

34 дольки чеснока



Приготовление
стакана 543 91
1/2 стакана
1/4 стакана
уксус
Молоко 200 гр.
Орехи
УХОД ЗА
жир
насухо

КАК «ЗАВАРИТЬ КАШУ»?

Однажды мы сидели своим кружком в библиотеке, за праздничным столом, поедая приготовленные нашими именинницами блюда. Мы выпивали, болтали, славословили именинниц (а их было две), отдавая должное их человеческим достоинствам и кулинарным способностям. Как всегда стали уточнять рецепты, способы приготовления, ингредиенты. И вдруг подумали, пора бы уже все это записать, издать, тем самым снабдив друг друга полезным справочником.

Сказано – сделано. Прошло немногим более месяца с момента нашего решения, и вот мы собрали эту кулинарную книжку, включив в нее самые любимые, проверенные практикой и застольями блюда. Мы старались, по возможности, указывать их происхождение.

Что касается названия, то это чистая импровизация, как, впрочем, и сама книжка. В одном из рецептов было пропущено тире между цифрами 3 и 4, получалось, что нужно добавить в блюдо 34 зубчика чеснока... К слову, чеснок – довольно частый ингредиент наших рецептов.

Мы благодарим всех коллег, которые поддержали идею. Занятно получилось, правда? ☺

Удачи и приятного аппетита!

ЗАГОТОВКИ

Зелень

Ирина Крайнева, автор: народная молва

Ингредиенты: стрелки чеснока, зеленый укроп, соль.

Способ приготовления: Стрелки чеснока порезать на кусочки по 5 см, измельчить в блендере эти кусочки и укроп. Круто посолить смесь зелени. Сложить в баночки, хранить в холодильнике. Использовать для заправки салатов и супов.

Грудинка в луковой шелухе

Ирина Крайнева, автор: Сергей Кухарук, клуб НГУ «Квант».

Ингредиенты: 0,5 кг грудинки, луковая шелуха, соль, чеснок.

Грудинку порезать ломтиками толщиной в 5 см. Вскипятить 1,5–2 л воды, добавить пару-тройку пригоршней луковой шелухи, посолить. Чем больше мяса в грудинке, тем умереннее солить воду (по вкусу, чтобы не пересолить). Опустить грудинку в кипящую воду. Кипятить ровно 7 минут. Снять кастрюлю с огня, оставить на 12–14 часов. Вынуть грудинку из рассола, смыть шелуху, обсушить бумажной салфеткой. Чеснок измельчить, обложить им ломтики грудинки. Хранить в холодильнике. Но не долго.

Перец бланшированный

(заготовка для фаршированных перцев)

Елена Пак

Перцы помыть, очистить от семян. Бросить в кипящую воду, бланшировать 2–3 минуты, чтобы стали

эластичными. Уложить по возможности плотно в чистую, простерилизованную банку. Залить кипятком и дать постоять 3–5 минут. Воду слить и залить рассолом: на литр воды 1 ст. ложка соли без верха. Под крышку добавить уксусную эссенцию из расчета 1 ст. ложка на трехлитровую банку. Закатать и оставить под шубой до почти полного остывания.

Примечание. В двухлитровую банку входит ~ 10–12 перцев среднего размера.

После открывания банки перцы промыть холодной проточной водой, откинув на дуршлаг, фаршировать как обычно.

Вяленые помидоры

Лидия Городняя

Мелкие спелые помидоры разрезать на половинки, уложить на противень срезом вверх и сушить при минимальном нагреве часов 10, а может, и дольше. Можно с перерывами. Полученные помидоры могут храниться без стерилизации и холодильника. Для вкуса можно залить их растительным маслом и приправить.

Лечо как у соседки Жени

Марина Филиппова, автор: соседка Жена

Ингредиенты: томатная паста – 10–12 ложек, морковь – 2 кг, перец болгарский – 2 кг, чеснок – 1–2 головки, вода – 1 л, сахар – ½ стакана, соль – 2 ст. ложки, масло растительное – 0.7 стакана.

Морковь и перец очистить, нарезать тонкой соломкой. Соус из томатной пасты, воды, сахара, соли и масла вскипятить, засыпать сначала морковь, потом перец, поварить на медленном огне 5 минут. Разлить в

простерилизованные литровые банки. Под крышку положить 2–3 зубчика чеснока (по вкусу), закрыть крышкой, перевернуть, дать постоять в теплом месте (я обычно ставлю в нагретую до 50 градусов духовку).

САЛАТЫ, ЗАКУСКИ

Салат из рыбы с помидорами

Ирина Крайнева, автор: Наталья Вьюн

Ингредиенты: 1 кг минтая или судака, репчатый лук, помидоры, майонез.

Рыбу отварить в подсоленной воде, остудить, отделить мякоть от костей, измельчить. Помидоры нарезать кубиками, лук – кольцами или кубиками помельче.

Уложить слоями: рыба, лук, майонез, помидоры. Можно слой повторить. Сверху украсить каплями майонеза.

Веер из баклажанов

Ирина Крайнева, автор: журнал «Крестьянка»

Ингредиенты: баклажаны, твердый сыр, помидоры, майонез.

Баклажаны разрезать 3–4-мя надрезами вдоль плода (веером). Сыр нарезать полосками, помидоры – кольцами. В разрезы баклажанов поместить сыр и помидоры. Уложить на противень, сверху смазать майонезом. В майонез можно добавить измельченный чеснок. Запекать до готовности в духовом шкафу.

Салат «Мимоза»

Людмила Змиевская, автор: народная молва

Ингредиенты: 1 банка рыбных консервов, 1 луковица, картофель 3 шт., морковь 2 шт., твердый сыр 150 г.,

яйца куриные 4 штуки, сметану смешать с майонезом (по 3 ст. ложки).

Способ приготовления: Овощи сварить, очистить, потереть на крупной терке. Яйца сварить вкрутую, очистить, отделить белок от желтка. Лук мелко нашинковать, смешать с рыбными консервами, предварительно удалив косточки и измельчив кусочки рыбы.

Уложить слоями ингредиенты, перемежая каждый слой майонезной сеточкой: картофель, рыба с луком, тертый сыр, белки, морковь, крошку из желтков, которую для яркости цвета можно смешать с куркумой.

Можно дополнительно ввести слой яблок сорта «Симиренка» 2 шт. Украсить веточками зелени.

Фаршированные яйца

Наталья Черемных

Ингредиенты: яйца (5 штук), рыба соленая, копченая или консервированная, крепкая чайная заварка.

Сварить яйца вкрутую, разрезать вдоль на две половинки, а у одного (или двух, в зависимости от общего количества яиц) срезать острую верхушку (примерно четверть яйца). Верхушку(и) положить в крепкий раствор чая примерно на полчаса, она станет коричневой. Желтки осторожно вынуть, размять и смешать с рыбой в произвольной пропорции, добавить майонез и получившейся смесью наполнить половинки яиц. Выложить на тарелку, посыпать зеленью. Яйцо, у которого отрезали верхушку, тоже наполнить рыбно-яичной смесью и накрыть коричневой «шляпкой», оно похоже на грибок.

Рулетики из бекона с черносливом *Наталья Черемных, заимствовано у Кати Лопаткиной*

Купить пакет копченого бекона (тонко нарезанного), взять чернослив без косточек и каждую ягоду завернуть в тоненький ломтик бекона. Заколоть деревянной зубочисткой. Выложить на противень, поставить в духовку, чтобы бекон хорошенько подрумянился. Можно подавать горячими, но и остывшие рулетики вкусны.

Торт печеночный *Любовь Грушецкая*

Примерно 600 г говяжьей печени пропустить через мясорубку или измельчить блендером, добавить 2 яйца, пару столовых ложек сметаны, 1 чайную ложку соды, гашеной в уксусе. Посолить, поперчить и добавить муку. Тесто должно быть, как на оладьи.

На сковороде разогреть растительное масло. Быстро выпечь блины (получается примерно 5 шт.).

Для этого порцию печеночного теста вылить на сковороду, распределить по всей поверхности. Жарить на среднем огне 3 минуты. Масса должна полностью «схватиться», загустеть.

Перевернуть блин и подрумянить его с другой стороны (еще 2 минуты). Так поджарить все блины.

Лук репчатый мелко порезать и смешать с натертой на крупной терке морковью. Обжарить лук с морковью на растительном масле. Такой начинки должно быть много.

Остудить. Смешать с майонезом. В майонез можно добавить чеснок.

На печеночный блин выложить начинку. Таким образом сформировать торт, выкладывая блины один на другой.

Украсить печеночный торт по своему вкусу.

Подавать его можно и в холодном, и в горячем виде.

Рыбная закуска

Любовь Грушецкая

Берем самую простую рыбу, например, минтай. Моем, чистим, заливаем холодной водой и варим в подсоленной воде до готовности.

Остужаем, убираем кости и делим на небольшие, но не мелкие, кусочки. Заранее отвариваем морковь (нечищенную), как для винегрета.

Очищаем морковь, режем кубиками и слегка обжариваем ее на растительном масле вместе с луком. Лук режем небольшими кубиками. Солим и перчим по своему вкусу. Моркови должно быть примерно столько же, сколько рыбы.

Добавляем рыбу, аккуратно перемешиваем и слегка прогреваем под крышкой.

Закуска готова. Она хороша и горячая, и холодная.

Приятного аппетита!

Салат «Берёзка»

Галина Загорулько

Ингредиенты: филе курицы – 1 шт., 1 пачка замороженных резаных шампиньонов (грибы могут быть любые), чернослив – 5–6 штук, 1 большой огурец, 5 яиц, петрушка – несколько веточек.

Филе отварить в подсоленной воде, мелко порезать. Грибы пожарить с луком. Чернослив, яйца отварить. С огурца можно снять кожицу.

Яйца натереть на крупной терке, белки и желтки отдельно. Причем один желток – на мелкой терке.

Огурцы натираем на крупной терке, сок отжимаем.

Выкладывает слоями, смазывая каждый майонезом:

- курица, майонез;
- грибы (на грибы майонез можно не добавлять);
- чернослив порезать на маленькие кусочки и выложить на грибы. Его не должно быть слишком много;
- белки, майонез, желтки;
- огурец, майонез.

Теперь украшаем. Тарелка с бело-зеленоватым верхом – это ствол. Чернослив режем на узкие полоски и выкладываем на ствол. Маленькими веточками петрушки имитируем крону. Из мелко натертого желтка выкладываем серёжки.

Салат слоеный.

Светлана Жуковская

Ингредиенты: отварные овощи (3 моркови, 2 картофелины), 6 яиц, 5 кусочков отварного куриного филе, 1 стандартный пакет обжаренных шампиньонов, 1 стакан измельченных грецких орехов, 300 г твердого сыра, майонез.

Ингредиенты нужно измельчить и уложить слоями в такой последовательности:

- морковь, сыр, яйцо, картофель, майонез;
- куриное филе, грибы, орехи, картофель, майонез;
- морковь, яйцо, майонез, сыр.

Салат свекольно-овощной.

Светлана Жуковская

Ингредиенты: овощи в равных пропорциях (натертые морковь, свекла), лук резаный, майонез.

Все овощи пассировать отдельно, удалить лишний жир, остудить и заправить майонезом.

По рецепту добавляется жареное тертое кислое яблоко.

Салат с ананасами.

Светлана Жуковская

Ингредиенты: лук маринованный, куриное отварное филе, ананас консервированный, 5–6 отварных яиц, майонез.

Укладываем слоями:

- лук, порезанное куриное филе, майонез;
- ананас, тертый белок, майонез;
- тертый желток.

Салат «Мозаика»

Елена Пак

Ингредиенты: в равных пропорциях болгарский перец, баклажаны и помидоры.

Баклажаны очистить (по желанию), порезать крупной соломкой (~ 1 см толщиной), крепко посолить и оставить минут на 15. Баклажаны должны дать сок. Потом хорошо промыть их от семян проточной водой и отжать. Обжарить на рафинированном растительном масле до полуготовности. Перец нарезать примерно такими же сегментами и так же обжарить. Все остудить, слить излишки масла, смешать со свежими помидорами, нарезанными средними дольками. Заправка (по вкусу): соль по вкусу (баклажаны уже посолены), толченый

чеснок, любая мелко нарезанная зелень, немного майонеза. Заправлять непосредственно перед подачей на стол.

Примечание: можно обжаривать баклажаны кружочками, перцы пластинками, помидоры нарезать кружочками и выкладывать слоями, промазывая заправкой, так, чтобы получились столбики из овощей, которые можно порционно брать лопаточкой, сверху посыпать зеленью или украсить веточками.

Вариация на тему «Оливье»

Елена Пак

Ингредиенты: 3 средние тушки кальмара (только не консервированные!!), 3 отварные средние картофелины, 1 вареная морковка, ½ луковицы, 2 вареных яйца, 2 средних маринованных огурчика, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени.

Приготовить кальмары. Окунуть размороженные тушки (буквально на секунду) в кипящую воду. Руками удалить под струей холодной воды остатки плёнки. Также нужно удалить хитиновые пластины внутри и очистить от кожицы крылья.

Бросить кальмары в сильно кипящую воду и варить 1–2 минуты (в зависимости от размера). Тушки вынуть и остудить.

Холодные кальмары нарезать тонкой соломкой в отдельную посуду, посолить, поперчить по вкусу.

Нарезать остальные ингредиенты кубиками, как на обычный «Оливье» (кто как любит). Добавить постоявшие кальмары, заправить майонезом.

Морская капуста по-корейски (меги-ча)

Елена Пак

Ингредиенты: 300 г мороженой морской капусты, морковь – 1 большая или 2 средних, 100–150 г немного размороженного мяса (подойдут постная свинина, филе индейки или курицы), средняя луковица, молотый кориандр – 1 ч. ложка, соевый соус по вкусу (примерно 3 ст. ложки), чеснок – средняя головка, красный острый молотый перец по вкусу.

Размороженную морскую капусту перед приготовлением хорошо промыть проточной холодной водой, дать воде стечь. После этого сложить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения. Варить 5–7 минут, слить, промыть холодной водой, процедуру повторить.

Проверить на готовность – готовая капуста должна легко раздавливаться пальцами. Если окажется жёсткой, отварить в 3-й раз, опять промыть. Остудить.

Мясо порезать очень тонкой соломкой, лук – тонкими четвертинками колец, морковку натереть на корейской тёрке. Всё обжарить на рафинированном подсолнечном масле с добавлением красного перца почти до готовности. Добавить морскую капусту, потушить 2–3 минуты. В конце добавить давленный чеснок (если не очень свежий – удалить сердцевинки), специи и соевый соус. Проверить на соль, в зависимости от консистенции добавить либо соевый соус, либо соль. Всё размешать, снять с плиты, оставить под крышкой до остывания.

Подавать холодным.

Экзотическая закуска

Елена Пак

У свежих чесночных стрелок срезать верхушки, нарезать на кусочки длиной 4–5 см, тушить на медленном огне с добавлением рафинированного растительного масла до мягкости (примерно минут 15). Заправить соевым соусом, по желанию добавить мелко порезанную зелень. Подавать в холодном виде.

Фасолевый салат

Анна Шелухина, автор Людмила Карева

Ингредиенты: зеленая стручковая фасоль 400 г, 2 моркови, 1 луковица, 150 г ветчины, зелень, майонез.

Фасоль отварить недолго в подсоленной воде, воду слить, фасоль нарезать. Пожарить репчатый лук и натёртую морковь, добавить нарезанную ветчину и фасоль, немного всё прожарить. Заправить майонезом и зеленью.

Селедка

Анна Шелухина, автор Людмила Карева

Ингредиенты: 1 л воды, 6 ст.л. соли б\горки, 3 ст.л. сахара б\горки, 2 ст.л. раст. масла, 1 ч.л. сухой горчицы, 6 лавровых листиков.

Воду вскипятить, растворить соль и сахар, добавить все остальное. Селедку выпотрошить, нарезать, залить теплым рассолом. Готово на следующий день.

Сырные шарики

Татьяна Тихонова

Салат из сыра с чесноком и майонезом известен всем. Многие хозяйки варьируют его приготовление и

оформление. Я, например, добавляю тертую вареную морковь (так сыр с чесноком получается более мягким на вкус). Кто-то добавляет тертое яйцо...

В оформлении также вариативность: положить салат на ломтики помидоров, заполнить им кондитерские корзиночки и т.д. Можно из салата сделать шарики.

В середину маслины б\к помещаем приблизительно четвертинку ядра грецкого ореха. Вокруг маслины формируем шарик из готовой массы (мелко натерты сыр, вареная морковь, выдавленный через чеснокодавку чеснок, майонез – количество всех ингредиентов по вкусу).

Полученные шарики обваливать в семенах кунжута (можно в мелко порубленной зелени). Остается красиво оформить тарелку (опять же на ваше усмотрение: на листьях салата или в оригинальной тарелке).

Салат «Ералаш» – красивый внешний вид! ***Ирина Адрианова (рецепты из Маслянино)***

Овощи не перемешиваются, а раскладываются на блюде (менажнице) отдельными кучками:

- свекла – отварить и порезать соломкой/ потереть сырую на терке;
- капуста – порезать соломкой;
- картофель – порезать соломкой и обжарить;
- курица – отварить, порезать на кусочки;
- красный лук – порезать полукольцами и мариновать в фруктовом уксусе примерно 30 минут;
- кукуруза консервированная;
- морковь – потереть сырую на терке.

В центр блюда кладется майонез.

Яйца к закуске

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни¹)

Ингредиенты: белый батон, сливочное масло, соленая (слабосоленая) рыба, яйца, зелень петрушки, лимон.

Нарезать тонкими косыми ломтиками белую булку и поджарить с обеих сторон на сковороде без масла. Затем ломтики тонко смазать сливочным маслом. Положить на них тонкие кусочки соленой семги или кеты а сверху – ровненько нарезанные куски яичницы. Залить соусом и посыпать мелко рубленой зеленью петрушки. Соус готовится следующим образом: взять одну ложку сливочного масла, ложку сливок, один желток, немного лимонного соку, перцу и соли. Все хорошенько растереть в пену.

Салат печеночный

Ирина Занина²

Ингредиенты (кол-во – по усмотрению): Нарезанные полосками и обжаренные печень, грибы и лук; отварная морковь кубиками, зеленый горошек, соль, перец или др. специи – по вкусу.

Все смешать и заправить майонезом.

¹ Баба Дуня (моя двоюродная бабушка) жила в Казани в начале прошлого века. В кругу семьи слыла искусным кулинаром.

² *От Заниной И.В.* Эти рецепты просты, доступны и вкусны. Их использовали наши сотрудницы старшего поколения во времена дефицита и кризиса. Надеюсь, они будут полезны и сейчас, а также пригодятся начинающим кулинарам.

Салат «Слоечка»

Ирина Занина

Ингредиенты: 2 куриные грудки, 1 луковица, 2 моркови, 3 вареных яйца, 200 г грибов (шампиньоны), майонез, соль, растительное масло.

Приготовление. Грудки отварить в подсоленной воде, нарезать кубиками. Лук и морковь тонко нарезать и обжарить на растительном масле. Грибы нарезать и обжарить. Яйца порезать кубиками.

Уложить слоями: курица, лук и морковь, яйца, грибы. Салат залить майонезом и оставить в прохладном месте, чтобы пропитался.

Салат с тунцом и красной фасолью.

Ольга Давыдова

Ингредиенты: салат Фриссе, красная фасоль консервированная – 1 банка, тунец в собственном соку – 1 банка (130 г), каперсы – 2 ст. ложки, помидоры черри – 200 г, лук красный – 1 шт., оливковое масло – 3 ст. ложки, соевый соус – 2 ст. ложки, кунжут – 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

1. Вымытые и просушенные листья салата смешать с фасолью, слегка измельчённым филе тунца, каперсами и разрезанными пополам помидорами черри.

2. Добавить по вкусу черный молотый перец, оливковое масло, смешанное с соевым соусом. Посыпать подсушенным на сковороде кунжутом. Слегка посолить по вкусу.

3. Красный лук нарезать кольцами (можно немного обжарить) и украсить им салат.

Салат Нисуаз (с анчоусами)

Ольга Давыдова

Ингредиенты: помидоры – 4 шт., салат Айсберг, лук репчатый – 2 шт., яйцо – 3 шт., анчоусы – 120 г, перец болгарский, фасоль стручковая – 200 г, маслины, сок лимонный, масло оливковое – 100 мл, чеснок – 2 зубчика, уксус винный – 5 мл, базилик – 1 веточка, черный перец, петрушка, соль.



Этот салат лучше всего подавать на глубоком небольшом блюде или в расширяющемся кверху салатнике.

Способ приготовления.

1. Сначала приготовим заправку. Для этого соединяем все ее составляющие в небольшой миске: оливковое масло, чеснок, измельченные листья базилика, винный уксус, соль и перец по вкусу, перемешиваем венчиком.
2. Зеленую стручковую фасоль опускаем в кипящую воду и варим в течение 5 минут. Откидываем фасоль на дуршлаг и промываем ее холодной водой.
3. Разогреваем 2 ложки оливкового масла, добавляем раздавленную дольку чеснока, затем фасоль. Готовим несколько минут до мягкости.
4. Посыпаем петрушкой, снимаем с огня и даем полностью остыть. Поливаем оливковым маслом, чайной ложкой винного уксуса или лимонным соком.
- 5 Салат (потребуется 1 кочан) разбираем на листья, промываем и обсушиваем. Большие листья рвем в миску.
6. Помидоры разрезаем пополам вдоль, потом каждую часть на 2 или на 3 кусочка. Произвольно нарезаем

сладкий лук. Маслины разрезаем пополам. Сладкий перец чистим и нарезаем соломкой.

7. Яйца отвариваем вкрутую, чистим и нарезаем на четвертинки. Анчоусы промываем в холодной воде.

8. В салатник выкладываем слоями свежий салат, лук, помидоры, фасоль и перец. Повторяем слои несколько раз. Перемешиваем заправку и заливаем салат.

9. Перед подачей на стол на салат выкладываем яйца четвертинками, маслины и анчоусы. Еще раз перчим и слегка сбрызгиваем лимонным соком.

Одесский соус

Ирина Павловская

1 кг баклажанов помыть и снять кожицу. Нарезать на кубики и посолить. Оставить минут на 20, потом слить выделенную жидкость. Тушить в постном масле 5-7 минут. Натереть на крупной тёрке 4 крупные морковки и пожарить. К концу жарки добавить 1-2 штуки нарезанного соломкой сладкого перца. Выбросить в баклажаны.

4 луковицы порезать и пожарить, добавить помидоры (4 штуки) или ложку томатной пасты, 0,5 чайной ложки сахара, соль, перец.

Всё соединить, тушить 10 минут, помешивая. В конце добавить 2 раздавленных зубчика чеснока.

СУПЫ

Суп грибной

Ирина Крайнева, автор: мама, Анна Ивановна Коркина (1930–1991), Новокузнецк

Ингредиенты: мясной бульон 2–3 л, грибы белые сушеные 50 г, гречка 1/3 стакана, по одной моркови и головке репчатого лука, 2–3 картофелины.

Приготовить мясной бульон из любого сорта мяса. Грибы замочить в кипятке, через 5–10 минут воду слить. Грибы поместить в бульон, поварить 10 минут. Затем добавить гречку и овощные ингредиенты, предварительно измельчив их. Соль по вкусу. Подавать со сметаной и ржаным хлебом с маслом.

Фруктовый суп

Ирина Крайнева

Ингредиенты: сухофрукты, сахар по вкусу, крахмал.

Способ приготовления: сварить компот до готовности, перед снятием с плиты, в момент кипения, влить разведенный крахмал. Остудить.

Харчо

Светлана Жуковская

Ингредиенты: 0.5 кг баранины, 2 ст. ложки томатной пасты, по 2 шт. луку и моркови, 5 зубчиков чеснока, 0.3 стакана риса, 2 картофелины, 0.5 стакана грецких или других орехов.

Способ приготовления: Бараньи ребра или мясо обжарить, добавить томатную пасту, жарить еще минут 5. Сварить бульон, примерно 2,5 литра. Нашинковать лук, морковь, чеснок, пассеровать овощи. Измельчить орехи. Готовый бульон посолить, сварить в нем рис и

картофель, орехи. Добавить заправку. Положить пару-тройку горошин перца. Подавать со сметаной и зеленью.

Суп из тыквы

Ирина Адрианова (рецепты от Тересы из Литвы)

Для супа нужна тыква и **порей/имбирь**. Все по вкусу. Тыкву порезать кусочками 2–3 см, порей (или имбирь) так же, залить кипятком, посолить и варить минут 20, пока тыква не станет совсем мягкой. Я периодически сливаю лишнюю воду. Чем меньше воды, тем гуще суп-пюре. Потом взбиваю блендером и добавляю сливки. Все, суп готов.

Подаем сразу на стол. Можно посыпать тертым сыром, добавить крутоны, поперчить, посыпать тыквенными семечками.

Кислые постные щи

Ирина Павловская

Заранее замочить фасоль и сушёные грибы.

В кипящую воду положить фасоль и грибы. Дать покипеть.

Картошка нарезается длинными ломтиками, добавляется в суп.

Квашеную капусту с морковкой жарить на подсолнечном масле до появления характерного запаха пирожков с капустой.

В суп добавить 1 столовую ложку подсолнечного масла. Затем – жареная капуста. Жарится нарезанный репчатый лук и тоже добавляется в суп. Потом посолить и варить 30 минут.

Добавить зелень (укроп, петрушка)

Есть со сметаной.

Холодный борщ *Ирина Павловская*

В кипяток бросить очищенную свёклу целиком (на большую кастрюлю— 4 шт.) и варить до состояния почти готового. Вынуть свёклу, положить туда картошку и морковку (1 картошку оставить целой, чтобы потом растереть), посолить. Снять тёмную корочку со свёклы, натереть на крупной тёрке и бросить в воду. Добавить чуть-чуть лимонной кислоты и немного сахара (2 чайные ложки). Кинуть растёртую картофелину. Снять, остудить. Заправлять огурцом, варёным яйцом и сметаной.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

Мясные рулетики от сестры Марины *Ирина Крайнева, автор: кулинарная книга О. Узун «Встречаем гостей», 2009*

Ингредиенты: свинина, индейка или красное куриное мясо, зеленые яблоки, репчатый лук, майонез, соль, молотый черный перец.

Мясо порезать плоскими ломтями, отбить. Посолить, поперчить. Яблоко натереть на крупной терке, лук измельчить, смешать с яблоком, добавить немного майонеза для сочности. Положить на мясо фруктово-овощную начинку. Завернуть рулетиками, скрепить шпажками, обжарить на сковороде. Шпажки удалить. Сложить обжаренные рулетики на противень, посыпать тертым сыром. Запекать в духовом шкафу 15 минут при температуре 180°.

Куриные котлетки «Нежность»

Людмила Змиевская

Ингредиенты: 2 средних куриных филе, 100 г кефира (либо 2–3 ложки майонеза), 100 г сыра, 2–3 ст. л. крахмала, 1 маленькая луковичка, зелень (полпучка укропа и петрушки), можно и без зелени, соль, специи – по вкусу. Оливковое масло для жарки.

Куриное филе нарезаем кубиками. Сильно мельчить не надо. Сыр нарезаем либо такими же, либо меньшего размера кубиками. Если решили добавить лук, то его нужно мелко нарезать. Добавляем кефир, крахмал, соль и специи. Соли кладем меньше, чем обычно – сам сыр уже дает соль. Все перемешать и добавить мелкорубленую зелень. Жарить на среднем огне.

Куриные котлеты «Вкусные»

Людмила Змиевская

Ингредиенты: 300 гр. филе курицы; 1 яйцо; две столовые ложки сметаны; две столовые ложки муки; 50 г тертого твердого сыра; чеснок, оливковое масло для жарки.

Заметьте, что соль в данном рецепте не присутствует!

Куриное филе нарезать на небольшие кубики. (Кстати, выполнять эту процедуру удобнее, когда мясо слегка заморожено, но не забудьте потом его "доразморозить"). Добавить к рубленому мясу яйцо, сметану, тертый сыр, чеснок и муку. Хорошенько перемешать.

Сковороду нагреть, подлить в нее небольшое количество масла.

Жарить котлеты сначала на среднем огне без крышки (примерно 5–7 минут), а потом, когда одна сторона подрумянится, котлеты перевернуть, огонь убавить, а

сковороду накрыть крышкой. На маленьком огне котлеты нужно готовить около 15 минут.

Пельмешки по-холостяцки

Алексей Фурсенко

Ингредиенты: пельмени (штук 15 средних размеров, мелких можно и больше, в зависимости от аппетита), несколько средних картофелин, головка лука, средняя морковь, несколько капустных листьев, несколько зубчиков чеснока, соль, перец, подсолнечное масло, вода.

Способ приготовления:

1. картошку, морковь, лук, чеснок почистить;
 2. приготовить посудину для микроволновки (литра эдак на 2–2.5);
 3. картошку порезать пластиками и уложить на дно;
 4. лук порезать помельче и уложить на картошку;
 5. на лук положить ряд пельмешек;
 6. морковь пострегать на терке и присыпать ею пельмени;
 7. капустные листья порезать помельче (можно квадратиками) и присыпать морковь;
 8. Ой! посолить и поперчить забыли, можно и сейчас это сделать, и чеснок тоже надо бы пораньше положить (чеснок раздавить плоскостью ножа и порезать помельче, но это – на любителя);
 9. полить небольшим количеством подсолнечного масла (2–3 столовые ложки);
 10. залить кипятком из чайника на 1/3–1/2 объема посуды;
 11. готовить в микроволновке минут 20–25 не на самой большой мощности (у меня 500 Вт установлено)
- А теперь следите за руками:

из рецепта можно убрать любые ингредиенты в зависимости от вкусовых предпочтений и свободного времени;

пельмешки можно заменить рыбой, куриным филе, куриной печенью, свиной или говядиной, котлетками; порция рассчитана на 2–3 человека (или на 2–3 раза, если остатки охладить, поставить в холодильник, а завтра разогреть в микроволновке);

при поедании можно добавлять по вкусу майонез, кетчуп, сметану (по отдельности или вместе). Приятного аппетита!

«Свинина подшофе»

Ольга Дробышевич (из какой-то подборки новогодних рецептов)

Ингредиенты: свинина 1.5–2 кг, коньяк 50–70 г, соль, перец, чеснок.

За два дня до праздника с помощью медицинского шприца «нафаршируйте» свинину коньяком и оставьте в холодильнике на сутки. На следующий день натрите свинину солью, перцем и чесноком и оставьте в холодильнике еще на одни сутки. В ночь с 31 декабря на 1 января запекайте в духовке это ароматное мясо.

Выложите готовое мясо на блюдо, украсьте овощами и зеленью, полейте коньяком, подожгите и немедленно подавайте гостям.

Аджапсандал

Ольга Дробышевич, рецепт от Ольги Ловеико

Мясо, баклажаны, картофель, сладкий перец, помидоры – примерно поровну.

Нарезать мясо кубиками ~ 3х3 см, картошку, перцы и

баклажаны кружками толщиной ~ 5–10 мм.

Мелко нарезанный репчатый лук и мясо обжарить в кастрюле (казане, сотейнике), закрыть крышкой, убавить огонь и оставить тушиться.

Поочередно жарить на сковороде баклажаны, потом картошку, потом перцы (выкладывать кружочки в один слой, обжаривать с двух сторон) и перекладывать в казан. Сверху обжаренные помидоры.

За 5–10 мин до готовности положить толченый чеснок, мелко нарезанную зелень кинзы и посолить.

Рецепт из книги Вайль П., Генис А.

«Русская кухня в изгнании»

Ольга Дробышевич

Дословный текст:

«Возьмите крупные куски курицы и крупно порезанный лук: 2 средних луковицы на фунт³ птицы. На дно кастрюли положите маленький кусок масла, лавровый лист, перец горошком, курицу, лук – ни капли воды! – посолите, поставьте на слабый огонь и уйдите.

Займитесь уборкой, любовью, самообразованием – на кухне все произойдет без вашего участия. Часа через полтора вы получите прекрасное сочное блюдо, к которому хорош любой гарнир: отварная картошка, рис, макароны.

Курица в луковом соусе хороша тем, что ее можно готовить часто, разнообразя добавками. Например, сразу можно положить в кастрюлю два–три сушеных гриба.

Другой вариант – за пять минут до снятия с огня добавить полстакана сметаны, 3–4 дольки чеснока, горсть нарезанной петрушки или кинзы, чайную ложку

³ Примерно 0.5 кг

сухого базилика, майорана или тмина, полстакана вина – любая из этих добавок дает новое блюдо, так как луковый соус активно воспринимает добавление специй и пряностей».

От себя добавлю – всё то же самое отлично работает и с любым мясом, порезанным крупными кусками. Главное, чтобы слой лука на дне кастрюли был достаточно толстым – 1–2 см. Ну и время варьируется!

Баранина с картофельными оладьями (драниками)

Галина Курляндчик

История

У нас в семье это блюдо называлось «**биттерлаткелых**». Я думаю, что на идиш это значит «**горькие картофельные оладьи**», т.е. (**биттер** (нем.) – горький), **латкес** (картофельные оладьи, деруны или драники) – еврейское блюдо, которое традиционно готовится на праздник Ханука. Но в нашей семье об этом празднике узнали только лет двадцать назад. А научила меня готовить некоторые еврейские блюда моя мама Светлана Бабушкина, мою маму – ее мама Мария Сорокина, моя бабушка, а мою бабушку – ее мама, моя прабабушка Антонина Студенникова (девичья фамилия – Трубка, украинка), которая работала в девичестве кухаркой в богатом еврейском доме. От нее мы узнали, как готовить форшмак, фаршированную рыбу и биттерлаткелых. Поскольку мы не знали о Хануке, то готовили тогда, когда была в доме баранина. Впрочем, сколько я ни искала это блюдо в еврейской кухне, о баранине нигде не упоминается. Традиционно готовят латкес и подают со

сметаной или сладким соусом. А в нашей семье живет рецепт картофельных оладий с бараниной.

Рецепт

Продукты (ингредиенты): баранина (лучше с ребрышками, но можно взять и одну мякоть) – 1 кг (примерно), картофель – 8 штук, 2 яйца, мука – полстакана (примерно), соль, перец, вода и растительное масло для жарки.

Посуда и инструменты: глубокая сковорода с толстым дном и с крышкой (или жаровня, или утятница, или кастрюля), сковорода для жарки оладий, глубокая миска, мелкая терка, вилка, нож, шумовка, дополнительная кастрюля или миска для мяса, разделочная доска для мяса.

Шаг первый: баранину помыть и разделить на небольшие куски. В разогретую глубокую сковороду налить немного растительного масла и положить туда подготовленную баранину. Накрыть крышкой и тушить, помешивая, до готовности. Немного подрумянить мясо, посолить и поперчить (перца не жалеть!)

Шаг второй: почистить картофель, натереть на мелкой терке (или пропустить через мясорубку). В миску с подготовленным картофелем добавить два яйца, посолить и поперчить (перца не жалеть!), размешать вилкой и добавить муку, чтобы консистенция была немного жиже, чем тесто для обычных оладий. Оладьи (драники, латки) обжарить с двух сторон в отдельной сковороде на растительном масле, выкладывая картофель на сковороду столовой ложкой.

Примечание: Пока тушится баранина, параллельно можно приготовить оладьи.

Шаг третий: шумовкой переложить готовую баранину в отдельную посуду (кастрюлю или миску). В жир,

вытопившийся из баранины, налить 2–3 стакана воды, когда вода закипит, добавить соль и перец (перца не жалеть!). В получившийся соус сложить слоями поджаренные картофельные оладьи, а сверху положить готовую баранину. Поставить томиться на полчаса, чтобы оладьи (драники, латки) пропитались бараньим соусом.

Блюдо подавать горячим!

Яичница со сметаной

Ирина Адрианова (рецепты из Маслянино)

На сковороду налить сметану, посолить, поперчить и вскипятить. Разбить в сметану яйца (не перемешивать), потушить под крышкой.

Каша из тыквы

Ирина Адрианова (рецепты от Тересы из Литвы)

Ингредиенты: тыква и пшено, сливки или молоко, ну и масло, которым кашу не испортишь. Соль по вкусу.

Итак, пшено нужно промыть и залить холодной водой на ночь. Это убьет горчинку, присущую этой каше.

С утра воду сливаешь и заливаешь кашу кипятком, предварительно бросив туда кусочки тыквы. Пропорции на глаз. Я делаю 1:1, можно взять чуть больше крупы. Посолить и варить минут 20, помешивая на медленном огне. При необходимости добавлять воду. В конце варки добавить сливки и слив. масло.

Этой каше нужно дать постоять минут 30 под полотенцем, чтобы «дошла».

Кусочки тыквы я давлю ложкой, чтобы она смешалась с кашей (а то Костя есть не будет :-)).

Это чудный гарнир для острых креветок. Их готовлю с перчиком чили, и даже в кашу бросаю в конце варки для остроты.

Рыбные котлеты

Зоя Черкасская

Вы ждёте гостей и хотите их удивить?

Можно приготовить два варианта рыбных котлет. Лучше использовать свежую рыбу. Если рыба мороженая, то нужно её разморозить и дать стечь воде, чтобы фарш не получился жидким.

Ингредиенты: 1 кг рыбы, 2 яйца, 3 луковицы, 2 моркови, 150 г сыра, 3 зубчика чеснока, 2 ломтика белого хлеба или батона, маленькая свекла, луковая шелуха (горсть), панировочные сухари, соль, перец, подсолнечное масло для жарки

Рыбное филе пропустить через мясорубку. Сюда же пропустить два ломтика предварительно замоченного и отжатого хлеба. В полученный фарш вбить яйца и разделить его на две части.

Лук с морковью потушить, 2/3 полученной массы пропустить через мясорубку и добавить к одной части фарша. Посолить, поперчить, хорошо вымешать и отбить. Сформировать котлеты, обвалять их в муке и обжарить.

Обжаренные котлеты тушим. На дно посуды положить луковую шелуху, сверху тонкие пластики свеклы, потом уложить котлеты, на них разложить оставшуюся часть тушеного лука с морковью, залить водой, довести до кипения и на слабом огне тушить минут 15.

А тем временем займёмся второй частью фарша. Сыр потереть на мелкой терке, добавить в фарш, добавить измельчённый (давленный) чеснок. Солить нужно

осторожно, учитывая, что сыр может быть солоноватым. Поперчить. Хорошо вымешать и отбить фарш. Сформировать котлеты, обваливать их в панировочных сухарях и обжарить. Гарниром к рыбным котлетам могут быть рис или тушёные овощи.

Манты с тыквой

Елена Пак

Тесто как на пельмени, но немного мягче.

Начинка: тыкву натереть на терке (желательно для корейской моркови, если нет – на самой крупной), добавить лук, нарезанный тонкими четвертькольцами – не менее $\frac{1}{4}$ от объема тыквы. Перемешать, хорошо посолить, оставить на 20–25 минут. Как следует отжать сок, добавить черный молотый перец и растопленное сливочное масло. Любые другие добавки (включая зелень) только портят вкус, проверено. Слепить манты, варить в мантоварке 40 минут. Если манты с дырочкой, во время еды можно положить туда ма-аленький кусочек сливочного масла.

Необычные вареники с творогом

Елена Пак

Тесто обычное пельменное

Начинка: творог, зелень (лучше всего взять укроп или петрушку), соль, немного сахара, черный молотый перец, мелко порезанный лук (зеленый или репчатый), яйцо, можно добавить немного мелко натертого сыра. Дальше лепить вареники как обычно, и приятного аппетита!

Блины заварные, которые всегда получаются **Анна Шелухина**

Ингредиенты: 2 яйца, 1 ст.л. сахара, по ¼ ч.л. соли и соды, 1 ст. кефира, 1 ст. муки, 1 ст. кипятка, 2 ст.л. масла растительного.

Перемешать всё, кроме соды, масла и кипятка, оставить на некоторое время (можно на ночь в холодильнике, особенно если мука цельнозерновая).

Перед выпечкой добавить в кипяток соду, быстро размешать и вмешать в тесто, затем добавить масло. Выпекать можно минут через 5.

Ещё блины

Рецепт:

Ингредиенты:

кипяток — 1,5 стакана;

молоко — 1,5 стакана;

яйца — 2 штуки;

мука — 1,5 стакана (тесто должно быть реже, чем на оладьи);

сливочное масло — 1,5 столовые ложки;

сахарный песок — 1,5 столовые ложки;

соль — 0,5 чайной ложки;

ваниль.

Взбейте яйца с сахаром, добавьте соль и ваниль.

Далее взбивая смесь, добавляем молоко и постепенно всыпаем муку.

Не переставая взбивать, вливаем растопленное сливочное масло, а затем кипяток тонкой струйкой.

Тесто отставляем на полчаса, чтобы все ингредиенты гармонично смешались.

А затем начинаем выпекать.

На разогретую сковороду тонким слоем выливаем тесто, ждем 1–2 минуты (с поверхности блина уходит влага), а затем переворачиваем.

К слову, если сковорода не специальная, тогда следует перед выпеканием налить на нее чуть-чуть растительного масла, которое с помощью кусочка ваты или бумажного полотенца нужно распределить тонким слоем по всей поверхности.

Если вы любите блины с начинкой, выбирайте традиционные (творожная, грибная, ягодная и др.) или придумайте свою.

Приятного застолья!

Кабачковые оладьи

Анна Шелухина

Ингредиенты: 1 кабачок (или 2 небольших) – примерно 500 г, 1 яйцо, 4–5 ст.л. овсяных хлопьев, соль, специи, зелень (укроп, петрушка), 1 зубчик чеснока (по желанию)

Способ приготовления

1. Кабачок помыть, обсушить и очистить от кожицы, натереть на средней терке.
2. Добавить яйцо, геркулес, специи (я добавляю молотый перец и чуть карри), измельченную зелень и чеснок.
3. Посолить и тщательно перемешать (лишнюю жидкость можно слить).
4. Жарить как обычно, есть с удовольствием).

Оладушки из толокна и геркулеса

Анна Шелухина, автор: Валентина Пономарева

Источник: [HTTP://SHKOLAZHIZNI.RU/MEAL/ARTICLES/44516/](http://shkolazhizni.ru/meal/articles/44516/)

© Shkolazhizni.ru

Стакан геркулесовых хлопьев смешиваем с двумя полными столовыми ложками толокна (щедро берем толокно, не экономим), заливаем 1.5 – 2 стаканами кефира (только не залпом, а постепенно, размешивая содержимое миски), накрываем салфеткой и оставляем на 2–3 часа, чтобы масса набухла.

Этого времени предостаточно, чтоб заняться другими делами, главное – не забыть взбить или хотя бы взболтать пару яиц, порезать на кусочки яблоко или полстакана изюма, соединить компоненты, добавив сахар и соль по вкусу (по классике рецепта: 2 ст. ложки сахара и 1 ч. ложка соли). Через положенный срок вводим фруктово-яичную смесь в геркулесово-толоконную, вымешиваем и печем оладушки на горячей сковородке.

Картофельное пюре диетическое⁴

Лидия Городняя

1. Отварить чищеную картошку в достаточном количестве воды. Готовность – по пробе вилкой или ножом (полчаса).
2. Слить всю жидкость в отдельный сосуд.
3. Тщательно размять картошку.

⁴ *Рецепт из художественной литературы, автора и название не запомнила. Мальчик-рассказчик с восхищением описывает, как его дядя готовит картофельное пюре. Попробовала – мне результат очень понравился.*

4. После этого добавлять в картошку, по одной столовой ложке, слитую ранее жидкость и снова её разминать, каждый раз до равномерности.

5. Повторять шаг 4 до тех пор, пока пюре не приобретет нужную консистенцию.

Обычно на это уходит почти вся слитая жидкость.

Ни масла, ни молока, ни яиц, ни сметаны добавлять не требуется.

Пюре получается без комков и может быть удачной начинкой для пирожков с картошкой. Надо лишь добавить сливочного масла и/или чуть-чуть мелко нарезанного зелёного лука.

Пирожки с картошкой

Лидия Городняя

Все делается как обычно, но с небольшим изменением технологии. А именно, перед жаркой уже слепленные пирожки очень нежно, без нажима раскатываются скалкой до толщины не более полусантиметра.⁵

Бигус из свежей капусты

Лидия Городняя

Капуста и свинина или курятина в соотношении 2:1 по весу.

Сначала мелко нашинковать капусту, примерно как для засолки. Затем в большой сковороде слегка обжарить мелко порезанную свинину на растительном масле или

⁵ *О такой тонкости нам поведала в 1964 году моя сокурсница, Татьяна Михайловна Палева, рассказавшая о пирожках, которые готовила её мама. Я вспомнила об этом в предперестроечный период, когда картошка со своего огорода была основой питания.*

свином жире. Поверх мяса разместить капусту, слегка посолить и накрыть объёмной крышкой.

Если часть капусты не поместилась, её можно добавить, когда основной объём осядет.

Минут через 5–10 капусту перемешать от краёв сковороды к середине, перемещая мясо наверх, потом, ещё через 5–10 минут, равномерно перемешать и, уменьшив нагрев, дотушить.

Основная задача – следить, чтобы не подгорело.

Не стоит параллельно читать или смотреть ТВ, лучше делать что-нибудь не отвлекающее.

Если капуста суховата, можно добавить тёплой воды.

Можно готовить сразу на несколько дней, а при разогревании добавлять помидоры, или болгарский перец, или яблоки, или кетчуп.

Печёный перец

Лидия Городняя

6–8 хороших узбекских перцев.

Разрезать стручки на половинки и тщательно убрать из них все семена.

Заранее разогреть духовку, лист смазать растительным маслом и на него разложить половинки срезом вниз.

Оставить их запекаться полчаса – час, пока шкурка не станет отделяться.

Вынуть лист, шкурки с каждой половинки снять, укладывая перец на тарелку.

Вегетарианские голубцы

Ирина Павловская

Капуста припускается, как для мясных голубцов.

Начинка: варёная гречка, жареный лук, жареные грибы.

Говядина с черносливом

Ирина Павловская

Ингредиенты: говядина (вырезка) 500 г, чернослив без косточек 150 г, 3 столовые ложки топленого масла, 2 луковицы, 2 моркови, 2 столовые ложки томатного соуса, перец, соль, петрушка.

Мясо помыть, обсушить салфеткой и порезать на небольшие кубики. Пожарить мясо на сильном огне до румяной корочки. Убрать мясо и в оставшемся масле пожарить порезанные лук и морковь. Добавить томатный соус и слегка поджарить, потом сложить туда мясо.

Долить три четверти стакана воды или мясного бульона, посолить, поперчить и тушить под крышкой на слабом огне 1 час. Следить, чтобы жидкость не выкипала. Затем добавить хорошо промытый чернослив и тушить еще 30 минут. Украсить свежей петрушкой.

Мясная запеканка

Ирина Павловская

Форму смазать маслом, положить на дно слой мясного фарша (1–1.5 см). Засыпать фарш мелко порезанным луком, поверх него – слой натёртого на крупной тёрке картофеля. Залить майонезом, затем – тёртым сыром и измельчённой зеленью. Выпекать в духовке 20 минут.

Пирог «Зраза»

Ирина Павловская

Варим в солёной воде картошку и готовим из неё пюре. Вбиваем туда 2–3 яйца, 100–150 г сливочного масла и муку, чтобы замесить картофельное тесто.

Готовим три начинки:

– Любые грибы, сваренные в солёной воде и обжаренные с луком на растительном масле.

– Мелко рубленные варёные яйца, смешанные с измельчённым зелёным луком и заправленные растопленным сливочным маслом.

– Мясной фарш, обжаренный в масле до готовности.

На сковороду или противень кладем большую часть теста, разравнивая его руками так, чтобы оно и бортики прикрыло. Затем поочередно ложкой кладем слоями три начинки, и так до верха сковороды. Сверху кладем вторую половину теста, смазываем маслом и выпекаем в духовке на умеренном огне до получения румяной корочки.

Форшмак

Ирина Павловская

2 штуки крупной селёдки очистить от кожи и костей.

Если она слишком солёная, вымочить в молоке или воде.

Полбатона белого хлеба без корки замочить в молоке.

Очистить и порезать 2 кислых зелёных яблока.

Сварить вкрутую три яйца и отделить белки от желтков.

Желтки размять, добавить 1 столовую ложку оливкового масла, 1 чайную ложку горчицы и 2 столовые ложки лимонного сока.

В мясорубке провернуть селёдку, хорошо отжатый хлеб, яблоки, 1 головку красного лука. В полученную массу добавить 25 г сливочного масла, размятые желтки, немного сахара (0.5 столовой ложки).

Немного красного лука оставить и порезать мелко руками, порезать белки яиц и всё это тоже добавить в фарш. Потом всю массу взбить венчиком, чтобы была

воздушная. Для мягкости добавить одну столовую ложку оливкового масла.

Жюльен «Я его слепила из того, что было»

Ирина Занина

Мелко порезать **отварное** «нечто», что есть в наличии (мясо любое: говядина, свинина, телятина, баранина, курица, грудинка, ветчина или рыба, кальмары, креветки и т.д.). Обязательно – ГРИБЫ. Добавить специи по своему вкусу.

Сыр натереть на крупной терке и смешать с вышеперечисленными ингредиентами.

Смазать форму маслом, все сложить в нее. Немного разбавить сметану водой, залить. Сверху еще добавить сыр – и в духовку на 30 мин.

Мясо с ананасами

Ирина Занина

Все делать как для «Мясо по-французски»: мясо отбить, посолить, поперчить. На каждый кусок положить слоями

1. Кружок консервированного ананаса и несколько ломтиков свежих помидорчиков (небольшого диаметра);
2. Натертый сыр, майонез.

Запекать в духовке.

Почти, как «Мясо по-французски»

Ирина Занина

Все делать как в рецепте «Мясо по-французски», но вместо мяса использовать любой мясной фарш: говяжий, смесь говяжьего и свиного, куриный со свиным, свиной и др. Смазать форму и в ней хорошо уплотнить фарш.

Далее по классическому рецепту: посолить, поперчить, положить давленный чеснок, побольше лука (полукольцами), сверху натертый сыр, майонез. Поставить в горячую духовку.

Мясо (рыба) по-албански

Ирина Занина

Ингредиенты: 0.5 кг мяса (рыбы) нарезать мелкими кусочками, добавить 2 яйца, 2 стол. ложки майонеза, 1 стол. ложку крахмала.

Все перемешать и поставить в холодильник на 5–6 часов, лучше на ночь. Можно посолить и поперчить.

Жарим как котлетки, выливая порционно столовой ложкой на горячую сковороду.

Мясные рулетики

Ирина Занина

Ингредиенты: Мясо (телятина, свинина, говядина), бекон подкопченный (продается в виде длинных нарезанных полос в упаковке, например, «Венгерский»), грибы – шампиньоны или белые (мелко порезать и обжарить), лук репчатый (мелко порезать и обжарить), маринованные огурчики (нарезать дольками), соль, перец, специи, сыр (измельчить на терке), горчица (лучше острая, русская), бульон (или вода с приправами, подсоленная).

Приготовление: Мясо (телятина, свинина и др.) нарезать пластами, отбить, посолить, поперчить, добавить любимые приправы. Минут через 5–10 смазать горчицей. На пласты мяса положить слоями:

1/3 полоски бекона, грибы, лук и дольку огурца.

Свернуть мясо рулетиками. Скрепить деревянными

шпажками (или зубочистками) и положить в форму для запекания. Залить бульоном (примерно до $\frac{1}{2}$ высоты рулетиков). Поставить в духовку (200 градусов). Когда рулетики зарумянятся, посыпать их сыром (минут за 10 до готовности).

Жареный картофель с кабачками

Ирина Занина

Ингредиенты: 3–4 картофелины среднего или немного больше среднего размера; кабачок (лучше молодой, можно и созревший, но предварительно очищенный от грубой кожицы и семян); масло растительное – по вкусу (но лучше побольше); соль.

Приготовление. Сначала подготовить продукты:

Нарезать лук полукольцами, кабачок – небольшими кубиками.

Картофель, как обычно, почистить, нарезать соломкой.

Масло на сковороде разогреть, положить картофель.

Прежде, чем помешать в первый раз, на картофель положить лук, затем кабачок и аккуратно перемешать так, чтобы верхние слои (лук и кабачок) оказались внизу.

Накрыть крышкой. НЕ СОЛИТЬ! Жарить как обычно.

После того, как дважды все перемешали, убрать крышку и готовить без нее до готовности. Посолить за 3–5 мин. до готовности.

ВЫПЕЧКА, СЛАДКОЕ

Тесто ленивое.

Светлана Жуковская

Ингредиенты: 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 2 яйца, 0.5 ч. ложки соли, 2 ст. ложки сахара, 200 г маргарина растопленного, 4 стакана муки. Сделать тесто мягкое, в холодильник на 2 часа и вперед.

Начинка любая.

Хачапури

Ирина Адрианова

Тесто: 150 г сливочного масла (маргарина) растопить. Добавить 250 г творога, 1 яйцо, немного соды и сахара. Перемешать и добавить муки, чтобы тесто не прилипло к рукам, но и не было слишком плотным. Скатать в шар и поставить в холодильник на 15–20 минут.

Тем временем готовим *начинку*:

150–200 г сыра (можно разного сорта) натереть на крупной терке, плюс 1 яйцо. 2–3 ст. ложки сметаны, выдавить или мелко нарезать 4 небольших зубчика чеснока, красный перец.

Тесто разделить на 2 части, раскатать лепешки. Положить начинку, края хорошо защипать. Верх наколоть вилкой по всей поверхности и посыпать тмином или сушеной кинзой. Выпекать при 180° примерно полчаса.

Пирог с жидким тестом от Будницкой Ольга Дробышевич

Ингредиенты: 3 яйца, 250 г майонеза, 1 ст. сметаны, 2 ст. муки, 0.5 ч. л. гашенной уксусом соды.

Половину теста влить в огнеупорную посуду, положить любую начинку. Сверху залить второй частью теста.

Выпекать ~ 45 минут в духовке при температуре 180–200 °С.

Варианты начинки – рыба консервированная или сырая, грибы, фарш, обжаренная куриная печенка.

Лимонный пирог Наталья Черемных

Ингредиенты: 2 лимона с толстой кожурой, сахар по вкусу, замороженное слоеное бездрожжевое тесто «Едим дома», сахарная пудра.

Начинка: лимоны залить кипятком на несколько минут, чтобы ушла горечь. Лимоны порезать, тщательно удалить косточки и измельчить в блендере или пропустить через мясорубку. Сахар добавить "на глазок", по вкусу.

Делим пакет теста на две части, раскатываем, выкладываем один пласт на противень, далее – начинка, закрываем ее вторым пластом, очень тщательно защищаем края, иначе вытечет. Печь в горячей духовке, порядка 200 градусов.

Можно подавать гостям и так, разве что сахарной пудрой посыпать сверху, но есть более праздничный и вкусный вариант: взбить два белка с 4 столовыми ложками сахара и выложить белки на практически готовый пирог. В этом случае противень надо сначала поставить повыше, чтоб

верх достаточно зарумянился, а низ не подгорел, а потом, уже с белками, поставить пониже, чтобы белки не подгорели. Можно снизить температуру в духовке.

Торт «Зефирный»

Любовь Грушецкая

Крем: 2 яйца размешать с 1.5 стаканами сахара, добавить 1 стакан молока. Варить, помешивая, пока не загустеет.

Остудить и втереть 200 г масла сл., добавить 5–6 шт. печенья (натереть на терке), цедру.

Зефир разрезать, уложить на кальку или пищевую пленку в кастрюлю (или любую форму), промазать кремом.

Сделать два (можно и три) таких слоя.

Оставить на 2–3 дня в холодильнике. Затем перевернуть торт на красивое блюдо, снять пищевую пленку и вуаля! Приятного аппетита!

Торт «Мраморный»

Любовь Грушецкая

Ингредиенты: 2 пачки сливочного печенья, 1.5 стакана изюма, 1 стакан грецких орехов, 200 г сл. масла, 0.5 банки сгущенного молока.

Печенье разломать на кусочки, добавить изюм, орехи. Размягченное масло растереть со сгущенным молоком и все перемешать, сформировать торт, накрыть его пищевой пленкой и тщательно уплотнить руками. Затем

снять пленку, смазать сверху небольшим количеством сгущенного молока и посыпать тертым шоколадом⁶.

Торт «Шоколадный»

Любовь Грушецкая

Ингредиенты: 7 ст. ложек муки, 125 г шоколада (65%), 125 г сливочного масла, 6 ст. ложек сахара, 3 яйца, сода, соль.

Желтки отделить от белков и смешать с растопленным шоколадом, мукой, сахаром, солью, содой и растопленным маслом. Белки взбить в крепкую пену и аккуратно смешать со всеми компонентами. Вылить тесто в форму и выпекать 25–30 минут при температуре 180°. Остудить и наслаждаться. Можно, конечно, промазать сверху своим любимым кремом, но хорошо и так.

Лимонный пирог

Ирина Адрианова

Ингредиенты: 180 г масла/маргарина (растопить), 2 ст. л. сметаны, 75 г дрожжей, 2 яйца, мука.

Сделать тесто и сразу раскатать на 3 коржа.

Начинка: 1 большой лимон пропустить через мясорубку, 1.5 ст. сахара.

Присыпать слои теста крахмалом, переслоить начинкой и печь все вместе.

⁶ А можно в крем (масло со сгущенкой) добавить какао, а вместо круглого торта сформировать колбаски, получается достаточно натуральная на вид сладкая колбаса

Медовый пирог

Ирина Адрианова

Ингредиенты: 200 г масла/маргарина (растопить), 2 ст.л. меда, 1 ч. л. соды. Размешать, остудить, добавить 2 яйца, 1 ст. сахара, 3 ст. муки.

Испечь 2 коржа во весь противень (тесто мягкое, разравнивается руками), разрезать каждый пополам, остудить, и переслоить кремом.

Крем: 500 г сметаны, 1 ст. сахара. Очень хорошо сочетается с грецкими орехами и черносливом. Пирог вкуснее, если приготовить его примерно за сутки до подачи на стол.

Песочный пирог с яблоками

Ирина Адрианова

Ингредиенты: 250 г муки (высшего сорта), 150 г маргарина (сливочного масла), 100 г сахарной пудры, 1 яйцо, 1 кг яблок (желательно твердые, не летних сортов), 100–150 г грецких орехов; ванильный сахар, цедра одного лимона; сок одного лимона, треть стакана густого абрикосового варенья, джем или мармелад, 1–2 ст. ложки коньяка или спирта.

Муку просеять в миску и перемешать с сахарной пудрой.

Добавить одно яйцо и кусочки размягченного сливочного масла (маргарина). Если у вас маргарин, то не экономьте на его качестве.

Быстро соединить все составляющие в одно целое, не давая им нагреться от тепла ваших рук. Если покажется, что мало жидкости – добавьте 1 ст. л. холодной воды или молока. Я никогда не добавляла – тесто всегда замешивается великолепно.

Заверните песочное тесто в пленку или уложите в пакет. Отправьте в холодильник на 2 часа.

Пришло время заняться яблочной начинкой. Яблоки очищаем от кожуры и вырезаем сердцевинки. Режем на 4 части, затем на – 8. Можно воспользоваться специальной формой для разрезания яблок на ровные дольки. Нарезанные кусочки положить в воду с лимонным соком.

Ядра орехов порезать, смешать с мелко натертой цедрой лимона и ванильным сахаром. Любители корицы могут добавить и ее.

Достаем тесто из холодильника . Раскатываем по форме, в которой оно будет выпекаться (у меня это лист для духовки). Делаем это быстро, не давая тесту нагреться. Наматываем на скалку и выкладываем на смазанную жиром поверхность.

Не забудьте равномерно наколоть тесто вилкой.

Равномерно посыпаем орехами с цедрой и ванильным сахаром. Сверху рядами выкладываем яблоки, которые также посыпаем орехами. Выпекаем пирог 25–35 минут при температуре 200 градусов. Ориентируйтесь на особенности вашей духовки, если корж испечется раньше и яблоки будут готовы – выключайте.



Испеченный пирог обмажьте предварительно подогретыми абрикосовым вареньем, мармеладом или конфитюром.

Многие думают, зачем в рецепте коньяк или спирт. Они для того, чтобы горячим коньяком или спиртом облить

наш пирог. Коньяк или спирт налить в половник, немного нагреть и осторожно поджечь спичкой. Горящей жидкостью облить пирог – язычки пламени побегут по всей поверхности пирога и потухнут. Делайте это осторожно, детей отведите в сторону – пусть издалека наблюдают за этим волшебством.

После этого на абрикосовом мармеладе появляется очень вкусная корочка. А самое главное, это очень празднично и торжественно, с какой-то ноткой волшебства – пирог в пламени! Ваши дети будут в восторге! Хотя эту часть рецепта можно опустить – пирог и так выйдет замечательным.

Получается примерно 8 порций пирога. Калорийность одной порции – около 450 ккал.

Пирог с ягодами **Ирина Адрианова**

Ингредиенты: 100 г размягченного масла/маргарина, 0.5 стакана сахара, 2 яйца, 4 ст. л. сметаны, 1 ч. л. гашеной соды, 1.5–2 стакана муки, 2 стакана свежей ягоды (лучше кислой, малины или смородины, можно взять щавель).

Желтки отделить от белков. Смешать масло, сахар, два желтка и сметану. Добавить гашеную соду и муку. Тесто выложить на противень/сковороду, сделать бортики. Разложить ягоду и печь в горячей духовке 20–25 минут. Взбить белки (можно добавить еще один) с 3–4 ст. ложками сахара в крепкую пену, распределить по верху пирога и поставить в духовку еще на 3–5 минут, уменьшив огонь.

Песочники

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни)

Ингредиенты: 4 яйца, 1 фунт муки, ½ фунта масла, ½ стакана сахара, 1 ч.л. водки.

Все перемешать, сделать лепешки и печь.

Сухарики сдобные

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни)

Ингредиенты: 2 яйца, 1 ст. сахара, $\frac{3}{4}$ ст. масла, 1 ст. грецких орехов или миндаля, 1 стакан рубленого изюма, ½ ч. л. соды, 1 ч.л. корицы

Муки до густоты, раскатать колбаску, порезать и печь.

Сметанный торт

(большой, вполне хватит половины)

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни)

Ингредиенты: 3 ст. сметаны, 3 яйца, 2 ст. сахара, 3 ст. муки, 1 ч. л. соды, ванилин. Хорошенько смешать и выпекать в форме.

Торт маковый

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни)

Ингредиенты: 1 ст. сметаны, 1 ст. мака, 1 ст. сахара, 4 яйца, 1 ст. муки, 1 ч. л. соды.

Взбить и сейчас же сажать в печь.

Маннй торт

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни)

Ингредиенты: 1 ст. сметаны, 1 ст. манной крупы, 1 ст. сахара, 2 яйца, 1 ст. муки, 1 ч. л. соды.

Хорошенько смешать и печь.

Пьяное печенье

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни)

Ингредиенты: 1 фунт сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. сахара, 2 рюмки спирта, мука.

Масло стереть добела с яйцами, добавить спирт и муку, чтобы получилось мягкое тесто. Раскатать в палец толщиной, нарезать и печь 20 минут в нежаркой печи.

Пирожки украинские с творогом

Ирина Адрианова (рецепты бабы Дуни)

Ингредиенты: 400 г свежего творога , 2 яйца, сливочное масло.

Творог положить под пресс, потом растереть его хорошенько (протереть через решето), положить соли, сливочного масла, 2 яйца. Протереть еще раз через сито. Влить в кастрюлю 3 стакана воды, положить в нее 1 ½ ложки масла, соли, вскипятить, всыпать 2 ¾ ст. гречневой муки, мешать веселкой минут 5, отставить на край плиты, чтобы тесто не остыло совершенно. Делать из этого теста шарики величиной с куриное яйцо, обкатывая каждый в муке. Сделать тонкую лепешку, положить на ее середину немного творогу, слепить края, обрезать полумесяцем. Положить в растопленное масло и обжарить с обеих сторон. Подавать со сметаной.

Наполеон

Ирина Адрианова (рецепт Майи Ивановны)

200 г (или чуть меньше) масла/маргарина и 3 ст. муки порубить ножом.

3 яйца разбить в стакан и долить водой до ¾ стакана. Подливать яйца постепенно в масло с мукой, продолжая рубить ножом, пока все не соберется в ком. Сделать из

него колбасу и разделить на 5 частей (одна чуть меньше, на присыпку – ее запечь посуильнее). Поставить в холодильник на 1 час.

Раскатать коржи и печь при 200°.

Крем: 3 стакана молока и 1.5 ст. сахара подогреть.

3 ст. л. муки с горкой развести горячим молоком как на блины, затем соединить с оставшимся молоком и довести до кипения. Когда крем остынет, добавить 100 г масла и 3 желтка.

Печь торт лучше примерно за сутки (дать выстоять 12 часов в тепле и 12 – в холодильнике).

Пирог французский луковый

Ирина Адрианова (рецепт Татьяны Ворониной)

Ингредиенты: 100 г масла (растопить), 1 яйцо, 2 ст.л. сметаны, 0,5 ч.л. соды, соль, 200 г муки (тесто должно быть эластичным)

Начинка

Пассировать 3 небольшие луковицы.

1 ст. тертого сыра

1 ст.л. сметаны

1 яйцо

Пирог открытый, печь 30–40 минут на 180°.

Лимонный пирог

Светлана Жуковская

Ингредиенты: 200 гр. сливочного масла (маргарина) измельченного или натертого, ½ стакана молока холодного, 1/2 чайной ложки соды добавить в муку, соль на кончике ножа, 3 столовые ложки сахара, 2/5 стакана муки.

Начинка: 2 лимона опустить и кипящую воду и варить 1–2 минуты. Затем удалить семена, отжать сок, пропустить мякоть вместе с цедрой через мясорубку, смешать с соком лимона, добавить 1.5 стакана сахара. Половину теста раскатать, выложить начинку, закрыть другой половиной теста. Сделать проколы ножом или вилкой и выпекать в разогретой духовке при 180 градусах.

Розочки

Светлана Жуковская

Ингредиенты: 200 г творога (сырки), 200 г маргарина растопленного, 1 желток, 1/4 ч. ложки соды. 2 стакана муки.

Тесто разделить на 4 части, каждую часть раскатать, смазать взбитым белком (1 белок, 1 стакан сахара), скатать в трубочку, разрезать на равные кусочки уложить на противень плашмя. Печь при 200 градусах.

Apple pie

Галина Загорулько

Ингредиенты: 1 пачка сильно охлажденного маргарина, 3 стакана муки, полстакана кипятка, соль на кончике ножа, 1–1.2 кг яблок, сахар, корица.

Рубленое тесто. Высыпать муку в большую чашку и натереть туда на крупной терке маргарин, пересыпая его мукой. Соль растворить в кипятке и влить в чашку, ножом перемешивая с мукой и маргарином. Тесто руками не месить. Вода должна перемешаться с мукой, а если кусочки маргарина останутся неразмешанными – это даже хорошо, тесто будет более слоистым.

Разделить тесто на 2 колобка (один побольше – нижний корж, другой поменьше). Поставить в холодильник.

Начинка. Яблоки помыть, очистить от семенных коробочек и кожицы, порезать тонкими пластинками. (Тереть не надо, а то пустят сок, тесто раскиснет).

Пирог. Раскатать больший колобок, выстелить им противень, захватывая и края противня. Разложить яблоки, посыпать их сахаром и корицей. Раскатать маленький колобок, накрыть противень, края пирога прямо по противню придавить вилкой, обрезать то, что свисает.

Пирог многократно проткнуть вилкой. Из обрезков теста можно вырезать различные фигурки и украсить ими пирог. Края (те, что лежат на краю противня) желательно залепить полосками фольги. Выпекать, пока не зарумянится.

Торт «Графские развалины»

Галина Загорулько.

(Рецепт Виктории Львовны Кричевской)

Очень, очень вкусный торт. Нравится всем. Я его делаю около 30 лет, и он не надоедает.

«Божественно»,
«потрясающе», «не пробовал ничего вкуснее» и т.д. – так о нем

отзываются те, кто его попробовал. Не боюсь показаться нескромной – рецепт не я придумала, а испортить его невозможно 😊.



Ингредиенты: белки от 3–4 яиц, сахар $50 \times 3 = 150$ г (по 50 г на 1 яйцо), 1 банка сгущенки, 1 пачка масла, какао для глазури, орехи, кокосовая стружка.

Безе: Включаем духовку на 100 градусов.

Взбиваем белки с сахаром. Стандартные для этой процедуры рекомендации:

посуда должна быть обезжиренной (хорошо вымытой); яйца – охлажденными; сахар вводить медленно, по чайной ложечке; взбивать без остановок, в одну сторону; можно взбивать миксером, но я это делаю венчиком, процесс занимает 15 мин.

Белки взбиваем в густую пушистую пену, которая не должна стекать с венчика.

Взбитые белки выложить ложкой на противень, на промасленную бумагу.

Ставим безе сушиться в духовку на 3–4 часа при температуре 100° , потом оставляем остывать в духовке.

Крем. Предварительно варим сгущенку примерно 1–1.5 часа. Можно купить вареную, но она обычно сварена до черноты. Своя вкуснее. Взбиваем масло со сгущенкой. В классическом рецепте от Виктории Львовны в крем добавляется немного (около 1/2 ч. л.) растворимого кофе. Я не всегда добавляю.⁷

Лепим из остывших безе и крема «графские развалины». Поливаем торт шоколадной глазурью, посыпаем орехами, кокосовой стружкой. Глазурь можно сварить по любому рецепту, можно просто растопить с молоком шоколадку.

⁷ *Комментарий Н. Черемных.* Спасибо Вике за рецепт, я делаю этот торт в Москве, он пользуется огромным успехом у «ленивых» москвичек, но я добавляю в крем немного коньяка

Тыквенные постные лепешки

Анна Шелухина

Ингредиенты: 2 стакана муки, 1.5 ч. л. разрыхлителя, 1 ч. л. соли, 1 стакан тыквенного пюре, пряности и травы по вкусу.

Муку просеять в миску, добавить все сухие ингредиенты, затем понемногу вмешать тыкву, замесить тесто и оставить на 30 минут.

Стол присыпать мукой, раскатать лепешки (получается 6 шт. по 15 см в диаметре) и жарить на сухой сковороде по паре минут с каждой стороны.

Бананово-овсяное печенье

Анна Шелухина

Ингредиенты: 2 очень спелых банана, 1.5 ст. ложки овсяных хлопьев, 1 ч. л. корицы, 0.5 ст. изюма, 3 ст. л. растительного масла (без запаха).

Размять бананы вилкой, перемешать их с хлопьями, затем добавить масло, изюм и корицу, хорошо перемешать и оставить на полчаса.

Можно формовать печеньки, но, как мне кажется, удобнее раскатать слоем около 0.5 см на бумаге для выпечки (катать через полиэтиленовый пакет), нарезать по желанию и выпекать 15–20 минут при 180° С.

Райкино печенье с творогом

Марина Филиппова

Ингредиенты: 250 г творога, 250 г масла сливочного, 250 г муки, 1 яичный желток, соль.

Приготовление: Замесить тесто, поставить на 30 минут в холодильник. Раскатать в 6–8 слоёв, присыпать мукой,

снова поставить в холодильник на 2 часа. Раскатать тесто в пласт толщиной 1 см, вырезать формочкой печенье, смазать яйцом, выпекать до готовности.

Маринин манник

Марина Филиппова, автор: Марина Волошина

Ингредиенты: 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны (можно и кефир), 0,5 стакана муки, 1 стакан манной крупы, 0,5 чайной ложки соды, 0,5 чайной ложки соли. Замесить тесто, выпекать в форме в негорячей духовке.

Кекс Кузьмича

Марина Филиппова, автор: передано Мариной Волошиной от завлаба Кузьмича, ИЦиГ СО РАН

Ингредиенты (на сковороду среднего размера): 2 яйца, 1–1,5 стакана кефира или кисленького варенья (в зависимости от густоты), $\frac{1}{2}$ стакана сахара, $\frac{1}{4}$ чайной ложки соли, 1 чайная ложка (без верха) соды, 100 г маргарина, мука добавляется до консистенции густой сметаны.

Приготовление: Яйца, сахар и соль растереть, $\frac{1}{2}$ стакана кефира погасить содой, добавить в смесь.

100 г маргарина растопить в форме. Муку просеять и добавить в смесь, влить маргарин и остаток кефира. Можно добавлять изюм, орехи, яблоки. Выпекать в горячей духовке при температуре 180 градусов около часа.

Быстрый кекс за 2 минуты в микроволновке **Марина Филиппова**

Ингредиенты: 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки какао, 4 ст. ложки сахара, 3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки сливочного масла (растопленного), одно яйцо.

Приготовление: Смешать муку, какао, сахар. Добавить яйцо. Перемешать. Добавить молоко, растопленное масло. Перемешать. При желании добавить шоколадные капли или кусочки шоколада. Выложить в большую чайную чашку, идеально подойдет большая бульонная чашка. Поставить в СВЧ-печь и готовить на полной мощности 1.5–2 минут.

Универсальное тесто **Ирина Занина**

Для пирогов с любой начинкой (в том числе и сладкой) или печенья.

Ингредиенты: 1 пачка маргарина (лучше «Пышка»), 0.5 стакана очень холодной воды или молока (можно добавить в воду лед), 2 стакана муки.

Приготовление: Маргарин растопить, влить воду, всыпать муку. Все хорошо перемешать (до образования гладкого шара, отстающего от стенок посуды).

Положить тесто в пакет и в морозилку ненадолго: чтобы успело застыть, но не замерзнуть (минут на 15).

Если есть время, то лучше просто положить в холодильник на 1–2 часа.

Достаем, делим на 2 части (одна – немного больше другой), раскатываем. На большую часть кладем любую начинку. Меньшей частью закрываем. Выпекаем до румяного цвета (примерно при 200–220 градусах). Это

тесто можно использовать и для открытых пирогов (сверху выложить творожную массу, или сыр с яйцом и майонезом, или джем с яблоками, или другие фрукты – проявить фантазию).

Для приготовления печенья раскатать тесто на противне, посыпать сахаром, потом кунжутом или корицей. Аккуратно разрезать на полоски (или формочкой сделать фигуры). Советую перед раскатыванием теста класть на противень пергамент (бумагу для выпекания). После выпекания сразу же ножом разъединить печенье.

Булочки-розочки

Ирина Занина

Ингредиенты: 3.5–4 стакана муки, 50 г дрожжей растереть с 2 ст. ложками сахара, влить 0.5 л молока и добавить в полученную массу 2 ст. ложки растопленного сливочного масла и 2 яйца.

Замесить густое тесто. Разделить на две части. Из каждой части раскатать блин толщиной 1 см, **покрыть начинкой** и свернуть колбаской. От колбаски отрезать кусочки длиной 5–8 см, защипнуть одну сторону и поставить на нее. В середину булочки можно воткнуть кусочек яблока (хорошо сочетается с корицей). Дать постоять готовым булочкам 30–60 минут. Выпекать 20–25 минут при температуре 180 градусов.

Начинка: 1 пачка слив. масла или маргарина, 1 стакан сахара. Тщательно перемешать и намазывать на тесто. Можно добавить корицу, ванилин или мак.

Легкий бисквит с яблоками (типа «Шарлотки»)

Ирина Занина

Ингредиенты: 3–4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки, 2–3 яблока (мелко порезать), панировочные сухари (чтобы посыпать дно формы).

Приготовление: Тщательно взбить яйца с сахаром. Добавить муку. Хорошо перемешать. В форму положить бумагу для выпечки, а на нее насыпать тонким слоем панировочные сухари. На сухари выложить яблочки. Можно добавить немного корицы или ванили, посыпав слой яблок. Залить тестом и поставить в духовку на 30–40 мин. при 180 град. Готовность проверять деревянной палочкой. Верх должен быть светло-коричневым.

Готовый бисквит можно украсить сахарной пудрой или джемом, смазать верх или сливочным кремом с крошками шоколада, или вареной сгущенкой с крошками шоколада, или сметанным кремом с фруктами, вариантов масса.

Вместо яблок можно положить свежие ягоды (малину, черную смородину или вишню). Получится немного кислее, но тоже вкусно. Для начинающих кулинаров – лучше использовать яблоки.

Творожное тесто (для пирожков и «ёжиков»)

Ирина Занина

Ингредиенты: 1 пачка творога (200 г), 1 яйцо, 1 чайная ложка соды (погасить уксусом), 1 щепотка соли, 1 стакан муки, 1–2 стол. ложки сахара.

Начинка для пирожков любая. Жарить во фритюре.

Пирог (для несладких начинок)

Ирина Занина

Ингредиенты: 1.5 стакана муки, 1.5 стакана кефира, 1 ст. л. сахара, 1 яйцо, разрыхлитель (можно заменить смесью соды и крахмала (по 1 ч. ложке)).

Для заливки: 1 яйцо и 2 стол. ложки майонеза, сыр

Начинка (варианты см. ниже). Начинка должна быть приготовлена заранее.

Начинка 1: 1 банка рыбных консервов (лучше всего «Сайра дальневосточная», 2 ст. ложки риса (отварного), лук и морковь (обжарить).

Начинка 2: Обжарить лук, морковь. Затем – капусту обжарить до полуготовности.

Приготовление: Включить духовку для разогрева. Подготовить форму. Сделать смесь из 1 яйца и майонеза. Натереть на терке сыр.

Все продукты для теста соединить в той последовательности, в которой выше приведены ингредиенты. Вылить тесто в форму (тесто жидкое). Не позволяйте ему стоять больше 10 мин.

Сверху уложить любую начинку. Затем залить смесью из 1 яйца и 2 ст. ложек майонеза. Можно посыпать сыром.

Выпекать при 180° около 40 мин. Дать постоять в выключенной духовке 10 мин. Затем оставить на столе в форме еще на 10 мин.

Шоколадные конфеты

Ирина Занина

Ингредиенты: 200 г шоколада (не менее 70% какао), сливочное масло 33–35% жирности, 200 г какао-порошка, 50 г

слив. Масла, 2 ст. ложки алкоголя (коньяк, ликер, виски или ...)

Шоколад растопить на водяной бане. Довести до кипения сливки и влить тонкой струйкой (аккуратно) в шоколад, непрерывно размешивая до тех пор, пока масса не станет гладкой и однородной. Добавить сливочное масло и алкоголь и снова размешать.

Поставить в холодильник (минимум – на 8 часов). Потом сформировать шарики (не раскатывать) и обвалить в какао.

Мазурка

Наталья Черемных, рецепт Галины Плотниковой

Ингредиенты: 2 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 стакан мелкого изюма (без косточек), 1 стакан дробленых грецких орехов, 1 стакан муки, чайная ложка соды (без верха).

Яйца взбиваем с сахаром, добавляем все остальное, тесто получается достаточно густое. Выливаем в тефлоновую форму (или в глубокую сковороду, дно и бока которой следует застелить пергаментом или промасленной бумагой). Выпекаем при температуре 180 градусов. Готовую мазурку можно посыпать сахарной пудрой.

Торт черемуховый

Наталья Черемных, рецепт сибирский народный

Этот торт имеет большой успех в Москве, среди коренных москвичей. Черемуха здесь растет, но никто не печет с ней пирогов, поскольку местных яблок и прочих фруктов-ягод предостаточно. Рецептов торта много, но я предлагаю самый простой.

Ингредиенты: 2 яйца, стакан сахара, стакан сметаны, пакет молотой черемухи из ТЦ, стакан муки, 1 чайная ложка соды (без верха). Яйца взбиваем с сахаром, добавляем черемуху, сметану, муку, соду, выливаем в форму, печем при 180 градусах. Готовый торт разрезаем на два или три коржа, каждый пропитываем сиропом с добавлением коньяка (или водки).

Для крема берем сметану максимально доступной жирности и сбиваем ее с сахаром, добавляем ванилин. Промазываем коржи сметанным кремом.

Творожная бабка *Ирина Паловская*

0,5 кг творога, $\frac{3}{4}$ стакана сахара, $\frac{3}{4}$ стакана молока, две полных столовых ложки манки, 1 столовую ложку муки, 1 или 2 яйца, немного соли и наполнитель (изюм, курага, цедра, толченые орехи). Всё это перемешать. Форму смазать сливочным маслом, посыпать панировочными сухарями, опрокинуть туда смесь и запекать на среднем огне до румяного вида (45–60 минут).