

**ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ НА БИС**



**НОВОГОДНИЙ
И РОЖДЕСТВЕНСКИЙ
СТОЛ**

Нижний Новгород
ООО «Слог»
2016

Содержание



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Салат «Мужские грезы»	4
Ветчинный мусс «Праздничный»	5
Тарталетки со сливочным сыром, лососем и креветками	5
Салат «Красная шапочка»	6
Салат «Воздушный»	6
Салат «Шанхай»	7
Горячая закуска «Грибная»	7
Творожно-сырная паста «Снеговик»	8
Салат «Красное море»	8
Тосты с сардинами «Важные нюансы»	9
Сельдь в сметане «Беляночка»	9
Салат «Морской каприз»	10
«Розочка» из семги	10
Закуска со шпротным паштетом	11
Селедка под шубой «По-деревенски»	11
Салат «Поклонник»	12
Хе из свежемороженой сельди	12
Закуска «Клубничка с сюрпризом»	13
Салат «Восторг»	13
Салат «Сиреневый букет»	14
Салат «Классный!»	14

Салат «Букет для любимой»	15
Закуска «Оригинальная»	16
Оригинальная закуска «Крыль на чипсах»	16
Салат «Праздничный»	17
Салат «Флагман»	17
Закуска «Подосиновики»	18
Салат «Веселый Роджер»	18
Салат «Петрович»	19
Лодочки из перца «В большое плавание!»	19
Салат «Побережье»	20
Рулетики «Хрустики-капустики»	20
Закуска «Елочные шары»	21
Салат «К юбилею»	21

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

Утка «Рождественская»	22
Утка «Подарок волхвов»	23
Рулетики из говядины «Новогодняя сказка»	23
Потравка белорусская	24
Свинина с ананасами «Дон Жуан»	24
Котлеты «Пустой кармашек»	25
Варшавские котлеты	25
Мясо «Пламенный привет»	26
Гусь с изюминкой	26
Куриные грудки с сырным соусом	27

Утка в горшочке «Желанная»	27
Котлеты с соусом из петрушки	28
Курочка в имбирном соусе с карри	28
Мясной «Фокус»	29
Окорочка «Казанова»	29
Пельмени «Романс о влюбленных»	30
Эчпочмаки	30
Мясо в кисло-сладком соусе «Ночной Китай»	31

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

Фаршированная скумбрия	32
Рыба в кляре «Креолка»	33
Жареные карасики в сметане	33
Рулет «Адажио»	34
Креветки «Все в восторге!»	35
Скумбрия по-царски	35
Скумбрия «Заморская»	36
Котлетки по-приморски	36
Котлеты из кальмаров	37
Горбуша «Вкусная, как семга»	37
Скумбрия в фольге «Горячий вечер холодной зимы»	38
Кальмары в сметане	38
Селечные хитрости	39



БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП, ЯИЦ

Золотое ризотто	40
Картофельное пюре с сосисками «Два часа на чудеса»	41
Картошка, запеченная с грибами	42
Картофель в рукаве	42
Картофель с «парусами»	43
Цацки	43
«Гармошки» из картофеля	44
Картофель, запеченный в фольге	44
Капустные пельмени «Нежные»	45

ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Торт «Утро Элоизы»	46
Торт «Французский поцелуй»	47
Торт «Кремлевский»	48
Торт «Наташа»	48
Торт «С днем рождения!»	49
Тарт с фундуком и двумя видами шоколада	50
Торт «Кучерявый принц»	50
Бисквит с творожным суфле	51
Творожный торт с вишней и кукурузными хлопьями	52
Торт «Элементарно, Ватсон!»	53

Фруктовый торт «Южные цветы»	53
Орехово-кофейный торт «Торжество в кругу семьи»	54
Песочное пирожное с меренгами	55
Торт «Бабушкина зебра»	55
Торт «Графский замок»	56
Медовый торт «Царское угощение»	57

НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Праздничный закусочный торт	58
Открытый пирог «Любимый»	59
Эклеры «Оригинальные»	60
Слоеные улиточки	60
Ватрушки картофельные «Подсолнухи»	61
Пирог «Театральный капустник»	61
Пирог «Парижанин»	62
Пирог «Оле-Лукойе»	62
Картофельная пицца «Субботняя»	63

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Рождественская елочка	64
Рождественский пирог	65
Пирог «Вишня в цвету»	66

Лимонно-шоколадный кекс	67
«Дырявый» пирог с шоколадом	68
Хворост «Валюшка»	68
Американский сливовый пирог	69
Печенье «Трюфели»	70
Яблочный пирог «День счастья»	70
Пирог «Кола»	71
Пончики «Пальчики к чаю»	71

ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Шербет «Восточная сказка»	72
Коньяк	73
Банановое «эскимо»	74
Коктейль «Африка»	74
Шоколадно-ореховые конфеты из вафель	75
Сладкий глинтвейн	75
Безе «Манящие уста»	76
Банановый крем	76
Домашний бейлис	77
Суфле «Розовое облачко»	77
Десерт из мороженого и ананаса	78
Коктейль «Морозко»	78
Мороженое «Ванильное небо»	79
Желе шоколадное «Черик»	79

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Елена Макеева:

Салат «Мужские грезы»

Очень вкусный салат! Пикантный, сытный, красивый — настоящее украшение праздничного стола!

- отварной язык (свиной или говяжий) — 200 г
- ветчина — 100 г
- отварное мясо (свинина или говядина) — 150 г
- перец болгарский — 1 шт.
- лук — 1 шт.
- грибы (любые, обжаренные) — 300 г
- огурцы маринованные — 200 г
- имбирь маринованный (по желанию) — 1–2 ст. ложки
- листья салата
- уксус винный
- масло подсолнечное рафинированное
- перец черный молотый

Лук нарезать полукольцами и замариновать. Маринад делайте по своему вкусу. Я обычно мариную лук в винном уксусе с небольшим добавлением сахара (пара щепоток). Лук не должен быть слишком кислым, все должно быть в меру.

Затем маринад слить, лук положить в чашку, добавить нарезанный тонкой соломкой болгарский перец и нашинкованный имбирь.

Отварное мясо нарезать соломкой и добавить к салату. Добавить нарезанные соломкой язык и ветчину. Положить в салат обжаренные грибы. Маринованные огурцы нарезать соломкой и положить к остальным ингредиентам.



И в пир, и в мир!

Хочу поблагодарить **Елену Макееву** за ее салат «Мужские грезы». Этот салат украсит любой праздничный стол. С ним, как говорят, и в пир, и в мир, и в добрые люди.

Елена КАЗАК, г. Крупки Минской обл., Беларусь.

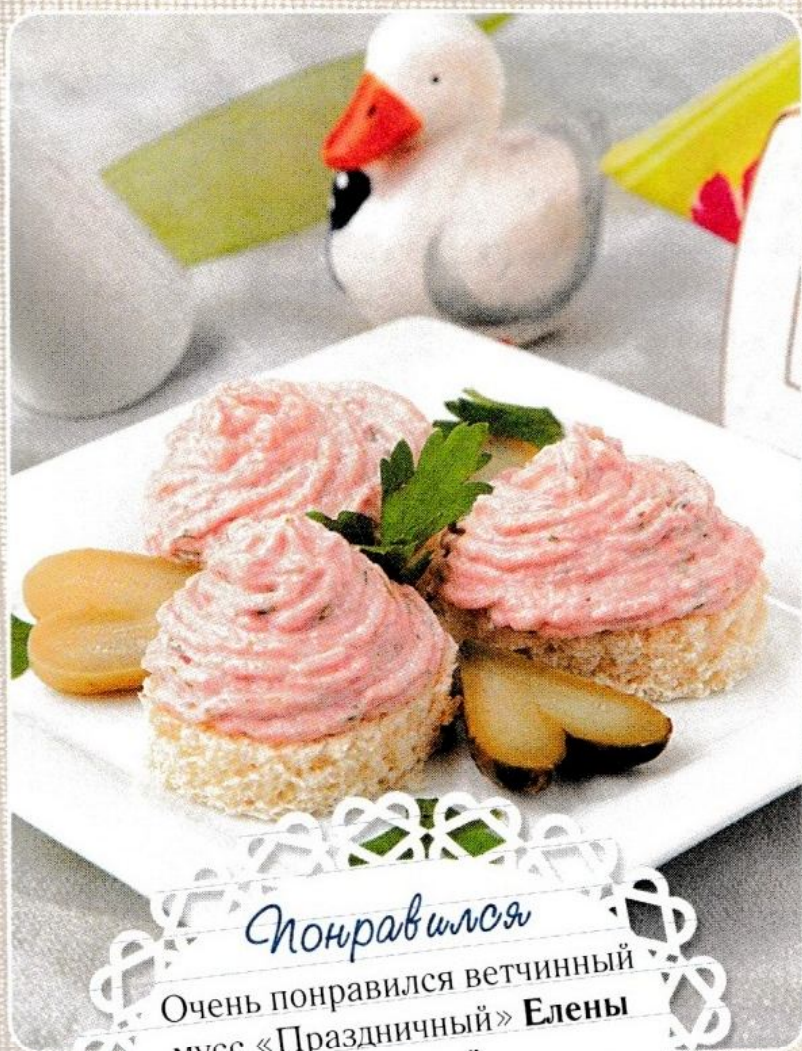
Аккуратно, но тщательно перемешать салат, добавить уксус по вкусу. По желанию можно добавить немного рафинированного подсолнечного масла, хотя салат и без того не сухой.

Винный уксус я дополнительно разбавляю, чтобы вкус был помягче, а вы делайте так, как вам нравится.

Салату нужно дать настояться, чтобы мясо успело промариноваться и стать пикантнее.

На тарелки выложить листья салата, сверху положить салат, посыпать свежемолотым перцем и подавать.

г. Екатеринбург.



Понравился

Очень понравился ветчинный мусс «Праздничный» Елены

Макеевой.

Ольга БЕЛЯЕВА,

г. Сафоново

Смоленской обл.

Ирина Касаткина:

Тарталетки со сливочным сыром, лососем и креветками

Для приготовления этого блюда понадобятся готовые тарталетки (вы можете выпечь их сами по любимому рецепту либо приобрести в магазине).

- сливочный творожный сыр
- отваренные и очищенные креветки
- слабосоленая красная рыба
- зелень для украшения

Разложить сыр по тарталеткам, сверху красиво расположить ломтики рыбы (можно свернуть их в небольшие рулетики в виде бутонов розы) и креветки. Украсить по желанию и в соответствии с вашей фантазией.

Получается не только вкусное, но и радующее глаз блюдо, которое гарантированно порадует ваших гостей за праздничным обедом!

г. Нижний Новгород.

Елена Макеева:

Ветчинный мусс «Праздничный»

- ветчина – 200 г
- сыр плавленый – 100–200 г
- огурцы маринованные – 1–3 шт.
- перец острый молотый
- зелень
- майонез

Положите в блендер нарезанную ветчину, сыр, добавьте немного майонеза и измельчите продукты до однородной массы.

Затем нарежьте мелко огурчики и зелень. Добавьте их к ветчине. Перемешайте как следует, добавьте майонеза столько, чтобы массу можно было выдавливать из кондитерского шприца.

Выдавите мусс на небольшие кусочки хлеба, тартинки или заполните им корзиночки. Мусс очень вкусный и нежный.

г. Екатеринбург.

С Рождеством!

Давай простим друг другу мы обиды,
Давай посмотрим в неба высоту,
Оставим сердце для любви открытым,
Дождемся Вифлеемскую звезду.
Давай мы встретим Рождество Христово
В торжественной и доброй тишине,
И вслушаемся в каждое мы слово,
С которым Он идет к тебе и мне...

Прислала Ольга СИМОНОВА, г. Нижний Новгород.



skan by Alenka 007

Людмила Пустовалова.

Салат «Красная шапочка»

Все выкладывать на блюдо слоями в следующей последовательности:

1-й слой — помидоры мелко нарезать, посолить, поперчить, посыпать измельченным чесноком;

2-й слой — копченую колбасу нарезать тонкими брусочками;

3-й слой — твердый сыр натереть на терке;

4-й слой — майонез;

5-й слой — помидоры (придать форму шапочки).

Из тертого сыра сделать опушку шапочки и помпон.

г. Волгодонск Ростовской обл.



Быстро исчез со стола

Хочу поблагодарить Галину Индюхову за рецепт салата из легкого «Воздушный». Этот салат выложила в виде елочки с помощью силиконовой формочки, так как салат хорошо держит нужную форму. Сверху украсила нарезанным зеленым луком (специально вырастила лук на окошке для новогодних праздников). Салатик быстро исчез с праздничного стола.

Татьяна ГАРИПОВА, с. Черная Слобода
Шацкого р-на Рязанской обл.

Галина Индюхова.

Салат «Воздушный»

- легкое (свиное или говяжье)
- яйца
- лук
- растительное масло
- майонез
- соль, перец молотый — по вкусу
- зелень петрушки

Лук мелко нарезать и пережарить до золотистого цвета на растительном масле. Легкое отварить, пропустить через мясорубку, добавить порубленные яйца и лук. Заправить майонезом, посолить и поперчить. Украсить яйцом и петрушкой.

Получается много сытного салата.

г. Москва.

skan by Alenka 007

Свежий, вкусный,
праздничный!

Моя «хвалилка» Людмиле Пустоваловой за салат «Красная шапочка».

Свежий, вкусный, праздничный!

Елена ЦУКАНОВА, г. Орел.



Совет

Закуску «Яйца Фаберже» все готовят одинаково — заливное в очищенных от пленочек и тщательно вымытых скорлупках. Я предлагаю вам более простой вариант — делайте яйца в рюмках, по форме напоминающих яйцо. Быстро, никакой возни со скорлупой и легко ставить на блюдо! Результат налицо!

Елена МАКЕЕВА, г. Екатеринбург.



Гости в восторге!

Передайте спасибо от меня нашей многоуважаемой **Антонине Григорьевне Аржановой** за салат «Шанхай». Готовила маме на юбилей – гости в восторге!

Юлия СЕРЫХ, г. Ангарск
Иркутской обл.

Антонина Аржанова:

Салат «Шанхай»

Салат очень вкусный.

- белое мясо курицы
- консервированные ананасы
- консервированные шампиньоны в собственном соку
- консервированная кукуруза
- оливки без косточек
- кинза
- майонез
- лимонный сок

Продукты взять в желаемых пропорциях. Что требуется, нарезать. Все перемешать, заправить майонезом, а сверху полить лимонным соком.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

Елена Зайцева:

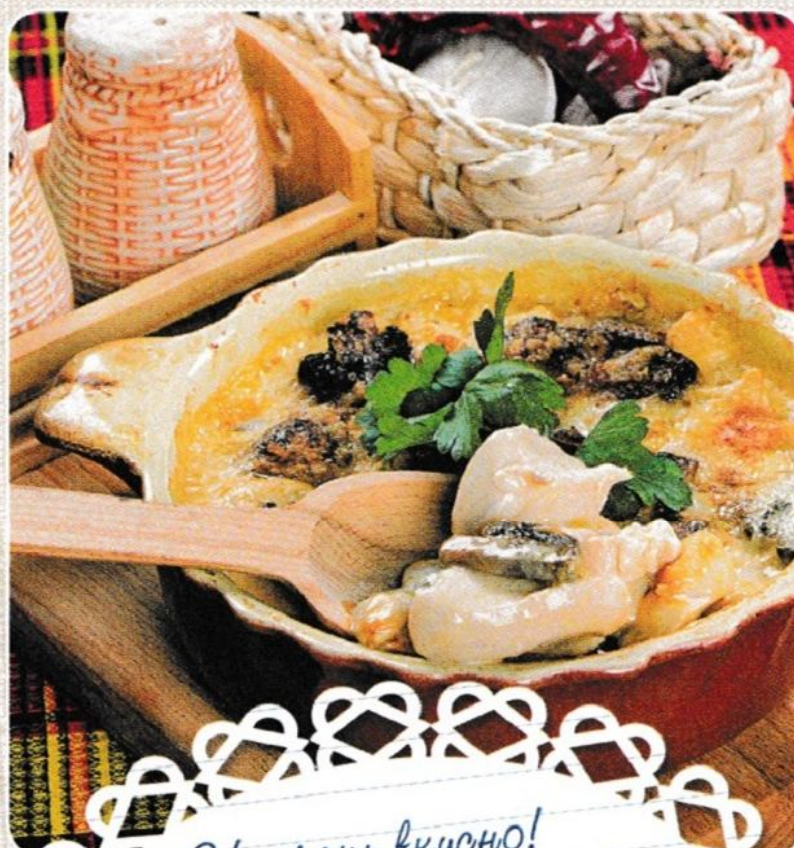
Горячая закуска «Грибная»

- 600 г куриного филе
- 500 г шампиньонов (можно консервированных)
- 200 г сливочного масла
- 500 мл молока
- 3 ст. ложки муки (без горки)
- соль
- перец
- 1 бульонный кубик
- мускатный орех
- панировочные сухари

Филе мелко нарезать и обжарить с 2 ст. ложками масла. Выложить в форму для запекания. Грибы потушить в масле 5 минут и выложить на курицу. Духовку нагреть до 220°C.

Муку подрумянить в оставшемся сливочном масле, влить молоко, добавить бульонный кубик, по вкусу мускатный орех, соль, перец. Довести до кипения, залить курицу и грибы, посыпать сухарями и поставить в духовку на 10 минут.

г. Майкоп, Адыгея.



Ну очень вкусно!

«Хвалилка» **Елене Зайцевой** за горячую закуску «Грибная». Очень вкусно! Делала несколько раз.

Мария МАРТИРОСЯН,
ст. Анапская

Краснодарского края.

Ольга Блоха:

Творожно-сырная паста «Снеговик»

Не все дети любят творог. Но увидев такого снеговичка, обязательно попробуют на вкус.

- 0,5 пачки (125 г) творога
- 1 плавленный сырок
- 3 вареных яйца
- 50 г сливочного масла
- 1–2 ч. ложки майонеза
- любые тертые орехи
- маленькая вареная морковь
- зубок чеснока
- зелень укропа
- 2 гвоздички
- соль



Отделить белки от желтков. Желтки натереть на мелкой терке, перемешать с третью плавленого сырка, орехами, добавить майонез.

Отдельно протереть через сито творог, оставшийся плавленый сырок, посолить, добавить чеснок, сливочное масло.

Из желтковой массы влажными руками сформовать шарики, слепить снеговичка, установить на тарелку. Облепить снеговичка творожной массой.

Из укропа сделать веник, елку. Из морковки вырезать носик, ротик, ведро. Краю тарелки засыпать оставшимися яичными белками, натертыми на мелкой терке.

Подать к снеговичку ломтики французской булки, пожаренные с одной стороны. Детишкам раздать ложки, и пусть сами мажут себе бутерброды, по очереди рассказывая стихи на заданную тематику.

г. Бугуруслан Оренбургской обл.

*Здоровья вам
и вашим детям*

Желаю вам на Новый год
Всех радостей на свете!
Здоровья на сто лет вперед
И вам, и вашим детям!
Пусть счастье в нынешнем году
Вам будет добрым даром,
А слезы, скуку и беду
Оставьте лучше в старом!

Мария **МАРТИРОСЯН**,
ст. Анапская
Краснодарского края.

Людмила Пустовалова:

Салат «Красное море»

Крабовые палочки нарезать наискосок тонкой соломкой, так же соломкой нарезать **помидоры** (семена удалить), добавить мелко нарубленный **чеснок**. Заправить **майонезом**, перемешать. Выложить в салатник и украсить **красной икрой**.

г. Волгодонск Ростовской обл.

Очень вкусно!

Примите «хвалилочку» салату «Красное море» **Людмилы Пустоваловой**. Легко, просто и очень вкусно.

Спасибо!

Лариса **ЛЕНСКАЯ**,
г. Новосибирск.



Леонтина Лулева.

Тосты с сардинами «Важные нюансы»

Не полнитесь подать эти тосты к супчику.

- 1 банка сардин
- 1–2 свежих помидора
- 1 яйцо
- 1–2 зубчика чеснока
- 6 ломтиков черного хлеба
- готовая горчица
- майонез

Ломтики хлеба натереть со всех сторон чесноком. На каждый кусочек уложить тонкие ломтики помидоров, затем сардины.

Белок отделить от желтка. Белок взбить в устойчивую пену. Желток растереть до посветления, прибавить майонез, горчицу. После аккуратно (снизу вверх) подмешать белок к желтку.

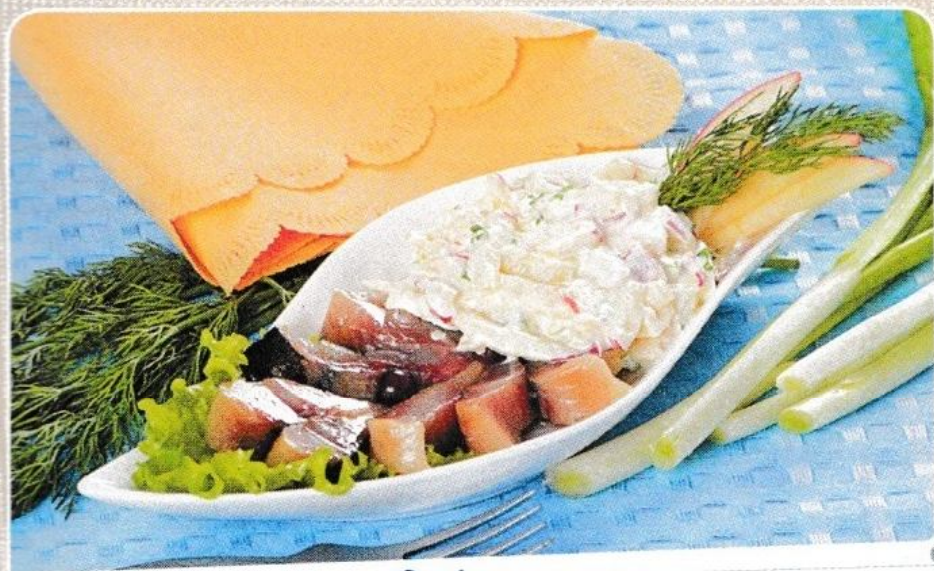
Полученную смесь нанести на сардины толстым слоем. Уложить на смазанный противень или сковороду и запекать в духовке 15 минут.

У готовых тостов сверху образуется плотная золотистая корочка.

г. Бугульма, Татарстан.



skan by Alenka 007



Совет

Маленький кулинарный совет от моей мамы.

При разделке соленой селедочки икру отложите. Потом возьмите мягкое сливочное масло и аккуратно смешайте с икрой. Пропорции — на глазок. Даже если икра пересоленная, она отлично подойдет для этой закуски.

Икорное масло охладите — и можно смело подавать. От магазинного не отличите!

Елена ЕРОФЕЕВА, г. Козьмодемьянск, Марий Эл.

Елена Зайцева.

Сельдь в сметане «Беляночка»

- 500 г соленой сельди
- 2 яблока
- 1 головка репчатого лука
- 150 мл сметаны
- соль, сахар, лимонный сок по вкусу
- зелень петрушки

Сельдь вымочить, отделить филе, нарезать кусочками, залить сметанным соусом.

Соус: яблоки и лук очистить, натереть на средней терке или нарезать мелкими кубиками, добавить сахар, соль, лимонный сок, перемешать, добавить сметану. Готовое блюдо украсить веточками петрушки.

г. Майкоп, Адыгея.

Леонтина Лулева.

Салат «Морской каприз»

- 500 г кальмаров
- 250 г крабовых палочек
- 3 ст. ложки красной икры (имитация)
- 300 г креветок
- 4 яйца
- пучок укропа
- майонез
- соль



Очистить кальмары от пленки и варить 3 минуты. Остудить и нарезать соломкой. Креветки отварить в течение 3 минут в подсоленной воде, затем остудить и очистить. Яйца отварить. Отделить белки и желтки. Желтки в салате не понадобятся. Белки натереть на крупной терке. Крабовые палочки мелко нарезать.

Все ингредиенты соединить и добавить 1 ст. ложку икры. Остальную оставить для украшения блюда. Перемешать, заправить майонезом, немного подсолить.

Выложить салат горкой, серединку украсить икрой, а ободок по краю тарелки посыпать обильно укропом.

Получается яркий салат — красный с зеленым, праздничный и веселый.

г. Бугульма, Татарстан.

Для большого праздника

Моя «хвалилка» салату «Морской каприз» **Леонтины Лулевой**.

Мы его делаем уже два года на большие праздники. Красную икру берем настоящую (на Новый год икру покупаем на бутерброды), пыталась без икры — муж говорит, невкусно. Вот еще крабовые палочки заменить бы настоящим крабом, но это уже будет совсем шикарно!

Елена ЕЛКИНА, г. Москва.



Любуюсь красотой

Я тоже люблю свернуть розочки из свежесоленной рыбки, как **Галина Индюхова**. Любуюсь красотой, что создают «самобраночки»!

Нина МАКЕЕВА, г. Зeya Амурской обл.

Галина Индюхова.

«Розочка» из семги

Роза делается очень просто. Я делала из семги (сама солила) и селедочку туда же положила.

Делаете нарезку. Первый ломтик сворачиваете кулечком-конусом, а потом подкладываете-обертываете вокруг остальные «лепестки-кусочки». Все делаете прямо на тарелке.

Когда «навернете-накрутите» розу подходящего для вас диаметра, немного отогните верхние «лепестки». Вот и вся премудрость. Конечно, легче показать, чем написать.

Подобные розы можно сделать из вареной колбасы — тоже красиво смотрятся. А еще из слегка подтаявшего сливочного масла — эти розочки кладутся на кусочки рыбы.

г. Москва.

skan by Alenka 007

*Антонина Аржанова:***Закуска со шпротным паштетом**

Отваренный рис смешайте со шпротным паштетом, добавьте размягченное сливочное масло и мелко нарезанный лук. Продукты возьмите в произвольной пропорции. Скатайте небольшие шарики, обваляйте в измельченных крабовых палочках.

г. Дзержинск Нижегородской обл.*Живите дружно!*

Всех моих друзей и подруг — с Новым годом! Желаю крепкого здоровья, это главное — здоровье на базаре не купишь. Желаю, чтобы жили все дружно, не ссорились по пустякам, чтобы цвели цветы круглый год и родил огород, хлеба было вволю и счастливой доли. И чтобы был мир на всей планете. И чтобы здоровыми были дети, и светились глаза, а слезы были только от радости.

*Елена ДУЛЯПИНА, д. Скрыгалов
Мозырского р-на Гомельской обл., Беларусь.*

*Хороша селедочка!*

Очень хороша селедка под шубой «По-деревенски» **Галины Индюховой**, прелесть какая! Да и другой она не могла быть, ведь это же рецепт от профессора кулинарии. Спасибо, Галина!

Людмила СЫЧЕВА, г. Брянск.

*Галина Индюхова:***Селедка под шубой «По-деревенски»**

- 1 большая сельдь
- 4 луковицы
- 4 сырые моркови
- 250 г майонеза
- 200 г сушеных грибов

Сельдь разделать на филе и мелко нарезать. Мелко нарезать лук и обжарить на растительном масле. Грибы замочить, лучше в молоке, затем отварить и мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке, проварить 5 минут в грибном отваре и обжарить после лука.

Выкладывать слоями: сельдь, лук, морковь, грибы. Залить сверху майонезом.

Однажды мы брали сушеные опята — с тех пор нам с ними очень нравится готовить. Салат можно приготовить и с шампиньонами.

г. Москва.

skan by Alenka 007

skan by Alenka 007

Антонина Аржанова:

Салат «Поклонник»

- 150 г твердого сыра
- 1 сырая морковь
- 1 отварная свекла
- 0,5 стакана изюма
- 0,5 стакана ядер грецких орехов
- чеснок
- майонез

Укладываем салат слоями:

1-й слой — морковь, натертая на терке и смешанная с изюмом;

2-й слой — сыр, натертый на терке и смешанный с чесноком;

3-й слой — свекла, натертая на терке и смешанная с дроблеными орехами.

Каждый слой промазываем майонезом. А верх украшаем по своему желанию.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

Легкий и нежный!

Выражаю благодарность Антонине Аржановой за салат «Поклонник» — очень легкий и нежный. Делала и с сырой морковью, и с вареной — одинаково вкусно.

Надежда ДЕРКАЧ, п. Чистоозерный Ростовской обл.



Ольга Ульянова:

Хе из свежемороженой сельди



Совет

Морковь в салате будет вкуснее, если при жарке в нее добавить чуть-чуть сахарного песочка.

Светлана СОЛЫЦ, г. Казань.

- 3 свежемороженые сельди
- 3 моркови
- 3 луковицы
- 5 ст. ложек рафинированного растительного масла
- 6 ст. ложек соевого соуса
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ч. ложка соли
- 3 ст. ложки 9%-ного уксуса
- чеснок
- перец

Сельдь разделить на филе, нарезать тонкими ломтиками. Морковь натереть на терке для корейских салатов. Лук нарезать полукольцами.

Спассеровать лук и морковь на растительном масле — быстро, чтобы лук стал прозрачным. Влить в сковороду с морковью и луком соевый соус с чесноком и перцем, добавить сахар, соль, минуту потушить и влить уксус.

Горячие овощи смешать с селедкой, накрыть тарелкой, сверху положить груз (я использую 3-литровую банку с водой). Под прессом держать 2 часа.

с. Тамбовка Амурской обл.

skan by Alenka 007

Людмила Пустовалова:

Закуска «Клубничка с сюрпризом»

- картофель
- филе сельди
- лук
- свекольный сок
- кунжут
- зелень петрушки

Для соуса:

- сметана
- майонез
- укроп



*Необычно
и красиво*

«Клубнички с сюрпризом»
Людмилы Пустоваловой – такие
необычные, красивые!

*Марина ЛУТОШКИНА,
г. Атбасар, Казахстан.*

Картошку отварить в мундире, очистить, размять. Филе сельди и лук мелко нарезать (можно пропустить через мясорубку).

Из картошки сделать лепешку, в центр выложить селедку с луком, слепить в комочек, придать форму клубнички. Обмакнуть в сок свеклы и посыпать кунжутом. Украсить зеленью петрушки.

Подать с соусом: смешать сметану с майонезом, добавить свежий укроп.

г. Волгодонск Ростовской обл.

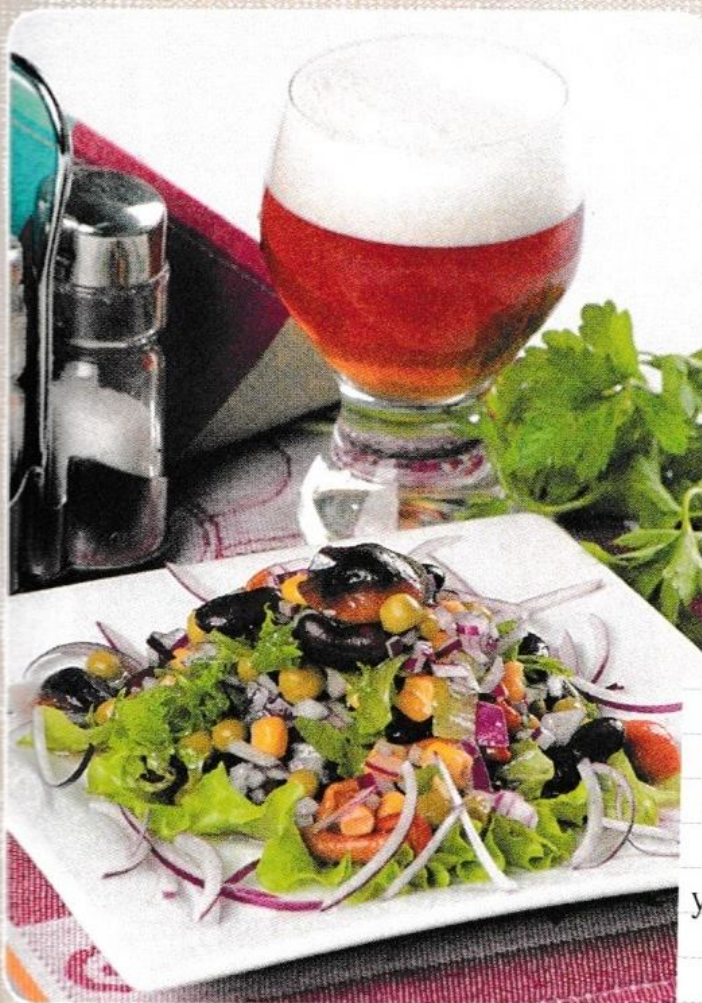
Светлана Милаевская:

Салат «Восторг»

- 1,5–2 стакана вареной фасоли
- 1 банка зеленого горошка
- 1 банка консервированной кукурузы
- 1 банка (700 мл) маринованных грибов (я беру вешенки)
- 1 мелко нарезанная средняя луковица

Все смешать, заправить растительным маслом. Можно не солить. Еще я добавляю кудрявую петрушку и приправу хмели-сунели.

с. Надежда Ставропольского края.



От всей души

От всей души хочу поблагодарить Светлану Милаевскую за красивый салат «Восторг». Грибов, правда, у меня не было, я добавила вместо них два маринованных огурчика, и все равно получилось очень вкусно.

Светлана СОРОКИНА, г. Дзержинск Нижегородской обл.

skan by Alenka 007

Ольга Ульянова:

Салат «Сиреневый букет»



Салат выкладываем слоями.

1-й слой — размятая вилкой консервированная сайра или консервированная горбуша с добавлением жидкости из банки, чтобы слой салата не был сухим.

2-й слой — мелко нарезанный лук залить кипятком на 2–3 минуты, воду слить, лук охладить.

3-й слой — майонез.

Украшение: 3–4 яйца сварить вкрутую, разрезать пополам. Желтки размять вилкой в крошку, посыпать верх салата. Часть белков покрасить соком сырой свеклы: свеклу натереть на мелкой терке и отжать. Натереть на мелкой терке белки — белые и подкрашенные — в разные мисочки. Яйца в свекольном соке красятся лишь сверху, но когда натрете, цвет будет однородный.

На поверхность салата выложить чайной ложкой белые и сиреневые белки. В качестве зелени букета используйте укроп или петрушку.

с. Тамбовка Амурской обл.

Антонина Аржанова:

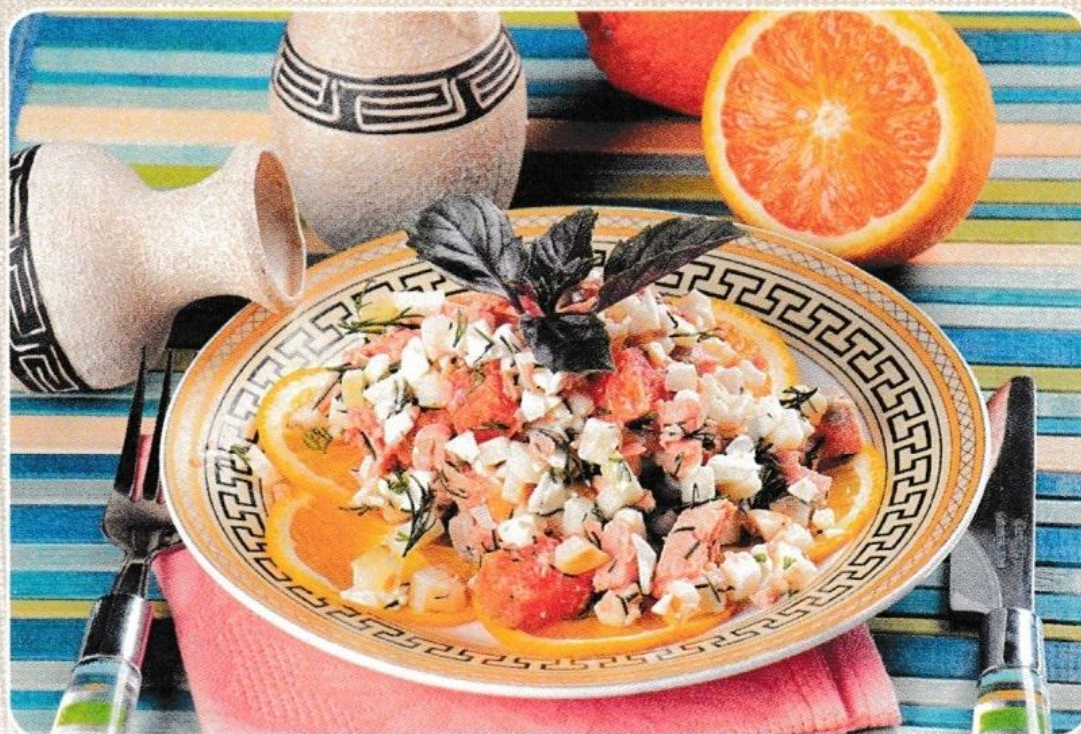
Салат «Классный!»

- 1 банка консервированного лосося
- 2 яйца
- 2 яблока
- 2 апельсина
- 100 г сыра
- майонез

Рыбу размять вилкой по всей тарелке, яйца сварить и измельчить, посыпать рыбу. Яблоки нарезать мелкими кубиками, апельсины — крупными кубиками и выложить на яйца слоями, промазывая каждый слой майонезом.

Украсить цветком из моркови, белка и огурца.

г. Дзержинск Нижегородской обл.



Беспроегрышный вариант

Хочу поблагодарить Антонину Аржанову за салат «Классный!» — интересный салатик. Готовить по рецептам Антонины Григорьевны — это вообще беспроегрышный вариант.

Валентина ШАБАЕВА, г. Ульяновск.

skan by Alenka 007

Оригинально!

Спасибо Людмиле Пустоваловой за салат «Букет для любимой». Очень красиво и оригинально!

Светлана
НИКОЛАЕВА,
г. Владимир.

- 1 селедка
- 1 маринованный огурец
- 1 отварная морковь
- 1 отварная свекла
- 2 отварные картофелины
- 100 г сыра
- майонез
- зелень петрушки

Для блинчиков:

- 1 яйцо
- 0,3 стакана молока
- 1 ст. ложка пшеничной муки
- 0,5 ч. ложки растительного масла
- соль по вкусу

Всего доброго!

С Новым годом!

Сказкой снежной

Этот праздник в дом войдет.

Воплотит он все надежды

И удачу принесет!

Валентина **БАРАНОВА,** п. Абан
Красноярского края.

*Людмила Пустовалова:***Салат «Букет для любимой»**

Селедку почистить от кожи и косточек, мелко нарезать и выложить слой на тарелку, немного смазать майонезом. Затем слой натертой на крупной терке моркови и заправить небольшим количеством майонеза. Потом слой измельченного огурца с небольшим количеством майонеза. Далее слой натертого на крупной терке картофеля, также промазанный небольшим количеством майонеза.

Яйцо смешать с молоком, мукой, щепоткой соли, растительным маслом и слегка взбить венчиком. Пожарить на раскаленной сковороде два блинчика.

Смешать натертые на мелкой терке свеклу, сыр, чеснок, заправить 2–3 ст. ложками майонеза. Намазать хорошенько каждый блинчик свекольно-сырной смесью, свернуть трубочкой, нарезать небольшими кружочками (толщиной 1,5 см).

Оставшейся свекольной массой покрыть весь салат, в центре выложить розочки, а по кругу обильно украсить зеленью петрушки.

г. Волгодонск Ростовской обл.

Совет

Хочу поделиться рецептом. Взяла в интернете идею, приготовила. Мои были в восторге. Хочу, чтобы еще кто-то порадовал своих близких.

Итак, как приготовить корзиночки из блинчиков с сырным салатом.

Испечь обычные маленькие тоненькие блинчики. Накрыть готовым блинчиком стакан и поставить его в микроволновку при пол-

ной мощности (800 Вт) на 2 минуты. Блинчики подсохнут и примут форму корзиночек, которые можно наполнить любым салатом.

Также в таких корзиночках можно красиво подать мороженое, украсить фруктами и шоколадом. Но здесь уже подскажет ваша фантазия!

Людмила **ПУСТОВАЛОВА,**
г. Волгодонск Ростовской обл.

skan by Alenka 007



Людмила Пустовалова:

Закуска «Оригинальная»

- 4 морковки
- 2 луковицы
- филе 1 малосоленной сельди
- растительное масло
- зелень

Морковку натереть на крупной терке, лук нарезать тонкими полукольцами. Лук и морковь обжарить на растительном масле до готовности (не солить), добавить филе сельди, нарезанное тонкими ломтиками. Перемешать, остудить и убрать на ночь в холодильник. Закуска готова!

При подаче посыпать зеленью.

г. Волгодонск
Ростовской обл.

Просто и вкусно

На праздники делала закуску «Оригинальная» Людмилы Пустоваловой. Очень понравилось!
Лариса МОРОЗОВА, г. Омск.

Елена Ежова:

Оригинальная закуска
«Криль на чипсах»

- 1 упаковка чипсов (чтобы картошка была нарезана большими кружочками)
- 1 баночка мяса криля
- 1–2 сваренных вкрутую яйца
- 100 г твердого сыра
- соль
- зелень
- майонез

Мясо криля смешать с мелко порубленными яйцами, зеленью, сыром, натертым на мелкой терке, солью и майонезом.

Чайной ложкой выложить эту массу на чипсы, чипсы положить на блюдо, дно которого выложить листьями салата.

Очень вкусно, красиво, оригинально.

г. Миасс Челябинской обл.



skan by Alenka 007

Подмила Пустовалова:

Салат «Праздничный»

Этот замечательный салат готовится непосредственно перед подачей на стол.

- сырая морковь
- свекла
- редька
- свежая капуста
- свежие огурцы
- болгарский перец
- красный лук
- соль
- сахар
- уксус
- майонез
- растительное масло
- зелень



Полезно и вкусно

Понравился очень полезный и вкусный салат «Праздничный» от **Людмилы Пустоваловой**. Все овощи свежие, значит, и витамины сохраняются, да и время экономит.

Марина ХАЛЬЗОВА,
р. п. Новоспасское
Ульяновской
обл.

Сырые морковь, свеклу, редьку в равном количестве натереть на корейской терке. Красный лук заранее замариновать (по вкусу соль, сахар, уксус, чуть растительного масла). Свежую капусту тонко нашинковать, слегка перетереть

с солью и добавить мелко нарезанный укроп. Красный болгарский перец и свежие огурцы нарезать тонкой соломкой.

Все овощи горками выложить на блюдо. В центр — майонез и зелень.

г. Волгодонск Ростовской обл.

Елена Макеева:

Салат «Флагман»

- 100–150 г слабосоленой рыбы (семги или форели)
- 2–3 яйца
- 2 помидора
- 100 г сыра

Выкладываем слоями: нарезанную небольшими кубиками рыбку, тертые желтки. На них кладем помидоры, очищенные от семян и нарезанные кубиками, затем тертый сыр. Завершаем салат тертым белком.

Украшаем по желанию и подаем на стол.

г. Екатеринбург.



Спасибо

Спасибо **Елене Макеевой** за салат «Флагман» — очень вкусно и просто!
Неля САМОРОДКИНА,
г. Москва.

skan by Alenka 007

*Людмила Пустовалова.***Закуска «Подосиновики»**

Продукты берем в произвольном количестве. Это будет зависеть от того, сколько грибочков слепите — один, два или целую полянку.

Твердый сыр и **вареное яйцо** натереть на мелкой терке. **Свежий огурчик** очистить и нарезать мелкими кубиками, добавить измельченный **чеснок** и немного **майонеза**. Слепить ножки грибов, обмакнуть в **мак**. Шляпки сделать из **помидорок черри** — срезать верхушку и удалить семена.

Вкусно и красиво!

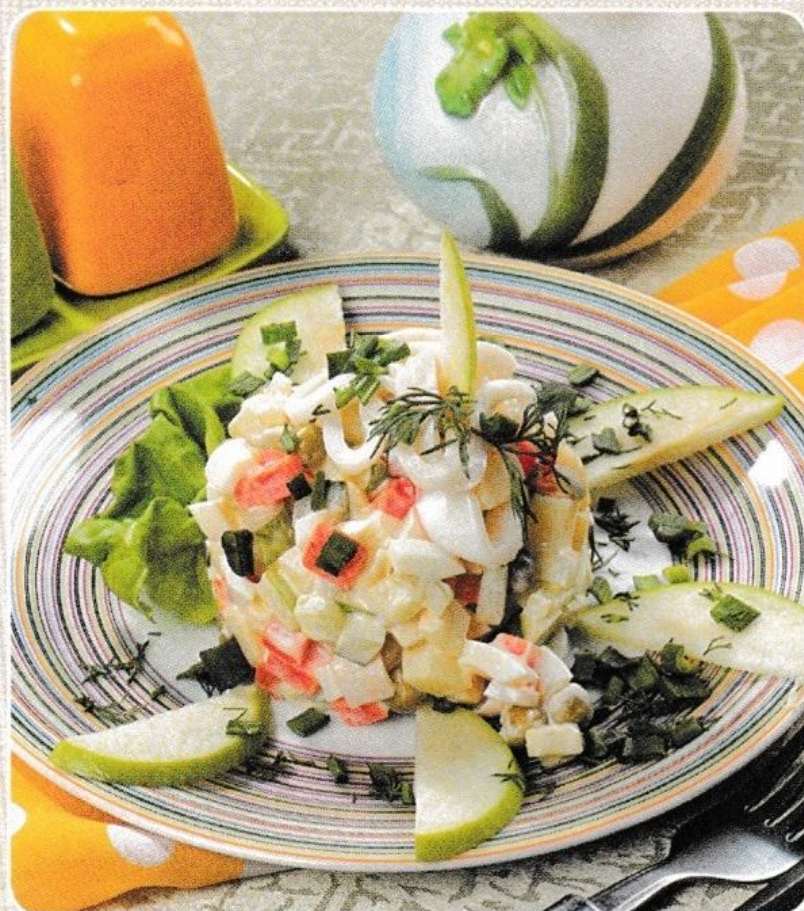
г. Волгодонск Ростовской обл.

Спасибо за идею!

Закуска «Подосиновики» **Людмилы Пустоваловой** очень понравилась всем. Очень красиво и вкусно.

Большое-большое спасибо, Людмила, за такую идею!

Галина ИСАЕВА, п. Дровяная
Улетовского р-на
Забайкальского
края.

*Антонина Аржанова.***Салат «Веселый Роджер»**

- 300 г отварного картофеля
- 200 г отварной моркови
- 1 огурец
- 1 яблоко
- 1 яйцо
- 500 г филе кальмара
- 1 маленькая баночка зеленого горошка
- майонез или сметана
- зеленый лук

Картофель, морковь, огурец и яблоко нарезать мелкими кубиками, яйцо порубить, филе кальмара тоже нарезать мелкими кубиками. Добавить зеленый горошек. Перемешать и заправить майонезом или сметаной. Посыпать зеленым луком.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

skan by Alenka 007

Елена Макеева:

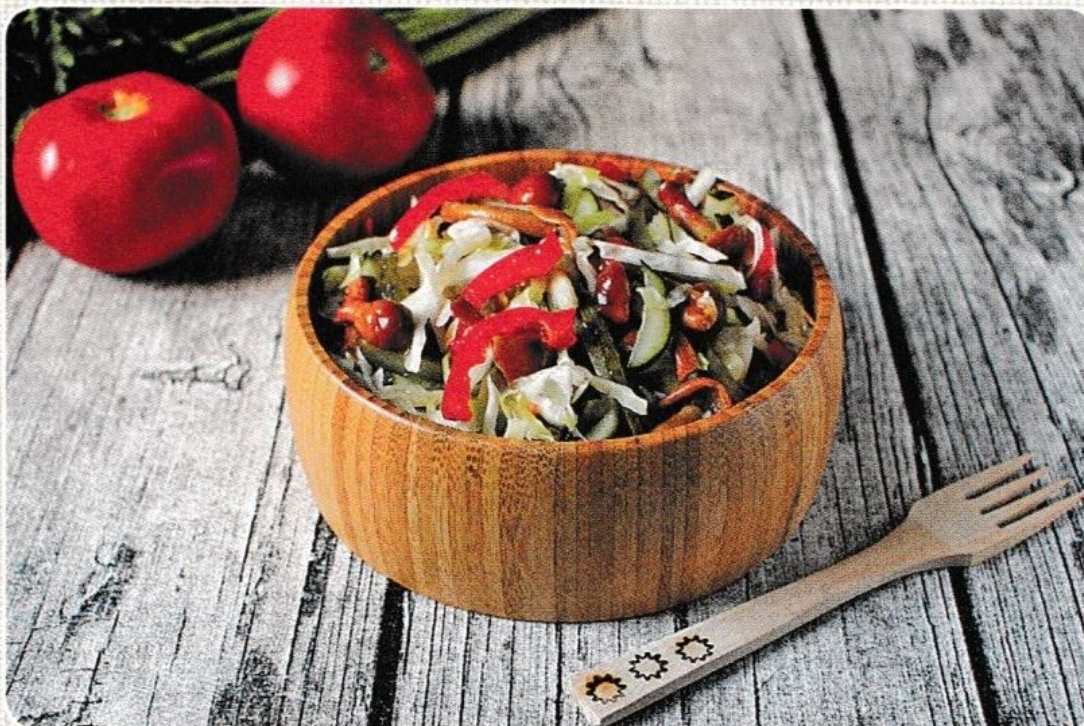
Салат «Петровнич»

Рецептом этого чудного овощного салата со мной поделилась моя знакомая. Салат весьма приятный — легкий, хрустящий, пикантный... Хорош для домашнего ужина, да и на праздничном столе не будет лишним.

- капуста белокочанная — 200–300 г
- огурец свежий — 1 шт.
- огурец маринованный — 1 шт.
- перец сладкий красный — 0,5–1 шт.
- опята маринованные — 100 г
- лук красный — 1 шт.
- чеснок — 2–3 зубчика

Для заправки:

- соль — 0,5 ч. ложки
- сахар — 1 ст. ложка
- масло растительное — 5 ст. ложек
- перец по вкусу
- лимонный сок (или винный уксус) — 2 ст. ложки
- зелень



Капусту тонко нашинковать. Лук нарезать полукольцами, свежий и маринованный огурцы — соломкой. Добавить их к капусте. Положить в салат болгарский перец, нарезанный тонкой соломкой, опята, мелко нарубленный чеснок. Добавить в салат сахар, соль, сок лимона. Перемешать.

Раскалить растительное масло и вылить масло на салат. Снова перемешать. Посыпать салат зеленью и свежемолотым перцем.

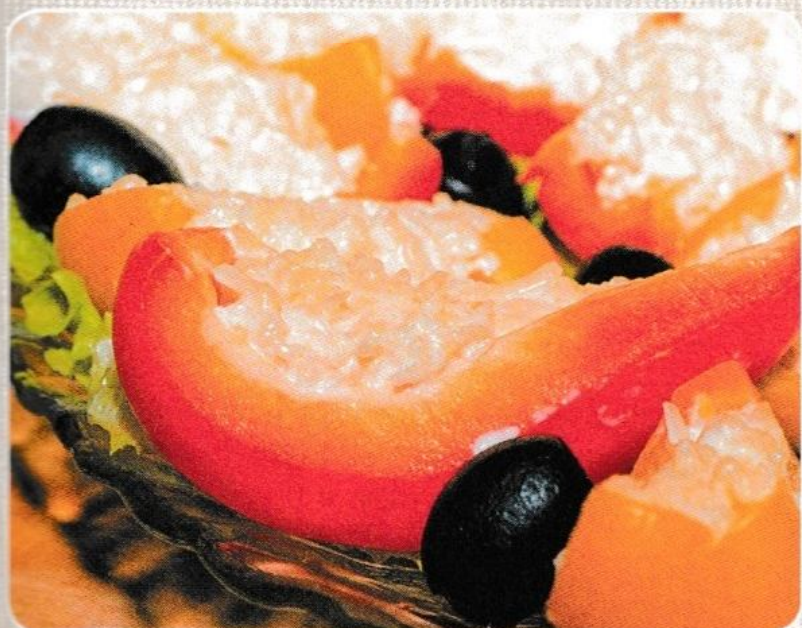
Дать салату настояться минимум 3 часа, а лучше 5, тогда овощи хорошо промаринуются и салат будет вкусным.

Приятного аппетита!

г. Екатеринбург.

Ольга Ульянова:

Лодочки из перца «В большое плавание!»



Желтый, красный, зеленый перец очистить от семян, разрезать вдоль на 8 частей. Дольки перца начинить тертым сыром с небольшим количеством чеснока и майонеза.

с. Тамбовка Амурской обл.

Просто и со вкусом!

Ольгу Ульянову благодарю за лодочки из перца «В большое плавание!». Вот уж действительно просто и со вкусом!

Светлана МАЙОРОВА,

г. Горячий Ключ Краснодарского края.

skan by Alenka 007

*Матьяна Гарипова.***Салат «Побережье»**

- 1 банка копченых мидий в масле
- 1 банка фасоли в собственном соку
- 2 средних свежих огурца
- 1/2 средней луковицы
- 2–3 веточки зелени укропа
- майонез, соль, перец по вкусу (учитывайте, что мидии и фасоль уже соленые)

Если не сможете найти копченые мидии, то можно замороженные мидии обжарить в большом количестве масла, посолить, поперчить и влить 0,5–1 ч. ложку жидкого дыма. Когда остынут, использовать для салата.

С огурца снять кожицу с помощью корейской терки и отложить для украшения. Остальное нарезать кубиками. Лук также нарезать кубиками как можно мельче. С фасоли и мидий слить лишнюю жидкость. Отложить по половине для украшения, а другую половину смешать с огурцами, луком и рубленым укропом. Добавить соль и перец по вкусу. Заправить майонезом или маслом от мидий.

Выложить салат в тарелку. В центр положить оставшиеся мидии, вокруг фасоль, а по краю выложить огуречную стружку.

с. Черная Слобода Шацкого р-на Рязанской обл.



100 баллов!

Сделала салат «Побережье» Тани Гариповой. Ну очень вкусно – 100 баллов. Танюша, спасибо! Мидии я брала мягкого копчения, очень приятные в этом салате. Учítывая, что я мидии категорически не люблю. Но в салате очень вкусно.

Галина ВОЛОКИТИНА, г. Липецк.

*Ольга Ульянова.***Рулетки «Хрустикин-капустники»**

Тонкий лаваш разрезать на квадраты 10x10 см.

Для начинки нашинковать пекинскую капусту и укроп, сыр натереть на терке. Свернуть рулетики. Начиненные трубочки обжарить на сливочном масле.

Особенно они хороши с пылу с жару, когда хрустящие.

с. Тамбовка Амурской обл.

Совет

Терку, на которой собираетесь натирать сыр, следует слегка смазать растительным маслом. И сыр не будет склеиваться, и терку будет легче мыть.

Елена САХАРОВА, г. Чулым Новосибирской обл.



Татьяна Гарипова:

Закуска «Елочные шары»

Многие готовят в качестве закуски помидоры с сыром и чесноком. Я хочу предложить новогодний вариант этого блюда, который очень нравится моим домашним. Сказали, что маслинки добавляют особый вкус и удобно, что такие помидорки «на один укус». Готовятся очень просто, а на столе смотрятся нарядно.

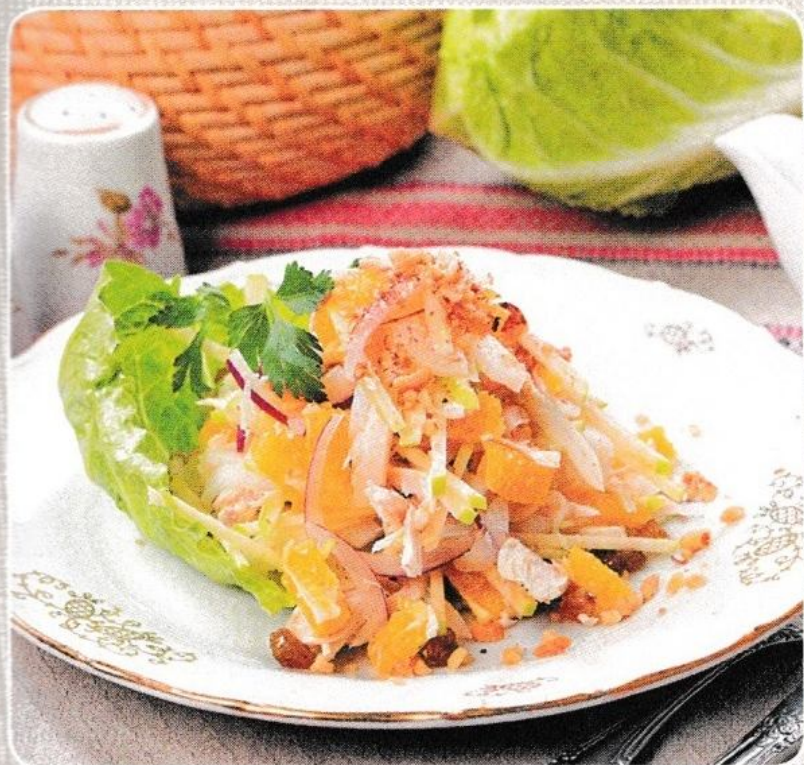
- помидоры черри
- сыр
- маслины без косточек
- майонез
- пучок свежего укропа

Сыр натрите на мелкой терке, добавьте майонез и измельченный чеснок, перемешайте.

У помидорок черри срежьте верхушку. При помощи ножа и чайной ложечки удалите семена, оставляя пустую чашечку (мякоть можно использовать для приготовления соуса для других блюд). Если есть набор для карвинга, то удобно для этой цели использовать ложку-нуазетку.

Из укропа сделайте веточку ели и поставьте чашечки, срезав немного доньшко для устойчивости. С помощью кондитерского мешка (или просто плотного пакета с отверстием) наполните помидоры сырной массой.

Крупные маслины разрежьте пополам, маленькие можно оставить целыми. Маслинки воткните в сырную массу дырочкой сверху, а в нее вставьте согнутые



Праздник на столе

Понравилась «Елочные шары» **Татьяны Гариповой** — с таким украшением любой стол будет выглядеть празднично. Спасибо!

Любовь ФОМИНА, г. Усолье-Сибирское
Иркутской обл.



стебельки укропа. Майонез переложите в пакетик с отверстием и украсьте помидорки узорами.

Всё! Вкусная и оригинальная закуска готова.

Если не любите чеснок, можно начинить помидорки творожным сыром или сыром фета с зеленью.

А если соблюдаете пост, то вместо сыра используйте измельченные в кофемолке орехи (кешью или грецкие) и постный майонез с чесноком. Получится тоже вкусно.

с. Черная Слобода Шацкого р-на Рязанской обл.

Антонина Аржанова:

Салат «К юбилею»

- 200–300 г вареных кальмаров
- 200–300 г вареного куриного мяса
- 4 яблока
- 2 ст. ложки изюма
- 2 ст. ложки грецких орехов
- 1 апельсин
- 1 луковица
- майонез

Кальмары, куриное мясо и яблоки нарезать. Добавить изюм, молотые орехи, мелко нарезанный апельсин без кожуры и лук. Все перемешать и заправить майонезом.

г. Дзержинск Нижегородской обл.



БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

skan by Alenka 007

Галина Кузьминская:

Утка «Рождественская»

- 1 утка весом 1,3–1,5 кг
- 250 г чернослива без косточек
- 3–4 кисло-сладких яблока
- 1 ст. ложка сахара
- 1 веточка тимьяна (можно сухого)
- черный молотый перец
- соль по вкусу

Для подливки:

- 1 ст. ложка муки
- 2 стакана куриного бульона (можно из кубика)
- 15 мл водки
- 1 ст. ложка желе красной смородины

Утку хорошо промыть, обсушить полотенцем, натереть солью и перцем.

Соединить промытый и ошпаренный кипятком чернослив, очищенные и нарезанные небольшими кусочками яблоки, сахар, тимьян.

Наполнить утку начинкой, закрепить зубочистками. Проткнуть кожу в нескольких местах и посолить. Положить утку грудкой вниз на противень и запекать в разогретой духовке до 190°C около 1–1,5 часа.

Приготовить подливку: жир, оставшийся от жаренья утки, поставить на огонь, добавить муку, перемешать. Затем добавить водку, бульон и желе красной смородины. Кипятить, пока подливка не загустеет.

Готовую утку разделить на порционные куски, разложить на блюде, залить подливкой.

Блюдо очень вкусное и красиво на столе смотрится. И совершенно нет специфического запаха утки.

Приятного всем Рождества!

г. Санкт-Петербург.



Дружбы, радости и смеха!

Желаю, чтобы Дед Мороз
Мешок вам радости принес,
Другой мешок – со смехом,
А третий пусть – с успехом.
Свою печаль, свою тоску
Сложите все в мешок к нему –
Пусть все он это заберет
И в лес с собою унесет.
Дружбы, радости и смеха,
Новых знаний и успеха,
И большой любви к труду
Всем в наступающем году!

Вера БОРОДЕЕВА,
п. Великооктябрьский Фировского р-на
Тверской обл.

Раиса Городничая:

skan by Alenka 007

Утка «Подарок волхвов»

- 1 утка
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки растительного масла
- 3 ст. ложки сливочного масла для жарки
- 1 стакан куриного бульона
- 4 яблока
- 1 ч. ложка лимонного сока
- 1 ч. ложка сахара
- щепотка душистого перца
- 4 ст. ложки сливочного масла для тушения яблок и жарки хлеба
- 4 ломтика белого хлеба
- 1 ч. ложка мадеры



Подготовленную утку натереть внутри солью. Разогреть сливочное и растительное масло. Поджарить утку со всех сторон в течение 5 минут в посуде без крышки, затем еще 5 минут под крышкой, потом переложить в утятницу. Мясной сок развести вином и

бульоном, довести до кипения. Утку залить бульоном и варить 40 минут.

Яблоки очистить, нарезать на кусочки, полить лимонным соком, перемешать с сахаром и перцем и потушить на сливочном масле. Ломтики белого хлеба обрезать от корочки

и подрумянить на сливочном масле.

На блюдо выложить хлеб, на него положить утку и обложить тушеными яблоками. Мясной сок из утятницы процедить и полить утку. Готово!

*г. Славянск-на-Кубани
Краснодарского края.*



Антонина Аржанова:

Рулетки из говядины «Новогодняя сказка»

- 4 ломтика говядины
- 4 ломтика бекона
- 3 средние луковицы
- 4 небольших маринованных огурчика
- сухие специи по вкусу
- 3 ст. ложки растительного масла
- 120 мл красного вина
- 250 мл бульона из кубиков
- аджика или горчица

Говядину нарезать пластинками и смазать аджикой или горчицей. Сверху положить по кусочку бекона, измельченный лук, мелко нарезанные огурчики, посыпать специями. Свернуть мясо рулетиками и обжарить с двух сторон до румяной корочки.

Затем сложить рулетки в сковороду, залить красным вином, бульоном и потушить до готовности.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

skan by Alenka 007

Елена Казак:

Потравка белорусская

Я хочу поделиться рецептом вкусного блюда старобелорусской шляхетской кухни.

Потравка белорусская — это что-то среднее между супом и рагу (смотря как густо сделать). Готовится чаще всего из курицы, реже из другой птицы, но, как правило, из белого мяса. У этого блюда есть практически полный аналог во французской и общеевропейской кухне — фрикасе.

- 100 г телячьей вырезки или любого белого мяса (у меня куриное филе)
- 50 г репчатого лука
- говяжий или куриный бульон
- 1 небольшой соленый или маринованный огурец
- 1 ст. ложка панировочных сухарей
- сливочное и растительное масло для обжаривания



Лук нарезать средними кубиками и обжарить на смеси растительного и сливочного масла до прозрачности. Добавить нарезанное средними кубиками куриное филе, жарить все минут 5–8, постоянно помешивая. Затем всыпать панировочные сухари (я их сделала из белого хлеба), перемешать и добавить огурец, измельченный в блендере (его можно нарезать маленькими кубиками). Влить горячий

куриный бульон, перемешать и оставить тушиться на медленном огне. Густоту выбрать по своему вкусу (чтобы подливка была).

Подать с зеленым луком, хлебом и картофельным пюре. Можно добавить маринованные грибы.

Те, кто любит поострее, могут часть бульона заменить огуречным рассолом или добавить сок лимона и черный молотый перец.

г. Крупки Минской обл., Беларусь.



Екатерина Пушкина:

Свинина с ананасами «Дон Жуан»

Свинину нарезать на порционные кусочки, отбить. Замочить отбивные на 1,5 часа в соке от консервированных ананасов.

Прогреть чугунную сковороду, выложить в нее отбивные, прижать их сверху небольшим грузом и обжарить. Затем мясо перевернуть, выложить на каждый кусочек по ломтику ананаса, засыпать сверху тертым сыром и запечь до готовности.

г. Санкт-Петербург.

БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ

*Леонтина Лулева:***Котлеты «Пустой кармашек»**

- 500 г свинины
- 1 луковица
- 1 яичный желток
- 1 ч. ложка жидкого дыма
- 1 яйцо
- сливочное масло
- соль
- молотый перец
- панировочные сухари
- растительное масло

Свинину пропустить через мясорубку вместе с луком, посолить, поперчить и добавить яичный желток. Фарш хорошо вымесить. Посолить и поперчить, добавить жидкий дым.

Руки смочить в воде и сформовать шарики диаметром 4,5 см, затем расплющить их в лепешечку. В середину каждой

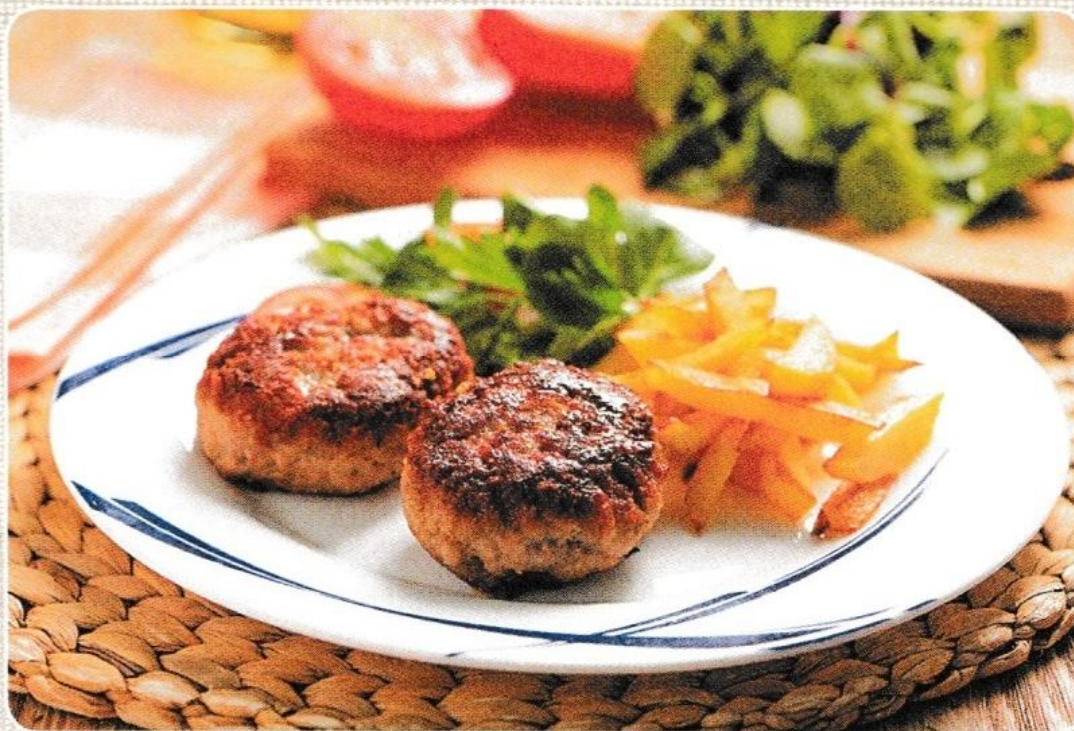
лепешки положить брусочек сливочного масла (масло должно быть из морозилки) и защипнуть края.

Сначала котлеты обмакнуть во взбитое яйцо, затем в панировочные сухари. Сложить котлеты на разделочную доску и поставить на ночь в холодильник.

А на следующий день жарить в большом количестве растительного масла.

Сливочное масло при жарке впитывается в фарш, образуя внутри пустоту, наполненную соком. Многие недоумевают, как так получается? А очень просто!

г. Бугульма, Татарстан.

**Язык можно проглотить!**

Хотелось бы поблагодарить Светлану Суханову за рецепт «Варшавских котлет». Они получаются такие нежные и вкусные, что язык проглотить можно!

Тереса ХАЙДИНА, г. Иваново.

*Светлана Суханова:***Варшавские котлеты**

- 1 кг свиной печени
- 0,5 кг свежего сала
- 3 небольшие головки чеснока (именно головки, а не зубчики)
- 0,5 ч. ложки соды
- 4 ст. ложки (с горкой) муки
- соль, молотый перец по вкусу
- растительное масло
- сметана

Сырую печень и сало пропустить через мясорубку, добавить измельченный чеснок, соду, соль, молотый перец. Все хорошо взбить миксером. Добавить муку так, чтобы получилась консистенция густой сметаны.

Жарить на растительном масле так же, как оладьи.

Готовые котлетки сложить в казан, пересыпая их слегка обжаренным луком. Залить сметаной и немного запечь в духовке.

г. Оренбург.



Татьяна Журавлева.

Мясо «Пламенный привет»

- 1 кг нежирной свинины
- 1 кг шампиньонов
- 2 головки репчатого лука
- 100 г сливочного масла
- 50 мл спирта
- соль
- перец

Берем квадратный кусочек фольги, на него кладем 1 ч. ложку сливочного масла, щепотку мелко нарезанного лука, порционный кусочек мяса и несколько шампиньонов (желательно мелких целых, они лучше смотрятся, чем нарезанные). Посолить, поперчить.

Фольгу берем за четыре уголка, поднимаем вверх и посередине сжимаем, расправляя уголки, чтоб получился кулечек в виде подарочка (как

Оригинально!

Мясо «Пламенный привет» по рецепту **Татьяны Журавлевой** получилось оригинального вкуса. Нам очень понравилось!

*Екатерина РУБЦОВА,
г. Кашин Тверской обл.*



Совет

При запекании в духовке мяса (говядины или курицы) я всегда добавляю на противень немного горячей воды, чтобы только покрыло дно. Не допускаю полного ее выпаривания, и мясо получается очень нежным. Этим соусом можно потом полить гарнир.

Елена СКВОРЦОВА, г. Вологда.

трюфели). Кулечков должно быть столько, сколько у вас гостей. Ставим их на противень и помещаем в духовку на маленький огонь на час-полтора.

Вынимаем подарочки из духовки, перекладываем на поднос или большое блюдо, прямо в фольге обливаем спиртом, поджигаем и подаем на стол при выключенном свете.

с. Снежное Донецкой обл., Украина.

skan by Alenka 007

Татьяна Нецверетная.

Гусь с изюминкой

У каждого дома свои рецепты, которые прижились за долгие годы. У меня есть своя «изюминка» в приготовлении запеченного гуся к Новому году.

Подготовить гуся и натереть смесью растолченного в ступке чеснока, черного перца и соли. Накрыть пленкой, и пусть постоит минут 40.

Затем натереть гуся смесью из 1 ст. ложки мягкого сливочного масла и 1 ст. ложки меда. Начинить яблоками, дать постоять еще минут 30 и поставить в горячую духовку.

Рядом с гусем на противень я кладу вырезанные из сырого неочищенного картофеля «грибы». Картофель разных размеров хорошо мою и вырезаю грибы. Шляпка получается коричневая, а ножка обрезается и получается белая. При запекании нужно поливать картошку жиром, вытопившимся из гуся, и получатся красивые грибочки.

Готового гуся выложить на круглое блюдо, а рядом «грибочки» выставить. Добавить еще любые овощи и листьями петрушки украсить сверху.

Очень вкусно и красиво!

сл. Верхнемакеевка Кашарского р-на Ростовской обл.

Елена Зайцева:

Куриные грудки с сырным соусом

Нет слов!

Просто нет слов от «Куриных грудок с сырным соусом» по рецепту Елены Зайцевой!

Наталья БРАТЦЕВА, с. Саввушка Змеиногорского р-на Алтайского края.



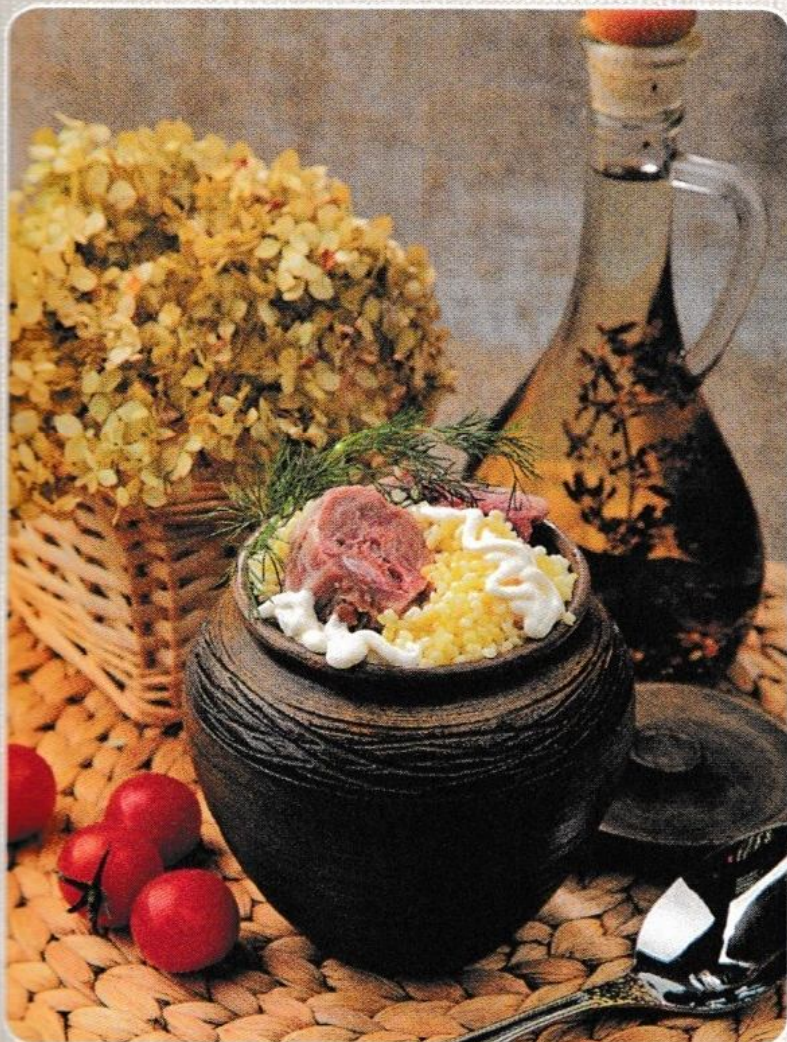
- 3–4 куриные грудки
- 150 г сыра
- 200 мл куриного бульона
- 150 мл белого вина
- 100 мл сметаны
- зеленый салат
- зелень петрушки и укропа
- лавровый лист
- перец горошком
- черный перец молотый
- соль

Филе курицы нарезать порционными кусочками, залить вином, бульоном и тушить 20 минут. Добавить перец горошком, лавровый лист, соль и тушить еще 10 минут.

Затем кусочки курицы вынуть, а бульон процедить, довести до кипения и добавить натертый на мелкой терке сыр, сметану, молотый перец, проварить 5 минут. После в соус положить мелко нарезанную зелень, проварить до загустения.

Куриное филе выложить на листья салата, полить соусом.

г. Балашов Саратовской обл.



Елена Зайцева:

Утка в горшочке «Желанная»

На один горшочек:

- 200 г утки
- 2–3 ст. ложки крупы (гречки или пшена)
- 1 небольшая луковица
- 1 маленькая морковь
- соль
- перец
- 3 ст. ложки сметаны

Обработанную тушку утки разрубить и уложить в горшочки или огнеупорную стеклянную форму (можно взять казан или круглую утятницу), влить немного воды, закрыть крышкой и варить до полуготовности.

Добавить соль, перец, мелко нашинкованный лук, морковь (соломкой), перебранную и промытую крупу и варить до тех пор, пока крупа не размягчится. После чего добавить сметану, поставить в духовку и довести до полной готовности.

г. Майкоп, Адыгея.

Елена Зайцева.

Котлеты с соусом из петрушки

- 500 г смешанного фарша
- 1/4 батона
- 1 яйцо
- 1 луковица
- 2 помидора
- 150 г сулгуни
- пучок петрушки
- по 1/2 пучка укропа, базилика, кинзы
- 2–3 зубчика чеснока
- соль
- растительное масло

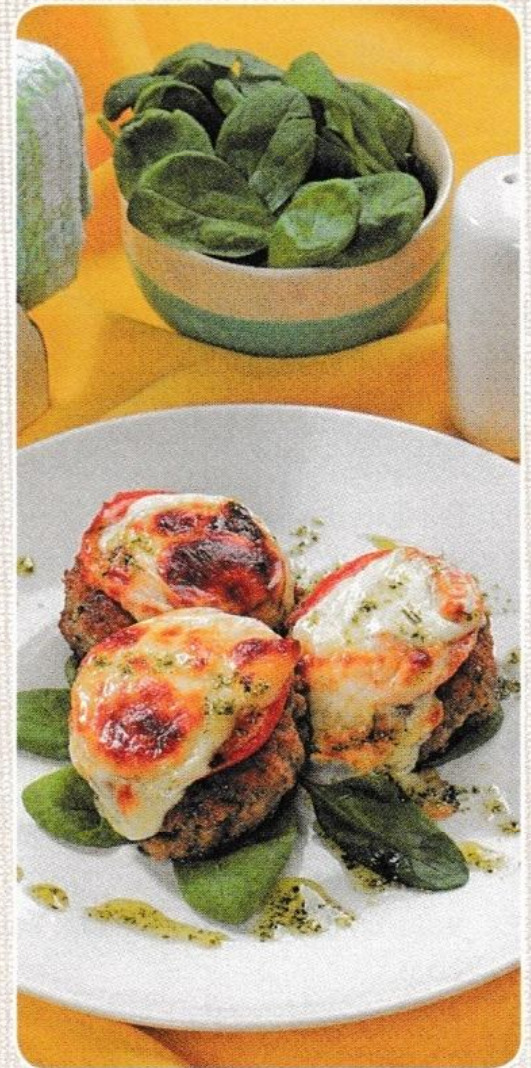
Мелко нарезать очищенный лук. С хлеба срезать корочки, размочить мякиш в прохладной кипяченой воде. Затем смешать фарш с хлебом, луком и яйцом. Посолить по вкусу. Сформовать из фарша котлеты и пожарить их на растительном масле.

Нарезать помидоры кружочками. Сулгуни нарезать ломтиками. На каждую готовую

котлету выложить по кружочку помидора и ломтику сыра, запекать 5 минут при 180°C.

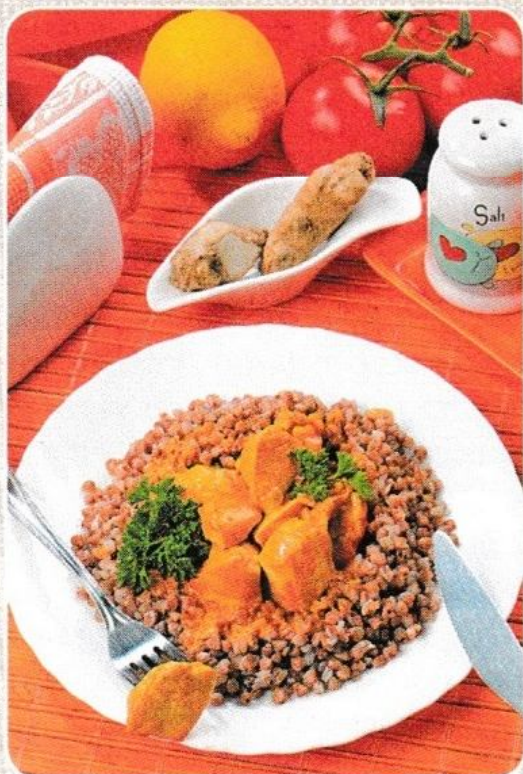
Для соуса перекрутить всю зелень, добавить измельченный чеснок. Затем немного посолить и добавить растительное масло. Соус должен получиться густым. Перед подачей полить им котлеты.

г. Майкоп, Адыгея.



Анна Тодорчук.

Куручка в имбирном соусе с карри



- 2 куриные грудки
- 3 ст. ложки майонеза
- 0,5 стакана томатного сока
- 1 ч. ложка молотого имбиря
- 0,5 ч. ложки порошка карри
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. ложки муки
- растительное масло
- соль по вкусу

Куриные грудки вымыть, порубить на небольшие кусочки, удалив кости. Обжарить мясо на растительном масле и залить соусом: взбить томатный сок с майонезом, добавить имбирь, карри и соль. Накрыть крышкой и тушить до готовности.

Примерно за 5 минут до готовности добавить растертый чеснок и загустить разведенной в небольшом количестве холодной воды мукой.

Подавать с гречневой кашей. Очень вкусно именно с гречкой.

г. Брест, Беларусь.

Быстро!

«Куручка в имбирном соусе с карри» Анны Тодорчук — быстро и недорого.

Мария ТОМИЛОВА,
г. Сибай, Башкортостан.

Мария Арабханова:

Мясной «Фокус»

На 5 порций:

- 500 г говядины
- 75 г сала
- соль
- 400 г чернослива
- 200 г арахиса
- растительное масло
- 1 стакан мясного бульона
- 2 ст. ложки муки
- 1 ст. ложка томатной пасты



Мясо нарезать тонкими ломтиками, хорошо отбить и посолить. Чернослив нафаршировать очищенным арахисом. Сало нарезать очень тонкими полосками. На каждый кусок мяса положить полоску сала и 1 ягоду чернослива. Скрутить рулетики, обмотать

их нитками или закрепить деревянными шпажками. Рулетики обжарить в предварительно разогретом масле, переложить в сотейник, сверху выложить оставшийся чернослив.

Муку обжарить без масла до золотистого цвета, развести

бульоном, добавить томатную пасту и, помешивая, довести до кипения. Получившимся соусом залить рулетики и тушить до готовности под крышкой.

Готовые рулетики и чернослив красиво выложить на блюдо.

г. Волжский Волгоградской обл.



Так держать!

С большим интересом слежу за кулинарным творчеством **Ирины Нежвановой**, собираю ее рецепты. Понравилась очень окорочка «Казанова». Так держать, Ирина!

Лидия ИВАНОВА, п. Дубинино Шарыповского р-на Красноярского края.

skan by Alenka 007

Окорочка «Казанова»

Отварить до готовности окорочка или курицу (из бульона и мелких частей можно приготовить первое блюдо).

Тесто:

- 1,5 стакана муки
- 1 стакан теплой воды
- 1 ст. ложка растопленного маргарина или топленого масла
- соль
- 0,5 ч. ложки соды
- уксус

Перемешать в миске воду, масло, соль. Просеять муку, добавить соду, уксус. Приготовить тесто без комочков.

Кусочки курицы опускать в тесто и перекладывать в хорошо разогретое масло. Обжарить с двух сторон до румяной корочки, накрыв сеткой для сковороды или перевернутым дуршлагом.

На гарнир приготовить рассыпчатый рис.

г. Тверь.

skan by Alenka 007

Елена Казак:

Пельмени «Романс о влюбленных»

- 500 г маленьких пельменей (готовых или приготовленных по любому классическому рецепту)
- 500 г куриной печенки
- 450 г шампиньонов (свежих или замороженных)
- 1 средняя луковица
- 500 мл сливок
- 1 стакан сметаны
- соль, перец горшком, растительное масло для жарки



Два в одном

Пельмени «Романс о влюбленных» Елены Казак действительно и первое, и второе блюдо. Мы их перекладываем в горшочки и томим в духовке.

Татьяна ШЕЛЬПАНОВА,
г. Рыбинск
Ярославской обл.

Обработанную куриную печенку мелко нарезать, обжарить до образования румяной корочки, переложить в кастрюлю.

Подготовленные свежие шампиньоны нарезать кусочками и обжарить вместе с мелко нарезанным репчатым луком, переложить в кастрюлю с пе-

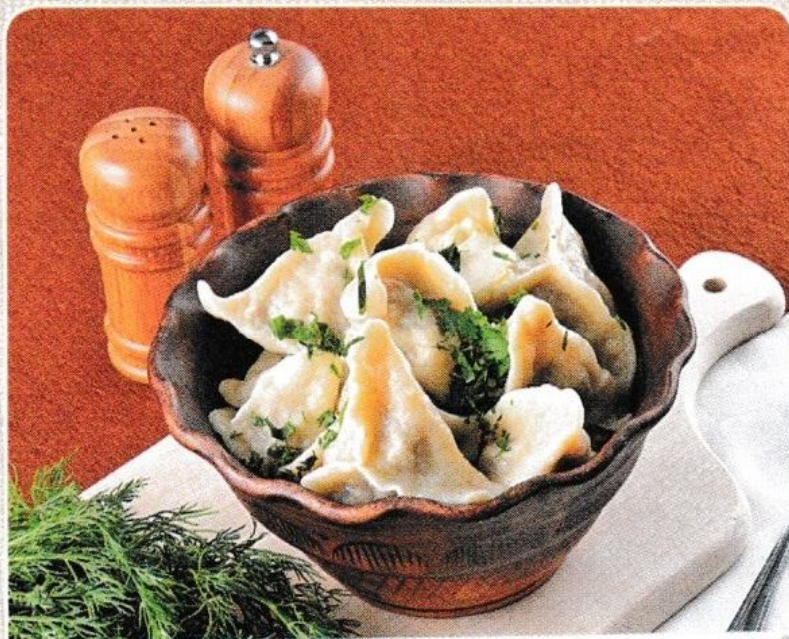
ченкой, залить сливками и поставить на средний огонь. Пусть томятся 10–15 минут.

В это время вскипятить воду, отварить маленькие пельмени до полуготовности. Откинуть их на дуршлаг, опустить в кастрюлю с печенкой и грибами. Накрывать кастрюлю крышкой, пусть все

кипит до готовности пельменей, 7–10 минут. Влить сметану, приправить солью, добавить 3–5 горошин черного перца.

Подать на стол вместе с соусом. Блюдо получается полужидким — и первое, и второе в одной тарелке.

г. Крупки Минской обл., Беларусь.



Просто слов нет!

Огромнейшее спасибо Людмиле Пустоваловой за «Эчпочмаки». Ну просто слов нет — изумительно!

Марина ИЛЬЮХИНА, г. Фокино Брянской обл.

Людмила Пустовалова:

Эчпочмаки

Мои сыновья называют это блюдо просто «Парашютики».

Приготовить пельменное тесто: на 2 стакана воды — 1 яйцо, 1 ст. ложка растительного масла, 1 ч. ложка соли и муки столько, чтобы получилось некрутое, эластичное тесто. Дать отдохнуть 30 минут.

В это время я готовлю фарш. Беру 1 кг окорочков, отделяю мясо от костей, пропускаю через мясорубку с 3 луковицами, добавляю 1 стакан отварного риса и 0,5 стакана холодной воды. Соль, перец — по вкусу.

Из теста раскатываю тонкие сочни диаметром 7 см, наполняю фаршем и защипываю в форме треугольников. Отвариваю в подсоленной воде 10–15 минут — до готовности.

г. Волгодонск Ростовской обл.

Наталья Шестак:

Мясо в кисло-сладком соусе «Ночной Китай»



Я просто фанат китайской кухни, но обедать в ресторанах обходится дорого, поэтому мне приходилось у всех знакомых собирать различные рецепты, пробовать и добавлять что-то свое. В результате проб и ошибок получился именно такой рецепт.

- 1 кг куриных окорочков (3–4 окорочка)
 - 1 яйцо
 - 1 луковица
 - 0,5 ч. ложки соли
 - 2 ст. ложки соевого соуса
 - 10 ст. ложек крахмала с горкой
- Соус для заливки:
 - 2 ст. ложки соевого соуса
 - 7 ст. ложек 9%-ного уксуса
 - 1 ст. ложка кетчупа
 - 4 ст. ложки сахара

Снимаем с окорочков или с филе кожу и отделяем кусочки филе, из косточек можно будет сварить бульон. Нарезанное на кусочки мясо складываем в кастрюлю и добавляем к нему соевый соус, соль. Все тщательно перемешиваем и оставляем на 10 минут. Потом в кастрюлю добавляем 6 ст. ложек крахмала с горкой, перемешиваем и оставляем на 50 минут. Потом каждый кусочек мяса обмакиваем во взбитое яйцо, затем в крахмал и обжариваем на подсолнечном масле. Обжаренное мясо складываем в кастрюлю, на оставшемся масле обжариваем луковицу, нарезанную полукольцами. Лук добавляем к мясу (без масла, на котором он жарился!) и, залив соусом (все ингредиенты смешать), тушим 5 минут.

Когда я в Норильске первый раз приготовила это мясо, то сказала фразу, которая потом стала у нас девизом: «Поел, как будто в Китае побывал». Теперь если готовлю это мясо, то муж всем говорит «А мы сегодня в Китае побывали».

г. Норильск Красноярского края.

Под бой курантов

Новогодние часы
Бьют двенадцать раз,
Это значит, что в году
Важен каждый час.
Это значит, нужно нам
Каждый день ценить,
Чтобы бодро и с улыбкой
Целый год прожить.
Первый бой часов —

к здоровью,

А второй — к успеху,
Третий — к дружбе и любви,
А четвертый — к смеху.

Пятый раз часы пробили —
Это значит, счастье

Не покинет вас весь год,
Обходя ненастье.

Шесть — успешная карьера,
С нею — горы денег!

Семь — над вашей красотой
Неподвластно время!

Никаких вам в жизни стрессов —
Это восемь, девять, десять!

А одиннадцать, двенадцать —
Всем желаниям сбываться!

Александра АНДРЕЕВА, г. Пермь.

Совет

К мясу хорошо подать жареную картошку. Почистите ее, порежьте и залейте кипятком минут на 5. Потом слейте воду через дуршлаг, обсушите ломтики полотенцем и только потом кладите в раскаленный жир. Тогда картофель получится с хрустящей корочкой.

Леонтина ЛУНЕВА,
г. Бугульма,
Татарстан.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ

skan by Alenka 007

Ирина Андрейчиковна:

Фаршированная скумбрия

- 1 скумбрия (500 г)
- соль
- молотый перец

Для фарша:

- 1 луковица
- 1 морковь
- 2 ст. ложки риса
- тертый сыр
- немного майонеза

Лук мелко шинкуем, морковь натираем на крупной терке и пассеруем на растительном масле. Рис отвариваем до полуготовности. Все смешиваем, добавляем немного тертого сыра, солим по вкусу.

Рыбу потрошим, разрезаем вдоль хребта, удаляем кости и жабры, тщательно моем, солим и перчим. В подготовленное филе помещаем начинку, тушку зашиваем, смазываем майонезом, выкладываем на противень, смазанный маслом, и запекаем в духовке (30–40 минут на среднем огне).

Готовую скумбрию охлаждаем, нарезаем порционными кусками, выкладываем на блюдо на листья салата. Майонезом рисуем чешую, украшаем веточками зелени и ломтиками лимона и подаем к столу в охлажденном виде.

г. Струнино Владимирской обл.

Царская!

«Фаршированная скумбрия» **Ирины Андрейчиковой** и правда царская рыбка, вкусная!

Надежда ЛОПАТИНА,
г. Омск.



Совет

Хочу поделиться рецептом вкусного соуса к рыбе. Взбейте блендером 3 зубчика чеснока, 1 желток и 0,5 ч. ложки горчицы. Взбивая, добавьте 1 стакан оливкового масла. Взбейте до консистенции майонеза. Добавьте измельченный базилик — и соус готов.

Лана ИШАНОВА, г. Волгоград.

Валентина Бородулина: **skan by Alenka 007**

Рыба в кляре «Креолка»

- рыба (любая)
- лимонный сок
- соль
- молотый перец
- растительное масло

Тесто:

- 1 стакан пива
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сметаны
- мука

Рыбу отделить от костей, сбрызнуть лимонным соком, посолить, поперчить и оставить мариноваться.

А в это время приготовить тесто из пива, яйца и сметаны. Муки добавить столько, чтобы тесто не стекало, когда обмакнешь в него рыбу. Жарить на растительном масле. Подавать можно как в горячем, так и в холодном виде.

с. Новороссийское, Хакасия.



Антонина Аржанова:

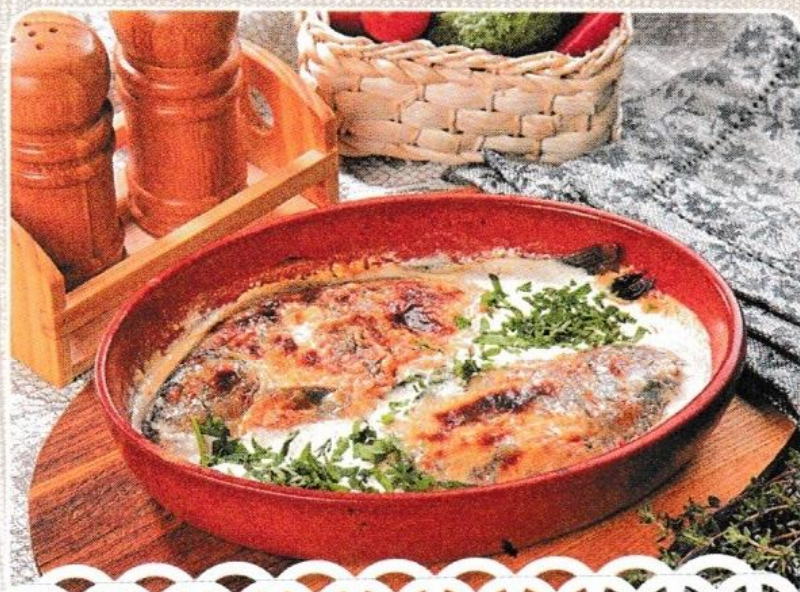
Жареные карасики в сметане

- 10 карасей средней величины
- 1/2 луковицы
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 1 яйцо
- 3/4 стакана сметаны
- соль
- панировочные сухари

Рыбу почистить, посолить, затем насухо протереть тряпочкой. Лук нарезать и поджарить на масле. Взбить яйцо, высыпать в него лук, в полученном соусе обвалить рыбу, посыпать ее сухарями и обжарить. Залить карасей сметаной и дать покипеть.

Подавать на стол с овощным салатом, посыпав петрушкой.

г. Дзержинск Нижегородской обл.



Совет

С рыбой хорошо сочетаются тархун и укроп. Если используется тимьян, его нужно положить немного, чтобы у рыбы не было горьковатого привкуса.

Алексей КУЗНЕЦОВ, г. Нижний Новгород.

skan by Alenka 007

Елена Пантюхина:

Рулет «Адажио»

Такой вкусный!

Какой вкусный, аппетитный получается рулет «Адажио» Елены Пантюхиной!

Наталья ТРУНОВА, г. Жердевка Тамбовской обл.

В кулинарии тоже существует мода. Вот сейчас очень модны всякие рулетики. Предлагаю свой рыбный рулет.

- 1 филе морского языка (пангасиус)
- 200 г филе горбуши
- 1 пучок зелени укропа и петрушки
- перец
- соль
- лавровый лист
- лимонный сок

Еще нужна пищевая пленка или марля.



Филе морского языка разморозить, но не до конца и, закрыв полиэтиленовым пакетом, отбить молоточком, чтобы стало плоским. Затем посолить, поперчить и полить лимонным соком. А можно использовать смесь перца с лимонной кислотой в пропорции 2:1. Филе горбуши нарезать мелкими кусочками (как фарш). Зелень укропа и петрушки измельчить.

Развернуть кусок пищевой пленки, на него положить филе. Посыпать густо зеленью, разложить равномерно фарш из горбуши и опять посыпать зеленью.

С помощью пленки рыбу завернуть рулетом очень плотно. Концы пленки завязать узлами, чтобы рулет не развернулся. Если нет пленки, можно завернуть в марлю. Эту заготовку можно сделать заранее и несколько часов хранить в холодильнике.

В кастрюлю налить воды, бросить лавровый лист, перец горошком, довести до кипения, намного посолить. И опустить подготовленные рулеты (один или несколько). Варить 15–20 минут, не более.

Осторожно вынуть рулет на блюдо, дать немного остыть, развернуть (если будете подавать горячим) и нарезать наискосок.

А можно полностью остудить в пленке, а потом нарезать в холодном виде. Рулет получается немного желейный.

Поверьте, очень симпатичное и вкусное блюдо для тех, кто, как и я, любит рыбу.

P. S. Я внесла в технологию приготовления начинки небольшие изменения. Кусочки горбуши и брюшки от пангасиуса измельчаю блендером с добавлением половинки луковицы и одного небольшого яйца, солю «Вкусной солью». Получившуюся массу выкладываю на подготовленное филе на зелень. Начинка получается нежная, как суфле.

г. Ставрополь.

Добрые сердца

Всех, кто пишет в нашу газету, поздравляю с наступившим новым годом! Шлю сердечный теплый привет из родного Новокузнецка! Сразу с пожеланиями:

Пусть ветры бушуют,

Пусть розы цветут,

А я пожелаю

Счастливых минут.

Минут маловато —

Пусть будут года.

Здоровья и счастья

Желаю всегда!

Живем в разных краях, а получишь «Самобраночку» — на душе тепло, словно поговорила с родным человеком. Благодарю Господа за то, что на свете так много добрых сердец!

Антонина ЕЛЬЧАНИНОВА,
г. Новокузнецк Кемеровской обл.

skan by Alenka 007

Диана Пруцкова:

Креветки «Все в восторге!»

- 100 г мякоти вареных креветок
- 200 г отварных шампиньонов
- 0,5 стакана томатного сока
- 3 ст. ложки белого вина
- специи
- зелень

Все продукты перемешать и прогреть на сковороде на слабом огне, непрерывно помешивая. Подавать, посыпав зеленью.

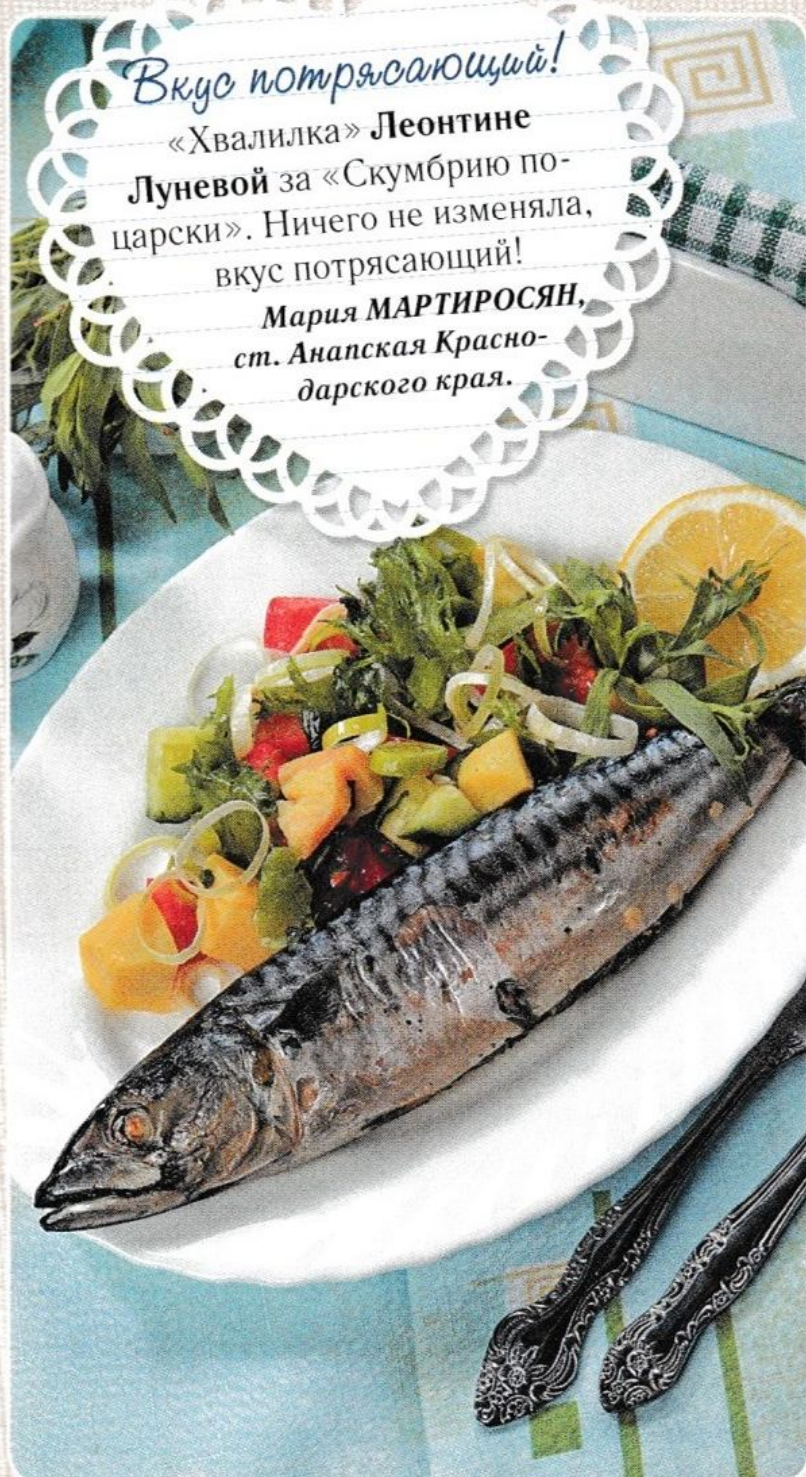
г. Кстово Нижегородской обл.



Вкус потрясающий!

«Хвалилка» Леонтина
Луневой за «Скумбрию по-
царски». Ничего не изменяла,
вкус потрясающий!

Мария **МАРТИРОСЯН**,
ст. Анапская Красно-
дарского края.



Леонтина Лунева:

Скумбрия по-царски

- 2 скумбрии
- 1 луковица
- 1 морковь
- 50 г твердого сыра
- соль
- молотый перец
- растительное масло

С чего сегодня день начнем? У меня есть скумбрия (с вечера разморозила). Такая красивая, кожа переливчатая, как бархатная. И не захотелось мне ее кромсать. Вычистила внутренности, промыла (голову не отрезала), внутри чуть посолила, поперчила.

Измельчила лук, морковь и пожарила в масле, смешала с сыром, натертым на крупной терке. Полученной смесью начинила рыбу, зашила брюшко ниткой и в духовку запекать поставила (противень смазала маслом).

Если у вас есть другая рыба или фарш рыбный, то можно добавить в смесь. Еще пикантней получится. Вкуснее и разнообразнее.

После запекания выложила рыбу на блюдо, и тут... гуляй, моя воля, в чистом поле! И лимончик, и перчик болгарский, и лук колечками, и ромашки из белка яйца. Зелени подбросим (укропчик, петрушку).

Говорю себе: оглянись на свой труд! А рыба лежит, как царица, а вокруг бушует яркость украшения.

г. Бугульма, Татарстан.

Ирина Касаткина:

Скумбрия «Заморская»

Скромно надеюсь, что этот рецепт сможет достойно пополнить коллекцию рецептов здоровых блюд. И вместе с тем получается очень вкусно: можно сказать, даже с некоторым намеком на средиземноморские кулинарные традиции. А как просто – даже начинающая кулинарка блестяще справится!

Рецепт сезонный, однако свежий базилик можно заменить сушеным (взять его нужно всего пару небольших щепоток), а помидоры – несколькими столовыми ложками томатной пасты. И тогда это блюдо можно готовить круглый год.

- 2 свежемороженые скумбрии
- 2 спелых томата
- 2 пучка свежего базилика (можно сушеного)
- 3 ст. ложки оливкового масла (или подсолнечного)
- морская соль
- свежемолотый черный перец по вкусу



От мужа спасибо

«Хвалилка» от мужа Ирине Касаткиной за скумбрию «Заморская». Только базилика мы добавляем чуть-чуть.

*Валентина ПУШКАРЕВА,
г. Волгоград.*

Скумбрию очистить от внутренностей, отрезать головы, хвосты и плавники. Промыть, изнутри и снаружи посыпать морской солью. Внутри каждой рыбки положить по пучку базилика.

Форму для запекания смазать оливковым маслом, равномерно разложить мелко нарезанные помидоры (при желании можно предварительно снять с них кожицу). Сверху выложить рыбу, полить ее оставшимся маслом, посыпать перцем. Запекать в духовке при температуре 190 градусов около 20 минут.

г. Нижний Новгород.

Ольга Ульянова:

Котлетки по-приморски



- 500–600 г филе горбуши
- 1 луковица
- 2 ст. ложки рафинированного растительного масла
- 2 яйца
- 3 ст. ложки муки
- 1 ч. ложка соли
- 0,5 ч. ложки соды

Филе горбуши мелко нарезать, смешать с мелко нарезанным луком и растительным маслом. Поставить в холодильник на 2 часа. Затем вбить в фарш яйца, добавить муку, соль и соду. Соду можно не гасить, привкуса не будет. Ложкой выкладывать фарш на сковороду и жарить с двух сторон.

Если нет горбуши, делаю из селедки, тоже очень вкусно.

с. Тамбовка Амурской обл.



Антонина Аржанова:

Котлеты из кальмаров

- 700 г кальмаров
- 1 луковица
- 1 белая булочка
- 2 яйца
- соль, молотый перец
- панировочные сухари
- растительное масло

Очищенные кальмары вместе с луком и булкой пропустить через мясорубку. Массу тщательно взбить, добавить соль, перец. Яйца разделить на белки и желтки, взбить их по отдельности и постепенно ввести в фарш сначала желтки, потом белки. Сформовать котлеты, обвалить в сухарях и обжарить в масле без запаха.

Подавать с овощным салатом или картофельным пюре.

Быстро, вкусно и очень полезно!

г. Дзержинск Нижегородской обл.

Елена Пантюхина:

Горбуша «Вкусная, как семга»

Уже давненько встретила в интернете совет вымачивать горбушу в молоке, чтобы она стала сочной и вкусной, как семга. На днях купила горбушу и, вспомнив этот совет, решила проверить. Вот что у меня получилось.

- филе горбуши — 500 г
- молоко — 200 мл
- сок лимона — 1 ч. ложка
- растительное масло — 1 ст. ложка
- масло сливочное — 30 г
- мелко нарезанный укроп — 1 ст. ложка
- соль, перец, приправы — по вкусу

Горбушу слегка разморозить, очистить, разделить на филе, нарезать порционными кусками. Филе залить холодным молоком и поставить в холодильник на некоторое время. У меня оно стояло в холодильнике всю ночь. Мне кажется, что можно было держать и дольше.

Когда настанет время готовить, достать филе из молока и дать ему немного просохнуть, можно промокнуть бумажным полотенцем. Затем посолить, поперчить, слегка полить лимонным соком



и растительным маслом. Можно добавить приправы для рыбы, какие вы любите. Я к рыбе люблю добавлять семена фенхеля. Дать пропитаться вкусами и маслом минут 15.

Разогреваем в сковороде сливочное масло и обжариваем порционные кусочки рыбы с двух сторон. По две минуты с каждой стороны, не более, чтобы не пересушить. Вот и все. Рыбка получается очень нежная, сочная, вкусная. И действительно, похожа на семгу.

Подавать можно с овощами, картофельным пюре и обязательно посыпать зеленью укропа.

г. Ставрополь.

Георгий Донгузов:

Скумбрия в фольге «Горячий вечер холодной зимы»

- 600 г филе скумбрии
- 1/2 лимона
- укроп
- 2 луковицы
- 2 вареных яйца
- 3 ст. ложки растительного масла
- соль

Половину подготовленной рыбы уложить кожей вниз на фольгу, сбрызнуть лимонным соком, посолить, обсыпать рублеными яйцами и укропом. Вокруг разложить нарезанный полукольцами лук и полить растительным маслом. Сверху выложить вторую половину рыбы. Фольгу плотно завернуть, выложить на противень и поставить в разогретую духовку. Через 20–25 минут рыба готова.

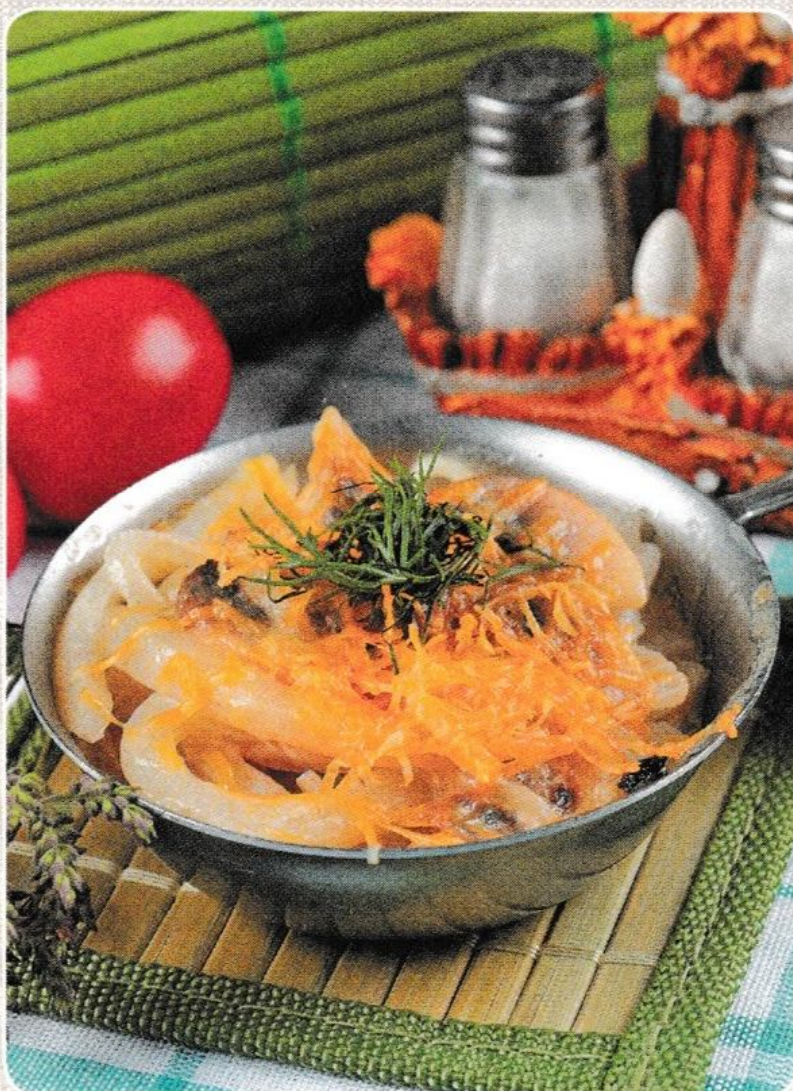
г. Энгельс Саратовской обл.



Идеал!

Моя благодарность Георгию Донгузову за скумбрию в фольге «Горячий вечер холодной зимы». Идеальное лакомство!

Мария МАРТИРОСЯН, ст. Анапская Краснодарского края.



Антонина Кузнецова:

Кальмары в сметане

- | | |
|----------------------|------------------------|
| • 250 г кальмаров | • растительное масло |
| • 1 луковица | • соль |
| • 150 г шампиньонов | • черный молотый перец |
| • 50 мл сметаны | |
| • 50 г майонеза | |
| • 50 г твердого сыра | |

Лук и грибы нашинковать тонкой соломкой и обжарить на растительном масле до мягкости. Кальмары очистить, нашинковать тонкой соломкой, обжарить на растительном масле 1–2 минуты. Добавить обжаренные лук и грибы, сметану, майонез, довести до кипения. По вкусу посолить, приправить перцем, тщательно перемешать.

Переложить кальмары в порционные сковородки или кокотницы, посыпать натертым на мелкой терке сыром и запекать в нагретой до 180°C духовке 7–10 минут.

При подаче посыпать нашинкованной зеленью.

г. Северск Томской обл.

Леонтина Лулева:

Селедочные хитрости

При выборе рыбки отдаем предпочтение селедочке с толстой спинкой — она вкуснее!

Баночная рыбка требует особого ухода. Не съели всю сразу — перекладываю в другую емкость и делаю свой рассол. Кипячу **обычное пиво, лаврушку, перец горошком, чуть растительного масла**, остужаю, заливаю. Эта рыбка еще лучше.

Иногда **сельдь** я засаливаю в пакетике. Смешиваю в тарелке **2 ст. ложки соли, 1 ст. ложку сахара, пряности**.

Два пакетика вкладываю один в один и кладу сельдь. Раз-два в день переворачиваю, чтобы рыба была в рассоле.

Через двое суток селедка готова!

Скумбрия «Быстряшка»

Через 3 часа — готова! Скумбрию разморозить, нарезать на куски, уложить слоями, пересыпая такой смесью (на 1 кг рыбы): **2 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 3 ст. ложки 9%-ного уксуса, сахар, перец, соль**. Всё! Уже текут слюнки!

«Икорочка»

Можно быстренько «соорудить» икру для бутербродов.

Филе двух селедочек, 200 г сыра, 200 г сливочного масла, 2 вареных яйца пропускаем через мясорубку. Намазываем на хлебушек. Безотказная вещь!

«Малосолька»

Размораживаем рыбку.

Делаем рассол: на 1 л воды — **3 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 2 листика лаврушки, 3 гвоздики, душистый перец**. Рассол доводим до кипения. 5 минут кипятим и в остывший рассол погружаем сельдь. Через день смело разделывайте — и на стол.

Используется постоянно!

«Хвалилка» от мужа за рецепт скумбрии «Быстряшка» **Леонтине Лулевой**. Просит еще сделать. И слюнки точно текут от блюда!

Спасибо Леонтине!

Валентина ПУШКАРЕВА, г. Волгоград.

За удачу!

Опять наедине мы с ночью новогодней,
Простился с нами год, как добрый старый друг.
Спешит другой — щедрей, богаче, плодородней,
Чтоб давние мечты исполнились все вдруг!
Оставим позади тревоги, пересуды,
Груз бытовых проблем и будней чехарду,
Поднимем наш бокал за то, чтобы повсюду
Встречать удачу нам и не встречать беду!

Ирина АВАНЕСОВА, г. Владимир.



Очень люблю!

«Селедочными хитростями», которыми поделилась с нами **Леонтина Лулева**, я пользуюсь постоянно, так как рыбку очень люблю. Большое Леонтине за это спасибо!

Мария МАРТИРОСЯН,
ст. Анапская Краснодарского края.

«Улиточки»

Из селедки собственного посола делаю «улиточки». Разделываю рыбу на филе, скручиваю в рулетики, закрепляя зубочисткой. Делаю «улитки» с начинкой: **маринованными огурчиками, морковью по-корейски, морской капустой**. Красиво и необычно!

г. Бугульма, Татарстан.

БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ, КРУП, ЯИЦ



Алина Миронова:

Золотое ризотто

- 3 куриные грудки
- 350 г риса
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 1 стебель лука-порея
- 2 желтых сладких перца
- 1,5 л воды
- 200 г сладкой кукурузы
- 100 г зеленого горошка
- 0,5 ч. ложки карри
- 2–3 лавровых листика
- 100 г сыра твердых сортов
- 100 г жареного арахиса
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Курицу отварить в воде, остудить, нарезать на кусочки. Бульон не выливать. Лук и перец мелко нарезать и обжарить на растительном масле 1 минуту. Затем добавить кусочки курицы, немного бульона и тушить 40 минут.

Сливочное и растительное масло разогреть в большой кастрюле. Курицу, лук, сладкий перец переложить в кастрюлю с маслом, добавить рис, соль, черный перец. Влить половину оставшегося бульона. Тушить до готовности риса, постепенно добавляя весь бульон.

Когда бульон впитается, добавить кукурузу, зеленый горошек, измельченный арахис и тертый сыр.

Украсить блюдо по желанию — например, кружочками огурца.

г. Элиста, Калмыкия.

*Пусть будет год
счастливым!*

Игрушки блестят,
Зажигаются свечи,
И хвалится елка
Роскошным нарядом.
Пусть будут сегодня
Лишь добрые встречи
И все, кто так дорог,
Всегда будут рядом.
Волшебная ночь
Нас тихонько коснется,
И станет счастливым
Любое мгновенье...
Пусть радостью год
И удачей начнется
И будет таким же
Его продолжение!

Татьяна ВАСИЛЬЕВА, г. Самара.

Леонтина Лунева:

Картофельное пюре с сосисками «Два часа на чудеса»

Не передать
восторг!

Я от картофельного пюре с сосисками «Два часа на чудеса» Леонтины Луневой чуть слюной не захлебнулась, а уж восторг дочки вообще не передать!

Наталья ШЕСТАК,
г. Норильск
Красноярского
края.



Картофельное пюре, сыр, мука, растительное масло, сухая приправа, перец горошком, яйца, морковь, зеленый лук, сосиски, зелень, зеленый горошек, растительное масло.

Бревна на избушку: взять немного картофельного пюре, разбить в блендере кусочек сыра, добавить 1–2 ст. ложки муки, все смешать и накатать «бревнышек», поджарить их на растительном масле, обильно запанировав в муке.

Черепица: 3 картофелины почистить, тонко нарезать лепестками и, обсушив на полотенце, поджарить на сковороде в сильно кипящем жире. Домашние чипсы получились. Жарить нужно в один слой. Готовые посыпать сухой приправой.

Зайчик: 2 вареные картофелины поставить друг на друга, закрепить зубочисткой для устойчивости. У основания подровнять срез. Глазки —

перчик горошком, ушки — сыр, нос, щечки, лапки — шарики из пюре.

Цыплята: сваренные вкрутую яички, глазки — перчик, нос, гребешок — морковка.

Полянка: уложить слой пюре и формочкой сделать цветы, углубляя в пюре форму, выложить избушку, черепицу, поставить зайчика, цыплят.

Деревья: тонко нарезать лук, снизу вверх тянуть перышки

зеленого лука — они завьются, как кудри.

Пенечки: 2 сосиски разрезать пополам, потом кончики разрезать сверху и снизу, обжарить. Раскрытые сосиски смотрятся как настоящие пеньки.

Украсить морковью, зеленью, зеленым горошком. Из огурца сделать листочки на полянку. Из морковки — фантазийные цветочки.

г. Бугульма, Татарстан.

Совет

Открыла для себя соус, который подходит и для овощных запеканок, и для мяса, и для рыбы, если их готовим в духовке.

Обычно пишется: подлить воды или бульона, залить майонезом, добавить сливки и т. д. Я делаю просто: беру плавленый сырок «Для супа», половинку растворяю в 200–300 мл кипящей воды (можно еще чуть подсолить или загустить поджаренной мукой или крахмалом) и этим соусом заливаю блюдо. Проще не бывает, а вкус очень даже сливочный.

Любовь МАКСИМКИНА, г. Рязань.

Людмила Пустовалова.

Картошка, запеченная с грибами

- 1 кг картошки
- 300 г шампиньонов
- 100 г майонеза
- 2 луковицы
- 100 г сыра
- маргарин
- соль

Картошку очистить, нарезать на 4–6 частей брусочками, отварить в подсоленной воде до готовности. Вода должна только покрывать картошку. Добавить 1 ч. ложку маргарина, чтобы быстрее сварилась.

Пока варится картошка, нарезать лук тонкими полукольцами и обжарить до прозрачности. Свежие шампиньоны нарезать тонкими пластинами и обжаривать с луком 10 минут.

Картошку слить, горячей выложить в форму для запекания, сверху — обжаренные с луком грибы, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. В заранее разогретой духовке выпекать 15 минут.

30 минут — и ужин готов. Быстро и вкусно!

г. Волгодонск Ростовской обл.



Совет

Когда жарите лук, его надо немного посолить или добавить бульонный кубик. Лук будет вкуснее.

Светлана СОЛЫЦ, г. Казань.

Дина Хосроева.

Картофель в рукаве

- 10 средних картофелин
- 0,5 стакана растительного масла
- сухой розмарин или зира
- крупная соль
- 3 зубчика чеснока

Картофель очистить, вымыть, опустить в кипящую воду и варить ровно 3 минуты. Воду слить, а картофель посыпать крупной солью, сухим розмарином или зирой (но что-то одно) и выложить в просторную миску, в которой смешаны растительное масло (у меня было оливковое) и раздавленный чеснок. Перемешать и поместить в кулинарный рукав. Проколоть его в 5–6 местах иголкой и запекать при температуре 180 градусов около 40 минут. Надо посматривать, чтобы не подгорело. Точное время сказать трудно — оно зависит от сорта картофеля. Картофель получается как на костре.

Если вы возьмете зиру, то ее сначала надо растереть в ладонях и только потом посыпать картошку. Аромат непередаваемый!

г. Краснодар.

Ольга Колтунова:

Картофель с «парусами»

- картофель
- сало
- молотый перец
- соль

Вымыть картофель, разрезать пополам. Нарезать сало пластинками, взять зубочистки и в наперченный и подсолненный картофель воткнуть «паруса» из сала. Поставить в микроволновку на 10–12 минут (у меня мощность 800 Вт). Можно в духовку — и запечь до готовности.

с. Натальевка Неклиновского р-на Ростовской обл.

Для большой компании

Интересный рецепт «Картофель с парусами» Ольги Колтуновой. Очень понравился такой метод приготовления картофеля. Можно наготовить на большую компанию. Опять же продукты доступные, а блюдо интересное. Все гениальное — просто! И детей такими парусниками можно заинтересовать. Моим детям понравилось!

Татьяна ГАРИПОВА, с. Черная Слобода
Шацкого р-на Рязанской обл.



Совет

Советую пряную зелень (укроп, петрушку, базилик, мяту, лук и т. д.) резать не ножом, а ножницами. Не оставляйте запах и сок на разделочной доске.

Татьяна ШМАЛЬКО, ст. Новощербиновская
Краснодарского края.

Совет

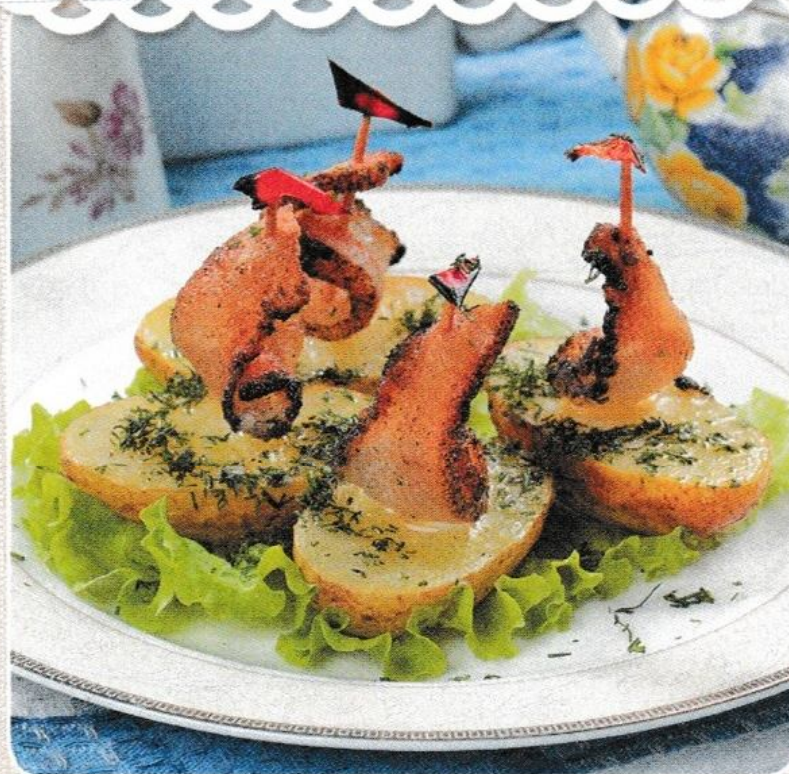
Когда мне надо сделать зажарку, а времени мало, я ее готовлю в микроволновке.

На тарелку выкладываю натертые овощи, поливаю маслом, перемешиваю и ставлю в СВЧ-печь на 5 минут при средней мощности.

Быстро и ничуть не хуже, чем на сковороде.

Вот такая маленькая хитрость.

Валентина ЛУТРОХМАНОВА,
п. Ук Нижнеудинского р-на Иркутской обл.



Дина Хосроева:

Цацки

Это греческий соус для мяса и запеченных овощных блюд.

- 300 мл мацони (можно заменить жирным кефиром, нежирной ряженкой или 15%-ной сметаной)
- 2 огурца
- 2–3 зубчика чеснока
- 1 пучок укропа
- соль

Огурцы очистить от кожицы и натереть на крупной терке, подсолить и отбросить на дуршлаг, чтобы стекла жидкость. Мелко порубить чеснок (молодого можно взять и головку) и укроп. Взять мацони, смешать с овощной частью, подсолить и поперчить, перемешать и охладить.

г. Краснодар.

Ирина Касаткина.

«Гармошки» из картофеля

Это один из способов немного разнообразить традиционный гарнир из запеченного картофеля.

- 8 картофелин, желательнее гладких и одинаковых по форме и величине
- 3 ст. ложки растительного масла
- соль по вкусу
- щепотка любимых сушеных пряных трав или приправа для картофеля

Картофелины очистить от кожуры, каждую разрезать пополам вдоль, разложить срезом вниз. Острым ножом сделать в каждой половинке по несколько надрезов сверху, не доходя до основания примерно полсантиметра. Выложить в форму для запекания, сбрызнуть растительным маслом. Поставить в нагретую до 190°C духовку минут на 15–20. Достать картофель, посолить, сбрызнуть остатками масла и готовить еще минут 20 или до полной мягкости «гармошек». Минут за 5 до готовности по желанию можно посыпать картофелины любимой зеленью или приправой для картофеля. Подавать горячими. Приятного аппетита!

г. Нижний Новгород.

«Гармошки» для семьи

Всей нашей семье понравилось блюдо «Гармошки» из картошки» **Ирины Касаткиной.**

Его можно приготовить в пост.

Тамара АТАНОВА,

г. Гулькевичи Краснодарского края.



Антонина Аржанова.

Картофель, запеченный в фольге



Совет

Посолив картофель за 5–10 минут до конца варки, вы сохраните в нем больше минеральных солей.

Валентина ХОМЕНКО, *с. Костеничи Брянской обл.*

- картофель средней величины
- сметана

Свекольный соус:

- свекла
- лимонный сок

Чесночный соус:

- чеснок
- майонез

Картофель очистить, смазать сметаной, завернуть в фольгу и запечь.

Выложить на блюдо и подать любой соус. Например, из свеклы, натертой на терке с лимонным соком; чесночный — растереть чеснок, взбить с майонезом. Да у каждой хозяйки есть рецепты соусов.

Попробуйте, не пожалеете!

г. Дзержинск Нижегородской обл.

Людмила Пустовалова:

Капустные пельмени «Нежные»

Собрались мы компанией на пельмени. Все вместе стряпаем, обмениваемся новостями, общаемся. Одни тесто месят, другие готовят мясной фарш. Но гостей оказалось больше, чем предполагалось, и я предложила сделать еще и капустные пельмени. Отнеслись к этому скептически. Разве сравнишь мясные пельмени с капустными? Но, когда сели за стол, почему-то каждый старался в тарелке отыскать именно пельмень с капустой. А теперь рецепт, он очень простой.



Для начинки:

- свежая капуста
- лук
- сливочное масло
- соль

Для теста:

- 400 мл воды
- 1 ч. ложка соли
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка растительного масла
- муки столько, чтобы тесто получилось мягким

Сочную, свежую капусту мелко рублю с луком. Раньше я рубила в деревянном корыте сечкой, сейчас у меня незаменимый помощник — кухонный комбайн. Две минуты — и начинка готова. А когда не было ни того ни другого, просто очень мелко резала ножом. Мясорубка не годится.

Измельченную капусту с луком солю и заливаю растопленным сливочным маслом. Перемешиваю, и начинка для пельменей готова.

Замесить мягкое, эластичное тесто. Дать отдохнуть 30 минут. Тесто тонко раскатать, слепить небольшие пельмешки.

Готовые пельмени варить в подсоленной воде 5—7 минут, подавать к столу со сливочным маслом или сметаной.

г. Волгодонск Ростовской обл.

Не первая, а высшая премия!

За пельмени «Нежные» Людмиле Пустоваловой сразу давайте первую премию. Нет, не первую, а высшую, и не меньше! Новый год — праздник объедения. Готовишь все вкусненькое. А считаем, что вкусное только с мясом. Вообще-то сама я люблю вареники с кислой капустой, но гостям...

Ну вот, гости разошлись, сын (он учится у меня в другом городе) уехал на сессию, и я решила

приготовить себе эти пельмешки. Делала немного, думаю, мало ли что, вдруг не «пойдут». Как бы не так, не пошли! Да просто улетели!

Делала я всего 15 штук. Но если учесть размер... Вареники мы едим руками — они размером с ладонь. Пельмени также диаметром с чайный стакан. Мои родные все выходцы с Украины, и маленький размер не воспринимается.

Ну, слепила, сварила, стала есть — вкусотища! Да ведь на вкус-то ну как с мясом! Нет, еще вкуснее! Слепила еще 10 штук, понесла к соседке. «Люба, — говорю, — попробуй и скажи, что и как». А она один съела, второй: «Слушай, — говорит, — правда, что ли, с капустой?» Вкусотища непревзойденная. Спасибо, Людочка!

Марина БАЛИЦКАЯ,
г. Алейск Алтайского края.

Елена Пантюхина:

Торт «Французский поцелуй»

Хочу представить здесь свой семейный любимый торт. Рецепт этого торта у меня уже более 30 лет. Он взят из одного французского журнала (был переведен знакомой переводчицей), поэтому изначально у меня назывался просто «французский». Для редакции я назвала торт «Французский поцелуй», так как он из коржей безе, а «baiser» (безе) по-французски «поцелуй». Раньше я пекла этот торт на все семейные праздники. Сейчас — только на Новый год, по традиции.

Торт можно приготовить заранее, за день до праздника. Он состоит из двух пластов безе и одной очень тонкой песочной прослойки, которая находится между слоями безе.

Безе:

- 6 яиц
- 300 г сахарного песка или сахарной пудры
- 1 ст. ложка муки
- ванилин

Песочный корж:

- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара
- 1 желток
- 120 г муки
- сода на кончике ножа

Крем:

- 5 желтков
- 1 яйцо
- 50 г сахарного песка
- 2 ст. ложки сгущенного молока
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 1 ст. ложка муки
- 2 ст. ложки молока
- 150 г сливочного масла
- 10 шт. орехов
- 1 ст. ложка коньяка
- ванилин

Приготовить безе: аккуратно отделить белки от желтков. Белки взбить в густую пену, а затем понемногу добавить сахарный песок или сахарную пудру и чуть-чуть ванилина. Пена должна стать очень крепкой. Осторожно вмешать в нее муку.

Одно маленькое уточнение: я взбиваю белки на каждый корж отдельно (3 белка + 150 г сахара + 1,5 ст. ложки муки), так как надо сначала испечь белковые пышки, а каждую приходится долго ждать.

Испечь два коржа безе на промасленном пергаменте. Печь при температуре 100°C около часа. Безе не печется, а подсушивается. Затем остудить слегка, осторожно перевернуть и снять бумагу.

Песочный корж: взять мягкое сливочное масло, сахар, желток, муку и соду. Быстро замесить маленький комочек теста. Руками размазать тесто тонким слоем на противне (руки намочить холодной водой). Выпекать в горячей духовке 10 минут и очень быстро, но осторожно снять с листа на стол (на полотенце). Песочная прослойка, когда остынет, станет очень хрупкой. Ну а если поломается, не огорчайтесь, все равно она будет внутри, между коржами безе.

Крем: желтки и яйцо перемешать с сахаром, добавить сгущенное молоко, какао, муку, ванилин. Все перемешать и влить простое молоко. Поставить варить на маленький огонь, на водяную баню. Все время помешивать до загустения. Снять с огня и добавить сливочное масло, измельченные орехи и коньяк.

Немного взбить ложкой. Крем должен оставаться горячим, поэтому кастрюльку с кремом можно оставить в горячей воде.

Сборка торта: на блюдо положить корж безе и слегка смазать его кремом. Шоколадно-орехового крема получается немного, поэтому смазывать коржи негусто. Затем положить тоненькую песочную прослойку, смазать ее кремом, снова безе и весь оставшийся крем — на поверхность торта. Крем горячий, поэтому он, как глазурь, легко размазывается по поверхности.

Украшать по своему желанию.

г. Ставрополь.

Изысканный!

Спешу сказать спасибо

Леночке Пантюхиной за торт «Французский поцелуй».

Изысканный, вкусный торт.

Одно огорчает — исчез со стола, оставив лишь воспоминание. Теперь буду делать его побольше.

Ирина КОРОБЕЙНИКОВА,
г. Волгоград.



ТОРТЫ И ПИРОЖНЫЕ

Ольга Каштанова.

Торт «Утро Элоизы»

Тесто:

- 2 яйца
- 2 ст. ложки меда
- чуть-чуть гашеной соды
- 2 ст. ложки растительного масла
- 3/4 стакана сахара
- 1 банан
- 2 стакана муки

Крем:

- 0,5 банки сгущенки
- 1 стакан сметаны
- 2–3 банана

Глазурь:

- 3/4 стакана сахара
- 2 ст. ложки какао
- 3–4 ст. ложки воды или молока
- 50 г сливочного масла или маргарина

Все, кроме банана и муки, смешать и поставить на водяную баню, чтобы сахар растворился, постоянно помешивая. Затем добавить протертый банан и муку. Тесто должно получиться очень легкое. Из этого количества испечь 6–8 коржей. Они пекутся быстро.

Крем: взбить сгущенку со сметаной.

Бананы нарезать кружками. На каждый корж положить крем, затем бананы. Последний корж смазать кремом и оставить торт на 1–2 часа для

Изумительный!

Торт «Утро Элоизы» по рецепту **Ольги Каштановой** получился просто изумительный! Только жаль, что он получается маленький. Я решила продуктов брать вдвое больше.

Марина ИЛЬЮХИНА,
г. Фокино
Брянской
обл.



пропитки. Затем покрыть торт глазурью: все ингредиенты проварить, в конце добавить сливочное масло или маргарин.

Этот торт должен постоять ночь перед подачей, чтобы пропитался.

г. Сухой Лог Свердловской обл.

Ольга Малякина.

Торт «Кремлевский»

Тесто:

- 2 стакана муки
- 200 мл сметаны
- 200 г маргарина

Белковый крем:

- 5 яичных белков
- 0,75 стакана сахара

Желтковый крем:

- 5 яичных желтков
- 100 г сливочного масла
- 0,75 стакана сахара

Лимонный крем:

- 1 лимон
- 0,5 стакана сахара



Маргарин положить в морозилку на 30 минут. Затем натереть его на терке, смешать со сметаной, добавить муку, просеянную через сито, и все тщательно перемешать. Замесить тесто. Оно получается очень мягкое. Разделить его на 6 частей и поставить в холодильник на 2 часа.

Приготовить лимонный крем: лимон ошпарить кипят-

ком, натереть на терке, добавить сахар, тщательно перемешать.

Желтковый крем: желтки растереть с сахаром до его растворения. Затем добавить масло и взбить.

Белковый крем: белки взбить с сахаром.

Вынуть из холодильника тесто, очень тонко раскатать.

Выпекать коржи нужно до тех пор, пока они не станут рыжего цвета.

Коржи остудить и промазывать каждым кремом по очереди. Сверху торт обязательно украсить белковым кремом.

Торт получается очень вкусным — пальчики оближешь!

п. Ибреси, Чувашия.

Антонина Аржанова.

Торт «Наташа»

Когда я готовлю этот замечательный торт, в моем сознании возникают два образа Натали. Очаровательная Гончарова и милая озорная Ростова. Вот и стараюсь вложить в этот торт что-то от Гончаровой, что-то от Ростовой.

Итак, нам потребуется испечь три коржа. На каждый корж необходимо по 0,5 стакана сахара и муки и 0,25 ч. ложки соды для пышности, 1 яйцо и сметана для нежности. А для необыкновенного вкуса при

выпечке в каждый корж надо добавить **орехи, изюм и мак по 0,5 стакана**. Получатся три коржа с разным вкусом: один — маковый, другой — изюмный, третий — ореховый.

Для большей нежности каждый корж надо пропитать сиропом, придав коржам особый аромат.

Сироп: **3 ст. ложки сахара, 5 ст. ложек воды, 3 ст. ложки ликера или коньяка** — все перемешать и вскипятить. Когда я пеку этот торт для детей, то вместо ликера или коньяка добавляю сироп из варенья.

Беру красивую тарелку, укладываю на нее коржи в таком порядке. Нижний — с изюмом, второй — с маком, третий — ореховый. Все коржи промазываю кремом.

Крем: **1 банку сгущенного молока и 300 г сливочного масла** взбиваю миксером.

Верх и бока торта густо посыпаю орехами и тертым шоколадом. Посмотришь на такое творение — слюнки потекут! Очень хочется, чтобы кому-то такой торт пришелся по душе.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

Ирина Нелванова:

Торт «С днем рождения!»

Корж можно печь в мультиварке и в духовке, а если нет времени и желания возиться с тестом, купите три готовых бисквитных коржа.

Тесто:

- 4 яйца
- 1 стакан сахара
- щепотка соли
- 2 стакана без горки муки (просеять!)
- 2 ст. ложки сметаны
- 1 ст. ложка растворимого кофе
- 1 пачка ванилина (1,5 г)
- 1 ч. ложка соды
- 2 ст. ложки уксуса

Пропитка:

- 1,5 стакана любого сладкого сока

Крем:

- 150 г мягкого сливочного масла
- 4 ст. ложки сгущенки
- 1,5 г ванилина
- 1 белок
- 4 ст. ложки с горкой сахара
- лимонная кислота на кончике ножа

Глазурь:

- 1 плитка молочного шоколада
- 3 ст. ложки жирного молока



Взбить миксером яйца с сахаром до белой пышной массы. Добавить последовательно сметану, муку, соль, кофе, ванилин, соду, уксус. Перемешать ложкой, еще раз взбить.

Смазать форму растительным маслом, посыпать манкой. Выложить тесто, разровнять ложкой от середины к краям, выпекать 40–45 минут в духовке при 180–200°C, готовность проверять зубочисткой. В мультиварке выпекать 1 час в режиме «Выпечка».

Остудить в форме, разрезать на 3 коржа. Пропитать внутренние части коржей соком.

Взбить масло со сгущенкой и ванилином. Взбить миксером белок с лимонной кислотой, добавить в два приема сахар, взбить до крепкой пены. Белковую массу выложить поверх масляного крема, осторожно перемешать деревянной ложкой снизу вверх.

На первый корж выложить половину крема, посыпать любимыми орехами. Если любите **чернослив** и **курагу**, распарьте, мелко нарежьте и посыпьте крем.

Положить второй корж, плотно придавить плоской тарелкой, выложить оставшуюся часть крема и посыпать **орехами**.

Потом положить третий корж, придавить. Кремом, который выступил между коржей, обмазать бока торта.

Для глазури: мелко поломать шоколад, залить молоком, варить на водяной бане на маленьком огне до однородной смеси, изредка помешивая. Наливать на торт по 1 ст. ложке по часовой стрелке и разглаживать ложкой. Смазать бока, посыпать разноцветной кокосовой стружкой, украсить **вафельными цветами**, орехами.

Совет

Хочу дать добрый совет всем, но прежде всего имеющим хотя бы небольшой опыт в выпечке по разным рецептам. Когда печете новый для вас торт, испеките коржи, и если они «тянут» на тортик среднего размера, то делайте крем из 200–250 г сливочного масла.

Елена ОВЧАРОВА, г. Краснодар.

г. Тверь.

Ирина Касаткина:

Тарт с фундуком и двумя видами шоколада

Корж:

- 150 г сливочного масла комнатной температуры (можно заменить маргарином)
- 250 г пшеничной муки
- 1 сырой яичный желток
- 4 ст. ложки сахарной пудры
- чуть-чуть соли

Начинка:

- 40 г ядер фундука
- по 60 г горького и молочного шоколада
- 80 г сливочного масла
- 1 яйцо + 1 белок
- 4 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка муки

Говорят, этот десерт имеет итальянские корни. Очень вкусно, просто подарок для истинных ценителей сочетания орехов с шоколадом. Шоколад здесь используется двух видов — горький и молочный. Но если вам не нравится вкус горького шоколада, можете заменить его молочным. Либо, наоборот, использовать один лишь горький шоколад.

Масло порубить с просеянной мукой, добавить желток, пудру и соль. Замесить пластичное тесто, по консистенции похожее на пластилин. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и убрать в холодильник минут на 30. После чего распределить пальцами по форме диаметром 21 см, сделав невысокие бортики.

Приготовить начинку. Фундук можно слегка обжарить, затем мелко-мелко смолоть, шоколад наломать кусочками. Масло с шоколадом сложить в малень-

кую кастрюльку, поставить на несильный огонь, растопить, остудить.

Яйцо и белок взбить с сахаром, можно несильно (чтобы начинка излишне не вздувалась при выпечке).

Смешать шоколадную массу с яичной, всыпать муку и орехи, вымесить до однородности. Вылить начинку на корж, разровнять. Выпекать в предварительно нагретой до 175°C духовке минут 40–45 или до готовности.

г. Нижний Новгород.

Елена Зайцева:

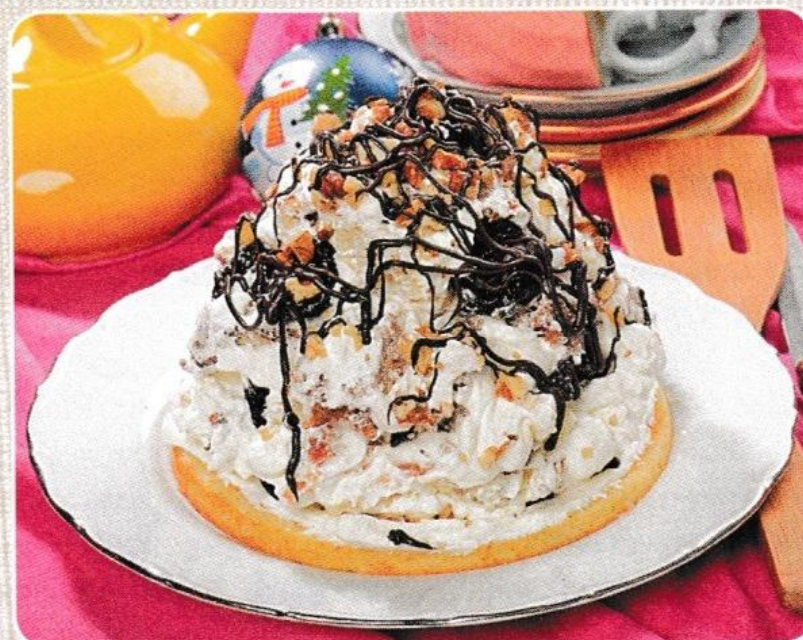
Торт «Кучерявый принц»

Тесто:

- мука — 3 стакана
- сахар — 1,5 стакана
- яйца — 3 шт.
- сода гашеная — 3 ч. ложки
- сметана — 2 стакана
- какао-порошок — 2 ст. ложки

Крем:

- сметана — 4 стакана
 - сахар — 1,5 стакана
- ### Глазурь:
- сливочное масло — 100 г
 - сахар — 7 ст. ложек
 - какао-порошок — 2 ч. ложки
 - сметана — 4 ст. ложки



Из всех ингредиентов, кроме какао, замесить тесто и разделить на 4 коржа. В 4-й корж — основу — добавить какао.

Все компоненты крема взбить. Сварить глазурь.

Три коржа нарезать на 16 кубиков каждый. Четвертый, с какао, не разрезать, уложить на блюдо целиком. Распределить по нему кубики и залить кремом, а потом глазурью.

г. Балашов Саратовской обл.

Ирина Немванова.

Бисквит с творожным суфле

Испеките любой бисквит по вашему рецепту или воспользуйтесь этим. Он без яиц (это не ошибка).

Тесто:

- 1 граненый стакан теплой воды
- 1 стакан сахара
- 1,5 стакана муки
- 5 ст. ложек растительного масла
- 1 ч. ложка соды
- уксус
- ванилин

Начинка:

- 150 г сырковой массы с изюмом или курагой
- 1 стакан сметаны любой жирности
- 1 ст. ложка с горкой желатина
- чуть меньше 0,5 стакана воды
- 3–4 ст. ложки жидкого варенья

Для украшения:

- 1 белок
- 5 ст. ложек с верхом сахара
- лимонная кислота на кончике ножа
- апельсин
- мандарин
- киви
- ягоды из варенья
- клюква



Замесите тесто из сахара, воды, масла, просеянной муки, соды, уксуса, ванилина. Смажьте форму растительным маслом, посыпьте манкой. Испеките бисквит при температуре 180–200 градусов до готовности (проверьте зубочисткой).

Остудите бисквит, разрежьте на два коржа, нижний корж смажьте жидким вареньем, на него положите готовую начинку.

Замочите желатин в воде, добавьте 1 ст. ложку сахара, оставьте на 30 минут. Поставьте на водяную баню, нагревайте до полного растворения, помешивая деревянной ложкой (не кипятить). Взбейте сырковую массу со сметаной, добавьте чуть остывший желатин.

Выложите на нижний корж всю массу, накройте вторым коржом. Форму закройте пленкой, поставьте в холодильник на 3–4 часа (я ставлю на ночь).

Взбейте белок, добавьте лимонную кислоту и в два-три приема — сахар. Обмажьте верх и бока торта, поставьте в горячую духовку на 5 минут, чтобы белок схватился. Украсьте фруктами. Можно сразу подавать на стол.

г. Тверь.

Рождественская песнь

— С Рождеством!
 С Рождеством! —
 Нам звонят колокола.
 С Рождеством!
 С Рождеством!
 Тьме уйти пришла пора.
 — Зло не пустим на порог, —
 Шепчет свечки огонек.
 Добрый мальчик нам рожден,
 Счастье входит в каждый дом.
 В небесах зажглась звезда,
 Боль исчезла навсегда.
 Смерть и страх побеждены,
 Мы для счастья рождены.
 С каждым новым малышом
 Радость к нам приходит в дом.
 — С Рождеством!
 С Рождеством! —
 Нам звонят колокола
 С Рождеством!
 С Рождеством!
 Тьме уйти пришла пора.

Борис ОВСЮКОВ,
 г. Новосибирск.

Антонина Аржанова.

Творожный торт с вишней и кукурузными хлопьями

Спросто чудо!

Напечатайте, пожалуйста, нашу огромную благодарность **Антонине Аржановой** за «Творожный торт с вишней». Этот торт — настоящее чудо расчудеснейшее.

Ирина КОРЕПОВА,
п. Вахтан Нижегородской обл.

- 100 г сливочного масла
- 100 г горького шоколада
- 150 г кукурузных хлопьев
- 12 г желатина
- 100 г сахарного песка
- 2 желтка
- сок 1 лимона
- 250 г нежирного творога
- 200 мл сливок
- 400 г вишни (без косточек)

За все хорошее!

Мы встретим год, и все плохое
С прошедшим годом отойдет.
Наступит время золотое —
Без бед, болезней и невзгод.
Зима подарит шубу с мехом
И у камина долгий час.
Весна ручьев искристым смехом
Вновь встрепет
 волнение в нас.
Одарит лето дуновеньем,
Любовью закружит умы,
Но запасемся мы вареньем
И огурцами до зимы.
Все расцветет с его приходом —
Улыбки, радость,
 счастье, смех...

Так поздравляю с Новым годом
Друзей и родственников всех!

Татьяна ПИЧАК, г. Ртищево
Саратовской обл.



В зимнее время я использовала консервированную вишню. Начинаем готовить с большим желанием и прекрасным настроением.

Сливочное масло и измельченный шоколад растопить на водяной бане, добавить кукурузные хлопья, тщательно размешать.

Лист пергамент смазать сливочным маслом. На него выложить 12 ч. ложек этой массы (это для украшения торта). Раскладывать массу кусочками.

Взять разъемную форму, дно и бортик выстлать пергаментом, смазанным маслом. Выложить оставшуюся массу и поставить в холодильник на час.

Желатин замочить на 10 минут в холодной воде. Сахарный песок растереть с желтками, добавить лимонный сок и творог, протертый через сито. Сливки взбить (я иногда заменяю сливки жидкой сметаной, она хорошо взбивается).

Все перемешать, кроме сливок. Желатин растопить в небольшом количестве воды на слабом огне и добавить вместе со сливками в творожный крем. Часть крема выложить в форму на корж из хлопьев. На него равномерным слоем разложить вишни. Сверху выложить оставшийся творожный крем. Торт в течение часа подержать в холодильнике.

Перед подачей на стол украсить торт 12 кучками хлопьев с шоколадом.

г. Дзержинск Нижегородской обл.

Леонтина Лулева:

Торт «Элементарно, Ватсон!»



Совет

Чтобы фрукты на торте не заветривали, возьмите пачку желатина — 10 г, залейте 0,5 стакана холодной воды. Когда желатин набухнет, поставьте на огонь и нагревайте до растворения желатина. Добавьте 1 ст. ложку сахара и 1 ч. ложку сока лимона. Немного остудите, возьмите кисточку и покройте фрукты сверху и по бокам. Желатин застывает, и ничего с торта не течет, ничто не заветривает.

Ольга БАРИЛКО, г. Краснодар.

Быстро, вкусно,
доступно!

Хочу поблагодарить Леонтину Лулеву за торт «Элементарно, Ватсон!».

Быстро, вкусно, доступно!

Наталья БРАТЦЕВА, с. Саввушка
Змеиногорского р-на Алтай-
ского края.

- 600–700 г любого печенья
- 1/3 пачки сливочного масла
- 1 банка сгущенного молока
- 2 яичных желтка

Печенье измельчить, растереть в блендере до образования крошки. Добавить сливочное масло и размешать руками.

Яичные желтки отделить и взбить со сгущенным молоком, а затем вылить в крошку печенья и замесить тесто. Вылить в разъемную форму, смазанную маргарином, и поставить в нагретую духовку на 15–20 минут.

Готовый торт вынуть, остудить, верх украсить фруктами.

г. Бугульма, Татарстан.

Лариса Ушакова:

Фруктовый торт «Южные цветы»

- 500 г зефира
- 4 киви
- 3 апельсина
- 2 банана
- 2 стакана сливок
- 1 стакан сахара
- тертый шоколад

Фрукты очистить, нарезать тонкими кружочками. Зефир нарезать тонкими ломтиками. Подготовленные фрукты и зефир выложить на красивое блюдо слоями, промазывая каждый взбитыми с сахаром сливками.

1-й слой — зефир; 2-й слой — киви; 3-й слой — зефир; 4-й слой — апельсины; 5-й слой — зефир; 6-й слой — бананы; 7-й слой — зефир.

Верх и бока торта оформить сливками и украсить тертым шоколадом.

г. Курск.



Ирина Касаткина:

Орехово-кофейный торт «Торжество в кругу семьи»

Коржи:

- 200 г сливочного масла (можно заменить сливочным маргарином)
- 150 г сахара
- 1/3 стакана измельченных грецких орехов
- 3 яйца
- 4 ст. ложки растворимого кофе (можно заменить кофейным напитком)
- 150 г муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя

Крем:

- 200 г сливочного масла
- 150 г сахарной пудры
- 1/3 стакана измельченных грецких орехов
- 4 ст. ложки растворимого кофе (можно заменить кофейным напитком)

Для приготовления теста взбить размягченное масло с сахаром, по одному ввести в смесь яйца, тщательно перемешивая после каждого добавления. Всыпать просеянную муку и разрыхлитель, добавить кофе, разведенный в 2 ст. ложках горячей воды, и грецкие орехи. Хорошо вымесить.



Разлить тесто по двум формам для выпечки, проложенным пергаментом. Выпекать в разогретой до температуры 180 градусов духовке 25–30 минут (проверить готовность спичкой). Вынуть коржи, остудить, смазать кремом, сложить один на другой, промазать оставшимся кремом верх и бока торта.

Для приготовления крема

взбить размягченное сливочное масло с сахарной пудрой, добавить кофе, растворенный в 2 ст. ложках горячей воды, и орехи. Перемешать до однородности.

Украстить этот торт можно любыми способами — например, половинками грецких орехов. Я использовала для отделки цветную сахарную мастику и приобретенные в магазине вафельные розы.

г. Нижний Новгород.

Совет

С удовольствием поделюсь своим рецептом приготовления заварных пирожных. Он прост: довести до кипения 1 стакан воды, добавить в нее 100–120 г маргарина и чуть-чуть соли. Когда смесь воды и маргарина закипит, всыпать 1 стакан муки и хорошо размешать. Пусть «поплюхает» с минуту. Выключить огонь, остудить.

Вбить в это тесто по одному 5–6 яиц. Вбивая каждое яйцо, хорошо размешивать. Сначала тесто будет отдельными комочками, но вы продолжайте мешать.

Хорошо разогреть духовку. Выкладывать тесто лепешками или колбасками на противень мокрой ложкой. Не кладите плотно: учтите, что заварное тесто сильно увеличивается в объеме при выпечке. Не открывать духовку первые 15–20 минут.

Для начинки можно использовать не только сладкий крем, но и натертые на терке сыр, яйцо, майонез, чеснок. Или крабовые палочки, яйцо, майонез. Здесь можно фантазировать.

Попробуйте, у вас обязательно получится.

Валентина ИЛЬИНА, г. Балаково Саратовской обл.

Ирина Касаткина:

Песочное пирожное с меренгами

- 150 г арахиса (очищенного от шелухи, но не обжаренного)
- 2 яйца (разделить на белки и желтки)
- 100 г сливочного масла комнатной температуры
- 8 ст. ложек сахара
- 2 ст. ложки сметаны
- 200 г муки
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- щепотка соли

Из сливочного масла, желтков, сметаны, 4 ст. ложек сахара, муки и разрыхлителя замесить эластичное мягкое тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в пищевую пленку и положить в холодильник на 30 минут.

Белки взбить до устойчивых пиков с оставшимся сахаром и маленькой щепоткой соли.

Тесто раскатать в пласт толщиной приблизительно 0,5 см, выложить на слегка смазанный маслом противень. Сверху равномерно распределить взбитые белки (меренгу). Щедро посыпать



пирожные арахисом. Поставить в предварительно нагретую до температуры 180–190°C духовку. Выпекать до розоватого цвета меренги и готовности теста (ориентировочно 20 минут). Достать, нарезать на пирожные.

При всей простоте рецепта они получаются весьма вкусными и эффектными, достойными даже праздничного стола. Кстати, если эти пирожные хранить ничем не накрытыми, меренга слегка подсохнет и станет хрустящей; если же сложить их в плотно закрывающийся контейнер, она останется мягкой, как после выпечки. Можно выбрать то, что вам больше по вкусу.

Впрочем, уверена, такие пирожные не придется хранить долго.

г. Нижний Новгород.

Как красив!

Хочу написать «хвалилку» **Ольге Колтуновой** за торт «Бабушкина зебра». Вкусный, а в разрезе как красив! Я его разрезала на два коржа, промазала кремом: сливочное масло (мягкое) + 1 банка вареной сгущенки, украсила измельченными грецкими орехами.

Вкуснота еще та!

*Людмила МАКАРОВА,
ст. Ясенская Ейского р-на
Краснодарского края.*

- 4 яйца
- 2 стакана сахара
- 100 г сливочного масла
- 200 мл сметаны
- сода
- соль
- 2 стакана муки
- какао

Ольга Колтунова:

Торт «Бабушкина зебра»



Все ингредиенты хорошо размешать, разделить на две части, в одну часть добавить какао. Выливать на горячую сковороду поочередно столовой ложкой. Выпекать до готовности.

с. Натальевка Неклиновского р-на Ростовской обл.

Галина Индюхова:

Торт «Графский замок»

Меренги:

- 6 белков
- 2 стакана сахарной пудры
- чуть соли

Бисквит:

- 4 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 стакан муки
- 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом

Сливочный крем:

- 1 банка вареной сгущенки
- 0,5 банки невареной сгущенки
- 200 г сливочного масла

Белковый крем:

- 2 белка
- 0,5 стакана сахарной пудры
- 0,5 стакана толченых грецких орехов

Меренги: взбить в крутую пену белки с солью и сахарной пудрой. Белки сразу двумя чайными ложками выложить на противне на пергамент (не смазы-

вать). Сушить меренги в духовке при 100 градусах примерно 1 час. Из 6 белков выйдет два больших противня меренг (поэтому я взбивала белки в два приема, чтобы меренги не успели осесть).

Бисквит: яйца взбить с сахаром, ввести просеянную муку и гашеную соду. Вылить тесто в форму (на дне — промасленный пергамент). Бока формы не смазывать, иначе жир не даст бисквиту подняться. Взять форму диаметром 28–30 см. Выпекать 30 минут при 170 градусах. Готовый бисквит слегка охладить и разрезать на два коржа.

Сливочный крем: 1 банку сгущенки варить 2 часа, подливая горячую воду в кастрюлю на смену выкипающей. Охладить сваренную сгущенку. Мягкое сливочное масло взбить, постепенно добавляя вареную и невареную сгущенку.

Белковый крем: взбить охлажденные белки с сахарной

пудрой в крутую пену. Затем осторожно вмешать толченые орехи.

Коржи смазать густым слоем сливочного крема, посыпать орехами. Затем взять меренгу, окунуть ее верхней частью в белковый крем и сухой нижней частью уложить на бисквитный корж. Так выложить один ряд, пересыпать его орехами. В ложку набрать сливочный крем и полить «нитьями» поверхность беже.

Таким образом выложить следующие ряды меренг, сводя каждый ряд на конус. Сделать оставшимся сливочным кремом потеки на поверхности «горки», посыпать тертым шоколадом, орехами. Поставить торт в холодильник на 2–4 часа.

Торт получится очень большим, так что по желанию можно уменьшить раскладку продуктов.

г. Москва.

Сластенам!

Я пекла торт «Графский замок» Галины Индюховой.

Результат стоит усилий, очень вкусно. Нам, сластенам, таких бы тортиков каждый день по кусочку.

Мои племянницы Катя и Лена тоже просили передать похвалу Галине Индюховой за торт «Графский замок». Я его пекла им обеим на их дни рождения.

Ольга КОЛТУНОВА, д. Натальевка Неклиновского р-на Ростовской обл.



Елена Макеева:

Медовый торт «Царское угощение»

Тесто:

- сливочное масло — 200 г
- яйца — 4 шт.
- мука — 2 стакана
- сахар — 1 стакан
- мед — 4 ст. ложки
- сода — 2 ч. ложки

Крем:

- сметана — 500 мл
- сахар — 0,5 стакана
- шоколадные конфеты или грецкие орехи
- чернослив

Из указанного количества продуктов получается довольно большой торт, поэтому если будете печь не для гостей, а для своей семьи, то смело уменьшайте количество продуктов вдвое и делайте в форме меньшего диаметра.

На небольшом огне растопить мед с содой, постоянно помешивая, пока смесь не станет ярко-золотистого цвета. Затем снять с огня и сразу добавить рубленое сливочное масло комнатной температуры и сахар, мешать до растворения. Добавить яйца, все тщательно размешать. Затем положить муку, тесто должно быть как очень густая сметана. Разделить тесто на две части и выпекать в форме при 170 градусах. Если видите, что торт подрумянился, но внутри еще не пропекся, как это часто бывает у медовых тортов (готовность проверяем зубочисткой!), то закройте верх фольгой и пеките до готовности.

Пока печется торт, приготовить крем: смешать сметану и сахар, поставить в холодильник. Мелко нарезать чернослив.



Великолепная простота!

Моя огромная благодарность **Елене Макеевой** за медовый торт «Царское угощение». Торт простой, и вкус, действительно, великолепный!

*Любовь ПОНОМАРЕВА, г. Братск
Иркутской обл.*

Корж достать из духовки, разрезать, пока горячий на две части. Точно так же поступить со вторым коржом. В итоге у нас получилось четыре коржа.

Начинаем сборку торта: первый корж смазать кремом, положить на него кусочки чернослива, закрыть вторым коржом, повторить слои. Верхний, четвертый корж только смазать кремом, чернослив на него класть уже не надо. Бока торта также обмазать кремом. Затем натереть шоколадные конфеты на крупной терке (можно их немного заморозить, будет легче тереть) и обсыпать бока торта. Как вариант — можно обсыпать измельченными **грецкими орехами**. Оставить торт для пропитки на несколько часов.

Далее растопить 100 г шоколада с 2–3 ст. ложками молока на водяной бане или в микроволновке и аккуратно залить верх торта. Дать застыть и украсить по своему желанию.

Вкус у этого торта великолепный, всегда всем нравится и съедается без остатка! Он прост в приготовлении, не надо раскатывать коржи и возиться с обрезками, пропитывается прекрасно, хлопот не доставит, и приготовить можно за сутки до намеченного мероприятия. Попробуйте обязательно!

г. Екатеринбург.

Совет

Если вы хотите, чтобы глазурь хорошо застыла, масло кладите только после того, как основную массу снимете с огня. Хорошо размешайте глазурь до растворения масла и заливайте ею торт.

*Татьяна ДАНИЕЛЯН,
д. Каменка Крупского р-на
Минской обл., Беларусь.*

НЕСЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Марина Баллицкая:

Праздничный закусочный торт

Тесто:

- 200 г маргарина
- 2 стакана муки
- 0,5 стакана пива

Прослойка:

- 2–3 вареных яйца
- 1 луковица
- рыбные консервы в масле (я делаю из сардинеллы)
- 1,5–2 плавленых сырка
- чеснок
- майонез



С новым счастьем!

Пусть здоровье,
счастье, радость
Дружат с вами каждый час,
Пусть суровое ненастье
Стороной обходит вас.
Пусть морщинки
вас не старят,
Пусть не трогает беда,
Пусть природа вам подарит
Долгие, красивые года!

Мария ВАСКЕВИЧ, г.Тюмень.

Мягкий маргарин разомните с мукой, добавьте пива, перемешайте, добавьте оставшуюся муку и замесите тесто. Тесто должно получиться мягкое, эластичное. Вынесите на 30–40 минут на холод.

Разделите на 5 частей (5-я часть — самая маленькая) и испеките коржи.

1-й слой — яйца, натертые на терке, мелко нарезанный и замаринованный в столовом уксусе лук (1 час);

2-й слой — рыбные консервы, размятые вилкой;

3-й слой — сырки, натертые на терке, с чесноком и майонезом;

4-й слой — обильно смажьте майонезом и посыпьте 5-м раскрошенным коржом.

Каждый слой надо хорошо смазать майонезом. Торт лучше делать за сутки до праздника: ему требуется время, чтобы пропитаться.

г. Георгиевск Ставропольского края.

Ирина Нежванова.

Открытый пирог «Любимый»

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

- 400 г готового слоеного дрожжевого теста

1-я начинка:

- 1 крупная луковица
- 300 г любого фарша
- любимые специи
- 0,5 стакана воды или бульона
- растительное масло

2-я начинка:

- 1/2 среднего кочана капусты
- 3 вареных яйца
- 1 стакан молока
- соль по вкусу
- 0,5 ч. ложки куркумы или шафрана (по желанию для цвета)
- 3 ст. ложки растительного масла
- 1 яйцо для смазки



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

1-я начинка: в глубокую сковороду налейте масло, положите лук, нарезанный кубиками, фарш, накройте крышкой. Затем добавьте бульон, тушите до готовности, остудите, потом посолите.

2-я начинка: в глубокую сковородку налейте молоко, масло, добавьте нашинкованную капусту, накройте крышкой, тушите до полуготовности, остудите, добавьте рубленые яйца, специи, соль.

На пласт теста выложите мясную начинку, отступив от краев 1,5–2 см, сверху — капустную, присборьте края теста, украсьте вырезанными из теста фигурками. Взбейте яйцо со щепоткой соли, смажьте кисточкой бока и верх пирога, остатки вылейте на капусту. Выпекайте при температуре 220 градусов до красивой румяной корочки.

Горячий пирог накрывать не стоит, накройте его полотенцем уже остывший.

Кушайте на здоровье!

г. Тверь.

Совет

У меня дело пустяковое — о яйце.

Как только не пытаются люди раскрошить вареное яйцо. Ладно, если их надо 2–3. А иногда в начинку для пирогов уходит 10 штук яиц. Это сколько ж времени нужно, чтоб их нарезать!

А я беру толкушку для картошки, но не деревянный пестик, а металлическую: есть такие — спиралью. Почищенные яйца кладу в кастрюльку — и раз-раз, минутное дело.

Вера СКВОРЦОВА, г. Бор Нижегородской обл.

Хочу поблагодарить Ирину Нежванову за открытый пирог «Любимый». Ирина, теперь он и наш любимый. Спасибо, что поделились рецептом!

Наталья БРАТЦЕВА, с. Саввушка
Змеиногорского р-на Алтай-
ского края.

Сестренка довольна!

Екатерине Черных спасибо за эклеры «Оригинальные» — и от меня отдельное, и от моей сестренки.

*Ирина
КОРОБЕЙНИКОВА,
г. Волгоград.*



Екатерина Черных:

Эклеры «Оригинальные»

Довести до кипения воду, добавить щепотку соли, сливочное масло и муку. Убавить огонь, как только появятся пузырьки. Охладить и ввести по одному все яйца.

Ложкой выложить тесто (можно в форме шариков) на смазанный маслом противень и поставить в нагретую духовку. Когда эклеры зарумянятся, убавить огонь и допекать на среднем жару.

Пропустить через мясорубку творог и грецкие орехи, добавить измельченный чеснок, зелень и болгарский перец. Тщательно все перемешать и начинить эклеры. Добавить в каждый по ломтику ветчины и веточке зелени.

г. Елец Липецкой обл.

Тесто:

- 1 стакан воды
- 1 стакан муки
- 100 г сливочного масла
- 4 яйца
- соль

Начинка:

- 300 г творога
- 200 г ядер грецких орехов
- чеснок
- зелень
- болгарский перец
- ветчина

*Рецепту —
«пятерка»!*

Мне хочется отметить «Слоеные улиточки» Леонтины Луновой. Обожаю слоеное тесто, этому рецепту — твердая «пятерка»!

*Тереса ХАЙДИНА,
г. Иваново.*



Леонтина Лунова:

Слоеные улиточки

- готовое слоеное тесто — 1 кг
- ветчина — 200 г
- тертый сыр — 200 г
- майонез

Тесто развернуть, смазать майонезом. Разложить на него ветчину и посыпать сыром. Свернуть рулетом, нарезать кусочками. Разложить на противень и выпекать до румяности.

г. Бугульма, Татарстан.

Людмила Пустовалова:

Ватрушки картофельные «Подсолнухи»



Тесто:

- 800 г картофеля
- 1 яйцо
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 2 ч. ложки муки
- соль

Начинка:

- шампиньоны
- лук
- куриная печень
- растительное масло
- яичный желток

Совет

Пироги будут удачнее, если просеять дважды муку, подогреть молоко и вместо целого яйца положить только желток. И конечно, нужно, чтобы тесто было не густым, а средней консистенции. И ваше настроение сыграет не последнюю роль. Не хлопайте дверцей духовки и не шумите. Пироги боятся сквозняков.

Екатерина РУБЦОВА, г. Кашин Тверской обл.

Картофель отварить в подсоленной воде, протереть, добавить яйцо, сливочное масло, муку. Перемешать, посолить.

Шампиньоны мелко нарезать и обжарить с луком, добавить куриную печень и жарить еще 5–7 минут.

Из картофельной массы скатать шарики, уложить на смазанный маслом противень, в середине сделать углубление и положить начинку. Черенком ложки сделать на картофельной массе «лепестки». Ватрушки смазать желтком и запечь до золотистой корочки.

г. Волгодонск Ростовской обл.

Екатерина Черных:

Пирог «Театральный капустник»

- 1 стакан манной крупы
- 1 стакан молока
- 200 г маргарина
- 2 яйца
- 1 кг свежей капусты
- соль, перец

Манку всыпать в молоко, добавить растопленный маргарин, взбитые яйца, соль, перец и размешать до однородной массы.

Капусту шинковать, посолить, помять до появления сока и добавить в приготовленную массу. Смесь выложить в смазанную маслом форму. Выпекать 25–30 минут при температуре 200–220°C.

г. Елец Липецкой обл.



Для красивой корочки

Понравился пирог «Театральный капустник» **Екатерины Черных**. Пирог получается вкуснее, когда много капусты. Сверху я его еще посыпала панировочными сухарями, получилась красивая корочка.

Надежда ГАНЮШИНА, г. Кушва Свердловской обл.

Людмила Гривицкая:

Пирог «Парижанин»

Тесто:

- 3,5 ст. ложки сметаны
- 100 г маргарина
- 1 стакан муки
- соль, сода

Начинка:

- 1 банка рыбных консервов «Сайра с добавлением масла»
- 4 яйца
- 1 стакан сметаны
- 1 луковица
- соль, перец черный молотый
- зелень петрушки или укропа



Замесить тесто из сметаны, растопленного маргарина и муки, добавить чуть соли и соды. Поставить на 20 минут в холодильник.

В миску слить жидкость из банки с консервами, добавить яйца (сырые!), сметану, соль, перец и измельченную зелень (можно без зелени).

Сковороду смазать маргарином, посыпать мукой, выложить круг теста, что стояло в холодильнике. На тесто рассыпать измельченную сайру, посыпать мелко нарезанным луком-репкой. Все это залить смесью яиц, сметаны и зелени. Поставить сковороду в духовку на 40 минут, выпекать при температуре 200°C.

г. Барнаул.

«Парижанин»
для мужа

Хочу поблагодарить Людмилу Гривицкую за пирог «Парижанин». Его по достоинству оценил мой муж.

Светлана
СУХАНОВА,
г. Оренбург.

Елена Абрамова:

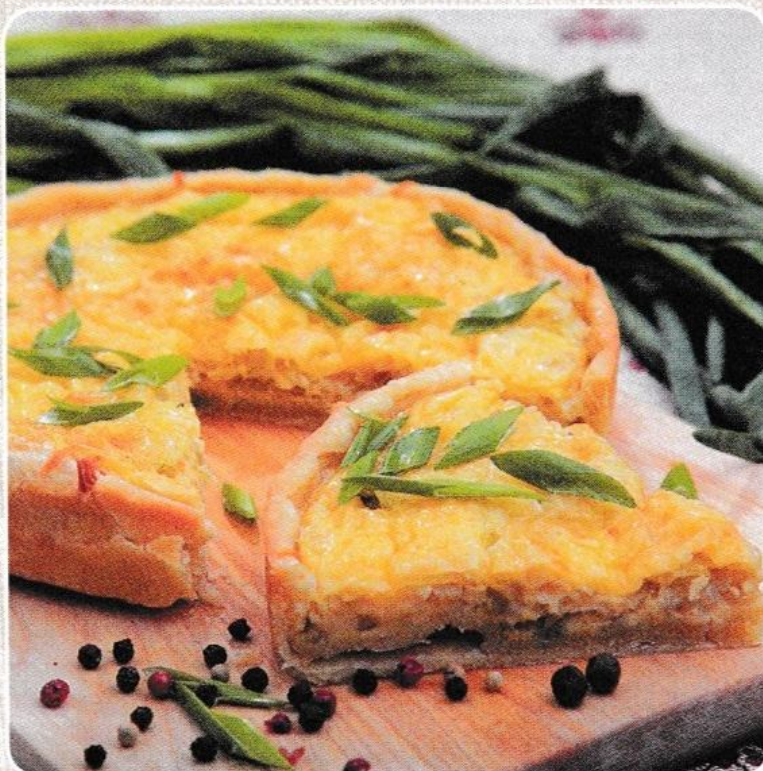
Пирог «Оле-Лукойе»

Тесто:

- 1 стакан муки
- 50 г сливочного масла
- 3 ст. ложки сметаны

Начинка:

- 500 г репчатого лука
- 3 яйца
- 2 ст. ложки сметаны
- 50 г сыра
- сливочное масло
- соль, молотый перец



Все ингредиенты для теста размешать. Разложить тесто по дну сковородки, поставить на холод на 30 минут.

Лук нарезать кольцами, пожарить на сливочном масле, охладить. Яйца и сметану перемешать, добавить соль и перец. На тесто положить лук, залить яйцами, сверху посыпать тертым сыром.

Выпекать в духовке до золотистой корочки.

г. Чебоксары, Чувашия.

Виктория Беляева:

Картофельная пицца «Субботняя»

На 4 порции:

- 1 кг картофеля
- 1 луковица
- 3 ст. ложки жира
- 5 помидоров
- 1/2 небольшого кабачка
- 120 г салами
- 100 г брынзы или любого сыра
- 2 ст. ложки кетчупа
- 2 ст. ложки рубленой зелени

Картофель натрите на терке. Лук мелко нарежьте. Добавьте в картофельную массу и посолите. Жир разогрейте на сковороде, картофельную массу выложите порциями на сковороду и обжарьте с обеих сторон, плотно прижимая ко дну сковородки. Лепешку переворачивать непросто, так как она большая и все время хочет развалиться. Поэтому для того, чтобы ее перевернуть, выложите ее на тарелку, а затем, перевернув, опять на сковородку.

Помидоры нарежьте кружками, кабачки, обрезав концы, — тонкой соломкой, салами — тонкими дольками. Для начинки можно использовать и замороженные овощи, баклажаны. Все это залейте кетчупом.

Обжаренную картофельную лепешку положите на противень, выложите сверху салами, дольки помидоров и кабачка. Сверху посыпьте нарезанным кубиками сыром. Запекайте около 8 минут в разогретой до 180°C духовке.

Готовую пиццу посыпьте зеленью.

г. Краснодар.

Вкуснятина, какой не едали!

От картофельной пиццы «Субботняя», приготовленной по рецепту **Виктории Беляевой**, я и все мои домашние пришли в восторг. Говорят, такой вкуснятины никогда не едали.

Марина БЕРЕЗОВСКАЯ, ст. Тинская Красноярского края.



Совет

Я очень люблю печь пиццу. У меня много рецептов этого блюда. Есть свои хитрости и идеи. Сосиски можно уложить по краям и завернуть в тесто, сформировав высокий край пиццы, а середину заполнить овощным фаршем и украсить маслинами или оливками.

Тертым сыром обычно посыпают пиццу. Но сыр можно нарезать ломтиками и завернуть в края лепешки, как и сосиски.

Или натереть и добавить в сырое тесто.

Томатным соусом мажут тесто перед выпечкой или готовую пиццу. А если добавить в соус чеснока, трав и вымесить с сырым тестом, то после выпечки оно приобретет пикантный вкус.

Людмила МАЯКОВА, г. Сердобск Пензенской обл.

Совет

Когда печете пироги с начинкой, в которой присутствует сырая картошка (будь то с куриным или другим мясом, или с рыбой, или с рыбными консервами, да и просто с луком), никогда не жалейте масла. Щедро сдобрите начинку любым маслом — сливочным, топленым, растительным, тогда картошка никогда не будет хрустеть, не будет казаться сыроватой.

Людмила ВАКУЛИЧ, с. Брыковка Духовницкого р-на Саратовской обл.



СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Елена Зайцева:

Рождественская елочка

- 400 г муки
- 2/3 стакана сахара
- 50 г сливочного масла
- 2 яйца
- 1 ч. ложка молотой корицы или кардамона
- 0,5 стакана какао-порошка без сахара
- 1 ч. ложка измельченного в порошок печенья
- 4 ст. ложки растительного масла
- 1 яичный белок
- 0,5 стакана сахарной пудры

В большой миске смешать муку, сахар, размягченное при комнатной температуре сливочное масло, яйца, специи, какао и порошок из печенья. Размешать до образования однородной массы.

Формочки для выпечки в виде звездочек разных размеров смазать маслом, духовку разогреть до 150 градусов и выпекать печенье 20–30 минут.

Тем временем приготовить сахарную глазурь. Белок взбить с помощью миксера, постепенно всыпая сахарную пудру. Затем взбивать все вместе в течение 5 минут. Готовую глазурь поставить на 10 минут в холодильник.

Вынуть печенье из духовки и дать ему немного остыть. С помощью кулинарного шприца украсить печенюшки разными узорами. А чтобы елочка не развалилась, выдавить немного глазури в центр каждой звездочки, а затем скрепить звездочки между собой. Можно украсить елочку драже, мармеладом или свечками.

г. Майкоп, Адыгея.



Рождество к нам приходит опять

Город наш заметает порошею,
Рождество к нам приходит опять...
Я желаю вам только хорошего,
То, что можно друзьям пожелать!

Татьяна ПИЧАК, г. Ртищево Саратовской обл.

Юлия Анфимова.

Рождественский пирог

Испечь пирог можно за два дня до торжества: чем он дольше стоит, тем вкуснее.

Тесто:

- 100 мл домашней густой сметаны
- 100 г сливочного масла
- 0,5 ч. ложки соды, гашенной соком лимона
- 3 желтка
- 0,5 стакана сахара
- 500 г муки

Начинка:

- 500 г домашнего творога
- 1/3 стакана сахара
- 1 желток
- 2 ст. ложки домашней сметаны
- 1 ст. ложка крахмала
- немного ванилина
- 1 кг яблок

Безе:

- 4 белка
- 1 стакан сахара
- 4 капли сока лимона

Для теста: масло достать из холодильника. Желтки растереть с сахаром. Все смешать, замесить тесто в чашке руками и поставить в холодильник на 20 минут.

Для начинки: творог пропустить через мясорубку. Добавить остальные ингредиенты, кроме яблок, и все хорошо смешать. Очищенные яблоки нарезать тонкими полукольцами.

Для безе все продукты должны быть холодными. Все взбить миксером.

Противень смазать растительным маслом без запаха. Тесто выложить на стол и слегка обвалить в муке. Растянуть тесто на противне руками и уложить края на бортики, чтобы было



чем закрыть края пирога. Тесто получается жирное, капризное, но после охлаждения лучше растягивается на противне.

Выложить на тесто творог, затем яблоки. Края завернуть. Выпечь пирог до полуготовности. Затем вынуть его из духовки и залить третью белковой массы. Выпекать еще 15 минут до румяной корочки. Затем опять залить половиной оставшегося безе и снова убрать в духовку на 5–10 минут, повторить эту процедуру еще раз. Пирог должен покрыться румяной корочкой.

Готовый пирог вынести на холод.

г. Челябинск.

Готовьте заранее

Понравился «Рождественский пирог» Юлии Анфимовой. Пирог получается очень большой. Я брала половину нормы продуктов и пекла в форме диаметром 22 см. Как писала Юлия, готовьте пирог заранее, так как в первый день тесто жесткое, оно становится песочным на второй-третий день. Безе у меня, к сожалению, до полной сухости не пропеклось, так что получился скорее пирог с меренгами.

Ольга ПИЧУЖКИНА, г. Нижний Новгород.

Матьяна Гарипова.

Пирог «Вишня в цвету»



Мы назовем это пирогом, хотя точнее это крамбл, то есть фрукты, запеченные в песочном тесте.

Тесто:

- 500 г муки
- 1 стакан сахара
- 3 ст. ложки какао
- 2 желтка
- 150 г сливочного масла
- щепотка разрыхлителя

Начинка:

- вишня без косточек (если использовать замороженную, то нужно откинуть ее на дуршлаг, чтобы стек лишний сок, и слегка обсушить салфетками)

Безе:

- 2 белка
- щепотка соли
- 10 ст. ложек сахара

Муку соединяем с сахаром, какао, разрыхлителем и все тщательно перемешиваем. В полученную смесь натираем замороженное сливочное масло. При этом надо все перио-

дически перемешивать, чтобы мука как бы покрывала стружку из масла. Затем к массе добавляем желтки и быстро перетираем все руками в крошку. В итоге должна получиться рассыпчатая масса.

Разделим ее на две неравные части: 1-я часть — 1/3, 2-я часть — 2/3. Постарайтесь, чтобы в меньшей части оказалось побольше красивой крошки. Можно даже дополнительно натереть еще 20–30 г сливочного масла, чтобы крошки-стружки было больше, так как меньшая часть теста пойдет потом на покрытие пирога.

Форму смазываем сливочным маслом. Кстати, я заметила, что лучше смазывать формы именно сливочным, а не растительным маслом — меньше прилипает. Я пирог пеку в разъемной форме, но это не обязательно.

Большую часть теста-крошки выкладываем в форму, делаем небольшие бортики. Внутри распределяем ягоды вишни.

Для приготовления безе белки выкладываем в сухую миску, добавляем соль и начинаем взбивать: сначала на маленькой скорости миксера, затем скорость увеличиваем. Когда масса увеличится в объеме, начинаем подсыпать сахар — постепенно, в несколько приемов. Взбиваем до устойчивой массы. Пену выкладываем на вишню, высыпая оставшуюся часть теста-крошки.

Ставим в разогретую духовку и выпекаем примерно 30 минут при средней температуре. Первые 30 минут духовку не открываем, а затем готовность надо контролировать. Готовый пирог вынимаем из духовки и оставляем до полного остывания.

Очень хорошо подавать такой пирог с густой сметаной. Сочетание рассыпчатого теста и сочной нежной начинки — очень вкусно!

*с. Черная Слобода
Шацкого р-на Рязанской обл.*

Совет

Печете сладкие пироги с малиной или вишней? Они вполне могут потечь, и сладкий сок пригорит. Я, когда пеку такие пироги, втыкаю в них вертикально макароны. Кипящий сок поднимается по трубочкам и не вытекает на противень.

*Леонтина ЛУНЕВА,
г. Бугульма, Татарстан.*

Елена Макеева.

ЛИМОННО-ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

Сногшибательный вкус!

Посылаю «хвалилку» Елене Макеевой за «Лимонно-шоколадный кекс». Просто сногшибательный вкус! И готовить его несложно. Спасибо от меня и моей семьи.

Ольга КОЛТУНОВА,
с. Натальевка Неклиновского р-на Ростовской обл.

- 180 г сливочного масла
- 200 г муки
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 лимон
- 0,5 ч. ложки соды
- 3 ст. ложки кефира или молока
- 3 ст. ложки какао-порошка

Сливочное масло комнатной температуры взбить миксером с сахаром. Затем по одному добавив яйца, продолжая взбивать. Добавить муку, щепотку соли и соду, погашенную уксусом.

Готовое тесто разделить на две части, в одну из них добавить лимонную цедру и сок 1/2 лимона. Во вторую часть теста добавить кефир или молоко и какао-порошок. Можно вместо какао положить растопленный шоколад, только консистенция у обеих частей теста должна быть одинаковая.

Форму для выпечки смазать маслом и поочередно выкладывать ложкой темное и светлое тесто. Поставить форму в разогретую до 180 градусов духовку и выпекать до готовности.

Готовый кекс остудить и очень аккуратно вынуть из формы. Облить шоколадной или лимонной глазурью.

г. Екатеринбург.



Подтверждаю - сногшибательный!

С этим рецептом, вернее со мной, вышел смех. Мы все любим кексы, у меня еще с 80-х годов сохранилась алюминиевая форма для кекса, есть отдельная тетрадь, где рецепты только кексов. И вот читаю заметку **Ольги Колтуновой** о сногшибательном лимонно-шоколадном кексе. Как пропустила?! Листаю спецтетрадь — нет. Нахожу нужный номер — здесь должен быть рецепт. Нет его. Пять раз (!) просмотрела газету — нет!!! В глубоком унынии кладу газету в коробку, бросаю взгляд на обложку — да вот же он, рецепт **Елены Макеевой**! Раз нашелся — пошли на кухню. Подтверждаю: кекс — сногшибательный!

Людмила СИМОНЕНКО, п. Чульман Нерюнгринского р-на, Республика Якутия (Саха).

Совет

Если при выпечке в духовке пригорает низ пирога и остается сырым верх, то высыпьте пачку соли крупного помола на противень и поставьте его в самый низ духовки. Теперь ваше изделие будет пропекаться равномерно со всех сторон. (Обычно хозяйки ставят сковородку с водой или кладут в низ духовки кирпичи.)

Теперь это постоянное «место прописки» противня с солью. Этим способом я 20 лет пользовалась на предыдущей квартире (соль я так и не поменяла ни разу). На новой квартире, после апробации духовки, противень с солью снова занял свое постоянное место, и моя выпечка снова радует меня.

Галина ЧЕРНОВА, п. Неклюдово Нижегородской обл.

Ирина Касаткина:

«ДЫРЯВЫЙ» пирог с шоколадом

Бисквит:

- 3 яйца
- 200 г сахара
- 100 мл кипятка
- 200 г муки
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- чуть-чуть соли
- ванилин

Заливка:

- 1 стакан сметаны
- 100 г сливочного масла
- 3 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки какао-порошка



Это все о нем!

Очень, очень понравился «дырявый» пирог с шоколадом по рецепту **Ирины Касаткиной**. Немного отступила от рецепта, когда готовила заливку. Сметана была достаточно жирной, поэтому сливочное масло добавлять не стала. И постоять два часа пирог не смог: ели теплым! Ирина, спасибо от всей нашей семьи!

*Ольга УЛЬЯНОВА, с. Тамбовка
Амурской обл.*

Взбить яйца с сахаром и солью. Тонкой струйкой при постоянном помешивании влить кипяток, размешать. Всыпать муку, смешанную с разрыхлителем и просеянную. Добавить ванилин. Вылить в слегка смазанную маслом форму, поставить в предварительно нагретую до 180°C духовку. Выпекать приблизительно 40–50 минут, проверяя готовность спичкой.

Тем временем приготовить заливку: сложить все ингредиенты в небольшую кастрюльку, поставить на несильный огонь. Помешивая, довести смесь до состояния однородной гладкой массы.

В готовом бисквите с помощью черенка деревянной ложки сделать десяток-другой углублений примерно до середины коржа (хорошо привлечь к этому процессу детей: без сомнения, они с удовольствием помогут вам «дырявить» пирог). Залить поверхность бисквита шоколадным соусом, дать настояться два часа.

г. Нижний Новгород.



Людмила Пустовалова:

Хворост «Валюшка»

- 400 г муки
- 5 яиц
- 5 ч. ложек сахарной пудры
- 0,75 стакана домашней сметаны
- 50 г водки

Замесить крутое тесто, тонко раскатать, нарезать полосками, завязать бантики и жарить в растительном масле.

Готовый хворост сверху посыпать сахарной пудрой. Во рту просто тает!

г. Волгодонск Ростовской обл.

Елена Макеева.

Американский сливовый пирог

- сахар — 3/4 стакана
- масло сливочное (или маргарин) — 113 г
- мука — 1 стакан
- яйцо — 2 шт.
- разрыхлитель — 1 ч. ложка
- соль — 1 щепотка
- слива «Венгерка» — 12 шт. (можно больше, как получится)
- сахар для посыпки — 2 ст. ложки
- молотая корица — 1 ч. ложка



Невообразимо вкусно!

Пишу «хвалилку» **Леночке Макеевой** за «Американский сливовый пирог». Это просто царский пирог! Я его пеку уже постоянно, вкусно невообразимо! Сам пирог красавец всегда. Аромат такой, что соседи спрашивают: «А что у вас там такое вкусное печется?»

Спасибо, Леночка, что познакомила меня и мою семью с таким замечательным рецептом!

Ольга КОЛТУНОВА, с. Натальевка Неклиновского р-на Ростовской обл.

*За то,
чтобы мечты
сбывались!*

Очень хочу поздравить с наступившим новым годом всех моих подружек, с которыми я познакомилась благодаря нашей «Скатерочке». Девочки, спасибо, что вы у меня есть! Люблю вас и всегда с нетерпением жду ваших писем!

С Новым годом поздравляю
И сегодня вам желаю,
Чтобы в нынешнем году
Слезы были не в ходу,
Чтоб знакомые ценили
И домашние любили,
Чаще премии вручали,
Чтоб болезни не напали.
В этом суть. А живы будем —
Остальное все добудем
По знакомству иль по благу,
За спасибо, за зарплату.
Не печальтесь, выше нос.
Ну так выпьем, чтоб сбылось!

Ирина ШКУРОПАТ,
г. Санкт-Петербург.

Слива нужна вкусная, плотная, с хорошо отделяющейся косточкой, тогда результат будет тот, что надо!

По поводу масла хочу сказать, что не надо удивляться странному весу масла: 113 г — это стандартная пачка масла в Америке, брусок, поэтому многие рецепты рассчитаны именно на такое количество. Вы же можете положить 100–120 г.

Размягченное сливочное масло взбить с сахаром. Добавить по одному яйца и соль, снова взбить. Ложкой вмешать просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Получится довольно густое тесто.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом или застеленную пергаментом форму. Разложить на тесте разрезанные на половинки сливы (без косточек, конечно!) кожицей вниз. Выкладывать аккуратно, так как пирог открытый и внешний вид важен. Сливы в тесто не вдавливать!

В отдельной чашке смешать сахар с корицей, посыпать сливы. Поставить форму в разогретую до 180°C духовку и выпекать до готовности 30–40 минут.

Очень вкусно! И очень просто, как видите!

Пирог рекомендуется подавать теплым с шариком ванильного мороженого.

г. Екатеринбург.

Быстро, эффектно

Очень вкусное печенье «Трюфели» Людмилы Пустоваловой. Готовится быстро, на столе смотрится эффектно. Думаю, этот рецепт приживется в нашей семье, буду часто готовить.

Татьяна ГАРИПОВА,
с. Черная Слобода Шацкого р-на Рязанской обл.



Людмила Пустовалова:

Печенье «Трюфели»

Для теста:

- мука
- маргарин

Для посыпки:

- 1 стакан сахарной пудры
- 3–5 ст. ложек какао

Замесить эластичное тесто из размягченного сливочного масла (маргарина) и муки. Сделать из теста немного вытянутые конусы и выпекать в нежаркой духовке 10–12 минут, до слегка золотистого, почти белого цвета.

Отдельно в мисочке смешать сахарную пудру и какао. Готовые печенье доставать из печки по 2–3 шт., горячими обваливать в смеси какао с сахаром (пудра будет таять, а какао оставаться сверху). Выложить на блюдо. Приятного чаепития!

г. Волгодонск Ростовской обл.

Людмила Пустовалова:

Яблочный пирог «День счастья»

Тесто:

- 250 г маргарина
- 2,5 стакана муки
- 0,5 стакана сахара
- щепотка соды

Начинка:

- 4 кислых яблока
- 0,5 стакана сахара
- 1 ч. ложка молотой корицы

Маргарин, муку, сахар и соду растереть в крошку.

Для начинки: яблоки натереть на крупной терке, добавить сахар и перемешать непосредственно перед выпечкой, пока яблоки не дали сок.

Большую часть крошки высыпать в форму для выпечки, затем выложить яблоки и посыпать корицей. Сверху выложить остальную часть крошки.

Выпекать при 200°C 30 минут, до золотистой корочки.

г. Волгодонск Ростовской обл.



Потрясающий!

Спасибочки Людмиле Пустоваловой за яблочный пирог «День счастья». И это не только день счастья, лучше подойдет «День гостей». Такой аромат, еще пока выпекался, все соседи за солью сбежались, да и мужа с кухни не выгнать было. Яблок уродилось много, пекла этот пирог очень много раз. Все оценили, похвалили, теперь и я хвалю. Потрясающий!

Наталья БРАТЦЕВА,
с. Саввушка Змеиногорского р-на Алтайского края.

Марина Курносова.

Пирог «Кола»

Люблю экспериментировать на кухне. И однажды у меня получился очень вкусный пирог, по вкусу напоминающий всем известный напиток «Кока-кола».

- 750 г муки
- 2 яйца
- 250 г сахара
- 180–200 г маргарина
- 2 ст. ложки какао
- 1 ст. ложка (без горки) корицы
- щепотка соли
- 10–11 г разрыхлителя
- варенье из кабачков (можно другое, но чтобы в составе обязательно был лимон)

Именно сочетание лимон — какао — корица дает вкус кока-колы.

Яйца взбейте с сахаром, добавьте размягченный маргарин. Тщательно перемешайте. Сухие продукты смешайте и добавьте к яичной смеси. Замесите тесто. Оно может быть не очень густое, это не беда. Разделите его на две неравные части, разложите по пакетам. Большую часть положите в холодильник, а меньшую — в морозилку на 1,5–2 часа.

Разогрейте духовку до 200–220°C. Большую часть теста раскатайте в форме, сделайте бортики. Разложите варенье слоем 0,5–1 см. Сверху



Восторг обеспечен

Передайте спасибо от меня **Мариночке Курносовой** за обалденный пирог «Кола». Дети от него в восторге (да не только дети, но и взрослые). Теперь надо делать побольше варенья с лимоном!

Юлия СЕРЫХ, г. Ангарск Иркутской обл.



натрите на терке часть теста из морозилки. Выпекайте до готовности. Готовность проверьте деревянной палочкой. Дайте немного остыть под бумажным полотенцем и вынимайте из формы. Подавать лучше остывшим.

Усть-Донецкий р-н Ростовской обл.

Людмила Пустовалова.

Пончики «Пальчики к чаю»

- 1 стакан кислого молока
- 2 яйца
- 0,5 стакана сахара
- 1/3 ч. ложки лимонной кислоты
- 1 ч. ложка соды (без горки)
- соль, ванилин по вкусу
- муки столько, чтобы получилось очень мягкое тесто

Тесто разделить на три части. Раскатать в колбаску, слегка приплюснуть и нарезать кусочками шириной 1 см.

Выпекать в кипящем растительном масле. Выложить на салфетку, готовые пончики посыпать сахарной пудрой.

г. Волгодонск Ростовской обл.



ДЕСЕРТЫ И НАПИТКИ

Елена Макеева:

Шербет «Восточная сказка»

- 200 г белого шоколада
- 120 г сливочного масла
- 50 г изюма
- 100 г сухофруктов
- 100 г орехов
(лучше грецких)

Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновке. Затем добавить размягченное сливочное масло, изюм (предварительно облитый кипятком), мелко нарезанные сухофрукты (я добавляла смесь: папайю, банан и ананас), крупно молотые орехи.

Все перемешать и убрать в холодильник на час. Затем сформировать колбаску, завернуть в фольгу и положить в морозилку на 2 часа. Когда застынет, нарезать на кусочки. Получается очень вкусно. Пропорции орехов и сухофруктов можно изменить по своему вкусу.

г. Екатеринбург.



Лакомство!

Хочу поблагодарить за шербет «Восточная сказка» **Елену Макееву**. Захотелось нам как-то попить чайку с шербетом. Поискали в магазинах — нет такого лакомства, на рынке тоже не продают. И буквально через несколько дней получаем газету — и на первой странице шербет во всей красе. Не откладывая на завтра, отправляюсь на рынок и в магазины, чтобы купить необходимое.

Какое же вкусное лакомство придумала Елена! Я сразу же сделала в двойном размере, чтобы самим поесть и друзей угостить. Всем понравился шербет! И я еще не раз сделаю эту сладость по рецепту Елены. Спасибо вам, Елена!

Надежда ЗОТОВА, г. Темников, Мордовия.

Галина Индюхова:

Коньяк

С этим рецептом связано наше семейное торжество. В 1993 году женился наш брат. Разлили готовый «коньяк» по красивым бутылкам. Гости были очень довольны. Мама баночку дала родственникам в Челябинск. Так там не поверили, что этот коньяк сами сделали.

- 3-литровая банка самогона
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка дубовой коры
- 2 ч. ложки индийского чая («Три слона» — был тогда такой)
- 6 горошин душистого перца
- 7–8 бутонов гвоздики
- ванильный сахар на кончике ножа

Настаивать 3 недели, периодически встряхивая. Процедить через несколько слоев марли с ватой (не отжимать!). И вкус хороший, и цвет отличный. Одно плохо — всегда маловато.

Коньяк «Сами зоним — сами пьем»

- 3 л самогона
- 0,5 ч. ложки марганцовки
- 1 стакан молока
- 1/2 мускатного ореха
- 2 ст. ложки растворимого кофе
- 6–8 горошин черного перца
- 0,5 ч. ложки корицы
- 3 ст. ложки сахарного песка

В самогон положить марганцовку, отстоять, процедить через марлю с ваткой (не отжимать!).

Затем добавить: молоко, мускатный орех, кофе, перец, корицу и сахар.

Отстаивать, причем чем дольше, тем лучше!

«Наполеон» отдыхает!

Хочу передать огромное спасибо Галине Индюховой за рецепт коньяка «Домашний».

«Наполеон» отдыхает!

Елена МЕЛЬНИКОВА,
г. Карabanово Владимирской обл.

Коньяк «Домашний»

- 3-литровая банка самогона
- 6 листьев лаврушки
- 12 горошин душистого перца
- 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки растворимого кофе
- 6 бутонов гвоздики
- 0,5 ч. ложки ванилина
- 0,5 ч. ложки соды

Настаивать 2 недели. Процедить через марлю с ваткой (ее не отжимать, на ней остаются сивушные масла).

Коньяк «Испания»

- 3 л самогона
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка хорошего чая
- 3 лавровых листа
- 5 горошин черного перца
- 3–5 гвоздичек
- ванилин на кончике ножа
- апельсиновые или лимонные корки

Настаивать 10 дней.

г. Москва.



Только не робеть!

Лучше не скучайте в этот новый год —
Радости он много нынче принесет.
Будут и тревоги — только не робеть!
В будущее надо смело всем смотреть.
Улыбнитесь радостно, вспомните меня.
С Новым годом, милые, любимые,
далекие друзья!

Людмила САФРОНОВА, с. Бугровка

Белинского р-на Пензенской обл.



Надежда Распопова.

Банановое «эскимо»

- 4 крупных банана
- 12 деревянных палочек от мороженого
- 1 стакан тертой шоколадной плитки
- 2 ст. ложки растительного масла

Для украшения:

- кокосовая стружка

Бананы очистить, разрезать на три части. В каждый кусочек банана воткнуть палочку и выложить бананы на противень, выстланный воше-ной бумагой (или фольгой).

В кастрюльке растопить шоколад с маслом. Помешивать, пока шоколад не растает. Брать с противня по одному кусочку банана и, держа над кастрюлей, поливать шоколадом. Затем посыпать кокосовой стружкой и положить на противень. Поставить в морозилку на 1 час. Перед подачей на стол дать постоять 5 минут.

Очень вкусно и оригинально!

с. Подгорье Белгородской обл.

Яна Гаранькова.

Коктейль «Африка»

Этот вкусный коктейль готовится очень просто.

- 1 л молока
- 2 больших спелых банана
- 50 г шоколада

Мелко нарезать бананы, шоколад натереть на терке. Поставить кастрюлю с молоком на плиту, добавить бананы и шоколадную стружку. Готовить на медленном огне, постоянно помешивая. Когда закипит, снять с плиты и взбить миксером или венчиком до появления пены.

г. Геленджик Краснодарского края.

С открытым сердцем

С открытым сердцем и любовью
Желаю счастья и здоровья!
Пусть Новый год со счастьем новым
В ваш дом хозяином войдет
И вместе с запахом еловым
Успех и радость принесет!

*Татьяна МАТУСЕВИЧ,
с. Ивановка Красноярского края.*



Понравился!

Коктейль «Африка» Яны
Гараньковой всем очень по-
нравился!

*Ольга ВОРОНИНА,
п. Дарасун Карымского
р-на Забайкаль-
ского края.*

Ирина Касаткина:

Шоколадно-ореховые конфеты из вафель

Этот десерт готовится невероятно легко и быстро, а к процессу лепки конфет можно привлечь детей.

- 150 г магазинных вафель с шоколадной начинкой
- 0,5 стакана очищенных грецких орехов
- по 50 г сливочного масла и темного шоколада

Орехи слегка обжарить на сухой сковороде, затем истолочь вместе с вафлями в мелкую крошку (удобно делать это блендером). Отложить несколько ложек полученной смеси, чтобы потом использовать в качестве посыпки.

Масло с шоколадом сложить в небольшую кастрюльку, растопить на медленном огне. Порциями влить в вафельно-ореховую крошку, постоянно помешивая. В итоге должна получиться однородная масса.

Слегка смоченными в воде руками сформовать из нее шарики величиной с грецкий орех, обвалять их в отложенной крошке, выложить на поднос в один слой. Поставить в холодильник на час для застывания.

г. Нижний Новгород.



Невероятно!

Очень понравились «Шоколадно-ореховые конфеты из вафель» по рецепту **Ирины Касаткиной**. Получились невероятно вкусные!

*Галина ИСАЕВА,
п. Дровяная Улетовского р-на
Забайкальского края.*



Галина Кузьминокья:

Сладкий ГЛИНТВЕЙН

- 1,5 л красного сухого вина
- 300 г сахара
- 3 бутона гвоздики
- 1 щепотка корицы
- измельченная цедра 1 лимона

Влить в эмалированную кастрюлю красное сухое вино, добавить сахар, гвоздику, щепотку корицы в марлевом узелке и цедру лимона. Нагреть до 70–80°C, процедить и подать в горячем виде.

г. Санкт-Петербург.

skan by Alenka 007 *Ирина Нежванова.*

Безе «Манящие уста»

Очень часто слышу от хозяюшек, что не получается безе. Посылаю вам свой проверенный рецепт.

- 1 белок
- 5 ст. ложек сахара с верхом
- лимонная кислота на кончике ножа

Во многих рецептах не совсем точно описан температурный режим. Мой рецепт проверенный, я им пользуюсь 35 лет, и он ни разу меня не подвел. Самое главное условие, чтобы ни капли желтка не попало в белок. Посуда должна быть абсолютно чистая и сухая, без следов жира.

Если делаете в первый раз, воспользуйтесь моим советом. Разбейте аккуратно яйцо в глубокую тарелку, зачерпните желток ложкой, положите в чашку, залейте холодной водой и поставьте в холодильник.

Насыпьте в кружку сахар с горкой. Вылейте белок в ковшик, добавьте в белок лимонную кислоту и начинайте взбивать ручным миксером. Когда белок увеличится в объеме в 2–3 раза, подсыпайте сахар в 3–4 приема, не прекращая взбивания. Кстати, очень удобно взбивать белки в ведерке из-под майонеза ручным миксером.

Когда белок окажется взбит до такой степени, что не будет самостоятельно падать с чайной ложки, приступайте к выпечке. Смажьте противень чуть-чуть растительным маслом, разотрите ладошкой. При помощи двух чайных ложек выкладывайте безе на противень на расстоянии 1,5–2 см друг от друга.



Подружилась с рецептом

Большое спасибо **Ирине Нежвановой** за безе «Манящие уста». Благодаря этому рецепту и такому подробному описанию у меня наконец-то получилось безе, с которым раньше я никак не могла «подружиться».

Наталья МАЛЮТИНА, с. Советское Алтайского края.

Поставьте в холодную духовку, включите самый маленький огонек. Через 25–30 минут огонь выключите и оставьте безе в духовке. Не открывайте дверцу до утра (лучше печь вечером), до полного высыхания. Получается приблизительно 20 штук безешек. Безе легко отделяются от противня.

Приятного аппетита!

г. Тверь.



Талина Индюхова.

Банановый крем

- 2–3 мягких банана
- 400 г фруктового творожка с тропическим вкусом
- 200 г сливочного масла

Бананы, творог, мягкое масло — все хорошо взбить. Простой, несладкий и очень вкусный крем!

г. Москва.

skan by Alenka 007

Георгий Апарников:

Домашний бейлис

Вот мой рецепт, проверенный годами.

- 5 яичных желтков
- 1 стакан сахара
- 1 банка сгущенного молока без сахара
- 200 мл водки
- 1 ст. ложка растворимого кофе

Желтки растираем с сахаром. Смешиваем со сгущенным молоком.

В водке разводим растворимый кофе. Все соединяем и тщательно размешиваем миксером. Переливаем в бутылку.

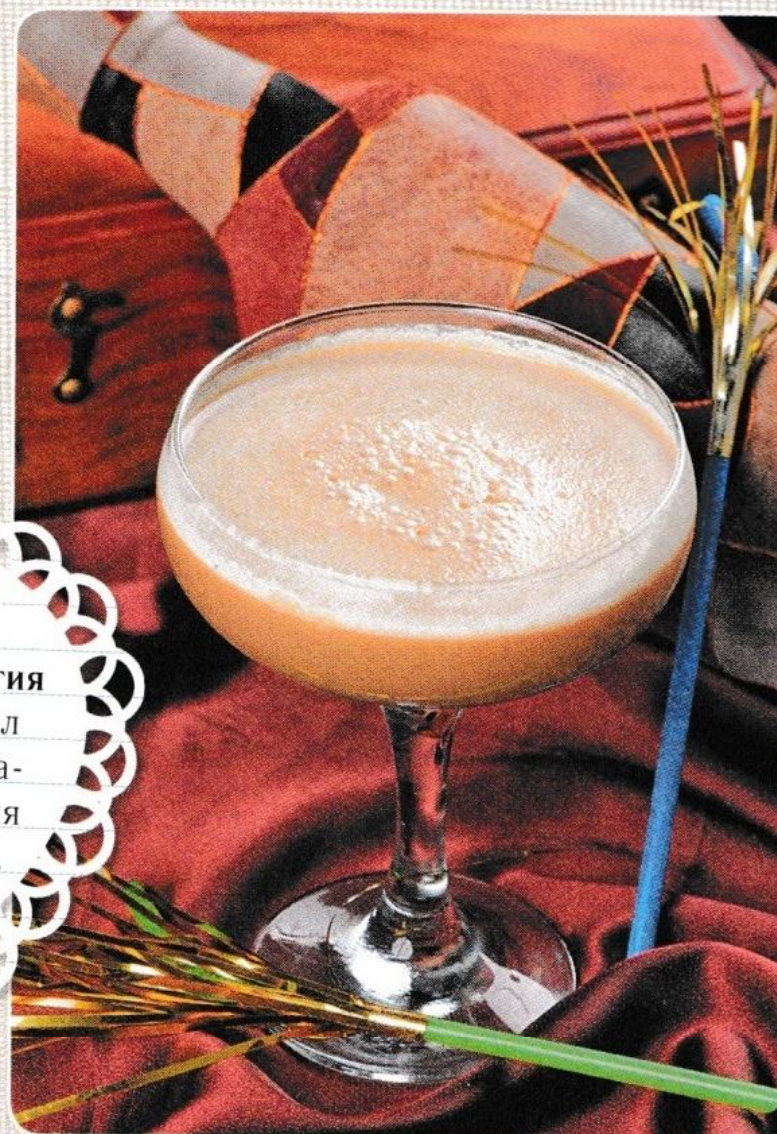
Этот напиток лучше заводского, так как не содержит всяких консервантов.

г. Москва.

К торжеству

«Домашний бейлис» Георгия Апарникова разнообразил наш стол в торжество. Спасибо! Появились идеи для модернизации рецепта.

Наталья ПАРШУКОВА,
г. Тюмень.



Ольга Ульянова:

Суфле «Розовое облачко»



На 4 порции понадобится:

- 100 г вишневого пюре
- 100 г сахара
- 2 белка
- 2 ч. ложки крахмала
- 1 ст. ложка муки без горки

Вишню прогреть на небольшом огне, протереть через сито.

Приготовить две мисочки. В одну всыпать крахмал, в другую — муку. Ягодное пюре разделить пополам и смешать с крахмалом и мукой (если всыпать муку в пюре, образуются комочки). Обе части пюре соединить.

Белки взбить с 50 г сахара, оставшиеся 50 г сахара смешать с пюре. Затем плавно, аккуратно соединить пюре и белки. Разложить по смазанным маслом пиалкам или чашечкам и на полчаса отправить в духовку.

На мой вкус — сладковато, можно попробовать уменьшить количество сахара.

с. Тамбовка Амурской обл.

skan by Alenka 007

Антонина Аржанова.

Десерт из мороженого и ананаса

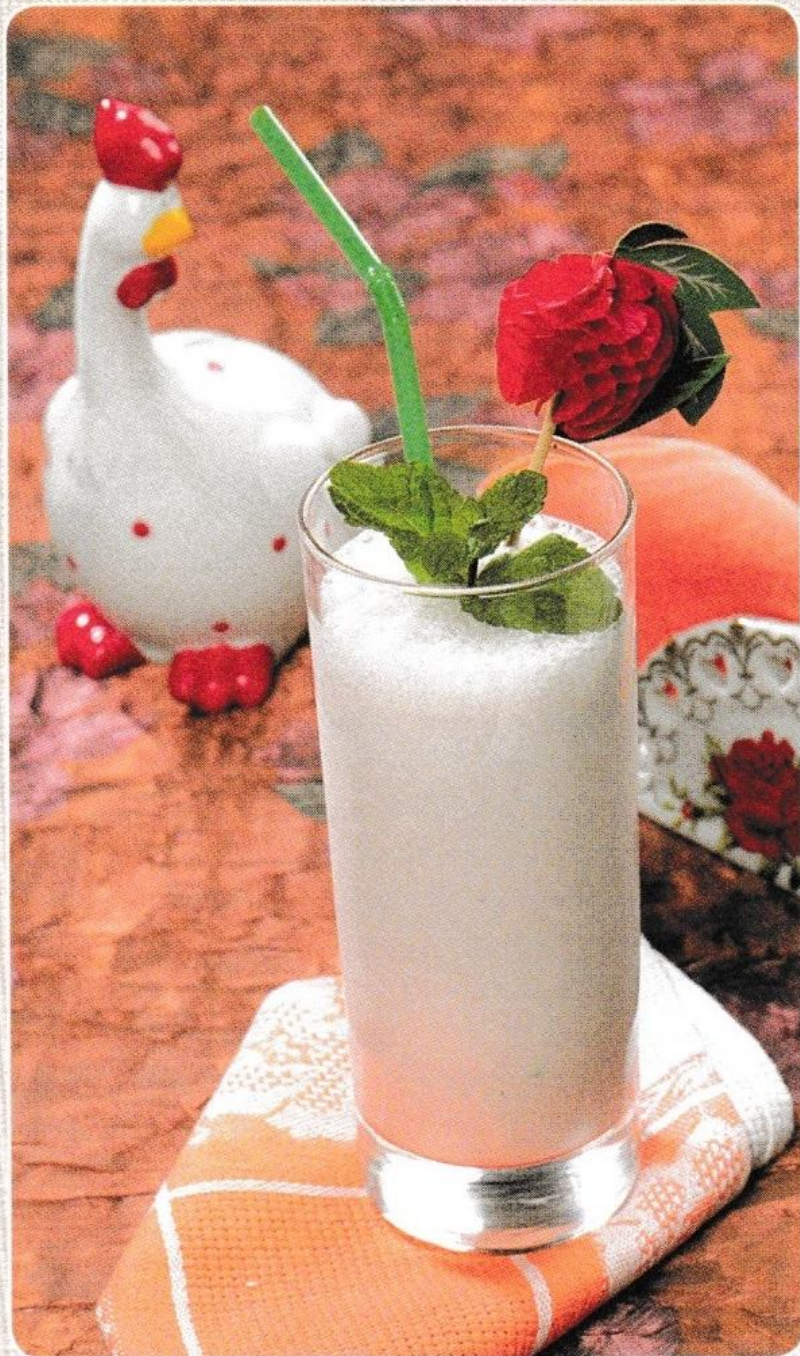
На 4 порции:

- 16 больших ягод клубники
- 4 ч. ложки вишневого ликера
- 4 кружочка ананаса
- 250 г клубничного мороженого
- 10 г миндаля, нарезанного соломкой

Клубнику промыть, разрезать пополам, сбрызнуть ликером. Кружочки ананаса разложить в четыре креманки. Посередине каждого кружочка положить по одному шарик мороженого. Вокруг разложить клубнику. Посыпать нарезанной миндальной соломкой — и на стол.

Перед тем как наполнить креманки, их надо охладить в холодильнике.

г. Дзержинск Нижегородской обл.



Леонтина Лулева.

Коктейль «Морозко»

В высокий «заледенелый» (с краями, смазанными соком лимона, а поверх сока обсыпанными сахарной пудрой) стакан кладем по 1 ст. ложке мороженого разных сортов: ванильного, фисташкового, лимонного, — в общем, самого любимого. Нужно всего не более 3 ст. ложек.

Сверху заливаем сливками, чтобы бокал заполнился до половины.

Все смешиваем и доливаем газированной воды столько, чтобы бокал заполнился на три четверти. В результате должна образоваться красивая пена. Пьем маленькими глоточками.

Хочется? Надо сделать — и не пожалеете!

г. Бугульма, Татарстан.

Буду делать!

Говорю спасибо Леонтине Лулевой за коктейльчик «Морозко».

Вместо «Морозко» я назвала его «Хочется? Надо сделать!»

Клево? Буду еще делать!

Клавдия БОГДАНОВА,
п. Каменск Чунского
р-на Иркутской
обл.

skan by Alenka 007

Валентина Гаврилова.

Мороженое «Ванильное небо»

- 0,5 л молока
- 1 пакетик ванильного сахара
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка крахмала
- 2 яичных желтка

*От Карпат
до гор Памира*

В далекие уже 70-е годы прошлого века на заводе, где я работала, мы организовывали в Новый год «Огоньки». И всегда начинали с одного и того же тоста — он стал самым главным в новогоднюю ночь, самым первым и торжественным. Я всегда его произношу:

*От Карпат до гор Памира,
В городах и на селе*

*Первый тост — во имя мира,
Ради жизни на земле!*

Моя благодарность и поздравление с Новым годом всем авторам «Самобранки» — от Карпат до гор Памира: на Урал, в город Нижнюю Туру, в Чебоксары, где много друзей, и в каждую семью сестреноч-«самобранок».

*Евгения ВЕСЕЛКОВА, г. Лакинск
Владимирской обл.*



1,5 стакана молока, ванилин и сахар смешать и прокипятить. В остальном молоке размешать крахмал, добавить к вскипевшей массе и, помешивая, довести до кипения.

Желтки растереть добела и постепенно подмешивать к еще горячему молоку. Когда остынет, поставить в морозилку.

За час до того, как блюдо с мороженым будет поставлено в морозилку, нужно установить холодильник на самую низкую температуру. Во время замораживания мороженое надо два раза перемешать.

Готовое мороженое нужно раскладывать ложкой, предварительно окуная ее в горячую воду. Можно украсить его взбитыми сливками, орехами, кусочками фруктов.

п. Молодежный Тульской обл.

Елена Зайцева.

Желе шоколадное «Черник»

- 150 г шоколада
- 4 ст. ложки сахара
- 3/4 стакана молока
- 2 ст. ложки желатина
- ванилин

Шоколад натереть на крупной терке и растворить вместе с сахаром в горячем молоке. Добавить ванилин, растворенный желатин и довести до кипения. Разлить в формочки и остудить.

г. Майкоп, Адыгея.



УДК 641.5
ББК 36.997
380

ПОПУЛЯРНОЕ ИЗДАНИЕ

Золотая коллекция рецептов на бис НОВОГОДНИЙ И РОЖДЕСТВЕНСКИЙ СТОЛ

Ответственный редактор В.В. Шабанова

Составитель Е.Л. Мартынова

Дизайн обложки И.В. Мальцева

Верстка С.Л. Васильева

Корректор С.Г. Тараканов

Фото на обложке: Thinkstock.com/Gettyimages.com

Фото: А. Бреткин (стр. 30), Т. Гарипова (стр. 21), Е. Ивасенко (стр. 32), Г. Индюхова (стр. 10), И. Касаткина (стр. 5, 36, 44, 54, 55, 68), М. Курносова (стр. 71), Е. Макеева (стр. 5, 19, 57, 67, 69), Д. Марков (стр. 52), И. Павлов (стр. 5, 22, 26, 27, 29, 46, 48, 62, 63, 72, 74), Е. Пантюхина (стр. 34, 37, 47), Л. Пустовалова (стр. 6, 8, 70), Е. Соболев (стр. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 28, 29, 30, 31, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 49, 50, 51, 53, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 65, 66, 68, 70, 71, 74, 76, 77, 78, 79), М. Солунин (стр. 25, 38, 42), О. Ульянова (стр. 12), Р. Яровицын (стр. 27), Thinkstock/Fotobank.ru (стр. 43, 64, 75), Thinkstock.com/Gettyimages.com (стр. 73), Фотобанк Rusmediabank.ru (стр. 19, 23)

При оформлении издания использованы материалы Thinkstock.com/Gettyimages.com

Подписано в печать 27.07.2016. Формат 60x84/8
Усл. печ. л. 9,3. Тираж 300 000 экз. Заказ _____

ООО «Слог»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1

Отпечатано в ООО «ПэкТайм»,
117321, Москва, ул. Профсоюзная, д. 142, к. 1, стр. 1, 2-й этаж, пом. 27

Распространитель ООО «Издательство “Газетный мир”»

603126, Нижний Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1,
интернет-магазин: www.полезнаякнига.рф
тел.: (831) 469-98-03, 469-98-07, 469-98-01,
факс (831) 469-98-00, e-mail: roznica@gmi.ru

Отдел продаж наложенным платежом:

тел.: 8-800-100-17-10 (звонок по России бесплатный),
(831) 469-98-26, 469-98-27, 469-98-32, e-mail: kniga@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском журнала «Рецепты на бис»

Главный редактор Г. Щербо

Журнал зарегистрирован Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации

ПИ № ФС77-26724 от 28 декабря 2006 г.

Издание предназначено для лиц старше 16 лет

Учредитель и издатель ООО «Слог»

Цена договорная