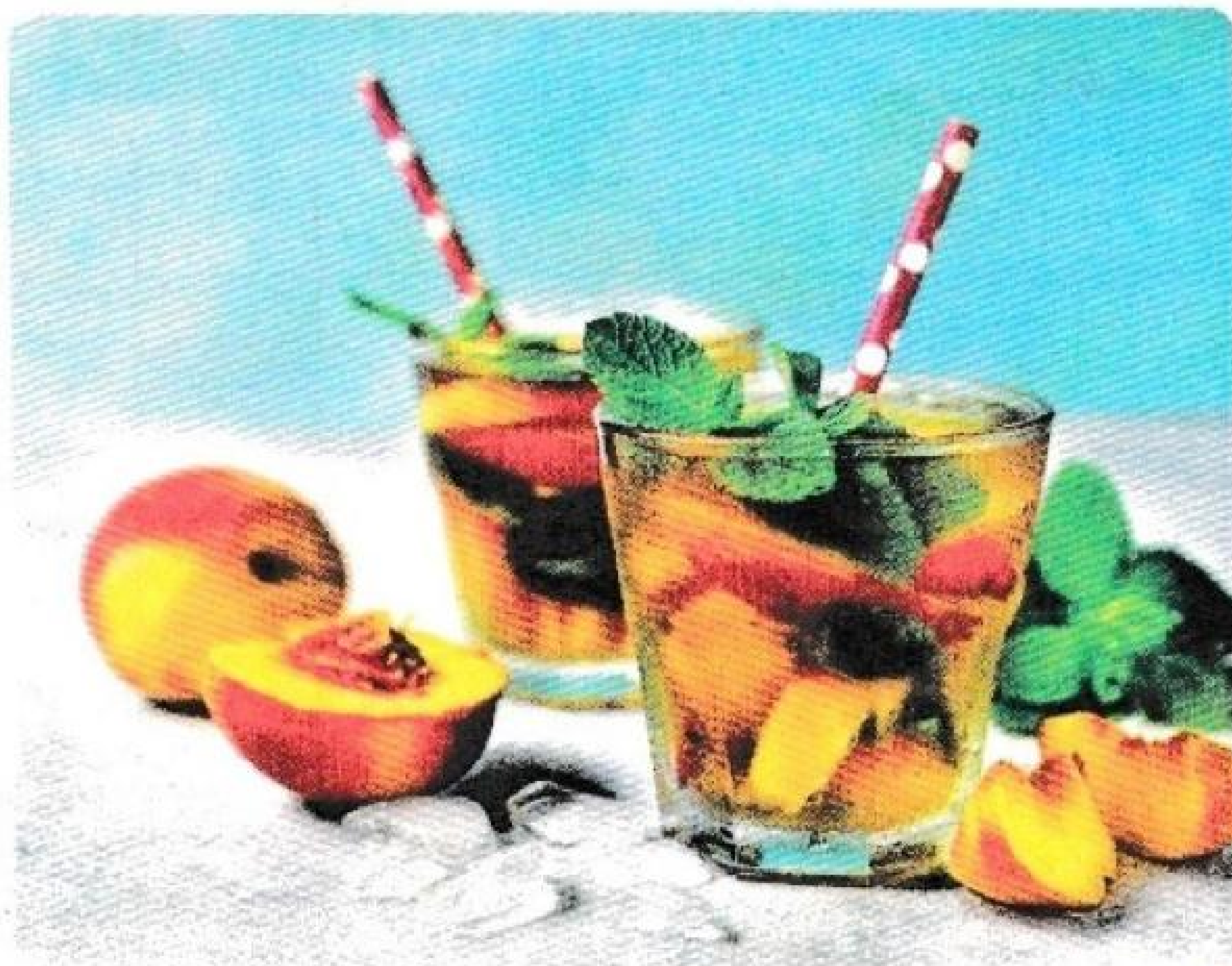
необходимые продукты:

1 персик, 3 стакана газировки, 1 стакан персикового нектара, 1 стакан белого сухого вина, 2 ст. л. меда.

способ приготовления:

Персик тщательно помойте, обсушите полотенцем, нарежьте тонкими полосками. Возьмите сте-

клянный графин, смешайте в нем все жидкие ингредиенты и мед. Мед при помешивании должен полностью раствориться. Если он густой, тогда поддержите его на водяной бане. Напиток можно поддержать в холодильнике несколько минут, затем разлить по бокалам, добавить ломтики персика.







Плетенка с рыбой

Филе горбуши – 500 г, репчатый лук – 2 шт., мука пшеничная – 400 г, сухие дрожжи – 1 ч. л., соль, сахар – по вкусу, молоко – 0,5 л, яйцо куриное – 2 шт., сливочное масло – 50 г.

Шашлык из баранины

Баранина – 2 кг, болгарский зеленый перец – 0,5 кг, помидоры черри – 300 г, лук репчатый – 1 кг, кефир жирный – 1 л, хмели-сунели – 1,5 ч. л., соль, черный молотый перец – по вкусу.



Желе из красной смородины

Красная смородина – 1 кг, сахарный песок – 1 кг, мята свежая – 1 веточка, лимонный сок – 1 ст. л.

ВНИМАНИЕ!

Если вы отправляете нам письмо по электронной почте, помните, что фото к рецепту должны быть качественными. Снимки должны быть полноценными: не урезанными, не ужатыми, не уменьшенными в размерах, без какой бы то ни было графической коррективки – такими, какими вы их сохраняете из фотоаппарата в компьютер. Отправляя нам рецепт, вы предоставляете ООО «Издательский дом «Вкусный мир» свои персональные данные на сбор, обработку любым способом, хранение, а также на передачу третьим лицам. Согласие дается на неопределенный срок и может быть отозвано в письменной форме.

ОТВЕТ НА СКАНВОРД:

К	О	Л	О	К	О	Л	Ь	Ч	И	К
							И			У
П			В		И	С	К			Л
А			Д	А	Н	Т	Е			И
С	А	Л	О		О		Г	Р	А	Ч
Х			В	А	К	У	Л	А		
А	Н	К	А					И	З	Б
		О						Н		Р
И	Г	Л	А					О	С	А
З		Е		Н	Е	Р	Е	С	Т	
М	А	С	Л	О		О		О	А	Э
Е		О		Г	О	Л		Л	Я	П
Н				О		Л	Я			О
Н			О	Т	С		Й			П
И				К	У	Н	Ц			Е
К	Р	О	Л	И	К		А	З	И	Я

© «Еда». №1 (36). 16+ Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Регистрационный номер ПИ № ФС77-44484 от 31.03.2011.

Учредитель и издатель –
ООО «Издательский дом «Вкусный мир».

Главный редактор Е.В. Никитина

Выпускающий редактор

Л.Ф. Углонова.

Диетолог-консультант Илья Никитин

198095, Санкт-Петербург, Промышленная ул., 42.

Адрес для писем: 198035, Санкт-Петербург,

а/я 23, «Еда». E-mail: vkusno@p-c.ru

Рекламный отдел:

E-mail: reklama@p-c.ru.

Отдел распространения:

E-mail: commerce@p-c.ru.

Отпечатано в типографии ООО «ПРИНТКОР», 188640, Ленинградская область, Всеволожский пр., д. 122

Подписано к печати 13.02.2019

Время подписания номера: по графику 23.00;

фактически 23.00

Выход в свет 25 февраля.

Установочный тираж 85 000 экз.

Заказ №8581. Цена свободная.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Литературная обработка писем осуществлена редакционным коллективом.

Редакция не вступает в переписку с читателями.

Рукописи не рецензируются, присланные тексты и фотоматериалы не возвращаются.

При работе над номером были использованы материалы издательства «АРКАИМ», «Диомедиа», «Shutterstock», «Лори».

Самое главное для женщин 50+

1000
секретов

САМОЕ ГЛАВНОЕ ДЛЯ ЖЕНЩИН 50+

Всё для тебя!

Советы и секреты

КАК МЕНЬШЕ
ПЛАТИТЬ ЗА СВЕТ



ЧУДО-
ТОРТИК
Пальчики
оближешь!

ПРАВИЛЬНЫЙ УХОД
ЗА СЕДЫМИ ВОЛОСАМИ

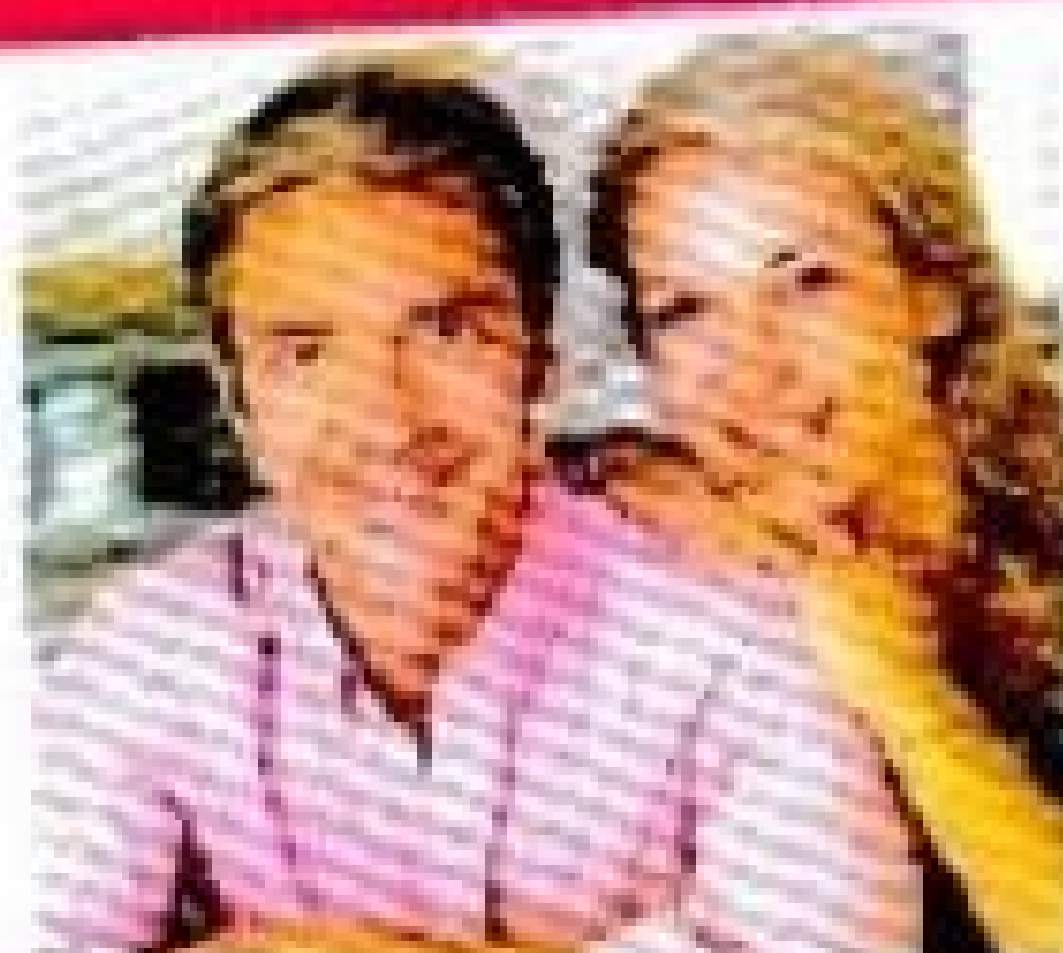
Чем заняться
на пенсии

Как выглядеть в 60 на 40?

10
ВАЖНЫХ
СОВЕТОВ

Красота • Здоровье • Стройная фигура

ЧЕГО ХОТЯТ
МУЖЧИНЫ
ПОСЛЕ 50?



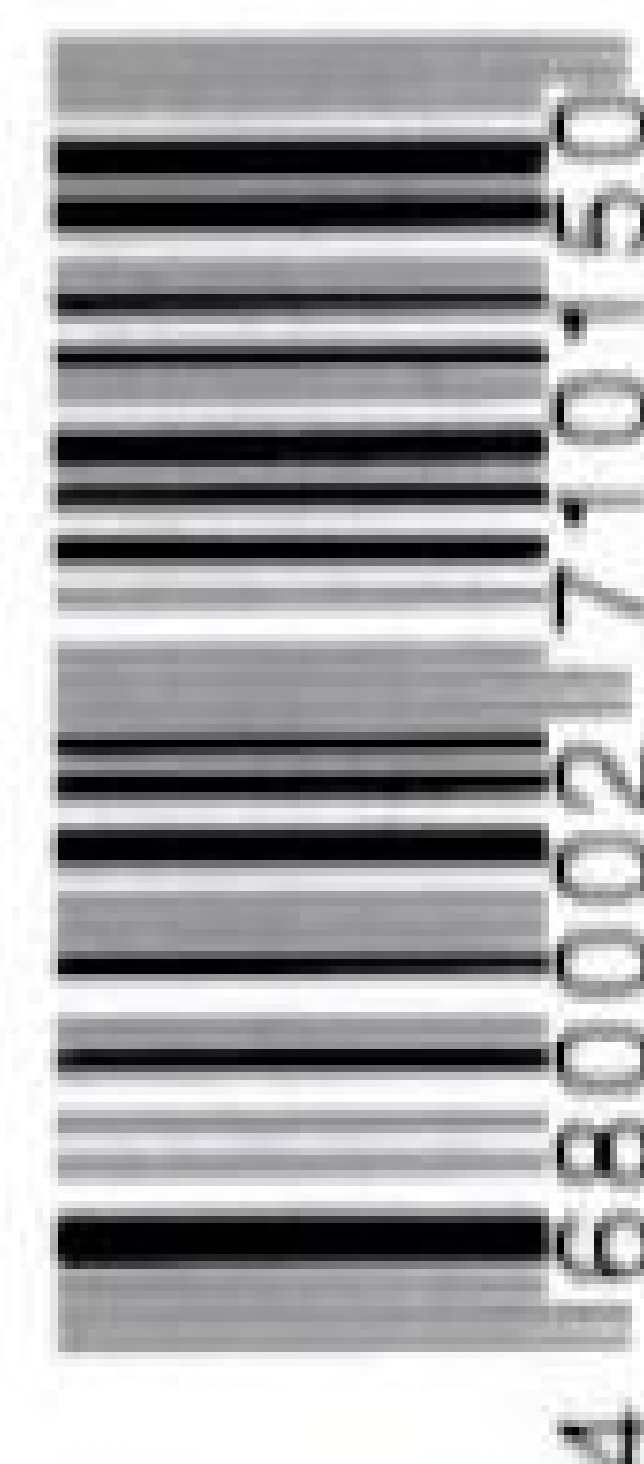
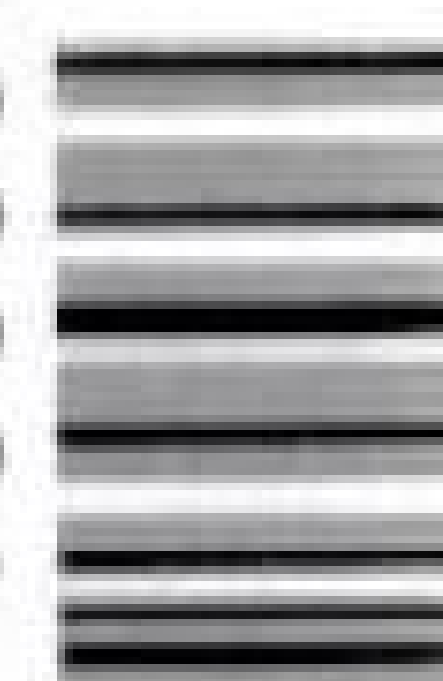
КАКАЯ ЕДА
ПРОДЛЕВАЕТ
МОЛОДОСТЬ



ВАЖНО: НЕ ЗАБОЛЕТЬ В ЭПИДЕМИЮ ГРИППА

Спрашивайте в киосках!

19009 >



4 680002 710150