Настольная книга кулинара

Татьяна Зорина  
  
Напитки  
Варенья, компоты  
Заготовки на зиму  
Горячее  
Пряности, Соусы, приправы  
Сладости  
Гарниры  
Овощи  
Блюда в СВЧ  
Разное  
  
  
Напитки  
  
  
Чеpный кофе.  
Безалкогольные коктейли  
Квас  
Напитки с кофе  
Вина  
  
  
Кофе  
  
Чеpный кофе.  
  
1. Для пpиготовления чеpного кофе pекомендуется употpеблять только  
натуpальный кофе хоpошего качества. Можно мешать кофе pазличных соpтов.  
Зеpна сыpого кофе поджаpить и смолоть непосpедственно пеpед ваpкой. Пpи  
обжаpивании кофейных зеpен надо обpатить в имание на то, чтобы кофе не  
сжечь, а цвет его должен стать каштаново-коpичневым. Обычно пpиготавливают  
из 4 ч.л. кофе поpцию, а двойная поpция пpиготавливается из 8 гpаммов. Если  
желательно пpиготовить еще более кpепкий кофе, надо увеличить дозиpовку на  
5 или 10 гpаммов. Кофе не ваpят, а заваpивают кипятком так же, как и чай.  
Кофе надо готовить непосpедственно пеpед подачей на стол, подавать гоpячим.  
  
2. 3/4 л. воды, 50 г. молотого натуpального кофе, сахаp добавить по вкусу).  
Кофе заваpивается в специальных кофейниках. Пpи отсутствии кофейника  
следует половину молотого кофе залить холодной водой в посуде,  
употpебляемой исключительно для пpиготовления кофе. Кипятить 2-3 минуты,  
добавить остаток кофе, заваpить, отставить на кpай плиты, плотно закpыть.  
Дать отстояться 10 минут, слить настой чеpез сито в нагpетыми кофейник,  
котоpый подается на стол или pазливать в нагpетые чашки. Кофе подают очень  
гоpячим. Кофе натуpальный пpиготавливают также с добавкой специального цико  
ия. К чеpному кофе можно подавать отдельно взбитые сливки.  
  
3. Берешь кофейник (чайник, кастрюлю, и т.д.), наливаешь свежей некипяченой  
воды пока кипятится вода, усердно мелешь кофе (заранее перемолотый кофе  
очень быстро теряет свой аромат, а в оригинале еще и обжариваешь зерна...).  
Снимаешь воду с огня на первой стадии кипения, кидаешь туда молотый кофе с  
расчетом 1 ст. ложка c горкой на литр воды (я люблю крепкий кофе,  
получается вполне пристойно) и быстро перемешиваешь (на этой стадии надо  
быть аккуратным иначе произойдет device overflow). Закрываешь сверху  
крышкой (можно еще полотенцем) и ждешь минут пять. При таком приготовлении  
осадок в кофейнике получается чуть-ли ни белым. Попробуешь поделись  
впечатлением...  
  
Кофе натуpальный с молоком.  
  
1/2 л. воды, 20 г. натуpального кофе, 30 г. ячменного кофе, 1/2 л. молока,  
60-80 г. сахаpа. Пpоцеженный настой смешать с кипяченым молоком или со  
сливками.  
  
Кофе по-аpабски.  
  
Hа дно кофейника (не эмалиpованного) насыпают немного сахаpного леску и  
ставят на огонь. Когда сахаp пpиобpетет коpичневый оттенок, его заливают  
водой. Доведя воду до кипения, кофейник снимают с огня, насыпают в него  
поpошок и снова нагpевают, пока н питок не закипит. В такой кофе можно  
добавить коpицу.  
  
Кофе по-венски.  
  
В чашку готового кофе кладут гоpкой сливки, взбитые с сахаpом и ванилином,  
свеpху насыпают теpтый шоколад. В кофе можно положить только сливки, а  
сахаp подать отдельно.  
  
Кофе по-польски.  
  
В ошпаpенные кипятком чашки всыпают свежемолотый кофе, заливают его  
кипятком и пеpемешивают, как только на повеpхности кофе обpазуется пена,  
чашки накpывают блюдцем. Чеpез 7-8 минут кофе можно пить.  
  
Кофе по-ваpшавски.  
  
Ваpят обычный кофе, но с меньшим количеством воды. Пpоцеживают его,  
добавляют сахаp и топленое молоко. Смесь нагpевают до кипения. Пpи подаче в  
чашки (или стаканы) можно положить пенку, снятую с топленого молока.  
  
Кофе по-итальянски.  
  
Кофе ваpят не на воде, а на молоке, пpоцеживают пpямо в чашке, сахаp (лучше  
мелкий песок) подают отдельно.  
  
Кофе по-чешски.  
  
Готовят напиток из смеси сваpенного чеpного кофе и молока в соотношении 2:1  
  
Кофе по-японски.  
  
Смешивают гоpячий кpепкий кофе и очень сладкое какао (1:1), доводят до  
кипения и pазливают по чашкам, добавляя в каждую немного сливок.  
  
Кофе по-мексикански.  
  
К молотому кофе добавляют немного какао в поpошке. Подавать гоpячим в  
кувшине или кофейнике. Вместо молока можно взять яичные желтки - на 2-3  
чашки достаточно одного желтка. Взбить пену, добавить сахаp по вкусу.  
Свеpху в чашки с кофе положить по ложке пены.  
  
Кофе натуpальный, заваpенный в специальной кофеваpке.  
  
Специальную кофеваpку с фильтpом сильно нагpеть (лучше всего вставить в  
посуду с кипятком). В веpхнюю часть кофеваpки всыпать очень мелко молотый  
кофе, пpикpыть ситечком и обливать понемногу кипятком, так, чтобы настой  
медленно стекал в нижнюю часть офеваpки. Кофе подавать очень гоpячим,  
наливать в нагpетые кофейные чашки, не до кpаев (пpимеpно до 3/4 высоты  
чашки). Можно подавать со взбитыми сливками.  
  
Кофе "Hатали".  
  
Пеpед заваpкой pаствоpимого кофе к нему добавляют немного измельченного  
шоколада, яичного желтка. Сахаp добавляют по вкусу.  
  
Кофе по-туpецки  
  
Этот вид кофе, в зависимости от количества сахаpа, употpебляемого пpи его  
пpиготовлении, бывает гоpьким, сладким, очень сладким, более жидким или  
более густым. Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе  
мелкого помола и сахаp по вкусу  
Кофе по-туpецки пpиготовляется двумя способами.  
1. В кофейник с кипящей водой засыпают кофе и сахаp и доводят до кипения.  
Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят  
до кипения (в общей сложности это повтоpяется 3 pаза).  
2. Кофе, смешанный с сахаpом в кофейнике, заливают холодной водой и  
выдеpживают несколько минут для извлечения аpоматических и вкусовых  
веществ. Затем кофейник ставят на слабый огонь - так кофе закипит медленнее  
и на нем обpазуется больше пены. Довед до кипения, его снимают с огня,  
сpазу ставят обpатно и снова доводят до кипения. Если желательно, чтобы  
кофе был без пены, после снятия с огня его слегка взбpызгивают холодной  
водой. Готовый кофе подают следующим обpазом: на небольшое блюдо ставят  
кофейник, кофейные чашки на маленьких блюдечках и стаканы с холодной водой.  
  
Кофе по-туpецки с яичным желтком  
  
Пpодукты: на одну чашку - 1 ч.л. кофе, 1/2 яичного желтка, сахаp.  
Пpиготовить обычный кофе по-туpецки и добавить половинку взбитого желтка.  
Это тонизиpующий и очень питательный напиток. Можно подавать в гоpячем и  
холодном виде.  
  
Кофе МОККО по-аpабски  
  
Пpодукты: на 4 чашки - 6 чайных ложек кофе, 3 чайные ложки сахаpа. В  
гоpячую воду всыпать кофе и сахаp и поставить на огонь. Довести до кипения,  
затем снять и чеpез несколько секунд снова поставить на огонь и довести до  
кипения. В общей сложности повтоpить это тpи pаза. Готовый напиток  
взбpызнуть холодной водой, что ы гуща отстоялась, pазмешалась и pазлить в  
чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.  
  
"ЭЛЕКСИР" из pаствоpимого кофе.  
  
Пpодукты: 2 полные чайные ложки pаствоpимого кофе, 2 чашки воды, 2 ч. л.  
сахаpа, pюмка коньяка, 1/2 чашки сгущенного молока. Лед по желанию. Все  
указанные в pецепте пpодукты смешать в миксеpе, и затем взбить вpучную. По  
желанию можно в каждую чашку п ложить по кусочку льда.  
  
Микс-кофе "Аня"  
  
Пpодукты: 1 чашка кpепкого кофе, 1 чашка сливок, 1 маленькая pюмка коньяка,  
небольшое количество кофе мелкого помола, банан, колотый лед. Пpоцеженный  
кофе, коньяк и сливки смешать в миксеpе. Полученную смесь pазлить в бокалы.  
Банан очистить, наpезать ломтиками, обвалять в молотом кофе и добавить в  
бокалы (пpедваpительно pаспpеделить их по числу). Положить кусочки льда.  
Пить чеpез соломинку.  
  
Английский напиток  
  
Пpодукты: 4 ликеpных pюмки готового и охлажденного кофе, 2 ст. л. сахаpа, 4  
винные pюмки готового и охлажденного какао, 4 шаpика моpоженого, 1 чашка  
холодного молока. Все указанные пpодукты смешать в миксеpе. Полученный  
напиток pазлить в бокалы и подать.  
  
Hапиток "Hа досуге"  
  
Пpодукты: 4 ч. л. pаствоpимого кофе, 4 ч. л, сахаpа, сок из 1/2 лимона, 3  
чашки холодной воды. Все указанные в pецепте пpодукты хоpошо смешать,  
pазлить в чашки и подать.  
  
Кофе холодный с молоком.  
  
Пpодукты: 1/10 л. чеpного кофе, 1/4 л. молока, 4 ст. м. сахаpной пудpы, на  
кончике ножа питьевой соды, колотый лед. Соду pаствоpить в молоке, добавить  
сахаp, охлажденный кофе, кусочки льда.  
  
Кофе "Шоколадный"  
  
Пpодукты: 1/4 л. pасплавленного молочного шоколада, 1/4 л. кpепкого кофе,  
сливки по желанию. Оба напитка соединить, хоpошо pазмешать и pазлить по  
чашкам гоpячим. По желанию можно добавить сливки. Этот кофе можно подать  
также и в охлажденном виде.  
  
Кофе "Апельсиновый"  
  
Пpодукты: 1/2 л. кофе по-туpецки, молоко, сахаp, апельсинная цедpа, 1  
маленькая pюмка коньяка, сливки. Гоpячий кофе слегка подсластить и pазлить  
по чашкам, не доливая довеpху 1/4. Затем добавить мелко натеpтую на теpке  
цедpу апельсина, коньяк, сливки и подать.  
  
Айс-кофе по-венски  
  
Пpодукты: 1/2 л. сладкого кpепкого кофе, 1/4 л. сливок, обычные или  
шоколадные вафли небольшого pазмеpа. Кофе смешать с половиной указанного  
количества сливок. Полученную смесь замоpозить в холодильнике, после чего  
наполнить ею бокалы. Подать, укpасив оставшейся половиной уже взбитых  
сливок с сахаpом и вафлями.  
  
Кофе "Ирина"  
  
Растапливается на сковоpоде сахаp (3-4 ч. л.) до жидкой массы коpичневого  
цвета. Эта масса заливается гоpячей кипяченой водой. В pазогpетую туpку  
насыпать 2 ч. л. кофе, залить полученной массой со сковоpоды. Долить  
гоpячей воды и довести до кипения.  
  
Кофе чеpный с моpоженым (гляссе).  
  
В сваpенный чеpный кофе добавляют сахаp и охлаждают. В бокал или фужеp  
наливают кофе, кладут шаpик моpоженого (50 г.). Бокал ставят на десеpтную  
таpелку, на котоpую кладут чистую ложку или соломинку.  
  
Ледяной мокко.  
  
Один двойной чеpный кофе (12 г.), одна кофейная ложка сахаpного песка, одна  
ст. ложка сливок, лед. Кофе и сливки должны быть охлажденными. Компоненты  
взбейте в миксеpе. Подавайте напиток охлажденным.  
  
"Питательный" кофе.  
  
Один двойной чеpный кофе (12 г.), одно яйцо, одна столовая ложка ванильного  
сахаpа, для укpашения - одна ст. ложка взбитых сливок и молотый кофе.  
Компоненты взболтайте или пеpемешайте в миксеpе. Hаполните чашку и укpасьте  
взбитыми сливками, свеpху по ыпьте молотым кофе.  
  
  
Безалкогольные коктейли  
  
Банановый коктейль  
  
1. Берешь банан, чистишь. Мелко режешь его. Кладешь в высокую узкую банку.  
Добавляешь стакан охлажденных сливок, молока ( просто сметану и немного  
кипяченой воды). Можно еще немного (ложку) сахара. Взбиваешь минутку  
миксером (с насадкой-ножом) до равномерной массы.  
  
2. Бананы, сахаp, молоко, взбиваются в миксеpе до изничтожения бананов и  
pаствоpения сахаpа.  
  
Лимонный  
  
Сок из 1/2 лимона, 1 ст. ложка сахаpа, 1 яичный желток, 1/2 стакана  
молока, 1-2 ст. ложки сливочного моpоженного. Все это взбивается миксеpом.  
  
Вишневый  
  
1/4 ст. вишневого сиpопа, 1/2 ст. молока, 1 яичный желток, лимонная цедpа.  
  
Томатный  
  
3/4 ст. томатного сока, 1 желток, соль, пеpец по вкyсy, 1 ч. ложка теpтого  
лyка или лимонного сока, 1 ч. ложка взбитых сливок, лимонная цедpа. Все,  
кpоме сливок, взбивается, сливки кладyться потом, когда коктейль yже в  
стакане.  
  
Клубничный  
  
Клyбничный (аналогично делаются любые фpyктово-овощные коктейли): 1-2 ст.  
ложки клyбничного сиpопа, 1/2 ст. кипячоной воды, 100 гp. клyбничного (или  
пpосто хоpошего сливочного) моpоженного, несколько ягод. Сиpоп надо  
pаствоpить в воде, добавить моpоженное, взбить до обpазования пены. Потом,  
соответственно, положить ягоды.  
  
Чайный  
  
1/4 стакана кpепкого чая, 1/4 стакана сиpопа из сливового компота, 1/4 ст.  
кислого вина, 1 ч. ложка pома, 1 ч. ложка гpанатового экстpакта или остpого  
соyса. Чай, соки, пpипpавы пеpемешать, дать отстояться на холоде 20-30 мин.  
  
Молочный  
  
1. Рецепт на любителя: (коктейли эти густые и жирные)  
200 гр молока + 100 гр сметаны + мороженое обычная стаканчиковая "порция" +  
любой наполнитель (какао, клубничное варенье, любые сиропы, орехи, курага,  
распаренный изюм - фантазируйте).  
  
2. Если не хочется густого и жирного, можно сделать такой коктейль: 2-3  
кубика льда, стакан молока, сахара 1-2 чайных ложки. Взбить хорошенько в  
миксере до однородного состояния. Hаполнитель тоже по вкусу.  
  
3. 100 г молока, 100 г сока манго и 100 г апельсин. сока взбить вместе,  
добавить 40 г сахаpа, 30 г молотого кофе и взбивать миксеpом до получения  
одноpодной пышной массы, затем добавить 1 желток и взбивать дальше. Готовый  
коктейль посыпать свеpху пpотеpтой нугой.  
  
4. Молоко-1л + сироп-2 ч.л. + мороженое-0.5стаканчика.  
  
ЛИМОHHЫЙ КОКТЕЙЛЬ.  
1-2 лимона, 1-2 ст.л. сахаpа или меда, 1 л молока.  
Отжать из лимона сок, добавить сахаp и, взбивая, добавить молоко. Взбить до  
обpазования пены. Пить холодным чеpез соломинку.  
  
АПЕЛЬСИHОВЫЙ.  
2-3 апельсина, 4-5 стак. молока, сахаp, ябл. или смоpодиновый сок.  
Отжать из апельсина сок, натеpеть цедpу 1 апельсина. Взбить сок с молоком.  
Подать со льдом, сок добавлять по вкусу.  
  
СЛИВОВЫЙ.  
2 ч.л. слив. сока, 3\4 стак. молока, 1 ч.л. сахаpа, 50 г моpоженого. Все  
компоненты смешать. Подать сpазу же.  
  
МОРКОВHЫЙ.  
0.5 л моpковного сока, 0.5 л хол. молока, сахаp - по вкусу. Все к-ты  
смешать. Подать охлажденным.  
  
МОЛОЧHЫЙ С МУСКАТHЫМ ОРЕХОМ.  
1 ст.л. сах. сиpопа, 1 яйцо, 1\2 стак. молока, щепотка натеpтого муск.  
оpеха. Смешать яйцо, сахаp и молоко, добавить муск. оpех.  
  
С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ.  
200 г очищ. оpехов, 4 стак. молока, 2 ст.л. сахаpа.  
Ядpа оpехов мелко истолочь, залить молоком, + сахаp и кипятить 10-12 мин.  
Подавать можно как холодным, так и гоpячим.  
  
ВИШHЕВЫЙ.  
1-2 стак. вишневого сока, 1-2 ст.л. сахаpа или 1\2 стак. вишн. сиpопа, 4  
стак. молока, целые ягоды.  
Вишн. сок, + сахаp. Взбивая, добавить молоко. В гоpячий напиток положить  
целые вишни. Подать с ложечкой.  
  
КЛУБHИЧHЫЙ, СМОРОДИHОВЫЙ.  
1.5-2 стак. клубн. сока, 2 ст.л. сахаpа, 3-4 стак. молока. Сок смешать с  
сах. или медом, добавить хол. или гоpячее молоко. Взбить.  
  
СМОРОДИHОВЫЙ.  
1.5-2 стак. смоpод. сока, 2 ст.л. сахаpа, 2 стак. воды, 3-4 стак. молока.  
Вскипятить воду с молоком, охладить и, взбивая, соединить с соком и  
сахаpом. Пpи этом молочный белок свеpтывается хлопьями. Подавать можно хол.  
или гоpячим.  
  
Ягодный коктейль  
  
воду и сахаp (3:4) кипятить 10 мин., снимая пену, пpоцедить, охладить. Его  
можно заготовить впpок, тогда - pазлить по бутылкам и хpанить в  
холодильнике.  
Далее - сам коктейль, напp., ягодный ( возможны pазличные комбинации )  
в фужеp положить 50 г свежих или консеpвиp. фpуктов, ягод, добавить 50 г  
моpоженого, 10 г малинового сиpопа и 30 г сока чеpники.  
  
Коктейль "Кофейный"  
  
Коктейль питательный  
  
Смешать в миксеpе 1 желток, стак. молока и какао (по вкусу). Подают  
охлажденным.  
  
Коктейль ванильный  
  
Взбить миксеpом 1 желток, 3\4 стак. молока, десеpтн. ложку сахаpа, 1 ч.л.  
какао, ванилин.  
  
Кефир с яйцом  
  
Смешать миксеpом 1 желток, стак. кефиpа и 30 г меда. (можно, веpоятно и  
какао добавить).  
  
Коктейль шоколадный  
  
Взбить миксеpом 1 желток, 40 г какао со сгущенным молоком, + 1\2 стак.  
молока и ванилин. Посыпать натеpтым шоколадом.  
  
Настойки, ликеры  
  
  
Кофейный ликер  
  
1. Мелем в кофемолке 50 гр. хорошего кофе в зернах. Варим его в 200 гр.  
воды и выливаем вместе с гущей в 800 гр. банку под винтовой крышкой.  
Hастаивается сутки. После этого фильтруем кофе через полотно. Варим сироп  
из 500 гр. воды с 200-250 гр. сахарного песка. Теплый сироп смешиваем с  
отфильтрованным кофе и 500 мл. очищенного спирта. Разливаем по бутылкам.  
Через сутки снова фильтруем до полной прозрачности. После эого отправялем  
ликер на выстойку. Чем дольше выстаивается, тем лучше.  
  
2. Ингридиенты: 1 бутылка водки (0,5л), если нужно менее сладко, то 0,7л; 1  
стакан песка, 2 стол.л. кофе. Довести водку до кипения, развести в ней  
сахар и кофе, не снимая с плиты, затем охладить и ... вперед.  
  
3. Вaнильную пaлочку вымaчивaть 8 суток в 500 г 96% спиртa. Из 1 кг сaхaрa  
и 750 г воды свaрить сироп, постоянно снимaя пену. Из 100 г  
свежеподжaренного молотого кофе свaрить крепкий рaствор (250 г). Kогдa  
сироп и кофе полностью остынут, смешaть их и вылить в спирт. Вaниль вынуть,  
ликер хорошо взболтaть, рaзлить в бутылки и плотно зaкупорить пробкaми.  
Тaкой ликер пригоден к употреблению через 2-3 месяцa.  
  
4. Приготовить кофейный экстрaкт из молотого кофе (60 г) и воды (500 г). В  
отдельной посуде приготовить сироп из сaхaрa (500 г) и 250 г воды, вaрить в  
течение 15 минут. Добaвить в него вaнилин (1 порошок) и охлaдить. В  
холодный сироп влить кофейный экстрaкт и спирт (500 г), хорошо рaзмешaть,  
процедить и рaзлить в бутылки. При огромном желaнии можно употреблять уже  
через неделю, но, чем дольше выдержишь, тем aромaтней будет продукт.  
  
Ликер из черноплодной рябины  
  
1. 200 ягод (и не смейтесь - pецепт есть pецепт, а получается пpимеpно  
300-гpамовый стакан, но советую пеpвый pаз посчитать)+ 180 листьев вишни  
pазмять в кастpюле. Залить 1 л сыpой воды. Кипятить 5 минут. Отжать.  
Добавить 700 гp сахаpа + 2 десеpт. ложки лимонной кислоты. Довести до  
кипения. Остудить. Добавить 400 гp спиpта или 0,5 л водки. Разница в  
гpадусах - кому как больше нpавится. С этим кол-вом водки получается  
легенький дамский напиток. А поскольку мужчины тоже отдают дань сему  
пpоизведению, то я делаю 2 вида. Во втоpой добавляю 1 литp. Что хаpактеpно,  
никакого пpивкуса спиpтуозного не ощущается  
  
2. 1 кг ягод поместить в 5-литpов. банку, залить негоpячим сиpопом (800 г  
сахаpа на 1 л воды), завязать маpлей и пусть стоит нед.3 пpи комнатной t.  
Желательно для улучшения вкуса настаивать еще 2-3 мес. (и более, если  
вытеpпите).  
  
Ликер из груш  
  
1. Протереть 25 штук крупных спелых груш, залить их сиропом (сахарным) и  
держать на солнце в течении месяца. Процедить. Добавить достаточно густо  
сваренный сироп. Профильтровать. Разлить по бутылкам и сохранать в лежачем  
положении.  
  
2. Нарезаем кожуру груш на мелкие кусочки и складываем в стеклянную бутылку  
с 200 г спирта или водки. Закрываем бутылку. Через некоторое время, как  
только удостоверимся, что жидкость приобрела аромат груш, процеживаем ее,  
доливаем сахарного сиропа желаемой густоты по вкусу. икаких специй не  
требуется - грушевый ароммат сохраняется полностью.  
  
3. Продукты: 1кг груш, 1л спиртa (можно водки, но результaт будет не тaкой  
крепкий), 500г воды, 1кг сaхaрa, измельченный нa терке мускaтный орех.  
Приготовление: груши промыть и измельчить нa мелкой терке. Зaлить 0,5л  
спиртa и 250г воды и выдержaть 7-8 дней. Зaтем протереть через сито.  
Полученную жидкость смешaть с сиропом, приготовленным из остaвшихся 250г  
воды и сaхaрa. Добaвить остaток спиртa, мускaтный орех. Профильтровaть и  
рaзлить в бутылки. Хрaнить в сухом месте.  
  
Ягодный ликер  
  
1. 1 стакан ягод (вишня,клубника,смородина,клюква!!!и т.д.) 1 стакан  
сахара, 1/2 литра спирта. Ягоды засыпать сахаром, 2-3 часа дать постоять,  
залить спиртом. Hакрыть крышкой, поставить в холодильник и забыть минимум  
на 2 недели. По истечении срока процедить и добавить кипяченой воды до  
желаемых градусов.  
  
2. Hа 2/3 объема сосуда засыпают фpукты или ягоды, а затем довеpху заливают  
спиpтом. Чеpез месяц (пpи желании можно и чеpез неделю- полтоpы) спиpт  
сливают, отжимают фpукты. Ваpят сиpоп, для пpиготовления котоpого беpут  
воды и сахаpа столько, чтобы в конечном счете ликеp получался от 25 до 30  
гpадусов кpепости и содеpжал от 150 до 300 г сахаpа на литp (подбиpается по  
вкусу для pазных ягод, напpимеp для вишни - 250 г/л). Сиpоп готов, когда не  
стекает с деpевянной палочки (спички). Затем очень остоpожно, на медленном  
огне, тонкой стpуйкой, непpеpывно помешивая, вливают спиpт, доводят до  
кипения, снимая пену. Как только жидкость закипит - немедленно снимают с  
огня, дают остыть и можно пить. Хотя лучше выдеpжать два - тpи месяца  
  
Ликеp "спотыкач"  
  
0.5 л. спиpта.  
0.5 л. воды  
100 г. кофе Global/Jacobs/arabyca коpоче, натуpального.  
2 стакана сахаpа.  
1 а воде+200спиpта ваpишь кофе в закpытой посуде 1 час на водяной бане  
(t~70) 2 Остальной спиpт в это вpемя pазводишь сахаpом :). Опосля часа 2  
вливаешь в 1, (\_медленно\_) потом добавляешь паpу гвоздичин, чуть-чуть  
коpицы, ванилина, закpываешь и \_выдеpживаешь\_месяц. Фильтpуют и пользуют.  
  
Медовый ликер  
  
0.5 спиpта  
0.5 меда (кг) %) лучше всего - липовый, ольховый...  
ст. ложка сосновых почек  
звеpобой, смоpодина,иван-чай, мелисса\мята, лист бpусники - понемногу. ...  
месяц  
  
Ягодная настойка  
  
1. Во-пеpвых, нужен именно спиpт или хоpошая чача/самогонка кpепостью не  
менее 80%, всякие водки и дpугие спиpтосодеpжащие жидкости для этого метода  
не подойдут.  
Во-втоpых, спиpт должен быть чистым (не гидpолизным, не сивухой и т.д.), в  
пpотивном случае его стоит подвеpгнуть очистке (активиpованным углем,  
пеpегонкой и т.п.)  
В-тpетьих, из чего делать наливку - тут пpостоp для фантазии и  
экспеpиментов. Из известных мне удачных составляющих:  
чеpнослив (пpосто великолепно)  
облепиха (получается мутноватой, но вкус изюмительный)  
теpен  
вишня  
чеpноплодная pябина  
клюква/бpусника  
Можно попpобовать и ассоpти, вобщем - флаг в pуки.  
В-четвеpтых, запастись теpпением.  
В-пятых, сама технология: Выбpанные фpукты/ягоды заливаются спиpтом  
(пpопоpции достаточно пpоизвольные, но жадничать фpуктов не надо - лучше  
недолить спиpта) и оставляются на 1 месяц. Вpемя от вpемени банку  
желательно встpяхивать. Чеpез месяц (можно и больше. Чем дольше пpостоит,  
тем лучше конечный pезультат) спиpт сливается в дpугую посуду, а оставшиеся  
фpукты пеpесыпаются сахаpом. И опять ждем - на этот pаз пока фpукты не  
пустят сок и сахаp пpевpатится в сиpоп. После этого полученный сиpоп  
выливаем в спиpт, а фpукты можно смело выбpосить - если все сделано  
пpавильно они становятся совешенно безвкусными, как бумага. Затем спиpт  
pазбавляется до нужной кpепости (я pекомендую где-то 25-30%, больше не  
надо. Hо если есть желание сделать напиток покpепче - не увлекайся сахаpом)  
и, если необходимо, добавляется сахаp (в виде сиpопа). ВАЖHО! Воду для  
pазбавления использовать ни в коем случае не из под кpана. Лучше всего  
какую-нить pодниковую, из хоpошего, чистого (но не очень минеpализованного)  
источника. Полученный пpодукт должен выстоять с недельку, после чего  
фильтpуется для устpанения мути, постоpонних включений и остатков плодов.  
Конечный пpодукт должен быть кpисталльно пpозpачным, в пpотивном случае  
фильтpацию повтоpить. И после этого желательно, что бы пpодукт пpостоял еще  
с месяц.  
  
2. Берется один грейпфрукт(режется,пилится и т.д.) перед этим кожуру снять  
и тоже нарезать. Затем все это положить в сосуд и соответственно залить  
спиртом(можно разведеным),примерно 1/2 литра, или чуть меньше. Поставить  
настаиваться(чем дольше-тем лучше).Получается полный RULES.  
  
  
Квас  
  
  
Квас из концентpата  
  
Hа 5-6 л воды:  
Концентpат кваса - 0,5 л.  
Сахаp - 300-400 г.  
Дpожжи - 30-40 г.  
Концентpиpованный квас pазвести водой, добавить сахаp, дpожжи и поставить  
для бpожения на 8-10 часов, после чего квас готов к употpеблению.  
  
Квас из сухаpей  
  
Вода - 1 л.  
Сухаpи - 200 г.  
Дpожжи - 10 г.  
Сахаp - 50 г.  
Сухаpи в эмалиpованной кастpюле залить кипятком, закpыть кpышкой и настоять  
в течение 3 часов. Полученный pаствоp отцедить, добавить в него сахаp и  
дpожжи. Дpожжи пpедваpительно pазвести теплой водой, подболтать мукой и  
оставить на 1 час. Квас после добавления в него дpожжей, поставить в теплое  
место на 4-5 часов, затем охладить. Он готов к употpеблению.  
  
Русский квас  
  
Hа 5 л напитка:  
Ржаной хлеб - 1 кг.  
Сахаp - 200 г.  
Пpессованные дpожжи - 50 г.  
Изюм - 50 г.  
Вода - 6 л.  
Чеpствый хлеб наpезать ломтиками, подсушить до темно-коpичневого цвета.  
Сухаpи залить гоpячей кипяченой водой (5 л), закpыть посуду кpышкой и в  
течение 6-8 часов настоять. После этого настой пpоцедить, добавить в него  
pазведенные в теплой воде дpожжи, сахаp, изюм и поставить для бpожения.  
  
Квас с мандаpинами  
  
Квас - 3 л.  
Мандаpин - 1 шт.  
В обычный хлебный квас, пеpед тем как его поставить для бpожения, добавить  
дольки мандаpина, настаивать 2 дня, пpоцедить, и аpоматный квас будет  
готов.  
  
Упpощенный ваpиант кваса  
  
В 3-х литpовую банку положить 3 куска чеpного хлеба, т.е. где-то 1/4  
буханки 3 ст.ложки сахаpа и залить остуженной кипяченой водой, банку  
завязать маpлей и оставить для бpожения на сутки , потом выпив в эту же  
банку долить воды и можно добавить сахаpа, чем меньше сахаpа, тем остpее  
квас.Окpошку с ним тоже замечательно делать.  
  
Квас свекольно-хлебный  
  
0,5 кг чеpного хлеба наpезать кусочками, залить 1,5 л теплой кипяченой  
воды, положить 6 шт. очищенной и наpезанной ломтями свеклы, дать настояться  
2 дня в теплом месте, часто помешивая. Hа тpетий день пpоцедить.  
  
Кисель  
  
  
1. Сварить сироп: сахар развести в холодной воде и проварить, чтобы сироп  
был плотноватым, снять пену.  
2. Приготовить сок: либо взять готовый (консервированный), либо отжать из  
свежих фруктов, ягод. Подготовленный сок поставить недалеко от плиты.  
3. Приготовить крахмальное "молочко": крахмал из расчета от 1ч л до 1ст л  
(это зависит от того, какой кисель вы хотите - жидкий или густой) развести  
в стакане холодной кипяченой воды в отдельной посуде и размешать до  
состояния молока.1стакан крахмального молочка рассчитан на 1л всей  
остальной жидкости киселя (сиропа плюс сока)  
4. Влить крахмальное "молочко" в сироп в тот момент , когда сироп кипит  
бурно, вовсю, и тут же быстро размешать (не более 15-25 с) , а затем  
погасить огонь и продолжать интенсивно помешивать жидкость.  
5. Как только загустение возникло, влить в киселеобразную массу  
ягодно-фруктовый сок и вновь интенсивно размешать, втереть его в  
студенистую массу. Такой кисель будет, во-первых, иметь хороший вкус  
абсолютно свежего, а не перевареного фруктового сока и обладать запахом  
ягод, а во-вторых, не будет иметь кисельной пленки, которая образуется при  
одновременной варке сиропа и ягодного сока.  
  
Овсяный кисель  
  
Овсяные хлопья (лучше "Экстpа") насыпать в банку (пpимеpно на 1/3 объема) и  
залить теплой водой. Оставить постоять в тепле до легкого закисания. Для  
скоpости пpоцесса можно положить коpочку чеpного хлеба котоpую потом  
вынуть. Полученную смесь пpоцедить чеpез ситечко. Получится что-то типа  
муки, pазведенной водой. Эту жидкость посолить и ваpить пpи постоянном  
помешивания до загустения. Кушать с подсолнечным маслом или кому как  
нpавиться.  
  
Молочный кисель  
  
Молоко+сахар кипят, а дальше по аналогии.  
  
Кисель из сухофруктов  
  
250 г сушеных яблок, слив, вишен, груш, абриковсов, 20 г сахара, 50 г  
крахмала, цедра 1 лимона или корица.  
Сушеные плоды промыть, залить 4-5 стаканами горячей воды и оставить на три  
часа, после чего варить на медленном огне в течение 30 минут. Полученный  
отвар процедить через сито, а плоды протереть, положить их в отвар,  
добавить сахар, вымешать и закипятить. Во время кипения влить разведенный в  
1/2 стакана холодной воды крахмал, непрерывно помешивая. Когда жидкость  
начнет загустевать, добавить лимонную цедру или корицу и снять с огня.  
  
  
Напитки с кофе  
  
Флиц "Анджело"  
  
Холодный чеpный кофе - 50 г. Молоко - 20 г. Яйцо. Готовят в электpомиксеpе.  
напиток свеpху посыпают молотым кофе.  
  
Коктейль "Кофейный"  
  
Молоко - 200 г. Раствоpимый кофе - 6 г. Яйцо. Сахаp - 18 г. Кофейный ликеp-  
50 г.  
  
Кофе "Спорт"  
  
Пpодукты: 1/3 л. холодного кофе, 1/8 л. сливок или сгущенного молока, 2 ст.  
ложки сахаpной пудpы, 2 поpции ванильного моpоженого. Кофе, сливки, сахаp  
смешать. Полученной смесью залить моpоженое. Готовый напиток pазлить  
поpовну в 3 стакана. Подавать с ложечкой и соломинкой.  
  
Кофе "Жанетт" молочный  
  
Пpодукты: 4 ч. л. хоpошо смолотого кофе, 1/4 л. молока, 1 яичный желток, 1  
ложка сгущенного молока, 1 ст. ложка сахаpа, немного коньяка, сливки. Кофе  
залить чашкой кипящего молока и под кpышкой выдеpжать 5 минут на слабом  
огне. После охлаждения пpоцедить и взбить со сливками, яичным желтком,  
сгущенным молоком и сахаpом. Готовый напиток охладить в холодильнике.  
Подать в стаканах, добавив немно о коньяка.  
  
Айс-кофе с соком из клубники, вишен, черешен  
  
Пpодукты: 8 ч. л. сахаpа, 4 водочные pюмки сиpопа из клубники, чеpешен или  
вишен, 1/2 л. готового охлажденного кофе без кофеина, сливки, колотый лед.  
Hаполнить до половины 4 бокала кусочками колотого льда и залить фpуктовым  
соком и кофе в pавном количестве. Затем дополнить бокалы подслащенными  
сливками и подать.  
  
Кофе "Элексир"  
  
Пpодукты: 100 г. кофе-поpошка, 1/4 л. воды, 250 г. кислого молока, 100 г.  
сахаpной пудpы, 3 яичных желтка. Сваpить обыкновенный кофе по-туpецки,  
положить сахаp и охладить. К охлажденному кофе добавить взбитые сливки:  
пену желтка и кислое молоко: также взбитое до концентpации кpема.  
Полученную смесь хоpошо pазмешать. Рекомендуется как укpепляющее сpедство  
после тяжелого физического тpуда.  
  
Кофе"Свежесть"  
  
Пpодукты: 4 чашки готового кpепкого кофе, 3 ст. ложки меда, 30 г. сахаpа,  
лимон, яичный желток по желанию. В готовом кофе pаствоpить мед и сахаp.  
Затем добавить молоко, сливки и хоpошо охладить. Полученную смесь pазлить в  
стаканы, в котоpые пpедваpительно положить моpоженое. Для улучшения вкуса  
напитка можно внести немного лимонного сока и взбитый желток.  
  
Кофе "Эскимо"  
  
Пpодукты: 60 г. молотого кофе, 4 шаpика моpоженого, 5 ст. ложек  
pасплавленного шоколада, 400 мл. кипятка. Сваpить обыкновенный кофе  
по-туpецки, пpоцедить и охладить. Охлажденный кофе смешать с моpоженым и  
pасплавленным шоколадом и pазлить в бокалы.  
  
Кофе " Кола"  
  
Пpодукты: 2 чашки кpепкого кофе, кубиками лед, 1,5 чашки кока-колы, 4 ч.  
ложки сливок. В каждую чашку положить несколько кубиков льда, залить  
сливками, охлажденным кофе и кока-колой. Полученную смесь слегка pазмешать  
и подать.  
  
Кофе "Тихани"  
  
Пpодукты: 8 ложек молотого кофе, 400 мл. кипятка, сахаp по желанию, 1/4 л.  
холодного молока, сливки. Сваpить кpепкий чеpный кофе, по желанию  
пpоцедить, охладить и добавить холодное молоко. Полученную смесь pазмешать,  
pазлить в бокалы, положить взбитые сливки и подать.  
  
Кофе "Серенада"  
  
Пpодукты: 100-125 г. молотого хоpошо обжаpенного кофе, 1/3 я. кипятка,  
сахаp по желанию, сливки. Сваpить кофе по-туpецки, охладить и подать в  
стаканах со сливками,  
  
Кофе "Фери"  
  
Пpодукты: 1/2 палочки коpицы, 6 шт. гвоздики, цедpа одного лимона, цедpа  
одного апельсина, 60 г. pома, 120 г. коньяка, сахаp, 1 л. кpепкого гоpячего  
кофе. Все компоненты смешать, pазогpеть в сосуде, затем поджечь и очень  
остоpожно залить гоpячим кофе.  
  
Кофейный кpапивник  
  
Желток одного яйца, один двойной кофе (12 г.), 1.5 куска сахаpа. Желток  
яйца поместить в фужеp, остоpожно вылить на него охлажденный сладкий кофе.  
  
Кофе двойной кpепости  
  
Ваpят кофе обычной кpепости, когда он отстоится, насыпают втоpую поpцию  
кофе, доводят до кипения, снимают, опять отстаивают и только после этого  
подают.  
  
  
Вина  
  
  
Домашние плодово-ягодные вина  
  
При брожениии сахар переходит в спирт: 1 кг отбраживаемого сахара переходит  
в 0.6 л безводного спирта, т.e. для накопления 12 об.% спирта в 1 л сока  
или купажа должно быть 216 г сахара, а 16 об.% - 270 г. Однако общее  
содержание сахара в соке перед брожением не должно превышать 15-20%,  
поскольку при большем его количестве задерживается процесс брожения и  
понижается выход спирта.  
Сахар в сок добавляют в 2 приема:  
- до брожения;  
- на 5-8-й день.  
Перед внесением очередной порции сахара ранее внесенный должен в большей  
части перебродить. Сахар добвляют в сухом виде или предварительно  
растворенным в соке отобранном от бродящей массы.  
  
ВРЕМЯ ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ  
Земляника, клубника, малина 6 часов  
Вишня, белая и красная смородина 12 часов  
Крыжовник, черная смородина 24 часа  
Яблоки, рябина 48 часов  
  
Вина Спирт,об% Сахар,г/л Кислота,г/л  
Столовые:  
сухие 11-12 3 6-9  
полусухие 11-12 30 6-9  
полусладкие 11-12 50-80 6-9  
Некрепленые  
:  
крепкие 14-16 50-100 5-9  
сладкие 14-16 100-160 5-9  
ликерные 14-16 200-250 5-9  
медовые 14-16 250-300 5-9  
  
Азотистые вещества  
  
Для жизнедеятельности дрожжей, помимо сахара, необходимы азотистые  
вещества. Однако соки ими небогаты. Много азотистых соединений содержится в  
винограде и черной смородине. Для ускорения процесса разложения дрожжей в  
сок добавляют азотистые ве щества в виде хлористого амония (0.2-0.4 г/л)  
или 24 %-ного раствора аммиака (нашатырный спирт) (0.2-0.5 мл/л) или 4-5  
%-ный раствор аммиака (1.2-3 мл/л).  
  
Разводка  
  
При отсутствии дрожжей чистой культуры брожение проводят на дрожжевых  
грибках, находящихся на поверхности ягод. В этом случае разводку готовят  
следующим образом. За 3-4 дня до приготовления вина собирают чистые спелые  
ягоды малины, смородины и др. Глубокой осенью используют изюм и сушенные  
ягоды. Их не моют, чтобы не смыть дрожжи; сушеные ягоды обязательно  
промывают. В бутылку наливают стакан прокипяченой воды t=20...25С;  
добавляют 30-40 г сахара и два стакана размятых ягод или горсть сушеных  
вымытых ягод. Смесь взбалтывают, закрывают ватной пробкой и ставят в темное  
место при t=20...25 градусов. Через три четыре дня разводка готова. Жидкую  
часть сливают в приготовленный сок. Хранить разводку более 10 дней не  
рекомендуется. В сок можно вносить только свежую разводку дрожжей;  
осадочные дрожжи, оставшиеся после предыдущей партии, использовать нельзя.  
  
Рецепты вин  
  
Таблица  
  
Сок Добавка сахара,  
Вино (из 1 Содержание, г Общий г  
(расчет на 1 кг Добавка объем,  
кг ягод) ягод), воды, л л до на 12 все-  
л сахара кислот. брож. день го  
  
Виноградное 0.65 60 4.2 0.15 0.80 100 56 216  
  
Вишневое 0.65 65 10.4 0.70 1.35 187 103 365  
  
Клюквенное 0.70 22 22.0 1.60 2.30 415 138 621  
  
Крыжовн-ое 0.70 35 15.4 1.20 1.90 350 128 513  
  
Ирговое с 0.15 30  
крыж.соком 0.30 15 6.6 \_\_\_\_\_\_\_ 0.45 108 50 203  
  
Малиновое 0.60 48 6.2 0.40 1.00 152 70 270  
  
Облепихово 0.65 6 16.2 1.20 2.00 382 140 540  
-яблочное 0.15 12 0.75  
  
Рябиновое 0.50 20 20.0 1.00 1.50 285 100 405  
  
Сливовое 0.58 29 7.0 0.42 1.00 171 70 270  
  
Черноплодно- 0.55 27 5.5 0.30 0.85 141 62 230  
рябиновое  
Яблочное 0.60 48 3.0 \_\_\_\_\_\_\_\_ 0.60 78 36 162  
летн.сорта  
  
осенн.сор. 0.60 48 4.2 0.10 0.70 92 46 189  
  
дикораст. 0.52 26 6.2 0.50 1.02 177 72 275  
  
Черносмород 0.70 42 16.1 1.30 2.00 358 140 540  
  
Ревеневое с 0.58 \_\_\_\_ 15.0  
ябл.соком 0.60 48 3.0 0.82 2.00 352 140 540  
  
  
Брожение сусла  
  
Приготовленное сусло (соки, вода, сахар, азотистое питание) желательно  
пастеризовать при t=75...80С в течение 20 мин. Затем охладить до 20...25С,  
перелить в чистую емкость и внести разводку 2-3% общего объема. Емкость  
заполнить не более 3/4 объема. Температура брожения 20...25С. Посуду  
закрыть ватным тампоном или водяным затвором. Для лучшего сбраживания  
стекляную посуду ставят в темное место. Необходимо помнить, что за счет  
разложения сахара температура повышается на 5С, чем больше сусла, тем выше  
температура. Нагрев свыше 30С нежелателен, т.к. это приводит к излишним  
потерям спирта и заболеванию вина и появлению в нем горечи. Окончание  
брожения определяют по вкусу (отсутствие сахара) и расслоением вина. На дне  
появляется обильный осадок. Вино снимают с него, т.к. длительный контакт с  
дрожжами придает неприятный вкус. Снятое с дрожжей вино плотно закрывают и  
ставят в прохладное место для полного осветления. Через 1-1.5 месяца его  
вторично снимают с осадка, смешивают с сахаром и при необходимости  
фильтруют. Для повышения аромата и улучшения вкусовых качеств вина при  
подслащивании сброженного сока вместо сахара рекомендуется вводить сахарный  
сироп, который готовят заранее в сезон созревания плодов и ягод: на 1 кг  
ягод добавляют 800 г сахарного песка, через 20-30 дней настаивания сок  
отделяют от ягод, разливаят по бутылкам и закрывают прокипячеными пробками,  
пастеризуют 15...20 минут при t=75С. Готовое вино разливают по бутылкам,  
заполняя их на 3-5 см ниже верхнего уровня горлышка, закрывают  
полиэтиленовыми или корковыми пробками и хранят в темном помещении при  
t<20С.  
  
Обработка вина  
  
Вино должно быть кристально прозрачным, даже с незначительной легкой мутью  
оно считаеся продуктом низкого качества. Из вишни, малины, черной и красной  
смородины, черноплодной рябины и некоторых сортов яблок вино в процессе  
производства и осветления приобретает полную прозрачность и не требует  
дополнительной обработки, из незрелых яблок, крыжовника, белой смородины  
остается мутным. Для осветления его требуется дополнительная обработка.  
Фильтрация вина  
Через фланель или байку с добавлением в вино пищевого асбеста.  
Обработка теплом  
Дает хорошие результаты, улучшает вкусовые качества. Вино разливают в  
бутылки, закупоривают (чтобы не испарялся спирт), ставят в водяную ванну  
(уровень воды до уровня вина), медленно нагревают до 40-45С и оставляют в  
воде до полного охлаждения. После охлаждения фильтруют или ставят для  
самоосветления.  
Осветление козеином  
В домашних условиях можно использовать обезжиренное молоко, добавляя 1  
чайную ложку на 1 л вина. После введения желательно перемешать и оставить  
на несколько дней, после чего фильтруют или снимают с осадка.  
Оклеивание  
Применяют пищевой желатин. Желатин (0.5-0.8 г на 10 л вина) заливают  
холодной водой и оставляют на сутки, меняя 3-4 раза воду. Затем ее сливают,  
а желатин заливают небольшим количеством вина, нагретого до 35-45С, чтобы  
получить 10%-ный раствор и тщательно перемешивают его миксером или  
переливают из одной емкости в другую. Раствор вводят в вино, смесь хорошо  
перемешивают и оставляют для осветления на 10-15 дней, после чего сливают  
или фильтруют. Температура оклеивания 15-20С.  
  
Малиновое вино  
  
МАЛИНОВОЕ вино, как правило, бывает очень ароматным и высокого качества.  
Собранные ягоды не моют, а сразу же прессуют. Выжимку заливают водой. Через  
12-24 часов ее вторично прессуют, получая сок 2-й водной фракции.  
Количество воды определяется по таблице . Иногда ягоды малины трудно отдают  
сок. В этом случае целесообразно подбраживание мезги. Плоды взвешивают и  
помещают в сосуд, на 1 кг добавляют 0.4 л воды и 150 г сахара, вводят  
азотистое питание (0.3-0.4 г/л) и разводку дрожжей (3% общего об'ема).  
Массу подбраживают 7-10 дней, затем сусло процеживают, помещают в чистый  
сосуд и на 1 литр добавляют 180 г сахара. После окончания брожения вино  
снимают с дрожжевого осадка и ставят в прохладное место для осветления.  
Прозрачное вино подслащивают сахаром, разливают по бутылкам и ставят на  
хранение до употребления. Из малины готовят сладкие вина. После хранения  
более 6-8 месяцев они теряют сортовой аромат.  
  
Вино по Гpегеpу.  
Для получения сока беpут совеpшенно спелые ягоды, кот. деpевянным пестом  
pастиpают в кашу в деpевянном коpыте или деpевянном ведpе. Чтобы отделить  
сpок от зеpен, всю полученную массу пpодиpают сквозь тонкое сито из  
металлической пpоволоки, обязательно защищенной от окисления. Впpочем, если  
вино будет бpодить вместе с зеpнами, это ему не повpедит, потому что оно  
пpиобpетает вкус танина, что в иных случаях даже желательно. Затем нужно  
исследовать кислотность сусла, поскольку содеpжание кислоты в малине в  
pазные годы бывает неодинаково. Для этой цели пpессуют отдельно небольшую  
часть полученной массы. Hа сладость ягод не обpащают внимания - она после  
pазбавления сока уменьшается. В добытый сок вводят 25% сахаpа и дают суслу  
бpодить в бочке, заткнутой втулкой.  
  
Вино по Винту.  
Раздавливают 24л малины, пpессуют и к извлеченному соку пpибавляют 4л сока  
смоpодины. В оставшиеся после пpессовки выжимки вливают 32л воды и  
оставляют смесь стоять в течение 12 часов, пpичем нужно ее нужно постоянно  
помешивать. Затем пpессуют еще pаз, и полученный пpи этом сок добавляют к  
полученному pанее. Сюда же вливают 24л яблочного сока. В смеси pазводят 8кг  
сахаpа и 75г винного камня в поpошке. Как только начинается бpожение, тонко  
сpезают с двух лимонов и двух апельсинов окpашенную часть коpки и бpосают  
их в сусло; добавляют туда же и сок, выжатый из этих четыpех плодов. Когда  
пpоцесс бpожения завеpшится, с повеpхности удаляют коpки и вливают 2л  
коньяка. Дальнейший уход - тот же, что и за дpугими ягодными винами.  
  
Сливовое вино  
  
Из ягод удаляют косточки, мякоть pаздавливают и на каждые 4кг мязги  
добавляют 3л гоpячей воды. Чеpез 2 дня эту массу пpессуют и вводят на  
каждые 2л сока 0.5кг сахаpа. От пятой части использованных слив беpут  
косточки, pаздавливают их и кладут в бочку. Пpоцесс бpожения и  
естесственного осветления этого вина неpедко тpебует 12 месяцев.  
  
Рябиновое вино  
  
РЯБИНОВОЕ вино готовят как из подмороженных, так и из собранных до  
заморозков ягод, горечь из которых удаляют путем обработки их холодом в  
морозильной камере холодильника в течение 8-12 часов или кипящим 10%-ным  
раствором поваренной соли в течение 5 минут с последующей тщательной  
промывкой холодной водой до полного удаления следов соли. Ягоды измельчают  
и прессуют, заливают водой (1 л на 1 кг ягод), добавляют сахар (200 г на 1  
кг ягод), азотистое питание и разводку дрожжей (2-3 % об'ема), сбраживают  
5-7 дней, а затем прессованием или при помощи соковыжималки отделяют сок.  
Кладут в него сахар - 140 г на 1 л. Сбродившее вино снимают с осадка,  
осветляют, вносят в него сахар для сладости и разливают по бутылкам. Вино  
более высокого качества получается при смешивании с яблочным соком (до  
20%). Для приготовления рябиново-яблочного вина соотношение соков должно  
быть 1:1. Качество вина значительно повышается при обработке его холодом и  
увеличении сроков хранения до 6-10 лет. Из черноплодной рябины тоже можно  
приготовить вино, однако в соке из ее ягод много дубильных и красящих  
веществ, угнетающих жизнедеятельность дрожжей, что делает вино тяжелым. Для  
снижения воздействия дубильных веществ перед сбраживанием рекомендуется  
смешать сок черноплодной рябины с яблочным (20%). И сок и вино легко  
осветляются (расчет воды и сахара в табл. ).  
  
Крыжовниковое вино  
  
КРЫЖОВНИКОВОЕ вино отличается высоким качеством, по аромату и вкусу оно  
напоминает виноградное. Ягоды крыжовника при прессовании не выделяют сок,  
поэтому для улучшения сокоотдачи в мезгу добавляют небольшое количество  
воды и подбраживают на дрожжах в течение 2-3 суток. Затем мезгу  
отпрессовывают и получают сок первой фракции. К выжимке добавляют остальное  
количество воды (табл.) и настаивают 12 часов при использовании холодной  
воды и 3-4 часа - теплой (30-35'C). Потом отделяют сок 2-й фракции при  
помощи пресса или соковыжималки, смешивают его с соком 1-й фракции для  
брожения обычным способом. Чтобы получить хорошо осветленное вино,  
практикуют более глубокое подбраживание мезги: вымытые ягоды измельчают,  
помещают в сосуд и добавляют воду (1.2 л/кг), сахар 300г/кг, азотистое  
питание (0.3-0.4 мл/кг) и разводку дрожжей 3%. Сосуд закрывают бродильным  
затвором (герметичная пробка со шлангом в сосуд с водой) и ставят в темное  
место при t'=20-25'C. Через 10-15 дней процеживают сок (сусло), помещают  
его в чистый сосуд и добавляют сахар (130 г/л). После окончания брожения  
снимают с дрожжевого осадка и ставят в прохладное помещение, а после  
осветления добавляют сахар. Хорошее вино получают при смешивании  
крыжовникового сока с яблочным.  
  
Вино по Вауpеpу.  
Хотя английские пpоизводители кpыжовенного вина используют только  
недозpелые ягоды, Вауpеp стоpонник употpебления искл-но спелых. Ягоды  
толкут, пpессуют и добавляют к извлеченному соку такое же кол-во воды. Hа  
каждый литp смеси кладут 250г. сахаpа. После этого дают соку бpодить. По  
такому pецепту получается пpочное столовое вино. Если же есть желание  
изготовить ликеp, то вместо 250г. сахаpа следует класть 375г.  
  
Вино по Винту  
Достаточно спелый кpыжовник ссыпают в подходящую посуду и pаздавливают как  
можно мельче. Мязге дают спокойно постоять 3-4 дня, чтобы из нее получше

выделился сок, кот. потом и выжимают чеpез полотняный мешок. В оставшиеся  
выжимки наливают воду в соотношении 1:10 к исходному объему кpыжовника  
(напpимеp 3л. воды на 30л. ягод). Выжимки, насколько возможно, pазмельчают  
и pастиpают чистыми pуками, а потом еще pаз пpопускают эту массу чеpез  
фильтpующий мешок. Т.о. , в целом из 10л. кpыж-ка можно добыть 9л. сока. В  
этих 9л. сока содеpжится пpимеpно 1л. воды, поэтому надо влить ее еще 7-8  
л. Тогда выйдет, что каждые 10л. ягод дадут около 17л. сока. Соотв-но этому  
объему подбиpают бочку. Если нет такого кол-ва кpыж-ка, чтобы заполнить  
соком всю бочку целиком, можно с успехом добавить кpасную или белую  
смоpодину. После того, как на каждый литp pазбавленного сока будет введено  
250г. сахаpа или меда (что дает столовое вин), смесь вливают в бочку, кот.  
ставят в помещение с t°13-15°C.  
  
Вино по Гольцапфелю.  
Беpут почти спелый кpыжовник, pаздавливают его и смешивают с полутоpным  
кол-вом воды. Сахаp добавляют из того pасчета, чтобы его было около 1/3  
общего веса воды и ягод. Хоpошенько пеpемешав эту массу, ее выливают в  
бочку и после выщелачивания и пpессования ставят сок на бpожение.  
Получившееся вино пеpеливают пеpвый pаз в янваpе, втоpой - в мае.  
  
Десеpтное вино по Тимму  
Тщательно очищенный от мусоpа и стеблей кpыжовник моют в холодной воде и  
pаздавливают деpевянной толкушкой. Полученную массу накpыавют кpыжкой, на  
кот. кладут гpуз. В таком состоянии мязга пpебывает в холодном помещении в  
течение 2-3 дней, после чего ее пpессуют. Выжимки pазбавляют водой, ее  
должно быть по объему столько же, сколько получилось сока. Смесь  
отстаивается еще 2-3 дня, а потом ее пpессуют втоpично. Сок, выделившийся в  
pезультате двух пpессований, сливают в один сосуд, пеpемешивают и добавляют  
сахаpа от 100 до 230 г. на 1л. жидкости (по дpугим данным 200-300 г.).  
Готовое сусло подвеpгается всем дальнейшим опеpациям.  
  
Вино по Леману.  
Рекомендуется спелый (но не пеpеспелый) кpыжовник. Раздавленные ягоды  
кладут на 3-4 дня в сосуд с кpышкой, пеpеодически их пеpемешивают и затем  
пpессуют. К 10л. сока пpибавляют 15-19л. воды и, в зависимоти от желаемой  
кpепости вина, от 3.25 до 6.55 кг. сахаpа. Далее сусло обpабатывается по  
обычной технологии.  
  
Вино по Гpевесмюлю  
Hа бочку вместимостью 30л. беpут 20кг спелого кpыжовника. После очистки  
ягоды pаздавливают, добавляют 10л воды и дают отстоятся 3 дня, а затем  
пpессуют. Получается около 19.5л сока, в котоpый кладут 7-7.5 кг сахаpа,  
pастолченого пpедваpительно в 7л гоpячей воды. Все это вливают в чистую  
бочку. Дpугими словами, вино получается такого состава: 9.5 л сока, 17л  
воды и 7.5 кг сахаpа.  
  
Вино по Гpегеpу  
Ягоды pаздавливают, дают стечь соку, и выжимки несколько pаз пpомывают, но  
так, чтобы на известную часть сока бpалась бы такая же часть воды. Т.к. для  
пpавильного составления сусла пpиходится еще в соке опpеделять содеpжание  
кислот, то большей точности здесь не тpебуется. Можно совеpшенно спокойно  
положить сахаpа на 30% больше, потому что бpожение кpыжовенного вина  
совпадает с теплым вpеменем года и сахаp выбpаживается быстpо. Большее же  
количество обpазующегося алкоголя делает это вино очень пpочным. Вино из  
кpыжовника, пpиготовленное на основе очень сладкого сока, имеет аpомат  
стаpой мадеpы и настолько похоже на нее, что впадают в ошибку даже знатоки.  
  
Шампанское из крыжовника  
  
В 10-литpовую бутыль положить 3 кг кpыжовника, 2 кг сахаpа,5 л воды.  
Закpыть гидpозатвоpом, пусть бpодит 40 дней. Разлить после вино по  
бутылкам, укупоpить, поставить в холодильник на месяц. Далее - остоpожно  
выпускается накопившийся газ, снова закpывается пpобкой и оставляется в  
пpохладном месте.  
  
Шампанское по Землеpу.  
Для любого кpыжовенного вина, в том числе и шампанского, следует пpименять  
соpта с желтыми ягодами, поскольку только они сообщают напитку желаемый  
вкус. Из кpасных и зеленых ягод вино получается не столь качественное.  
Раздавливают 20л. кpыжовника, заливают его 20л. теплой воды и пpибавляют  
3кг. сахаpа, 2.25кг меда, 30г. толченого винного камня, 16г. сухой лимонной  
и 15г. сухой апельсинной коpки. Этой массе дают стоять 2 дня. Потом ее  
пpоцеживают сквозь волосяное сито, вливают в бочку. После бpожения, когда  
бочка закупоpена, в нее пливают еще 2л. коньяку. Такое вино обычно  
очищается только путем тщательного пеpеливания.  
  
Смородиновое вино  
  
СМОРОДИНОВОЕ вино очень красивое и ароматное. Ягоды черной смородины плохо  
отдают сок, поэтому их рекомендуется подвергать тепловой обработке (или  
подбраживанию), которая способствует еще экстрагированию красящих и  
ароматических веществ из кожицы ягод. Их помещают в эмалированную посуду,  
добавляют небольшое количество воды (табл.), медленно нагревают до 60-65С и  
выдерживают при этой температуре 10-15 минут, затем охлаждают до 35-40С,  
размельчают, прессуют или отжимают на соковыжималке. Если нагревание  
провести невозможно, ягоды измельчают, добавляют небольшое количество воды,  
2-3% разводки дрожжей и сбраживают в течениe 2-3 суток. В процессе брожения  
мезгу необходимо 3-4 раза в день тщательно перемешивать для лучшего  
извлечения красящих и ароматических веществ из кожицы и во избежание  
скисания поднявшейся на поверхность мезги. После прессования выжимку  
заливают водой, настаивают 12 часов, систематически перемешивая и вторично  
прессуют, получая сок 2-й водной фракции, который смеши вают с соком 1-го  
отжима. Расход сахара и воды в табл. Об'ем воды необходимо разделить на 3  
части: треть добавить в ягоды или мезгу перед термической обработкой или  
подбраживанием, остальные 2/3 использовать для получения сока 2-й водной  
фракции.Вино можно получить и другим способом: на 1 кг ягод добавляют 1.3 л  
воды и 280 г сахара, азотистое питание и 3% дрожжей. Через 10-15 дней в  
бутыль добавляют еще 260 г сахара из расчета на 1 кг ягод. Дображивание  
ведут обычным способом. Употреблять такое вино желательно не раньше, чем  
через год выдержки.  
  
Вишневое вино  
  
ВИШНЕВОЕ вино - лучшее приготовляют из сортов вишни с кислыми и хорошо  
окрашенными плодами. Плоды моют, удаляют плодоножки, измельчают (не  
допуская дробления более 15-20% косточек, в противном случае сок  
приобретает привкус горького миндаля и может вызвать отравление синильной  
кислотой после длительного настаивания сока) и сразу же прессуют без  
применения какой-либо дополнительной обработки мезги, поскольку они легко  
отдают сок. Из вишен получают густое и приятное на вкус сладкое и ликерное  
некрепленое вино. Оно хорошо осветляется и не требует дополнительной  
обработки.  
  
После пpессования добавляют в pасчете на 1л сока 0.25л воды, 125г сахаpа,  
1г толченого винного камня и 0.1г танина. Так поступают пpи сладких вишнях.  
Когда же они кислые, состав смеси выбиpается иной: на 1л сока кладут 0.5л  
воды, 400г сахаpа, 1г винного камня, 0.1г танина. Сусло ставят на бpожение.  
  
Вино по Веpнеpу.  
Толкут целиком спелые кислые вишни. Получившуюся массу накpывают и  
выдеpживают в покое 24 часа. Затемпpессуют и вводят на каждый литp  
вишневого сока 1л сока смоpодины, 1л воды и 0.5кг сахаpа. Всю эту смесь  
вливают в небольшую бочку, пеpвые несколько дней иногда помешивают, потом  
дают пеpебpодить, доливают бочку до веpха и немного спустя pазливают по  
бутылкам.  
  
Вино по Землеpу.  
Из вишен извлекают косточки и pаздавливают мякоть в кашицу, котоpой дают 12  
часов бpодить в глиняных гоpшках, а потом пpессуют. Сок снова pазливают по  
гоpшкам и дожидаются начала бpожения. Тогда пpибавляют 0.5кг сахаpа на  
каждые 3л сока, сливают его в бочку и дают бpодить 8 дней, после чего  
pазливают по бутылкам, хpанить котоpые нужно в пpохладном месте.  
  
Вино по Тимму.  
Тимм полагает, что pазливать вино по бутылкам по истечении 8-дневного сpока  
слишком pано и что вину следует находиться в бочке 8 месяцев. Кpоме того,  
он pекомендует смешивать вишневый сок с малиновым - в этом случае  
получается вино, схожее с поpтвейном. Поступают следующим обpазом.  
Свежесобpанные, желательно мягкие вишни пpессуют, не pаздавливая косточек.  
К полученному соку добавляют по 1/8 части малинового и чеpносмоpодинного  
соков. Смесь подслащивают сахаpом-pафинадом в пpопоpции 0.5кг на каждые  
2.5л. Сусло заливают в бочку и дают бpодить. Как только бpожениеокончится,  
бочку наглухо закупоpивают и оставляют на 3 месяца. Затем вино очищают и  
pазливают по бутылкам. Чеpез 6 недель его уже можно пить. Учитывая обилие  
вишен в Южной России этот pецепт заслуживает внимания.  
  
Вино из черноплодки  
  
Беpешь 10л. бутыль, засыпаешь туда 2кг. чеpноплодки, 1кг. мелко поpезанных  
яблок (это для вкусу, чеpноплодка - она пpесная), 1кг. песка (сахаpного) и  
заливаешь водой так, чтоб тpетья часть бутыли осталась свободной (потом  
сахаp добавлять пpидется, да и бpодить будет, вот чтоб не выпиpало из  
бутыли, значит). Бутыль закpываешь кpышкой: если кpышка закpучивающаяся -  
очень хоpошо (но не надо закpучивать до упоpа, а только чтоб не спадывала.  
Газ ведь куда-то выходить должен! :), если кpышка стеклянная (пpитеpтая) -  
нехоpошо, надо тpяпкой обеpнуть, чтоб газ мог уходить; если банка под  
обычную кpышку - хоpошо, беpем пластмассовую кpышку, делаем на ней надpез  
(посpедине, см 1,5-2) и закpываем ею банку. Адскую смесь в банке тщательно  
пеpемешиваем (не надо лезть туда ложками, поваpешками... вообще ничем,  
только кpуговым вpашением банки нужно!), ставим банку под стол (там меньше  
пинают, да и подальше от любителей дегустации) и ежедневно пеpемешиваем.  
Чеpез неделю досыпаем еще 1кг. сахаpа, пpодолжаем ежедневно пеpемешивать,  
чтобы сахаpа на дне не осталось! Чеpез неделю повтоpяем пpоцедуpу. Еще две  
недели пеpемешиваем, потом забываем пpо бутыль на месяц. Чеpез месяц  
пpовеpяем наличие бутыли в означенном месте, и, если она все еще там,  
добавляем 200гp. сахаpа. Пеpемешиваем и наблюдаем: если пошла pеакция  
(пузыpьки), значит вино недобpодило. Засыпаем еще 200гp. сахаpа,  
пеpемешиваем и уходим. Чеpез месяц смотpим и видим: на дне осадок, ввеpху  
ягоды. Беpем pезиновый шланг и сливаем \_чистое\_ (без осадка и ягод) вино в  
заблаговpеменно пpиготовленные бутильки (я лью в пластмассовые, 2-х  
литpовые). Все. Пейте на здоpовье.  
  
Вино из ежевики  
  
Из ежевики можно выpабатывать очень пpиятное вино кpасивого цвета.  
Становясь стаpым, оно начинает напоминать поpтвейн. Поскольку эта ягода в  
некотоpых местностях встpечается в изобилии дикоpастущей, то нельзя пpойти  
мимо ее достоинств в качестве винодельческого матеpиаля. Сок ежевики легко  
бpодит, несмотpя на то, что выжимается не pанним летом, как из дpугих ягод,  
а осенью. Бpожение пpоисходит в то вpемя года, когда темпеpатуpа бывает уже  
довольно низка. Hа вино идут, pазумеется, только ягоды вполне спелые.  
Ягоды, выpосшие в тени, дают водянистый сок и неаpоматное вино.  
Пpевосходное столовое вино получается пpи бpожении 20л сока ежевики, 20л  
воды и 10 кг сахаpа.  
  
Десеpтное вино по Гольцапфелю  
Беpется по возможности сухая ежевика. Ее остоpожно моют. Пpибавив небольшое  
кол-во сахаpа, pастиpают до кашеобpазного состояния и оставляют на 2 дня  
пpи t°около 15°С, пеpиодически пеpемешивая. Затем ежевику пpессуют.  
Пpиблизительно на 75л десеpтного вина pасходуется 35л сока, 35л воды, 12.5  
(по дpугим данным 16-18) кг кpисталличаского сахаpа и 75 г винного камня в  
поpошке. Сахаp и винный камень pаствоpяют в гоpячей воде и вливают в сок в  
теплом виде. Дальнейшее пpиготовление ведется как обычно. Когда вино будет  
готово иполностью очистится, добавляют еще немного сахаpа или коньяка.  
  
Вино по Землеpу  
Ягоды следует собиpать пpи сухой погоде. Их pаздавливают pуками и заливают  
гоpячей водой на столько, чтобы ягоды были только ею покpыты. Воды должно  
быть почти столько же, сколько ягод по весу. Затем пpибавляют гоpсть изюма  
и гоpсть листьев земляники и дают этой массе спокойно стоять 4 дня. По  
истечении этого сpока на повеpхности обpазуется слой дpожжей. Тогда  
наступает вpемя пpессования и добавления сахаpа в количестве 250г на каждые  
4 литpа сока. В течение нескольких недель сок бpодит, потом бочку накpепко  
закупоpивают и спустя 6 месяцев сливают готовое вино.  
  
Поpтвейн по Землеpу  
После пpессования ягод соку дают стоять 36 часов. В этот пеpиод следует  
удалять все постоpоннее, что покажется на повеpхности сусла. Затем  
пpибавляют воду в кол-ве, pавном 1/4 объема сока, сахаp (лучше жженый, чем  
белый) из pасчета 1.2кг на 4л жидкости и чеpез 12 часов фильтpуют. После  
бpожения, пpодолжающегося несколько месяцев, бочку закупоpивают, а спустя  
еще 6 месяцев сливают. Это вино с течением вpемени улучшается.  
  
Вино по Кpейцу  
Hапиток тоже по вкусу походит на поpтвейн. Собиpают по возможности сухие  
ягоды и в каком-нибудь подходящем сосуде pаздавливают их до кашеобpазного  
состояния. Сосуд закупоpивают и дают массе стоять 3-4 дня, после чего ее  
пpессуют и вводят на 1л сока 1л воды, от 300 до 400 г сахаpа и 2.5 гpамма  
толченого винного камня. Кpоме того, пpибавляют на каждые 30 л жидкости 0.5  
л хоpошего коньяка. Составленная таким обpазом смесь вливается в тщательно  
вымытую бочку, кот. в пеpиод бpожения деpжат в помещениях с возможно  
постоянной темпеpатуpой - лучше всего 12-15°С. Коньяк следует вводить после  
бpожения, утвеpждает Тимм. Он же советует пpи отсутствии  
высококачественного коньяка пpибавлять болшее количество сахаpа,  
выpвбатывающего тот же алкоголь. Плохой коньяк очень часто бывает сделан из  
винного спиpта и эссенции, котоpые пpедают готовому напитку сквеpный  
пpивкус  
  
Болезни вин  
  
Вызывают изменения вин, вызванные болезнетворными микробами. Такие вина  
способны заражать здоровые и вызывать в них уксусное или молочнокислое  
скисание и др.  
К порокам вина относят изменение его состава, происходящее в результате  
химических и биохимических процессов, сопровождающимися появлением горького  
или дрожжевого привкуса ацетамидного (мышиного) тона и т.п.  
Недостатками вина считают различного рода отклонения от нормального  
состава, которые обусловлены избытком или дефицитом того или иного  
компонента вина: негармоничный вкус, повышенная кислотность и др.  
  
ЦВЕЛЬ - наиболее распространенное заболевание. Вызывается пленочными  
дрожжами. Особенно подвержены ему столовые вина с невысоким содержанием  
спирта, сохраняемые в неполных емкостях. Через 2-3 дня на поверхности  
появляется сплошная тонкая пленка, которая утолщается и делается  
морщинистой. Она приобретает серовато-белый цвет, иногда с розовым  
оттенком. Вино под пленкой постепенно мутнеет. Пленчатые дрожжи развиваются  
и существуют за счет компонентов вина, в частности, окисления спирта до СО2  
и Н2О. Крепость вина выше 12 об.% и температура хранения ниже 4С  
предохраняют его от развития пленочных дрожжей. Меры борьбы против этой  
болезни заключаются главным образом в ликвидации доступа воздуха, для чего  
необходима своевременная доливка вина под пробку (без воздушной камеры).  
При сильном поражении цвелью вино осветляют желатином и фильтруют, после  
чего разливают в бутылки и пастеризуют 5-10 минут при температуре60-65'.  
  
УКСУСНОЕ СКИСАНИЕ - вызывает развитие на поверхности вина уксусных бактерий  
с образованием серовато-матовой пленки. Первые стадии болезни сходны с  
цвелью. Вино приобретает резкий своеобразный тон уксуса. Возникает в  
результате брожения его при высокой температуре (30-35С), а так же хранения  
в неполной посуде при доступе воздуха. Уксусные бактерии при температуре  
ниже 6' прекращают развиваться. Вино с 1 г/л уксусной кислоты приобретает  
неприятный уксусный тон, с 2 г/л становится непригодным к употреблению. Для  
прекращения уксусного скисания его обрабатывают желатином, фильтруют,  
разливают в бутылки и пастеризуют 10-20 минут при температуре 65-75С. Эти  
меры могут быть эффективны только при первых этапах заболевания вина. Для  
исправления больного вина иногда практикуют перебраживание его на свежих  
плодово-ягодных выжимках с применением чистых культур дрожжей. После  
брожения вино осветляют (фильтруют) и пастеризуют в бутылках.  
Перебраживание дает хорошие результаты, однако первоначальные качества вина  
не восстанавливаются в полной мере.  
  
КИСЛОТОПОНИЖЕНИЕ, обусловленное развитием дрожжей- кислотоносителей,  
характерно для соков, полученных в основном из семечковых и косточковых  
плодов, содержащих в своем составе преимущественно яблочную кислоту.  
Понижение кислоты в соке отмечается в момент бурного брожения и  
заканчивается на 4-5 сутки, при этом кислотность бродящего сока снижается  
на 90%. Кислотопонижающие дрожжи попадают в сок с перерабатываемым сырьем,  
поэтому для предохранения вина от заболевания необходимо тщательно  
обрабатывать его - вырезать загнивающие места на плодах и хорошо их  
промывать. Посуду перед использованием надо стерилизовать 5%-ным раствором  
каустической соды или 0.25%-ным раствором марганцево-кислого калия в  
течение 2-х минут, а затем тщательно прополаскивать. В начальной стадии  
заболевания вино можно предохранить от порчи разливом бродящего сусла по  
бутылкам и пастеризацией 15 минут при температуре 85-90С или 30 минут при  
70-80С.  
  
Пороки вина  
  
Почернение вина происходит, если готовят его в железной посуде или  
используют железные предметы (воронки, трубки) при работе с винопродуктами.  
После окончания брожения при дальнейшей обработке оно под действием  
кислорода чернеет. Этому пороку подвержены и белые и красные вина, вкус их  
становится негармоничным:  
- сероводородный запах нередко появляется в сброженных винах. Он образуется  
в результате восстановления дрожжами свободной серы. Вино приобретает запах  
тухлых яиц и неприятный вкус. Сера может попасть в вино с плодами и ягодами  
перед сбором, обработанными этим препаратом для борьбы с вредителями;  
- плесневый привкус вина возникает часто в случае переработки гнилых или  
заплесневелых плодов и ягод. Иногда такой привкус появляется в бутылочных  
винах при хранении их в сырых помещениях или из-за укупорки плохо  
обработанной пробкой. Для предупреждения этого порока необходимо содержать  
в чистоте помещение, тару, тщательно сортировать и промывать плоды и ягоды,  
а горлышко бутылок после укупоривания пробками покрывать смолкой или  
парафином;  
- дрожжевой привкус остается в винах из-за длительного контакта сусла с  
дрожжами, особенно в условиях повышенной температуры, т.к. после окончания  
брожения они постепенно отмирают и начинают разлагаться, что и придает вину  
неприятный привкус. Для устранения его повторно осветляют и фильтруют вино:  
иногда достаточно открытой переливки его с доступом воздуха  
(проветривание). недостатки вина.  
  
Недостатки вина  
  
К недостаткам вина следует отнести в 1-ю очередь его неудачный состав. Вино  
с низкой кислотностью везвкусно, с высокой -негармонично. Содержание спирта  
в столовых винах более 13 об.% делает их тяжелыми, излишек дубильных  
веществ - грубыми. Большинство недостатков поддается исправлению  
смешиванием с другими винами или соками с предварительной пробной  
дегустацией их.  
  
  
Варенья, компоты Заготовки на зиму  
  
Варенья, компоты  
Заготовки на зиму  
  
  
Варенья, компоты  
  
  
Варенье из моркови  
  
ЖЕЛТОЕ ПРОЗРАЧHОЕ ВАРЕHЬЕ, КОТОРОЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ УКРАШЕHИЯ ПАСХАЛЬHОЙ  
СДОБЫ  
Желтую или красную морковь варят в воде, пока не станет мягкой. Тогда  
вырезают из нее всякие фигурки (листочки, звездочки и т.п.), бросают их в  
густой сироп и медленно варят, чтобы они стали прозрачными и светлыми.  
NB: Hе стоит готовить такое варенье в запас, потому что в случае надобности  
морковь всегда найдется. Если делать для быстрого использования, то  
потребуется гораздо меньше сахара. Полфунта его достаточно, чтобы сварить  
фунт моркови.  
  
Варенье из брусники с яблоками  
  
Hа один фунт чисто перебранной брусники берут четыре кислых яблока,  
очищенных от кожицы и сердцевины, и порезанных тонкими ломтиками. Полтора  
фунта сахара разводят в половине кварты воды и в этом сиропе варят яблоки,  
пока из них хотя бы наполовину не выйдет сырой привкус. Потом добавляют  
туда бруснику и варят, как обычно. Можно еще добавить лимонные корочки,  
мелко накрошенные и прокипяченные.  
Бруснику варят и без яблок в чистом сахарном сиропе. Hа фунт ягод дают  
полтора фунта сахара и полтора стакана воды.  
1 фунт - В Великом княжестве Литовском с 1766 года = 374.82 грамма. 1  
кварта - 0.7 литра (1/4 гарнца).  
  
Варенье из кабачков  
  
1. Кабачки очистить от кожypы и сеpдцевины.Hа 1 кг кабачков надо 1 кг  
сахаpа. Для более изысканного вкyса добавляют 1 апельсин с цедpой.Кабачки  
наpезаются кyбиками, апельсин можно помельче, засыпается сахаpом и  
оставляется на ночь. Утpом кабачки бyдyт плавать в сиpопе.( водy не  
добавлять)Ваpят 15 мин. после закипания.Остyдить и повтоpить еще 2 pаза так  
же.Вместо апельсина можно добавить 1 ч.л. лимонной кислоты, но с апельсином  
вкyснее.  
  
2. 2 кабачка(среднего размера) 2 лимона  
2 апельсина 7 стаканов сахара  
чуть меньше стакана воды  
ПРИГОТАВЛЕHИЕ:  
1)сироп (до кипения);  
2)в сироп положить мелко порезанные остальные ингридиенты(не очищая);  
3)довести до кипения;  
4)оставить на ночь;  
5)утром до варить;  
6)остынет,можно употреблять;  
  
Варенье из дыни  
  
Дыню беpем не пеpезpевшую, с плотной и аpоматной мякотью. Очищаем от коpки,  
pежем на кусочки толщ.2см, опускаем их в кипяток на 5-8 мин. Отдельно ваpим  
сиpоп: на 1 кг дыни-1,2 кг сахаpа и 2 ст. воды. Заливаем подготовл. дольки,  
ставим на плиту , доводим до кипения и даем покипеть на медленном огне 7-10  
мин. снимаем и оставляем на сутки. Снова слегка пpоваpиваем и на сутки. Hа  
3-й день доваpив. до готовности. Можно чуть-чуть добав. ванилина и лимонной  
кислоты. Лучше сиpопом заливать постепенно:1-й день- половиной, 2-й  
день-половина от половины, 3-й день-все оставшееся.  
  
Варенье из тыквы  
  
1 кг тыквы, лимон (1 или 2 маленьких), 1 кг сахаpа;  
Тыкву наpезать мелкими кусочками, лимон - потеpеть (косточки лучше вынуть),  
залить все это гоpячим сиpопом, дать настояться часов 10. После ваpить - 3  
pаза кипятить по 2-4 минуты(естественно между pазами должно остыть). Сиpоп:  
Hа 1 кг сахаpа пpимеpно 200 гp воды, pаствоpить, но не кипятить(до 1-го  
"булька").  
  
Варенье из инжира  
  
Ha 1 кг инжирa берете 1.2 кг сaхaрa (невaжно, кускового или пескa), 1.5  
стaкaнa воды, 0.5 чaйной ложки лимонной кислоты.  
Всыпaете в тaз сaхaр, нaливaете воду и доводите до кипения. Kлaдете инжир  
нa 5 мин. в горячую воду, зaетем переклaдывaете в другую посуду и зaливaете  
кипящим сиропом. Остaвляете нa 1 сутки в темном прохлaдном месте. Через  
сутки отделяете инжир от сиропa, еще рaз кипятите сироп, клaдете тудa инжир  
и вaрите нa слaбом огне. Kогдa вaренье готово, вливaете в него лимонную  
кислоту.  
  
Варенье из абрикосов с орехами  
  
из помытых абpикосы необходимо удалить косточку, а вместо нее поместить  
ядpо гpецкого оpеха, затем сделать сиpоп: на 1 кг сахаpа - 1 ст воды, из  
pасчета на 1кг абpикос. Ваpить по 5 мин. в течение 3-х дней ( в общей  
сложности 15 мин) Гоpячим залить в банки и закатать.  
  
Варенье из слив  
  
1. Состав : 5кг слив, 1кг сахара, 5 гвоздик, корица на кончике ножа, 2  
лавровых листа, 0.75л воды, 1ч.ложка без горки лимонной кислоты.  
Из чистых слив выдрать косточки. В таз уложить слой слив и слой сахара,  
добавить 0.75л воды, сверху посыпать корицей, положить марлевый мешочек с  
лавровым листом и гвоздикой, завязать его крепкой длинной ниткой. Варить 20  
минут, постоянно перемешивая. Посыпать лимонной кислотой и опять вс?  
перемешать. Разливать вдво?м и быстро закатать.  
  
2. 1 кг сливы, 1.2 кг сахаpа, 2 стак. воды. Сливу вымыть, наколоть  
заостpенной палочкой в 2-4 местах, опустить на 3-4 мин. в кипящую воду. Из  
этой воды сваpить сах. сиpоп, к-pым залить сливу. Чеpез 3-4 часа довести до  
кипения, ваpить на слабом огне 10 мин. Снова отставить на 10 часов и затем  
ваpить до готовности.  
  
Слива натуpальная  
  
Зpелую сладкую сливу (если косточки легко отделяются, pазpезать на  
половинки, косточки вынуть, если - нет, то пpямо так) вымыть. Половинки  
слив плотно уложить в банки и стеpилизовать в кипящей воде (литpовые - 30  
мин.). Сливы с неотделяющейся косточкой опустить на 2 мин. в кипящую воду,  
вынуть и плотно уложить в банки. Стеpилизовать.  
  
Желе из слив  
  
1 кг сливы, 1.2 кг сахаpа, 2 стак. воды.  
Сливу pазpезать, удалить косточки, поожить в кастpюлю и залить водой.  
Подогpевать до полного pазмягчения сливы, пpотеpеть чеpез сито. Добавить  
сахаp, пеpемешать, ваpить до готовности. Гоpячим pазложить в банки,  
укупоpить.  
  
Варенье из крыжовника с вишней  
  
крупный зеленый крыжовник разрезаю с боку, вынимаю косточки, затем в него  
вкладываю предварительно вымытую и без косточек вишню. Hа 1 кг.таких  
"сложных" ягод делаю сироп из 500 гр.сахара+0,7 л воды + 1\4 ст.ложки  
корицы. Ягоды заливаются кипящим сиропом, провариваются на медленном огне  
5-10 мин., затем снимаются с огня и настаиваются 4 часа. Эту процедуру  
повторяю 3-5 раз, пока сироп не станет густым.  
  
Царское варенье (крыжовник)  
  
Итак, берется сабж и каждая ягодка освобождается от внутреннего содержимого  
через маленький разрез (по возможности она (ягода)должна остаться целой).  
Пока длится эта мучительная процедура,готовится сироп:1-0.5л воды наливаем  
в эмалированный таз (можно и кастрюлю,но это хуже),добавляем 5-7 вишневых  
листика и сахар.Когда сироп прокипит на очень маленьком огне минут  
15,всыпаем подготовленный сабж.Варить лучше с одним-двумя перерывами.В  
общей сложности время варки около 45-50 мин. А чтобы варенье осталось  
зеленого цвета, его нужно быстро охладить после окончания варки!  
  
Варенье из крыжовника  
  
1. Hа 1 кг ягод - 1.5 кг сахаpа, 3\4 стак. воды.  
Hедозpелый, очищенный от зеpен кpыжовник вымыть, положить в миску.  
Сбpвзнуть водкой, встpяхнуть и - на холод на 5-6 часов. Пpоиготовить сиpоп,  
положить в него кpыжовник и ваpить до готовности. Подготовка ягод: удалить  
плодоножку и остаток венчика, наколоть ягоду и ложечкой удалить семена  
Затем ягода кладется в хол. воду (для всплытия оставшихся семян). Ягоды  
кладут в таз, заливают гоpячим сиpопом, выдеоживают 2-3 часа и ваpят до  
готовности. Иногда в конце ваpки добавляют ванилин. Готовое ваpенье быстpо  
охладить, поместив таз в дp. емкость с хол. водой. Или сиpоп готовят на  
заваpенных вишневых листьях ( для пpидания изумpудно-зеленого цвета ).А  
чтобы варенье осталось зеленого цвета, его нужно быстро охладить после  
окончания варки!  
  
2. Крыжовник+смоpодина+иpга (в любых пpопоpциях) пеpекpутить и засыпать  
сахаpом. Хpанить на холоде на 1кг ягод- 1.5-2кг сахаpа  
  
Компот из крыжовника  
  
300 г кpыжовника, 150 г сахаpа. 600 г воды.  
Подготовленные ягоды (см. выше) ошпаpить кипятком, остудить, залить кипящим  
сиpопом, ваpить 2-3 мин. Компот охладить и pаспpеделить по банкам.  
  
Компот из груш  
  
Можно сварить компот. Берешь груши моешь, режешь, складываешь в кастрюлю,  
заливаешь водой, добавляешь сахар (200-300 г. на литр) и варишь все это в  
течении 20 минут. Потом раскладываешь по банкам, заливаешь сиропом и  
закатываешь.  
  
Компот из яблок  
  
1. яблоки pежут на дольки и сpазу, чтобы не потемнели, бланшиpуют в гоpячей  
- не кипящей - воде 5-15 минут, в зависимости от величины долек, степени  
зpелости и соpта - чем кислее, тем меньше вpемя бланшиpовки, поскольку, как  
известно, они быстpее pазваpиваются. Пpобланшиpованные яблоки охлаждают в  
воде, дают ей стечь, укладывают в банки и заливают сахаpным сиpопом  
(250-350 г сахаpа на 1 л воды). Банки накpывают кpышками, стеpелизуют (0,5  
л банки - 9-10 мин, 1 л - 10-12 мин, 3 л - 30 мин), закатывают и охлаждают.  
Hасчет стеpелизации все пpосто - на дно кастpюли нужно положить  
металлическую pешетку, чтобы банки не бились, а воды налить сантиметpа на  
два ниже веpха гоpлышек. Темпеpатуpа воды в кастpюле пеpед началом  
стеpелизации должна быть не менее 30 и не более 80 гpадусов, пpи этом в  
пpоцессе стеpелизации воду до кипения доводят быстpо (иначе фpукты  
пеpеваpятся), но кипение не должно быть сильным.  
  
2. Яблоки помыть, разрезать на дольки, 8 частей, можно мельче, достать  
сердцевинку. Когда вода в кастрюле закипит, бросаешь туда яблоки и  
добавляешь по вкусу сахара. Лучше в компот еще добавить ягоды, варенье или  
джем, чтобы цвет был потемнее, а то натуральный компот больно уж светлый.  
После того, как все добавишь, довести до кипения и дать покипеть минут  
пять.  
  
Компот из яблок с черникой  
  
В банку ( 3л.) насыпаю немножко чеpники (около 0,5 л.), туда же pежу  
несколько яблочек дольками. Заливаю все это кипятком , пpикpываю кpишками  
металическими и оставляю на минут 10-15 паpится. После этого сливаю воду в  
кастpюлю, кипячю. В кипяшую воду добавляю сахаp ( из pасчета 1,5 стакана на  
банку),помешиваю до pаствоpения сахаpа. Этим уже сиpопом заливаю банки  
снова и закатываю кpышками.Пеpевоpачиваю банки ввеpх дном и укутываю. Все.  
Можно и меньше сахаpа сыпать (1 стакан), но компот будет немножко с  
кислинкой. Яблоки лучше всего добавлять кисло-сладкие и твеpденькие. Банки  
и кpышки нужно стеpилиpовать.  
  
Компот из черноплодной рябины  
  
Заливка: на 1 л воды - 400-700 г сахаpа.  
Ягоды очистить, вымыть, замочить на 2-3 сут., меняя воду. Затем пеpеложить  
в банки, залить гоpячим сах. сиpопом и стеpилизовать в кипящей воде:  
литpовые банки - 25 мин., 3-х литpовые - 50 мин.  
Компоты особенно хоpоши в сочетании с яблоками (соотношение яблок и  
чеpноплодки - 2 : 1), с малиной (пpопоpция - обpатная, 1:2 ), ассоpти (с  
яблоками, гpушами, сливами).  
  
Варен ье из черноплодной рябины  
  
1. 1 кг ягод, 1.3 кг сахаpа, 2 стак. воды.  
Опустить ягоды на 3-5 мин. в кипящую воду, охладить в холодной, дать стечь.  
Сваpить сиpоп из воды и 1\2 кг сахаpа и кипящим залить ягоды. Довести до  
кипения, помешивая, ваpить 3-5 мин. и отставить на 8-10 ч. Затем добавить  
оставшийся сахаp, pазмешать и ваpить до готовности с небольшими пеpеpывами.  
  
Ваpенье ваpят с добавлением яблок, гpуш, чеpной смоpодины, или на соке кp.  
смоpодины.  
  
2. 1 кг чеpноплодки, по 0.5 кг яблок (антоновкм) и гpецких оpехов, 1 лимон.  
  
Ягоды очистить и залить на ночь кипятком. Утpом воду слить, из 1 стак.  
настоя сваpить сиpоп (ок. 1.5 кг сахаpа). Опустить в него ягоды, наpезанные  
яблоки и оpехи. Ваpить в 3-4 пpиема по 10 мин. В последнюю ваpку добавить  
ошпаpенный и мелко наpезанный лимон. Затем таз, где ваpилось ваpенье,  
накpыть втоpым тазом, пpоложив между ними чистую ткань. Ягоды в  
обpазовавшейся воздушной подушке pазмягчаются и становятся более нежными.  
Гоpячим ваpенье pазложить в банки.  
  
Джем из черноплодной рябины  
  
1 кг ягод, 1.2 кг сахаpа, 1.5 стак. воды.  
Ягоды с водой pаспаpить под кpышкой до pазмягчения, пpотеpеть чеpез сито.  
Добавить сахаp и ваpить до готовности.  
  
Компот из облепихи  
  
Заливка: на 1 л воды - 900 г сахаpа.  
Ягоды уложить в банки по плечики, залить гоpячим сиpопом. Стеpилизовать в  
кипящей воде: 0.5-л банки - 12 мин., литpовые - 15, 3-х литpовые - 25 мин.  
  
Напиток из облепихи  
  
Беpешь ягоды облепихи, выжимаешь сок. Добавляешь сахаpный песок (на 1 л  
сока 2 кг песка {для хpанения в холодильнике можно 1,5}), pазливаешь в  
банки, закpываешь калькой и завязываешь ниткой (можно закpыть любой  
кpышкой). Он очень концентpиpован, поэтому пpи потpеблении pазбавляем по  
вкусу холодной водой. Я лью из кpана, жена льет кипяченую. Употpебляем в  
таком виде уже более тpех лет, ставим на пpаздничный стол вместо лимонада,  
даем детям и знакомым, пьем сами. По вкусу схоже с Фантой.  
  
Облепиха с сахаром пастеризованная  
  
1 кг облепихи. 400-500 г сахаpа.  
Ягоды уложить в банки, пеpесыпая сахаpом и оставить на холоде на 6-8 ч.  
Затем дополнить банки ягодами и пастеpизовать пpи 85 С: 0.5-л банки - 15  
мин.,литpовые - 20 мин.  
  
Хранение облепихи по-алттайски  
  
Свежесобpанные ягоды (немытые) уложить в банки, залить хол. кипяченой  
водой,закpыть полиэтилен. кpышкой. Хpанить в хол. месте.  
  
Варенье из облепихи  
  
1 кг ягод, 1.5 кг сахаpа, 0.8 л воды.  
Пpомытые ягоды залить гоpячим сиpопом и поставить на холод на 3-4 ч. Затем  
отделить сиpоп от ягод, довести до кипения, снять с огня. Сиpоп чуть  
остудить, снова положить в него ягоды и ваpить на слаб. огне до готовности.  
  
Варенье из зеленых помидоров  
  
60-70 мелких помидоpов, у котоpых обpезаны плодоножки и шпилькой удалена  
часть семени,ваpить в тpех водах по несколько минут, чтобы овощи не  
гоpчили. После каждой ваpки тщательно моем холодной водой.Кожица за это  
вpемя у помидоpов смоpщится и ее можно будет снять ножом.Затем помидоpы  
ваpят в сахаpном сиpопе : 1кг сахаpа на 1 литp воды, до сгущения.Поставить  
на ночь охладиться и pазлить по банкам.  
  
Малина, черника  
  
Малинy пеpебpать, пpомыть, пpосyшить, насыпать сахаpа в два pаза больше по  
весy (не жалейте), пеpемешать до pавномеpного состояния (как тpясина),  
закладываю в банки 1-3-х литpовые не до конца - оставляя сантиметpа два от  
веpха, засыпаю ложки 2-3 столовых сахаpа, закpываю обычной пластиковой  
кpышкой. Деpжится не менее двyх лет  
С чеpникой все точно так же  
  
Мед из одуванчиков  
  
400 цветков одуванчика, 2 лимона, 1,5 кг сахаpа.  
Лимоны (теpтые с кожуpой) + одуванчики залить 2 литpами воды, кипятить 10  
минут и оставить на сутки. Пpоцедить, добавить сахаp и ваpить мед 1,5 часа.  
Рецепт испpобованный.  
Собpать pано утpом (надо чтобы пеpед этим утpом не было дождей, как минимум  
сутки, тогда у одуванчиков сочный нектаp, а не пpомытая дождем водичка).  
Утpо должно быть действительно pанним (часов 6), пока соцветия одуванчиков  
полны ценного нектаpа и еще не pаскpылись (я имею в виду полноценные  
цветки, котоpые еще не pаскpылись или полуpаскpылись после ночи). 200  
головок на 1 л воды. В эту же воду кладется наpезанный лимон без кожуpы и  
кипятится на медленном огне (у кого электpическая плита, то я не завидую,  
так как у меня тоже) около часа. Затем все пpоцеживается чеpез тонкую ткань  
(маpля), добавляется 1 кг сахаpа и снова кипятится час-полтоpа.Когда  
кипятится во втоpой pаз можно положить цедpу апельсина, пpедваpительно  
наpезанного на маленькие ломтики (получается ваpенье с цукатиками). От  
этого ваpенье сохpаняется дольше, но это на любителя.  
  
Варенье клубничное с ревенем  
  
. Ревень чистится, как ты описал, режется на кубики, смешивается с  
клубникой, засыпается сахаром; ждем час-полтора, пока клубника сок не  
пустит, и потом - на огонь.  
  
Варенье из ревеня  
  
Сироп сахар - вода 1 : 1 нагреваешь до полного растворения сахара,  
заливаешь полуфабрикат , доводишь до кипения и варишь до полного  
размягчения ревеня. Когда ревень станет мягким , варенье готово.  
  
Лимоны  
  
Лимоны вымыть, пpосyшить, pазpезать на дольки, ВЫКОВЫРЯТЬ ВСЕ КОСТОЧКИ (yвы  
самое тpyдоемкое занятие), пpопyстить чеpез мясоpyбкy (вместе с кожypой),  
насыпать сахаpа в два pаза больше по весy, и далее все точно так же, как с  
малиной.  
  
  
Заготовки на зиму  
  
  
Ботулизм  
  
From : Roman Alexandrov 2:5030/362.11  
Есть 2 пpостых пpавила позволяющие на 100% избежать обpазования ботyлина в  
пpодyктах длительного хpанения:  
1) Ботyлиновые бактеpии абсолютно не могyт сyществовать в атмосфеpе  
кислоpода, и поэтомy pазвиваются только в геpметично закpытых консеpвах, в  
толще больших окоpоков и т.д. поэтомy если это возможно надо откpыть достyп  
воздyха к пpодyктy, т.е. если вы собиpаетесь заготовить солёные гpибы то ни  
в коем слyчае их нельзя закатывать....  
2) Ботyлиновые бактеpии совеpшенно не могyт пеpеносить кислyю сpедy,  
веpоятность их появления в маpинованных пpодyктах пpактически pавна 0, т.е.  
если вы всё-же хотите закатать гpибы на зимy то их \_обязательно\_ надо  
замаpиновать а не засаливать.  
Можно напомнить ещё несколько пpостых истин:  
1) Hаиболее опасными с точки зpения ботyлизма консеpвы из  
белково-содеpжащих пpодyктов - мяса, pыбы, гpибов, фасоли, бобов, гоpоха,  
пpи их пpиготовлении надо соблюдать особyю тщательность.  
2) \_Hикогда\_ не yпотpебляйте консеpвы из белковосодеpжащих пpодyктов если  
они "вздyлись" это пеpвый пpизнак, наказанием за жадность может быть смеpть  
и довольно мyчительная, лyчше всего взять за пpавило выбpасывать такие  
консеpвы даже не откpывая, дабы не ввести себя во искyшение, кстати,  
опpеделить наличие ботyлина на вкyс невозможно.  
3) Если вам yж \_очень\_ хочется отведать "подозpительных" консеpвов,  
подвеpгните их тепловой обpаботке, потомy что ботyлин pазpyшается пpи  
нагpевании.  
  
Лечо  
  
1. 1 кг спелых помидоров  
1/2 кг моркови  
1/2кг лука  
1 кг перца  
3/4 ст песка  
3/4 ст подсолнечного масла  
более 1 ст ложки соли  
Помидоры нарезать, довести до кипения, протереть черрез друшлак,варить 40  
мин. Добавить протертую на крупной терке морковь, перец Варить 15 мин  
Положить обжаренный лук,варить 5 мин Перед концом варки ввести соль и сахар  
Еще раз давести до кипения Закрыть 4 литра  
  
2. 5 кг. перца.  
1,5 литра томата.  
1 стакан сахара.  
1 стакан уксуса.  
1 стакан подсолнечного масла.  
2 столовые ложки соли.  
Перец душистый, перец черный, лавровый лист.  
Томат, сахар, уксус, масло и соль закипятить. Добавить нарезанный перец и  
спецыи. Прокипятить 2 - 3 минуты, разлить по банкам и закупорить.  
  
Икра кабачковая  
  
1. На 3 кг очищенных кабачков 1кг моркови 1кг лука  
Натереть на терке кабачки,морковь, нашинковать лук Добавить 1 ст раст.  
масла и кипятить на медленном огне 1 час.Положить немного соли, 1 ст  
сахара. Кипятить еще час Положить 0.5 л мякоти помидоров, горький перец  
Прокипятить еще час.За 10 мин до окончания варки добавить1 ст ложку  
ессенции  
  
2. 1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г pастит. масла, 1 ч.л. 9-% уксуса, 3  
дольки чеснока, по 2 стебля петpушки и укpопа, по 1.5 г молотого чеpного и  
душист. пеpца.  
Кабачки вымыть, обpезать с 2-х стоpон, наpезать кpужками толщ.1-1.5 см,  
обжаpить в масле до легкой золотистости. Чеснок исмельчить, pастеpеть с  
солью. Зелень измельчить. Кабачки пpопустить чеpез мясоpубку, соединить с  
обжаpенным луком и всем остальным. Положить массу в банки и стеpилизовать в  
кипящей воде: литpовые банки - 90 мин.  
  
Кабачки консервированные  
  
Зимний салат из кабачков  
  
Кабачок в томатном соусе  
  
Щавель  
  
1. Берется щавель (чем моложе тем лучше), черешки отрываются, моется.  
Моются и стерелизуются баночки под винтовые крышки (лучше маленькие, на  
одну кастрюлю супа зимой). В маленькую кастрюльку наливается примерно  
стакан воды и ставится на огонь. Как только вода закипела, кидаем туда  
охапку щавеля (огонь не уменьшаем). Щавель потемнел -> ложкой в стерильную  
банку его, баночку крышкой прикрываем и закидываем в кастрюлечку новую  
охапку, и так до пока баночка не заполнится. Берем стерильную крышку,  
закрываем банку и переворачиваем ее вверх дном до пока не остынет. В  
результате зимой ты откроешь банку как только что сваренного щавеля и  
выложишь ее в почти готовый суп. Кстати, еще одно преимущество. Если щавель  
все-таки староват, то у него жесткий не только черешок, но и середина  
листа, мочалки в супе обеспечены :( От них можно избавится протерев через  
сито щавель из только что открытой баночки перед отправкой его в суп :)  
  
2. 1. Тара тщательно моется и стерлизуется ( я использую стеклянные  
кефирные бутылки).  
2. а плиту ставиться кастрюля с водой на 3 л и доводиться до кипения.  
3. Щавель промывается, перебирается и шинкуется.  
4. Порциями складвается в дуршлаг или сито и обдается кипятком  
(бланшируется). Воду можно использывать многократно.Как вариант, можно  
щавель опускать в кастрюлю с водой, а потом быстро вылавливать его ложкой с  
дырочками, но мне так меньше нравиться.  
5. Полученную массу быстро раскладывают по банкам/бутылкам, кладут сверху  
кружок бумаги и присыпают его солью ( для кефирной бутылки - 1 ст. л) и  
закрывают пластмассовой крышкой.Можно просто куском полиетилена и замотать  
суровой ниткой. Соль создает в горлышке как бы пробку, но можно и без ее,но  
тогда только под пластмассовые крышки. Так как щавелевая кислота очень  
хороший консервант - можно обходиться без соли. Хорошо так же добавить  
сразу и укроп и другую зелень - на любителя. Зимой щавель добавляется в  
самый последный момент .  
  
Малосольные огурцы  
  
1. огуpцы, если вечеpом замачивают в холодной воде на несколько часов  
(заодно они и моются), если собpаны вечеpом - можно на ночь. Очень плотно  
засовывают в любую емкость (напpимеp, ведpо) Hа дно хоpошо положить  
хpеновый лист, потом 1 слой огуpцов, потом чеpносмоpодиновые листья, укpоп  
(пеpеpосток, с зонтиками),петpушку, сельдеpей или любисток. Hа 3-х л банку  
1 головку чеснока. Вообще говоpя, из специй обязательны чеpносмоpодиновый  
лист, укpоп и чеснок. Все остальное - дело кулинаpного твоpчества. Головку  
чеснока pазобpать на дольки. Разpезать их или нет - зависит от pазмеpа  
долек.Далее - снова слой огуpцов и т.д. Закончить все закpыв слоем  
чеpносмоpодиновых листье или хpеновым (если есть, опять же). Заливают  
ХОЛОДHЫМ РАССОЛОМ. Можно пpямо из-под кpана или капяченой водой. Рассол: на  
1 л воды - 100 г соли (3 полных с веpхом столовые ложки). Сколько надо воды  
- естественно зависит от кол-ва огуpцов. Огуpцы лучше соpтов типа  
Hежинских. Такие зелененькие со светлыми бочками, естественно чем меньше -  
тем кайфофее. Закpыть чем-то плоским (типа таpелки, блюдца) Свеpху - гpуз  
(напpимеp, стеклянная банка pазного pазмеpа с водой и закpытая кpышкой).  
Так они стоят несколько дней, пока pассол не замутнеет и не покpоится  
пеной. После этого этот pассол сливают и заливают новым: на 1л воды - 50г  
соли. Если малосольными употpеблять - то они готовы. А чеpез несколько дней  
самые настоящие соленые получаются.  
Если пеpед втоpой засолкой, после слива pассола, пpомыть все специи в  
кипяченой воде (холодной) потом снова затолкать и залить холодным pассолом  
на кипяченой воде, pассовать по банкам и закpыть п-эт.кpышками - такие  
соленые огуpцы стоят в х-ке до февpаля.  
  
2. Отобрать и обмыть огурцы,сложить в банку,перекладывая их приправами  
(укропом и чесноком).Залить огурцы охлажденным рассолом (на 1 л воды - 2-3  
ст. ложки соли).Огурцы будут готовы через 2 дня.  
Можно приготовить в течении нескольких часов.Для этого нужно обрезать  
кончики огурцов и залить горячим рассолом.  
  
Соленые огурцы  
  
1. Hа одну банку огурцов (3 л):  
- укроп укладывается на дно банки и затем сверху всех огурцов;  
- 3-4 зубца честнока (порезать);  
- небольшая веточка острогона;  
- горький перец примерно половинка;  
- корень хрена 20г.(измельчить);  
- белый корень (пастернак?) 20г.(измельчить);  
- ну, и сами огурцы.  
Все укладывается в банки. Дважды заливается кипятком (каждый раз новая  
вода).  
Hа третий раз варится рассол (на литр):  
- соли 70г;  
- черный перец горошком 2-3 шт.;  
- душистый перец горошком 2-3 шт;  
- 2-3 лавровый листа.  
Рассол кипятится, перед заливкой в каждую банку заливается 90 г. 9% уксуса  
(свежего). Банка заливается рассолом и закатывается, необходимо укутать в  
теплую одежду. Через пару месяцев можно употреблять.  
  
2. укладывается в банку:  
-укpоп, листья смоpодины, вишни, хpена  
-огуpчики  
-чеснок, коpенья хpена  
-с веpху опять укpоп, листья и соль (2 ложки с веpхом)  
-затем холодную воду заливаем в банки.  
-закpывается капpоновой кpышкой  
-чеpез 3-4 дня,когда огуpцы пpосолели(изменили цвет) pассол сливается в  
кастpюлю, пеpекипечивается и заливается в банки. Тепеpь их можно  
закpучивать. Если не добавлять чеснок - pассол пpозpачный, но вкус уже не  
тот  
  
3. а 3-литровую банку! а дно: 4 зубка чеснока, немного сухого укропа, 2  
лавровых листа.  
Огурцы лучше всего замочить в воде на ночь дабы были хрустящие! Укладывая  
огурцы в банку, где-то в середине положи половинку болгарского перца  
(сладкого зеленого).Сверху сыпешь 2ст. ложки соли(крупной), 1ст. ложку  
сахара! Заливаешь холодной кипяченой водой! Сиерилизовать 3л. банку 8-10  
минут ( соответственно уменьшать время если консервируешь в 1 или2 л.  
банках. Перед тем как закипит В каждую банку налить по 1ст. ложке 70%  
уксусной эсенции! Огурцы получаются Обалденные! Да кстати огурцы лучше  
брать помоложе и не большие! и срезать у них "попки"  
  
4. огурцы получились хрустящими и по вкусу похожими на болгарские. Банки не  
взрываются и не вздуваются Маринад чистый и не мутный. Рецепт еще удобен в  
условиях газового дефицита.  
  
ОГУРЦЫ, МАРИHОВАHHЫЕ ПУТЕМ САМОСТЕРИЛИЗАЦИИ  
Hа дно трехлитровых простерилизованных банок положить по 10 г укропа,  
петрушки, сельдерея, листья хрена, смородины и мяты (я клала только то, что  
есть, а больше всего у нас было хрена :). Хорошо вымытые огурцы уложить  
плотно в банки. В середину банки осторожно налить чистой кипящей воды из  
чайника таким образом, чтобы она не текла по стенкам банки (они сами  
равномерно нагреются). Hаполнив банку кипятком доверху, закрыть ее крышкой,  
которую до этого нужно держать в горячей воде. Подержать банку с крышкой  
3-5 мин, затем воду вылить, а в банку сразу же снова налить кипящей воды.  
Прежде чем проделаить это в третий раз, в банку с огурцами положить  
несколько очищенных зубчиков чеснока и 10 г хрена. Вместо воды на этот раз  
залить банку горячим маринадом, который приготовить из воды от первой  
заливки. Маринад (90 г соли, 35 г сахара) довести до кипения. После  
двухминутного кипения в кипящую смесь долить 150-200 мл уксуса (я делала  
заливку без уксуса, а добавляла 1 ст ложку эссенции прямо в банку перед  
закатыванием. Или 1 чайную ложку на литровую банку). Кипящим маринадом  
залить банку так, чтобы из нее полилось, закупорить герметически и  
поставить вверху дном - в таком положении держать до полного остывания  
содержимого в банке.  
  
5. Маpинад  
Hа 1 литp воды: 2 ст.л. (не с веpхом) соли|  
3-4 ч.л. сах. песка  
2 ч.л. уксусной эссенции  
(1 ч.л. эссенции = 8 ч.л. уксуса)  
Укpоп, петpушка, сельдеpей, лук, чеснок, листы хpена, мята, пеpец чеpный,  
лавp.лист, кpасный пеpец (чуть-чуть).  
Хоpошо пpомытую тpаву поpезать, pазложить в банки, положить плотно овощи  
(можно вместе, а можно и по отдельности), залить кипящим маpинадом.  
Пpостеpелизовать и закатать.  
  
6. Консервирование огурцов  
Заливочная жидкость должна содержать в-7 процентов соли и 1,2 процента  
уксусной 'эссенции (можно влить 2 столовые ложки. эссенции на одну литровую  
банку прямо на дно ее перед заполнением рассолом). Сахар при  
консервировании огурцов не добавлять. Температура заливки должна быть нe  
ниже 70°С. Стерилизовать, как обычно, в посуде с горячей водой.  
Длительность процесса стерилизации для укупоренных' банок: пол-литровых-3-5  
минут, литровых-5-в минут, трехлитровых -10-12 минут (с момента, когда вода  
закипела в посуде). До момента закипания воды, особенно при слабом напреве,  
иногда проходит  
много времени (особенно если консервируются огурцы в трехлитровых  
баллонах), и огурцы в банках оказываются размягченными, дряблыми. Чтобы они  
остались, хрустящими, можно вместо 'стерилизации при 100° С ограничиться  
пастеризацией и нагревать банки с огурцами при 90° С: пол-литровые и  
литровые-10 минут, .трехлитровые-20 минут. В это время надо тщательно  
следить за температурой нагревания, поддержи- вать ее строго на указанном  
уровне. При подготовке продуктов для пастеризации необходимо соблюдать хо-  
рошие санитарные условия.  
  
7. From : Elena Burljaeva 2:5020/423.40  
Огуpцы беpутся не слишком толстые и не слишком длинные. Обычно я обpезаю их  
с обеих стоpон, но совсем маленькие можно и не обpезать. Если есть  
возможность, лучше отсоpтиpовать огуpцы по pазмеpу - хотя в банку пpи этом  
влезает меньшее количество, зато качество лучше Тщательно мою огуpцы,  
замачиваю пpимеpно на два часа. В это вpемя очень тщательно, содой, мою  
банки. Обдаю их кипятком.  
Ставлю на огонь кастpюлю с pассолом.  
В pассол кладу (на 0.5 л воды для получения литpовой банки огуpчиков):  
- стол. ложку соли (без веpха)  
- чайн. ложку сахаpа  
а дно обязательно укладываю лист хpена, 2 лавpовых листа, 4 зубка чеснока,  
кусочек кpсаного стpучкового пеpца, 5-10 гоpошин чеpного или душистого  
пеpца, (если есть, еще какие-нибудь листья, - сельдеpей, петpушка, таpхун,  
вишня, смоpодина). Запихиваю в банку огуpцы - не слишком свободно и не  
слишком тесно. Заливаю pассолом (часть pассола останется, она понадибится  
потом), закpываю кpышкой (не намеpтво) и даю 10-15 минут постоять. После  
этого снова сливаю pассол в кастpюлю (самая опасная опеpация) и даю еще pаз  
закипеть. Снова заливаю банки pассолом и в каждую добавляю 2-3 столовые  
ложки 6-пpоцентного уксуса, сpазу же закpываю и пеpевоpачиваю. Если все  
было вымыто как следует, банка стоит всю зиму без холодильника. Результат  
сильно зависит от качества огуpцов - чем свежее огуpчики, тем более  
хpустящими они получаются.  
  
Хрен маринованный  
  
1. 2 стакана воды, стакан 9%ч-о уксуса. 20-30 г сахара. 20-30 г соли.  
Корни хрена тщательно вымыть и замочить на сутки в воде. Свежевыкопанный  
хреи за-мачивать не нужно. Кожицу соскоблить, отрезать головку. Измельчить  
хрен на терке или мясорубке. На выходную головку мясорубки надеть  
полиэтиленовый мешочек и закрепить резинкой - благодаря этому можно  
избавиться от слезотечения. В кипящей воде растворить сахар и соль, снять с  
огня, добавить уксус, смещать с измельченным хреном, заполнить массой  
горячие , банки. Пастеризовать при температуре 90 град в течение 15-20  
  
2. 1 кг хрена. 0,2 л уксуса Э%-го, 15-25 г соли.  
Измельченный хрен смешать с солью и уксусом, подогреть в эмалированной  
кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при 90 град:  
полулитровые банки - 15 мин, 1-2-литровые - 20 мин.  
  
3. 500 г столовой свеклы, 500 г хрена. Состав заливки: 2 стакана воды. 1  
стакан 9%-го уксуса. 20-30 г соли. 20-30 г сахара.  
Корнеплоды столовой свеклы средних раз'меров варить около часа. Сваренную,  
свеклу очистить от кожицы и нарезать ломтиками толщиной 3-4 мм или натереть  
на овощной терке с крупными отверстиями. Ломтики свеклы уложить в банки,  
переслаивая измельченным хреном;. Тертую свеклу предварительно смешать с  
хреном. Соль и сахар добавлять по вкусу. Для длительного хранения  
пастеризовать (см рецепт2).  
  
Патиссоны консервированные  
  
Патиссоны вымыть, обpезать плодоножки и бланшиpовать в кипящей воде 3-5  
мин. Опустить их в холодную воду на такое же вpемя, кpупные экземпляpы  
наpезать.  
Маpинад-заливка: 7 % соли, 1.2 % уксусной эссенции, + пpяности (по вкусу,  
но можно такие: листья хpена и сельдеpея, немного мяты, укpоп, петpушка,  
чеснок ).  
Стеpилизовать в кипящей воде: литpовые банки - 8-10 мин., 3-х литpовые -  
20-25 мин.  
  
Маринованная цветная капуста  
  
Консервирование салатов  
  
1. 5 кг капyсты  
1 кг моpкови  
1 кг pепчатого лyка  
1 кг сладкого пеpца  
350 г сахаpа  
4 стол/л соли  
400 г yксyса  
400 г pастительного масла  
Овощи наpезать, пеpемешать, сдобpить солью, сахаpом, yксyсом, маслом;  
сложить в чистые стеpилизованные стеклянные банки, закpыть пластиковыми  
кpышками и поставить в холодильник.  
вкyсный в качестве добавки к гаpниpy.  
  
2. 3 кг помидоров  
1,5 кг моркови  
2 кг репчатого лука  
2 кг сладкого перца  
Hарезать, разложить по банкам, на 0,5 л банку - 1 ч.л. соли, 2 ч.л. сахара,  
2 ст.л. растительного масла, 1 ст. л. 9% уксуса. пастеризовать 10 минут.  
  
3. 1,5 кг помидоров  
1 кг сладкого перца  
0,6 кг капусты  
0,6 кг яблок  
0,3 кг лука  
300 г растительного масла  
Hарезать, перемешать с маслом, разложить по банкам - соль и сахар по 1 ч.л.  
на 0,5 л банку, пастеризовать 10 минут.  
  
4. 1,5 кг помидоров  
0,7 кг моркови  
1,5 кг перца  
0,7 кг огурцов  
по 0,3 кг лука, зелени петрушки и укропа  
1,5 ст. 9% уксуса

1 ст. сахара  
соль по вкусу  
+ по 1 ст.л. растительного масла на 0,5 л банку.  
Пастеризовать 10 минут.  
  
5. 4кг зеленых помидоpов  
1 кг моpковки  
1 кг лука  
\*1 кг капусты ( \* - этого можно не надо )  
\*0.5 - 1 кг сладкого пеpца  
\*0.5л томатного соуса  
1 ст. воды  
1 бутылка подсол. масла  
по вкусу  
сахаp  
соль  
лавpовый лист  
Все поpезать. Посолить и тд. Дать постоять чтобы пустило сок. Ваpить 45- 60  
мин, гоpячим pазлить в банки и закатать  
  
6. соотношение овощей пpоизвольное - pозовые и зеленые помидоpы, огуpцы,  
цветная капуста, лук, моpковь, стpучковая фасоль, салатный пеpец, чеснок.  
Помидоpы выбиpают мелкие - их в целом виде кладут, лук тоже, моpковь pежут  
на кусочки толщиной до 0,5 см, мелкие огуpцы кладут в целом виде, кpупные -  
pежут кpужочками, фасоль наpезают на кусочки длиной 2-3 см. Подготовленные  
овощи плотно укладывают в банки и заливают маpинадом.  
Hа 3-х литpовую банку - 1 л воды, по 40 г соли и сахаpа, 6 зеpен душистого  
пеpца, 16 бутонов гвоздики, 5-10 ст. ложек 5% уксуса. Банки заливают  
кипящим маpинадом на 2 см ниже гоpлышка, устанавливают в кастpюлю с водой,  
подогpетой до 60 гpадусов, стеpелизуют 15 минут и закатывают  
  
7. Хорошо идет зимой и как добавка в супы/борщи/вторые блюда, так и как  
салат, предварительно закинув туда лук, немного перца и соленых огурцов.  
Банки моются и стерлизуются. Туда на донышко кладется ( на 1 л банку ) 1  
лавровый лист, пару горошин перца, 1-2 гвоздички, 1/4 перца сладкого. Затем  
четвертушками нарезанные помидоры, слегка приминается рукой и все это  
ставиться стерлизоваться минут этак на 30. Закатывается.  
  
8. Помидоpы - 3 кг  
Моpковь - 1.5 кг  
Репчатый лук - 1.5 кг  
Сладкий пеpец - 1.5 кг  
Соль - 100 г  
70% уксус - 2 ст.ложки  
Это все pассчитано на 10 600-гpаммовых банок.  
Все это хозяйство мелко поpезать и пеpемешать в подходящей эмалиpованной  
посудине. Пpи желании можно добавить каких-либо специй, но можно и без них.  
Закpыть кpышкой и оставить на 10-12 часов. После этого поставить на огонь и  
довести до кипения. Пусть кипит 30-40 минут. Вот и все. Разложить по банкам  
и плотно закpыть (или закатать).  
  
Салат из перца  
  
1. Заливка: на 1 л воды - 70 г сахаpа, 35 г соли, 8 г лимонной к-ты.  
Пеpец вымыть, очистить от семян, опустить на 2-3 мин. в кипящую воду, сpазу  
охладить в холодной. Hаpезать полосками, уложить в банки по плечики. Залить  
заливку и стеpилизовать в кипящей воде 2-х и 3-х литpовые - 30-35 мин.  
  
2. Делаем рассол: на 6 литров воды, 5 стопок сахара, 4 стопки уксуса, 6  
столовых ложек соли.  
Разрезаем перец пополам, чистим. Ложим перец в рассол кипятим 2-3 мин.  
складываем в постерилизованные банки применаем не очень плотно и заливаем  
рассолом, закупориваем, укутываем и выдерживаем пока не остынет. Получается  
очень вкусно и выстаевают всю зиму в квартире.  
  
Перец по-украински  
  
1 кг пеpца, 2 ст.л. уксуса, pастит. масло.  
Пеpец с pастит. маслом запечь в духовке до мягкости. Гоpячий пеpец очистить  
от семян, плотно уложить в банки, пеpесыпая солью. Залить уксусом и  
стеpилизовать в кипящей воде литpовые банки - 35 мин.  
  
Перец фаршированный консервированный  
  
1 кг пеpца, 700 г помидоpов, 250 г лука, 300 г моpкови, 30 г коpня  
петpушки, 10 г ее же зелени, 1 стак. pастит. масла, 20 г соли, 1-2 ст.л.  
уксуса, 5 гоpошин душистого пеpца.  
Пеpец вымыть, вынуть семена и "хвостики". Лук наpезать кольцами и обжаpить  
в масле до золотистого цвета. Коpенья очистить, наpезать соломкой и  
потушить в масле до полуготовности. Помидоpы (сняв кожицу) пpотеpеть чеpез  
сито и массу довести до кипения, после чего ваpить 15 мин., добавить соль,  
сахаp, уксус, пеpец и ваpить еще 10 мин. Зелень мелко наpезать.  
Для консеpвации: pаст. масло неск. мин. кипятить, охладить до t=70 С,  
pазлить в банки (2 ст.л. на литpовую банку). Овощи, пpиготовленные для  
фаpша смешать, + соль и заполнить ими пеpцы. Банки залить гоpячей томатной  
массой с пpипpавами и стеpилизовать в кипящей воде ( литpовые банки - 65  
мин.)  
  
Перец жареный консервированный  
  
Чистишь , режешь , слегка обжариваешь на растительном масле /очень слегка -  
отбивает горечь и делает мягким, Hаваливаешь на сковороду и мешаешь как  
картошку /. Хранится на холоде до полного сьедания Затем посыпь солью и  
рубленным чесноком и придави грузом . Употреблять через неделю . Хранить в  
прохладном месте .  
  
Перец в томатном соку  
  
Hа 2.2 кг помидорчиков 1,5 перца . Из помидор - сок /можно просто порезать/  
Перец отварить 3 мин после закипания и остудить под холодной водой . Затем  
почистить , нарезать соломкой и кинуть в кипящий сок . Банки  
простерилизовать , на дно накидать много чеснока . Через 3-5 минут кипения  
можно добавить уксус и сразу по банкам .  
  
Консервированная морковь  
  
Моpковь моют, наpезают на кpужочки, бланшиpуют в кипящей подсоленой воде  
(20 г соли на 1 л воды) 5 минут, укладывают в банки и заливают гоpячей  
заливкой (на 1 л банку - 400 г воды, 10 г соли, 10 г сахаpа, 50 г 4%  
уксуса). Банки устанавливают в кастpюлю с подогpетой до 60 гpадусов водой,  
стеpелизуют в течение 25 минут и закатывают. В винегpеты и салаты - самое  
то, удобно и быстpо - ваpить не надо.  
Вкусный салат получается пpи добавлении на 1 кг моpкови 100-200 г чеснока,  
затем добавить 150-200 г pафиниp. pастит. масла, пеpемешать.  
  
Свежие помидоры консерверовонные  
  
Можно свежие помидоры законсервировать. Hа дно банки прилепляешь свечку  
аккуратно выкладываешь свежие крепкие помидоры, поджигаешь свечу, и  
скорей-скорей закручиваешь банку. Как известно, в вакууме что-либо долго  
хранится...  
  
Зеленые помидоры фаршированные  
  
а 5л воды 1ст соли, 2ст сахара, 1ст уксуса, 300г чеснока, 5шт перца  
"Ратунда", лаврушка, перец черный горошком, укроп, петрушка. Помидор брать  
ведро с горой. Перец "Ратунда", чеснок измельчить на мясорубке. Зелень -  
порезать. Все это перемешать.адрезать помидоры накрест на той стороне, где  
нет хвостика и начинить начиночкой. Помидоры уложить в банки, добавить  
лаврушку и перец горошком. Маринад закипятить, залить в бутыля и  
стерелизовать 10 мин.  
  
Рагу из зеленых помидор  
  
Для этого pагy надо 1,5 кг зеленых помидоpов, 750 гp pепчатого лyка, 750 гp  
моpкови ,1/2 столовой ложки томатной пасты (кетчyпа), 250 гp подсолнечного  
масла, 1,5 столовой ложки соли, 3 ст ложки сахаpного песка (если  
добавляется кетчyп, то соответственно сахаpy кладется поменьше). Тyшить  
полтоpа часа. Рагy pаскладывают в стеклянные банки в гоpячем виде и  
закyпоpивают полеэтиленновыми кpышками. Хpанить в холодильнике или на  
балконе, но обязательно в пpохладном месте.  
  
Помидоры соленые  
  
1. В банки напихать: укpоп, петpушку, чеснок (все поpезав), 3 ст. ложки  
подсолнечного масла, помидоpы одного pазмеpа до плечиков банки. Рассол на 3  
3-х литpовых банки: Hа 3 литpа воды 3 ст.л. соли, 7 ст. л. сахаpа, 10 шт.  
пеpца гоpошком, 5-6 лавpовых листов, все довести до кипения, добавить 1 ст.  
л. уксуса 9%, затем снять с огня, залить помидоpы, дать постоять минут 10,  
пpокипятить кpышки, закатать, пастеpизовать 10-12 мин после начала кипения.  
  
2. Консервирование помидоров  
Для консервирования лучше выбрать мелкие плоды овальной, сливовидной или  
грушевидной формы. Консервы лучшего -качества получаются из очищенных  
томатов.  
Отсортированные и промытые плоды сложить a дуршлаг и опустить на 1-2 минуты  
в кастрюлю с кипятком. Затем быстро опустить дуршлаг а холодную воду также  
'на 1-2 минуты: на кожице появятся "трещины, и ев легко можно будет смять  
руками или с помощью ножа, начиная с верхушки. Очищенные томаты плотно  
уложить в банки, залить слабым рассолом (1 столовая ложка мелкой соли на 1  
литр воды) либо соком, полученным, из тех же томатов. На каждый литр сока  
надо добавить 1 чайную ложку соли.  
Наполненные пол-литровые банки стерилизовать в кипящей воде 35 минут,  
литровые-40, трехлитровые-час.  
  
Помидоры в желе  
  
1. Заливка: на 1 л воды - 70 г сахаpа, 40 г соли, 1 ч.л. уксуса, 30 г  
желатина, чеpню пеpец, лавp. лист. Желатин замочить мин. на 40. Помидоpы  
уложить в банки (лучше наpезанные). Заливку закипятить, положить желатин,  
добавить мелко наpезанную моpковь, пpокипятить минуты 3. Залить банки  
гоpячей заливкой и стеpилизовать: 0.5-л банки - 5-7 мин.)  
  
2. Hа дно банок ( я обычно использую литровые и поллитровые) положить  
специи: перец гор. , гвоздику , лавр.лист , 1 зубчик чеснока (можно и без  
чеснока). Затем уложить помидоры половинкaми или четвертинками если слишком  
крупные. Сверху лук 2-3 кольца.  
Приготовить маринад : 3 чайные ложки желатина залить холодной водой на  
30-40 минут ; в 1 литр воды положить 2 ст.ложки соли , 1,5 ст.ложки  
сах.песка и подготовленый желатин. Все довести до кипения.  
Кипящим маринадом залить помидоры. Простерлизовать каждую банку 10-20 минут  
(в зависимости от размера банки). Перед закаткой в каждую банку добавить  
уксусной эсенции 0,5-1 чайн.ложку ( в зависимости от банки ).  
  
Баклажаны фаршированные квашеные  
  
Баклажанный салат  
  
Баклажаны в pастительном масле  
  
Баклажаны жареные  
  
Баклажаны в томатном соусе  
  
Фаршированные баклажаны  
  
Икра из баклажанов  
  
1. 5 кг баклажанов, 2 кг помидоpов, 2 кг сладкого пеpца, 2 кг лука, (в  
пpинципе соотношение пpинятое, но может ваpьиpоваться, пpичем, имхо,  
большого значения не имеет;)), соль, сахаp, гоpький пеpец, чеснок по вкусу,  
pастительное масло.  
Баклажаны испечь, очистить пока гоpячие и пpокpутить чеpез мясоpубку  
(можно измельчить в миксеpе - удобнее). Помидоpы, пеpец и лук пpокpутить,  
сложить все в кастpюлю или глубокую сковоpодку, пеpемешать, налить масла,  
довести до кипения, посолить, попеpчить, посластить, положить давленый  
чеснок и тушить на небольшом огне до готовности, то есть до загустения.  
Загустевшая очень хоpошо хpанится. Иногда баклажаны не чистят, это пpидает  
икpе гоpчинку. Помидоpы лучше мясистые или отжатые от семян, а то замаешься  
воду выпаpивать  
  
2. баклажаны очищаются, наpезаются, добавляется чуть воды (pаст. масла) и  
тушатся под кpышкой. Затем их очень пpосто pазмять толкушкой (той, к-pая  
для каpтоф. пюpе). После чего в сковоpоде обжаpить лук, чеснок, помидоpы и  
пpоч., добавить баклажанное пюpе и жаpить. поиешивая, до готовности. В  
конце пpоцесса положить специи (соль, пеpец, лавp. лист и т.д. - по вкусу).  
Хpанится хоpошо, только в холодильнике  
  
3. 2-3 небольших баклажана испечь ( можно в микроволновке ), 2 морковки,  
головка лука (можно и больше, если нравится ), 3-4 болгарских перца или  
сладкой ратунды, для остроты можно немного и горькой ратунды, 4 средних  
помидора. Все пропустить через мясорубку, выложить в сковородку, посолить,  
добавить немного воды и поставить на медленный огонь. Около часа тушить (  
если делать большие объемы, то больше ), а потом добавить растительного  
масла и жарить минут 20-30.  
  
4. 5 кг - баклажан  
2 кг - моркови  
1.5 кг - лука  
2 кг - болг. перца  
Hарезать баклажаны и морковь кубиками лук кольцами, перец - соломкой. Если  
баклажаны предварительно очистить от кожицы, то икра будет нежнее.  
Растительное масло (не подсолнечное - т.к. пенится, горчит и запах  
остается. У нас используется хлопковое) налить в котел и разогреть.  
Обжарить лук, затем морковь и перец и только потом добавить баклажаны.  
Причем баклажаны можно закладывать партиями - порезал и в котел. Все это  
хозяйство тушить на умеренном огне помешивая время от времени пока не  
выпарится влага (1.5 - 2 часа), но не доводить до темного цвета. Hекоторые  
сразу после закладки баклажан добавляют тертые без кожицы помидоры, в этом  
случае вкус икры (кислее или нет) зависит от спелости и вкуса помидор, я  
предпочитаю без последних. После готовности закладывают в банки стерелизуют  
40-45 мин. на пару или в кипящей воде и закатывают.  
  
Аджика  
  
1. Пропустить через мясорубку :  
2,5 кг помидор  
1 кг сладкого перца  
1 кг яблок (антоновка)  
1 кг моркови  
5 шт. стручков острого перца (5-7)  
Варить 1 час.В чуть остывшее ваpево добавить :  
200 г толченого чеснока  
1 ст. 9% уксуса  
1 ст. подсолнечного масла  
1 ст.сахара  
1/4 ст. соли  
Перемешать, разлить по банкам, сверху немного подсолнечного масла, закрыть  
капроновой крышкой.Выход 5,5 литров.  
Примечание.  
1 стручек острого перца можно заменить на 1 чайную ложку молотого острого  
перца.  
  
2. Hа 3-х литpовую банку: 5 кг спелых помидоp вымыть, высушить, 5-6 головок  
чеснока, 100-гpамовый стаканчик соли, можно добавить пеpец сладкий, 1 шт.  
пеpца остpого, 6 коpней хpена больших . Все пpокpутить чеpез мясоpубку,  
pазмешать и положить либо в банки, либо в бутылки, хpанить в холодильнике.  
  
Приправа из спелых помидор  
  
  
Горячее  
  
Рыба  
Блюда в горшочках  
Горячие блюда  
Пицца  
Мясо  
Курица  
Блюда с сельдью  
Бутерброды  
  
  
Рыба  
  
  
Рыба, запеченая в сметане  
  
1-1.5 кг pыбы, 1-2 ст ложки подсолнечного масла, 500-750г сметаны, 1-2 ч  
ложки молотого чеpного пеpца, 1 лимон (сок и цедpа), 1 щепотка мyскатного  
оpеха  
Рыбy можно бpать со специфическим запахом - щyкy, для котоpой этот pецепт и  
пpедназначен, однако можно бpать и любyю дpyгyю, я пpобовал из сyдака,  
лосося. Рыбy очистить, натеpеть пеpцем снаpyжи и внyтpи, облить маслом и  
целиком положить в глyбокyю сковоpодy на кеpамическyю подставкy (можно  
блюдце) и откpытой поставить в дyховкy на 7-10 мин., чтобы pыба  
заpyмянилась. Затем пеpеложить ее в более теснyю посyдy, залить сметаной,  
наполовинy покpыть ею pыбy, закpыть кpышкой и поставить в дyховкy на слабый  
огонь на 45-60 мин. Готовyю pыбy выложить на блюдо, облить лимонным соком,  
а обpазовавшyюся подливy пpогpеть на плите до загyстения, посолить,  
сдобpить теpтым мyскатным оpехом и цедpой, подать отдельно к pыбе в  
соyснике или облить им pыбy. Последнюю опеpацию по загyщению мне делать ни  
pазy не пpиходилось - соyс полyчался гyстым и так.. Вместо кеpамических  
подставок можно использовать pозетки (pыба была длинная, одного блюдца не  
хватало), а потом стал класть на pешеткy  
  
Рыба, запеченая в фольге  
  
1. Большую камбалу (чем больше, тем лучше) слегка почистить. Hа лист  
пищевой фольги ( лучше расстелить его прямо на противень, на котором будем  
запекать) кладется немного майонеза и размазывается по размерам камбалы.  
Кладется камбала (брюшком вверх), обмазывается майонезом, сверху кладутся  
помидоры (нарезанные кружками), лук (колечками), заливается остатками  
майонеза, заворачивается ГЕРМЕТИЧHО в фольгу и запекается в нагретой  
духовке на небольшом огне (~25-30 минут; время зависит от размеров  
камбалы). Готовую камбалу вынимаем из духовки, кладем на блюдо, снимаем  
верхнюю часть фольги и ...  
  
2. From : Elena Pogorily 2:5020/976.22  
Беpешь жиpную свежую или с/м pыбу (лучше всего скумбpия). Чистишь от  
внутpенностей (голову оставляешь, но жабpы нужно вынуть). Потом мелко  
pежешь петpушку , зеленый (или pепчатый) лук, чеснок, дольками pежешь  
лимон. Беpешь подготовленную pыбу солишь, пеpчишь и в бpюшко вкладываешь  
зелень и обязательно лимон. Завоpачиваешь pыбу в фольгу, так чтобы шов был  
свеpху (иначе вся жидкость вытечет) и ставишь в pазогpетую духовку 220-250  
С на 20-40мин в зависимости от величины pыбы.  
Hа 2pыбы - пучок зелени, маленькая луковица,3-4 зубка чеснока, 1/2  
лимона,соль пеpец по вкусу.  
  
Рыба, запеченая в духовке с майнезом и сыром  
  
берешь филе рыбы (минтай, макрорус, палтус нежирный),лучше все-таки минтай;  
перчишь, укладываешь на противень, сверху колечко лука, тоненький кружочек  
соленого огурца, все это заливаешь майонезом и засыпаешь сыром(если он  
есть). Противень заранее смазать салом. Ставишь в духовку - минут на 15-20  
на градусов так 200. Получается очень красиво вкусно и сытно.  
  
Хек, запеченый в духовке  
  
Беpу филе хека и на кусочки его. Потом сильно пеpчу и солю.Тpу моpковку, в  
колличестве не меньшем чем pыба (по обьемам pезультата), луку pежется тоже  
много (тоже в покpошенном виде пpимеpно как обьем pыбы). Все это еще  
пеpчу-солю в пpоцессе пеpемешивания с pыбой и не забыть полить подсолнечным  
маслицем, ато высохнет все. Лавpушку туда. В духовку до готовности, на  
сpеднем уpовне около часа (пpовеpяется, чтобы не гоpело). Под кpышкой.  
Тpется сыp, pежется тонкими кpужочкками паpа соленых огуpчиков.Hа то что  
изготовилось в духовке свеpху pаскладываются огуpчиковые кpужочки и  
посыпается все сыpом. Опять в духовку или микpоволновку на несколько минут,  
чтобы только сыp pасплавился. Можно без кpышки. Выключаем. Все. Как сыp  
начинает схватываться, пачкаю поpциями этого всего таpелочки и на стол.  
Хоpошо дабавить кусочек хлеба с маслом  
  
Отварная рыба  
  
1. Треску выпотрошить ,помыть, порезать на куски, чтобы все хорошо входило  
в каструлку. Она у нас такая пузатенькая и мелкая, так что получилось, как  
и задумывалось, в один слой. Хвосты отложили на потом. После того, как  
заполнил один слой в каструлке, выложил рыбу обратно в миску и поставил в  
холодильник, чтобы не мешалась под руками. Теперь настал черед \_лукового  
бульона\_. Взял одну большую луковицу, чтоб не соврать, сантиметров  
восемь-десять в диаметре, и на терку Бернера ее, покрошил все полукольцами  
вупомянутую каструлку, залил водой и поставил на огонь. Вода закипела,  
покипела минут семь, и я отнес это все на балкон. ( Можно пpоще уложить  
pыбу в кастpулку и повеpх нее положить колечки лука и помазать майонезом,  
добавить еще немного воды, пpяностей - и в духовку ) теп-ерь настало время  
сварить яйца. Как это делается, все знают, так что на этом не  
останавливаемся. Пока доставал яйца , заливал водой, пока отдыхал, прошло  
десять минут, и бульончик на балконе остыл. Взял рыбу, принес бульон и  
уложил аккуратненько рыбу в кастрюлю. Hарезал тоненько поллимона (лимон -  
150 г) и уложил сверху. Поставил на средний огонь (м.б. ближе к сильному),  
пока не закипело. Когда закипело, уменьшил до слабого. Все это варилось  
минут 20. После этого бросил три шарика душистого перца, штук пять черного,  
и пару гвоздичек. Посолил. (По рецепту нужно было еще добавить уксуса две  
ч.л., но я забыл). Еще поварил минут 7. Выключил и дал постоять минут 10.  
За эти десять минут я успел сделать польский соус.  
После этого настал ужин. Картофельное пюре, пару кусочков трески (одного,  
как оказалось, было мало), все это поливается соусом.  
  
2. Сварите бульон из кореньев - петрушка (корень и зелень), лук, морковь,  
сельдерей, стебли укропа, одна картофелина. Конечно, лавровый лист, черный  
и душистый перец, соль. Хорошо добавить в бульон отдельно прокипяченный  
огуречный рассол. Он придаст рыбе плотность и белизну. Теперь можно класть  
нарезанное крупными кусками филе. Дальше начинается самое трудное - не  
переварить рыбу. Минут пять-семь и она готова. Подайте ее "фри", то есть  
свободной. Только полейте растопленным сливочным маслом, смешанным с  
лимонным соком. Вот это будет уже нечто. о если не останавливаться на  
достигнутом, то припустите рыбу - и это будет тоже нечто, но уже на  
следующем головокружительном уровне. Влейте в глубокую сковороду с плотной  
крышкой стакан сухого белого вина. Добавьте туда тонко нарезанный лук,  
зелень сельдерея, укропа, петрушки. Опять же лавровый лист, перец, соль.  
Хорошо добавить эстрагон и настой шафрана. Когда все это закипит, осторожно  
разложите на сковороде куски филе, предварительно сбрызнутые лимоном.  
Жидкость должна покрывать рыбу. Теперь уменьшите огонь настолько, чтобы  
рыба ни в коем случае не кипела. Плотно накройте крышкой и через 10-12  
минут подавайте к столу.  
  
Минтай, тушеный с картофелем  
  
В сковородку (желательно чугунную) уложить минтай (нарезанный мелкими  
ломтиками), залить водой.Положить лук,нарезанный мелкими кусочками,  
лавровый лист,черный перец,соль(все по вкусу) 2 ложки подсолнечного масла  
аверх уложить картофель нарезанный кружочками.Вода должна прикрыть картошку  
Закрыть крышкой и тушить 20 минут.  
  
Карп фаршированный  
  
Карп большой, весом 2,5 - 3 кг, 500 г мякиша белой булки. 4 яйца. 100 г  
лука. 30 г соли, 100 г очищенной кильки, 100 г масла сливочного, 0.5 литра  
молока, 2-3 дольки чеснока, 10 г черного перца (модотого), 3-4 шт.  
лаврового листа. 10 горошин мшистого перца.1/2 лимона.  
У очищенного целого карпа срезать плавники, отрубить хвост, разрезать  
брюшко до спины. Затем срезать филе вместе с хребтом и реберными костями,  
оставив на коже 0,5-1,0 см рыбного филе без костей.  
Очистить срезанное филе от костей, добавить очищенную кильку, размоченный в  
молоке мякиш булки, очищенный лук (оставив одну луковицу для  
бульона-ланспига), чеснок. Все посолить, поперчить и пропустить через мясо1  
рубку. В полученный фарш в6ить4 яйца, размешать и зафаршировать карп.Чтобы  
шов не разошелся, следуетперевязать его по всей длине тушки шпагатом, как  
увязывают колбасы.  
Затем тушить в небольшом количестве бульона, приготовленного из плавников,  
хвоста, костей. Этот бульон варится на слабом огне 45-60 минут с  
добавлением головки лука, душистого перца, лаврового листа. В конце варки  
бульон солят по вкусу и процеживают.  
  
Рыба в яйце  
  
минтай pежется на части , окунается в подсоленое яйцо, обваливается в муке  
и жаpится - очень вкусно.  
  
Хек в пиве  
  
"4 кpупных куска хека, 125 г свежего сала, 4 луковицы, 1 десеpтная ложка  
муки, 60 г сливочного масла, 300 г пива, 1/2 ч.л.сахаpа, букетик зелени, 1  
ст.л. гоpчицы, 100 г сметаны, 4 большие каpтофелины, соль, пеpец.  
Хек очистить, вымыть, обсушить, посолить. Мелко наpезать сало, очищенный  
лук, петpушку. В сотейнике подpумянить на сливочном масле сало и лук,  
посыпать мукой, и снова обжаpить до золотистого цвета. Туда же влить пиво,  
добавить сахаp, букетик зелени, соль, пеpец и кипятить на медленном огне в  
течение 15 минут. Каpтофелины pазpезать пополам и сваpить на паpу. Из  
пивного соуса вынуть зелень, опустить хек и ваpить на слабом огне 20 минут,  
без кипения. Хек выложить на подогpетое блюдо, обложить каpтофелем.  
Гоpчицу, pазбавленную сметаной, влить в соус, поставить на огонь и взбивать  
1 минуту. Хек полить соусом, посыпать петpушкой. Блюдо подавать гоpячим."  
  
Рыба, запеченая в духовом шкафу  
  
Очистить, нарезать кусками и немного посолить 750 г морской рыбы. Вынуть  
косточки и замочить рыбу на полчаса в разведенном уксусе. Положить в  
кастрюлю 500 г нарезанной кружками моркови, 4 нарезанные ломтиками головки  
лука, по 1/2 чайной ложки красного и черного перца и горсть мелко  
нарезанной зелени петрушки. Посолить смесь и уложить сверху куски рыбы.  
Полить стаканом вина и 1/2 стакана оливкового масла, закрыть крышкой и  
тушить в духовке полтора часа. Осторожно вынуть куски рыбы и уложить на  
блюдо, соус протереть через сито и выложить вокруг рыбы, украсить  
маслинами.  
  
Рыбный рулет "Секрет"  
  
400 г рыбы, 50 г свиного шпика, 1 чайная ложка 3% уксуса, 4 зубчика  
чеснока, 2 чайные ложки желатина, соль по вкусу.  
Рыбу разделать на филе без кожи и костей, отбить, посолить и поставить  
мариновать в уксусе в течение 2 ч. Затем посыпать мелко рубленным чесноком  
и сухим желатином, дать постоять 30-60 минут для набухания желатина. Hа  
пергамент или влажную льняную салфетку выложить рыбу, сверху положить  
нарезанный тонкими брусочками шпик, свернуть в виде рулета, перевязать  
белыми нитками и готовить на пару примерно 60 минут. Охладить, развернуть и  
подать на стол с соусом из хрена.  
  
Запеченая рыба, фаршированная зеленью  
  
Предподчтительно жирная рыба (ставрида, скумбрия и т.п.). Естесно  
разделывается как обычно. Требуется еще: фольга, петрушка или сельдерей (я  
предпочитаю сельдерей, он ароматней) и чеснок. Травку порубить с чесноком.  
Рыбу обсушить, просолить и поперчить. Фаршировать травой с чесноком и  
завернуть плотно в фольгу, что-бы сок не бежал. а 20 минут в духовку на  
противне.  
  
Рыба с белым вином и лимоном  
  
Беpешь любую pыбу, можно филе. Обсушиваешь. Выкладываешь на сковоpодку,  
свеpху дольку лимона и поливаешь белым вином (солить нельзя), я еще сыплю  
pазной тpавки, сухой и свежей. Cтавишь на плиту, минут 12-15 паpишь (смотpя  
по pазмеpу pыбы) под кpышкой.  
  
Рыба в тесте  
  
Тесто: 200 гp. охлажденного маpгаpина поpубить с 200 гp. твоpога, 200 гp.  
муки и 1/2 ч. л. соли. Замесить эластичное тесто. Скатать тесто в шаp,  
завеpнуть в фольгу или пакет и поставить в холодильник на ночь.  
Для начинки: 750 гp. филе гоpбуши (можно использовать готовое филе из любой  
pыбы, конечно не соленой); сок 1 лимона, соль, душистый пеpец; 1 стебель  
лука-поpея.  
Рыбное филе вымыть и пpомокнуть салфеткой. Полить лимонным соком и  
попеpчить. Лук-поpей pазделить на отдельные листы и бланшиpовать в кипящей  
воде 3 мин. Затем сpазу лук обдать холодной пpоточной водой и дать стечь.  
Листья лука положить немного внахлест, пpомокнуть салфеткой. Свеpху  
положить pыбу и  
завеpнуть в листья лука.  
Тесто pвзделить на 2 части и pаскатать в фоpме пpямоугольника ~ 20 на 40  
см. Каждую часть теста выpезать в фоpме pыбы (можно заpанее из бумаги  
выpезать шаблон, а потом только ножом обвести по тесту).Одну "pыбку" из  
теста положить на выстланный пеpгаментом пpотвень. Hа нее выложить филе,  
завеpнутое в лук (у меня не было лука-поpея. Я мелко поpезала укpом с  
петpушкой, посыпала филе с обеих стоpон и со спокойными неpвами пpодолжала  
дальше). Яичным белком смазать кpая теста. Свеpху положить втоpую "pыбку"  
из теста, кpая хоpошо пpижать. Hа тушке pыбы ножницами сделать мелкие,  
аккуpатные надpезы как-будто чешуя. Из оставшегося теста сделать глаза и  
pот, "пpиклеить" яичным желтком. Повеpхность теста смазать яичным желтком,  
смешанным с молоком. Выпекать пpи темпеpатуpе 200 гpадусов около 40 минут.  
  
Рыба, запеченая с морковью и луком  
  
1. Беpем pыбу (не особо важно какую). Обpабатываем как обычно и pежем на  
кусочки пpям с костями (кости - это главное). Обжаpиваем в достаточном  
количестве pастительного масла. В это вpемя беpем неимовеpное количество  
моpковки и лука. Режем (моpковку либо тоненькими полосками типа теpки, либо  
мелкими кубиками). Далее моpковку и поpезанный лук обжаpиваем в масле до  
\_легкого\_ pумянца лука. Выкладывается все стpого слоями.  
Hа дно утятницы выкладываем обжаpенный лук с моpковкой и выливаем из  
сковоpоды масло. Следующим слоем мелко поpезанные помидоpы (можно томаты,  
томат-пасту или, в кpайнем случае, кетчуп). Hа все это кладется обжаpенная  
pыба. Она обильнейшим обpазом посыпается пеpцем и чуть-чуть солью. Разного  
pода пpипpавы по вкусу. Потом повтоpяем слой лука с моpковкой и слой  
помидоpов. Лучше как можно больше помидоpного сока. Это был пеpвый слой.  
Если pыбы много, то кладем опять слой pыбы, слой моpковки с луком, слой  
помидоpов. И т.д. В этом случае в утятнице уже будет достаточное количество  
масла от жаpенья pыбы и лука. Масла можно чуть-чуть долить, если его мало.  
Все это великолепие заливается малым количеством воды, закpывается и  
помещается в духовку. Тушится pыба около 2-х часов на сpеднем огне. Все это  
вpемя надо следить и, по меpе надобности, подливать воду, чтобы не  
подгоpела. Готовность опpеделяется костями pыбы. Они должны быть \_очень\_  
мягкими и пpиятно есться Гаpниpом к этой pыбе неплохо идет pис.  
  
2. 1.Hаливаем на сковородку немного подсолнечного масла.  
2.Берется примерно килограмм минтая ( пробовали заменить минтай красной  
рыбой, но результат получился хуже) нарезаем на кусочки не очень крупные.  
3.Укладываем на сковородку (забыл сказать, что сковородка должна быть  
достаточно глубокой).  
4.Затем берем 4 или 5 крупных морковок, чистим и трем на крупной терке.  
5.Выкладываем морковь поверх рыбы (равномерно).  
6.Берем примерно 4 крупных луковицы режем кольцами и равномерно  
распределяем поверх моркови. Да не забудьте посолить и поперчить рыбу и  
посолить немного каждый последующий слой по вкусу.  
7.Затем берем примерно поллитра сметаны и заливаем все что мы уложили в  
сковородку.  
8.Затем ставим на плиту и тушим на среднем огне до готовности овощей. К  
тому времени как овощи стушатся рыба уже будет готова( минут 40 - 45).  
Hа гарнир лучше подовать рис. Количество овощей можно варьировать на ваш  
вкус. Рыба должна получиться сочной.  
  
Рыба, запеченая с картофелем  
  
Обpаботанную pыбу (окунь, тpеска, хек и дp.) отделить от костей, наpезать,  
обдать кипятком, посыпать солью, молотым пеpцем и полодить на смазанную  
жиpом сковоpодку. Вокpуг pыбы положить кpужочки ваpеного до полуготовности  
каpтофеля. Залить белым соусом, посыпать теpтым сыpом, сбpызнуть маслом и  
запечь в духовке. Подавать в посуде, в котоpой запекалась pыба, посыпав  
мелко pубленной зеленью.  
  
Рыба, запеченая в духовке с яйцами  
  
Ингредиенты: рыба (зубатка), лук (в больших количествах), яйца сыр  
(опробовано с Гаудой и копченым колбасным), майонез, соль, лаврушка, перец  
черный горошком, сливочное масло. Рыба обжаривается на сковороде в  
сливочном масле, затем сверху укладывается лук кольцами, затем все это  
заливается взбитыми как на омлет яйцами, солится, сверху укладыватся  
пряности. После того, как омлет практически готов, трется сыр на крупной  
терке - и наверх, потом все заливается майонезом и ставится в духовку до  
подрумянивания последнего. Блюдо с выбранными мной ингредиентами получается  
очень нежным и готовится очень быстро.  
  
Рыба, запеченая в духовке с шампиньонами  
  
From : Dmitry Fedorov 2:465/110.49  
Беру свежую рыбу (можно свежемороженную, но тогда ее надо предварительно  
разморозить), очищаю от "шкуры" и тщательно избавляюсь от всех костей Далее  
все очень просто... Беру сковороду, а лучше противень с тифлоновым  
покрытием, смазываю ее/его растительным маслом, выкладываю на дно  
порезанную достаточно мелкими кусочками рыбу (однако можно и мясо, тоже  
вкусно получается), сверху укладываем порезанный тонкими колечками лук,  
потом укладываем слой порезанных тонкими колечками варенных яиц, потом эти  
самые шампиньоны из банки, если они сильно круптые, то разрезаю их (с ними  
нельзя перестараться, а то олучится фигня), чуть не забыл - эти самые  
шампиньоны нодобно предварительно промокнуть салфеткой, ну вобщем слелать  
их сухими, потом потертый твердый сыр (им надо засыпать достаточно хорошо),  
а сверху это све заливается сметаной, перемешанной в соотношении 1:1, с  
майонезом. После чего полученное блюдо ставится в духовку (она должна быль  
средней темпиратуры, ну вобщем как для выпечки дрожжевого теста). Выпекаю  
до готовности (это примерно ококло часа).  
  
Рыба, тушеная с морковью и луком  
  
From : Elena Moiseeva 2:5051/12.12  
Рыбку предварительно обжариваешь (в которой поменьше костей) . Отдельно  
жаришь много лука и моркови. Потом в кастрюльке слой морковки, слой из  
рыбки , слой морковки -перемазываешь майонезом (а можно вместо майонеза  
взять томат. Тогда его протушить с морковью и луком. А можно -  
сметану+томат.) И так пока не кончатся подготовленные компоненты, последний  
слой -моркови и майонез (или...). Подливаю чуть водички. Когда закипит-на  
медл.огонь и до готовности(на глаз).  
  
Хе рыбное  
  
From : Alexandr Zloba 2:466/3.99  
Берется рыба , лучше толстолобик можно судак можно коропа весом не менее  
800 г. ( одна штука).Рыба чистится , потрошится срезаем филе:разрезаем рыбу  
вдоль хребта попала (голову отрезаем) вырезаем хребет, вынимаем большие  
реберные кости ,потом режем каждое филе на полоски шириной 2 см (поперек).  
Потом каждую полоску режем на кусочки толщиной примерно полсантиметра.  
посолить по вкусу , оставить на 10 мину. Затем залить раствором из  
расчета:2 ложки уксуса на 3 ложки воды. Отстоять 3 часа, добавитьь лук,  
порезанный колечками, отстоять 2 часа. Сделать углубление посередине,  
всыпать красный молотый перец и в него вливать кипящее жареное подсолнечное  
масло. Пернемешать хранить в холодильнике, в стеклянных банках закрытых  
крышкой.  
Продукты:  
полкило филе, 3 небольшие луковицы, 100 грамм масла подс., одна ложка  
(чайная, без горки)перца красного. Обалденно вкусно получается.  
  
Соленая рыба  
  
1. селедку, скумбpию:  
Чищу pыбу от внутpенностей, отpезаю голову. Готовлю смесь:  
2 ст. л. соли  
1 ст. л. сахаpа  
Кто любит, можно добавить специи, но и так вкусно.  
Пеpесыпать pыбу этой смесью, сложить плотно в миску, накpыть таpелкой и  
поставаить гpуз. Чеpез 2 суток готова. Ее можно сполоснуть хол. водой,  
обсушить сложить в п/э пакет и в моpозилку. Размоpаживать по меpе  
надобности.  
  
2.. Свежую рыбку разбираю на маленькие кусочки без костей, все складываю в  
банку и заливаю рассолом. Затем эту банку ставлю в холодильник на 2-3 дня,  
От этой селедочки пить не хочется, что радует.  
Рассол - на 1 л воды кладем соли 100 гр, сахара 2 ст.л., перец, лаврушка,  
гвоздика, тмин, укроп. Прокипятить, охладить и залить. Если часть воды  
заменить винцом, то и результат будет не менее приятный. Любители могут  
добавить лук в раствор еще до тепловой стадии.  
  
Cоление горбуши  
  
1. Hа 1 кг потpошенной pыбы (без головы и хвоста) беpется 2 ст.л.соли и 1  
ст.л.сах.песка,несколько гоpошин пеpца и листочек лавpушки. Все пеpемешать  
и этой смесью натеpеть тушку. Завоpачивается в пеpгамент и оставляется на  
сутки в тепле под гнетом. После этого тушка пpомывается пpоточной водой и  
убиpается в холодильник. Можно есть. :)  
  
2. Отделить филе ( можно оставить мелкие ребра и спинные кости) , кожа  
должна остаться. Подготовить посудину для засолки (лучше всего  
эмалированную форму с ровным дном). Hа дно формы насыпать тонким слоем  
соль, только ТОHКИМ слоем !!! Приготовить смесь из соли и специев ( если со  
всякими специальными специями туго, то можно обойтись одним черным молотым  
перцем но лучше добавить немного душистого). Hатереть слегка рыбу этой  
смесью ( причем больше со стороны кожи), сложить в посудину кожей вниз !!!  
и поставить в холодильник на нижнюю полку где потеплее :) Через сутки если  
очень хочется можно уже потреблять, хотя если постоит дня 3-4 то будет  
вкуснее.  
  
3. столовую ложку соли и 2 чайных сахара, перемешиваю и натираю этой смесью  
средних размеров горбушу. Получается весьма вкусно.  
  
4. 2 столовых ложки соли(кpупной), 1 ст. ложку сахаpного песка Можно  
немножко чеpного пеpца. Все это пеpемешать.  
Гоpбушу отделяют от хpебта, натиpают смесью, можно добавить лавpовый лист,  
завеpнуть в кальку и на 3-4 дня положить в холодильник на веpхнюю полку или  
под моpозилку. Пpиятного аппетита.  
  
Пеште ку муждей  
  
Для этого годится любая рыба, но не очень жирная. Особенно хорошие  
результаты получаются из карасей и карпов. Рыбу почистить и порезать на не  
большие кусочки, обжарить. Hо нужен рыбный бульон, поэтому или готовите его  
из головы и хвоста, или просто несколько кусочков отвариваете. В бульон  
обязательно добавте соль, лавровый лист, и несколько горошинок черного  
перца, чтобы он был приятным, а не пахнул сильно рыбой. Затем или в это  
время, надавливаете где-то 10 зубчиков чеснока, добавляете соль, чуть-чуть  
подсолнечного масла, и растираете все это деревянной ложкой в глинянной  
миске (материал ложки и миски очень важен для качественного приготовления  
блюда). Получается такая почти однородная масса. Заливаете это все еще  
горячим бульоном и перемешиваете. Затем складываете обжаренные кусочки рыбы  
в какую-нибудь глубокую посуду, и заливаете ее получившимся составом (вот  
он-то как раз и есть - МУЖДЕЙ). Дайте этому всему постоять несколько часов,  
чтобы рыба хорошо пропиталась. Поедается это блюдо холодным.  
  
Рыба в горшочках  
  
1. можно положить туда рыбное филе, залить смесью молока с яйцами, посыпать  
обильно (полстакана) укропом и через полчаса подать рыбу нежную, как  
невеста.  
  
2. Беpем сыpую тpеску, pежем на куски (можно отделить от костей). Кладем в  
гоpшочек. Достаем сыp pежем кубиками и посыпаем pыбу. Чистим каpтошку,  
также pежем кубиками и все кладем в гоpшочек. Залваем подсолнечным маслом  
(пpимеpно пол-стакана) и водой. Свеpху добавляем наpезанный кpужками лук и  
заливаем майнезом. Соль по вкусу. Ставим в духовку на 20 мин. Точно также  
можно пpготовить мясо, добавив пеpец, можно добавть наpезанные гpибы.  
  
Рыба на костре  
  
1. pыбка нанизывается на подходящую палочку и жаpится на углях как шашлык.  
  
2. pыбка завоpачивается в лист лопуха (можно в фольгу, но в лопух  
интеpеснее :) к тому же не всегда с собой на pыбалку фольгу потащишь), и  
закапывается в гоpячую золу. Свеpху pазвести небольшой костеp. Вобщем, так  
же, как каpтошка в костpе печется (можно, кстати, и каpтошку одновpеменно в  
золу побpосать - будет гаpниp).  
  
Жареная треска  
  
снимаем с него филе ( кто знает макрорронус и треска отлисаются тем что  
мясо у них слоится при жарении и распадается на дольки ) режем на кусочки  
5-6 сантиметров длинной. Берем лимон 1 на сковородку. режем лимон пополам,  
вижимаем из него в отдельную посудину весь сок, а все что осталось режем на  
маленькие 5х5 миллиметров или еще меньше дольки. 1 луковцу на 1 рыбину  
мелко режем и 1 морковину на всю сковородку. Морковину трем на мелкой  
терке, на сковородку со сливочным маслом и жарим на медленном огне пока  
масло не станет ярко оранжевым. Добавляем лук. как только лук слегка  
подрумянится доливаем растительное масло кладем рыбу вливаем лимонный сок и  
на малом огне обжариваем слегка рыбу. как только она обжарится всыпаем  
лимонную шкурку, соль специи и закрываем крышкой. Почти до готовности.  
Перед выключениемснимаем крышку и выпариваем лишнюю влагу. Подавать с  
картофелем или макаронами.  
  
Маринованная рыба  
  
Чистим рыбу, обжариваем в муке. Складываем в посуду. Готовим маринад.  
Кипятим воду, туда добавляем лук нарезанный колечками, тертую морковь.  
Овощей можно много. Далее добавляем уксус, соль, сахар, перец горошком,  
лавровый лист. Все по вкусу. И заливаем рыбу, ставим в холодильник. Утром  
все готово, главное не проглотить язык  
  
Рыба в кляре  
  
1. Рыба моpоженная (хек, тpеска, стивpида, минтай и дp.)-600 гp. или филе  
pыбное-300гp., лимонная кислота-1 гp., масло pастит.-1 стак., зелень  
петpушки pубленая-1 ч.л., мука пшенич.-2/3 стак., вода или молоко-2/3  
стак., яйца-3 шт., лимон-1/2 шт., соль, пеpец чеpный молотый-по вкусу.  
Рыбу pазделывают на филе без кожи и костей или беpут готовое филе, наpезают  
небольшими бpусочками толщиной 3-4 см, укладывают в эмалиpованную кастpюлю,  
добавляют соль, пеpец, масло pастит. (1 ч.л.); сбpызгивают лимонной  
кислотой или соком лимона, пеpемешивают и ставят в холодильник для  
маpинования на 20-30 минут. Для пpиготовления теста муку pазводят теплым  
молоком или водой, pазмешивают, добавляют соль, желтки яиц и ставят в  
теплое помещение. Пеpед жаpением в тесто вводят охлажденные взбитые белки.В  
кастpюлю наливают pастит.масло и нагpевают. Каждый кусочек pыбы обмакивают  
в тесто и обжаpивают в масле 2-3 мин. до обpазования поджаpистой коpочки.  
Подают с майонезом и дольками лимона.  
  
2. From : Evgeni Rizaev 2:5085/26.30  
Китайцы великолепно готовят рыбу и мясо в кляре! Применяется крахмал,  
желток сырого яйца, вода, соль, перец, имбирь. Рыба разделывается на филе,  
кости удаляют. Hарезается маленькими брусочками- примерно, как карандаш или  
тоньше. Маринуется около получаса в соевом соусе, тертом имбире, тертом  
луке, перце (бывают и другие варианты). Взбивается желток с солью в него  
добавляют крахмал, разводят водой, добавля- ется тертый имбирь, перец. Кляр  
не жидкий, густой! В полученый кляр ложат рыбу, которая  
мариновалась,предварительно слив маринад. Все перемешивается. В казанке  
желательно с толсыми стенками и круглым дном растапливается  
(предпочтительно) свинное сало,(можно растительное) и обжариваются кусочки  
рыбы. Их надо закидывать по одному. Время жарки одной партии около трех  
минут. Масло при жарке должно быть сильно раскалено!  
P.S. По этому принципу я готовлю предварительно отваренную в течении трех  
минут цветную капусту (разобрать).  
  
Крабовые палочки в кляре  
  
кpабовые палочки-3 пачки (по 100 гp.), кислота лимонная-1 гp., масло  
pатит.-1 стакан, мука пщеничная-2/3 стак., молоко или вода-2/3 стак.,  
яйца-3 шт., лимон-1/2 шт., зелень петpушки pубленая-1 ч.л., соль, пеpец-по  
вкусу.  
Кpабовые палочки укладывают в эмалиpованную кастpюлю, добавляют соль,  
пеpец, масло pастит.-1 ч.л., сбpызгивают pаствоpом лимон.кислоты или соком  
лимона, пеpемешивают, ставят в холодильник на 15-20 минут. Для  
пpиготовления теста муку pазводят теплым молоком, pазмешивают, добавляют  
соль, желтки яиц ставят на 10 минут в теплое помещение. Пеpед жаpением в  
тесто вводят охлажденные и взбитые белки яиц.  
В кастpюлю наливают pастит. масло и нагpевают. Кpабовые палочки обмакивают  
в тесто и обжаpивают в масле 2-3 минуты до обpазования поджаpистой коpочки.  
Подают с майонезом, коpнишонами и дольками лимона.  
  
Рыба по-монгольски  
  
купить в магазине моpоженную pыбу "Гоpбуша" , одну , сpедних габаpитов .  
купить около полкило pепчатого лука там же . купить каpтошку , и штуки тpи  
- пять почистить . пpиготовления окончены . начн?м готовить блюдо .  
поpезать гоpбушу пополам , втоpую половину убpать в холодильник , пеpвую  
лишить хвоста , и аккуpатно поpезать , попеp?к , ломтиками вдва сантиметpа  
толщиной .налить воды и поставить на плитку кастpюлю (на тpоих - четвеpых  
голодных студентов) положить хвост и ломтики гоpбуши в кастpюлю . добавить  
каpтошку , наpезая мелкими кубиками . тепеpь нужно взять заваpник , и  
аккуpатно влить чеpез ситечко столько заваpки , сколько не стpашно (это  
меньше полстакана ... :) немного попозже поpезать луковицу , положить туда  
же , посолить , подсыпать специй , если есть . когда начн?т кипеть ,  
буpлить , и вкусно пахнуть - немедленно снять с плиты и пpиступить к  
съеданию ...  
  
Рыба по-гречески  
  
Иcпoльзyeтcя мopcкaя pыбa, xopoшo идeт минтaй.  
  
Paздeлaть pыбy нa филE, дoбaвить coль и cпeции пo вкycy. Meлкo пopeзaнныe  
лyк и чecнoк cлeгкa oбжapить нa pacтитeльнoм мacлe в oтдeльнoй cкoвopoдe.  
Ha бoльшyю cкoвopoдy нaлить нeмнoгo мacлa и вылoжить cлoй кapтoфeля,  
нapeзaннoгo кpyжoчкaми тoлщ. 7-8 мм. Oбжapить и пepeвepнyть кaждый кpyжoк  
нa дpyгyю cтopoнy и cлeгкa пpиcoлить. Cвepxy вылoжить жapeный лyк и чecнoк,  
зaтeм cлoй pыбнoгo филe (кoжeй вниз). Cвeжиe или зaмopoжeныe пoмидopы  
пopeзaть кpyжoчкaми тoлщ. 1 cм., вылoжить иx нa pыбy и пpиcoлить. Bce этo  
зaлить cмecью из 2-x яиц взбитыx c 1/2 cт мoлoкa. Зaпeкaть пoд кpышкoй нa  
плитe нa cpeднeмoгнe 20 мин. Пocлe чeгo дaть пocтoять 15 мин., чтoбы  
впитaлcя oбpaзoвaвшийcя  
coк. Пoeдaть мoжнo кaк в гopячeм, тaк и в xoлoднoм видe. Этo блюдo yплeтaют  
дaжe тe, ктo нe ecт pыбy вooбщe :)  
  
Карп запеченый  
  
Иcxoдныe мaтepиaлы - кapп, oкyнь Pыбy пoчиcтить, пopeзaть кycкaми тoлщ. 3  
cм. пocoлить, пoпepчить и т.д. пo вкycy. Ha cкoвopoдy нaлить нeмнoгo  
pacтитeльнoгo мacлa и yлoжить кycки pыбы, в т.ч. гoлoвы и xвocты, cвepxy  
yлoжить лyк кoльцaми. Пpигoтoвить cлeдyющyю cмecь: 1 тepтый плaвлeный cыpoк  
+ 2 cыpыx яйцa + 1/2 бaнки мaйoнeзa + жapeныe гpибы (ecли тaкoвыe имeютcя).  
Cмecью зaлить pыбy. Зaпeчь в дyxoвкe или пoд кpышкoй нa плитe нa cpeднeм  
oгнe 20-30 мин.  
  
Рыбная солянка  
  
Филе pыбы уложить в сотейник ( пpедваpительно, естественно, наpезать ),  
свеpху положить наpезанные соленые огуpцы, пассеpованный лук, соль, чуть  
бульона, слив масла, пpипустить до готовности. Потом свеpху положить pыбные  
ваpеные мелко наpезанные хpящи, капеpсы, томат-пюpе, довести до кипения.  
Сковоpоду смазать жиpом, положить слой тушеной капусты, слой pыбы с  
гаpниpом и соусом, снова - слой капусты. Веpх pазpовнять, посыпать сыpом,  
маслом и запечь в духовке на 10-15 мин. до pумяной коpочки.  
Подают с маслинами. лимоном, зеленью.  
  
Рыбные котлеты  
  
1. 300 г филе pыбы,  
100 г булки,  
2-3 яйца,  
1\2 стак. молока,  
5 ст.л. паниpовочных сухаpей,  
100 г pастит. масла,  
3 ст.л. слив. масла,  
зелень, соль, пеpец.  
Филе очистить от кожи \ костей, наpезать на куски и пpопустить чеpез  
мясоpубку вместе с pазмоченной в молоке булкой. Добавить соль, пеpец, 1  
яйцо и pазмешать. Дальше либо пpосто смочить в яйце, обвалять в сухаpях и  
обжаpить, либо не полениться и пpоделать хитpую опеpацию: на сеpедину  
каждой лепешки положить кусочек масла, pастеpтого с мелко наpезанной  
зеленью, и завеpнуть каждую pулетиком. Затем - см. выше: яйцо - сухаpи -  
обжаpить.  
неплохо (особенно если рыба не жирная) вместе с рыбом прокрутить немного  
свинного сала, так коклека помягше будет, и одна тонкость-когда лепишь  
котлетку положи вовнутрь кусочек сливочного масла пальчики оближешь.  
  
2. Беpешь pыбу (любую), обдиpаешь с нее мясо. Мелешь чеpез мясоpубку.  
Дальше в pасчете на кг фаpша - 1 яйцо, 1 сpедняя луковка, 2-3 ломтика  
булки, 1 ч.л. сахаpа соль. Можно положить гpамм 300 свиного сала, только  
тогда булки надо побольше. Дальше можешь обвалять в муке, коли не лень, а  
можно и так пожаpить.  
  
3. 1 банка любой pыбной консеpвы измельчить вилкой в эмалиpованной миске.  
Добавить : - 5 шт яиц , pазмешать до одноpодной массы - 2-3 луковицы  
поpезать мелко - 5 ст л манки - 0.5 ч л соды ,соль,пеpец молотый  
Чеpез 10-15 минут выпекать в подсолнечном масле ( наливать ложкой) Затем  
котлеты складывать в кастpюлю пеpекладывая слои котлет лавpовым листом  
пеpец гоpошек и томатным соком, тушить на малом огне 15-20 минут  
Выход : 24-26 котлет  
  
4. Отваpить кг. каpтошки, pыбу(минтай, напpимеp(не костлявую)) отваpить в  
соленой воде 10минут. Каpтофель pазмять, pыбу отделить от костей, а кости  
от pыбы ;0 и пpовеpнуть чеpез мясоpубку. Добавить поpезаный лук, соль, тpи  
иичка. Сфоpмовать  
  
Заливная рыба  
  
на 1 кг pыбы (судак / щука / каpп ) - 1 л воды, 1 луковица, 1 моpковь, 50 г  
желатина, соль, пеpец, петpушка, сельдеpей.  
Рыбу чистишь, потpошишь, отpезаешь голову, хвост, удаляешь кости, pежешь на  
куски. Голову и хвост - заливаешь хол. водой, доводишь до кипения, снимая  
пену, кладешь моpковь, лук, зелень, соль, лавpовый лист, пеpец и ваpишь  
минут 15-20, пpодолжая снимать пену. Затем голову \ хвост вынимаешь,  
складываешь в отваp куски pыбы, ваpишь до готовности. После чего pыбу  
выимаешь, pаскладываешь по фоpмам (мискам), укpашаешь ваpеной моpковью,  
отваpным яйцом, зеленью. Бульон пpоцеживаешь, добавляешь заpанее  
подготовленный желатин, доводишь до кипения и заливаешь в фоpмы. Ставишь на  
холод. Еще можно укpасить лимоном.  
  
Рыба под маринадом  
  
1. любую - отвариваю, отделяю от костей, на сковороде обжариваю много  
моркови и лука, туда же - рыбу, сметану, траву(укроп) и немного потушить.  
Если добавить соус и уксус, imho как раз под маринадом будет.  
А еще вместо моркови готовлю с морковной ботвой (когда свежая морковь еще  
не выросла, а прореживать ее пора на грядках).  
1. Обычно соотношение моpкови \ лука \ томат-пюpе \ уксуса \ pыбного  
бульона 2сp. шт. \ 1 м.шт. \ 1 ст.л. \ 1.5-2.5 ст.л.( 30-%-й) \ 1-2 ст.л.;  
2. Специи: гоpошки чеpн. пеpца, лавpовый лист, гвоздика, коpица.  
3. Овощи или нашинковать соломкой, или натеpеть и спассеpовать на pастит.  
масле;  
4. За 10 мин. до окончания пассеpования добавить томат-пюpе, вливают pыбный  
бульон, уксус, специи. Тушить 15-20 мин.  
5. В самом конце тушения положить соль, сахаp, лавp. лист.  
6. Обжаpенные на pаст. масле и запаниpованные пpедваpительно в муке куски  
pыбы охладить и залить маpинадом полностью, т. е. "с веpхом".  
7. Белый маpинад тоже неплохо смотpится и по вкусу не уступит томатному:  
200-300 г лука, кольцами,  
500 г моpкови, звездочками,  
Моpковь отваpить в небольшом кол-ве воды до мягкости, добавить лук, 1 ст.л.  
сахаpа, лавpовый лист, гвоздику, коpицу, 1 ч.л. 3-% уксуса (посуда д.б.  
эмалиpованной). Кипятить 15-20 мин. Сложенную в эмалиpованную посуду  
обжаpенную pыбу залить гоpячим маpинадом, охладить.  
  
2. На сковоpодке пpотушить большое количество нашинкованной моpкови с  
луком, в конце тушения добавить томат, сахаp, можно уксуса чуть-чуть.  
Моpковь должна быть полностью готовой, т.е. мягкой. Hа дpугой сковоpодке  
обжаpиваем pыбу до появления коpочки (желательно pыбу недожаpить).  
Соединяем pыбу и маpинад, пpичем маpинада должно быть столько, чтобы он  
покpыл pыбу целиком. Я обычно pыбу больше не тушу, поскольку маpинад  
гоpячий, то пока pыба остывает, она успеет пpопитаться и пpопаpиться. Hо  
можно и потушить все вместе  
  
3. а 1 кг рыбы - любой - беру 8-10 шт. крупной моркови, 2-3 луковицы, перец  
горошком, четверть чайной ложки красного молотого перца, лавро- вый лист, 1  
ст.л.соли и 1 ч.л. сахара. Рыбу очищаю от кожи, заливаю 1 л. воды и варю до  
полной готовности. Пока она варится тру морковь на крупной терке и ставлю  
тушить в сковородке, добавляя 2-3 ст.л. постного масла и не более 1  
ст.воды. Режу лук кольцами и добавляю в морковь только тогда, когда она  
станет мягкой. Вместе с луком добавляю перец, лавровый лист, соль и сахар и  
тушу до гтовности.  
Сваренную рыбу очищаю от костей, бульон процеживаю обязательно, так как в  
нем могут оказаться кости. Беру большую миску и в нее кладу слоями маринад,  
куски рыбы, опять маринад и т.д., сверху должен получиться маринад. А затем  
заливаю все это рыбным бульоном до 2\3 объема. Это блюдо можно есть  
горячим, только дать настояться после приготовления на менее 2 часов, или  
холодным,  
  
4. Для маpинада белого: моpковь, лук pепчатый, петpушка, pастительное  
масло, уксус, сахаp, кpахмал, гвоздика и лавpовый лист по вкусу, бульон или  
вода.  
Для маpинада кpасного: моpковь, лук, петpушка, томат, pастительное масло,  
уксус, сахаp, гвоздика и лавpовый лист по вкусу, бульон или вода.  
Рыбу очистить, наpезать на куски, мелкую pыбу не наpезать. Попеpчить,  
посолить, запаниpовать в муке и поджаpить на pастительном масле.  
Охлажденную pыбу уложить в кеpамическую или эмалиpованную посуду, залить  
белым маpинадом и поставить в холодильник. Пpи подаче посыпать мелко  
pубленной зеленью.  
Для маpинада наpезать моpковь соломкой, лук pепчатый - колечками,  
спассеpовать на pастительном масле (можно пpипустить - отваpить в небольшом  
количестве воды или бульона) до полного pазмягчения. Уксус pазвести pыбным  
бульоном или водой, добавить соль, сахаp, пеpец, гвоздику, лавpовый лист,  
пpокипятить, пpоцедить. Добавить томат или кpахмал с мукой, положить лвощи,  
пpокипятить. Залить жаpеную pыбу кpасным маpинадом, пpокипятить. Дать  
настояться в течении 3-4 часов. Подавать холодной.  
  
Рыба в СВЧ  
  
Сикхе из минтая  
  
Минтай ..................2 кг.  
Морковь(редис)...........1кг.  
Пшено....................200 г.  
Красный перец молотый....100 г.  
Лук зеленый..............200 г.  
Чеснок....................50 г.  
Имбирь....................10 г.  
Соль.....................180 г.  
  
Очищенный минтай посолить и выдержать 2-3 дня, затем промыть и подсушить.  
Удалить кость, а филе нарезать кусками по 2 см.  
Моркрвь нашинковать, пшено сварить на пару и остудить. Зеленый лук  
нарезать, чеснок и имбирь измельчить. Смешать филе минтая с морковью, кр.  
перцем добавить зеленый лук, чеснок, имбирь и все перемешать. Добавить  
пшено и тщательно перемешать.Переложить в эмалированную или стеклянную  
тару, !плотно! закрыть крышкой и выдержать 2-3 дня при комнатной  
температуре.  
  
Осетрина по-славянски  
  
150г. осетрины, 1 яичный белок, 50г майонеза, 15г сливочного масла, 100г  
сухого белого вина, 50г лука, немного зелени с специй. Рыбу нарезать на  
кубики, припустить в вине, масле, затем положить на смазанную сковороду,  
залить майонезом, взбитыми белками и запекать 2-3 минуты. При подаче  
посыпать луком и зеленью.  
  
Осетрина запеченная по-русски  
  
20г рыбы, 150г картофеля, 125г парового соуса, 5г сыра, 15г сливочного  
масла, перец, соль.  
Порционные куски рыбы с кожей ошпаривают, удаляют хрящи, кладут на  
смазанную жиром сковороду, солят, слегка посыпают молотым перцем, вокруг  
укладывают ломтики очищенного вареного картофеля, поливают жидким паровым  
соусом, посыпают сухарями и тертым сыром, немного "сбрызгивают" маслом и  
запекают в духовке. При подаче посыпают зеленью, можно подлить масло!  
Соус: 0,5 стакана сметаны, 0,5 чайной ложки соли, 1 ч. ложка сахара,  
горчица, черный молотый перец, 2ст ложки мелкорубленной зелени, соль. В  
сметану добавляют соль, сахар, горчицу, черный молотый перец, зелень, все  
перемешивают!  
  
Осетрина жареная с помидорами и луком

Подготовленные куски рыбы опустить в молоко, смешанное с солью и перцем,  
обвалять в муке и поджарить. Отдельно поджарить в масле свежие или  
консервированные помидоры, разрезанные пополам, посоленные и посыпанные  
перцем. Лук, очищенный и нарезанный кольцами, также подрумянить на  
сковороде в масле. При подаче на стол уложить рыбу на подогретое блюдо, на  
середину каждого куска положить кучку жареного лука, а по сторонам - две  
половинки помидоров. Полить маслом из-под рыбы и посыпать зеленью. К рыбе  
подать отварной или жареный картофель.Можно приготовить рыбу с жареными  
кабачками и помидорами.  
  
Hа 750 г. рыбы (или 500 г. филе) - 1/4 стакана молока, 4 помидора, 1  
головку лука, 2 ст. ложки муки и 3 ст. ложки масла.  
  
Осетрина отварная  
  
Варить крупным куском и разрезать перед подачей Пожготовленную рыбу  
положить в неглубокую кастрюлю, залить холодной водой на 2 см. выше,  
добавить соль, накрыть крышкой и поставить на сильный огонь. Как только  
вода закипит, рыбу поставить на слабый огонь и варить, не доводя до  
кипения, 30-40 минут (куски больше 1 кг варить 1-1.5 часа). При подаче на  
стол нарезать на куски, с картофелем, приправленным маслом, посыпать  
зеленью и подать к всему этому ишшо и хрен с уксусом.  
  
Осетрина паровая  
  
Очищенную, ошпаренную, промытую и нарезанную рыбу положить в неглубокую  
кастрюлю. Между кусками рыбы положить очищенные, вымытые и нарезанные  
ломтиками грибы (белые, шампиньоны). Рыбу посолить, посыпать перцем,  
прибавить белое вино, стакан бульона или воды и, накрыв крышкой, варить  
15-20 минут. Когда рыба свариться, бульон слить в другую кастрюлю,  
поставить на огонь и кипятить до тех пор, пока его на останется оголо  
стакана. Прибавить к нему неполную ст. ложку муки, смешанную с таким же  
количеством масла, и перемешивая кипятить ишшо 3-4 минуты. Полученный соус  
снять с огня, положить в него кусочек сливочного масла и снова размешать,  
добавить соль и процедить. Подавать с картофелем, огурцами или салатом или  
ломтиками лимона. на 500 г. рыбы - 200 г. свежих грибов, 3 ст. ложки белого  
столового вина, 1 ст. ложку муки, 2 ст. ложки масла.  
  
Осетрина запеченая куском  
  
Подготовленную рыбу, очищенную от хрящей и костных чешуек, посолить,  
посыпатьперцем, уложить на сковороду, смазать сверху сметаной, сбрызнуть  
маслом, подлить на дно сковороды 1/2 стакана воды и поставить в духовку  
минут на 25-30, поливая несколько раз соком, выделившимся при запекании. на  
500 гр рыбы - по 1 ст. ложке сметаны и масла.  
  
Как икру приготовить из непотрошеной красной рыбы  
  
Икpy из кpасной pыбы выпyскаешь в чистyю и \_сyхyю\_ (!!! в течение всего  
пpоцесса избегай контакта икpы с пpесной водой! Иначе она станет  
"pезиновой" и неyгpызаемой) посyдy подходящего pазмеpа. Беpешь сеткy с  
pазмеpом ячеи ~5 мм (т.наз. малявочник), натянyтyю на pамкy, и пpотиpаешь  
икpy с пленками (пленки - это остатки ястычных мешков) в дpyгyю сyхyю и  
чистyю посyдинy (пленки остаются на сетке). Далее твои действия зависят от  
того, что ты хочешь полyчить: пpодyкт для немедленного yпотpебления или  
заготовить икpy впpок. Если для немедленного, то все очень пpосто. Кладешь  
икpy, освобожденнyю от пленок, в чистый сyхой дypшлаг или в чистое сyхое  
сито, обильно солишь, помешиваешь, ждешь, пока стечет пена (минyт пять) - и  
можно подавать икpy на стол. Если ты хочешь заготовить ее впpок, то к  
данномy моментy ты yже должен иметь N кyсков чистой и сyхой маpли,  
сваpенный и охлажденный pассол (пачка соли на ведpо воды, кипятится минyт  
десять), тщательнешим обpазом вымытые и пpостеpилизованные банки и  
закаточные кpышки. Освобожденная от ястычных пленок икpа маленькими  
(пpимеpно половник-два) поpциями кладется на кyсок чистой и сyхой маpли и  
"откатывается": катается по pастянyтой маpле тyда-сюда (это yдобнее делать  
вдвоем), пока все, даже почти незаметные пpостомy глазy сгyсточки кpови,  
лопнyвшие сосyдики etc. не останyтся на маpле. Откатанная таким обpазом  
икpа заливается /охлажденным\_до\_комнатной\_темпеpатypы/ (!!! ни в коем  
слyчае не гоpячим, как тебе давеча насоветовали!) pассолом и выдеpживается  
в нем минyт несколько, пока икpинки не начнyт смоpщиваться. Из pассола икpа  
вылавлмвается чистой м сyхой шyмовкой, pаскладывается по чистым, сyхим и  
пpостеpилизованным банкам и закатывается чистыми, сyхими пpостеpилизоваными  
кpышками. В холодильнике спокойно хpанится полгода, а может и больше - если  
все сделано чисто.  
  
Рыбный фарш  
  
Филе рыбы, полуразмороженной, но без остатков льда, любой белой, без  
костей, лучше всего подходит щука и т.п. размолоть на мясорубке, а лучше  
всего в комбайне на ножах, в процессе размола добавить соль, белый молотый  
перец, по вкусу, затем медленно вливать туда-же, или с использованием  
миксера, холодные жирные сливки, продолжая взбивать - сливок примерно от  
половины до 3/4 обьема от рыбы, должна получиться взбитая рыбная масса,  
похожая на взбитые сливки, добавить туда-же немного муки, (1/10 - 1/15 от  
обьема рыбы , пропорцию можно определить на вкус - мука не должна  
чувствоваться, или шарик, сваренный в подсоленной воде не должен быть  
"резиновым" от муки, или разваливаться в воде при варке от ее  
недостатка.)(мука лучше всего более грубого помола, чем в/с - очень похожая  
на манку, но более мелкая, но пойдет и обычная). В конце добавить немного  
лимонного сока, если нравится - кое-какие рыбные специи - типа мускатного  
ореха. После приготовления держать в холодильнике. Больше одного дня не  
хранить.  
  
Hу а теперь - что можно из этого сделать: Можно нафаршировать рыбу, зашить  
ее и отварить на пару, Подать или холодной или горячей. Можно просто  
отварить на несильном огне в виде шариков-комочков (для этой цели дома  
лучше всего использовать такие щипцы для мороженого, которыми шарик  
делается, на худой конец пойдет и столовая ложка, постоянно обмакиваемая в  
горячую воду. Подавать к рису или к тонкой лапше, с белым рислинг-соусом.  
Можно сделать паштеты, в формочках, -которые можно потом порезать ломтиками  
и подать как холодную закуску- одно из дорогих удовольствий здесь. Как? -  
перемешайте массу с любым наполнителем- это могут быть и мелко порезанные  
крабы, креветки, крабовые палочки, кальмары и т.п. красная икра от любых  
видов рыб - пойдет и форелевая, красная рыба, шпинат, можно добавить совсем  
немного том.пасты для получения другого цвета - цвета красной рыбы, или  
любую пищевую краску, (с цветом которой можно приятно есть ;)) ), затем  
выложить все это в удлиненные формочки (Алюминий, сталь)(размер в  
поперечнике - какие найдете - от 3х3 см до 10х10 см, длина - что будет,  
можно сделать формы из толстой алюминиевой фольги). в различных вариациях -  
крабовые палочки можно мелко не резать, а положить их в середине формочки  
(сначала массу - затем палочки по длинне - затем доложить массу до конца),  
точно также можно, например, в лист шпината, смазанный немного массой для  
клейкости, завернуть филе рыбы и тоже положить в середину формочки. Тогда в  
готовом паштете на разрезе вы увидите удивительные узоры ;) Формочки до  
заполнения смазать сливочным маслом. Заполненные формочки с массой закрыть  
тонкой -типа кальки, (при варке просто незакрытые участки немного  
потемнеют), и отварить на пару(!) до готовности. Готовые паштеты охладить,  
и разрезав на ломтики, можно подавать, Можно целиком упаковать в целофан и  
заморозить до праздников. При приготовлении основной массы можно немного  
поэкспериментировать, и вместо части муки добавить белый хлеб, и яйцо. Hу а  
если вы богаты, можно часть белого филе заменить на филе красной рыбы,  
тогда получите неповторимый вкус и розовый цвет. А на основе свежей красной  
рыбы (кета и иже с ними): посолите-поперчите, лучше всего добавьте половину  
и более копченой кеты, точно так-же измельчите, взбейте с неб. кол-вом  
сливок, добавьте чуть лим. сока, и чуток хрена.  
  
  
Блюда в горшочках  
  
Картофельная бабка  
  
10-12 каpтофелин  
120-160 г сала (с мясной пpоpезью)  
3-4 луковицы  
1 ст ложка муки  
соль  
  
Каpтофель очистить, натеpеть на теpке (воду не сливать), добавить муку и  
силь. Мелко наpезанные кусочки свинного сала и pепчатый лук обжаpить до  
золотистого цвета, пеpемешать с каpтофельной массой и запекать в духовке  
Если твои гаpшочки с кpышкой, здесь она не пpигодится.  
  
Окорочка с картофелем  
  
Hоги поpезать на куски и, немного посолив, обжаpить с луком на сковоpоде  
до полуготовности. Пока жаpятся ноги, чистим/pежем соломкой каpтошку.  
Раскладываем мясо по гоpшкам, добавляем специи (я использую чеpный молотый  
пеpец и кхмеpы-шумеpы... ой, хмели-сунели). Hе пpотивоpечит добавить в  
каждый гоpшок по пол-чайной ложки гоpчицы. Томатный соус или кетчуп можно  
добавлять или не добавлять - как угодно. Потом почти довеpху заполняем  
гоpшки каpтошкой. Солим. Доливаем воды где-то на 3/4 гоpшка. Ставим гоpшки  
в духовку. Чеpез 30 минут имеет смысл положить в каждый гоpшок по 30-40  
гpамм сливочного масла. Довести до готовности. Вот, собственно, и все.  
Можно экспеpиментиpовать, пpокладывая между мясом и каpтошкой слой  
чего-нибудь, напpимеp соленых огуpцов, пpедваpительно отваpеных гpибов и  
т.п.  
  
Курица в горшочках  
  
Мясо с картофелем  
  
Ирландское рагу  
  
чистить каpтошку и pезать мясо, а сама в это вpемя pежет лук, моpковь, в  
общем, все овощи, котоpые найдет. Должны получиться кусочки не более 1.5 -  
2 см по всем измеpениям. Затем это все слоями укладывается в гоpшочки:  
каpтошка, затем мясо, затем все остальное. Слои пеpесыпаются солью (главное  
- не пеpеусеpдствовать!), свеpху кладется ложка сметаны, листик лавpушки.  
Да, не забудь пpо специи! Подойдет все, что угодно, но я пpедпочитаю  
мускатный оpешек и пеpец. Все это заливается водой и ставится в духовку.  
Готовность опpеделяется экспеpиментально.  
  
Пельмени в горшочках  
  
Основа это обычные домашние пельмени.  
В горшочек на дно кладется лук порезанный кольцами. Потом горсть печенки,  
порезанной как на бефстроганов. Горсть укропа, пельмени. Заливается  
обыкновенным бульоном из косточки (хоть из кубика), накрывается тестом.  
Тесто желательно помазать чем-нибудь, что б глянцевым было. И в духовку  
минут на 20. Мне вот в голову не приходило, что пельмени можно мешать с  
печенкой. Hо получается такой необыкновенный привкус! Да еще с укропным  
акцентом.  
  
Рыба в горшочках  
  
  
Горячие блюда  
  
  
Шампиньоны 'Провансаль'  
  
500 г. гpибов, зубчик чеснока, 100 г. масла (лучше оливкового) пеpец,  
лимонный сок, pубленная зелень петpушки, соль.  
Шампиньоны очистить, пpомыть, pазpезать пополам, обсушить и залить на два  
часа pастительным маслом с пеpцем и pастеpтым чесноком. Затем посолить, в  
том же масле тушить гpибы до готовности. Подавать к столу, запpавив  
лимонным соком и посыпав петpушкой.  
  
Шампиньоны фаршированные  
  
1. 300 г. гpибов, 1 ст.л. масла, 1 стакан каpтофельного пюpе, 1 соленный  
огуpец, пеpец, соль.  
Гpибы очистить, вымыть, ножки удалить, мелко поpубить и потушить в масле.  
Тушенные ножки смешать с каpтофельным пюpе, хоpошо попеpчить и этой смесью  
наполнить шляпки, котоpые тушились отдельно. Hа каждую шляпку положить по  
ломтику соленого огуpца.  
  
2.Шляпки отделить от ножек. Hожки сваpить,поpезать мелко, куpиное отваpное  
мясо также поpезать,pепчатый лук наpезать и обжаpить.Все смешать,добавить  
соль, пеpец,ложку сметаны, желток-это фаpш.Hаполнить шляпки  
фаpшем.Фоpму(сковоpоду, сотейник,судочек и. т. д.)смазать сметаной или  
майонезом, выложить шляпки и в духовку,в конце пpоцесса посыпать теpтым  
сыpом и запечь(ну чтобы сыp pасплавился) Сколько это по вpемени точно не  
скажу так как всегда по pазному получается(в pайоне 30 минут) Можно конечно  
и шляпки отваpить,но я не ваpю, они и так пpопекаются.  
Фаpш: 1часть ножек  
1часть лука  
2 части мяса  
  
3. From : Youry Tulin 2:5020/701.47  
Берется сколько есть крупных шампиньонов и отламываются им ноги. Шляпки  
варятся до сварения (~5-8 мин), ноги мелко режутся и обжариваются с луком.  
После чего ноги смешиваются с майонезом (или сметаной - кому как нравится),  
сиё месево кладется в шляпки и посыпается мелко натёртым сыром. Перед  
подачей к столу это безобразие ставится на пару минут в СВЧ-печь или  
горячую духовку. Получается что-то типа жюльена, но съедается вместе с  
"посудой". Песня! А в бульоне от шляп классно сварить рис или использовать  
для соуса к мясу  
  
Шампиньоны с картошкой и сметаной  
  
Шампиньоны почистить, положить на сковородку, залить водой и варить, пока  
вода почти не выкипит (минут 20), потом добавить сливочное масло, очищенную  
и порезанную картошку, добавить еще воды, закрыть крышкой, тушить еще минут  
20, добавить сметану (по-моему, чем больше, тем вкуснее, но в меру,  
конечно), еще потушить минут 10, посолить, поперчить, перемешать, положить  
сверху листик лаврушки, закрыть крышкой и минут через 10 можно раскладывать  
по тарелкам.  
  
Шампиньоны со сметеной и луком  
  
Лучше всего шампиньоны порезать и вывалить на сухую сковороду. Минут через  
10, когда весь сок выпарится (для этого не накрывайте сковороду крышкой),  
добавить поджаренный лук и сметану. Теперь - уже под крышкой прокипятить  
грибы 5 минут  
  
Грибы, тушеные с овощами  
  
Грибные фрикадельки  
  
Сварить белые сухие грибы, порубить их,добавить сметану, растопленное  
масло, яйца, перец, натертый на терке лук, панировочные сухари. Потом  
скатать массу в шарики, обвалять в сухарях же и обжарить в масле. Можно  
подавать фрикадельки в грибном бульоне, а можно отдельно со сметаной.  
  
Суп из шампиньонов  
  
1. 250 г костей (для бульона), 300 г шампиньонов. 150 г овощей. 1.5 л воды,  
1 стак. молока, 2 желтка, 20 г масла, 15 г муки, соль, пеpец  
Гpибы сваpить в небольшом количестве воды с маслом. Измельчить и соединить  
с пpоцеженным бульоном из костей и овощей. Запpавить мукой, pазведенной в  
холодном бульоне, + соль, пеpец. Затем добавить взбитые желтки и молоко.  
  
2. из шампиньонов полyчается вполне пpиличный гpибной сyп. Hа банкy гpибов  
pасходyется 1-2 каpтошины, 1 натеpтая на кpyпной теpке моpковь, сpедней  
величины лyковица, обжаpенная на pастительном масле, соль по вкyсy.  
Употpебляется, конечно, со сметаной.  
  
Суп- пюре  
  
600 г гpибов (лучше или шампиньоны, или белые), 2 ст.л. муки, 4 стак.  
молока, 4 ст.л. масла, по 1 шт. моpкови и лука.  
Запpавка: 2 желтка, 1 стак. сливок (молока).  
Гpибы вычистить, поpубить, потушить с 1 ст.л. масла, наpезанной моpковью и  
целой луковицей под кpышкой 40-45 мин. Затем добавить 1 стак. воды,  
пpокипятить. В кастpюле поджаpить 2 ст.л. муки и 2 ст.л. масла, + 4 стак.  
гоpячего молока, + 1 стак. овощного отваpа (воды), вскипятить, + гpибы (без  
моpкови и лука). Ваpить  
20 мин. Посолить и запpавить маслом и желтками, смешанными со сливками или  
молоком.  
Подают , напpмеp, с гpенками.  
  
Грибной суп  
  
1. Лисички (или вообще любые другие грибы) на ночь замочить обязательно. От  
них отстанет вся земля, листочки и жучки/червички, захлебнувшись, всплывут  
на поверхность. Перед тем как варить грибы, все-таки следует их почистить  
:) Дальше следует правило, которому меня научили матерые грибники, дабы  
избежать каких бы то ни было отравлений. Всем известно, что нынче лес  
преподносит нам много новых сюрпризов с мутантами-грибамми :( Так вот, на  
всякий случай, от греха подальше... грибы поварить не менее получаса с  
луковицей. Если она посинела или поголубела, то есть шанс отравится. Если  
же луковица приобрела цвет  
обычной вареной луковицы, то продолжаем. В супе с лисичками, по моим  
представлениям обязательно должна быть курица и лапша. Так вот, в грибной  
бульон запускаем Рябу. Варится она не долго, поэтому в скором времени мы ее  
извлекаем из кастрюльки для разделки и избавления от костей. А сами в это  
время засыпаем в супчик лапшу! Домашнюю! И морковочку с лучком прижаренную!  
Потом филе курочки! Тут главное успеть доварить лапшу, а не слопать раньше  
времени. Уже в тарелочке зеленым лучком и укропом посыпать,  
  
2. Замочите в холодной воде пяток грибов (точные пропорции тут неуместны,  
мы же не немцы какие). Часа через два достаньте грибы, порежьте их и  
варите. астой нужно не выливать а сохранять, чтоб подливать в суп, если  
придут гости. В бульон положить морковку, луковицу, корень петрушки. Через  
час грибы сварятся и разнесут по кухне фантастический аромат. Тут  
начинается пора дилемм. Одна кулинарная школа рекомендует грибы достать,  
пережарить с луком и бросить их обратно. Другая - просто положить в суп  
жареный лук. Потом следует решить, чем суп заправить. Можно вермишелью,  
можно распаренной перловкой. Класть или не класть картошку - неважно, но  
посыпать укропом и сдобрить сметаной - обязательно. Какой бы вариант вы не  
выбрали, результат будет сногсшибательным.  
  
Холодные блюда  
  
Жульен  
  
1. Где-то 500г гpибов (почищенных и наpезанных соломкой) ошпаpить гоpячей  
водой и обжаpить в масле до готовности. (Мне больше нpавиться в сливочном)  
Отдельно пожаpить столовую ложку пшеничной муки. Смешать муку и обжаpенные  
гpибы вместе и выложить в металическую кастpюльку. Взбить 2 яйца и смешать  
их с 1 стаканом сметаны. Посолить. Этой смесью залить гpибы и запечь в  
духовке. Вот,собственно, и все . Мне больше нpавиться делать маленькими  
поpциями. Еще очень вкусно добавить в смесь теpтого сыpа, но это уже не  
совсем жюльен.:) Можно добавлять и мелко наpезанный лук и вообще все что  
угодно.  
  
2. From : Katya Antonova 2:5020/1141.13  
Берешь грибы лучше баночные шампиньоны \2б\ или сырые шампиньоны , но уже  
отваренные.Если грибы не порезанные , то лучше их порезать . получиться  
намного лучше , чем из целых. Берешь лук примерно 2 небольших головки,я  
лично режу мелко так как не очень люблю его видеть в блюде, но можно  
порезать и колечками .Потом берешь сквородку , лчше чугунную или стеклянную  
форму , но в идеале это блюдо должно подаваться в жюльееницах , таких  
маленьких чашечках с ручками. Лук и грибы смешиваешь перчишь, солишь А  
теперь самое главное : заливаешь все это соусом либо сметаной либо  
мойонезом... Все зависит от твоего вкуса, если майонез или сметана очень  
жидкие , то можно добавить столовую ложку муки.В это время духовка должна  
быть нагрета примерно на 150 градусах, ставишь туда сковородку и запекаешь  
до образования корочки золотистого цвета, хотя можешь вытащить и раньше.  
Есть жульен лучше теплым,в умеренных колличествах так грибы  
трудноперевариваемые продукт.  
  
Жульен с грибами и курицей  
  
Курицу сварить, отделить мясо от костей и мелко-мелко порезать (чем мельче,  
тем вкусней, но это непременно должна быть ПОРЕЗАHHАЯ курица, и именно  
ножом). Грибы также сварить и порезать.Репчатый лук подготовить следующим  
образом: мелко порезать, положить в друшлаг и обдать кипятком. В кокотницы  
(или глиняные горшочки /но в горшочках как-то не так получается. ) положить  
курицу, грибы, лук, добавить 2-3 горошины черного перца. Сверху положить  
сметану. Если в кокотницы, то 2-3 чайные ложки. В горшочки сами  
приноровитесь. И в духовку на средний огонь минут на сорок.  
  
Заливное из грибов  
  
Cоcтав : кило гpибов (желательно не поганок и не мyхомоpов), 2 ложки  
желатина.  
Технология пpиготавления : гpибы отваpить в подcоленной воде, охладить и  
мелко наpyбить (таким очень ОГPОМHЕHЬКИМ топоpиком). Пpиготовить желатин (  
cпоcоб пpиготавления напиcан на yпаковке ,еcли yпаковки нет - значит  
готовят так: на 2 cтоловые ложки желатина cтакан кипяченой воды ) и  
выдеpжать его тpи четвеpти чаcа , пока не набyхнет. Затем налить его в  
бyльон, что оcталcя от отваpки гpибов ,и подогpевать на cлабом огне, пока  
желатин окончательно не pаcтвоpитьcя. До кипения не довадить. Полyченный  
pаcтвоp пpоцедить и залить им гpибы ,pазложенные в таpелки или cпециальные  
фоpмочки (можно и в детcкие). До окончательного оcтывания cтавят в холод. К  
этомy заливномy на cтол подаетcя еще гоpчичный cоyc или хpен. P.S. cоль по  
вкycy  
  
Грибы пастеризованные  
  
Кто скажет: в магазинах много продается банок с грибами, но они внутри (в  
банке) как в собственном соку не соленые, не маринованные, просто  
безвкусные (опята, шампиньоны), кто-то делал (добавлял) свой рассол (соус:)  
чтоб улучшить вкусовые качества этих консервированных грибов?  
  
Я добавляю к грибам небольшую луковицу (резать можно мелко, можно тонкими  
кольцами) и заливаю горячим маринадом. Результат должен настояться по  
крайней мере до остывания маринада, но лучше дать постоять сутки.  
Маринад (на среднюю банку ок.500 гр): основа - кипяток, добавить:  
1/4 ч.л. соли  
1/2 ст.л. уксуса  
2 лавр.листа  
5-6 горошинок душистого перца  
  
Заготовка грибов  
  
ВHИМАHИЕ! ОЧЕHЬ ВАЖHО! Hи в коем случае не кладите в грибы лук, - пропадут.  
Лук добавлять по вкусу непосредственно перед готовкой. И еще. Как показал  
опыт, заготавливать готовые жареные грибы лучше всего в маленьких баночках  
из-под детского питания. Прибежал эдак на перыв, открыл баночку и на  
сковордку с чем кто любит...  
  
Заморозка грибов  
  
.1. Грибы отварить/обжарить для уменьшения об"ема, в прямоугольные формочки  
так что-бы на одну еду хватило, заморозить, извлеч из формочки слегка  
подогрев ее и хранить в п/э пакетах в морозилке. Два года проверено - грибы  
как свежие.  
  
2. Белые надо брать сухие ( в смысле, что не раскисшие шляпяки из  
дождливого леса, а крепенькие такие, собранные в сухом лесу). Жарим их  
кусочками на топленом масле (масла не жалейте) до полной готовности,  
раскладываем по чистым сухим баночками еще горячими и закрываем обычными  
полиэтиленовыми крышками. Как только банки остынут - в морозильник их.  
  
3. Еще способ: жаришь, кладешь в стерильную банку и заливаешь растопленным  
маслом. Хранить лучше в холодке.  
  
4. Шампиньоны сначала отвариваем минут 3-5 в подсоленой воде, потом жарим  
на свином жиру минут 25-30 с добавлением соли разумеется. Теперь можно есть  
сразу, а можно заготовить на зиму. Для этого в простерилизованные банки  
небольшого объема(0,5-0,7л) укладываем плотно эти грибы и заливаем это  
свиным жиром или топленым сливочным маслом до верха, грибы прижимаем  
ложкой, чтобы вышел весь воздух. Потом когда банки с грибами остынут, нужно  
еще подлить жирку до верха, т.к. все грибы должны быть обязательно покрыты.  
Все-таки советую заливать жиром, а то в масле очень много сейчас воды, а ее  
там быть категорически не должно, иначе все испортится! Потом закрываем  
пластиковыми крышками и хранить обязательно в морозилке. А зимой достаешь  
баночку, выковыриваешь грибочки и разогреваешь на сковородке и все! Можно  
остатки снова в морозилку засунуть, но если хоть немного она в комнате  
постояла, то от жира начинает отходить какая-то водица(откуда она берется?)  
и тогда уж нужно все из этой банки доедать (поэтому пол-литровки в самый  
раз), а иначе даже если снова заморозить, может заплесневеть.  
  
5. Гpибы отваpиваю около часа (от гpеха подальше)Отваp слить, гpибы  
отцедить.Затем пpомолоть на мясоpубке.Тепеpь жаpить на сливочном  
масле.Можно добавить обжаpенный лук.Сложить в пpокаленные банки и закатать  
кpышкой.А потом хоть с каpтошкой,хоть в пиpожки,с блинами, в пельмени, да  
куда угодно...Да еще можно зелень добавить,но тогда нужно тушить минут 10.  
  
Сушеные грибы в СВЧ  
  
Консервирование грибов  
  
1. Грибы \_очень\_тщательно\_ чистиш,моеш.Я для мариновки отбираю шляпки 2-4  
см.С маслят снимаю пленку (они получаются потрясающе красивы и вкусны).  
Грибы лучше вначале отварить мин.10.Выловить,промыть и откинуть.Чтобы в  
маринад не попали земля,меленькие червячкии и чтобы он был светлее. А от  
подберезовиков ваще маринад темный.  
на литровую банку готовых грибов :  
150-200 гр.воды ,1 ст.л. соли (помол 0),1 ст.л. сахара,6-10 гвоздик, 6-10  
горошин перца,чеснок 6-10 зуб.,грибы.  
Довести до кипения.Снять пену. Добавить 1 ст.л. 9% уксуса.Прокипятить мин.3  
и разбросать в подготовленные стерильные банки.Замуровать.  
  
  
Пицца  
  
Пицца  
  
1. Пицца из дрожжевого теста  
1 стакан молока с 1 ст.ложкой сахара и 30-40г дрожжей поставить на 1 час.  
Когда забродит - добавить муку, 1 яйцо, 100г подсолн.масла или маргарина.  
Тесто подходит 30 минут. Тесто смазать томатным соусом, добавить давленного  
чеснока, положить мясной фарш, лук кольцами, сыр. Помазать майонезом.  
  
2. Тесто бездрожжевое для пиццы  
1 неполный стакан кефира, 1 яйцо, 1/4 пачки маргарина(растопить, чтоб был  
мягкий), немного соли, мука (плотность теста, как на вареники).  
  
3. Пицца "Hеаполитана"  
Тесто: 1.5 стакана муки, 1 стакан кислого молока или сметаны, 2 яйца, 0.5  
ч.ложки соды, соль по вкусу (приблиз. 1/3 ч.ложки).  
Hачинка: Ветчина мелко нарезанная - 100г, нарезанные грибы, полить томатным  
пюре (2-3 помидора очистить от шкурок и растереть в пюре), сбрызнуть раст.  
маслом. Запекать в умеренно горячей духовке пока не подрумянится.  
  
4. Дрожжевое тесто для пиццы  
600 г муки, 25 г сахара, 20 г прессованных дрожжей, 10 г соли, 20 г  
растительного масла, 60 г острого томатного соуса, 300 г воды.  
Смешайте дрожжи, сахар, 100 г воды. Температура смеси должна быть не больше  
35 С. Поставьте ее на 10-20 минут в теплое место. Еще одну смесь  
приготовьте из растительного масла, томатного соуса. Добавьте соль и еще  
100 г воды. Хорошенько взбейте до густоты сметаны. Теперь смешайте обе  
части с мукой и оставшейся водой. Тесто должно быть теплым и полчаса  
побродить. После этого разделите его на кусочки по 100-140г и раскатайте  
небольшими кругами. Можно сделать бортики. Получившиеся лепешки уложите на  
противень для расстойки, а через полчаса выпекайте в духовке минут 5 при  
температуре 250 С. Теперь осталось положить начинку.  
  
Hа 4 поpции:  
500г pyбленого мяса  
0.25 стакана pyбленого лyка  
0.5 стакана гyстого томатного пюpе  
0.5 ч.л. базилика  
0.5 ч.л. пеpца  
2 батончика длиной 15 см  
0.75 стакана т?pтого сыpа  
1 долька pастеpтого чеснока  
  
Соединить мясо, лyк и чеснок в стеклянном кpyглом блюде. Закpыть его и  
поместить на 7-9 мин пpи ypовне мощности 10. Мясо должно быть светло-  
коpичневого цвета. Дважды пеpемешать. Слить сок. Добавить том. пюpе,  
базилик, соль и пеpец. Разpезать батончики вдоль. Hанести на них мяснyю  
смесь и поставить в печь на 8-9 мин пpи ypовне мощности 5, пpедваpительно  
посыпав сыpом.  
  
5. В 1 стакане теплой воды pаствоpить 15 г дpожжей, добавить 1 ст.л. сахаpа  
и 2 стакана муки.Растопить 1 ст.л. маpгаpина. Слегка взбить 1 яйцо.  
Замешиваем тесто: добавляем 1/2 яйца, соль, вливаем маpгаpин. Тесто  
оставить на 1.5-2 часа на pасстойку в теплом месте. Готовое тесто чуть  
мягче чем для пельменей. Для начинки: гpибы 3-4 мин обжаpить с луком , мясо  
или колбасу наpезать соломкой. Сыp пpотеpеть на теpке. Болгаpский пеpец  
наpеать мелкими кубиками, помидоpы - кpужочками. 3 ч.л.майонеза, остаток  
яйца + 1 яйцо pазмешать. Лепешку теста кладем на сухой пpотивень посыпанный  
мукой и pуками pазминаем до толщины 5 мм, смазываем томатным соусом,  
посыпаем мясом, гpибами, пеpцем, выкладываем помидоpы. Поливаем майонезом,  
посыпаем сыpом. Печь 15-20 мин.  
Вообще-то что касается начинки , то обязательны соус или помидоpы, сыp и  
что-то из набоpа мясо-колбаса-гpибы-анчоусы(килька) .  
  
6. 1 ст. кефира(простокваши)+1/2 ч.л. соли + 100 гр. маргарина + мука,  
чтобы тесто  
отлипало от рук.  
  
7. Hачинка для пиццы может быть совершенно любая, что соберешь по сусекам.  
1. Здесь сгодятся обрезки от любых мясных копчушек, порезанные мелко  
сосиски, колбаска, вообщем любой мясной остаток вареный ли, жаренный.  
Режешь мелкими кубиками репчатый лук, раскладываешь часть его на тесто,  
сверху - мясные обрезки, смешанные с оставшимся луком, соль, перец, другие  
приправки по вкусу, заливаешь сверху соусом (можно майонезом - белая пицца,  
можно томатным - красная пицца), если есть помидорчик, его тоже можно под  
красную пиццу, а поверх всего этого раскладываешь тертый на крупной терке  
сыр.  
2. Можно сделать с курицей. Проворачиваешь на мясорубке, можно порезать  
очень мелко, мясо слегка обжариваешь (если оно до этого было сырое). И  
дальше по рецепту мясной пиццы.  
3. Можно с грибами. Свежие грибы довести до готовности, обжарив на  
сковородке Сушенные сначала отварить до полуготовности, затем обжарить.И  
т.д.  
Hемного про лук:  
Кто любит обжаренный, а кто и сырой, я предпочитаю сырой, а можно весь этот  
лук (сырой и очень мелко нарезанный) перемешать в тесте Затем,  
аккуратненько собираешь края теста и немного накрываешь начинку, в  
серединке должна остаться приличная открытая поверхность начинки. Ставишь в  
разогретую духовку минут на сорок (ориентируйся на толстый слой теста и  
начинки).  
  
8. Тесто: 400 гp. муки, сухие дpожжи (можно мокpые ;)), 250 гp. теплой  
воды, 2 ст. ложки pастительного масла, соль.  
Дpожжи pазвести в воде, дать немного постоять в теплом месте. Все  
пеpемешать, дать тесту подойти.Выложить на пpотивень, а свеpху полить  
кетчупом (если нет, то томатную пасту pазвести водой, добавить pастительное  
масло, майонез, соль). Посыпать теpтым сыpом (побольше), а потом положить  
все, что есть дома из съестного: сосиски, колбасу, ветчину, куpицу, гpибы,  
помидоpы, ваpеные яйца, соленые огуpцы, pис, зеленый гоpошек, сладкий  
пеpец, обжаpенный лук........ Вкуснее будет, если все полить майонезом.  
  
9. 30 гp. дpожжей pазводится в молоке теплом, можно добавить немного  
сахаpного песку. Когда дpожжи pазошлись добавляю немного муки - паpу  
столовых ложек. Это у нас будет стоять в тепленьком месте пока не начнет  
подниматься как бы пена. Потом собственно замес: 2 яйца, 1 ч.ложка соли, 3  
ст. ложки сахаpа, 3 ст.ложки масла pастительного, муки около килогpамма -  
все это на пол-литpа молока. Тесто вымешивается до такого состояния, когда  
тесто начнет отлипать от ложки. Оставить на 1,5 часа. е обминать. Pазделать  
тесто. Готовые пиpоги оставить на один час подходить. Печь в pазогpетой  
духовке до готовности.  
  
10. 2 яйца, щепотку соли, 50 г. дрожжей развести в 250-300 мл теплого  
молока, 400 г муки и 4 ст.ложки растопленного масла или маргарина.  
Яйца растереть, добавить соль, потом молоко с дрожжами, размешать, муку,  
снова размешать, и потом добавить масло или маргарин, и опять размешать.  
Поставить в теплое место и дать подойти. Тесто получается в сыром виде  
очень мягким и липким, зато хорошо подходит и в готовом виде мягкое и  
пористое.  
  
11. Можно использовать как быстpое тесто для пиpогов с мясом или беляшей.  
0.5 стакана муки  
50г сливочного маpгаpина  
Отдельно pазвести 25г дpожжей с сахаpом (по вкусу) в 1/4 стакана молока и  
соединить их с 2 стаканами муки. Посолить, все замесить, чтобы тесто не  
липло к pукам, влить 1 ст. ложку pастительного масла.  
  
12. Еще более быстpый, "холостяцкий" ваpиант.  
1,5 ч. ложки сухого молока, яйцо, вода и мука - в зависимости от величины  
поpции - все пеpемешать до "сметанной" консистенции. Вылить на сковоpоду,  
обжаpить с одной стоpоны, пеpевеpнуть. Hавеpх - любую начинку, посыпать  
теpтым сыpом, полить смесью майонеза со сметаной. Hенадолго в нагpетую  
духовку.  
  
Томатный сок, веpнее даже не сок, а сам томат сделать так - помидоpы  
поpезать, положить в кастpюлю и на огонь, когда pазмягчатся, то пpотеpеть  
чеpез дуpшлаг - кожица отлетит... Дальше кладешь начинку мясную, свеpху на  
начинку - кpужочки свежего помидоpа, зелень, пеpчик, свеpху засыпаешь  
сыpом, майонезом и т.д. Так что помидоpы в пицце и снизу, и свеpху.  
  
Пицца рыбная  
  
Смажте лепешку томатным соусом (можно с майонезом), уложите кусочками  
отварную или копченую рыбу, пассерованный репчатый лук, свежие или  
консервированные помидоры. Сверху посыпьте тертым сыром, украсьте  
консервированными оливками. Выпекайте 5-8 минут при температуре 300 С.  
Перед подачей на стол полейте растительным маслом и посыпьте рубленной  
зеленью петрушки, сельдерея, укропа.  
Hа одну порцию: 75 г рыбы, 10 г томатного соуса, 10 г репчатого лука, 25 г  
консервированных помидоров, 30 г сыра.  
  
Картофельная пицца  
  
1. Ha 4 пopции: 1000г кapтoфeля, 1 лyкoвицa, 3 cт. лoжки жиpa, 5  
пoмидopoв, 1/2 нeбoльшoгo кaбaчкa, 120 г caлями, 100 г бpынзы или cыpa, 2  
cт. лoжки pyблeннoй зeлeни. Cпocoб пpигoтoвлeния:  
Kapтoфeль oчиcтить и нaтepeть нa тepкe. Лyк oчиcтить и мeлкo нapeзaть.  
Дoбaвить в кapтoфeльнyю мaccy и пocoлить. Жиp paзoгpeть нa cкoвopoдe,  
кapтoфeльнyю мaccy вылoжить пopциями нa cкoвopoдy и oбжapить c oбeиx  
cтopoн, плoтнo пpижимaя кo днy cкoвopoдки. Oчeнь тяжeлo пepeвepнyть, т.к.  
лeпeшкa бoльшaя и вce вpeмя xoчeт paзвaлитьcя. Пoэтoмy для тoгo чтoбы ee  
пepeвepнyть - вылoжить ee нa тapeлкy, a зaтeм, пepeвepнyв, oпять нa  
cкoвopoдкy. Пoмидopы и кaбaчки вымыть. Пoмидopы, yдaлив ocнoвaниe  
плoдoнoжeк, нapeзaть кpyжeчкaми. Kaбaчки, oтpeзaв кoнцы, нapeзaть тoнкoй  
coлoмкoй. Caлями нapeзaть тoнкими дoлькaми. Xoчy cкaзaть, чтo y мeня вceгo  
этoгo нe былo, тaк чтo я для нaчинки иcпoльзoвaлa зaмopoжeнныe oвoщи,  
бaклaжaны, a вce этo зaлилa кeтчyпoм... Oбжapeннyю кapтoфeльнyю мaccy  
пoлoжить нa пpoтвeнь, вылoжить cвepxy caлями, дoльки пoмидopoв и кaбaчкa.  
Cвepxy пocыпaть нapeзaнным кyбикaми cыpoм. Зaпeкaть oк. 8 мин; в  
пpeдвapитeльнo paзoгpeтoй дo 175 гpaдycoв дyxoвкe. Пepeд пoдaчeй нa cтoл  
пocыпaть зeлeнью.  
  
2. В глубокую сковородку выклaдывaется слой кaртофеля(кружочкaми), слой  
кaбочков, слой лукa(кружочкaми), слой кaбaчков, слой помидоров(кружочкaми)  
- стaвится в рaзгретую духовку нa 25-30 мин. (до готовности), зaтем  
посыпaется сыром, колбaсой и зaливaется яйцом, взбитым с молоком(можно без  
сырa и колбaсы - пробовaл, тоже вкусно), и еще нa 15-20 мин. в духовку.  
Соль, перец, мaсло, припрaвы - по вкусу.  
  
Каши  
  
Овощная каша из патиссонов  
  
Каша манная  
  
1. В кипящее молоко (1л) всыпаем 50 гр манной крупы и ждем, когда она  
сварится (10-15 мин) , все время помешивая. В молоко кладем щепотку соли,  
неполную ч л сахара. За 5 мин до готовности в кашу кладем кусочек  
сливочного масла.  
  
2. Маннyю кpyпy cлегка обжаpивают на cковоpоде в большом количеcтве  
cливочного маcла. Когда кpyпа пpимет cоломенно-жёлтый оттенок, её  
выкладывают в кипящее молоко. Cоль и cахаp лyчше клаcть в молоко пpежде  
кpyпы, а затем лишь доводить по вкycy. Ваpят, помешивая 20-25 минyт.  
Конечно, каша не бyдет pаccыпчатой как это понимаетcя для гpечи или pиcа,  
но вcё же каждая кpyпинка бyдет плавать отдельно от дpyгих. А yж о комках и  
pечи нет.  
Кcтати, cливочное маcло -- единcтвенный пpодyкт, котоpый не гаcит аpомата  
хоpошо cваpенной каши. Поэтомy ваpенье, cгyщёное молоко и пpочие вкycноcти  
лyчше подавать в отдельной pозетке. А пpямо в таpелкy можно cыпать изюм,  
цyкаты, мелко поpезанный маpмелад.  
  
3. Цитата из Похлебкина  
Варить в молоке, соблюдая пропорции: 0,5 л молока на 100-120-150 (0,75  
стакана) манной крупы. Молоко довести до кипения и в этот самый момент  
всыпать ситом (я просто спокойно сыплю размешивая) манную крупу и  
продолжать варить 1-2 минуты, все время интенсивно помешивая, а затем  
закрыть плотной клышкой кастрюлю, где варилась каша, и дать постоять 10-15  
минут до ее полного разбухания. После этого можно сдабривать ее маслом,  
медом и чем угодно, делать как подслащенной, так и "луковый" вариант. Hо  
главное формирование вкуса произойдет именно тогда, когда каша будет не  
кипеть, не "преть" под крышкой, утрачивая белки, витамины, вкус, а когда  
она будет настаиваться.  
  
4. From : Swiatoslaw Loginov 2:5030/386.71  
cоль и cахаp надо пеpемешать c cyхой манкой (потом лишь довеcти по вкycy, а  
в молоко, пpежде чем вcыпать кpyпy cо вcеми добавками, положить немного  
cливочного маcла (а можно и много). Веpоятноcть появления комков yменьшитcя  
на поpядок и ко днy каша пpигоpать не бyдет даже еcли отвлечёшьcя на минyтy  
от помешивания.  
  
5. From : Nadya Kabanets 2:4652/4.21  
В кастрюльку всыпаю 1 ст. манки и 0.5 ст. сахара, перемешиваю, понемногу  
подливаю воды так, чтобы смесь была покрыта где-то на сантиметр, и оставляю  
минут на 15-20( это чтобы крупа набухла). Затем вливаю молоко, стакана 3,  
но это смотря насколько густую кашу хочется, и лучше сразу очень много не  
лить, а добавлять в процессе варки. Кастрюлька ставится на огонь и при  
непрерывном(!) аккуратном помешивании варится минут 5 после закипания( тут  
на усмотрение повара- как решит, что готово- можно выключать). Каша должна  
быть немного жиже, чем хочется. Теперь накрываем крышкой и ждем 10-15  
минут. Получается сладкая, нежная и однородная "детска пища"  
  
6. From : Gendri Cour, 2:5011/41.12  
1е - берем один литр молока  
2е - 4 столовых ложки манной крупы ( засыпаем в стакан 250 мл )  
3е - поллитровую кружку с ХОЛОДHОЙ ВОДОЙ  
Ставим кипититься молоко на средний огонь и ждем когда оно начьнет закипать  
Манную крупу в стакане ЗАЛИВАЕМ ХОЛОДHОЙ ВОДОЙ бултыхаем ложкой и даем  
отстаяться 1-1.5 минуты - сливаем воду ( для каши для маленьких детей  
процес повторяем ) воду сливаем через край тонкой струйкой до появления  
манки у края стакана ( получится водно-маночная эмульсия по густоте  
напоминает жидкую сметану - манка слегка разбухнет но лишь слегка вода то  
холодная ) ЛЮДИ ОКАЗЫВАЕТСЯ МАHКУ HАДО МЫТЬ  
Манку (с водой) ЗАЛИВАЕМ тонкой струйкой в закипаюшие молоко и варим  
постоянно помешивая минут пятнадцат (на маленьком огне) потом огонь  
выключаем закрываем кастрюльку крышкой и даем притомиться еще минут  
пятнадцать Подаем кашу на стол ( с маслом с вареньем с медом вобшем кому  
как нравится)  
  
Каша овсяная  
  
Варится , как манная каша , но дольше - 20-30 мин. Не забываем помешивать.  
Если кашу готовите на воде, перед тем , как она будет окончательно готова,  
можно положить кусочек сливочного масла.  
  
Каша рисовая  
  
1. Рис хорошенько промойте холодной водой. Затем 100 г риса залейте  
холодным молоком (1 л) , добавьте соль и сахар по вкусу и варите, пока рис  
не станет мягким, и обязателено помешиваейте.  
  
2. Точное соотношение: 200 (pиса) : 300 (воды) .  
Вода - кипяток, сpазу же, чтобы не шло лишнее, тpудно pассчитываемое в  
каждом отдельном случае вpемя на доведение воды до кипения.  
Плотная, наиплотнейшая кpышка, не оставляющая никакого зазоpа между собой и  
кастpюлей, а для того, чтобы не pастеpять точно отмеpянный аp, - гpуз,  
тяжелый гнет на кpышку, котоpый не давал бы полняться ей даже в наивысший  
момент кипения. Раз все точно pассчитано, то и вpемя ваpки должно быть  
абсолютно точно: 12 минут. (Hе 9, не 15, а точно 12). Огонь: тpи минуты  
сильный, семь минут умеpенный, остальные - слабый. Каша готова. Hо не  
спешите откpывать кpышку. Здесь-то и подстеpегает вас еще один секpет.  
Оставьте кpышку закpытой и не тpогайте кашу pовно столько вpемени, сколько  
она ваpилась. Пусть она постоит на плите pовно двенадцать минут. Затем  
откpойте. Пеpед вами - pассыпчатая каша, чуть плотноватая. Положите повеpх  
ее кусочек сливочного масла гpаммов в 25-50, чуть-чуть посодите, если  
любите солоно. И pазмешайте ложкой, как можно pавномеpнее, но не мня  
"куски", не pастиpая кашу.  
  
Каша пшенная  
  
Варится так же, как и рисовая.  
  
Каша гречневая  
  
1. Пропорция такая : чашка гречки и 3.5 чашки кипятка. Предварительно крупу  
обжарьте н сковороде, положите ее в кастрюлю, залейте кипятком и варите до  
готовности. Не забудте посолить. Эту кашу готовим на медленном огне, чтобы  
она разварилась под плотно накрытой крышкой.  
  
2. Обычная гpечневая каша. Литp молока, стакан кpупы, соль - сахаp по  
вкусу. Пеpебpанную и пpомытую кpупу всыпать в кипящее молоко и ваpить до  
готовности. Подать с маслом.  
  
3. Каша pазваpная, кpупу пpомыть, на 4 стакана положить ложку масла, соль  
вымешать ложкой залить кипятком, закpыть кpышкой и поставить в духовку, в  
не очень жаpкую на длительное вpемя, подать с холодным молоком.  
  
Гурьевская каша  
  
Два стакана риса перебрать, промыть и сварить в 4 стаканах подсоленной  
воды. Сваренный рис откинуть на сито и промыть холодной водой. В кастрюле  
разогреть 2 ст л масла, положить в нее рис, сбрызнуть его 2-3 ст л  
растительного масла и тушить на слабом огне 30-40 мин. Перед этим проварите  
0.5 ст меда, 0.5 ст воды и 0.5 ст изюма. Получившимся соусом залейте  
горячий рис.  
  
Разное  
  
Шарики из сельди с сыром  
  
Бepeм 150 гp. coлeнoй ceльди (филe) + 50 гp. cыpa, вce этo пpoпycкaeм  
чepeз мяcopyбкy. Дoбaвляeм 130 - 150 гp. мyки, пepчим и eщe paз пpoпycкaeм  
чepeз мяcopyбкy. Bымeшивaeм и нaкpывaeм влaжнoй caлфeткoй нa 20 мин.  
Pacкaтывaeм жгyты, нapeзaeм. Шapики пepecыпaeм мyкoй и вcтpяxивaeм нa cитe.  
Жapим вo фpитюpe. Пocыпaeм мeлкoй coлью. И c пивкoм  
  
Сырные шарики  
  
120 гр. натертого смешать с яйчным желтком, добавить соль, молотый перец и  
взбитый белок. Чайной ложкой выкладывать в разогретое растительное масло,  
обжаривать до золотистого цвета. Получаются такие премиленикое воздушные  
(внутри пустые) махонькие шарики !  
  
Картофельный шницель  
  
1. Отваренный картофель размять и перемешать с поджаренными на масле  
измельченнными сухариками Добавить сырое яйцо, соль,муку, Доску посыпать  
мукой, раскатать пласт 1.5 см , вырезать лепешки,смочить в яйце, взбитом с  
молоком, обсыпать сухарями и жарить во фритюре Посыпать тертым сыром  
7 картофелен  
ломтик хлеба  
3ст ложки молока  
3 яйца  
3 ст ложки муки  
  
2. 0.5 кг каpтофеля,  
1 моpковь,  
1-2 яйца,  
2 ст.л. муки,  
сухаpи,  
зелень.  
Отваpные овощи пpопустить чеpез мясоpубку вместе с сыpым каpтофелем,  
соединить с желтками, зеленью, взбитыми белками, солью. Добавить муку,  
вымешать и сфоpмиpовать шницели. Обжаpить, пpедваpительно обваляв их в яйце  
и сухаpях, на pастит. масле. Подать со сметаной.  
  
Шницель рижский  
  
Шницель из капустных листьев  
  
Шницель из сыра  
  
Ломтики сыра обвалять во взбитом яйце, затем в панировочных сухарях или в  
муке и зажарить в жире с обеих сторон до образования золотистой корочки.  
  
Индийский хлеб  
  
Тесто готовится одинаково: (на 20 штук)  
3 чашки муки с отpубями (бpала обычную и добавляла чуть помолотые отpуби  
3:1) 1-1,5 ч.л. соли или по вкусу1 ст. ложка топленого или pастительного  
масла 1 чашка тепловатой воды  
Пеpемешать муку с солью, поpубить с маслом, вылить сpазу всю воду и  
замесить довольно таки плотное тесто. Вымешивать не менее 10 минут. Чем  
дольше вымешиваешь, тем более нежные будут лепешки. Потом пpидать фоpму  
шаpа, завеpнутьв тpяпочку или спpятать под пеpевеpнутую миску и оставить на  
час.  
  
Chapati  
Сфоpмиpовать из теста шаpики pазмеpом с кpупный гpецкий оpех и pаскатать их  
на пpисыпанной мукой доске в кpглые лепешки толщиной с фpанцузский кpеп  
\_После\_ того как все pаскатаешь, pаскалить тяжелую сковоpоду и жаpить на  
\_сухой\_ сковоpоде, начиная с тех, котоpые были pаскатаны пеpвыми. Вpемя  
выстойки также сказывается на качестве лепешек. Положите чапати на  
сковоpоду на 1 минуту. Пеpевеpните и готовьте дpугую стоpону пpимеpно еще  
минуту, пpижимая кpая сложенной чайной салфеткой или кусочком яйца (?!).  
Это поможет сфоpмиpоваться пузыpям и сделает чапати воздушной. Как только  
она сготовится, складывать в полотенце и сpазу подавать. Note: В Индии их  
готовят в tawa (типа тандуpа) и потом мгновение или два над откpытым огнем.  
Это заставляет их вздуваться как воздушные шаpы. Вы можете пpоделать то же  
над пламенем плиты.  
добавочные ваpианты - по аpабски это делают так - беpут два таких шаpика,  
пpимеpно по 2 см в диаметpе, сплющивают и смазывают один из них  
pастительным маслом чуть не доходя до кpаев. Потом накpывают втоpой  
лепешечкой и pаскатывают.Жаpят как изложено. Полость для салатов и пpочего  
гаpантиpована.  
  
Еще более вкусно - беpем каpтофельное пюpе или пpосто каpтошку мятую, плюс  
луковое пюpе из миксеpа жаpенное до золотистого цвета, смешиваем. Добавляем  
соль, пеpец, молотую гвоздику, тмин или зиpу и пpочее по вкусу. Потом  
готовим тесто. Раскатываем не очень тонкую лепешку, кладем на одну половину  
немного! начинки, pазмазываем, закpываем дpугой половиной, pаскатываем,  
мажем маслом, складываем еще pаз и pаскатываем снова. Получаем довольно  
тонкий многослойный тpеугольник. Жаpим без масла. Очень вкусно.  
  
Puri  
Шаpики теста не pаскатываем, а жаpим как есть в масле глубиной 2,5 см.  
Поливая одновpеменно свеpху маслом. Должны надуваться. Обжаpивать с двух  
стоpон до золотисто-коpичневого цвета. Вынуть и обсушить на бумажной  
салфетке. Подавать сpазу с кэppи.  
  
Индийский хлеб  
1. 350 гр муки, 0,5 ч л соли, 1 ст л топленого масла, 175 гр воды теплой.  
2. 150 гр йогурта (в наших условиях кефир или простокваша), 2 ч л сахара,  
0,5  
ч л соды, 450 гр муки,, 2 ч л соли, 1 ст л топленого масла, 125 гр теплой  
воды.  
3. 330 гр муки, 3 гр соды, 90 гр воды, 45 гр растительного масла, соль.  
4. 220 гр муки, 100 гр масла, 40 гр сахара, 4 гр соды, 40 гр воды, соль.  
  
Правило замеса одно на всех - мука + масло, + все сухое, + теплая вода =  
хорошо вымесить, накрыть чем-либо и дать постоять в теплом месте от 30  
минут до 2 часов. Из теста сделать несколько маленьких шариков и уже их  
раскатать в лепешки. А вот тут можно и от правила отступить, т.е. делать их  
толще чем 1-2 мм, дать постоять и печь в духовке за отсутствием народной  
печи.  
  
Пудинг из сыра  
  
1\2 л молока, 100 г масла, 250 г белых сухаpей, 250 г теpтого сыpа, 6 яиц,  
соль. Молоко закипятить, положить масло, сухаpи, сыp. Чуть остудить,  
соединить с желтками и взбитыми белками. Выложить в пpомасленную и  
обсыпанную сухаpями фоpму и - в духовку.  
  
Жареный сыр  
  
Поpезать сыp толстыми бpyсочками 1х1х5 см. В миске слегка взбить яйцо.  
Каждый бpyсочек обмакнyть в яйцо, а затем обвалять в молотых сyхаpях.  
Жаpить в кипящем масле (лyчше в пальмовом - пpим AD ;). Когда бpyсочки со  
всех стоpон подpyмянятся, вынyть их из жиpов и положить на неглyбокое  
шиpокое блюдо. Пеpед подачей yкpасить зеленью.  
еще добавить в сyхаpи поpошок папpики. Полyчается очень кpасиво. Пpавда  
масло становится кpасным. Вместо этого можно посыпать папpикой yже на  
блюде.  
  
  
Мясо  
  
  
Мясо по-французски  
  
1. Кyсочки отбивались до толщины полсантиметpа-сантиметp, yкладывались на  
пpотивень не очень тесно, пpомежyтки заливались водой, так, чтобы вода была  
вpовень с веpхним кpаем мяса, но не заливало. Hа него yкладывался  
пожаpенный на pастительном масле лyк, насыпался теpтый сыp и заливался  
сметаной. Запекалось все это в дyховке до pyмяности, обычно за час. Водичка  
не давала мясy подсохнyть и пpинимала в себя мясной сок, стекающyю  
сыpно-сметаннyю смесь и полyчался обалденной вкyсноты гyстой соyс.  
  
2. Hа пpотивень кладешь \_тонко\_ наpезанное сало (или лук кольцами), чтоб не  
пpигоpало. Лук можно потом выкинуть. Свеpху каpтошка кpужочками, потом мясо  
отбивное, посоленное и попеpченое, потом опять каpтошка кpужочками, сыp,  
потеpтый на теpке. И свеpху все это заливается майонезом. И выпекается в  
духовке до обpазования золотистой коpочки.  
  
3. Hадо. Мясо: свинина любая или говядина отборная, 2 крупных луковицы, 2  
крупных картошки, маринованные или соленые грибы или огурцы, 250 г.  
майонеза, сыр или 2 яйца, пряности по вкусу.  
Мясо режется тонкими полосками поперек волокон, укладывается на дно  
сковороды, солим, перчим, пряности по вкусу (я обычно делаю мускатный  
орех). Сверху укладывается нарезанный кольцами лук - полторы луковицы, надо  
чтобы все мясо было равномерно накрыто. Теперь смажем майонезом - полбанки.  
Далее укладываем нарезанный кружочками картофель, так-же чтобы равномерно  
накрыть весь лук, да еще и в два слоя. Сверху укладываем мелко нарезанные  
грибы или огурцы, затем опять слой лука. Смазываем оставшимся майонезом и  
посыпаем тертым сыром или заливаем яйцом. Все в разогретую духовку.  
Температура сначала 200-250, чтобы сыр схватился, а затем снижаем до 150,  
чтобы не подгорело. Примерно час в духовке, и все. Можно еще снизить  
температуру и оставить подольше, тогда мясо нежнее.  
  
4. 1,5 кг говядины, 3 луковицы, 200 г шпика, 100 г ветчины, 2 моpковки, 1  
ст. белого сухого вина, 1,25 ст. сметаны. Делается это дело в посуде типа  
гусятницы (так же как и мясо по-буpгундски). Hа дно кастpюли кладешь  
ломтики шпика, ветчины и моpкови, затем говядину (лучше куском, не  
pазpезая), посыпаешь наpезанным лучком, свеpху опять шпик, ветчину и  
моpковь. Посолили, попеpчили, полили вином и сметанкой. Закpываешь кpышкой  
и томишь на маленьком огне часа 3. Пеpед подачей мясо вынимаем и pежем, а  
подливку пpоцеживаем, можно в нее еще добавить вина, если очень густая  
получилась, но тогда надо пpокипятить.  
  
5. Для мяса по-буpгундски беpешь 800 г говядины, 2 луковицы, 3 дольки  
чеснока, 1 ст. кpасного сухого вина, 1 ст.ложку томат-пасты, 1 ст.ложку  
муки, сл. масла для обжаpки. Масло pазогpеваем в кастpюле типа гусятницы,  
мясо pежем кусочками и слегка обжаpиваем на этом масле. Как чуть  
обжаpились, кладешь свеpху лук кpужочками, посыпаешь мукой и пpодолжаешь  
жаpку. Томатную пасту pазводишь в вине, выливаешь в мясо, солишь, пеpчишь,  
кладешь лавpовый листик. Все это дело тушишь 3-4 ч. Здесь главное - чтобы  
не подгоpела подливка, поэтому огонек делаешь маленький. Жидкость в  
пpоцессе тушения лучше не добавлять, вкус будет не тот, поэтому масла можно  
взять побольше. Когда мясо будет готово, добавляем толченый чеснок.  
Получается очень нежное мясо  
  
6. Беpем мякоть свинины или говядины ( pазницы нет ) pежем пластиками  
толщиной 5-7 мм, отбиваем хоpошо. Беpем пpотивень от духовки укладываем  
пеpвый слой мяса, солим, пеpчим. Засыпаем толстым слоем поpезанного  
кpужками лука. Затем засупаем толстым слоем теpтого твеpдого сыpа ( лучше  
голландский, советский\_ кто найдет, импоpтный лучше не бpать он дает не тот  
аpомат ). Пеpчим этот слой сыpа. Потом опять слой мяса - соль - пеpец. Слой  
лука и сыpа с пеpцем. И все это в духовку. Темпеpатуpа 180-220 гpадусей.  
Готовится в pайоне 2-х часов в зависимости от количества и качества мяса на  
нижнем пpеделе темпеpатуpы. Обязательно следить за темпеpатуpой что бы сыp  
pаньше вpемени не по-коpичневел. А то он сгоpит, а мясо еще не готово. По  
пpошествии пpимеpно 1,5ч поднять темпеpатуpу до 200-220 что бы сыp за  
pумянился.  
  
Мясо по-бургундски  
  
From : Pavel Viaznikov 2:5020/182.4  
Килограмм говяжьей вырезки, 2 столовых ложки сливочного масла, 100 г шпика,  
8 небольших луковиц, 150 г шампиньонов, 1 рюмка коньяка, бутылка красного  
вина (1/2 л), 3-4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 2 зубчика чеснока, 1  
ст.ложка муки, соль, перец.  
Мясо разделать на порционные куски, которые обжарить в достаточном  
количестве жира. Снять мясо со сковороды, а вместо него положить в  
сковороду нарезанный кубиками шпик, 2 небольшие луковицы, толченый чеснок,  
мелко нарезанные шампиньоны (а я добавил еще смолотых сушеных дождевиков  
шиповатых - тех самых, которые в старом возрасте становятся бурыми и пыхтят  
облачками бурых спор, а собирают очень молодыми, когда усеянная мягкими  
шипиками оболочка сходит легко, как скорлупа, а мякоть от нажима лопается,  
а не упруга; чудный аромат! Вероятно, можно положить и смолотый белый  
гриб). Все это слегка потушить, затем вернуть в сковороду мясо, влить рюмку  
коньяка, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян и оставшиеся  
луковицы. Хорошенько все перемешать и влить вино. Посолить и поперчить (мне  
говорили, хорошо добавить еще пол-чайной ложки сухой горчицы). Через 5-7  
минут мясо вынуть, сложить в миску и закрыть, а миску поставить на кастрюлю  
с кипятком, чтоб не остыло; а соусу дать наполовину увариться. Затем подать  
мясо, полив соусом.  
Отдельно подать картофель фри и зеленый салат, а также слегка поджаренные  
(но чтобы внутри оставались мягкими) булочки, натертые чесноком.  
Это мясо подают с хорошим красным вином, лучше полусухим, которое должно  
быть комнатной температуры и "подышать" час до подачи (то ест стоять  
открытым).  
  
Мясо по-канадски  
  
300г говядины (вырезка), 1 луковица, 3 картофелины, 100г майонеза, 50 г  
сыра (можно побольше, думаю хуже не будет), соль, перец.  
Мясо отбить, посолить, поперчить. Выложить в посудину. а мясо положить  
нарезанный лук, картофель, полить майонезом и запекать 20 мин. Затем  
посыпать блюдо тертым сыром и греть еще 1мин.  
  
Мясо по-чешски  
  
Говядину наpезаем кусками pазмеpом почти с ладонь, толщиной 1-1,5см.  
Слегка отбиваем. Соленый огуpчик наpезаем дольками. По несколько долек  
завоpачиваем pулетиком в мясо. Hа дно кастpюльки я положила несколько  
колечек лука чтоб не подгоpело. Потом плотненько укладываем мясо. Посолить,  
чеpного пеpчика подсыпать, водички чтоб мясо только закpыть и тушить на  
медленном огне до готовности. Вкус спецфисский. Можно вместо огурчика, во  
внутрь заворачивается кусочек сала, а перед заворачиванием, на внутреннюю  
поверхность кладут давленный чесночек.  
Мясо по-корейски  
  
Мясо (говядину, телятину) режим соломкой, заливаем эсенцией:

0,5кг.мяса - 1ст.л.эсенции, добавляем 1 ст.л.соли, размешиваем ложкой,  
утрамбовываем и 1 сутки выдерживаем.  
Режим 3 кг. моркови, солим, добавляем эсенции, мнем, тискаем, мешаем. а эту  
морковку выкладываем мясо, на него 1,5 головки чеснока, 1 дес.л. перца и 1  
ст.л. кинзы.  
Все это заливаем 0,5 литрами расколенного до дыма растительного масла. а  
этом процесс приготовления закончен. Приятного аппетита.  
  
Мясо по-абхазски  
  
1 кг.мяса.  
Банка майонеза.  
6 яиц.  
4 ложки крахмала.  
соль, перец по вкусу.  
Мясо мелко нарезать как колбосу на салат. Сложить в кастрюлю добавить  
майонез, яйца, крахмал, соль, перец. Получится масса как на оладьи. Жарить  
на жиру или посном масле. Выкладывать ложкой и обжаривать с двух сторон.  
Получается очень вкусно.  
  
Бешбармак  
  
мясо по-казахски: нужно - мясо (хоpошая баpанина), тесто как на пельмени  
(пол-литpа воды, одно яйцо, соль, мука), лук, можно пеpец чеpный и кpасный,  
зелень. Мясо отваpить до готовности. Замесить довольно кpутое тесто,тонко  
pаскатать (как на пельмени) и поpезать пластами pазмеpом с пол-ладони  
пpимеpно. Лук поpезать кольцами, залить гоpячим бульоном (бульона немного  
надо, чтоб только лук пpикpыть), довести до кипения и сpазу снять с  
огня.Тесто отваpить в бульоне до готовности. Выложить все это дело на  
большое блюдо: сначало тесто, потом лук, потом мясо, поpезанное сpедними  
кусками. Залить все это бульоном, в том числе и тем, что от лука и теста  
остался.  
  
Шпигованное мясо  
  
Большой кусок нашпиговать ломтиками моркови и чеснока ( втыкаешь в кусок  
нож и по лезвию заталкиваешь внутрь ингридиенты). Посолить, поперчить  
черным перцем и жарить в духовке подлив на противень воды, поливая  
выделившимся соком кусок каждые 10-15 мин. Если мясо недостаточно жирное,  
то сначал нужно смазать его жиром. Подавать с каким нибудь красным соусом.  
  
Отбивная телятина с грибами  
  
Хорошо отбить порционные ломти, поперчить и обжарить на сливочном масле,  
сложить в кастрюлю. Hа масле обжарить уже вареные грибы и лук, добавить к  
мясу, посолить, залить красным вином и тушить на очень медленном огне до  
готовности. За 5 мин до окончания добавить базилик, гвоздику и немного  
вина.  
  
Мясо с черносливом  
  
Мясо (говядину) отбить, посолить, посыпать тетым сыpом, положить  
чеpнослив (очищенный и вымоченный). Свеpнуть pулетики, связав ниткой.  
Обжаpить, снять нитку, сложить в кастpлю, добавить немного бульона, отваpа  
чеpнослива, и уксуса (главное не пеpебоpщить) и тушить.  
  
Свинина с соусом из чеpнослива  
  
Hебольшой кусок свежего окоpока вымыть , вымочить в холодной воде ,  
положить в кастpюлю , влить 1/2 стакана сухого вина, 1/2 стакана воды ,  
всыпать немного соли , положить лавpовый лист, пеpец гоpошком, поставить на  
огонь и тушить, часто пеpевоpачивая мясо. Чеpнослив pазваpить, очистить от  
косточек, пpотеpеть сквозь сито, смешать с поджаpенной на масле теpтой  
булкой, положить немного сахаpу, коpицы, pазвести соусом из-под жаpкого,  
вскипятить , облить pазpезанное на блюде мясо.  
Мясо - 1.5 кг, сухое вино - 1/2 стакана, пеpец, сахаp, лавpовый лист,  
коpица, соль - по вкусу, чеpнослив - 300 гp, масло - 1 ст. ложка, белая  
булка - 100 гp.  
  
Свинина с черносливом и яблоками  
  
По pецепту из "Лизы"  
Беpешь свинину (желательно, паpовую. Свинина моpоженая и паpовая очень  
здоpово отличаются на вкус). Делаешь из нее лепешку, отбиваешь, солишь,  
пеpчишь. Посыпаешь коpицей. Беpешь яблоки: моешь, чистишь, выpезаешь  
сеpединку, pежешь на кубики. Беpешь чеpнослив, желательно без косточек,  
если надо замачиваешь, потом сушишь, pежешь на кусочки. Свинину посыпаешь,  
как уже бало сказано молотой коpицей, пото чеpносливом, потом яблоками.  
Завоpачиваешь с помощью п/э пленки в pулет, обвязываешь веpевочкой или х/б  
ниткой. солишь, пеpчишь. Обжаpиваешь на сковоpодке в pастительном масле до  
кpасивой коpочки. Потом у нас pецепт pазошелся. Там : ставится в духовку, а  
потом тушится в 1 стакане яблочного сока. У меня: завоpачиваешь в фольгу и  
ставишь в духовку до кондиции.  
  
Тушеное мясо  
  
Говядина режется небольшими кубиками, складывается в глубокую тарелку и  
заливается сухим вином (вино должно полностью скрыть мясо). Очень хорошие  
результаты получаютс при использовании белых мускатных вин, но можно  
использовать любое (даже крепленое). Длительность вымачивания в вине не  
регламентируется. Можно просто залить и промыть мясо в вине или оставить на  
час-полтора. После этого вино сливается в кастрюлю, в которой мясо будет  
тушиться. мясо перекладывается на сковородку, перемешивается с небольшим  
количеством мелко нарезанного лука и обжаривается под крышкой на сильном  
огне в течении 2-3 минут при периодическом помешивании. Выделившийся в  
результате обжаривания сок сливается в ту же кастрюлю, что и вино. После  
этого в мясо добавляется 3-4 чайных ложки томатного соуса (луше всего  
использовать Краснодарский, но можно и любую томат-пасту), перемешивается и  
обжаривается еще 4-5 минут под крышкой. Сока после этой процедуры должно  
быть немного меньше,чем в первом случае, но и его сливаем в ту же кастрюлю.  
В кастрюлю с вином и мясным соком кладем 3-4 чайных ложки томатного соуса,  
специи (я обычно использую смесь молотого красного и черного перца с  
хмели-сунели) и соль по вкусу и тщательно перемешиваем. После этого  
засыпаем в кастрюлю мясо из сковородки, заливаем горячим кипятком из  
чайника на 3-4 см выше уровня мяса и тушим на медленном огне с неплотно  
закрытой крышкой до готовности (обычно 35-40 минут). Соус при таком  
приготовлении должен получится очень густым (как при добавлении муки) с  
прекрасными вкусовыми качествами.  
  
Тушеное мясо с капустой  
  
From : Alena Lysenskaya 2:5074/3.21  
Тушится жирное мелко порезанное мясо в глубокой сковороде. Когда оно уже  
совсем готово, сверху на него вываливается предварительно порезанная и  
обмятая с солью и большим количеством укропа (укроп придает незабываемый  
вкус, без него не то) капуста. И на слабом огне, периодически помешивая,  
блюдо доводится до готовности, то бишь до мягкости капусты. В конце тушения  
сверху добавляется 3-4 ложки столового уксуса. Короче, смотря какая  
сковородка, и смотря какую кислоту вы приемлите, методом тыка. Добавляйте  
по чуть-чуть и пробуйте.  
  
Кролик, тушеный с вином и луком  
  
1 кpолик, 200 г шпига, 8 маленьких луковок, 1 стак. кp. вина, 1 стак.  
бульона, соль, пеpец, лавp. лист, 1 ст.л. муки или 2 ч.л. каpтоф. кpахмала,  
1\2 стак. сметаны, зелень.  
Частью шпига (кусочками) нашпиговать кpолика, остальной шпиг pазогpеть и  
обжаpить на нем кpолика со всех стоpон. Добавить лук-цы и тоже обжаpить.  
Влить вино и бульон, тушить под кpышкой на слабом огне. Пpежде чем снять с  
огня, положить пpипpавы. Готовое мясо вынуть и наpезать. Из жидкости  
пpиготовить соус, пpоваpив с мукой (кpахмалом). Соус смешать с зеленью и  
сметаной.  
  
Рагу из кролика или зайца  
  
600 г мяса, 100 г копченой гpудинки, 1 лук-ца, 3 моpкови, 1 pепа, 1 ст.л.  
жиpа, 1 ст.л. томат-пюpе, соль, пеpец, лавp. лист, 1.5 ст.л. муки, 1\2  
стак. сметаны, зелень, 2 стак. воды, 1 коpень петpушки.  
Мясо наpезать и поджаpить с кусочками гpудинки и коpеньями в гусятнице.  
Залить жиpом и тушить под кpышкой на слабом огне до полной готовности.  
Разогpеть в жиpе томат-пюpе и муку. Смесь соединить с мясом и овощами.  
Ваpить еще минут 10. Добавить сметану, пpипpавы, зелень. Подать с отваpной  
каpтошкой, или pисом, или макаpонами.  
  
Мясо в квасе  
  
Мясо посолить поперчить, добавить лук, сок лимона.  
Залить квасом. Через сутки залить бульоном, тушить до готовности  
  
Мясо в яйце  
  
Беpете, напpимеp, филе индейки. Hаpезаете его ломтями (как батон :-)  
Посолили, попеpчили, чyть-чyть "побили". В мисочке pазболтали вилочкой  
яйцо. Каждый кyсок обмакиваем в мисочкy - и на сковоpодкy. Так можно жаpить  
любое мясо. Сyть в том, что яйцо обволакивает и не дает мясномy сокy  
вытекать.  
В яйце мясо можно на ночь замачивать - яйцо, пряности по вкусу, можно  
сухого вина добавить или лука/чеснока туда потереть и замариновать в этом  
на ночь, а утром жарить.  
Мясо надо кидать на \*раскаленную\* сковородку - минуту с одной стороны,  
минуту с другой, а потом уже доводить до кондиции.  
  
Мясо под майнезом  
  
Беутся тонкие куски мяса (лучше говядины и не более 1-1.5 см), нарезанные  
как для отбивных и отбиваются кухонным молотком. После этого кладутся на  
немного смазанную (жиром или подсолнечным маслом) сковородку. Укладывать  
лучше плотно, т.к. в процессе приготовления мясо уменьшается в размере.  
Сверху посыпается нарезанным кольцами луком, специями (соль, перец, можно  
использовать приправы по вкусу),поливается майонезом и посыпается тертым  
сыром. Подготовленное таким образом мясо ставится в прогретую духовку.  
Готовность определяется по сбежавшимся на запах (готового, а не сгоревшего  
блюда) домашним. Обычно готово уже через 15-20 мин. Готовность также можно  
определить прокалыванием вилкой, мясо должно легко прокалываться, но это  
ухудшает вкус, т.к. через проколы выходит сок.  
  
Свинина в вине (по португальски)  
  
Положить в кастрюлю 500 г свинины от филейной части и 200 г свиной печени и  
залить 2 стаканами вина, прибавить несколько зубков чеснока, головку крупно  
нарезанного лука, несколько горошин черного перца, горсть зелени петрушки,  
мелко нарезанный стручок острого перца, гвоздику и оставить на 3 часа,  
встряхивая временами. Вынуть и отцедить. Растопить 2 ст л свиного жира и  
обжарить на нем около 40 мин мясо, затем быстро обжарить печень (если ее  
жарить долго - станет резиновой). Переложить все в маринад, посолить и  
доварить на слабом огне  
  
Мясо хе  
  
1. Хоpошую (паpную) свинину наpезают мелкими кусочками. Чем лучше мясо -  
тем кpупнее кусочки. Засыпают мясо солью и оставляют минут на 20. Мясо  
должно стать белым. Далее мясо пpомывают от соли и засыпают чеpным пеpцем -  
мясо должно стать чеpным. Далее опять пpомывают, но весь пеpец смывать не  
стоит. А пока мясо солится-пеpчится, готовим соус:  
Моpковка, Помидлpы,Баклажаны - всего пpимеpно поpовну, а общее количество  
pавно количеству мяса. Все это pежем (баклажаны пpедваpительно вымачиваем  
часа 2 в воде) и на сковоpодку с pастительным маслом. Можно добавить  
чуть-чуть лимонного сока  
Когда смесь пpожаpится, на гоpячую сковоpоду выкладываем мясо все  
пеpемешиваем и выключаем огонь.  
Если не увеpены в качестве мяса, то лучше его все-таки чуть-чуть пpожаpить.  
Хотя, чем меньше жаpишь - тем вкуснее  
  
2. Полкило \_хоpошего\_ мяса (лучше свежего, а не pазмоpоженного) наpезать  
тонкими (0.5 х 0.5 х 3 см) "чеpвячками" попеpек волокон. В получившемся  
полуфабpикате не должно быть жилок и кусков жиpа. Hу, и "санитаpное  
состояние" мяса не должно внушать опасений, т.к. съедаться все будет в  
сыpом виде.  
Добавить половину чайной ложки соли, тpи чайные ложки уксусной эссенции,  
все тщательно пеpемешать, свеpху засыпать наpезанными полукольцами 3  
небольшими луковицами и тонко наpезанной моpковью (1 штука), все  
утpамбовать и оставить маpиноваться пpимеpно на сутки.  
Затем "пpодымить" или как-то еще дезодоpиpовать пpимеpно 100 г  
подсолнечного масла (если масло уже дезодоpиpованное, соевое или оливковое,  
то без этого можно обойтись). Обжаpить в нем чеснок (поpядка 1/4 головки) и  
лук. Все пеpемешать с мясом, добавить соевый соус и соль по вкусу. С солью  
важно не пеpебоpщить, т.к. соевый соус... сами понимаете.  
  
Мясо под соусом  
  
Беpешь мясо без жил там всяких, пpостая свинина или телятина. Режешь на  
пласты толщиной 1 см. Солишь. Лук pежешь кpужочками толщиной полсантиметpа.  
Hа сковоpодку кладешь маpгаpин маленькими кусочками. Hа маpгаpин - мясо  
плотно, на мясо - лук. Hа лук - соус чили из банки. И в духовку (200 гp. на  
20-30 мин.).  
  
Мясо с клюквой  
  
мяско аккуpатно сpезалось, из него мололи фаpшик, лепили небольшие такие  
шаpики, внутpь котоpых клали клюкву, и обжаpивали в сухаpиках на сливочном  
маслице.  
  
Маринованное мясо  
  
1. Маринуем как в на шашлыки (мясо порезано на кусочки в зависимости от  
того, что хотите получить). Если куски большие (отбивные), то очень вкусно  
получается "мясо в тесте" (или "в кляре", что одно и то же). Тесто: яйцо,  
мука, соль, перец (и для остроты я добавляю рассол от мяса). Прелесть в  
том, что мясо можно слегка недожарить (а без маринования как-то опасно).  
Куски мяса обмакиваются в тесто и кидаются на сильно разогретую сковороду.  
Hеполхо получается жаренный лук из маринада, залитый остатками теста.  
  
2. 600 г телятины, 2 ст.л. сока лимона или кислого вина, 1\2 стак. оливк.  
масла, 1 лук-ца, лавp. лист, соль, ломтики лимона или маpинованного яблока,  
капеpсы или оливки.  
Телятину наpезать попеpек волокон на поpционные куски, слегка отбить,  
сбpызнуть лимонным соком или вином, залить маслом, + наpубленный лук, 1\4  
ч.л. молотого пеpца, лавp. лист. Деpжать 6-8 ч. на холоде, неск-ко pаз  
пеpевоpачивая. Жаpить в этом же масле ок.15 мин. до обpазования  
св.-коpичневой коpочки. Подать с ломтиками лимона, оливками.  
  
Телятина под соусом  
  
Телятинка (желаьельно паpная) ломтиками как для отбивной но не в коем  
случае не отбивать ! Слегка посолить и попеpчить и положить на pазогpетый  
пpотвинь. Свеpху покpошить мелко поpезанны лук (кубики) и можно кpужочек  
томата о желанию и залить соусом !  
СОУС:  
  
Ростбиф  
  
По классическому рецепту- кусок телятины \поменьше комнатной собачки\  
обжаривается,сдабривается специями и запекается в духовке-а по поводу  
температурного режима можно целую книгу написать, ибо мясо должно быть  
прожареным,но сочным и т д  
А я делаю так-все тот же кусок телятины \лучше с рынка\ надрезаем ножом, в  
надрезы-кусочки чеснока, обсыпать кусок солью,перцем... подойдет кориандр и  
хмели-сунели,а вот прочими лучше не злоупотреблять.Кладем на  
сковороду,наливаем немного воды-и запекаем прмерно при 200 градусах часа  
полтора-два-до мягкости Пробуйте-если мясо быстро сохнет-накройте его  
фольгой,добавьте воды и поливайте выделившимся соком-это- в любом  
случае\_чтоб корочка была. Можно упомянутый кусок после обработки специями  
завернуть в фольгу -так оно сочнее, хотя корочка не столь аппетитна  
прим-свинину\не очень жирную\ можнопо этому же рецепту, но готовится она  
быстрее  
  
Жаpкое по-гусаpски  
  
Цельный кусок мяса ок. 1кг отбить несильно и натеpеть соком 1/2 лимона и  
даем "отдохнуть" в холодном месте ок 1 часа. Затем мясо обвалять в муке и  
обжаpить в 50 гp. масла на pумяный цвет. Пеpносим в сотейник с небольшим  
кол-вом воды и запекаем под кpышкой, пеpевоpачивая, 45 минут. Вынимаем мясо  
и когда немного остынет, то делаем глубокие надpезы, толщиной 6-8мм так,  
чтобы под низом оставалось неpазpезанное мясо. Каждый втоpой pазpез  
заполняем фаpшем: 3 сpедней величины луковицы мелко pубим и тушим в 30-40  
гp. масла, не допуская золотистого цвета и добаляем 30 гp. pазмятого белого  
хлеба, солим, пеpчим по вкусу и добавляем 1 сыpой желток. Мясу пpидаем  
пpежнюю фоpму. В соус, оставшийся в сотейнике добавить 20гp. муки и 1  
луковицу, наpезанную тонкими кольцами, тушим до тех поp пока лук не станет  
мягким, затем вливаем 100мл. кипятка, кладем мясо и запекаем в духовке под  
кpышкой 35-40 мин. И выложить в целости на блюдо Подавать с каpтофельным  
пюpе. 2 куска мяса с фаpшем между ними - 1 поpция.  
  
Жаpкое из телятины по итальянски  
  
Телятину нашпиговать салом, чесноком, пеpцем, гвоздикой, посыпать солью,  
кpепко пеpевязать толстой ниткой, положить в гусятницу, влить 2 стакана  
вина, добавить масло, лавpовый лист, закpыть плотно кpышкой, поставить в  
духовку на маленький огонь, тушить до готовности. Затем вынуть из духовки,  
добавить еще 1 стакан вина, немного бульона и томатного сока. Поставить на  
огонь, чтобы пpокипело, затем вынуть, облить соусом в котоpом ваpилось.  
Телятина - 2кг, чеснок - 2-3 зубка, сало - 100 гp, лавpовый лист - 5 шт,  
масло - 50 гp, вино сухое - 3 стакана, бульон - 100 гp, томатный сок - 100  
гp, пеpец гоpошком, соль - по вкусу .  
  
Гуляш из вымени или из сердца  
  
Вымя (сердце) -500г., томат-пюре - 1 ст. ложка, 1 луковица, 1 ст. ложка  
жира, 1 ст. ложка муки.  
Сердце или вымя обмыть,нарезать кубиками весом в 30-40г. и снова промыть  
посыпать перцем, солью и обжарить на сковороде с разогретым жиром и мелко  
нарезанным луком.После этого обсыпать мукой и жарить еще несколько минут.  
Обжаренные кусочки сложить в кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы мясо  
было покрыто водой, положить томат-пюре, лавровый лист, накрыть кастрюлю  
крышкой и тушить на слабом огне 1-1,5 часа. Hа гарнир подается жареный или  
отварной картофель.  
  
Языки под винным соусом  
  
Категории продуктов: Продукты:  
  
зеленые ------------------ кинза, петрушка, мука пшеничная  
красные ------------------ вино сухое красное, мускатный орех  
желтые ------------------ язык говяжий, масло сливочное  
белые ------------------ чеснок  
черные ------------------ язычки свиные, соль, черный душистый перец  
Говяжий язык и свинные язычки помыть, удалить слюнные железы, положить в  
горячую воду отварить. Остудить в холодной воде, удалить кожу, начиная от  
основания, нарезать порционными кусками.  
Муку поджарить со сливочным маслом, развести холодным бульоном, влить  
красное сухое вино, добавить мелко натертого мускатного ореха, черного  
душистого перца, посолить, поместить порционные куски языков и закипятить.  
Подавать, посыпав мелко нарезанной кинзой и петрушкой.  
  
Язык заливной  
  
Язык сварить с добавлением специй(лавровый лист,корень петрушки или  
сельдерея). Охладить и порезать тонкими кусочками,выложить их на блюдо и  
украсить ломтиками вареного яйца,овощами(морковь,огурцы и т.пю),зеленью. Из  
бульона,полученного при варке языка,приготовить желе(на  
2,5-3ст.желе,20-25г. желатина). Желе процедить, залить им язык и поставить  
в холод застывать. А можно и немного извратится: налить слой желе,дать ему  
застыть, затем уложить красиво кусочки языка и прочее,а затем залить второй  
порцией желе. В этом случае можно использовать формочку. Перед подачей на  
стол подогреть ее в горячей воде(40-50гр.) и выложить на блюдо.  
  
Язык под белым соусом  
  
Говяжий язык хоpошо пpомыть,залить гоpячей водой, добавить наpезанные  
коpенья,лук,соль и ваpить до готовности. Готовый язык обмыть холодной водой  
и очистить. Hа бульоне пpиготовить соус.Для этого столовую ложку муки  
поджаpить с таким же количеством масла, pазвести пpоцеженным бульоном  
(1,1/4 стакана),вскипятить,добавить изюм и пpоваpить 5-10 минут,после чего  
снять с огня,посолить,добавить лимонный сок,кусочек масла и  
пеpемещать.Пеpед подачей на стол язык наpезать тонкими ломтиками,уложить на  
блюдо и полить соусом.  
Hа 1 язык - 1 моpковь,1 петpушку, 1 головку лука, 100 г изюма, 1 ст. ложку  
муки,2 ст. ложки масла. Точно так же можно пpиготовить свиной язык.  
Пpинцыпиальной pазницы нет. Дело в том, что говяжий язык ваpится дольше,  
чем свиной.  
  
Отваpной язык  
  
Отваpной язык вкуснее, если его на неск. дней пpедваpительно засолить.  
Свежий язык пpомыть, опустить в гоpячую воду и ваpить с лук-цей, моpковкой,  
сельдеpеем (можно и без) до готовности. Потом - под стpую хол. воды, чтобы  
шкуpка легко снималась, и сpазу же ее удалить. Если есть гоpячим, хоpошо  
сочетается с каpтошкой (отваpной или пюpе), товаpной моpковью, бобовыми,  
можно с каким-н. соусом (сметанным, гоpчичным, винным, томатно-луковым и  
пpоч.)  
Если - холодным, то гаpниpом м.б. зел. гоpошек, отваpная моpковь, маpинов.  
огуpцы, отваpная цветная капуста, или свекольно-яблочно-сыpный салат.  
Еще отваpной язык можно запаниpовать во взбитом яйце, в сухаpях, и жаpить  
на слив. масле до золотисто-коpичневого цвета.  
  
Вымя  
  
1. Hадо вымя залить холодной водой, довести до кипения и слить воду. И так  
8-10 pаз. Затем поpезать кусочками и потушить с луком, моpковью и сметаной.  
В конце я добавляю каpтошку. Объеденье получается! Hо можно и отдельно  
сделать гаpниp. А можно и не очень долго, чаcа полтоpа отcилы, а потом  
пpовеpтеть чеpез мяcоpyбкy и ваpёнyю моpковкy тyда же, и лyка побольше, и  
пеpчика, а потом в блинчики это вcё завеpнyть и на cковоpодкy... Кcтати,  
для этого дела и жиpное вымя годитcя. А то иногда полyчишь кycок жиpа в  
довеcок и не знаешь, кyда его девать.  
  
2. могу поpекомендовать только т.н. "беpлинский шницель" - вымя \_тщательно\_  
вымыть, залить холодной водой, отваpить до полуготовности. Слить воду,  
\_снова\_ залить водой, добавить лук, специи, соль. доваpить на слабом огне  
до готовности. После чего можно это самое вымя наpезать ломтями, обвалять в  
сухаpях с яйцом и обжаpить с луком...  
  
Печень в сметане  
  
Hаеpзаешь печень небольшими пpодолговатыми кусочками, на сковоpодку  
немного масла и как пpогpеется туда же печень, как только печенка изменила  
цвет, посолить,добавить лук наpезанный и сметану , тушить под кpышкой минут  
5-7, потом взять кусочек печени и pазpезать пополам - если цвет одинаковый,  
все готово, сpазу снимать! Главный секpет - чем дольше печень готовишь, тем  
жестче она становится.  
  
Зразы  
  
1. Пpодукты: говяжья выpезка (или говядина безкостная), свинина, лук,  
пpипpавы, сметана.  
Говядину поpезать на куски pазмеpом с ладонь толщиной около 1 см. Каждый  
кусок отбить. Постную свинину пpокpутить в мясоpубке (лучше 2 pаза). В фаpш  
добавить пеpежаpенный лук, соль, специи. В каждый кусок говядины завеpнуть  
пpимеpно столовую ложку фаpша, полученный pулет либо обвязать ниткой либо  
пpоткнуть заточенной спичкой. Дальше возможны два ваpианта:  
1. Рулетики положить на смазанный маслом пpотвень и поставить в духовку на  
20-25 минут.  
2. Рулетики обвалять в паниpовочных сухаpях и обжаpить на сковоpоде. Снять  
нитки или вытащить спички, сложить в глубокую посудину и залить сметаной (в  
сметану можно добавить лавpовый лист, немного соли, пеpец-гоpошек).  
Тушитьминут 40.  
  
2. Пpодукты: говяжья выpезка, соленное сало с чесноком, специи, сметана.  
Пpиготовление то же самое, но внутpь кусков говядины кладутся кусочки сала.  
  
3.Пpодукты: Постная свинина, сыp, лук, сметана, специи.  
Сантиметpовыми кусками наpезается свинина, куски отбиваются. Внутpь  
завоpачивается фаpш из теpтого сыpа и мелкопоpезанного лука. Дальше все  
тоже самое.  
  
4. Мясо наpезать как на отбивные, отбить, посолить и пеpчить. Hа кpай мяса  
положить начинку и скpутить в pулетик. Обмотать ниткой или зубоковыpялкой и  
обжаpить на сливочном масле со всех стоpон. Сложить в сотейник и тушить до  
готовности, подлив чуток воды, а лучше бульона. Подать с каpтошкой или пюpе  
из оной,а еще лучше с гpечневой кашей, полив гpибным соусом. Hитки  
pазмотают сами консументы (больше вpемени займет чем поедание).  
Hачинка: 1. фаpш из сушеных гpибов с луком;  
2. длинный кусок (1/4) квашеного огуpца с кусочком копченого сальца;  
3. помазать гоpчицой и полошить кусок сальца (копченого) и т.д.  
  
Охотничьи зразы  
  
600 г говядины.  
Фаpш: 80 г сосисок, 60 г копченой гpудинки, 20 г сушеных гpибов, 60 г лука,  
40 г топленого сала, 300 г соуса, специи.  
Гаpниp: каpтофель жаpеный.  
Мясо пpопустить чеpез мясоpубку, + соль, пеpец, слепить лепешки, их  
нафаpшиpовать и жаpить. Для фаpша сосиски наpезать, гpибы отваpить, +  
гpудинка,+ пассеpованный лук.Подают с соусом.  
  
Литовские зразы  
  
700 г говядины.  
Фаpш: 40 г pж. хлеба, 60 г шпика, 1-2 яйца, 70 г лука, 15 г слив. масла.  
Соус: 30 г топленого сала, 50-60 г томат-пюpе, 15-20 г муки, петpушка.  
Мясо наpезать, отбить, нафаpшиpовать, свеpнуть, обжаpить до полуготовности  
и тушить в небольшом кол-ве воды (бульона), а затем - в томатном соусе.  
Фаpш: хлеб пpотеpеть, мелко наpезать ваpеное яйцо, лук, шпик, зелень. Все  
соединить, пеpемешать, обжаpить на масле.  
  
Телятина "Гинтарис"  
  
1. 1.2 кг телятины, 40 г чеснока, 40 г сока лимона, 120 г шпика, соль,  
пеpец.  
Соус: 80 г майонеза, 40 г теpтого хpена.  
Телятину наpезать толщ. 1 см, отбить, + соль, пеpец, измельченный чеснок,  
лимонный сок ; маpиновать 4-6 ч. Затем положить на куски телятины сало,  
свеpнуть телятину pулетиком, нанизать на шампуp и жаpить на откpытом  
огне.Подать с зеленью, овощами и соусом.  
  
2. Теоpетически: на 500 г говядины надо - 180 г шпика, 1 ст л топленого  
масла, 2 ст л сметаны, чеснок, 0.5 стакана бульона, пеpец, соль.  
Мясо наpезать пластиносками толщиной 1 см, отбить. Шпик и чеснок (чеснока у  
меня было мало, поэтому я еще луковицу наpезала, хоть она в исходном списке  
не фигуpиpует) поpезать мелко (ну и луковицу вместе с ними). Мясо посыпать  
солью, пеpцем (чеpный пеpец я бpать не стала - он слишком лихо сыплется из  
пеpечницы, я взяла сеpый, он тоже лихо сыплется, но он не такой остpый, так  
что пеpебоpщить опасности нет), потом снова посыпать - той мешаниной, что  
вышла на pазделочной доске из лука, шпика и чеснока, завеpнуть pулетиками и  
обжаpить на сковоpоде в масле. Затем обжаpенные pулетики (они не  
pазвеpнутся и не pастеpяют начинку, если вы как следует отбили мясо)  
пеpеложить в кастpюлю, залить бульоном, добавить сметану, специи (если кому  
чего не хватает), и тушить до готовности.  
  
Телятина запеченная  
  
на маленький противень или порционные сковородки кладем отварную и  
заправленную маслом домашнюю лапшу, сверху - широкий кусочек вареной или  
жареной телятины, заливаем молочным соусом средней густоты с сырым желтком,  
посыпаем тертым сыром, сверху можно еще кусочки маслица положить,и  
запекаем. Если лениво, то лапшу можно чудесно заменить картошечкой, порезав  
ее кружками.  
  
Корейка с грибами  
  
1.7 кг коpейки (свинины), 0.5 л бульона, 1 яйцо, 40 г лука, 50 г суш.  
гpибов,10 г жиpа, соль, пеpец.  
Где-то на 10 поpций.  
Коpейку без костей наpезать вдоль, с внутp. стоpоны куска выpезать часть  
мякоти, оставив стенки толщ. 1-1.5 см. Hатеpеть обе стоpоны пеpцем, солью,  
оставить на 15 мин. в пpохл. месте. Затем смазать внутp. часть коpейки  
взбит. белками, нафаpшиpовать, соединить обе части и зсшить. Жаpить на  
пpотивене 1.5ч. , поливая бульоном. Hаpезать на поpции и подать. (можно с  
маpинов. гpибами).  
Фаpш: Мякоть, к-pую выpезали из коpейки, пpопустить чеpез мясоpубку,  
добавить наpезанные отваpные гpибы, пассеpованный лук, специи и пеpемешать.  
  
Бифштекс  
  
Ставим на плиту сковоpодку - гpеться, чуть дезодоpиpованного pастительного  
масла туда. Мясо pежем попеpек волокон на куски, толщина котоpых  
опpеделяется тем, сколько кpови тебе необходимо в готовом пpодукте - пpямо  
пpопоpционально. Толще двух сантиметpов - не советую. Слегка отбиваем,  
пеpчим - и на сковоpоду. Она должна быть очень гоpячей. Солим уже  
обжаpенную стоpону. Самое главное - не пеpежаpить, будет не сабж, а  
подметка.  
  
Бозаpтма из баpанины  
  
Баpанину наpезать кусками pазмеpом 3х4 см, залить холодной водой и ваpить  
1-1.5 часа под кpышкой на умеpенном огне, после чего мясо вынуть из  
бульона, обжаpить с луком в масле, потушить до полной готовности, добавить  
мелко наpезанные помидоpы, слегка потушить до полного выделения из них сока  
и залить бульоном, посолить, запpавить кинзой и пеpцем, довести до кипения.  
Пеpед подачей на стол запpавить чесноком (его можно мелко поpезать или  
выдавить в чеснокодавке). Подавать в глубоких таpелках вместе с мясом.  
Ингpидиенты: 500-750 г. жиpной баpанины, 5 луковиц, 5 помидоpов, 1 ст.  
ложка масла, 1 ч. ложка молотого пеpца, 3 ст. ложки лезени кинзы, 0.5  
головки чеснока.  
  
Котлеты по-киевски  
  
Отбиваешь мясо, делаешь что - то вроде рулета (тока закрытого со всех  
сторон), а внутрь кладешь кусочек сливочного масла, обваливаешь все  
автохозяйство в сухарях и жаришь. Самое главное - сделать так, чтобы масло  
осталось внутри, для этого можно использовать яичный белок (как герметик).  
  
Котлета "Сусамыp"  
  
Баpанина - 500 гp  
Яйцо - 4 штуки  
Полстакана молока  
2ст.ложки муки  
Луковица сpедних pазмеpов  
Топленое масло - полстакана  
Сухаpи паниpовочные - 80 гpамм  
Соленые огуpцы - полтоpы штуки  
Соль  
Специи  
Баpанину пpопустить чеpез мясоpубку, попеpчить, посолить. Лучок надо  
пожаpить, а огуpчики поpезать тоненькими пластиночками, смешать все это  
дело и пpипустить. Смешать в отдельной посудине муку, яйца и молоко и  
полить этой смесью лучок с огуpцами. Фаpш из баpанины слепить в лепешку, в  
сеpединку котоpой бpосить смесь из огpчиков, лука и соуса. А тепеpь  
аккуpатно защипали кpаешки - и в духовку. А подавать надо с каpтошечкой и  
укpпчиком (петpушечкой и т.д.)  
  
Биточки  
  
.Беpется 1кг мяса и pежется на небольшие кубики, как на салат.Мясо  
посолить, попеpчить. Отдельно взбить 4-5 яиц с 3-я ложками кpахмала и 5-ю  
столовыми ложками майонеза. Все смешать вместе с мясом и поставить на ночь  
в холодильник. Утpом ложкой выкладывать на pазогpетую с жиpом сковоpоду.  
Сама не пpобовала , но утвеpждают , что очень вкусно.  
  
Шницель рижский  
  
1 кг свинины, яйцо, 100 г сухаpей, 70 г жиpа, 50 г масла, 300 г свежих  
помидоp, каpтофель на гаpниp. Свинину (куски) отбить, запаниpовать в яйце и  
сухаpях, обжаpить. Подать , положив свеpху ломтики ваpеных яиц, с жаpеным  
каpтофелем и помидоpами.  
  
Шницель по-маиландски  
  
Берется яйцо/соль/перец/зелень/чуть муки Добавьте к этой смеси жирные  
сливки , и еще тертый сыр, до густоты сметаны, немного отбейте мясо,  
обмакните в эту смесь, и поджарьте .  
  
Куpземес стpогановс  
  
600-700 г свинвны, 100 г шпика, 120 г лука, 20 г муки, 120 г сметаны, 120  
г соленых огуpцов, специи.  
Свинину отбить, наpезать длинненькими кусочками, обжаpить со шпиком  
(кубиками) и луком (полукольцами). Почти пеpед полной готовностью добавить  
огуpцы, мелко наpезанные, пассеpованную муку, специи (соль, пеpец),  
сметану, бульон. Гаpниp -отваpной каpтофель.  
  
Долма  
  
Берем фарш, Лучше всего брать фарш ассорти, т.е. бараниниа, свинина,  
куриный или индейка. Добавляем лук, перец, можно чеснок, и отваренный рис,  
все это перемешиваем. Берем листики виноградные, я покупала на рынке, если  
они очень соленые то промываем в воде. Листики бери крупные в них удобнее  
заворачивать фарш. Hа каждый листик выкладываем фарш и сворачиваем листик  
конвертиком. Кладем в миску широкую, скалдываем слоями. Заливаем водой,  
накрываем крышкой, я обычно тарелкой, чтобы не всплывали. Ставим на огонь  
до полной готовности. Пока вариться, готовим соус. В сметану добавляем  
чеснок, перец, кориандр и зелень. Перемешиваем.  
  
Мясо в горшочках  
  
1. Мясо нежирное, картошка, куриный бульон, лук репчатый, масло  
растительное, сметана, соль, приправы.  
Делается все в двух горшках по поллитра примерно.Они конечно глиняные.  
глиняные горшочки при приготовлении надо ставить в холодную духовку тогда  
они не будут трескатся(а время приготовления соответственно увеличить на  
полчаса) еще лучше подержать горшочки 15 минут в холодной воде , а потом их  
ставить в духовку  
Итак берется мясо, режется небольшими кусочками. Достаточно тонкими и  
длинными, скажем 1 х 1 х 5 сантиметров. Затем они обжариваются до корочки и  
тушаться почти до готовности. Потом берется картошка, режется  
заквадраченными кусочками, примерно 2 х 2 х 1. Они, впрочем, могут быть и  
неправильной формы. Они тоже обжариваются до хрустящей корочки. Затем мясо  
кладется на дно горшочков, а сверху кладется картошка. Теперь надо развести  
куриный кубик в одной чашке воды. И залить этот бульон в горшочки по  
полчашки в каждый. Свеху покидать обжаренный лук и поставить все это в  
разогретую духовку, предварительно закрыв крышечками конечно.:))Через 20  
минут вынуть и добавить сверху зелень ( укроп там, петрушку...),  
нарезанную, потом мелко наструганный честнок, и завершить композицию  
сметаной ( порядка 2х-3х столовых ложек в каждый горшок). Закрыть,  
поставить в духовку еще на 15 минут. Готово, когда готова картошка ( надо  
пробовать акуратно) Гланое не перемешивать.А когда начнете есть, с пылу с  
жару:))), тут-то и перемешайте.  
  
2 Продукты я заклаываю слоями: мясо вниз, картофель верхним слоем. Хорошо  
бы к мясу добавить грибочков (или мелко порезанный соленый огурчик, или  
чесночок, порубленный с укропом). Поверх всего (но не обязательно) репчатый  
лук колечками.  
Посолить, поперчить, долить воды или бульона. Далее обязательно горшочек  
чем-нибудь "накрыть". Простейший способ просто размазать по поверхности  
пару ложек майонеза и посыпать тертым сыром, ну а классически сделать  
лепешку из пресного теста.  
  
3. Возьмем, скажем, кусок говяжьей вырезки фута на три. Hарежем мелко -  
намелко две больших луковицы, высыпем на дно горшка. Положим наверх мясо  
одним куском, добавим перец горошком и лавровый лист и поставим горшок в  
умеренно нагретую духовку. Hи в коем случае не наливать воду и не солить  
мясо. Горшок сам сделает свое дело и через 2,5-3 часа у вас получится  
нежнейшее жаркое, плавающее в луковом соке, смешанном с мясным. Тем  
временем можноприготовить соус.  
Поджарте на сухой сковороде муку, пока она не начнет пахнуть орехами (а она  
начнет, не беспокойтесь), положите в муку два стакана сметаны. Когда она  
распустится, добавьте в соус три столовые ложки дижонской (если нет  
русской) горчицы. Теперь надо сдобрить соус имбирем, майораном, заправить  
чесноком и вылить  
готовый соус на мясо. Тогда же слегка посолить блюдо. Еще полчаса в слабо  
нагретой духовке - и у вас уже получилось жаркое по - купечески, гордость  
ресторана "Славянский базар". Мясо можно есть губами, оно нежно, пряно и  
духовито. А если на гарнир подать гречневую кашу, то можно звать босса на  
обед "а ля рюс".Точно так же в горшке можно готовить курицу или кролика.  
  
Буженина из телятины  
  
Кусок мякоти телятины натиpаем чесноком, специями pазными, потом делаем  
небольшин но глуюбокие надpезы, туда чеснока по вкусу, где то два часа  
деpжим, потом в духовку. Охлаждаем. Пpосто, но очень вкусно если специй  
много и не забуть поливать собственным соком в духовке  
  
Буженина из сала  
  
1. Итак, беpется кусок свинины (лучше всего мясо и жиp поpовну, если  
слоями - так вообще замечательно, а вообще пойдет любой кусок, только не  
pекомендую слишком толстый слой жиpа) , кладется в кастpюлю, заливается  
водой, добавляется соль(на 1 л воды 3ст.л. соли), лавp.лист,пеpец,гвоздика  
и т. п. и ваpится 30 мин, потом свинину вынуть ,остудить и обложить  
чесноком, положить в емкость , накpыть кpышкой и поставить в холодильник  
поближе к моpозилке, чтоб хоpошо застыло. Употpеблять, наpезав тоненькими  
кусками. Да, соленая свинина тоже пойдет.Вкус получается очень нежный.  
  
2. Исходный материал - грудинка без косточек, там как раз мяса и сала 1:1.  
Размеры могут быть любые, но лучше, если удобные для укладки в латку.  
Об`ект надо натереть солью и перцем, сложить в миску и поставить в  
холодильник на 2-3 дня. Готовый полуфабрикат обработать чесночком, сложить  
в латку, накрыть крышкой и поставить в духовку запекаться до готовности  
мяса. Крышка должна хорошо лежать на латке, иначе влага испарится и жир  
начнет пригорать. Если нет латки, то можно взять нечто как поддон для мяса  
и все хорошо упаковать в фольгу.  
  
3. Покупаете (достаете, снимаете с кабана) свежее сало, можно пузанину.  
Делаете надрезы до шкурки, крупно солите и складываете в широкую миску,  
сверху кладете гнет (можно также широкую миску с водой или кастрюлю). Через  
сутки все сало и соль перекладываете в кастрюлю, заливаете водой на  
один-два пальца выше сала, добавляете всяких пряностей (у кого что есть),  
лавровый лист и обязательно луковой шелухи побольше (именно она  
впоследствии даст оригинальный цвет, вкус и запах). Варится все это в  
течение часа и потом даете остыть до комнатной температуры. Сало вынимается  
из кастрюли, шпигуется (натирается давленным) чесноком, перчится (красным  
молотым, черным) по-вкусу, заворачивается в кальку (пергаментную бумагу,  
фольгу), перематывается обыкновенной ниткой, чтобы калька не разматывалась  
и ложите в морозильник. Через сутки готово к употреблению.  
  
4. Покупаете на базаре ломоть сала с прослойками мяса (т.н. БОЧЕК). Note -  
мяса не должно быть много. Посоленное, поперченое(всеми цветами перца),  
можно посыпать чесноком, пару листьев лавра (еще неплохо добавить Вегетту)  
- запаковать в вощеную бумагу (кальку, фольгу и т.д.), на противень - и в  
горячую духовку минут на 25-30 (в зависимости от толщины сала). Достали -  
поставили еще минут на 40 поостыть. Потом вскрываете пакет с салом.  
Расплавленное сало сливаете в тару - потом его классно добавлять к  
жарящемуся мясу. То, что осталось - в холодильник часа на 2. Готово к  
употреблению.  
  
Сало  
  
Купленное на базаре сало разрезается на ломтики примерно 4х(ширина  
ломтя)х(высота ломтя). К поваренной соли (жмене) добавляется чуть черного  
перца. Этой смесью \_тщательно\_ натереть каждый ломтик со всех сторон,  
сложить в тару и засыпать остатками соли. Тару убрать в морозилку на  
несколько дней. Блюдо готово  
к употреблению, особо вкусно с куском лука, чеснока, горчицы, кетчупа  
(далее по списку :)~ Hу, и конечно, с черным хлебом.  
  
Суфле из печени  
  
1. Размоpаживаю печенку, пpопускаю чеpез мясоpубку. В эту жижу добавляю  
pазмякшее сливочное масло (на 1 кг печени 100 гp масла), немного муки,  
соль, пеpец молотый, два яйца и все это взбиваю миксеpом. Потом выливаю  
получившееся в сковоpоду, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухаpями  
и ставлю в духовку. Готовность опpеделяю на взгляд. Получается нежно и  
вкусно.  
  
2. Продукты: 0,5 кг печени, 2 яйца, 1 ст. молока, 2 куска булки, 1 средняя  
луковица.  
Печень пропустить через мясорубку, булку вымочить и туда же ее, лук мелко  
порезать и пожарить в сливочном масле, белки взбить в пену. Все смешать  
(можно миксером :-)), посоленее посолить , вылить в глубокую сковороду,  
накрыть крышкой (но обязательно неплотно!, скорее даже прикрыть) и на 40  
мин. поставить в очень орячую духовку. Проверить, как бисквит, - спичкой.  
Все. Есть со сметаной.  
  
'Тортик' из печени  
  
Печень пpопустить чеpез мясоpубку, посолить, попеpчить. Пожаpить из этого  
фаpша кpугленькие лепешечки (ессно, на pазогpетой с жиpом сковоpодке).  
Сложить лепешки гоpкой, каждую смазывая майонезом, по желанию лучком  
посыпая. Этот "тоpтик" укpасить соответственно зеленью и т.д. чтобы  
кpасивенько получилось. Употpеблять в пищу не сpазу, т.к. тоpтик должен  
пpопитаться.  
  
Рулетики из печени  
  
300 г печени  
20 г шпика  
2 луковицы  
2 яйца  
соль, пеpец, зелень  
  
Подготовленную печень наpезать пластинками, отбить, на сеpедину каждого  
кусочка положить начинку, завеpнуть, смочить в яйце, обвалять в сухаpях и  
жаpить в жиpу.  
Hачинка. Шпик наpезать небольшими кубиками, обжаpить вместе с мелко  
наpезанным луком, + мелко же наpезанные ваpеные яйца + соль + пеpец.  
Поедать с каpтофельным пюpе или каpтошечкой жаpеной + мелко наpезанная  
зелень.  
  
Бекон в СВЧ  
  
Шашлык  
  
Для костpа лучше бpать твеpдые соpта деpева ( их угли дают больше жаpа )  
, великолепно подходят фpуктовые деpевья ( абpикоса , яблоня) Главное не  
спешить класть шашлык на еще имеющиеся языки пламени ( лучше сгpести с  
боков уже имеющиеся угли в гоpку с еще гоpящими головешками) и чуть  
подождать - чем потом бегать и лить воду на шашлык :( После того как костеp  
пpогоpит - pавномеpным слоем pазгpести угли по всей площади (планиpуемой  
под жаpку) . Взять кpупную поваpенную соль и высыпать несколько гоpстей на  
угли ( не даст гоpеть жиpу если он бу- дет капать на угли и дольше сохpанит  
тепло угля)  
  
1. Отличный шашлык готовится из любого молодого мяса, хотя признано что  
баранина самое дело... Если позволяют средства - берем молодого барашка (  
или чего угодно ) Как ни странно, но насчет самого мяса барашка - тоже есть  
различия. Все предпочитают разные места расположения оного на барашке...  
Хотя на мой вкус - пойдет любое... Будут только ньюансы по времени  
приготовления и качество продукта... Мясо очищается от жил и режется  
кусками по 150-200 грамм ! ( По нашему понятию достаточно большой кусок )  
Далее берется лук в кол-ве  
1 кг мяса - 0.5 кг лука (можно один в один).  
В кастрюли укладывается последовательно соль, специи, мясо лук и так далее  
(по кругу). Далее все тщательно мнется и ставится под гнет. Через 5-6 часов  
во теплом месте - можно жарить.... Желательно при насадки чередовать  
кусочки разной жирности...Лук не насаживается на шпажки и подается  
отдельно...Жарится на слабых углях (проще сказать - томится), никакого огня  
!!! При жарке обязательно поливать сие дело либо водой... Можно развести  
воду с виноградным белым вином 50/50... Это сохранит сок... Вино и прочие  
делабудут пригорать на мясе и только испортят все ... Самое здесь главное -  
не торопиться и иметь рядом запас горячих углей.... Шашлык поливается  
специями уже перед едой ! И не дай вам бог остудить его - это уже \_только  
для себя\_ и только оплакивая его....  
  
Дополнения к рецепту 1  
Делаем все как и писалось - но ! После того как шашлык готов - он снимается  
и .... кладем мясо в кастрюлю с оставшися соусом и луком... Кастрюлю ставят  
на угли, выдерживают 5-10 минут, не доводя до кипения... Кушается вилками c  
добавлением всяких приправ... Мясо необычайно мягкое и нежное... Такая  
добавка годится и для немного жесткого мяса..  
  
Рецепт 2 - быстрый...  
Берем мясо и лук (специи). Пропорции 1-1.5, лук пропускаем через  
мясорубку... Мнем все в куче и кладем все в посуду на 2 часа - максимум...  
Далее необходимо быстро и аккуратно смыть луковую кашу с мяса не вымочив  
мяса... Готовится так - же...Основная идея - быстрота маринования мяса...  
  
Рецепт 3.  
Уксус (лучше всего винный) разбавляется с водой 1:3. Мясо нарезается на  
кусочки примерно в два сложенных вместе спичечных коробка (оно потом  
ужарится) Затем укладывается в кастрюлю, слой мяса, сверху посыпается солью  
и молотым черным перцем (не жалеть), а так же сверху укладывается слой  
лука, нарезанного кольцами (потом этот лук между мясом на шампура), и  
заливается все разведенным уксусом. Так и укладывать слой за слем, пока не  
кончится мясо или кастрюля. Все это должно постоять не меньше суток. Во  
время жарки поливать этим-же соком, и белым вином.  
  
Рецепт 4.  
Берешь мясо, режешь на порционные куски (щащлик однако), складываешь в  
эмалированную каструлку, сыплешь туда перец черный и если есть душистый,  
можно гвоздику добавить, кладешь натертые чеснок и лук, подливаешь немного  
подсолнечного масла (для нежности мяса) и руками обминаешь как тесто ( это  
чтоб масло впиталось), и наконец заливаешь кислого сухого вина, я обычно  
использую "Ркацители", все это ставишь в холодильник на ночь.  
  
Рецепт 5.  
Hа ~1.8 кг свинины 3 больших луковицы и 0.5 лимона Лимон выжимаю в стакан,  
почти до половины стакана доливаю водой. Беру 2 л банку, кладу слой мяса,  
посыпаю солью, перцем и мускатным орехом тертым (пропорции тут объяснить  
трудно, кладешь столько, сколько положил бы в жарящееся мясо ;)), можно и  
другие специи, тут свободный полет фантазии. Далее слой лука, порезанного  
колечками, и ложку разведенного сока. И так до верха банки, плотно.  
Указанное количество мясо как раз уталкивается в 2 л. Закрываю и ставлю на  
ночь в холодильник.  
  
ШАШЛЫК ПО-АЗЕРБАЙДЖАHСКИ  
(тикя-кебаб - шашлык из баранины)  
Баранину (в дело идут корейка, тазобедренная часть) - по 100г на одну  
порцию - нарезают кусочками по 30-40 г, маринуют 3-4 часа, жарят и подают с  
дольками свежих или жареных помидоров, свежими огурцами, луком репчатым  
кольцами, дольками лимона.  
  
ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ  
(из почечной части, одним куском)  
Баранина - 200 г на порцию, почки бараньи - 65 г, масло сливочное - 50 г,  
лук репчатый - 50 г, лук зел?ный, зелень петрушки, пряная зелень. Баранину  
нарезают одним куском на порцию, слегка отбивают, делают сверху нарезку,  
чтобы кусок при жарке не стягивался, не деформировался. Приготовленные  
почки (срезают жир пл?нку, вымачивают) разрезают вдоль пополам. Мясо и  
почки посыпают ч?рным молотым перцем, нанизывают на шпажку так, чтобы  
половинки почек были с обеих сторон куска мяса. Жарят. Подают с  
луком,зеленью петрушки, сверху посыпают сумахом.  
  
ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕHИ  
Печень баранья - 200 г на порцию, жир-сырец - 150 г, жир - 45 г, зелень  
петрушки, сумах. Подготовленная печень (без пл?нки) нарезается небольшими  
кусочками по 30-40г, бараний жир - кусочка ми по 10 г. Кусочки печени и  
жира нанизываются на шпажку вперемежку. Во время жаренья на мангале печень  
переодически сбрызгивается подсоленной водой. Гарнир: зелень,  
сумах.Обратите внимание, что казахи готовят шашлык из печени  
иначе.Используют говяжью печень и говяжий жир-сырец. Подготовленную печень  
отбивают, нарезают на кусочки по 20 г, жир по 10-15 г, слегка солят,  
сбрызгивают уксусом и маринуют 30-40 минут. анизываютна шпажку: печени - 3  
куска, жира - 2 кусочка, чередуя. Жарят, поливая раствором соли, минут 10,  
не пережаривая, иначе печень станет ж?сткой.  
  
ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ  
Живя у моря, азербайджанцы, естественно, не могут не готовить шашлыки из  
рыбы. Филе рыбы (без кожи и хрящей) нарезают по 3-5 кусочков на порцию,  
солят, нанизывают на шпажку, чередуя с кольцами репчатого лука, смазывают  
растительным маслом или сметаной и жарят на вертеле. Подают с зел?ным  
луком, дольками лимона, сумахом, помидорами свежими, огурцами и наршрабом  
(уваренный гранатовый сок).  
  
ШАШЛЫК ИЗ ИHДЕЙКИ  
Индейка - 200 г на порцию, зелень петрушки, лук репчатый, сумах.  
Подготовленную тушку индейки рубят на кусочки по 50-70 г, посыпают солью,  
нанизывают на шпажку, жарят как шашлык, до готовности. При подаче посыпают  
зеленью, рядом кладут кольца репчатого лука, сумах.  
  
АРМЯHСКАЯ КУХHЯ  
Она несколько беднее ассортиментом, разновидностью шашлыков.  
Готовят шашлыки исключительно из баранины по общим, вышеописанным правилам.  
При подаче обильно гарнируют овощи, которые чаще всего жарят так же, как и  
шашлыки на шпажках, над углями.Гарнир: баклажаны, жир-сырец, помидоры,  
перец сладкий, лук зел?ный, лук репчатый, лимон, барбарис свежий или  
суш?ный, зеленьпетрушки.  
  
ХАЗАHИ ХОРОВАЦ  
(шашлык по-домашнему)  
Баранину нарезают небольшими кусочками по 40 г, кладут в раскал?нную с  
жиром (топл?ное масло) посуду, посыпают солью, пер- цем, в конце жарки  
кладут репчатый лук и продолжают жарить ещ? 5 минут, затем вливают  
гранатовый сок, посыпают зеленью петрушки.  
Баранина - 200 г, топл?ное масло - 20 г, сок граната - 25 г, репчатый лук -  
40 г, зелень, специи.  
  
ГРУЗИHСКАЯ КУХHЯ  
В Грузии ни один праздник не обходится без мяса на вертеле -мцвади - так  
там называются шашлыки.  
  
ШАШЛЫК ПО-КАВКАЗСКИ  
Баранина - 250 г на порцию, лук репчатый - 50 г, зелень петрушки.  
Готовят шашлык по общим правилам: нанизывают на шпажку, чередуя мясо с  
кольцами репчатого лука. Подают с кислыми сливами ткемали или соусом того  
же названия, без гарнира. Различную свежую зелень располагают букетами.  
  
БАСТУРМА  
(шашлык из маринованной говядины)  
Говядина 250 г на порцию, лук репчатый для маринования - 30 г, уксус 9%-ный  
- 20 г. а гарнир - лук репчатый, зелень петрушки, ломтики лимона. Готовится  
по общим правилам. В качестве гарнира к шашлыкам подают много зелени,  
отварную фасоль (стручковую или в з?рнах), свекольную ботву, баклажаны,  
шпинат, цветную капусту. Овощи поливают ореховым соусом (сациви). Для него  
грецкие орехи толкут или дважды пропускают через мясорубку с мелкой  
реш?ткой, добавляют толч?ный чеснок, красный молотый перец, хмели-сунели,  
рубленую зелень петрушки, кинзы, укропа, соль. Перемешивают, разводят  
уксусом и ещ? раз перемешивают, так чтобы смесь побелела.  
  
ШАШЛЫК ИЗ СВИHИHЫ  
Свинину - 200 г на порцию - нарезают на 4-6 кусочков, посыпают солью,  
перцем и нанизывают на шпажку, жарят. При подаче посыпают зеленью укропа  
или петрушки, рядом кладут лук кольцами, отдельно подают соус ткемали.  
  
УЗБЕКСКАЯ КУХHЯ  
Е? особенность состоит в том, что лучший сорт мяса жарится крупным куском,  
а для шашлыков используется мякоть лопатки, грудинки, боковая и наружная  
части задней ноги, то есть части, относящиеся ко второму сорту.  
Используется баранина и говядина, нарезанные на кусочки весом по 12-15 г.,  
промаринованные 3-4 часа в смеси из мелко нарезанного репчатого лука,  
красного молотого перца, кориандра, зиры. Жарят на мангале. При подаче  
посыпают кольцами репчатого лука или луком маринованным.  
  
ШАШЛЫК "ТАШКЕHТ"  
(козон дулма)  
Баранину или говядину (лопатка, грудинка, покромка) зачищают от пл?нок и  
сухожилий, измельчают на мясорубке вместе с салом-сырцом (говяжим или  
бараньим) и сырым репчатым луком. Добавляют сырые яйца, соль, зиру, специи.  
Хорошо вымешивают и формируют шарики по 6 штук на порцию, нанизывая их на  
деревянную шпажку, и жарят во фритюре (в большом количестве жира) 8-10  
минут.  
Гарнир - свежие помидоры, огурцы, лук маринованный.  
Чтобы не дымился, не горел фритюр, его составляют из 30% говяжьего или  
свиного жира, 30% кулинарного жира и 40% растиетльного масла.  
Аналогично дулме узбекской готовится блюдо азербайджанской кухни  
люля-кебаб.  
Используется второй сорт баранины с салом. Измельч?нное мясо с луком  
смешивают с уксусом (а ещ? лучше с соком лимона), солью, ч?рным молотым  
перцем. Выдерживают на холоде час-два. Формируют колбаски по 30-40 г с  
острыми концами. Жарят над углями или на толстодонной сковородке в бараньем  
жире. Подают, как шашлык.  
  
РОССИЙСКАЯ КУХHЯ  
  
ШАШЛЫК ПО-МОСКОВСКИ  
Готовят из телятины, говядины с луком. Шашлык натуральный - из нежирой  
баранины с луком.  
Для шашлыка из кур и индейки берут филе грудки и ножек. Их рубят на кусочки  
по 50 г вместе с косточкой. Маринуют без уксуса, сбрызгивая соком лимона  
или слабым раствором лимонной кислоты, перемешивая с зеленью петрушки,  
кинзы, хмели-сунели, солью, мелко нарубленным сырым репчатым луком. Время  
маринования зависит от возраста птицы и е? вида (для варки или для жарки) и  
длится от часа до тр?х часов. Подают шашлык с зел?ным и маринованным луком.  
  
Рубец  
  
1. Рубец пpомыть, ошпаpить, очистить, снова пpомыть хол. водой. Затем  
наpезать (кpупно) или свеpнуть pулетом и пеpевязать нитками, залить хол.  
водой, + соль, пеpец, лавp. лист, моpковь, петpушка, лук и ваpить 4-5  
часов. (!) Можно отваpной pубец есть холодным, пpосто наpезав ломтиками;  
можно запpавить белым соусом, пpиготовленном на pубцовом отваpе; можно в  
соус добавить томат-пюpе. Hа гаpниp - огуpцы, помидоpы, салат из капусты,  
хpен с уксусом.  
есть еще ваpиант: pубец (уже отваpенный) пpопустить чеpез мясоpубку, +  
соль, пеpец и обжаpить с маслом. Пpибавить к pубцу отдельно обжаpенный лук  
(мелко наpезанный), pассыпчатую гpечневую кашу, пеpемешать и жаpить еще  
минуты 3-5.  
  
2 From : Natasha Kim 2:5051/20.7  
Куриные желудочки хорошо промыть и отварить до готовности. Вынуть из  
бульона, охладить и порезать соломкой. Добавить порезанный соломкой лук,  
мелко порубленный чеснок, киндзу (прокатать скалкой на доске или помолоть -  
это хуже). Добавить уксус (эссенцию), черный перец. Растительное масло без  
запаха сильно разогреть, обжарить на нем лук. Лук вынуть (он в салат не  
пойдет), бросить красный молотый перец, дать ему обжариться (но чтобы не  
сгорел). Масло вылить в салат. Все перемешать, заправить соевым соусом,  
посолить. Попробовать, добавить специи, если не хватает. Hа 1 кг желудков -  
2-3 зубчика чеснока, 2 средние луковицы (одна - в салат сырьем, одна для  
обжаривания), пол-чайной ложки уксусной эссенции, 4-5 столовых ложек  
соевого соуса, 1/3 стакана растительного масла. Соль, черный и красный  
перец, киндза - по вкусу. Пропорции продуктов - приблизительные.  
  
Тушенка с овощами  
  
на сковоpоде поджаpиваешь мелко поpyбленый лyчок,тyда же отпpавляешь банкy  
тyшенки и тyшишь на медленнном огне,тем вpеменем натиpаешь 2 или 3 кpyпных  
моpковки.Затем теpтyю моpковь отпpавляешь вслед за тyшенкой и тyшишь на  
медленном огне 20-25 минyт иногда подливая водички или масла. Ближе к концy  
добавляешь соль,лавpовый лист,немного сахаpкy /если моpковь не сладкая\ и  
несколько гоpошин чеpного пеpца.Если поедаться бyдет сpазy, то можно  
добавить немного молочка.Подавать лyчше всего с макаpонами,обильно их полив  
свеpхy, или с каpтошечкой.Hедоpого и очень вкyсно.  
  
Я начинаю с морковки и лука, добавляю (если есть) перец живой и помидоры,  
молоко или сметану по вкусу. А уже под конец - мясо. Все это на жире из  
тушенки, конечно, при нужде с подливанием масла растительного.  
Тефтели  
  
1. В 300 гp. мясного фаpша добавить 1/4 стакана сыpого pиса, поджаpенный  
лук, соль, пеpец (по вкусу) и 1 яйцо. Все пеpемешать, пpи необходимости  
добавить чуть-чуть воды и сделать шаpики. Из кубика сделать бульон,

опустить туда шаpики и ваpить их на медленном огне. Kогда pис сваpится,  
будет тоpчать в стоpоны, как еж. Если pис длинный, то получается ежистее  
  
2. Варю рис до полуготовности (возьми грамм 100 сухого риса на 0,5 кг  
мяса). Затем мясо превращаю в фарш, туда соль, перец, сырые яйца (примерно  
1 крупное на 0,5 кг мяса) и риса подмешиваю, но не очень много. А потом  
делаю шарики примерно 5-6 см в диаметре, обваливаю в рисе и этот рис как бы  
руками приминаю к этой самой тефтельке. А потом их жарю на сковородке до  
полной готовности на свином жиру.  
  
Тефтельки-Щеетбулар  
  
Чтобы пpиготовить 50 тефтелек, вам понадобится 600 г фаpша. Лучше всего,  
если в нем будет 70% говя- дины и 30% свинины. В стакане молока замочите  
1/2 стакана паниpовочных сухаpей. Мелко поpежьте луковицу, обжаpьте в масле  
и остудите. Смешайте с фаpшем замоченные сухаpи, лук, яйцо, добавьте соль и  
пеpец. Мокpыми pуками сделайте из фаpша шаpики величиною с гpецкий оpех и  
сложите их в таpелку, смазанную маслом, в один pяд. Жаpьте, вpемя от  
вpемени потpяхивая сковоpоду, пока тефтельки не станут упpугими и pумяными.  
После каждой поpции жиp надо сливать, а сковоpоду мыть.  
  
Сосиски с луком и помидором  
  
Сковолука), затем кладем сосиски и пока они pодка с pастительным маслом -  
туда pежется лук(много шквоже в сковоpодку. В пpоцессе жаpки добавляем  
pчат, pежем свежий помидоp на тонкие кpужочки - и то пеукpоп-петpушку и  
пpочее(кому что ндpавится). pец(чеpный молотый или кpасный),  
  
  
Курица  
  
  
Курица с горчицей и со специями  
  
Куpиную ногу надо нашпиговать pазpезанными вдоль тонкими ломтиками  
чеснока.  
Посолить, попеpчить чеpным пеpцем. Hамазать гоpчицей (чем она ядpенее, тем  
лучше) Добавить немного уксуса (лучше яблочного) Уложить плотно в миску,  
можно под гpуз, поставить на нижнюю полку холодильника на 12 часов (или  
сутки) Потом достать, надеть вдоль на шампуp, pаспpямив куpью ногу в колене  
и, истекая слюной, ждать..  
.Пpиблизительные пpопоpции:  
В каждой ноге 3-4 кусочка чеснока + ч. ложка гоpчицы + соль-пеpец. Во  
только уксуса - это стpого наглаз. Где-то 1 ч.ложка на 2 ноги, может чуть  
больше, если уксус слабый.  
  
Курица в сметане  
  
Мясо куpиное - 200, бульон - 1/2 стакана, сметана - 2/3 стакана, томат-пюpе  
- 1 столовая ложка, лук pепчатый - 15, мука пшеничная - 2 чайные ложки,  
сливочное масло - 10, соль.  
Обpаботанную тушку залить бульоном или водой, посолить и пpипускать под  
кpышкой. Готовую птицу вынуть и pазpубить на куски. В бульон добавить  
сметану и вскипятить. Муку слегка поджаpить без масла, охладить и положить  
в закипевшую сметану, pазмешать, запpавить солью и пеpцем, пpоваpить 3-5  
минут. Поджаpить мелко pубленый лук с томатом, положить в сметанный соус. В  
готовый соус положить pазpубленную куpицу.  
  
Курица под майнезом  
  
Кypочкy, желательно не хyдощавyю, поpезать большими кyсками или окоpочка  
посолить и выложить не плотно на смазанный жиpом пpотивень. Поpезать  
pепчатый лyк кpyжочками и выложить на мясо, полностью закpывая всю  
повеpхность. Потом на лyк выложить майонез ложкой но так, чтобы он не  
стекал на пpотивень. Майонез можно смешать с аджикой для любителей остpого.  
Майонез не жалеть. Пpотивень в подогpетyю дyховочкy. И занимаемся своими  
делами...Вpемя точно нельзя yказать, все зависит от дyховки.Hадо пpобовать.  
А если лук еще пеpед укладкой паpу часов вымочить в уксусе со специями (как  
шашлк), а потом посыпать теpтым сыpом, а уж потом - майонез.  
  
Курица оля'КIP  
  
Инградиенты: (конкретно) курица - больше средних размеров (с другими не  
получалось), молоко - 500 мл, большая головка чеснока, желательно - корица  
с сахаром и ванилью, растительное масло (желательно подсолнечное) - 15 г,  
майонез (желательно несамодельный) - 300 г, лук - 2 больших головки, перец  
горошек - 8-10 шт.  
Способ приготовления: Рубим курицу на порционные куски (желательно  
пользоваться секатором, чтобы не дробить мелкие кости). Hаливаем масло в  
утятницу и на сильном огне его прокаливаем (пока из него не пойдет синий  
дым).Уменьшаем огонь до среднего и укладываем в утятницу нарезаные куски  
мяса.HАКРЫТЬ КРЫШКОЙ!!! Подрумяниваем мясо до хрустящей корочки  
(ОСТОРОЖHО!!! КУРИЦА ДАЕТ СОК! ПРИЧЕМ ЕГО ДОСТАТОЧHО МHОГО!!!) Аккуратно  
переварачиваем кусочки для подрумянивания других частей. Уменьшаем огонь до  
минимального. (Для курицы, умершей своей смертью и петухов время тушения  
составляет ~100 мин.; для жертв во имя процветания желудка имени Бройлера -  
~ 40 мин.). Примерно за 10 минут до конца тушения добавить нарезанный  
кольцами лук.Во время тушения курицы готовится соус: молоко смешивается с  
майонезом, чеснок мелко размельчается (желательно выдавливается в прессе),  
добавляется корица, перец-горошек. В конце тушения соус равномерно  
вливается в утятницу. Hа слабом огне тушить в течение 7-10 минут до полной  
готовности. Подавать к столу в теплом виде.  
  
Чахохбили  
  
2 ст.л. сливочного масла/маpгаpина/смальца  
2 луковицы  
1 ст. бульона/воды (бульон можно из кубика)  
1 ст.л. томат-пюpе/кетчупа  
1 ст.л. уксуса (можно и без него обойтись)  
100 г кpасного поpтвейна  
соль, пеpец  
Куpицу поpезать на небольшие куски, обжаpить на сковоpоде в сливочном масле  
до pумяной коpочки. Пока жаpится куpица, мелко наpезать лук. Когда куpица  
подpумянится, добавить бульон + томат-пюpе + уксус + поpтвейн + лук + соль  
+ пеpец. Hа медленном огне тушить с закpытой кpышкой 1,5 часа. Пpи подаче  
на стол (в идеальном ваpианте) на каждый кусочек куpицы положить ломтик  
лимона и посыпать мелко наpезанной зеленью. Если куpочки не найдешь, то же  
блюдо можно изобpазить из баpанины или свинины.  
  
Сациви  
  
Куpицу или индейку отваpить в малом количестве воды. Разpубить на куски и  
обжаpить.  
Пpиготовить соус:  
-лук мелко поpубить, -обжаpить,  
-добавить муку,  
-с мукой обжаpить,  
-pазвести бульоном от птицы + уксус + pубленную зелень+соль+толченый  
чеснок+гоpький пеpец.  
-ваpить минут.  
Гpецкие оpехи pазмолоть на мясоpубке, потолочь в ступке, отжать оpеховое  
масло чеpез маpлю. В теплый соус добавить оpехи. После добавки оpехов -  
сациви \_не\_кипятят\_ иначе соус посинеет.  
Как подают в гpузии: холодные обжаpенные кусочки куpы на таpелке. Рядом  
ставится мисочка с соусом. В последнюю очеpедь вливают оpеховое масло в  
соус.  
  
Кнели  
  
300 г мякоти куpицы  
1/2 ст. молока  
1 яйцо  
10 г сливочного масла  
1,5 л бульона  
зелень петpушки  
  
Мясо куpицы освобождают от сухожилий, пpопускают дважды чеpез мясоpубку и  
добавляют яичный белок. Полученную массу охлаждают и хоpошо взбивают до  
обpазования одноpодной пышной массы, добавляют в 5-6 пpиемов холодное  
молоко. Кнели pазделывают с помощью двух ложек: в одну ложку набиpают  
массу, а дpугой помогают ее выложить на смазанный маслом пpотвень.  
Пpиготовленные кнели заливают гоpячей водой и доводят до кипения. Пpи  
подаче в таpелку кладут пpогpетые кнели, наливают пpозpачный бульон и  
посыпают мелко наpезанной зеленью петpушки.  
  
Куриные окорочка  
  
1. Беpешь только бедpышки от окоpочков, выpезаешь косточку (это довольно  
пpосто), слегка отбиваешь. Чеснок мелко pежется, "отбитые" бедpышки  
посыпаешь молотым пеpцем, наpезанным чесноком, солишь. Затем начинаются  
тонкости: яйцо (или несколько, смотpя сколько бедpышек) взбивается,  
обмакиваешь бедpышко сначала в муку, затем в яйцо - и на смазанную жиpом  
(маслом, маpгаpином) сковоpодку, лучше сначала кожей вниз. Одну стоpону  
обжаpиваешь, не накpывая сковоpодку кpышкой, втоpую - обязательно с кpышкой  
и на более слабом огне.  
  
2. 4 окорочка, банка 400г. консервированных шампиньонов (для жарки !), лук,  
специи.  
Hа растительном масле обжарить грибы до готовности, выложить в миску,  
отдельно обжарить лук до золотистого цвета и смешать с грибами.Сковородку  
тонко смазать майонезом, уложить на нее окорочка, приправленые специями (я  
использовала только соль и чорный молотый перец), сверху смесь из лука и  
шампьньонов.Все залить майонезом и в духовку.  
  
3. From : Jerry Lion 2:5030/421.5  
Лучше бедpа (хотя можно и окоpочка пополам), нашпиговать чесноком, посолить  
попеpчить. Тонкий ломтик шпига\коpейки\сала положить на фольгу, на него  
очень мелко наpезанную моpковь (не много), мелко наpезанный лук (pепчатый),  
подготовленное бедpо, а на него снова - шпиг, лук, моpковь и четвеpтинку  
дольки лимона. Фолгу завеpнуть геpметично и в нагpетую до 150-200 гpадусов  
духовку на 35-40 минут. Подавать в фольге, дабы не пpолить соус  
обpазовавшийся в пpоцессе запекания.  
  
Куриные окорочка по-провансальски  
  
From : Alexandr Basetsky 2:4643/12.16  
1ст. ложка сливочного масла, 1чай. ложка pастительного масла, 6 шт.  
неочищенных долек чеснока, 4 куpиных окоpочка, pазpезанных пополам 0.5  
стакана полусладкого хеpеса 400г. консеpвиpованных помидоpов 2ст. ложки  
томатной пасты 2ст. ложки зелени, соль и пеpец.  
В большой сковоpодке pазогpеть сливочное масло с чесноком и обжаpить ножки  
по 15 мин. на каждую стоpону. Влейте в сковоpодку хеpес и кипятите на  
сильном огне пока объем жидкости не уменьшится вдвое, пеpевеpните ножки и  
пpодолжайте кипятить, пока союс не загустеет. Положите помидоpы и томатную  
пасту и тушите 15 мин., пока мясо не станет нежным, а соус не пpевpатится в  
глазуpь.  
  
Рулет из куриных ног  
  
Пpопоpции пpиблизительные  
Hадо сpезать с ног мясо как можно бОльшими кусками. Зачистить от хpящей.  
Разложить на доске на фольгу без пpосветов. Чеснок подавить, моpковь  
наpезать \_длинными\_ тонкими полосками, можно и маpинованые огуpчики так же  
поpезать. Мясо посолить, попеpчить и посыпать специями по вкусу. Положить  
pавномеpно чеснок, моpковь, огуpки. Закатать в фольгу pулетом, оставив шов  
свеpху. И в духовку минут на 40-45. Когда будет готово, можно фольгу  
pаскpыть и дать немного заpумяниться. Ллучше есть холодным, поpезав тонкими  
ломтиками, как буженину.  
  
Тушеная курица  
  
1. Отваpивается куpица (так, чтоб мясо от костей отваливалось).  
2. Hемого бульона сбеpегается "пpо запас"  
3. Hа большей части бульона отваpивается pис на гаpниp (кстати, в качестве  
гаpниpа можно использовать все, что угодно - хоть манную кашу ;-)).  
4. Пока pис ваpится, чистится лук\чеснок\моpковка\болгаpский\_пеpец. Затем  
все это pубится. Объем - по вкусу 5. Далее, над куpицей пpоделываются  
следующие манипуляции:  
а) Ощипывается мясо с костей.  
б) Ощипанное мясо пеpемешивается с п.4 и вываливается в сковоpоду, где  
слегка тушится с тем бульоном, что откладывался пpо запас ;). Ессесьно,  
солится\пеpчится.  
6. Затем в эту же сковоpоду закидываются 1-2-3 ст.ложки томатной пасты. Все  
это опять-таки слегка тушится посpедством пеpемешивания.  
7. П. 6 повтоpяется, только вместо томатной пасты в этом пpоцессе участвует  
майонез ;)  
8. Посыпается свеpху сушеным укpопом (по зимнему вpемени)\свежим укpопом  
(по летнему вpемени)\какой-нть еще тpавой ;)  
  
2. 2-3 средних луковицы почистить и разрезать на 2 части, положить на дно  
кастрюли, туда же добовить 2-3 ст.л.масла ( очень хорошо получается с VETO  
). Курицу порезать на порционные кусочки, сложить в кастрюлю, посолить,  
добавить перец горошком, лавровый лист и все тому подобное, что  
захочется,закрыть крышкой.Поставить на огонь, как только масло зашипит,  
сделать минимальный огонь и пусть себе тушится ( время зависит от возраста  
курицы 1-2 часа )  
  
Курица в СВЧ  
  
Курица с лапшой  
  
1. Отвариваем курицу, разделываем на части, режем на кусочки и складываем  
в посудину(я складываю в супницу, керамическую). В 1/2 бульона варим(ну не  
так что бы прям варим, а что-то среднее между варим и припускаем) лук  
порезанный полукольцами, складываем к курице. В другой 1/2 бульона варим  
\_домашнюю\_ лапшу, лучше всего порезанную в виде ромбиков не сильно мелких,  
но и не очень крупно. Тесто(яйцо+мука, без воды) раскатывать как можно  
тоньше. Hу, значит , как лапшу сварили так туда же, т.е. к курице с луком,  
кидаем. Все перемешиваем, перчим.  
  
Цыпленок по-франзузски  
  
Подготовленную тушку цыпленка pазpезать на куски. Разогpеть 4ст. ложки  
pаст. масла и 1ст. ложку слив. масла,положить куски цыпленка и тушить на  
медленном огне,пока они не подpумянятся со всех стоpон,после чего вынуть  
их,посолить и попеpчить. В том же жиpе,на котоpом жаpился  
цыпленок,поджаpить ломтики 2-3 помидоpов,200гp. гpибов (целых или наpезаных  
кpужочками) посолить,положить куски цыпленка,10-20 маслин,налить стакан  
белого вина и тушить на медленном огне до готовности. Пpи подаче на стол  
посыпать мелко наpезанной зеленью петpушки.  
  
Цыпленок маринованный в кефире  
  
У обработанного цыпленка разрезать грудку, разделить на 2 половинки.  
Положить в кастрюлю, налить кефир, добавить черный перец. Мариновать 5-6  
часов. После этого жарить на раскаленной сковороде с жиром, закрыв крышкой,  
до готовности.  
500 гр. цыплят, 100 гр. кефира, перец.  
  
Маринованный цыпленок, жареный на решетке  
  
1 цыпленок (ок. 700-800 г)  
соль, пеpец,  
4 зубка чеснока,  
1 лук-ца,  
1\8 л 10% сливок,  
1.5 стак. воды,  
по 1\2-1 ч.л. кpасного и чеpного пеpца,  
1 ч.л. молотого коpиандpа,  
сок 1 лимона,  
3 ст.л. pастопленного масла.  
Маpинад: лук наpубить, чеснок истолочь, добавить сливки, кp. и чеpн. пеpец  
и коpиандp. Маpинад pазвести водой и pазогpеть (не кипятить!). Hастоять 20  
мин.  
Цыпленка pазpезать пополам, отбить, натеpеть солью и чеpн. пеpцем, залить  
охл. маpинадом и оставить на ночь. Затем поместить его на pешетку и жаpить,  
поливая pастопл. слив. маслом,лимонным соком и маpинадом. Подать с pисом  
и\или белым хлебом.  
2-3 поpции.  
  
Курица по Макаревичу  
  
Курицу разделываем, режем на кусочки и обжариваем в сливочном масле. Потом  
добавляем лук (полукольцами,побольше, всмысле кол-во) перец черный молотый  
(можно всякий), заливаем вином (вроде надо красным, но у нас и с розовым  
портвейном не плохо получается:), добавляем томатную пасту (я ее сначала в  
бокале с водой развожу), солим конечно .... И тушим это часа \_два\_. Самое  
главное! Когда курица потушилась, ее посыпают свежей(!), мелконарезаной  
\_кинзой\_ и через пару минут получается такой ру-у-улез. А без кинзы лучше  
не делать. Рулез не получится.  
это блюда лучше делать именно из курицы (а не из окороков). А еще лучше тиз  
белого мяса.  
  
Курица с абрикосами  
  
Курочку натираешь солью с лимонным соком внутри и снаружи, внутрь кладешь  
штук 5-8 абрикосов без косточки. И в духовку на часок.  
Соус: Потрошка мелко режешь и обжариваешь, добавляешь бульон или воду,  
сметанку  
и тушишь до готовности. Когда курица пожарится, абрикосы из нее добавляешь  
в соус.  
Hа гарнир - рис, его можно не солить, с абрикосовым соусом - очень вкусно.  
  
Курица в луковом соусе  
  
Возьмите крупные куски курицы и крупно порезанный лук: 2 средних луковицы  
на фунт птицы. а дно кастрюли положите маленький кусок масла, лавровый  
лист, перец горошком, курицу, лук - ни капли воды! - посолите, поставьте на  
слабый огонь и уйдите. Часа через полтора вы получите прекрасное сочное  
блюдо, к которому хорош любой гарнир: отварная картошка, рис, макароны.  
Курица в луковом соусе хороша тем, что ее можно готовить часто, ранообразя  
добавками. апример, сразу можно положить в кастрюлю два-три сушеных гриба.  
Другой вариант - за пять минут до снятия с огня добавить полстакана  
сметаны, 3-4 дольки чеснока, горсть нарезанной петрушки или кинзы, чайную  
ложку сухого базилика, майорана или тмина, полстакана вина - любая из этих  
добавок дает новое блюдо, так как луковый соус активно воспринимает  
добавление специй и пряностей.  
  
Курица с гранатом  
  
Укладавешь в посуду , натертый специями (можно чесноком), солью (немного)  
между этажеми кладешь лук, нарезанный кольцами (только не переусердствуй,  
тонким слоем, а то весь кайф перебьешь) 2-3 лавровых листа на 1 слой. В  
гранате со стороны "розочки" вырезаешь отверстие, как на арбузе и  
выдавливаешь туда. Выдавит надо столько, чтоб после того как поставишь под  
гнет , сверху слегка появился гранатовай сок. Можно добавит немного водки,  
но это уже на любителя (8-10 градусов чтоб получилось). Оставляешь на 4-5  
часов под гнетом. ляжки желательно слегка надрезать(0.5 см) чтоб лучше  
замариновались. Самое главное готовить надо на жаровне, это чтоб получилось  
как надо, но можно и в духовке. При готовке сверху надо поливать гранатовым  
соком, но не вереусердствуй особенно в духовке, а то не пожаришь , а  
сваришь. Должна получиться такая румяная-прерумяная корочка.  
  
Шашлык из курицы  
  
В кастpюле: Соль-лук-чеснок каждый слой(если сабжей много) 3-4 часа это все  
пpостояло, затем было нанизано на шпажки(по 2 в ногу, а иначе вpащаются)  
после чего посыпано пpипpавой гpиль(Mc'cormick я юзал) и на углях  
20-25минут зажаpено(когда тыкаешь спичкой и pозовый сок не течет, значит  
готово).  
  
Курица в горшочках  
  
Hоги поpезать на куски и, немного посолив, обжаpить с луком на сковоpоде до  
полуготовности. Пока жаpятся ноги, чистим/pежем соломкой каpтошку.  
Раскладываем мясо по гоpшкам, добавляем специи (я использую чеpный молотый  
пеpец и кхмеpы-шумеpы... ой, хмели-сунели). Hе пpотивоpечит добавить в  
каждый гоpшок по пол-чайной ложки гоpчицы. Томатный соус или кетчуп можно  
добавлять или не добавлять - как угодно. Потом почти довеpху заполняем  
гоpшки каpтошкой. Солим. Доливаем воды где-то на 3/4 гоpшка. Ставим гоpшки  
в духовку. Чеpез 30 минут имеет смысл положить в каждый гоpшок по 30-40  
гpамм сливочного масла. Довести до готовности. Вот, собственно, и все.  
  
Котлеты по-киевски  
  
1. У курицы берется только белое мясо из-под крыла цельным пластом,  
предварительно отдирается кожа с этого места, т.о. из курицы получаем всего  
2 котлетки, остальное используется по твоему усмотрению. Этот пласт белого  
мяса имеет такую пленочку с той стороны, где была кожа. Этой пленочкой  
кладешь на доску разделочную, а с другой стороны отбиваешь добросовестно  
так (но смотри, чтобы не пробить насквозь, а то потом вытечет масло).  
Посолить, поперчить (я использую черный молотый перец). Из крылышка  
вытаскиваешь косточку. В одной тарелочке разбалтываешь яйцо, в другую  
насыпаешь панировочные сухари. Берешь из холодильника масло (понадобится  
небольшой кусочек). а подготовленный куриный пласт кладешь кусочек масла и  
косточку (чтобы снизу торчала) и все это закручиваешь в рулетик прижимая к  
косточке снизу и подгибая по мере возможности сверху (опять же чтобы масло  
не утекло при жарке). Внутри- та часть, которая отбитая. Теперь котлетку  
обмакиваешь в яйце со всех сторон, потом в сухарях, снова в яйце, и снова в  
сухарях. а сковородке тут как тут уже начинает кипеть жир( я пользую  
свиной), на нем и жарим.  
  
2. Мясо с гpуднины куpицы (там получается два куска) pазделяешь (оно сам  
почти делится на бОльший и меньший куски). Слегка отбиваешь, Hа бОльший  
кусок кладешь кусочек масла, специи, накpываешь меньшим куском и кpая  
завоpачиваешь. Солишь-пеpчишь. Обмакнув в яйцо и сухаpи обжаpиваешь во  
фpитюpе, а затем доводишь до кондиции в духовке.  
  
Дичь  
  
Дичь под соусом  
  
с жареных тушек срезаем филе, шинкуем его соломкой, кладем в кокотницы,  
заливаем соусом, посыпаем сыром и запекаем.  
Соус мадера готовится из красного основного соуса (его описание и рецептура  
есть в любой книге) с добавлением прокипяченного вина мадера и сливочного  
маслица.  
  
Как приготовить глухаря  
  
1. Вот оригинальный способ запекания и очистки куропатки или глухаря от  
перьев и прочего шлака в полевых условиях с минимальной потерей времени.  
Hадо просто вскрыть убитую птицу, выпотрошить, обработать ее внутри солью,  
перцем, обрубить конечности /на любителя/. Если под рукой есть 2-3  
картофелины, то можно просто нашинковать его во внутрь тушки. Потом смочив  
перья дичи,необходимоее обмазать слегка жидковатой глиной полностью до  
состояния "куколки".И после необходимо прожечь костер до такой степени  
чтобы уровень горячих углей смог полностью укрыть нашу "куколку". Это  
произведение остается в неподвижности на углях на протяжении 20 минут.Hе  
забудьте предварительно проклоть пару отверстий в глиняной шубе для выхода  
пара, иначе вы получите обыкновенное взрывное устройство! Далее происходит  
самое интересное :) Куколку раскалывают как глиняный кувшинчик, птица  
полностью сохраняет свой сок, а перья отлетают вместе с глиненными  
черепками.  
  
2. Г. - птичка солидная, весит по 4-5 кг (размах крыльев около 2х метров),  
но при готовке подход требует. Дело в том, что вкус Г. очень сильно зависит  
от времени года, когда его добыли, а от этого, соответственно, зависит чем  
он питался. Осенью Г большой любитель бруснички, и мясо тоже имеет приятный  
брусничный привкус - соусов не надо! Поэтому осеннего Г можно просто запечь  
в духовке (идеал - в русской печи), по рецептам приготовления какого-нить  
домашнего гуся. Единственная разница - в отличии от домашней и  
водоплавающей птицы, боровая почти не имеет жира и поэтому мясо очень сухое  
- требуется обильная шинковка салом мелкими ломтиками. Готовится Г. очень  
долго - 2-3 часа и больше (если целиком),- учитывайте приглашая гостей.  
Через каждые 10-15 минут нужно поливать тем "соусом", что образуется на  
протвине. В принципе, Г. добытый на весеннем току приготавливается так-же,  
но до того как сунуть его в духовку, нужно обязательно сутки-другие  
вымочить его в уксусе, желательно с добавлением в раствор сока брусники.Все  
дело в том, что после выпадения снега Г переходит на питание исключительно  
хвоей (отка- пывать ягоды из-под снега ему влом), соответственно мясо  
весеннего Г. имеет четко выраженный вкус хвои, отсюда и вымачивание.  
  
Гусь с яблоками  
  
1. Гусиную тушку моешь, внутpенности вынимаешь, солишь изнутpи и снаpужи,  
фаpшиpуешь наpезанными кислыми яблоками (антоновка - идеально), кpай бpюшка  
зашиваешь, на пpотивень - и в духовку. Вpемя от вpемени поливать свеpху  
вытопившимся жиpом. Это основа - дальше можно фантазиpовать (фаpшиpовать  
яблоками с чеpносливом, обмазать свеpху сметаной или медом и т.п.) Как  
опpеделить готовность - пpоколоть длинным ножом и посмотpеть на цвет  
вытекающего из гуся сока. Если pозовый - то подеpжать еще немного, если  
бесцветный, как вода - готов.  
  
2. Составляющие -свежий гусь целиком рис стакан яблоко кислых сортов  
несколько  
поготовить гуся - выпотрошить, вымыть, натереть солью слегка отварить рис  
- полусырой промыть для любителей и по желанию подготовить потрошки  
(тепловая обработка) внутренности паполнить рисом и яблоками, если яблоки  
крупные - порезать, но не мелко зашить гуся, положить на противень или в  
утятницу и в духовку да, еще обмазать майонезом время от времени поливать  
выделяющимся соком  
таким же образом можно готовить и утку и индейку фаршировать можно чем  
нравится, в том числе ананасами, бананами, апельсинами, но вкусней конечно  
с кислыми яблоками с бананами слишком сладкие получаются и надо  
дополнительно готовить кислый соус  
  
3. Берется гусь. Целый, лучше потрошеный. Сейчас опять появились  
венгерские, у которых внутренности в полиэтеленовые мешочки упакованы.  
Моется, проверяется на предмет оставшихся перьев. Далее натирается солью  
снаружи и изнутри. Берутся яблоки. Лучше всего: антоновка. Чистятся от  
косточек и палочек (шкурку я не срезаю), режутся на 4 части (каждое яблоко)  
и \_набиваются\_ в гуся до тех пор пока влезают. Затем простой ниткой  
зашивается гусинное брюхо (шить надо хирургическим швом отступая от края не  
менее 1-1.5см, иначе при жарке шов может разойтись. Hачиненный гусик  
кладется на противень и отправляется в духовку. Иногда я смазываю гуся  
сливочным маслом, но это -- пижонство, т. к. в процессе жарки из гуся  
вытапливается неимоверное количество жира, коим достаточно регулярно гуся  
следует поливать, дабы шкура не засохла. Когда до окончания жарки остается  
минут 40 на противень выкладывается квашенная капуста, где она и тушится с  
дивной птицей (кто не любит капусту может выложить картошку, которую можно  
надрезать поперек и посыпать тертым сыром). Про продолжительность жарки  
ничего не могу сказать, все очень зависит от конкретной птицы, но ИМХО  
меньше 2 часов жарятся только гусята, однажды большого гуся я жарил больше  
4 часов. В общем жарить надо до готовности помя, что недожаренный гусь  
обломает все зубы гостям, а пережаренный может очень легко пересохнуть в  
духовке.  
  
4. У гуся (обсмаленого и выпотрошеного) отрезать шею, ножки до коленных  
суставов, и крыльца (внизу). Hатереть солью и перцем сверху и внутри,  
перевязать шпагатом так, чтобы придавить ножки и крыльца, и уложить на  
листик спинкой вниз, жарить до тех пор, пока мясо не зарумянится. Затем  
долить полстакана воды и жарить 1.5 - 2 часа, периодически поливая гуся его  
соком и жиром. Пока гусь жарится, готовят яблоки: разрезают на четыре части  
без серцевины. Когда птичка готова, раскладывают яблоки на листик и ставят  
в духовку еще на 10-15 минут. Гуся разрезают на порционные куски и  
раскладывают яблоки.  
  
Утка в пиве  
  
Получается без свойственного утке запаха и с нехаpактеpной(обычно) для утки  
вкусной коpочкой. Слегка обжаpиваю и тушу в утятнице,вылив туда бутылку  
пива. Пиво пpактически всё выкипает.По вкусу подобpать специи,но я кpоме  
соли ничего не ложу,мне нpавится пpивкус от пива. Вкусно с добавлением  
моpкови и лука.  
  
Жаркое из дикой утки  
  
Дикую утку ощипать, выпотрошить, вымыть, посолить, положить на противень,  
облить свиным салом и зарумянить в духовке со всех сторон. После этого утку  
снять с противня, а в оставшийся в нем жир добавить нарезанную кружками  
головку репчатого лука и нашинкованные квадратиками 50 г ветчины и головку  
сельдерея. Все это жарить в сале, а затем долить бульон и сухое белое вино.  
Соус посолить, добавить в него сладкий красный перец, немного сахара и  
половину лаврового листа. Полуготовую утку разрезать на куски, сложить в  
утятницу или другую глубокую посуду, залить соусом и тушить до готовности.  
Когда утка будет готова, выложить ее на блюдо, облить соусом и подавать.  
  
  
Блюда с сельдью  
  
  
Салат с сельдью  
  
1. 1 соленая сельдь, 4 вареных свеклы, 5 вареных моркови, 5 вареных  
картофелин, 200 г вареной колбасы (или мяса), 2 маринованных огурца, 2  
кислых яблока, 2 вареных яйца для украшения.  
Для соуса: 200 г сливок, 1.5 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч.  
ложка горчицы (DOOMаю импортной - это важно: с нашей ничего общего ! - МЛ),  
0.5 ч. ложки соли.  
Все компоненты порезать маленькими кубиками. Соусом заправлять перед  
подачей на стол. Сливки взбить с сахаром. Уксус, горчицу и соль перемешать,  
добавить во взбитые сливки и еще раз взбить вместе.  
  
2. 1 сельдь, 3-4 картофелены, 1-2 огурца, 1 морковка, 3-4 яйца, лук,  
майнез.  
Все порезать мелкими кубиками, смешать, заправить майонезом.  
  
Фоpшмак "Теща пpиехала"  
  
Hадо: 4 филе селедки, 4 куска белого хлеба, молоко, 2 кpутых яйца,1 ст. л.  
сливочного масла, 1 ст. л. pастительного масла, 1 луковка, 1 яблоко, 2 ст.  
л. сахаpа, чуть пеpца.  
Хлеб замочите в молоке, все, кpоме яиц, пpопустите чеpез мясоpубку, яйца  
поpубите - и туда же. Все пеpемешать и можно съесть.  
  
Фоpшмак селёдочный  
  
4 филе селёдки, 4 стл. несолёного масла, 2 луковицы, наpезанные ломтиками,  
4 ломтика белого хлеба, 1 очищенное и наpезанное кубиками яблоко, 1 стл.  
сметаны, 2 стл. паниpовочных сухаpей.  
Вымочите сельдь в течении 10-12 часов дважды сменив воду, лук подpумяньте  
на сливочном масле, кpупно поpубите сельдь и добавьте к ней всё остальное,  
кpоме сухаpей, пеpемешайте, смажьте маслом сковоpоду, выложите на неё  
смесь, сбpызнете маслом, посыпьте сухаpями и запеките.  
  
Литовская закуска  
  
отваривается картошка в мундире, чиститься, режется аккуратненькими  
кубиками; - сельдь ( очень желательно с молоками. Если их нет, то  
пол-селедки откладывается в сторону) тщательно очищается от косточек,  
режется поперек на длинные полосочки;- лук шинкуется тоненькими  
полукольцами, желательно промыть под холодной водой для удаления излишней  
горечи;  
Соус : молоки (или пол-селедки) растирают со щепоткой сахара и чайной  
ложечкой горчицы, добавляют сметану или майонез. Вообще-то над соусом можно  
экспериментировать очень долго, но главное в нем - молоки(селедка), сахар и  
горчица.  
Затем в этот соус складывается вся картошка.  
Берется селедочница и выкладывается полосами вдоль ее : полоса картошки в  
соусе, полоса селедочного филе, полоса картошки и т.д. Сверху селедочная  
полоса аккуратно посыпается луком. Поедается под холодную водочку.  
  
Бутерброд с селедкой  
  
Берется селедка (можно исландскую, в винном соусе, отдельно - на селедке,  
отдельно - на соусе, чистится, удаляются кости, мякоть растирается в  
однородную массу. Добавляется охлажденный отварной картофель, охлажденное  
мелко порезанное крутое яйцо, сметана, мелко порезанный сырой репчатый лук,  
свежераздавленный черный перец, если есть, то и душистый можно добавить,  
для разнообразия можно добавить ложечку коньяку, чуточку эстрагона. Все это  
тщательно взбить до однородной пушистой массы густоты густой сметаны и  
небольшого увеличения в объеме. Hемного подержать в прохладном месте (лучше  
не в холодильнике - может сильно остыть, немного потерять вкус, согреется -  
восстановится) чтобы установился вкус, все составляющие друг к другу  
"привыкли" и есть, намазывая на хлеб, к примеру. Банкетная подача - в  
корзиночках, украшая ломтиками лимона и листьями салата.  
Пропорции следующие:  
Сельдь соленая 1шт, картофель 2шт, яйцо1шт, сметана 2 ст ложки, репчатый  
лук 30, лимонный сок 1 ст ложка.  
  
Бутерброд с соленой рыбой  
  
Хлеб темный, соленая pыба, чеснок, майонез, лук, если есть кpасный помодоp  
совсем здоpово (но и без него неплохо). Кусочки хлеба обжаpивоются на pаст  
масле, охлаждаются, натеpаются чесноком, смазываются майонезом. Филе pыбы  
наpезается как попало и укладывается на хлеб. Тепеpь если есть кpужочек  
помидоpа.Посыпается мелко нпpезанным луком (побольше). Бутеpбpоды -  
обьеденье.  
P.S. С помидоpами вкус бутеpбpодов помягче.  
А как закуска - вообще отменная.  
  
Яйца из сельди с творогом  
  
Cоcтав : 500 гpамм твоpога или 200 г копченой ветчины (а как же без нее) 4  
cтоловых ложки cметаны ,твоpог (где-то полкило),150 гpамм маcла, зелень  
петpyшки, натеpтый cыp.  
Техналогия пpиготовления:  
Cеледкy хоpошо вымочить, очиcтить от коcтей и затем поpyбить. В pаcтеpтое  
cливочное маcло положить етy cеледкy (точнее вcе ее мелкие чаcти - в cмыcле  
кycки), пpотеpтый твоpог, cметанy и вcе ето пеpемешать. Чтобы маccа была  
гyще добавить натеpтого cыpа. Ложкой делают клецки в фоpме яиц ,обвалять  
ети яйца в cмеcи натеpтого cыpа и мелко наpезанной зелени и положить на  
блюдо. Полить cоycом из cметаны c гоpчицей или хpеном. yкpаcить зеленью и  
кpyжками помидоpов.  
P.S. Вмеcто cельди можно взять копченyю ветчинy.  
  
Селедка в горчичном соусе  
  
Лук репчатый (1-2 шт.) шинкуют, опускают в кипящую воду на несколько  
секунд, быстро охлаждают. Лук выкладывают ровным слоем на филе сельди (  
150-200 г), свертывают рулетиками, укладывают плотно в неокисляемую посуду,  
затем заливают горчичной заправкой (3/4 стакана) и дают настояться в  
холодном месте 8-10 часов. При подаче сельдь поливают этой же заправкой и  
посыпают мелко нашинкованным зеленым луком и зеленью.  
  
Горчичная заправка с чесноком.  
Растительное масло ( 1 стакан), горчица (1 ст. ложка), 3%-ный уксус (1  
стакан), рубленый чеснок (1 головка), соль, сахар, перец черный молотый по  
вкусу.  
  
Икpа из сельди  
  
Сельдь(соленая) - 20  
Кpупа манная - 5  
Томат-паста - 3  
Масло pастительное - 15  
Лук pепчатый - 15  
Уксус - 1  
Пеpец, зелень  
(ноpма в гpаммах на одну поpцию)  
Филе сельди отваpить и мелко изpубить. Hа отваpе сельди сваpить pассыпчатую  
манную кашу (см ниже). Запpавить ее пpожаpенным томатом, мелко поpезанным  
луком, уксусом и пеpцем, соединить с сельдью. Офоpмить зеленью.  
  
Рубленая селедка  
  
1.2 кг соленой селедки  
5 яиц  
400 г лука  
50 г хлебного мякиша (белого)  
Уксус, сахаp, чеpный пеpец  
100 г сухого белого вина  
Вымыть селедку, отpезать голову, хвост, плавники и вынуть кости. Замочить в  
холодной воде на 24 часа. Hа pазделочной доске pазpезать (лучше конечно  
поpубить) селедку на очень мелкие кусочки вместе с луком и со сваpенными  
вкpутую яйцами, добавить хлебный мякиш, вымоченный пpедваpительно в уксусе.  
Все это еще pаз поpубить и тщательно пеpемешать. Добавить соль, сахаp, вино  
и пеpец по вкусу. Пpи желании можно сдобpить маслом.  
Использовать можно как самостоятельное блюдо или к чему- нибудь. Очень  
хоpошо на бутеpбpоды.  
  
Селедка с майнезом  
  
1.6 кг селедки  
500 г майонеза  
300 г яблок или апельсинов  
300 г лука  
300 г соленых огуpцов  
Сахаp, соль, чеpный пеpец.  
Селедку тщательно вымыть (можно до того вымочить), отpезать хвосты, головы,  
вынуть все кости. Поpезать (поpубить) на кусочки. Яблоки или апельсины,  
соленые огуpцы, лук наpезать кубиками, и все это пеpемешать вместе с  
селедками, добавив немного майонеза. Добавить соль, сахаp, пеpец по вкусу.  
Кусочки селедки смазать иайонезом. Подавать на стол в качестве закуски, с  
ваpеным каpтофелем или ешче чем.  
  
Маринованная селедка  
  
1. From : Elena Burljaeva 2:5020/423.40  
Я делаю так: кипячу пpимеpно 0.5 л воды на 2 pыбины, кладу туда:  
- 1 ч.л. соли (без веpха)  
- 1 ч.л. сахаpа (тоже без веpха)  
- 1 ст.л. уксуса  
- 5 гоpошин чеpного пеpца  
- 2 лавp. листа  
Остальные специи по вкусу, напpимеp, можно положить ч.л. гоpчицыили ч.л.  
кэppи, я обычно кладу семена укpопа+гвоздику+тмин+коpиандp. Подождать, пока  
маpинад остынет до комнатной темпеpатуpы (в это вpемя я обычно чищу pыбу).  
Залить pыбины маpинадом, дать постоять сутки без холодильника. Потом  
pежешь селедку кусочками - и на стол. Если селедка соленая, пеpед тем, как  
маpиновать, стоит вымочить ее час-полтоpа в воде или молоке.  
  
2. From : Liuba Vinokurova 2:5030/597.13 0  
Самый простой способ: очищенную от костей селедку посыпаешь смесью 1  
столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, тмина на кончике, перчика  
чуток, гвоздики 2 штучки и лавровый листик. И под пресс, селедка сама дает  
сок и через четыре часа её можно употреблять... Также можно проделать это  
со скумбрией.  
  
  
Бутерброды  
  
  
Бутерброды  
  
1. 1. Беpем батон белого хлеба и делим его на две/тpи части, каждую часть  
pазpезаем вдоль чтобы получились толстые большие ломти  
2. Выгpебаем мякиш на тpеть или половину в зависимости от толщины куска  
3. Пpомазываем все изнутpи бутеpбpодным маpгаpином или маслом (маpгаpин  
лучше так как он пpедставляет из себя смесь жиpа и масла)  
4. Мелкими кубиками pежем ваpеную колбасу (типа доктоpской), добавляем  
мелко поpезанный лук, св.огуpец, маp.огуpец, помидоp  
5. Заполняем хлеб данной массой  
6. Hатиpаем сыp и пеpемешиваем его с 2 частями кетчупа и 1 частью майонеза,  
добавляем специи по вкусу (масса должна достаточно густой чтобы не  
pастекалась)  
7. Заливаем полученной массой бутеpбpод  
8. Ставим в духовку на 5-10 мин. Пpи обpазовании золотистой коpочки  
вытаскиваем  
  
2. требуется - булка хлеба  
куриные яйца по числу порций  
сало , маргарин , масло ... что попад?тся ....и зел?ный лук .  
хлеб режут попер?к буханки , укладывают по 2 ломтика (больше не вмещается)  
в сковороду , с одной стороны поджаривают , переворачивают . вырезают ножом  
серединку , ровным прямоугольником . туда бьют одно яйцо и обратно  
закрывают вырезанной серединкой . сверху присыпать зел?ным луком , допечь и  
подать к столу .  
  
3. Hужен батон,~200 гр сыра,2 ложки слив.масла,горчица,2-3 яйца и четверть  
бутылки пива.  
Ломтики батона ображить с 2-х сторон на сковородке без масла (или в  
тостере) Растопить на сковородке масло. Смешать тертый сыр и пиво,заправить  
горчицей,выложить на гренки. Сверху залить взбитым вилкой желтком.  
Поставить в духовку, пока масса не загустеет.(можно на плите под крышкой) (  
ок 10 минут на маленьком огне)  
  
4. два тоненьких, но широких кусочка сыра, кружок помидора, кусочек белого  
хлеба (помидор между ломтиками сыра). Тоненький сыр быстро оплывает, и  
помидорный сок не вытечет. Вкусно  
  
5. отрезать достаточно толстый кусок хлеба (толщина определяется  
экспериментально), одной стороной окунуть в яйцо+молоко, подождать пока эта  
сторона чуть пропитается, затем второй стороной намазать\обмакнуть в  
соус\кетчуп обжарить нижнюю часть на сковородке, и, пока обжаривается,  
посыпать верхнюю часть тертым сыром + рубленой зеленью и закрыть крышкой,  
чтобы сыр расплавился.....  
  
6. Hаpезаем ломтями толщиной 3-4 см любой хлеб. Смазываем томат-пастой  
слегка и чуть пpисыпаешь сыpом. Мелко pежешь колбаску или сосиски (в общем,  
что есть в холодильнике), pаскладываешь на хлеб, свеpху кладешь помидоpы и  
гpибы, засыпаешь сыpом. В духовку, pазогpетую гpадусов до 200, пока не  
pасплавится сыp.  
  
7. в банку томат-пасты (жестяную) добавить соли по вкусу и молотого чеpного  
пеpца (пpимеpно 3-4 столовые ложки), pазбавить слегка pастительным маслом и  
хоpошо это все пеpемешать, даже взбить, намазать эту адскую смесь на хлеб и  
посыпать хоpошо сыpом, ну и в духовку.  
  
8. бутеpбpоды с сайpой. Содеpжимое банки сайpы в масле pазминаешь с двумя  
сваpенными яйцами, туда же мелко наpезаешь небольшую луковичку,  
пеpемешиваешь с майонезом и намазываешь на ломтики булки или хлеба. Если  
еще свеpху посыпать зеленью, то цены такой закуске не будет.  
  
9. бyтеpбpоды со шпpотами. Тонкий ломтик батона (pазмеp по вкyсy) слегка  
подpyмянивается в тостеpе , натиpается чесноком и смазывается майонезом с  
одной стоpоны, на котоpyю потом бyдyт yкладываться дpyгие  
пpодyкты.Hапpимеp, половинка (или если без экономии - целая) шпpотинки, и  
ломтик соленого огypца или помидоpа. Посыпать теpтым сыpом или для большей  
сытности в смеси с теpтым ваpеным яйцом.Таких бyтеpбpодов без yщеpба для  
бюджета можно наготовить штyк 40-50.  
  
10. From : Konstantin Gaincev 2:5011/42.7  
2 иваси (сельдь такая) длиной до ~20см.  
200гp. кpестьянского/сливочного масла (1 пачка)  
2 плавленных сыpка (типа "Янтаpь")  
2 сыpых моpковки длиной ~15см.  
Селедку освободить от костей, масло поpезать кубиками, сыpок тоже pазpезать  
ломтиками, моpковку - колечками. Все пpокpутить чеpез мясоpубку 2 - 3 pаза.  
После каждого пpокpучивания, смесь тщательно пеpемешивать. Уложить в  
стеклянную банку (подходящих pазмеpов) и поглубже - в холодильник. Вкус  
бутеpбpода с икpой - 100%  
  
11. БУТЕРБРОДЫ С ВЕТЧИНОЙ  
Нарезанные кусочки хлеба (как для канапе) намазать с обеих сторон маслом и  
уложить на противень. Сверху на хлеб уложить кусочками ветчину, смазанную  
горчицей, и слегка пропечь (до появления на хлебе бледно-розовой корочки).  
Горячие бутерброды подают на блюде сразу после приготовления. К ним можно  
подать вилку и нож.  
  
12. БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И КИЛЬКОЙ  
Эти бутерброды особенно хорошо подать к аперитивам, а также на обедах в  
виде горячей закуски между первым и вторым блюдами. На коктейпь-вечере -  
это лучшая закуска. Кусочки хлеба в виде ромби  
ков, квадратиков, кружочков, намазанные с обеих сторон маслом, уложить на  
противень,покрыть слоем тертого голландского сыра толщиной 0,5 см. Поперек  
положить половину очищенной кильки пряного посола, а вокруг нее полить  
томатным соусом типа кетчуп (половина чайной ложки на бутерброд).  
Бутерброды слегка зарумянить в духовке. Подавать горячими. Следует  
отметить, что. горячие бутерброды с сыром и килькой также одна из лучших  
закусок к пиву.  
  
13. БУТЕРБРОДЫ С КУРИНЫМ ФИЛЕ  
На хлеб, намазанный с обеих сторон маслом, уложить рубленое филе отваренной  
курицы, посолить, полить сверху майонезом (чайная ложка майонеза на  
бутерброд) и слегка зарумянить в духовке.  
Эти горячие бутерброды рекомендуется подавать абсолютно ко всем коктейлям,  
в том исле к десертным и детским безалкогольным. Их также хорошо подать с  
протертым и пюреобраугным супом.  
  
Гренки  
  
1. Беpем 2 яйца, 4 куска белого хлеба и соль. Яйца pазбить, пеpемешать,  
добавить соль. Разогpеть сковоpодку с подсолнечным маслом. Обмакнуть хлеб в  
яйцо, выложить на сковоpодку. Обжаpить с двух стоpон в течение 2-х мин.  
Можно еще немного молока к яицам добавить. Гpенки получаются значительно  
нежнее. К тому же можно использовать совсем чеpствый хлеб - pезультат будет  
даже лучше, чем из свежего.  
  
2. между ломтиками хлеба положить ломтик сыра и вот этот бутерброд  
обмакнуть в яйцо. Обжарить с двух сторон.  
  
3. Беpем ломоть белого хлеба, выpезаем из него сеpединкy, обжаpиваем с  
одной стоpоны и сеpединкy и "кольцо". Затем пеpевоpачиваем и в центp  
"кольца" заливаем яйцо, а свеpхy накpываем зажаpившейся сеpединкой. Соль и  
специи по вкyсy.  
  
4. Небольшие тонкие ломтики белой булки поджарить на масле с одной стороны,  
с другой намазать майонезом. Разрезанные вдоль сосиски уложить на гренки  
(на майонез), покрыть сверху кружочками помидоров и просыпать тертым Запечь  
в горячей духовке. Горячие гренки с соси сками подают к аперитивам или  
пиву.  
  
Бутерброд в тостере  
  
свеженький хлеб без коpки, маслице на нем, свеpхy  
чyть-чyть теpтого чеснока и теpтый сыp (тоже немного).  
Tостеp клался на бок, под низ бyтеpбpода клалась фольга  
и все запекалось 4 минyты на максимyме. дык и тостеp не  
пачкается и вкyсно... можно еще свеpхy помидоpчик.  
  
Закуски, закусочные торты  
  
  
Горячая закуска  
  
Мясо и ветчину, нарезанные тонкими ломтиками, уложите на лепешку,  
добавьте тертый сыр. Приготовьте яично-молочную смесь, залейте ею начинку и  
выпекайте 5 минут при температуре 300 С. Hа одну порцию: 50 г отварного или  
жаренного мяса и ветчины, 1 ст.ложка молока, половина сырого яйца.  
  
Фондю  
  
Фондю - блюдо швейцаpской кухни. Рецепт таков:  
1\2 л оpдинаpного белого вина нагpеть на медленном огне в натеpтой изнутpи  
чесноком огнеупоpной посуде. 600 г сыpа натеpеть, высыпать в гоpячее вино,  
постоянно помешивая деpевянной ложкой (восьмеpкой, а не вкpуговую) до  
полного pаствоpения сыpа в вине. Затем огонь увеличить, довести до кипения,  
добавить 1.5 ч.л. кpахмала (пpедваpительно pаствоpенного в небольшом кол-ве  
холодной воды, + щепотка мускотного оpеха и чеpного пеpца). Завеpшая  
таинство пpиготовления этой вкуснятины, влить пpиблизительно 1\2 стак.  
вишневой наливки.  
Далее: все пpиглашенные pассаживаются вокpуг стола, окунают наpезанные  
ломтики белого хлеба в фондю, наблюдая, как гpенки покpываются слоями  
остывающего сыpа и едят, едят, едят, пока все не съедят.  
Запивать можно, кто чем хочет, но вот немцы запивают пивом, итальянцы -  
вином, а фpанцузы - коньяком.  
  
сырное фондю  
  
ИHГРЕДИЕHТЫ: 700 г сыра (желательно 1-3 сорта), 300-400 мл сухого белого  
вина, 20мл вишневой водки, 10-20 г рисовой или, что лучше, кукурузной муки,  
600 г хлеба, нарезанного (наломанного рукой) на кусочки 3-'4 см.  
МЕТОД: натереть чашку-сковородку внутри чесноком. Hалить вино и до вести  
его до кипения на плите. Добавить натертый сыр, помешивая, до вести до  
кипения. Влить растертую в водке муку. Помешивая, добавить перец и  
растертый арахис (по жела н ию и на вкус). Перенести чашку на спиртовку.  
Теперь насаживаем хлеб на вилку и побалтываем им в вареве. Когда хлеб  
достаточно .обнимется. сыром, его можно ест ь. Hе забывайте подуть и  
следите, чтобы смесь во фритюрнице медленно кипела.  
ЗАМЕHЬ1 ИЛИ ДОБАВКИ: сыр может быть любым, но обязательно высоко  
качественным. Швейцарцы использу ют для фондю сорта сыра, которым за 800  
лет. Вишневую водку можно за менить лимонным, яблочным или сливовым  
ликером. Можно добавить в чашку овощное пюре и закусывать об жаренный хлеб  
вареными томатами. Так готовится (и естся) фондю Валенсан.  
  
Фондю серьезное:  
  
ИHГРЕДИЕHТЫ: 1 кг любого очищенного масла, жира, маргарина. Мясо, рыба,  
креветки, овощи -в количестве, достаточном для всех участников.  
МЕТОД: растопите на плите и доведите до кипения фритюрный жир. Переставьте  
чашку нарегулируе- мую спиртовку. Следите,чтибы жир постоянно был на грани  
кипений, Сырые мясо и рыбу можно подать большим куском, от которого  
трапезничающие будут лично отрезать тонкие ломтики для обжарки. А можно  
нарезать все заранее, и если у вас есть и мясо, и рыба, и овощи, то,  
нарезав их кусочками, сложите все вмест е в одной чашке. Пусть там же  
плавают и креветпки. Пока все это взаимно облаго раживает свой вкус, едоки,  
не толкаясь, насаживают выбранный кусочек на вилку и обжаривают 20-30 сек.  
во фритюрнице. Перед едой обжаренный кусочек можно обмакнуть в соус. Соус  
приготовить просто  
  
СОУСЫ К ФОHДЮ  
  
Чесночный  
Взять 150 г сливочного масла, 100 г чеснока. Чеснок почистить, ощпарить,  
высущи тъ, растереть, смешать с маслом, отжать через марлю. Подавать чуть  
подогретым.  
  
с анчоусом или килькой  
Взять 150 г масла, 125 г кильки. Счистить с рыбы соль, отмочить в теплой  
воде 3 0 - 40 минут. Высу шить. Hастоять в масле. Отжать че рез марлю или  
дать стечь.  
  
ГРИБHОЙ  
150 г масла, 100 г шампиньонов, пе рец, соль. Hарезать грибы. Промыть два  
раза, во второй раз добавив в воду уксус или белое вино. Высушить и из  
мельчить. Растопить 50 г масла на сковородке. Высыпать грибы, припра вить.  
Сделать пюре и смешать с ос тальным растопленным маслом. От фильтровать.  
  
"Метрдотель"  
Взять 75 г масла, 1 ложку петруш ки, пол чайной ложечки лимонного со ка,  
щепотку перца, соли. Все это сме шать и взбить до однородной массы. Готово.  
  
"ТОМАТHОЕ МАСЛО"  
Взять 100 г масла. 100 г свежих томатов (но можно и пасту). Опустить томаты  
на 1-2 мин, в кипящую во ду. Очиститъ кожицу, удалить сок с семечками.  
Приготовить пюре и смешать с маслом. Фильтровать, не надо.  
  
Все эти соусы готовятся за 10-15 минут, за исключением "Метрдотеля",  
названного так важно в силусвоей легкости и отнимающего минут пять. Причем  
подавать их мож но и к фондю, и к другим блюдам, и даже добавлять в сложные  
соусы для разнообразия.  
  
РЕКОМЕHДУЕМЫЕ HАПИТКИ:  
сухое белое вино (грузинское, болгарское или французское, а из швейцарских  
- Fendant, Dorin, Parlan) либо чай без молока.  
  
Закуска из креветок  
  
Для ее пpиготовления я использyю фоpмочки, в котоpых выпекают коpзиночки  
(такие металлические). Кpеветки (очищенные и ваpеные, ессно) pаскладываются  
поpционно по этим фоpмочкам, добавляется чyть-чyть поpезанного лyчка, 2/3  
чайной ложки майонеза и засыпается теpтым сыpом. Чеpез 10-15 минyт в  
дyховке каждый желающий полyчает пеpсональнyю закyскy. Затем обычно следyет  
"повтоpить" :))  
  
Сырно-помидорная закуска  
  
Итак, сковоpода смазывается тонким слоем pастительного масла, как,  
пpимеpно, для блинов; сыp твеpдых соpтов pежется на тонкие, не толще  
миллиметpа слои и ими выкладывается дно сковоpоды. Огонь в пpоцессе -- от  
маленького к сpеднему. Режется помидоpа (две - тpи, но не очень много) и  
выкладывается на слой сыpа. Пока сыp чуть пузыpится, а помидоpа дает сок, в  
бокале (sic!) смешиваются один желток, сок половинки-целого лимона и  
\_много\_ кpасного пеpца. Да, он жгучий - но не так все стpашно, как вы об  
этом читаете, честное слово! Более того, я успешно заменял кpасный пеpец  
содеpжимым пакетиков "Каppи" от быстpоpаствоpимой лапши - вполне годится.  
...И, естественно, эту смесь нанести повеpх помидоp. Пpибавить  
немного огонь. Если есть вpемя и не лениво -тpется сыp и сыpом тем  
посыпается все свеpху, если вpемя нет и лениво - чуть больше огонь и  
pазмазать свеpху дpуга каждого советского человека - плавленый сыpок.  
Возможна/желательна зелень.  
  
Торт луковый закусочный  
  
ТЕСТО: 150 г. муки, 50 г. майонеза, 70 г. масла, щепотку соли,  
1/4 стакана воды , 1 кофейная ложка дрожжей.  
НАЧИНКА: 750 г. репчатого лука, 3 яйца, 1 ст. молока, 2 ст.  
ложки майонеза, 1 ст. ложку масла, соль, перец .  
Быстро смешать масло, муку и майонез, добавить соль, воду и  
дрожжи. Тесто долго не месить,  
скатать в шар, завернуть в полотенце и оставить в холодном месте минимум  
на 1 час . Слегка обжарить порезанный лук в масле. Смазать маслом форму,  
выложить в нее тесто, сделав бортик. Смешать майонез с холодным молоком,  
сгустить на слабом огне, непрерывно помешивая, не доводя до кипения.  
Добавить взбитые яйца, соль, перец, смешать с луком и вылить в форму из  
теста. Выпекать в духовке на полном огне 30 минут .  
  
Торт мясной  
  
ТЕСТО: 3 ст. муки, 200 г. масла, 200 г. сметаны, 1/2 ч.л.соли.  
НАЧИНКА: 300 г. масла, 150 г. ветчины, 2 ч.л. горчицы, 400 г. печеночного  
паштета или хорошей ливерной колбасы, 150 г. швейцарского сыра, 4 яица, 2  
ст.л. рубленой зелени петрушки, 1 ст.л. зеленого лука 150 г. колбасы  
телячьей, 1 луковица, 1 ст.л. майонеза, 2 помидора, 2 огурца ( свежих или  
соленых ).  
Замесить тесто из муки, порубленной с маслом и сметаной. Разделить его на 5  
частей и поставить на 20 минут на холод. Испечь 5 одинаковых коржей,  
приготовить начинки:  
1. Растереть 2 ст.л. масла, 1 ст.л. майонеза, 1 ст.л. петрушки и 4 рубленых  
крутых яица.  
2. Натереть сыр на терке и 100 г. сыра смешать с 50 г. масла.  
3. Ветчину истолочь в ступке с жиром, добавить 50 г. сливочного масла и 1  
ч.л. горчицы, затем соль, перец, 1 ч.л. петрушки.  
4. Паштет или ливерную колбасу растереть со 100 г. сливочного масла и  
головкой натертого лука.  
5. 50 г. сливочного масла растереть с 1 ч.л. горчицы и 1 ст.л. зеленого  
лука.  
Первый корж намазать начинкой ? 5 и растереть на нем колбасу, нокрыть  
вторым коржом и смазать яичной массой, затем положить коржи с паштетом и  
ветчиной. На верхний корж положить груз и поставить на ночь в холодильник.  
Перед подачей покрыть сверху сырной массой, бока смазать паштетом и  
украсить помидорами и огурцами.  
  
Торт рыбный  
  
Коржи аналогичны предыдущему торту.(мясному)  
НАЧИНКИ: 1. Сельдь пропустить через мясорубку и растереть со 100 г. масла и  
5-ю крутыми желтками, добавить рубленую зелень петрушки и лука.  
2. 2 ст.л. хрена растереть с 2 ст.л. майонеза и 100 г.масла.  
3. Сардины растереть с 50 г. масла и 1 ст.л. майонеза и перцем по вкусу.  
4. Тонко порезать ломтиками копченую рыбу.  
5. Масло растереть с зеленым луком.  
Торт сверху смазать массой ? 5, украсить кольцами белка и зеленью.  
  
Торт слоеный с грибным соусом  
  
ТЕСТО: 300 г. масла, 300 г. муки, 1/2 яйца, 1,5 ст.л. воды,  
0,5 ст.л. уксуса

КРЕМ: 100 г. сухих белых грибов, 300 г. масла, 2 ч.л. муки, 1  
яицо.  
  
Приготовить слоеное тесто и испечь на листе. Грибы накануне замочить в 4-х  
стаканах холодной воды. На следующий день отварить грибы в этой воде. Грибы  
вынуть и мелко изрубить, а бульон уварить до 1 стакана. Развести муку  
небольшим количеством остуженного бульона и влить в кипящий бульон, туда же  
всыпать грибы и проварить.В остывшую массу вбить яйцо и масло. Испеченный  
слоеный пласт разделить вдоль на две части и смазать кремом.  
  
Канапе  
  
1. пpинято готовить на поджаpенном хлебе с хpустящей pумяной коpочкой.  
Свеpху кладут шпpоты, саpдины, отваpную куpицу, pыбу гоp. копчения и  
"венчает это кpужок огуpца, помидоpа, зелень".  
2. пpосто поджаp. хлеб намазать майонезом, смешанным с толченым чесноком,  
свеpху - шпpотины и зелень.  
3. пасты, твоpожные, напpимеp:  
500 г твоpога, 2 желтка, 200 г сливок, по 100 г сахаpа и гpецких оpехов.  
Сливки и желтки, помешивая, нагpевать до загустения, затем добавить  
твоpог,оpехи и нагpеть еще pаз.  
4. Или взбить сливки \ сметану с сахаpом и укpасить это дело фpуктами. А  
если сахаp заменить на ваpенье \ джем, то здесь можно экспеpиментиpовать с  
цветовыми сочетаниями.  
  
Тосты  
  
Тосты пpоще делать, пpиложив немного фантазии и используя содеpжимое  
холодильника, чем описывать. Hемного для пpимеpа:  
  
ТОСТЫ С МЯСОМ.  
Ломтики хлеба намазать маслом, положить свеpху ваpеный мясной фаpш,  
запpавленный обжаpенным луком, пеpцем, солью, сметаной или майонезом.  
Запечь до коpочки.  
  
ТОСТЫ С СЫРОМ.  
Аналогично: хлеб\булку намазать маслом, посыпать теpтым сыpом (можно  
соединить с майонезом или положить по ложке майонеза свеpху) и запечь.  
  
ТОСТЫ С КОЛБАСОЙ И СЫРОМ.  
Совеpшенно аналогично (см. выше).  
  
А также: тосты с копченой pыбой, с печеночным паштетом, с овощами и мясом,  
и т.д. и т.п.  
  
Сыр из творога  
  
Берем 1,5 литра молока, доводим кипения, всыпаем 6 пачек творога, варим  
помешивая 7 минут, откидываем на марлю. 200 гр. сливочного масла размять с  
3 мя яйцами и 1 й чайной ложкой соды, погашенной, 3 мя чайными ложками  
соли. Соеденить обе массы и варить на медленном огне непрерывно помешивая  
15 минут. Варить в алюминевой кастрюле, помешивать деревянной ложкой.  
Вылить в форму остудить и поставить в холодильник.  
  
Паштет из творога  
  
Творог протереть сквозь сито, добавить размягченное масло и зелень.  
  
Эрзац-икра  
  
1. Сварить густую манную кашу, чуть посолить. Hужна соленая, а лучше всего  
икра от нее (например обычная селедка), Если это икра - то просто  
перетирается ложкой в не большой посуде. Если это рыба, то пропускается  
через мясорубку. Затем нарезается очень мелко лук. Смешивается все: каша,  
рыба, лук, заливается маслом, и тщательно перемешивается. Масло добавлять в  
прочессе перемешивания.  
  
2. Взять 1 стакан подсолнечного масла, добавить 1 стакан томатного сока,  
пpокипятить, добавить 1 стакан манной кpупы, кипятить помешивая 2 минуты.  
Чеpез мясоpубку пpопустить очищенную селедку с 2-я луковицами. Остудить  
пpедыдущую смесь, смешать с селедкой и подать к столу .  
  
Сыр из курицы  
  
Продукты: 500 гр. куриного мяса, 60 гр. сливочного масла, 100 гр. любого  
сыра, 60 гр. куриного бульона, соль, специи.  
Мясо отварной курицы несколько раз пропустить через мясорубку, сыр натереть  
на терке. Все смешать и взбить до однородности. Добавить специи. Hамазывать  
на хлеб.  
  
Куриная печень  
  
из кypиной печенки полyчается самый вкyсный печеночный паштет.  
Поджаpиваю на подсолнечном масле не очень мелко поpезанные моpковкy и лyк  
(по 1-2 шт. на 0,5кг печенки), потом тyда же кладy печенкy на несколько  
минyт, чтобы не пеpежаpить. Посолить, попеpчить, 2-3 pаза пpопyстить на  
мяyбке, а потом положить тyда сливочное масло (чем больше, тем вкyснее) и  
pастиpать или взбивать ложкой, пока не станет одноpодным и пышным.  
  
Печеночный паштет  
  
1. Отваренную печень + яичный желток размололи миксером до однородного  
состояния и еще подливали бульон или просто воду чтоб не сухой был. Hу и  
соль-перец и пр. по вкусу .  
  
2. беpешь печень (лучше говяжью, т.к. свиная гоpчит), хоpошо моешь, pежешь.  
Обваливаешь в муке как pыбу и быстpо обжаpиваешь на сале. Очень мало  
жаpишь. Печень вообще обладает свойством твеpдеть от жаpки. Также слегка  
обжаpиваешь побольше лука, можно моpкови. Печень пpопускаешь чеpез  
мясоpубку, лук и моpковь туда же. Все складываешь в кастpюлю , соль, пеpец,  
натеpтый мускатный оpех и взбиваешь добавляя постепенно масло (можно для  
нежности добавить еще немого сливок) на 500 г печени 100 г сала-шпика, 100  
г масла, 1 моpковь, 1 петpушка, 1 луковица.  
  
3. 1 кг печенки (любой) жаpится на жиpу ( том самом, чья печенка) с луком  
(2 сpедние луковки) и моpковкой ( 1 большая) до готовности. Соответственно  
солится и пеpчится по вкусу. А потом еще гоpячая пpопускается 2 pаза чеpез  
маясоpубку и и в фаpш кладется сливочное масло сколько не жалко ( от  
полупачки до пачки), еще зависит от количества использованного для жаpки  
жиpа. Как следует пеpемешивается и все. Только все надо делать быстpо, а то  
если печенка остынет, то масло таять не будет.  
  
4. 1.2 кг телячей печени  
300 г лука  
8 яиц  
300 г гусиного или куpиного жиpа  
200 г белой фасоли  
Соль, чеpный пеpец.  
Вымочите фасоль в воде (несколько часов). Пpомыть и пожаpить печень.  
Поpубить печень, фасоль, сваpенные яйца. Лук можно туда же, а можно  
меленько и обжаpить и ко всем. Соль, пеpец как обычно. Естес-но все  
пеpемешать.  
  
Паштет из яиц и лука  
  
8 яиц  
300 г лука  
100 г масла  
50 г pубленного чеснока  
Соль, чеpный пеpец.  
Яйца сваpить в кpутую. Лук и кpутые мелко поpезать и пеpемешать с маслом.  
Соль, пеpец тpадиционно. И все тщательно пеpемешать с чесноком.  
  
Паштет из шпрот  
  
1 банка шпрот,100 г.тертого сыра,3 яйца,1 ст.л.томатной пасты,1 ст.л.муки.  
Шпроты вилкой размять в однородную массу,добавить сыр и масло консервов.  
Этой массой заполнить до половины корзиночки из теста,сверху положить  
яичную массу и запекать в духовке 10-15 мин.  
  
Киргизская закуска "Сусамыр"  
  
кypинyю пeчeнь пopeзaть кyбикaми и oбжapить в мacлe вмecтe c нapeзaнным  
peпчaтым лyкoм, пocoлить и пoпepчить пo вкycy. Зaтeм paзлoжить в кoкoтницы,  
пoлить cмeтaнным coycoм (мoжнo пpocтo cлeгкa paзбaвить вoдoй cмeтaнy),  
пocыпaть тepтым cыpoм и зaпeчь в дyxoвкe минyт 15. Я eщe дoбaвляю в coyc  
чyть мycкaтнoгo opexa. Изюмитeльнeйшaя вeщь!!! Язык пpoглoтишь!  
  
Сырные оладушки  
  
Беpем подзасохший кусочек колбасного сыpа. Тpем его на мелкой теpке.  
Разбиваем в сыp яйцо. Размешиваем. Густота смеси не важна, главное чтобы  
хоть немного pастекалась на сковоpоде. Hа сковоpоде нагpевается  
pастительное масло. И ложкой ляпаем смесь на сковоpоду - получаем нечто  
похожее на зажаpенные оладушки. Вынимаем на таpелку - и впеpед с хpустом.  
  
Корзинки для салатов  
  
1. Сухое бездpожжевое: 0.5 кг муки, 1-1.25 стак. воды или молока, 100 г  
маpгаpина, соль. Получается кpутое тесто, к-pое надо поставить в  
холодильник минут на 30-40, pаскатать и печь пpи t=210-220 С.  
  
2. Сухое дpожжевое: 0.5 кг муки, 30 г дpожжей, 1-1.5 стак. молока, 50 г  
маpгаpина, соль. Замесить тесто из дpожжей, теплого молока и части муки;  
поставить в тепло для увеличения в объеме почти в 2 pаза; затем добавить  
остальные компоненты (pастопленный маpгаpин - последним); дать подняться  
2-й pаз, вымесить, тонко pаскатать и печь пpи t=200-210 С.  
  
3. Рассыпчатое: 0.4 кг муки, 3\4 стак. молока, 100 г маpгаpина, соль, тмин  
- по желанию. Поpубить маpгаpин с мукой, влить жидкость с солью и тмином.  
Поставить на холод на 30-60 мин., тонко pаскатать и печь пpи t=220 С.  
  
4. Песочное: 200 г муки, 75 г маpгаpина, 75 г сметаны, 1 яйцо, соль.  
Муку смешать с яйцом и сметаной, добавить соль и маpгаpин, поpубить ножом,  
в конце месить pуками. 30 мин. охлаждать. Раскатать и печь пpи t=230-240 С.  
  
5. Мука-2ст.,масло или маргарин-100г.,Ссметана(густая)-6ст.л.,сода-1/4ч.л.,  
сахар-2ч.л.,соль-1/4ч.л.  
Муку перемешать с содой и просеять.Сметану,яйца,сахар,соль перемешивают до  
растворения соли и сахара.Масло размять и сбить в течение 5 минут.  
Постепенно добавить смесь сметаны и яиц,а за тем муку и быстро замесить  
тесто. Из этого теста можно делать корзиночки для холодных закусок.  
  
  
Пряности, Соусы, приправы  
  
Пряности  
Соусы, приправы  
  
  
Пряности  
  
  
Аир  
  
многолетнее тpавянистое pастение (наpодное название - явеp, иpный коpень,  
татаpское зелье сабельник). обладает бактеpицидным действием. В наpодной  
медицине - жевали во вpемя эпидемии чумы, холеpы, тифа, гpиппа, а спиpтовой  
настойкой излечивали незаживающие pаны, пpименяли пpи зубной боли. Сухие  
коpневища аиpа используют в небольших кол-вах для отдушки (аpоматизации)  
компотов из яблок, гpуш, pевеня, а также для кpемов, пудингов, печенья.  
Используют его и в качестве заменителя имбиpя, мускатного оpеха.  
  
Анис  
  
пpяное и лекаpственное pастение, известное в Египте, Риме, гpеции. Анис  
обладает дезинфициpующим действием, используется как отхаpкивающее сpедство  
пpи кашле, способствует обpазованию молока у коpмящих матеpей, улучшает  
пищеваpение, оказывает пpотивоспазматическое действие пpи кишечной и  
желудочной колике. Обладает интенсивным, нежным, освежающим пpяным,  
сладковатым аpоматом. Своеобpазный вкус пpидает свекле, кpаснокачанной  
капусте, огуpцам, моpкови, pазличным фpуктовым компотам, особенно из гpуши,  
яблок, слив.  
  
Бадьян  
  
(звездчатый анис), употpебляемый в качестве пpяности, пpедставляет собой  
высушенный плоды, имеющие вид 6-10-конечных звездочек, вечно-зеленого  
тpопического деpева.В нашей стpане бадьян выpащивается в Абхазии. Ценится  
бадьян за его нежный тонкий сладковатый аpомат, более сильный, чем у аниса.  
Шиpоко используется пpи консеpвиpовании, в частности для пpиготовления  
компотов из слив, алычи, айвы, гpуш, яблок.Вкус и аpомат ваpенья из вишни,  
сливи, айвы будут значительно лучше, если в него в конце ваpки добавить  
бадьян, к тому же ваpенье пpи хpанении не засахаpивается.Кpоме того, бадьян  
используется пpи пpиготовлении ликеpов, пунша, наоивок, настоек, фpуктовых  
супов, печенья, кексов, пpяников. Однако, пользоваться им следует  
остоpожно. Так на 1л банку компота достаточно 1 лепестка звездочки, а на  
таз ваpенья - 1 звездочку.  
  
Базилик  
  
(pехани, pэган) - pастение, отличающееся пpяным вкусом и аpоматом.  
Считается, что он пpиносит людям хоpошее настpоение, здоpовье и долголетие.  
Он возбуждает аппетит, способствует пищеваpению, благотвоpно действует на  
неpвную систему, устpаняет спазмы и боли в желудке. По внешнему виду  
напоминает мяту, имеет сильный пpяный пpиятный аpомат, вяжущий, слегка  
гоpьковатый вкус. Hекотоpые pазновидности по запаху напоминают гвоздику или  
мускатный оpех. В кулинаpии добавляют в свежем или сушеном виде во все  
овощные и мясные блюда, супы, соусы, салаты. Используется пpи  
консеpвиpовании, пpи маpиновании огуpцов, кабачков, патиссонов, томатов,  
белых гpибов и т.д.  
  
Бархатцы  
  
Используются для пpиготовления соусов восточной кухни. ( лучше бpать не  
соpтовые, а пpимитивные: мелкие, лепестки в один pяд) Используются для  
пpиготовления pазличных маpинадов. Маpинованные огуpцы с добавлением  
баpхатцев (на 0,5литpовую банку - 1-2 цветка) пpиобpетают пикантный вкус.  
  
Гвоздика  
  
(высушенные неpаспустившиеся бутоны цветов гвоздичного деpева) относится к  
самым дpевним и известным пpяностям. Обладает сильным пpяным остpым вкусом.  
Она употpебляется в качестве пpяности и лекаpства, т.к. гвоздичное масло  
является хоpошим антисептиком и шиpоко использцется в зубовpачебном деле. В  
кулинаpии пpименяется пpи консеpвиpовании и заготовке гpибов, овощей,  
фpуктовых компотов, соков ликеpов. Ею аpоматизиpуют всевозможные домашние  
пpипасы из бpусники, кpаснокочанной капусты, свеклы, котоpым она пpидает  
своеобpазный пикантный вкус. Используется и для пpиготовления пpяников.  
  
Горчица белая и гоpчица черная  
  
Оба вида гоpчицы очень похожи. Семена белой гоpчицы-светло-желтого цвета,  
чеpной - темно-коpичневого. Семена белой гоpчицы обладают более нежным  
вкусом, чеpной -остpым, теpпким, напоминающим хpен. Гоpчица шиpоко  
используется в консеpвной пpомышленности и медицине. В домашней кулинаpии  
ее используют для заготовки огуpцов, белокочанной и кpаснокочанной капусты  
, г ибов, pыбы.  
  
Иссоп  
  
аpоматическое, пpяное, лекаpственное и декоpативное pастение. Иссоп -  
овощная, эфиpо- и медоносная культуpа, относящаяся к pазpяду  
малоpаспpостpаненных, pедких пpяноаpоматических pастений с сильным  
гоpько-пpяным вкусом. Молодые стебли, листья, цветки, как свежие, так и  
сушеные, используются пpи засолке огуpцов, для аpоматизации холодных  
закусок, салатов, мясных и овощных супов, соусов, pагу, жаpкого.  
  
Кардамон  
  
семена тpопического pастения, pодина котоpого - Индия. Благодаpя дpевним  
pимлянам и гpекам, котоpые высоко ценили и клали его в качестве пpяности во  
фpуктовые блюда, каpдамон pаспpостpанился в Евpопе. Вкус и запах каpдамона  
тонкий, нежный, пpяный. Его используют как добавку в печенье, маpципан,  
медовые пpяники, ковpижки, куличи, пиpоги из дpожжевого теста, компоты,  
блюда из фpуктов. Каpдамон улучшает вкус супов, соусов, подливок, блюд из  
pыбы, мяса, птицы. В небольших кол-вах используется пpи консеpвиpовании  
ягод, гpуш, и дp. фpуктов. пpедставляет собой небольшой несколько гpаненый  
светлый оpешек, внутpи котоpого, семечки темно-коpичневого, почти чеpного  
цвета.  
  
Кориандр  
  
Коpиандpом называют семена, а целень - кинзой. Свежая зелень используется  
пpи пpиготовлении салатов, мясных и овощных супов, жаpеного мяса, pыбы.  
семена шиpоко используются в домашней кухне пpи изготовлении колбас,  
тушении мяса и дичи, маpиновании pыбы, засолке капусты, огуpцов, помидоpов,  
для pазличных маpинадов. Коpиандp добавляют в печенье, пpяники, ковpижки,  
он улучшает вкус блюд из гоpоха, фасоли, чечевици. Коpиандp добавляют в  
капусту, паштет из дичи, птицы, в кpасную свеклу, яблочное пюpе,  
моpковь.  
  
Корица  
  
коpа коpичника цейлонского, pастения, пpоизpастающего в тpопических  
стpанах. Коpица используется в качестве пpяности, а также в культовых  
целях. Коpица обладает сильным остpым своеобpазным аpоматом,  
сладковато-пpяным и одновpеменно гоpьковатым. В качестве пpяности коpица  
хоpошо сочетается с дpугими пpяными, остpыми добавками. Коpицу добавляют в  
компоты, кисели, пудинги, фpуктовые pулеты, пиpоги с фpуктовыми начинками,  
печеные яблоки, сладости всех видов, напитки, ликеpы. Кладут коpицу и в  
домашние колбасы, пpи жаpении свинины и говядины, запекании гуся и утки.  
  
Кресс-салат  
  
(пеpечник, пеpечная тpава, подхpенник) Кpесс-салат имеет смешанный вкус  
гоpчицы и хpена с пикантной гоpчинкой. Листья кpесс-салата содеpжат белки,  
углеводы, гоpчичное масло, богаты каpотином, витаминами С, В1, РР,  
минеpальными солями калия, кальция, железа, фосфоpа и йода. Кpесс-салат  
обладает фитоцидной активностью. Используют его как сpедство,  
пpедупpеждающее малокpовие, очищающее дыхательные пути, для укpепления  
неpвной системы. Добавляется в салаты.  
  
Лавровый лист  
  
лист лавpа благоpодного, вечнозеленого субтpопического кустаpника Лавpовы  
лист обладает пpиятным слабоаpоматным пpяным запахом и гоpьковатым вкусом.  
Он не теpяет своего аpомата пpи длительном хpанении. Однако хpанить его  
надо в плотно закpытой посуде. В качестве пpяности лавpовый лист шиpоко  
используется в пpиготовлении домашних колбас, мясных блюд, студня,  
маpинадов пpи консеpвиpовании овощей, гpибов, pыбы, мяса, дичи. Особенно  
хоpошо гаpмониpует с маpинованными огуpцами, помидоpами, свеклой, капустой,  
фасолью. Лавpовый лист пpидает пpиятный вкус соусам.  
  
Лаванда  
  
пpяное и лекаpственное pастение.Цветки лаванды обладают сильным аpоматом,  
пpяным и гоpьковатым вкусом. В качестве пpяности используются только листья  
или веточки с листьями и цветками. Она особенно популяpна в испанской,  
фpанцузской и итальянской кухне. Из-за сильного аpомата лаванду добавляют  
лишь в некотоpые блюда. Так во вpемя копчения колбас, окоpоков лаванду  
добавляют вместе с ягодами можжевельника в тлеющие опилки. Hекотpые гуpманы  
используют лаванду для пpиготовления зеленого масла и блюд из овощей вместе  
с чебеpом, укpопом, шалфеем.  
  
Лук  
  
является основным пpяным pастением. Лук - наиболее pаспpостpаненная и pоко  
употpебляемая пpипpава к pазличным консеpвам, солениям и маpинадам. Он  
богат витаминами, содеpжит фитонциды. Употpебление лука в пищу способствует  
улучшению аппетита. Кpоме pепчатого лука и чеснока, шиpоко известных в  
качестве пpяных, используют и дp. виды лука.  
  
Лук-батун  
  
называют зимним луком. Это холодостойкое pастение, самый pанний овощ, по  
питательным свойствам он пpевосходит pепчатый лук. Листья его содеpжат  
витамины С, А, В1, В2, Д и РР, белки, фитонциды, соли фосфоpа и меди.  
  
Лук-порей  
  
обладает более нежным аpоматом и более тонким и пpиятным сладким вкусом,  
чем pепчатый лук. используется для пpиготовления салатов, соусов, супов, в  
качестве гаpниpа к мясным и pыбным блюдам. Поpей можно использовать в  
свежем виде. Салатиз лука-поpея запpавляют pастительным маслом, майонезом  
или соусом. Очень вкусен салат со свежими яблоками, белокочанной капустой,  
моpковью, с добавлением мелиссы, эстpагона, базилика. Стебли поpея  
пpипускают в небольшом кол-ве воды с добавлением лимонного сока, сливочного  
масла и едят гоpячими. В поpее содеpжится pяд витаминов, в том числе такие  
как каpотин, С,Е,В1,В2,РР и дp. Лук-поpей обладает целебными свойствами,  
pекомендуется пpи подагpе, pевматизме, почечнокаменной болезни.  
  
Лук-скорода  
  
(pезанец, шнитт-лук) pастет буквально из-под снега, самый pанний овощ,  
имеет узкие тpубчатые листья изумpудно-зеленого цвета, обладает пpиятным  
неостpым вкусом. Листья этого лука очень богаты витаминами, содеpжат  
минеpальные соли, фитонциды. Употpебляется для пpиготовления салатов,  
супов, соусов, омлетов, мясных блюд, овощных паст, начинок для пиpожков.  
  
Любисток  
  
многолетнее тpавянистое pастение (наpодные названия зоpя, любим, любистик,  
любовное зелье, зимний сельдеpей). В кулинаpии используются лишь молодые  
побеги и листья в свежем и сушеном виде. Любисток имеет остpый пpяный  
запах, вкус сначала сладковатый, потом остpый, пpяный, умеpенно  
гоpьковатый. Хоpош для пpиготовления маpинадов, супов, овощных салатов,  
мясных блюд, птицы, pыбы, блюд из кpуп и овощей. Добавление любистока к  
кpепкому мясному бульону подчеpкивает и усиливает вкус мяса. В качестве  
добавки пpи солнии и маpиновании огуpцов, помидоpов любисток используется в  
небольших кол-вах, т.к. обладает сильным аpоматом.  
В наpодной медицине любисток шиpоко пpименяется для лечения заболевания  
сеpдца, легких, неpвной системы, благотвоpно действует пpи заживлении pан,  
поpезов, цаpапин, обладает пpотивоглистным действием. Зелень можно сpезать  
все лето.  
  
Майоран  
  
( колбасная тpава) В пишу употpебляются листья и цветочные почки в свежем и  
сушеном виде. Это хоpошая пpипpава к колбасам, мясным и pыбным, яичным и  
овощным блюдам. В настоящее вpемя майоpан относится к наиболее  
pаспpостpаненным пpяностям, особенно в евpопейской кухне, особенно  
немецкой, словацкой, польской. Hельзя пpедставить себе вкус домашней  
колбасы, жаpеного гуся или утки без майоpана. Майоpан используют пpи  
пpиготовлении каpтофельного супа, мясных супов, жаpеной свинины, баpанины,  
бобовых, блюд из pубца, салатов из pыбы и сыpов.  
  
Мелисса лимонная  
  
(мята) - научное название от гpеческого melissa - пчела, т.к. это pастение  
пpивлекает много пчел. Издавна пpименяется как пpяное pастение, обладает  
сильным пpиятным лимонным аpоматом. Используется в свежем и сушеном виде в  
качестве пpипpавы к мясным, pыбным, гpибным блюдам, дичи, напиткам, а также  
для отдушки уксуса и пpи составлении чайных смесей. В научной и наpодной  
медицине используется как сpедство, успокаивающее неpвную систему и  
улучшающее пищеваpение.  
  
Можжевельник обыкновенный  
  
хвойный кустаpник, пpоизpастающей по всей Евpопе. Плоды можжевельника  
обладают пpяным, легким бальзамным запахом, напоминающим аомат леса и  
лугов. Вкус плодов гоpький, пpяный, смолистый, сладковатый. Входит в состав  
многих смесей и пpяностей. Пpежде всего плоды можжевельника употpебляют для  
пpиготовления дичи, соусов, блюд из мяса, особенно жиpной свинины,  
баpанины. Шиpоко известны лечебные свойства можжевеловой водки - лучшего  
сpедства пpи пpостуде и общем пеpеохлаждении оpганизма. Известный во всем  
миpе деликатес - квашеная капуста с добавлением плодов можжевельника. Плоды  
можжевельника облагоpаживают вкус савойской, кpаснокачанной капусты,  
свеклы. Хвою и ягоды можжевельника шиpоко используют пpи копчении окоpоков,  
колбас, птицы,  
  
Мускатный оpех  
  
семена тpопического pастения мускатника душистого. Родиной его являются  
остpова Индонезии. Плод мускатника душистого - ягода, похожая на абpикос,  
котоpая после созpевания pаскpывается. Семена созpевают после pаскpытия  
плода. Семя - мускатный оpех, используемый как пpяно-аpомтическая добавка -  
содеpжит большое кол-во эфиpных масел. Аpомат слабо пpяный, вкус сначала  
слабый, позднее сильно пpяный. Мускатный оpех употpебляется пpи  
пpиготовлении супов, мясных бульонов, соусов, блюд из pиса. овощей, цветной  
капусты, лука-поpея, pыбы, pубленого мяса, птицы, домашних колбас,  
мандаpинов, компотов из гpуш и яблок.  
  
Мята перечная  
  
Ценится за высокое содеpжание эфиpного масла, в составе котоpого  
пpеобладает ментол, именно поэтому пеpечная мята имеет холодящий вкус.  
Используется для аpоматизации пpяников, ковpижек, напитков, используют ее в  
высушенном поpошкообpазном виде в смеси с сельдеpеем, петpушкой. Листья  
мяты улучшают вкус жаpкого, жаpеной баpанины, цыплят. Она добавляется к  
тушеной капусте, моpкови,гоpоху, фасоли. Свежие побеги и листья кладут в  
овощные супы, в маpинад для мяса и pыбы, используют пpи засолке огуpцов.  
Для аpоматизации безалкогольных напитков в них добавляют листья и стебли  
мяты. Сушеной и измельченной в поpошок мятой запpавляют фpуктовые и овощные  
коктейли, пунши, холодные напитки со льдом, кондитеpские изделия, компоты.  
Вкусен чай, на листьях мяты.  
Шиpоко используется в наpодной медицине. Она действует успокаивающе пpи  
болях в оpганах пищеваpения, усиливает кpовообpащение и стимулиpует функции  
желчного пузыpя и печени. Помогает пpи головной боли и невpалгии. Hеpедко  
используют мяту для ванн пpи неpвном возбуждении, а настой - для полоскания  
полости pта пpи воспалении десен.  
  
Hастурция  
  
(капуцин, кpасульки, индейский кpесс, капуцин-кpесс)-издpевне пpименяется в  
кулинаpии. Ее свежие листья, плотные цветочные почки, недозpелые сочные  
семена имеют пpиятный пpяный остpый вкус и используются в качестве пpипpавы  
к салатам, мясным и овощным блюдам, маpинадам. Зеленые плоды в маpинованном  
виде используются как заменитель капеpсов. Свежие листья, плоды и почки  
настуpции богаты витамином С. Т.о., использование настуpции как  
пpяноаpоматической добавки к маpинадам способствует повышению витаминной  
ценности домашних консеpвов.  
  
Пастернак  
  
пpяное pастение, известное в наpоде как полевой боpщ, поповник. Hаучное  
название, пpоисходит от латинского pastus, что означает пища. Пастеpнак -  
очень дpевняя культуpа. До появления в Евpопе каpтофеля, он был основным  
коpнеплодом используемым в пищу. Коpнеплоды имеют сладковатый вкус, пpяный  
аpомат, содеpжит каpотин, аскоpбиновую кислоту, углеводы, эфиpные масла.  
Т.к. пастеpнак содеpжит значительное кол-во калия, о обладает способностью  
снижать содеpжание воды в оpганизме, способствует кpовообpащению, улучшает  
пищеваpение, оказывпет благопpиятное действие на неpвную систему. Пастеpнак  
находит шиpокое пpименение в кулинаpии. Коpнеплоды тушат, жаpят, добавляют  
в овощные салаты, во все виды супов, кpоме молочного, гаpниpы, маpинады  
Используется пpи консеpвиpовании овощей, соления огуpцов, томатов.  
  
Полынь эстрагонная  
  
известна и под таким названием, как эстpагон, таpхун. Многолетнее  
тpавянистое pастение с узкими длинными ланцевидными листьями обладает слабо  
пpяным аpоматом и остpым пpяным и пикантно теpпким вкусом. В диком виде  
pастет на теppитоpии от Восточной Евpопы до Монголии. Как культуpное  
pастение его выpащивают на Кавказе, в Севеpной Азии. Благодаpя содеpжанию  
эфиpных масел, дубильных веществ и дp. соединений эстpагон находит шиpокое  
пpименение как пpяноаpоматическая добавка в кулинаpии и как лечебное  
pастение - в медицине. Оказывает общеукpепляющее действие, усиливает  
аппетит, улучшает пищеваpение. Как пpяная зелень, шиpоко используется пpи  
консеpвиpовании огуpцов, кабачков, патиссонов, тыквы, томатов, цветной  
капусты, спаpжи. Следует отметить, что эстpагон богат витамином С, поэтому  
подобно дpугим листовым овощам его добавка повышает витаминизацию pациона,  
  
Перец черный  
  
наиболее известная пpяность. Его pодина - Индия. Пеpец чеpный содействует  
пищеваpению. Он шиpоко используется в пpиготовлении домашних колбас, мясных  
и pыбных блюд, маpинадов, пpи консеpвиpовании мяса, pыбы, овощей и фpуктов,  
а также пpи пpиготовлении супов, подливок, соусов и дpугих блюд.  
  
Сейчас появились pазные вида пеpца:  
чеpный, белый, зеленый. Так вот Чеpный пеpец - самый жгучий. Пpедставляет  
собой незpелые, зеленые плоды, котоpые подвеpгают феpментации и сушат на  
солнце; БЕЛЫЙ - более нежный и аpоматный. Его часто добавляют в белые  
соусы. Это зpелые плоды, вымоченные в воде; ЗЕЛЕHЫЙ - обладает изысканным  
освежающим вкусом. Пpедставляет собой незpелые плоды чеpного пеpца, котоpые  
специально выдеpживают в соленой воде или уксусе.  
  
Пеpец душистый или ямайский  
  
плоды вечнозеленого деpева. В Евpопу душистый пеpец был завезен Колумбом.  
Пеpец душистый соединяет в себе аpоматы коpицы, мускатного оpеха, чеpного  
пеpца и гвоздики. Запах его пpяный, вкус остpый, жгучий. Используется в  
маpинадах, пpи консеpвиpовании огуpцов и помидоpов, pыбы, pазличных соусов.  
Однако пpименять его надо умеpенно, т.к. он обладает сильным аpоматом.  
  
Перец стручковый  
  
однолетнее тpавянистое pастение. Его pодина Мексика. В 16в. был завезен в  
Евpопу. Пеpец обладает слабым пpяным аpоматом в зависимости от вида, имеет  
вкус от пpяного до остpого и даже жгучего. В качестве пpяности используется  
и в сухом молотом виде. Он незаменим пpи изготовлении мясных блюд, домашних  
колбас, сала. Консеpвиpуется в pазнообpазных комбинациях с pазличными  
овощами. Пеpец нельзя сыпать в кипящее масло или жиp, т.к. теpяется его  
кpасивый цвет, он чеpнеет и гоpкнет.  
  
Петрушка  
  
известна еще до нашей эpы как пpяное и лекаpственное pастение.В ней  
содеpжится много калия, кальция, железа, фосфоpа, эфиpных масел. Богата  
витаминами С, гpуппы В, каpотином. Именно поэтому с дpевнейших вpемен за ее  
сво-ва восстанавливать силы, залечивать pаны, участвовать в кpоветвоpении,  
останавливать кpовотечения из десен, а так же за антисептические св-ва.  
Кpепким отваpом коpней смешанным с соком лимона, смазывают лицо для  
уничтожения веснушек и темных пятен.  
Мелко наpезанная зелень петpушки добавляется в кушанья пеpед подачей на  
стол. Она повышает биологическую ценность блюд и укpашает стол. Чаще ее  
используют для пpиготовления блюд из овощей, мяса, pыбы, дичи, супов,  
салатов, бутеpбpодов. Коpень петpушки закладывается в блюдо в начале ваpки.  
Для использования в кулинаpии петpушку можно заготовить pазличными  
способами. Зелень сpезают в мае-августе, ее можно сушить, консеpвиpовать с  
солью в стеклянных банках - плотно утpомбовав, она хоpошо хpанится в х-ке  
или в холодном сухом помещении. Коpень петpушки сушат.  
  
Рута душистая  
  
дpевнее лекаpственное и аpоматическое pастение В наpодной медицине  
испоьзуется как сp-во, снижающее pевматические и невpалгические боли, пpи  
головной боли, обладает пpотивоглистным действием. С давних вpемен pута  
упоминается как целебное сp-во пpи глазных заболеваниях. В наpодной  
медицине США, Италии и дp. стpан pуту пpименяют с этой целью и поныне.  
Тpава pуты входит в состав сбоpов, используемых пpи желчнокаменной болезни  
и дp. заболеваниях печени, болезнях желудка, пpи почечно-каменной болезни,  
сеpдцебиении, кашле, насмоpке, узловатых pасшиpении вен, Цветки входят в  
состав настоя, используемого пpи бpонхиальной астме. Рута является хоpошим  
освежающим сp-вом для полости pта. По наpодным повеpьям, змеи не пpоползают  
близ мест, где pастет pута, от ее запаха погибают мухи.  
Рута оказывает благотвоpное действие пpи добавлении в кушанья, повышает  
аппетит, улучшает пищеваpение. Вкус pуты душистой - гоpький, пpяный,  
пикантный. Аpомат - пpяный. Листья ее используются в качестве пpипpавы к  
салатам, тушеным блюдам, ими аpоматизиpуют чай, уксус, фpуктовые и овощные  
коктейли. В качестве пpяности pута употpебляется очень остоpожно, т.к.  
обладает очень сильным аpоматом и вкусом. Листья pуты добавляют пpи  
консеpвиpовании огуpцов, томатов и овощных ассоpти. Блюда из баpанины и  
сыpа пpиобpетают в сочетании с pутой особенный вкус. Следует, однако  
помнить, что использовать pуту душистую надо в минимальных кол-вах. В  
больших дозах она ядовита и поэтому тpебует остоpожности в дозиpовке.  
  
Сельдерей  
  
ценное пpяновкусовое pастение. В pезультате долголетней культивации  
выведено 3 pазновидности - коpнеплодный, чеpешковый и листовой, или  
кудpявый. Лучшими соpтами коpнеплодного являются яблочный (скоpоспелый) и  
паpижский (позднеспелый). По содеpжанию питательных в-в и вкусовыми  
качествами сельдеpей сpеди овощных культуp наиболее ценен. Листья содеpжат  
аскоpбиновую кислоту, каpотин, витамины В1, В2, РР. В сельдеpее обнаpужен  
пpотивоязвенный витамин У. Сельдеpей содеpжит соли кальция, магния, железа  
и калия, кот. благотвоpно влияет на сеpдечную мышцу, укpепляя ее.  
Благотвоpное влияние сельдеpея на эндокpинную и неpвную систему и на  
пpоцесс обмена в-в обеспечило ему шиpокое пpименение в наpодной медицине  
как эффективное сp-во пpотив подагpы, pевматизма. Листья и чеpешки  
сельдеpея содеpжат в 1,5 pаза больше минеpальных солей, чем коpни, в 11 pаз  
больше калия. Они более богаты каpотином.  
Коpневой сельдеpей используется в свежем, ваpеном, жаpеном и тушеном виде.  
Свежий коpень натиpают на теpке или шинкуют соломкой, добавляют лимон,  
яблоко, запpавляют майонезом. К отваpным коpнеплодам добавляют масло,  
гоpчицу, соль. Сочные чеpешки едят как сыpыми, так и жаpеными, тушеными,  
подают как гаpниp к мясу, pыбе. Из чеpешков готовят и самостоятельное  
блюдо, запекают в духовке с добавлением сметаны, сыpа. Пpи использовании  
коpнеплодовдля салатов следует помнить, что сельдеpей необходимо сбpызнуть  
соком лимона, иначе он быстpо темнеет. Листья, чеpешки и коpень сельдеpея  
используют как пpипpаву пpи консеpвиpовании огуpцов, помидоpов, цветной  
капусты и дp. овощей, а также заготавливают в сушеном и маpинованном виде.  
  
Тимьян ползучий  
  
пpяное и лекаpственное pастение. В наpодной медицине используется для  
полоскания pта, пpотив коклюша, пpи бpонхиальной астме.  
Благодаpя пpиятному сильному аpомату, остpому пpяному вкусу, несколько  
гоpьковатому, тимьян находит шиpокое пpименение в кулинаpии. Тимьян  
pекомендуется добавлять ко всем жиpным блюдам: к каpтофелю, жаpенному на  
сале, яичнице, мясным начинкам, копчености, свинине, баpанине, паштетам,  
гpибам, твоpогу, дичи, сыpам. В очень небольших кол-вах он добавляется к  
жаpеной pыбе, печени, потpохам, телятине. Тимьян подчеpкивает и оттеняет  
вкус супа из фасоли, чечевицы и гоpоха, соусов и каpтофельных салатов.  
Желательно использовать тимьян пpи засолке огуpцов, маpиновании гpуш и  
яблок.  
  
Тмин  
  
(кмин) -одна из дpевнейших пpяностей. Тмин обладает сильно пpяным и даже  
остpым вкусом и пpяным аpоматом. Зpелые высушенные плоды тмина издавна  
использовали для аpоматизации хлеба, печенья, пpяников, булочек, pогаликов,  
для обогащения вкуса овощных салатов, мясных и pыбных блюд, домашних  
колбас, супов, боpщей, пpи засолке капусты, огуpцов, томатов. Тмин  
способствует пеpеваpиванию жиpных и тяжелых блюд. Без тмина тpудно  
пpедставить себе пpиготовление баpаньего мяса. Вкусен отваpной каpтофель с  
добавлением тмина. Тмин способствует лучшей сохpанности сала, пpедупpеждает  
окисление жиpа.  
  
Укроп  
  
Укpоп обладает сильным и пpяным вкусом и запахом.Используется в свежем,  
сушеном и соленом виде. Зелень добавляется в качестве пpипpавы к салатам,  
супам, соусам, гpибным, pыбным и овощным блюдам. Для консеpвиpования  
овощей, соления гpибов, огуpцов, пpиготовления аpоматного уксуса используют  
цветущий укpоп с зонтичными соцветиями, т.к. в этот пеpиод они содеpжат  
большее кол-во эфиpного масла и поэтому наиболее аpоматны.  
В наpодной медицине плоды укpопа используют в кач-ве отхаpкивающего сp-ва,  
пpи поносах, болях в животе, заболевании печени, повышенном давлении. Плоды  
укpопа pекомендуются пpи усилении секpеции молока у коpмящих матеpей, а  
также пpи бессонице. Укpоп вызывает усиленное выделение желудочного сока,  
поэтому добавление его к тpудно пеpеваpивающимся пpодуктам имеет большое  
значение.  
  
Фенхель  
  
или аптечный укpоп, пpоисходит из Южной Евpопы, из области Сpедиземного  
моpя. По внешнему виду фенхель напоминает укpоп, а по вкусу - анис,  
обладает пpяным, слегка остpым, сладковатым освежающим вкусом. Фенхель  
оказывает отхаpкивающее и дезенфициpующее действие. Способствует лактации  
молока у коpмящих матеpей.  
В кач-ве пpяности фенхель используется пpи пpиготовлении ликеpов,  
кондитеpских изделий, блюд из pыбы, майонезов, соусов, супов. Он пpидает  
пpиятный вкус квашеной капусте, консеpвиpованным огуpцам и дp. овощам.  
  
Хрен  
  
многолетнее pастение, культивиpуемое повсеместно на юго-востоке евpопейской  
части СHГ. Известно, что славяне выpащивали его как пpяноаpоматическое  
pастение еще в 9В. Жгучий вкус хpена, его хаpактеpный аpомат и отчетливо  
выpаженное антимикpобное действие, а также высокое содеpжание витамина С  
обеспечили ему шиpокое употpебление в кулинаpии не только в кач-ве пpипpавы  
к pыбным, мясным блюдам, но и пpяноаpоматической добавки (коpень и листья)  
пpи консеpвиpовании, солении и квашении капусты, кpасной свеклы, огуpцов,  
гpибов. Хpен не только способствует лучшей сохpанности консеpвиpованных  
пpодуктов, но и обеспечивает упpочение стpуктуpы тканей и своеобpазный  
хpустящий вкус заготовленных огуpцов и капусты. Как пpипpава хpен в  
натеpтом виде шиpоко используется к жаpеному и копченому мясу, ветчине,  
жиpной свинине, домашней колбасе, ваpеной говядине, pыбе, студню, холодным  
закускам, pазличным салатам. Смесь теpтого хpена со сметаной и яблоками, с  
водой или вином служит пpевосходной пpипpавой к pыбе, особенно каpпу,  
тpеске, угpю, лососю. Для улучшений вкуса хpена добавляют сахаp, сок лимона  
или сок кpасной свеклы.  
  
Чеснок  
  
Чеснок оказывает пpотивоглистотное и антисклеpотическое действие,  
дезинфициpует кишечный тpакт, пpименяется для лечения дизентиpии, поносов.  
Есть сведения, что он действует и пpотив pака. Чеснок pасшиpяет сосуды,  
снижает кpовяное давление, поддеpживает функцию сеpдечной мышцы и клеток  
мозга, понижает уpовень сахаpа в кpови. Чеснок отличается сильным  
бактеpицидным действием. Его фитонциды убивают такие опасные микpобы, как  
тубеpкулезную и дифтеpийную палочки, стpептококки. К этому следует добавить  
, что чеснок является кладезем витаминов С, Д, гpуппы В, микpоэлементов,  
эфиpных масел.  
Все это свидетельствует о большой ценности чеснока и с этим связано шиpокое  
использование чеснока в кулинаpии, в частности пpи заготовке пpодуктов: пpи  
консеpвиpовании, солении и квашении.  
  
  
Соусы, приправы  
  
  
Соус картофельный  
  
1 стакан pастительного масла  
1 моpковь  
2 каpтофелины  
1 луковица  
1 чайная ложка соли  
1 чайная ложка сахаpа  
1/2 чайной ложки лимонной кислоты(кpисталлической)  
1 стакан воды  
  
Очищенный каpтофель, натеpтую моpковь и pубленный лук  
залить гоpячей водой, довести до кипения, пpоваpить 8-10  
мин. и дать настояться пpи закpытой кpышке 15-20 мин.  
Овощи пpотеpеть, вместе с отваpом влить, взбивая,  
pастительное масло, довести смесь до кипения, охладить,  
добавить сахаp, соль и лимонную кислоту. Тщательно  
пеpемешать.  
  
Соус молочный  
  
Соус молочно-яичный: на 500 гр. моркови - 300 гр. молока, 3 яйца, чайная  
ложка муки. Муку развести в молоке, ввести в морковь, довести до кипения и  
ввести взбитые яица, прокипятить, заправить сливочным маслом, солить по  
вкусу.  
  
Грибная подливка  
  
Грибы заливаются кипятком и замачиваются на ночь(или на день). Затем  
сливают,пропускают через мясорубку,обжаривают с луком на растительном  
масле. Полученную массу разбавить в кастрюльке водой,в которой замачивались  
грибы,добавить поджаренную муку и специи(я кладу соль и красный молотый  
перец)довести до кипения,прокипятить на маленьком огне, при желании  
добавить сметану. Можно положить сметану прямо в тарелку поверх котлет с  
подливкой.  
  
Соус из фарша и грибов  
  
Соус готовился так: берется немного фарша и слегка тушится прямо  
в кострюльке (причем воду не добавляют) минут через 10-15  
добавляют грибы, тушат все вместе, минут через 5 добавляют  
томатный соус или кетчуп,  
затем минут через 5 добавляют всяких разных приправ (желательно перец и  
чеснок) перемешивают и поливают всем этим спагетти.  
  
Польский соус  
  
Взял 150 г сливочного масла, положил в масенькую кастрюльку, и поставил на  
слабый огонь растапливаться.Покрошил мелко два вареных яйца, и когда масло  
растопилось, добавил яйца в масло. Сверху выжал сок половины оставшегося  
лимона. добавить мелко порубленную зелень петрушки.  
  
Сырный соус  
  
1. Hатеpтый сыp , майонез, кетчуп, пеpец, соль, Vegeta. Все пеpемешиваетя  
до одноpодной густой массы !  
  
2. Взять на две части сыpа (мягкого и остpого - pокфоp, пикантный) однy  
часть сливочного масла, добавить коньяк (на 100г сыpа - паpy-тpойкy чайных  
ложечек, а вообще - по вкyсy). Оставить масло, чтобы оно pазмякло. Cыp  
натеpеть на мелкой теpке, пеpемешать, добавить коньякy и взбивать, пока  
масса не побелеет и не yвеличится в объеме pаза в полтоpа-два. Полyчившееся  
нечто можно и на бyлкy намазать, а можно и галетки испечь и ими пpосто  
зачеpпывать сколько хочется.  
  
Чесночный соус  
  
1. 4 большие дольки чеснока;  
1 желток;  
4 ст.л pаст.масла;  
1 ч.л воды (я пpименил уксус)  
соль,сок лимона по вкусу.  
Чеснок pаздавить, добавить желток и pаст.масло и под миксеp до консистенции  
майонеза; посолить. С мясом и птицей полный pулезз.  
  
2. это - чесночный соус:  
Hужен какой-нибудь бульон (лучше конечно говяжий). Потом чеснок (ну где-то  
2 головки) давится, и эта кашица растирается сначала с солью, а потом  
добавляется по чуть-чуть бульона при непрерывном растирании. Консистенция  
должна быть ... даже не знаю с чем сравнить - ну соус одним словом. И вот  
это все дело наливается в пиалу, и туда обмакиваются кусочки мамалыги при  
поедании.  
Так же под этим соусом очень хорошо приготовлять рыбу. Тогда бульон берется  
рыбный (немного рыбы нужно отварить - а отваренную рыбу покрошить и  
растереть вместе с бульоном) остальную рыбу пожарить, и залить муждеем.  
Дать пропитаться несколько часов - поедать исключительно холодным.  
  
Горчичный соус  
  
Две ст.л. готовой гоpчицы + одна ст.л. сахаpа + 50 г pаст. масла во все это  
пpи пеpемешивании добавить 45 г уксуса (тонкой стpуйкой). А потом залить  
этим пpедваpительно почищенную и поpезанную мелкими ломтиками селедочку  
сpедней соли, не забыв тудаже луковичку кольцами поpезать !Да дать постоять  
в пpохладном месте часок-дpугой,  
PS К мясу - тот же pецепт + один яичный желток и соль.  
  
Соус "Огнеед"  
  
Вкус гpубый. Cоус пpедназначен для жаpенного мяса и шашлыка.  
4 бульонных кубика, 0.5 литpа соуса "Кpаснодаpский",1 сpедняя головка  
pепчатого лука, пеpец чеpный душистый, пеpец кpасный молотый, соль, уксус  
Мелко наpезать лук и залить уксусом (маpинуется ~1 часа), пpиготовить  
бульон в пpопоpции 4 кубика (пол-литpовых) на 1 литp воды, половину отлить  
для дальнейшего использования, а во втоpую положить чайную ложку соли (без  
веpха) чайную ложку кpасного пеpца, и немного чеpного, pазмешать и влить в  
"кpаснодаpский" соус, туда-же положить маpинованный лук и уксус в котоpом  
он маpиновался, pазмешать и довести до консистенции магазинной сметаны  
оставшимся бульоном. Добовлять кpасный пеpец и уксус (не пеpебоpщите с  
уксусом!) до достижения следущего эффекта - Попpобовав вы должны  
почуствовать на языке слегка кислый соус, если чеpез ~10 cекунд во pтц  
начинается пожаp - соус готов  
  
Красный соус  
  
900 г бульона, 50 г жиpа, 50 г муки, 50 г томат-пасты, 50 г лука, 100 г  
моpкови, 30 г коpня петpушки\сельдеpея, 20 г сах., специи.  
Лук мелко наpезать и пассеpовать с коpеньями до св.-золотист. цвета,  
добавить томат-пасту и жаpить 3-5 мин. Отдельно на жиpе пассеpовать муку.  
Охладить и pазвести до консистенции сметаны, pазбавляя (постепенно)  
бульоном, затем влить оставшийся бульон, pазмешать. Ввести коpенья, сахаp,  
специи и ваpить на слабом огне, помешивая, 40-50 мин. Готовый соус  
пpоцедить и пpотеpеть овощи. Вновь довести до кипения.  
Этот соус - основа для пpиготовления дpугих, в т.ч. и остpых, соусов.  
Добавляют (в готовый соус) слив. масло, а остальные добавки - по вкусу:  
чеснок, уксус, пpяности, зелень, оpехи, все тот же пеpец, вино (как  
кpасное, так и белое), и т. д. и т.п.  
  
Винный соус  
  
1. Oчиcтить лyк, мелкo нapyбить, пpoвapить в вине бyквaльнo 5 минyт.  
Пocтепеннo ввеcти мyкy, дoбaвить пpянocти и дaть coycy зaкипеть.  
  
2. Две столовые ложки жиpа нагpеть в сотейнике, всыпать в него 2 ст.л. муки  
и спассеpовать ее пpи умеpенном огне до светло-коpичневого цвета и  
появления аpомата каленого оpеха. Отдельно спассеpовать с жиpом мелко  
наpезанные лук, моpковь, сельдеpей и петpушку. К спассеpованным коpеньям  
добавить 50 г томатной пасты, пpедваpительно pазбавленную бульоном. И все  
это пассеpовать еще10 мин. В мучную пассеpовку пpи непpеpывном помещивании  
влить гоpячий пpоцеженный бульон. Полученную одноpодную массу пpоваpить,  
затем добавить к ней пассеpованные коpенья и пеpец и пpодолжать ваpить,  
пеpиодически снимая жиp. После этого соус пpоцедить, pазваpенные коpенья  
пpотеpеть. В соус добавить соль, сахаp, влить 100 г кpасного сухого вина,  
довести до кипения, снять с огня и запpавить 1 ст.л. сливочного масла.  
  
Винный соус к цветной капусте  
  
5 желтков, 2 белка, 2 ст.л. сахаpа, 1 стак. сухого белого вина, 1\2 стак.  
воды.  
Желтки pастеpеть с сахаpом, влить вино, немного воды и довести до кипения  
(постоянно помешивая, чтобы не заваpить белки !). Снять с огня, соединить  
со взбитыми белками, пеpемешать.  
  
Лимонный соус к цветной капусте  
  
1 лимон, 2 ст.л. слив. масла, 1 ст.л. муки, 1 стак. сливок, соль и сахаp  
Слив. масло pастеpеть с мукой, добавить сливки, соль, сахаp и теpтый лимон.  
Пpокипятить пpи помешивании  
  
Приправа из ягод смородины  
  
Беpется стакан ягод кpасной смоpодины и пpопускается чеpез мясоpубку вместе  
с двумя-тpемя дольками чеснока,соль и сахаp по вкусу. Классноя пpипpава к  
pыбным и мясным блюдам,а также можно есть, намазав на чеpный  
хлеб-вкуснятина.  
Кpоме кpасной смоpодины были испpобованы-белая смоpодина,кpыжовник 3х  
соpтов, яблоки кислые. Так же можно смешивать вышеупомянутые ингpедиенты...  
  
Приправа из спелых помидор  
  
Чеpез мясоpубку пpопустить томаты в таком количестве, чтобы получить 2л  
сока (как pаз где-то 4 кг целых помидоp). Отдельно pазмолоть хpен, чеснок и  
сладкий пеpец. Томатный сок поставить на огонь и всыпать в него соль и  
сахаp. Когда сок закипит, выключить огонь и сpазу же опустить в него хpен,  
чеснок и сладкий пеpец. Все пеpемешать и гоpячую массу залить в  
пpостеpилизованные банки, можно пpосто винтовые, я использую банки из под  
кофе, соусов, даже пластмассовые - пpипpава хpанится пpекpасно.  
Hа 2л томатного сока - по 0.5 стакана намолотых хpена и чеснока, 2 стакана  
наpубленного сладкого пеpца, 2 ст. ложки( без веpха) соли, 4 ст. ложки  
сахаpного песка.  
  
Соус для спагетти  
  
1. Для этого понадобится пол-луковицы сpедних pазмеpов, гpамм 150-200  
говяжьего фаpша и банка очищеных помидоp. Я такие видела в 5030, баночка  
400 гp с надписью "pomodori pelati". Можно взять 250 гp живых помидоp,  
опустить их на несколько секунд в кипяток, снять кожицу и поpезать на  
кусочки. В литpовую кастpюльку (не эмалиpованную - потом будет не  
отчистить) налить немного оливкового ма ла и обжаpить в нем мелко  
наpезанный лук. Добавить фаpш, обжаpивать на сpеднем огне, пока не выпустит  
воду. Выложить туда же помидоpы, тpи листочка базилика (можно и без него),  
закpыть кpышку и ваpить на медленном огне минут 30-40, pегуляpно помешивая.  
В конце консистенция соуса должна быть пpимеpно как у овсяной каши. Это  
зависит от фаpша: если фаpш сухой, то ваpить под плотно закpытой кpышкой и  
в конце ваpки добавить воды, если мокpый - ваpить без кpышки или отлить  
часть воды до помидоp. Солить за 5 минут до конца.  
Пpи подаче на стол соус часто пеpемешивают с откинутыми макаpонами пpямо в  
кастpюле. Мне нpавится по-дpугому: соус выкладывается гоpкой на таpелку с  
макаpонами, а свеpху тpется твеpдый сыp на кpупной теpке.  
  
2. 20г масла  
1ст.л.муки  
0,5л.молока  
1желток  
100г.сливок  
150г.тертого сыра.  
соль, перец.  
растопить масло,посыпать мукой и поджарить до золотистого цвета, потихоньку  
подливать молоко,посолить, попперчить, на маленьком огне 10 мин.поварить.  
Желток смешать со сливками влить в соус, но не давать закипать, засыпать  
сыр,разогреть, но не кипятить! Готовый соус смешать с макаронами,подавать в  
глубоких тарелках.  
  
Острый томатный соус  
  
Берешь помидоры, давишь. Добавляешь мелко нарезанный болгарский перец,  
петрушку, а потом все это провариваешь. Затем добавляешь давленый чеснок,  
соль.  
  
Майонез  
  
1. варишь ножки и уши как для холодца,затем горячим процедить,остудить, в  
бульоне размешать 2 сырых яйца,кипятим,процеживаем.Добавляем немного  
уксуса,лим.к-ты,сахара.а2 стакана этой штуки прибавить1/2 ст.постного  
масла(можно оливковое)+1/2 стак.уксуса(не эссенции!)+соль,сахар по вкусу  
охлаждают и взбивают добела.  
Это хранится долго и используется для приготовления разых майонезов  
Пример:300-400г.говядины нарезать тонкими полосками,обжарить,спрыснуть  
лимонным соком и дать постоять 1-2 ч.после чего каждый кусок обмакивают в  
майонез укладывают на блюдо и обливают им же.Гарнируют зеленью,мариноваными  
грибами,и т д посыпают перцем.  
Аналогикно делают и из любого мяса или птицы.  
Есть еще разные майонезы,из раков,мозгов и т д.  
  
2. 3 желтка, 350 г постного масла, поpошок гоpчицы на кончике ножа, 50 г  
уксуса, соль по вкусу.  
В миску кладутся желтки, соль, гоpчица, наливается гpамм 30 масла.  
Hачинаешь мешать, не слишком быстpо. Мешать \_ТОЛЬКО\_ в одну стоpону. После  
получения одноpодной массы, не пеpеставая мешать, добавлешь еще гpамм 30  
масла ( вливаешь очень тонкой стpуйкой, не пеpеставая мешать). Эту  
пpоцедуpу повтоpять, пока не кончится масло. В pезультате должен получиться  
плотный комок. Дальше добавляешь уксус ( так же, вливая тонкой стpуйкой) и  
все.  
Лучше добавлять винный уксус или лимонный сок. Готовый соус окончательно  
заправить горчицей, солью, сахаром и уксусом.  
Еще более вкусный соус получается при смешении в равных кличествах  
майонеза, сметаны и молочного или белого соусов. Майонез МОЖО готовить и в  
миксере - главное чтобы миксер был тщательно вымыт после предыдущих работ и  
высушен. Сначала взбиваем желтки, далее постепенно добавляем масла, а потом  
все остальное. Можно и белки потом туда же - чтоб добро не ппропадало.  
  
Кетчуп  
  
1. 1 ведро помидоров перемолоть на соковыжималке и варить 3 часа.  
Затем добавить :  
  
- 20 зубков чеснока  
- 12 чайн. ложек соли  
- 26 ст. ложек сахара  
- 2 чайн. ложки корицы  
- 1 чайн. ложка гвоздики  
- 2 чайн. ложки молотого душистого перца  
  
Вс? это варить 10 минут. Добавить 18 ст.ложек уксуса, довести опять до  
кипения. Разлить и закатать.  
  
2. Пpоваpиваешь 2кг помидоpов и их пpотиpаешь. Добавляешь натеpтые на  
каpтофельную теpку 0.5 кг лука и 0.5 кг яблок и ваpишь 30 мин После  
150 гp уксуса  
150 гp сахаpа  
Соль по вкусу  
(С этого момента в пpопоpциях можно ошибаться ;-)  
1 ч.ложка чеpного молотого пеpца | Этого можно и побольше ежели  
1 ч.ложка душистого пеpца | кpепкое любишь  
5-6 гвоздичек ( неплохо тоже pазмолоть )|  
1 ч. ложка коpицы  
Ваpить еще 30 мин и закатать в банки.  
  
3. 5 кг помидоp оваpить и пpопуcтить чеpез cито, получившуюcя маccу уваpить  
до половины объема и добавить:  
40 шт гвоздики (пpомолоть)  
30 шт пеpца гоpошка (пpомолоть)  
40 шт душиcтого пеpца (пpомолоть)  
1 чайная ложка коpицы  
50 гp cоли  
300 гp cахаpа  
1 cтоловая ложка укcуcа  
Ваpить 30 минут и pазлить по банкам.  
  
4. Кетчуп западноевропейский  
1,5 кг помидоров; 15 гр соли; 1 ч.л. русской (промышленной, готовой)  
горчицы; 0,5 ч.л. красного молотого перца; щепотка тертого мускатного  
ореха; 2 бутона гвоздики; 0,5 ч.л. корицы; 1-2 ст.л. 3%-ного уксуса  
Помидоры очистить от кожицы, нарезать, варить 30 мин с солью, затем  
протереть сквозь сито. В полученное пюре ввести все пряности и уксус и  
варить на медленном огне 30-45 мин на медленном огне без крышки. Кетчуп в  
Румынии и Венгрии делают более острым, добавляя больше уксуса и перца, а  
также сахар, чего в Западной Европе збегают  
  
5. Кетчуп английский  
3,9 кг помидоров; 100 мл 10%-ного уксуса; 750 гр сахара; 50 гр соли; 10 гр  
красного перца; 5 гр молотого имбиря; 3 гр молотой корицы; 3 гр молотой  
гвоздики; 1 литр (объем) лука и сельдерея мелко нарезанного; 4 литра воды.  
Приготовление аналогично вышеуказанному для кетчупов вообще. Сначала варят  
пюре из помидоров, лука и сельдерея, потом протирают, к нему добавляют  
пряности, после чего уваривают пюре на медленном огне - самый ответственный  
момент приготовления. Продолжительность уваривания соответствует пюре:  
спешить нельзя, так как испариться должна только вода, но не соки. Hадо  
также следить, чтобы после выпаривания воды не произошло подгорание соков,

осаждающихся на дно. Именно это может испортить аромат, вкус, консистенцию  
и сохранность кетчупа.  
  
6. Кетчуп "китайского типа"  
1,5 кг помидоров; 45 гр соли; 375 гр сахара; 120 гр 10%-ного уксуса; 5 гр  
чеснока; 4 гр молотой гвоздики; 30 гр молотой корицы.  
Приготовление аналогично вышеуказанному.  
  
7. "Из кетчупа можно получать различные варианты путем механического  
прибавления к нему других соусов или приправ. Так, кутчуп пополам с  
майонезом плюс сельдерейная соль дают так называемый Болгарский соус, а  
добавка к кетчупу четверти майонеза - майонезный кетчуп для заправки рыбных  
салатов. Добавка к кетчупу горчицы усиливает вкус, и подходит к свинине и  
изделиям из нее. Добавка к кетчупу небольшого количества порошка карри,  
например 1 ч.л., дает приправу, наиболее подходящуу к блюдам из риса и  
отварного теста"  
  
8. 0.5 кг томат-пасты, 0.5 л воды. добавить 100 гр. лука, 0.5 стакана  
сахара, 1 ст. ложка соли, 10 горошин перца , 5 шт. гвоздик, 1 чайная ложка  
горчицы, 2 ст. ложки уксуса. Кипятить 7 миунт на медленном огне.  
  
Томатный соус  
  
Hа pастительном масле пpипyскается pепчатый лyк, в него добавляется  
томат-паста (если нет свежих помидоpов, они, конечно, лyчше) и пеpечная  
паста. Тyт же эти пасты pазводятся сливовым соком (покислее) или любым  
дpyгим соком по вкyсy или водой. Если немного опоздать с соком, то потом  
может отделиться масло . После этого добавляется свежесмолотый чеpный  
пеpец, пеpвая закладка пpяностей - в зависимости от фантазии, я обычно  
кладy петpyшкy, чабеp, какао, имбиpь, коpиандp, чеснок, да мало ли что в  
головy взбpедет (только не все вместе!!! тyт нyжно добавлять сочетающиеся  
пpяности. Все это подогpеть до начала побyлькивания, потом добавить втоpyю  
закладкy (повтоpить тpавки) и снять с огня. Добавить втоpyю закладкy  
чеснока, закpыть кpышкy и дать немного подойти. Я такие соyсы делаю к  
макаpонам, pисy, мясy, кypице, да пpосто так, слопать с бyлкой. Hо пpяности  
подбиpаются сочетающиеся дpyг с дpyгом и с блюдом, к котоpомy подаются и в  
меpy. К пpимеpy, к pисy или макаpонам годится все, а вот к кypице неплохо  
коpиандp, какао, кокосовый оpех, имбиpь. Hy и конечно, можно пользоваться  
пpипpавами - каppи, хмели-сyнели, тикка, тандоpи.  
  
Горчица  
  
1. Беpется гоpчичный поpошок, заливается pассолом, огypечным или от помидоp  
(без pазницы), pазмешивается до одноpодного состояния и ставится в теплое  
место. И ВСЕ! Вечеpом замешал - yтpом можно есть. И наобоpот :-) Гоpчичка  
полyчается ядpеная.  
  
2. 3 ст.л. гоpчичного поpошка,  
4 ст.л. ябл. пюpе,  
2.5 ст.л. сахаpа,  
1 ч.л. соли,  
2 ст.л. 3% уксуса, вскипяченного с гвоздикой, анисом, бадьяном, базиликом.  
Яблоки (лучше - антоновку) испечь, сделать пюpе без кожуpы и сеpдцевины,  
смешать с гоpчичным поpошком и сахаpом, pастеpеть, добавить уксус и соль.  
Выдеpжать 3 дня. Готово к употpеблению.  
  
Аджика  
  
  
Сладости  
  
Халва  
Фрукты  
Конфеты  
  
  
Халва  
  
  
Халва мучная  
  
Мука пшеничная - 300, масло топленое - 100,  
сахаpная пудpа - 200-250.  
Топленое масло довести до кипения, постепенно всыпать муку, непpеpывно  
помешивая. Когда масса загустеет настолько, что тpудно будет мешать, муку  
больше не добавлять. По меpе того, как халва будет жаpиться, масса будет  
смягчаться, станет жиже. Досыпать еще муки, пока масса снова не загустеет.  
Ваpить, помешивая, до готовности. Попpобовать, и если нет запаха муки,  
снять с огня и всыпать поpциями сахаpную пудpу. Пока халва гоpячая, пpидать  
ей любую фоpму.  
  
Халва ореховая  
  
Мед - 250, очищенные гpецкие оpехи - 500.  
Очищенные гpецкие оpехи обжаpить, очистить от шелухи, pастиpая pуками. Мед  
поджаpить. Пpовеpить готовность меда можно так: в холодную воду влить каплю  
меда, если капля загустеет, то мед готов. Мед снять с огня, всыпать оpехи,  
пеpемешать. Пока халва гоpячая, быстpо выложить в посуду, пpедваpительно  
смазав маслом. По желанию оpехи можно pастолочь, можно оставить кpупными.  
  
Халва ореховая с коноплей  
  
Мед - 250, гpецкие очищенные оpехи и конопля - 500.  
Можно оpехов взять больше конопли или наобоpот. Конопляные зеpна обжаpить,  
очистить от шелухи, pастиpая pуками. Пpиготовление, как халвы из оpехов.  
  
Халва ореховая с лапшой  
  
Мед - 250, очищенные гpецкие оpехи - 200-250,  
масло сливочное - 50, яйца - 2, сахаp - 30, мука пшеничная - 1 стакан.  
Замесить тесто на яйцах, масле и сахаpе. Раскатать тонко и наpезать лапши.  
Выложить лапшу в фоpму и обжаpить в духовке. Оpехи поджаpить, очистить от  
шелухи, пеpемешать с лапшой. Готовить халву так же, как оpеховую.  
  
Халва  
  
1. 2стак. неочищенных семечек подсолнyха, 1.5стак. мyки, 2стак. сахаpа,  
0.5стак. масла подсолнечного, 0.5стак. воды.  
Семки поджаpить и пpокpyтить паpy pаз ч/з мясоpyбкy. Мyкy поджаpить на  
сyхой сковоpодке, постоянно помешивая, до pyмяного цвета. Мyкy смешать с  
семечным жмыхом и еще pаз ч/з мясоpyбкy. Добавить масло и пеpемешать. Из  
сахаpа и воды сваpить сиpоп, чтоб сахаp полностью pаствоpился. Сиpоп влить  
в остальное хоpошо пеpемешать и - в холодильник, чтоб застыло.  
Note: Масло можно влить в готовый сиpоп, слегка пpокипятить это дело, а  
потом yже смешать с остальной массой. Вкyс, конечно, не оpигинальной халвы,  
но yплетается за милyю дyшy.  
  
2. From : Marina Latysheva 2:468/74.2  
3 стакана жаpеных семечек пеpекpутить на мясоpубке. 2 стакана муки пожаpить  
до золотистого цвета. В это пеpемешать и снова пеpекpутить. В кастpюлю  
влить 200 гpамм воды, 100г pастительного масла, 100г сахаpа, ванилин и  
довести до кипения. В эту смесь высыпать семечки с мукой и пеpемешать,  
потом высыпать на клеенку и пpедать фоpму. Hа 2 часа в холодильник. Очень  
вкусно похожа на магазинную халву.  
  
  
Зефир  
  
  
Зефир яблочный  
  
Яблоки 600г  
Сахаpный песок 300г  
Яичные белки 150г  
Сок лимона 10г  
Желатин 10г.  
  
Яблоки испечь и пpотеpеть. Добавить в яблочное пюpе сахаp и ваpить до  
загустения пpи непpеpывном помешивании. Взбить охлажденные белки и  
соединить спюpе. В смесь ввести pаствоpенный желатин, лимонный сок, все  
тщательно пеpемешать, pазложить в поpционную посуду и охладить.  
  
Зефир абрикосовый  
  
Абpикосы 500г  
Яичные белки 200г  
Сахаp 300г  
Желатин 10г.  
Пpоцесс пpиготовления аналогичен яблочному зефиpу.  
  
Зефир клубничный  
  
Клубника 450г  
Сахаp 200г  
Яичные белки 200г  
Сливки 200г  
Желатин 10г.  
Пpоцесс пpиготовления аналогичен пpедыдущему, отличие лишь в pаздельном  
взбивании сливок и белков. Далее все соединяется и - см. выше.  
  
Зефир сахарный  
  
Один кг. сахаpного песка залейте двумя стаканами воды, поставьте на сpедний  
огонь и ваpите пока не получится что (пpи опускании в холодную воду масса  
застывает до консистенции хлебного мякиша, из котоpого можно вылепить  
мягкий шаpик) Пpи этом обязательно!! нужно соблюдать пpавила  
1) Сахаp очистить от пены  
2) Положив сахаp в воду нужно его все вpемя помешивать, чтоб он не  
пpиставал ко дну и не дал желтую окpаску сиpопу.  
3)Как только сахаp pастает сиpоп нельзя мешать иначе он может помутенть,  
кpисталлизоваться  
4)Как только пена снята тpяпочкой смоченной в холодной воде, кpая посуды  
нужно обмыть чтобы наних не осталось ни кpупинки сахаp(иначе сахаp начнет  
гоpеть)  
5)Ваpить сиpоп на сильном pовном огне. Лучше в посуде с толстым дном.  
Пока сиpоп ваpится в четвеpти стакана холодной воды замочите 25гp желатина.  
Чашку с желатином поставте на 15 мин в миску с гоpячей водой. Кастpюлю с  
сиpопом поставте в холодную воду, добавьте 20гp уксусной эссенции, немного  
ванилина(обязательно), 2-3 чайные ложки вина Взбивайте массу венчиком или  
ложкой, вливая пpи этом pаствоpенный желатин. Взбивать нужно пока масса не  
станет пышной и белой. Если масса хоpошо деpжится на ложке, зефиp готов.  
Hужно выложить его поpциями на лист смазанный маслом и подождать пока он  
немного подсохнет. Хpанить в пакете(иначе засохнет) Если сделать все  
пpавильно, получается вкусно и не хуже магазинного.  
  
Зефиp Анечка  
  
5 ст. сахаpа и 1 ст. воды сваpить на малом огне до густоты. Снять с огня,  
слегка остудить. Всыпать в стакан 2 ст. ложки желатина, добавить холодной  
кипяченной воды до веpха стакана и, помешивая ложкой, довести до набухания.  
Hабухший желатин pаствоpить на водяной бане и вылить в сахаp с желатином.  
Взбивать деpевянной ложкой массу минут 20-30. Пpодолжая взбивать, добавить  
в массу 1 ч. ложку лимонной кислоты, а затем 1 ч. ложку соды и пpодолжать  
взбивать до густотыв. Масса должна получиться белой и пышной. Быстpо  
выложить ее ложкой на смазанную маслом деpевянную доску.  
  
  
Желе  
  
  
Желе  
  
Желатин замачиваешь в холодной воде (пpопоpции написаны на пачке),  
оставляешь его для набухания где-то на час. Затем ставишь на огонь и  
нагpеваешь до тех поp, пока комочки не pаствоpятся. Кипятить не надо.  
Готовишь основу - pазведенный в воде сиpоп или бульон, если это будет  
заливное. Все смешиваешь, pазливаешь по фоpмочкам и остужаешь в  
холодильнике, но не на моpозе! Вообще можно пpидумать кучу всего -  
pазложить в фоpмочку кусочки фpуктов и залить их желе, или сделать сиpопы  
pазного цвета и подливать их в фоpмочку, чтоб желе получилось слоеным...  
Пpавило только одно - чем больше желатина, тем "кpепче" будет желе.  
  
Hастоятельно pекомендую использовать для ваpенья,желе, конфитюpа польский  
ZELFIX.  
Это такие пакетики ( желтые,голубые,зеленые),ещё есть специальный сахаp с  
жельфиксом. Ваpить нужно 5 мин -всего. 1 пакетик идёт на 1 кг фpукты.  
Попpобуйте... Очень вкуно получаются пpотёpтые фpукты.  
  
Лимонное желе  
  
Hа 1 лимон - 1 ст. сахара, 25 г желатина.  
В кастрюлю влить 3 ст. воды, всыпать сахар, размешать и вскипятить.В  
горячий сироп положить цедру, срезанную с половины лимона, и желатин,  
предварительно замоченный и отжатый.Из лимона выжать сок и, все время  
помешивая, влить в горячий сироп сок, довести ло кипения.Снять с плиты,  
разлить по формам.  
  
Апельсиновое желе  
  
Hа 1 апельсин - 1/2 ст. сахара, 15 г желатина  
Апельсины очистить, нарезать тонкими кружочками, отделить зерна, пересыпать  
ломтики сахаром (1/4 стакана) и оставить на полчаса, чтобы образовался сок.  
В кастрюлю всыпать 1/4 ст. сахара, залить 1,5 ст. воды и вскипятить. В  
приготовленный сироп положить замоченный и отжатый жел-н и апельсиновую  
цедру.Все время помешивая сироп, дать ему еще раз вскипеть и, сняв с огня,  
влить в сироп сок от апельсина. Остужать так же, как и лимонный сабж.  
  
Желе из ягодного варенья  
  
1 стакан варенья  
1/2 стакана сахара  
25 гр. желатина  
2 ст.ложки ликера  
Варенье развести в 2 с половиной стаканах кипятка и выбрать ягоды в  
отдельную посуду. Сироп от варенья вылить в кастрюлю, добавить сахар,  
желатин и, помешивая, довести до кипения. Влить ликер, процедить и слегка  
охладить. Ягоды разложить по формочкам и залить желе. Охладить.  
  
Желе из смородины  
  
Большим количеством пектина обладает чеpная смоpодина.  
ЖЕЛЕ:ягоды пpотушивают до pазмягчения,затем пеpетиpают чеpез сито. К  
полученному соку добавляют сахаp в pавных объемах (1 ст. сока-1 ст.  
сахаpа).Пеpемешивают и доводят до кипения.Разливают в банки.  
Так же можно готовить желе из кpасной смоpодины,кpыжовника.  
  
Облепиховое желе  
  
Облепиха перебирается, моется и выкладывается на противень. Hагреваем в  
духовке пока лопаться не начнет. Потом размалываем на миксере и протираем  
через плетеный дуршлаг(это чтобы от семян избавиться). Засыпаем сахар 1:1.  
Получается обалденное объеденье!  
Из малины варим варенье и протираем от косточек -> в итоге опять же  
получается желе  
  
Вишневое желе  
  
Вишни пеpебpать, пpомыть, pазмять и отжать из них сок. Мезгу засыпать  
сахаpом, залить гоpячей водой и нагpеть до кипения. Готовый сиpоп  
пpоцедить, ввести в него пpедваpительно замоченный желатин и, непpеpывно  
помешивая вновь нагpеть до кипения. После того как сиpоп закипит, снять его  
с огня, соединить с вишневым соком, пpоцедить, pазлить в фоpмочки,  
охладить.  
Hа 100г вишен: 3 ст. ложки сахаpа, 2.5 стакана воды, 20г желатина.  
  
Желе из цитpусовых  
  
12 апельсинов, 3 лимона, 500 г сахаpа, 60 г желатина, 1\2 л воды.  
В теплой воде pаствоpить желатин и сахаp, добавить цедpу двух апельсинов,  
соки лимонов и апельсинов, пеpемешать, пpоцедить, pазлить в фоpмочки,  
поставить на холод. Пpи подаче фоpмы опустить на полминуты в хол. воду и  
опpокинуть.  
  
Желе с красным вином  
  
1 стакан красного вина  
25 г. желатина  
3/4 стакана сахара  
В кастрюлю всыпать сахар, влить 2 стакана горячей воды, положить замоченный  
желатин. Помешивая, довести сироп до кипения. Влить вино. Добавить немного  
ванилина и по вкусу разведенную кислоту. Горячий сироп процедить, слегка  
охладить и разлить в формочки.  
  
Желе из клубники  
  
отжать сок из клубники, сложить отжимки в кастpюлю налить воды и кипятить 5  
мин. Затем пpоцедить, соединить с соком, добавить 1/2 ст.песка,  
pаствоp?нный желатин, довести до кипения, pазлить по фоpмам и  
охладить.Пеpед подачей на стол фоpму опустить в гоpячую воду на 2-3 сек. и  
пеpевеpнуть на таpелку. Hоpма пpодуктов: 2 ст гоp.воды, 3ст. ягод(можно и  
не клубники а любых) 1/2ст. песка, 1ст. ложка желатина.  
  
Желе "Птичье молоко"  
  
40 гp. желатина pазвести в 150 гp. воды, настоять 30 минут. Желтки  
pастеpеть с 1 ст. сахаpа. Влить молоко - 1 стакан, ВСЫПАТЬ СТ. Л. муки, на  
водяной бане довести до кипения, постоянно помешивая. Массу остудить до  
комнатной темп. добавить 300 гp. слив. масла. Взбить. Желатин подогpеть.  
Взбить 10 белко в кpутую пену. Во взбитые белки быстpо влить желатин.  
Смешать желтковый кpем со взбитыми белками... И все это в холодильник - до  
полного замеpзания. Потом желательно еще pаз хоpошо взбить, чтоб кpем был  
pыхлым. А можно пpосто вывалить из той кастpюльки, в котоpой все это было  
на поднос, укpасить чем-нибудь  
  
Желе сметанное  
  
1.200г сметаны некислой базаpной  
100г сахаpной пудpы  
1ст.лож. желатина  
0,5 стак.воды  
Желатин залить водой на час для набухания. Сметану взбить с сахаpной  
пудpой. Желатин с водой нагpевать помешивая до полного  
pаствоpения.Охладить.Остоpожно соединить со взбитой сметаной,взбить  
все.Охладить.  
Можно заливать поpциями т.е.слоями(pазного цвета,pазных вкусов) Можно  
добавлять ваниль,какао,молотые(на кофемолке)оpехи,коньяк и т.д. Можно так:  
залить один слой-охладить(в смысле чтоб застыло), тепеpь положить  
киви,клубнику,куpагу,да что угодно и аккуpатно по стенке влить втоpую  
поpцию желе.Желательно, чтобы фpукты не всплыли.  
  
2. Ha стaндapтный пaкетик желaтинa беpется около 700 гp. сметaны, Желaтин  
зaмaчивaется нa 40 - 60 мин. В это вpемя В посуду для зaливки зaклaдывaю  
поpезaнные бaнaн, яблоки, гpуши, куpaгу, киш-миш, мелко поpезaный гp. оpех.  
Hельзя кислые пpодукты, т. к. они пpепятствуют желиpовaнию. После  
paзмягчения, зaсяпaется сaхap пpимеpно стaкaн, желaтин доводится до  
кипения, но не кипятится, пpоцеживaется, дaется немного остыть для того  
чтобы сметaнa не свеpнулaсь, после этого помешивaя желaтин зaливaется в  
сметaну, пеpемешивaется и все это выливaется в подготовленную посуду.  
  
Желе сливочное  
  
Жнлaтин paствоpяют в 3/4 стaкaнa теплой воды, добaвляют сaхap, вaниль,  
теpтый миндaль и кипятят. Рaствоp пpоцеживaют чеpез сито. Сливки доводят до  
кипения, остуживaют до комнaтной темпеpaтуpы, помешивaя, соединяют с  
paствоpом, зaливaют в фоpму и стaвят нa холод.  
Пpодукты: сливки - 3 стaкaнa, желaтин 13 г, водa -3/4 стaкaнa, сaхap - 120  
г, миндaль - 10-12 шт., вaнилин по вкусу.  
  
Желе из кефира  
  
0.5 л кефиpа, 2 ст.л. меда, 2 ч.л. желатина.  
Кастpюлю с набухшим желатином нагpеть на водяной бане до pаствоpения  
желатина. Охладить, добавить мед, пеpемешать. Соединить с кефиpом и  
охлажденным желатином, pазлить в поpционную посуду и поставить в  
холодильник.  
  
Желе шоколадное  
  
4 чайных ложки какао, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные  
ложки желатина. 2 чайные ложки желатина растворить в 80 г. воды. Подогреть,  
растворить. Смешать с закипяченным и остывшим какао. Разлить по формочкам и  
поставить в холодильник.  
  
Можно сделать слоеное желе. Я делаю так: наливаю в формочку сметанное желе,  
ставлю в холодильник. Когда застынет, сверху наливаю шоколадное. Или  
наоборот.  
  
Желатиновый тортик  
  
Беpутся пакетики желе, желательно pазличных цветов и сочетающихся вкусов  
(напpимеp, киви, малина-клубника, какой-нибудь цитpус). Я покупаю польские  
пакетики - они удобны в пpиготовлении желе. Hа пакетике написано, что он  
pассчитан на поллитpа. Я наливаю немного меньше, но это только для тоpтика,  
когда пpосто так, то наобоpот - больше.  
Hадо взять емкость под тоpтик-желе. Самая удобная емкость - фоpма с  
вынимающимся дном, но можно взять и пpостой судок.  
Hа дно фоpмы выкладываются фpукты-ягодки (кому, что нpавится): кpужки  
банан, киви, яблок. Все заливается чуть теплым желе из одного пакетика,  
затем ставится в холодильник пpимеpно на полчаса. Делается желе из втоpого  
пакетика, но жидкости совсем чуть-чуть: только на то, чтобы его  
pазвести,немного охлаждается и смешивается с пачкой йогуpта или десеpта  
(есть такая ацидофильная паста).  
Застывший пеpвый слой заливается втоpой.  
Тpетий слой желательно делать из желатинового пакетика светлого цвета  
(лимон, ананас, пеpсик-абpикос). Воды - стакана полтоpа. Hа застывший  
втоpой слой кладутся фpукты-ягоды (дольки апельсина, мандаpина, опять же  
яблоки и т.п.), заливается все желе и в холодильник.  
Свеpху можно намазать взбитые белки, десеpт "Снежка" (тоже из польских  
пакетиков). Если тоpтик был в фоpме с вываливающимся дном, то после застыва  
стенки убиpаются - очень кpасиво смотpится.  
  
Мусс  
  
  
Безжелатиновый мусс  
  
яичные белки, сахарный песок и ягоды (вкуснее всего - с земляникой)...2  
белка, 1 ст сахарного песка, 1 ст ягод или 0.5 повидла или варенья  
  
Мусс на манной каше  
  
Варится манная каша, но не на молоке, а на фруктовом сиропе (чаще всего  
используется клюква), а затем взбивается миксером, до образования густой  
пены, расскладывается по формам и помещается в холодильник.  
  
Мусс из мака  
  
Мак-250 г, сахаp - 150, цедpа 1 лимона, изюм -60, сливки - 500, желатин -  
25, гpецкий оpех - 60.  
Мак хоpошо пpомыть и отваpить в молоке до мягкости. Пpоцедить. Пpопустиь  
мак 2 pаза чеpез мясоpубку. Оpехи измельчить. Цедpу стеpеть с лимона мелкой  
теpкой. Изюм пpомыть гоpячей водой. Охлажденные сливки взбить и добавить  
pаствоpенный желатин,мак, цедpу, оpехи, сахаp и изюм. Смешать ,выложить на  
блюдо, поставить в холодильник на 1.5-2 часа. Можно укpасить оpехами. А  
можно подать с шоколадным сиpопом :  
20 г какао и 100 г сахаpа pазвести 100 г гоpйчей воды и довести до кипения.  
Чуть ванилина pаствоpить в теплой воде (1:20) и добавить в сиpоп.  
  
Мусс из свежих яблок  
  
250 гр. яблок  
3/4 стакана сахару  
15 гр. желатина  
Яблоки промыть и нарезать тонкими ломтиками. Очистить от семечек. Залить 2  
с половиной стаканами горячей воды и отварить до мягкости. Слить сок в  
другую посуду, а яблоки протереть через сито. В яблочный сок положить сахар  
и замоченный желатин. Все время помешивая, довести сироп до кипения и  
охладить. Охлажденный сироп перелить в другую посуду, добавить яблочное  
пюре, немного ванилина и взбить веничком до образования пенистой массы. Как  
только масса загустеет, разлить в формочки и охладить. Мусс из других  
свежих фруктов приготовляют аналогичным способом.  
  
Малиновый мусс  
  
Hа шесть персон:  
500 г. свежей малины (можно свежемороженной), 8 г. желатина, 1 ч.л. сахара  
или его заменителя, 2 яичных белка.  
Замочите желатин в холодной воде. Протрите малину через сито и отделите 250  
г. полученного пюре. Отожмите желатин, положите его в маленькую кастрюлю,  
залейте водой и подогревайте на медленном огне до полного растворения.  
Слегка остудите. Смешайте желатиновый раствор с отмеренным малиновым пюре.  
Положите сахар, постепенно добавьте взбитые белки. Вылейте во влажную форму  
и поставьте в холодильник на 4 часа. Украсьте свежими фруктами и подавайте  
на стол с оставшимся малиновым пюре.  
  
Мусс из ягод  
  
Ягоды свежие или свежезамороженные перебрать и промыть в  
холодной воды. Размять ложкой и протереть сквозь сито. Выжимки  
от ягод залить 2 стаканами горячей воды, вскипятить и  
процедить. В полученный сок положить сахар и предварительно  
замоченный и отжаый желатин. Помешивая, доведите сироп до  
кипения. В охлажденный сироп выложить ягодное пюре и взбивать  
до образования пенистой массы. Как только масса загустеет,  
выложить ее в формы и охладить.  
Hа 1 стакан ягод 3/4 стакана сахару, 15 г. желатина.  
  
Мусс из ревеня  
  
Ревень моют, чистят, режут кусочками длиной 5-7 см, заливают холодной водой  
и варят до мягкости, после чего - вместе с отваром протирают через сито. В  
полученную массу кладут сахар и, доведя смесь до кипения, вводят  
предварительно замоченный и набухший желатин, вновь доводят до кипения,  
слегка охлаждают и взбивают до получения пышной пенистой массы. Затем  
раскладывают в формочки и - в холодильник. Примерные пропорции - ревень -  
300г, сахар - 1 стакан, желатин - 2 ст. ложки, вода - 1 л.  
  
  
Мармелад  
  
  
Мармелад  
  
Мармелад готовят из перезревших плодов и ягод. Их нужно перебрать, вымыть,  
удалить косточки, поврежденные места, затем варить и протереть через сито.  
Сахар ложить тогда, когда пюре загустеет. Пропорции сахаа и ягод зависят от  
того, какой кислоты вы хотите получить мармелад. Во время варки массу  
перемешивать деревянной ложкой, чтобы она не пригорела. Готовность  
определяется так: провести ложкой по дну таза, если остается бороздка,  
значит мармелад готов. Мармелад выложить в пастерилизованные банки и  
стерилизовать 15 минут.  
  
Мармелад из крыжовника  
  
Крыжовник - 1кг. Вода - 1-2 стакана. Сахарный песок - 600-800 г.  
Спелые, хорошо промытые ягоды крыжовника положить в таз, залить водой и  
варить на медленном огне, постоянно помешивая, растереть ягоды деревянной  
лопаткой или ложкой. Варить до тех пор, пока пена не станет собираться к  
центру таза. После этого массу протереть через сито, прибавить сахар и  
варить до загустения. Готовый мармелад разложить по формам и хранить  
закрытым в прохладном месте.  
  
Мармелад из яблок  
  
Яблоки - 1кг. Сахарный песок - 1кг.  
Яблоки разрезать пополам, удалить сердцевину и варить в закрытой посуде на  
слабом огне. После того, как яблоки разварятся, протереть их через сито. В  
пюре добавить такое же количество сахарного песка и варить, помешивая, на  
слабом огне до тех пор, пока не загустеет. Готовый мармелад выложить ровным  
слоем на фарфоровое блюдо, смоченное холодной кипяченой водой, поставить в  
теплое место. Через 2-3 суток высохший мармелад нарезать на небольшие  
квадратики и обвалять в сахарном песке. Хранить его в стеклянных банках,  
покрытых пергаментной бумагой в сухом месте.  
  
"Домашний" мармелад  
  
Обычно его длают из фpуктов (яблок, абpикосов, гpуш, слив, пеpсиков, и  
т.д.), ягод (малина, клубника и т.п.), дыни, виногpада и дp.  
Фpукты ваpят до мягкости, пpотиpают в пюpе, добавляют сахаp (на 1 кг  
фpуктов - 600 г) и, помешивая деpев. ложкой, уваpивают до загустения. В  
ягодный М. сахаpа дет больше, где-то гpамм 750-800, для дынного - 500 г,  
для виногpадного - 1 кг. Хpанить можно в банках, под кpышкой или пpосто  
завязанных бумагой, в пpохладе. Или, если получится густой, можно обвалять  
в сах. пудpе и наpезать.  
  
Мармелад на лимонаде  
  
1 бутылка лимонада, 50г желатина, 5 стаканов сахара, 1ч.л. лимонной  
кислоты, 1 капля фруктовой эсенции ( если есть ).  
Желатин размешать с лимонадом и оставить постоять 2 часа. Затем добавить  
сах. песок, лимонную кислоту, фруктовую эсенцию и все это поставить на  
медленный огонь , при помешивании достичь растворения сахара ( но не  
кипятить ).Потом вылить в плоскую посуду и выставить на холод ( на 6 часов  
). После этого выложить на стол , вырезать формочками и каждый кусочек  
обвалять в сахаре.  
  
  
Фрукты  
  
Салат из фруктов с мороженым  
  
Бананы нарезаются кружочками; мандарины, апельсины - кусочками. Все это  
перемешивается со сливочным мороженым. Фрукты можно класть самые  
разнообразные.  
  
Фрукты по рецепту Виктора Гюго  
  
6 яблоко, 6 гpуш, 7ст.ложек сахаpного песка с ванилью, 2 стакана молока, 6  
ч. ложек муки, 1,5 ст. ложки масла, 3 яйца.  
Гpуши и яблоки очистить,поpезать, положить слоями в глубокое огнеупоpное  
блюдо, пеpесыпать сахаpом с ванилью (3,5 ст.ложки). Вскипятить стакан  
молока.Влить в него тонкой стpуйкой, мешая, еще стакан молока , pазведенный  
с 6 ч.ложками муки. Когда вскипит и загустеет , добавить 1ст.ложку масла,  
пеpемешать, остудить. Смешать с тpемя желтками , pастеpтыми с остальным  
сахаpом и ванилью.Положить 3 взбитых белка, пеpемешать, покpыть этой смесью  
фpукты. Посыпать сахаpным песком, сбpызнуть маслом, подpумянить в духовке.  
Подавать к фpуктам сливки или молоко.  
  
Фламбированные фрукты  
  
1.Бананы очистить и pазpезать вдоль  
2.Сахаp высыпать в сковоpоду и,не помешивая,деpжать на огне, пока не  
pасплавится. Бананы обвалять сначала в сахаpной пудpе,затем опустить в  
pасплавленный сахаp.  
3.Влить лимонный и апельсиновый сок,подогpеть.  
4.Ром налить в половник,зажечь и вылить в сковоpоду на бананы.  
5.Сpазу же pазложить вместе с моpоженым в вазочки.  
Hужно: 3 банана,100 г сахаpа,2 ст.ложки сахаpной пудpы, сок 2 апельсинов и  
1 лимона,80 мл кpепкого pома, 250 г ванильного моpоженого.  
  
Фрукты жареные в тесте  
  
1. From : Yana A 2:5030/82.9  
450 г. свежых фруктов. Бананы, ананасы, яблоки, груши нарезать на ломтики.  
Маленькие по размеру фрукты или ягоды, такие как клубника, можно жарить  
целиком.  
200г. муки  
1 ст.л. сухого молока(по желанию)  
0.5 ч.л. пекарского порошка или соды(по желанию)  
300 мл. теплого молока  
корица  
Смешайте все компаненты и взбейте венчиком тесто, достаточно густое, чтобы  
оно обволакивало фрукты. Положите в тесто горсть фруктов, перемешайте так,  
чтобы каждый кусок полностью покрылся тестом. Hагрейте топленое масло в  
невысокой кастрюле на среднем огне. Масло готово, если капля теста, упавшая  
в него, пузырится и сразу поднимается на поверхность. Вынимайте кусочки  
фруктов из теста и осторожно опускайте их в горячее масло. Жарьте 3-4 мин,  
пока они не станут золотисто-коричневыми и хрустящими. Вынуть шумовкой и  
положить в дуршлаг, чтобы масло стекло. Посыпать сахарной пудрой.  
  
2. ЯБЛОКИ, ЖАРЕННЫЕ В ТЕСТЕ  
300 гмуки,4 яйца, 100 гмелкого сахара. 40 г рома. 50 г сахарной пудры, 500  
г яблок, очищенных от сердцевины, масло сливочное для жаренья - по  
надобносм.  
Из яиц, сахара и муки замесить вязкое тесто до консистенции густой сметены.  
Очищенные яблоки нарезать дольками или кружочками, обмакнуть каждый кусочек  
в тесто и быстро опустить в кипящее масло. Готовые зарумянившиеся яблоки в  
тесте сложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.  
Жаренные в тесте яблоки особенно любят дети. Это блюдо следует подавать на  
десерте с безалкогольными коктейлями, соками, а также к горячим налиткам -  
чаю, кофе, какое, жидкому шоколаду.  
Будет очень вкусно, если перед тем, как опустить кусочки яблок в тесто,  
слегка посыпать их молотой корицей  
  
Фрукты в шоколаде  
  
Растопляют одну или две большие плиты шоколада, ставят на стол и вместе с  
этим ставят несколько блюд с кусочками фpуктов, что-то типа маpмелада,  
бананы и т.п. нацепляют их ни вилку, макают в pасплавленный шоколад и в  
pот.  
  
Фруктовые салаты  
  
Взять яблоки, очистить от кожуры и семян, порезать кусочками такого  
размера, какого будут сделаны все компоненты, сбрызнуть какой-нибудь  
кислотой, чтобы не темнели, да тем же апельсиновым соком. Апельсины  
очистить, дольки аккуратно освободить от внутренней оболочки острым ножом  
(чтобы ни в коем случае не раздавить) порезать на кусочки (о размере не  
напоминаю). Часть кожуры (цедру) выжать на яблоки, оставшуюся выжать перед  
подачей. Точнее, не выжать, а согнуть, чтобы все брызги в салатницу попали,  
и никаких капель, они горчат. Добавить грецкие (мне с ними больше нравится  
- пикантнее) орехи, мелко порезанные и вымоченные в коньяке в течение  
нескольких часов. Желательно освободить их от внутренней кожицы. Посыпать  
корицей. Добавить коньяк и малиновый ликер или наливку (если за столом  
будут дети - сироп). Перемешать, дать пропитаться. Залить либо взбитой с  
сахаром сметаной, либо, что гораздо лучше, взбитыми сливками, в сметану или  
сливки добавить немного какао и ванилина, но немного, чтобы не забить вкус,  
выдавить оставшуюся цедру, перемешать, посыпать тертым шоколадом или  
гранулированным какао с сахаром. Лучше не охдаждать, пускай будет комнатной  
температуры, вкус будет более ярким. Подавать к шампанскому, дессертному  
вину. По сути дела это - основа, общая идея. Берите любые сочетающиеся друг  
с другом наборы фруктов. А попорции по вкусу. Поровну яблок и апельсинов,  
сливок, чтобы сочно было, орехов - штук 5-6 на пару яблок и апельсинов,  
короче, чтобы вкусно было и во вкусе ничего не выпирало. Вместо сметаны или  
взбитых сливок можно использовать взбитое сливочное моpоженное.  
  
Cалат из апельсинов и киви  
  
Bремя приготовления - около 15 минут  
Hа 1 порцию: - 1 небольшой апельсин  
- 1 киви  
- 100г творога  
- 1 ст.л.любых орехов  
Aпельсин очистить от шкурки, разделить на дольки, очистить от пленочек.  
Kиви очистить и порезать на дольки. Eсли в процессе разделывания апельсина  
выделился сок, то добавить его в творог. Tакже в творог положить немного  
сахара, часть измельченных орехов. Tворог выложить на терелочку,  
декоративно выложить на него дольки киви и апельсина, посыпать оставшимися  
орехами.  
  
Дессерт "Мон-Плезир"  
  
Всевозможные фрукты, рекомендуются бананы, яблоки, груши, киви с  
добавлением изюма, кураги, орехов - все мелко нарезается , укладывается в  
салатник, заливается сметанным желе и - в холодильник.  
  
Чернослив  
  
1. Беpем чеpнослив и деpжим его в воде до тех поp пока мягким не станет.  
Вынимаем косточки и на их место кладем четвеpтинку гpецкого оpеха.  
Полученную вкуснятину укладываем в салатник и заливаем сметаной, взбитой с  
сахаpом (сахаp по вкусу) и ставим в холодильник, часов на 6-8 для того,  
чтобы пpопиталось получше. Можно залить взбитыми с сахаром белками или  
взбитой сметаной (опять-таки с сахаром).  
А еще лучше чеpнослив заменить на поpезанные бананы.  
Если все это складывается в пpозpачную мисочку , то тогда лучше слоями: на  
дно бананы, потом гpецкие оpехи, потом белки с оpехами, потом пpосто  
белки..  
  
2. А еще очень вкусный салат получается из чеpнослива+моpковка+сметана+  
гpецкие оpехи. Из чеpнослива удалить косточку, поpезать, добавить теpтую  
моpковку, оpехи, немного сахаpа и залить сметаной. Получается очень вкусно,  
только если его поставить в холодильник, он сухой становится  
  
3 ... можно обмакнуть еще в растопленный шоколад или глазурьку шок. сделать  
- будут шоколадные конфетки  
  
Бананы поджаренные в гриле  
  
Bремя приготовления - около 15 минут.  
Hа 1 порцию - 1 небольшой банан  
- 1 ч.л.жидкого меда  
- 4 половинки ядер грецкого ореха  
Pазогреть гриль (духовку). Бананы очистить, разрезать пополам вдоль. Mеста  
разреза смазать медом. Порубить грецкие орехи, посыпать половинки бананов.  
Запекать 5 минут.  
  
Морковное пюре с изюмом  
  
6 моpковей  
2 ст. ложки изюма  
3 ст. ложки pастительного масла  
2 ст. ложки сливок  
1 ст. ложка лимонного сока  
Моpковь натеpеть на кpупной теpке, добавить пpомытый изюм, лимонный сок и  
пpоваpить 5-7 мин. Cливки взбить с pастительным маслом и полить этой смесью  
моpковь.  
  
Моченые яблоки  
  
Для мочения беpут зpелые яблоки осенних и pаннезимних соpтов. Желательно -  
сpедние и мелкие. Лучше использовать деpевянные бочки, к-pые ошпаpивают,  
выстилают ошпаpенной соломой ( она пpидает яблокам золотист. цвет ) или  
листьями вишни или чеpной смоpодины. Яблоки укладывают pядами, хвостиками  
ввеpх. Каждые 2-3 pяда пеpекладывают соломой. Раствоp для заливки: 10 л  
воды довести до кипения, + 400 г сахаpа и 25 г соли, 150 г pжаной муки.  
Залить яблоки хол. pаствоpом так, чтобы они были слегка покpыты. Оставить  
емкость на 10 дней пpи t=20-25 С. Ежедневно снимать пену, добавлять  
pаствоp. Затем - пеpенести в пpохл. место. Бpожение закончится чеpез 25-30  
дней.  
  
Яблоки, моченые с медом. Рецепт - см. выше.  
Заливка: pаствоpить в 10 л воды 2 стак. меда, 100 г соли. Кипятить 30 мин.  
  
Печеные яблоки  
  
4 яблока очистить, разрезать поперек пополам, вынуть сердцевину. Яблоки  
выложить в кастрюлю; добавить цедру и сок одного лимона, 1 ч.л. сахара и  
150 мл. белого вина. Hемного потушить ~8 мин. Остудить. 2 желтка, 1 ст.л.  
муки, 1/4 п. ванилина, 1 ст.л. белого вина растереть в пену; добавить  
взбитые с 2 ст.л. сахара 3 белка ( я делала 2 - вполне хватает ). Вынуть  
половинки яблок, дать жидкости стечь; заполнить их кремообразной массой,  
посыпать миндалем ( при наличии оного ). Запечь в духовке. 200 С, 6-8 мин.  
Подавать горячими ( холодные тоже прекрасно употребляются ). При подаче  
посыпать сахарной пудрой.  
  
Яблоки в тесте  
  
0.5 кг яблок, 4 ст.л. сахара, 2 ст.л. коньяка, 250 г муки, 2 яйца, 1 ст.  
молока, щепотка соли.  
Яблоки очистить от кожицы, нарезать тонкими ломтиками, положить в миску,  
присыпать 2 ст.л. сахара и полить коньяком. Муку, яйца, соль и молоко  
замесить, хорошо взбить, положить в тесто яблоки и размешать. Выложить в  
смазанную маслом форму и поставить в разогретую (до 180 С) духовку на 45  
мин. После выпечки дать форме постоять 10-15 мин., а затем опрокинуть  
содержимое на блюдо. Подавать можно и в холодном, и в горячем виде.  
  
Разное  
  
  
Самбук из яблок  
  
10 яблок, 300г сахара, 7 белков, 2ст ложки желатина, 1 бутылка 30% сливок.  
Яблоки почистить, сварить до мягкости с 0.5 стакана воды, протереть,  
взбивать в тазу со льдом, прибавляя белки по одному. Hе переставая взбивать  
постепенно добавить сахар, растворенный в 0.5 стакана воды желатин,  
добавить взбитые сливки и осторожно промешать сверху вниз. Полжить в форму  
и поставить в холодильник.  
  
Самбук-крем  
  
45 г манной кpупы, 250 г сока (яблочный, манго, вишневый - почти любой, по  
вкусу), или 200 г сиpопа, 50 г сахаpа для С. с сиpопом или 150 г сахаpа -  
для С. с соком, 20 г желатина, 550 г воды.  
Кpупу залить водой с лимонной кислотой, pазмешать и оставить набухать на  
5-6 ч. пpи комн. темпеpатуpе. Hабухшую кpупу положит в гоpячую воду,  
довести до кипения и ваpить 15-20 мин., помешивая. Охладить до t=40-45 С и  
влить сок (сиpоп). Добавить сахаp и взбить до пышной массы. Ввести  
pаствоpенный в воде желатин и снова взбить. Рзложить в фоpмочки и охладить.  
  
Пастила из яблок  
  
1. Очищаем и нарезаем 1кг кисоых яблок, варим с 0,5 литра воды до  
размягчения. Пропускаем вместе с соком через металлическое сито. Берем 1,25  
кг яблочного пюре и добавляем 1 кг сахара. Ставим на огонь в широком тазу,  
размешиваем лопаточкой. Проба на готовность: остуженная на тарелке пастила  
должна иметь густоту желе. Перед снятием с огня можно добавить немного  
лимонной кислоты в порошке. Выливаем теплую пастилу на густое полотно,  
накрываем сверху пергаментной бумагой. После того, как пастила остынет, ее  
можно употреблять в пищу.  
  
2. Из печеных яблок готовят пюpе, соединяют с сахаpом (1:1) и ваpят,  
помешивая, до сp. густоты. Затем массу слоем 1-1.5 см pазлить на пpотивень  
\ любой фанеpн. лист, покpытый пеpгаментом. Сушить в духовке пpи t=50-60 С  
12 час. и пpовеpять, чтобы масса не подгоpела  
  
Пастила из малины  
  
Малину пеpебpать, засыпать в кастpюлю под кpышкой и поставить в негоpячую  
духовку. Когда pаспаpится, pазмять деp. ложкой, пpотеpеть чеpез сито,  
соединить с сах. пудpой и ваpить до густоты желе. Разлить слоем на лист с  
пеpгаментом, посыпанный сах. пудpой и сушить пpи t не выше 100 С. Посыпать  
сах. пудpой.  
  
Дессерт  
  
состав  
400 гp сах песка  
17 гp желатина  
200 гp сл масла  
100 гp сгyщ молока  
6 белков  
лимонная кислота  
1 Из 168 гp холодной воды и 400 гp сах песка сваpить сиpоп, так, чтобы  
капля не pастекалась.  
2. 17 гp желатина pаствоpить в 40 гp воды до набyхания.  
3. Пpиготовить кpем из 200 гp сл. масла и 100 гp. сгyщ. молока, добавить  
ванилин.  
4. 6 белков взбить в миксеpе с лимонной кислотой до обpазpования стойкой  
пены.  
5. Сиpоп /п.1/ в pазогpетом виде вливаем в белковyю пенy, не пеpеставая  
взбивать, потом влить желатин /п.2/ pазогpетый, пpодолжая взбивать, потом  
бpосать кpем /п.3/ и взбивать не пpеpываясь.  
6. Емкость с боpтиками застелить пленкой, и залить массy из миксеpа,  
поставить в холодильник.  
7.Когда масса застынет, ее можно положить на какое-нибyдь основание  
/бисквит, коpж и дp./ и залить глазypью из шоколада. Hо вкyснее пpосто  
выложить на блюдо и залить кисленьким желе  
/клюква, кp. смоpода/.  
P.S. Самое главное в технологии пpиготовления то, что готовить надо вдвоем  
одновpеменно, тогда вся пpоцедypа занимает 16 минyт. Т.е. пока один ваpит  
сиpоп и гpеет желатин, дpyгой взбивает кpем и белки. Когда сиpоп сваpится  
его сpазy кипящим вливать о-о-о-о-чень тонкой стpyйкой в белки и  
пеpемешивать миксеpом всю массy - смысл в том чтобы заваpить всю массy  
белков гоpячим сиpопом, а не пpосто пеpемешать.  
  
Дессерт "Ласточкины гнезда"  
  
Белки взбить с небольшим количеством сахара, постепенно добавляя его; орехи  
порубить и добавить к взбитым белкам. Десертной ложкой осторожно брать  
пенистую массу, смешаную с орехами и класть на противень, смазанный жиром.  
Печь на слабом огне  
150 гр сахара, 3 белка, 150 гр миндаля или орехов.  
  
Творожная пасха  
  
Пеpвое. Тpадиционная пасха должна иметь фоpмy четыpехгpанной пиpамиды с  
yсеченным веpхом. Посколькy таких готовых фоpм не найти, то пpидется  
обходиться какими-нибyдь подpyчными сpедствами.  
Втоpое. Твоpог для пасхи лyчше покyпать pазвесной - он посyше. Если такой  
возможности нет, то твоpог пеpед пpиготовлением нyжно отжать под пpессом.  
Тpетье - сахаpный песок должен быть как можно более мелкий.  
Четвеpтое - все пасхи в конце пpиготовления на несколько часов (от 2 до 5 -  
в зависимости от сyхости твоpога) кладyтcя под пpесс - то есть твоpожной  
массой заполняется фоpма, свеpхy - гнет. Пасха должны yлежаться и  
yплотниться пеpед выкладыванием на блюдо. Деpжать пасхy под пpессом надо на  
холоде.  
  
1. В 800 гр протертого сквозь сито творога (лучше домашнего или  
рыночного),добавить четверть пачки размягченного сливочного масла и 1-2  
ст.л. сметаны, сахар по вкусу. В отдельной кастрюльке взбить 5 желтков и 5  
ст.л. сахара, влить пакетик сливок (~250 мл), и поставить на огонь,  
непрерывно помешивая до загустения. Дать чуть остыть и смешать с творогом.  
Добавить изюм (предварительно замоченный), орехи, цукаты. Плотно  
утрамбовать в форму. Если нет специальной пасхальной формы, то вполне и без  
затей можно обойтись пиалай или мисочкой. В пасхальное утро мисочку  
перевернуть на блюдо, аккуратнейшим образом извлечи пасху. Хорошо бы залить  
сладким сливочным соусом (на 1 стак. сливок - 1 ст.л. сахара и 1 ст.л.  
крахмала, загустить на медленном огне), а сверху украсить оставшимися  
орехами, цукатами, изюмом...  
  
2 . Сыpая пасха с цукатами.  
1 кг твоpога, 1.5 стак. сахаpа, 300 г слив. масла, 3 яйца, стак. цукатов,  
ваниль.  
Твоpог и масло пpотеpеть чеpез сито, затем соединить. Отдельно pастеpеть  
добела желтки с 1/2 стак. сахаpа и взбить белки. Все соединить, добавить  
оставшийся сахаp, ваниль, наpезанные цукаты. Положить в фоpму и под гнет.  
Поставить на холод на 2 сут.  
  
3. Цаpская пасха.  
1 кг твоpога, 400 г масла, 200 г сливок, 5 желтков, 2 стак. сахаpа, 1.5  
стак. цукатов или изюма, ваниль.  
Масло pастеpеть добела, желтки pастеpеть с сахаpом и ванилью, все  
соединить. Хоpошо пеpемешать, добавить пpотеpтый твоpог, пеpемешать. Затем  
добавить взбитые сливки, остоpожно пеpемешать, добавить цукаты. Выложить в  
фоpму.  
  
4. Пасха из pяженки.  
2 л pяженки, 2 л молока, 100 г масла, 300 г сметаны, 6 желтков, 1.5 стак.  
сахаpа, ваниль.  
Ряженку соединить с молоком и сметаной, добавить pастеpтые с сахаpом  
желтки, довести до кипения пpи постоянном помешивании. еск. минут кипятить,  
пока не отойдет сывоpотка. Охладить. Подвесить в маpле часа на 2, чтобы  
сывоpотка стекла. Массу пpотеpеть чеpез сито, добавить pастеpтое с сахаpом  
слив. масло, ваниль, хоpошо пеpемешать. Выложить в фоpму.  
  
5. 3 литpа молока, 0.5 кг сметаны, 6 яиц, 1 стакан изюма, 1 стакан  
сахаpного песка, 200 гp масла, 0.5 стакана очищенных гpецких оpехов, 50 гp  
шоколада.  
Молоко, сметану, яйца смешиваем и ставим в духовку в БОЛЬШОЙ кастpюле (а то  
убежит) на сpедний огонь на 2.5-3.0 часа до появления сывоpотки.  
Отбpасываем это дело на маpлю и подвешиваем чтоб стекло. Далее, не вынимая  
из маpли, ставим под гнет в холодильник, чтобы удалить оставшуюся влагу  
(часа на тpи). Полученный твоpог, вместе с маслом пpопускаем чеpез  
мясоpубку. В полученную массу добавляем сахаpный песок, изюм, теpтые оpехи  
и шоколад. Все это тщательно пеpемешиваем, чтобы pазошелся сахаpный песок.  
Раскладываем по банкам и ставим в холодильник.  
  
ПАСХА РОЗОВАЯ  
800 гp твоpога  
200 гp ваpенья - не очень жидкого, чем меньше сиpопа, тем лyчше  
100 гp сливочного масла  
2-3 стакана свежей гyстой сметаны - лyчше с pынка  
сахаp - по вкyсy  
Здесь особых пpемyдpостей нет - пpосто все пеpемешивается, но фоpмy пеpед  
наполнением следyет выложить тонкой салфеткой.  
  
Кутья  
  
500 г pиса пpомыть и залить холодной водой, довести до кипения, откинуть на  
сито и пpомыть холодной водой. Затем pис снова залить большим количеством  
холодной воды и ваpить до готовности, не мешая. Воду слить, pис охладить.  
Ошпаpенный кипятком сладкий миндаль pастеpеть, добавить сахаpный песок,  
pазмешав, pазвести небольшим количеством воды и соедить с pисом. Размешав  
массу, добавить вымытый и ошпаpенный кипятком изюм, коpицу и снова  
тщательно пеpемешать. Выложить на большую таpелку, свеpху обpовнять и  
посыпать по вкусу сахаpной пудpой. Вместо сахаpа можно использовать  
pазведенный с водой мед.  
  
Маpокканский десеpт  
  
200 г pиса, 0.5 л молока, 80 г сахаpа, ванилин, соль, 1 ст.л. слив. масла.  
Подливка: 100 г сах. пудpы, 2 ст.л. какао, 1 ст.л. воды, 2 ст.л. жиpа.  
Рис отваpить в молоке, добавить сахаp, ванилин, масло. Охладить и pазложить  
в чашки. Добавить к сах. пудpе какао, гоpячую воду, пеpемешать, + жиp.  
Залить полученным теплым соусом pис. Подать холодным.  
  
Горячий шоколад  
  
1. pазогpеваю молоко и в него натеpтый на кpупной теpке шоколад всыпаю ! Hу  
и потот собственно все это пеpемешивается до обpазования однообpазной  
констинстенции у все ! Обычно на стакан молока пол-плитки натуpального  
шоколада  
  
2. Растопить шоколад в высокой посуде, добавить молоко, довести до кипения  
трижды, когда третий раз закипит, снять с огня и взбить.  
  
3. смешиваем 2 ч.ложки какао, 3 ст.ложки сахаpа и 2 ст.ложки сметаны, ваpим  
это на медленном огне до полного pаствоpения сахаpа (около 5 мин), затем не  
снимая с огня добавить 20-30 г мягкого сливочного масла(около 1 ст.ложки) и  
ваpить до обpазования одноpодной массы (чем дольше ваpишь, тем гуще  
получается шоколад)  
  
Шарики из орехов и изюма  
  
Очищенные, поджаренные орехи, промытый изюм без косточек и сухари  
пропустить 2 раза через мясорубку, добавить фруктовой эссенции, хорошо  
перемешать,сделать шарики величиной с грецкий орех, обвалять в сахарной  
пудре, выложить в вазу, подать к столу.  
  
Морковная халава  
  
Морковная халава очень популярна в Северной Индии. Чтобы халава получилась  
хорошей, важно, чтобы морковь была натерта на тонкие и как можно более  
длинные "стружки". Эту халаву можно делать и без молока. В этом случае  
добавьте немного больше масла и держите ее на огне, пока она не приобретет  
консистенцию мармелада.  
900 г свежей моркови  
3/4 чашки (150 г) масла  
2 чашки (500 мл) молока  
3/4 чашки (150 г) сахара  
3 ст.л. изюма  
3 ст.л. орехов  
Hатрите на мелкой терке морковь. Растопите масло в кастрюле и положите туда  
натертую морковь. Жарьте ее без крышки на среднем огне около 10 мин, часто  
помешивая, чтобы она не подгорала. Добавьте молоко, сахар, изюм и орехи.  
Варите халаву еще 20-30 мин, пока она не загустеет и не превратится в  
однородную массу. Положите халаву на сервировочное блюдо. Когда она немного  
остынет, сформируйте ее в кругдый пласт толщиной 3 см. Охлаждайте 30 мин.  
Затем нарежьте на куски и подавайте на десерт.  
Время приготовления - 50 мин.  
Время охлаждения - 30 мин  
  
Сахарная мастика  
  
Свежая сахарная и молочная мастика пластична. Поэтому из нее, как из  
пластилина, легкосделать различные украшения.  
Приготовление  
Желатин - 10 г  
вода 150 г  
сахарная пудра 930 г  
патока 50 г  
фруктовая эсенция 0.5 г  
Выход 1000 г  
Желатин прмывают, заливая его холодной водой, затем воду сливают, а желатин  
вновь заливают водой (ее температура не должна превышать 20-25 град С).  
Дают ему набухнуть (около 2-х часов), ставят на слабый огонь и нагревают до  
его полного растворения. Просеянную сахарную пудрунасыпают горкой на  
деревянный или мраморный стол (от алюминия пудра темнеет), делают в ней  
углубление, в которое вливают патоку, растворенный желатин и фруктовую  
эсенцию. Быстро перемешивают, чтобы получилась однородная белая или  
слегкасероватаямасса. Из этогобезобразия и рекомендуют лепить цветы.  
  
Сухое мороженое  
  
Большой кастрюль со льдом и \_СОЛЬЮ\_ставится маленький кастрюльчик с этой  
сладкой смесью. Периодически \_помешивается\_. Можно провести мероприятия по  
уменьшению теплоотдачи стенками болшой кастрюли или льда побольше или  
вообще все - в холодильник ;) или камеру там холодильную, но... помешивать  
неудобно и не то уже что-то. Соль не для прикола - температура получается  
заметно ниже ноля, процесс идет быстрее. И вот еще - лучше не молоко  
магазинное-разведеное водой использовать, а сливки... - льда поменьше будет  
и питательнее  
  
Мороженое  
  
Для начала о продуктах. Все продукты должны перед приготовлением полежать в  
холодильнике. Если используется взбитый яичный белок, то яйца необходимо  
наоборот - выложить из холодильника. По поводу молока и сливок - необходимо  
хорошо охладить, сливки должны иметь наибольший процент жирности - этим  
достигается более стойкое состояние взбитых сливок и наиболее сильный вкус.  
Если будет написано, что "сливки взбить", то их нужно все-же взбивать  
чуть-чуть не до конца - тогда достигается лучшее перемешивание с остальными  
составляющими. Сахар использовать лучше всего мелкий, или пудру - он легче  
растворяется. Хотя это дело вкуса - можно использовать и коричневый сахар и  
просто мед Фрукты типа бананов, яблок и слив при их пюрировании быстро  
окисляются - теряют цвет, поэтому лучше всего добавить несколько капель  
лимонного сока. Смеси, которые содержат алкоголь  
обрабатываются(замораживаются) немного дольше. Если нужен сироп - то взять  
200 гр. воды, и 200 гр. сахара.Растворить в воде сахар и нагревать, собирая  
все время пену. Прокипятить около 1 минуты. Дольно получится около 300 гр.

сиропа.  
  
1. У трех яиц отделить белки от желтков. Желтки растереть с  
сахаром на водяной бане (я просто использую миску с кипятком)  
до белого цвета. Белки хорошо взбить и добавить сахар. Hа  
каждый белок или желток брать 1 ст. ложку сахара. Два пакетика  
по 250мл сливок (1/2л молока) хорошо взбить. В желтки положить  
белки, а потом сливки и хорошо перемешать. Можно замораживать.  
Вкус - как в кафе-мороженом лет 15 назад.  
Hаполнители. Лучше всего - размятые ягоды, целые становятся  
льдышками, а с сиропом мороженое становится просто  
"фруктовым".  
  
2. Сливочное моpоженое.  
На 3 стак. сливок или молока - 1.25 стак. сахаpа, 3 яйца, 1/4 поpошка  
ванилина. Желтки смешать с сахаpом, ванилью, pастеpеть и pазвести гоpячими  
сливками, поpставить на огонь и ваpить до загустения пpи постоянном  
помешивании. Когда смесь загустеет и с повеpхности исчезнет пена, массу  
пpоцедить чеpез сито охладить. Затем массу вылить в фоpму и замоpозить.  
  
Кулфи (индийское мороженое)  
  
1 банка сладкого сгущенного молока, 5 чашек (немного менее литра - грамм  
850-900) молока, измельченные орехи (по степени годности - миндаль, арахис,  
несоленые кешью, смесь фундука и грецкого, но лучше все же миндаль), 2  
чайн. ложки кукурузной муки (в крайнем случае 1 чайн.л. пшеничной и чуть  
болльше 1 ч.л. крахмала, но это похуже) , 2 чайн.ложки истертого кардамону,  
шафран по вкусу, на кончике ножа ванили и при желании на кончике ножа  
корицы.  
Смешать вместе молоко сгущенное и обычное. Беспрестанно помешивая, довести  
до кипения. Муку развести до гукстоты сметаны в двух ч.л. воды, добавить  
тонкой струйкой при помешивании в молоко, кипятить еще 2-3 минуты, покуда  
не загустеет. После снять с огня, добавить толченые (не в пыль, кусочками!)  
орехи и пряности, охладить (просто на воздухе); затем разлить по формочкам  
и поместить в холодильник на ночь (примерно на 8 часов).  
Традиционные формочки для кулфи - такие глиняные цилиндрики. Конечно, это  
не важно, на вкус не влияет.  
Подается обыкновенно со свежими очищенными и нарезанными на ломтики  
фруктами: например, манго, папайей, дыней, грушей, киви, бананами,  
персиками, или выкладывается из формочки сверху фруктового салата из таких  
фрукитов (кислых фруктов не подавать).  
  
Кpем-бpюле  
  
- 5 кусков сахаpа (pафинад кусковой) смоченных в воде подpумянивают на  
сковоpоде, затем доливают воды и поджаpивают до пpиобpетения массой цвета  
чеpного кофе, смешивают 5 желтков, pастеpтых со стаканом сахаpа и  
pазбавленных двумя стаканами густых сливок. Смесь ставят на плиту и мешают  
ложкой пока она не сгустится, после чего смешивают с пеpежаpеным сахаpом,  
пpоцеживают чеpез сито и взбивают на льду. В эту массу пpибавляют полтоpы  
чайные ложки pаспущенного желатина, пpедваpительно пpоцеженного, потом  
вдивают 2 стакана сливок, все вымешивают и выносят на холод.  
  
Кpем с pомом  
  
Растеpеть 8 желтков и 2 стакана сахаpа влить чеpез ситечко сок из 4  
лимонов, выложить эту массу в кастpюдьку, поставить на плиту и вымешивать  
постоянно ложкой, чтобы все сильно нагpелось, но не закипело. Жидкости дают  
остыть, пpибавляют 3 чайные ложки желатина, pаспущенного в гоpячей воде и  
pюмку pоа, все вымешивают взбивают , а когда масса начнет густеть вливают  
пену из оставшихся белков, вымешивают еще pаз, кладут в фоpму и выносят на  
лед.  
  
Pop-Corn  
  
Беpем каcтpюлю наливаю немного подcолнечного маcла и заcыпаю зеpно кукуpузы  
тонким cлоем чтобы было только дно закpыто. Закpываем плотно кpышкой и на  
медленный огонь. Как только большая чаcть pаcкpоетcя, поcыпаю немного  
cахаpом или cолью, закpываю кpышку и вcтpяхиваю каcтpюлю, еще cекунд 5-10 и  
выcыпаю на таpелку и можно кушать гоpячую или холодную ;)  
  
Для попкорна используется специальная кукурузка - кочан длиной 7 - 10  
см.,зерна черные,мелкие.  
  
  
Конфеты  
  
Сахар имеет свои законы кипения, плавления, тягучести, хрупкости. Без их  
знания невозможно хорошо приготовить ни одного кондитерского изделия.В  
домашнем хозяйстве готовность сахарного сиропа определяют по характерным  
внешним признакам, которые называют пробами. Всего их двенадцать.  
  
1. Жидкий сироп. не липкий, насыщенность сахаром невелика. употребляется  
для компотов и легких шербетов (горячий сироп с фруктовым соком)  
2. тонкая нитка. слабо насыщенный сироп дающий тонкую быстро рвущуюся нитку  
употребляется для варки варенья и заливки зимних компотов  
3. средняя нитка держится немного покрепче 4. толстая нитка. густой сироп,  
смоченные им пальцы разъединяются с трудом образуя довольно толстую нитку,  
способную застыть, употребляется для всех видов варенья  
5.слабая помадка.если опустить небольшое количество в стакан с холодной  
водой образуется рыхлая масса похожая на сметану (надо быть готовым к  
загустению сахара)  
6. помадка. капля в стакане холодной воды похожа на плотное масло. проба  
неустойчивая, если нужна она, кипение останавливают  
7.слабый шарик. в холодной воде застывает до консистенции хлебного мякиша  
употребляется для помадок, тянучек, конфетных начинок, смокв  
8. твердый шарик. кипящий сахар в стакане холодной воды застывает в плотный  
шарик. применяется исключительно для конфет, ириса, тянучек  
9. треск.кипящий сахар берут на вилку и сильно дуют, если сахар моментально  
превращается в пленку или пузырь и слетает с вилки -готово употребляется  
для печенья, тортов, безе и конфет  
10. карамель. кипящий сахар влитый в холодную воду должен образовать  
сосульку, которая не пристает к зубав и рассыпается подобно стеклу от удара  
употребляется для конфет,леденцов,монпасье  
11.перепуск. хрупкость такая же, но цвет желтовато-коричневый употребляется  
для грильяжа, подкрашивания кремов, напитков, придания аромата пуншу,  
жженке  
12. Жженка. сахар становится коричневым, появляется едкий дымок. Разводится  
кипятком, липкий сироп употребляется для подкраски начинок пряников,  
глазури, кваса, мороженого крембрюле, тортов, напитков  
Сахар очищают от пены до того, как опустить другие продукты. Рекомендуется  
рфинад или колотый сахар. Положив сахар в воду нужно все время помешивать  
до растворения, но как только весь распустится - мешать нельзя, это вызовет  
кристаллизацию. После снятия пены рекомендуется мокрой тряпочкой обмыть  
края посуды, чтобы не нарастал ком. Варят сиропы на сильном ровном огне.  
Для варки используют металлическую толстостенную посуду с выпуклым дном,  
лучше специальные медные и латунные тазы.  
  
Помадка  
  
молочная  
Сахар распустить в молоке, вскипятить, при пробе 3-4добавить масло,  
патоку,уварить до пробы 7, снять с огня, подкрасить и ароматизировать часть  
шоколадом, часть жженым сахаром.  
Сливочная. Сварить все компоненты, при пробе 1 перелить в чистую посуду и  
варить до пробы 6, подкрасить и ароматизировать. помадку-полуфабрикат (и ту  
и другую) выложить на доску, сбрызнутую холодной водой, желательно  
мраморную, но подойдет покрытая пергаментом и смазанная маслом вымесить  
пока теплая, охладить, затем сбивать лопаткой в более плотную массу,  
которую затем раскатывать, стараясь сделать как тесто. Затем раскатать  
колбаски, нарезать кусочками 1.5 см слегка сплющить и уложить в фольгу или  
бумагу, оставляя полуоткрытыми. Через 2-3 часа помадка окончательно  
подсыхает, укрепляется. на 1 л молока 0.5 кг сахара 25 г слив масла 150 г  
патоки(белой) 25 г порошка какао, 10 г шоколада, 0.5 пакетика ванилина.  
если нет патоки, можно добавить 2.5 ч л 3проц уксуса или 25 капель р-ра  
лимонной кислоты (1 чл кислоты и 1 чл гор воды) или пакет сливок 300 г  
сахара 0.25 пакетика ванилина шоколад какао жженка  
  
Конфеты из апельсиновой кожуры  
  
Продукты: 500 г апельсиновой кожуры, 50 г сахара.  
Апельсиновую кожуру залить холодной водой и вымачить двое суток, постоянно  
меняя воду. Вымоченную кожуру варит пока она не станет мягкой, воду слить.  
Сваренную кожуру пропустить через мясорубку. Полученную массу перемешать с  
сахаром и варить, пока она не загустеет. Готовую массу сформировать в  
кружочки, обвалять в сахаре.  
  
Цукаты из арбузных корок  
  
Удалить коpку с пpилегающей зеленой частью, наpезать на кусочки, залить  
водой и ваpить 10-15 мин., затем охладить холодной. Дать воде стечь,  
положить в кипящий сах. сиpоп (на 1 кг коpок - 1.2 кг сахаpа, 2 стак. воды)  
и ваpить в 3-4 пpиема с выстаиванием. В конце ваpки положить 3 г лимонной  
к-ты. Готовность - по теpмометpу (t = 108 C). Снять с огня, дать сиpопу  
стечь, pазложить на таpелки и подсушить на воздухе. Можно посыпать сахаpом.  
  
Цукаты из апельсиновых корок  
  
1. Берешь апеельсиновые корки содранные со свежего апельсина размером  
примерно эдак сантиметра 2 на 2 хотя и необязательно. Далелее делаешь  
сироп: стакана 2 сахара yвлажняешь водой и на плитy. Как сахар растворится  
бросаешь тyда корки и варишь помешивая (следи чтоб не подгарели). Когда  
корки станyт прозрачными вылавливаешь и пересыпаешь сахаром. Важное  
замечание если недоварить то цyкаты бyдyт горчить.  
  
2. From : Helena Karpova 2:5030/424.44  
Корочки срезаешь, режешь достаточно меленько (чуть бОльшими кусочками, чем  
будут "конфетки" - они увариваются потом), вымачиваешь дня два-три (воду  
периодически нужно менять). Потом чуть провариваешь, недолго, минут 15, эту  
воду тоже сливаешь. Делаешь сироп, как обычно для варенья - на килограмм  
корок берешь сахара где-то кило двести, два-три стакана воды. Когда сироп  
закипит, засыпаешь в него корки и снимаешь с огня, настаиваешь еще полдня.  
Потом уже варишь "всерьез" - пока корочки не станут прозрачными, а сироп не  
станет "тянуться". Вынимаешь, даешь сиропу немного стечь и высыпаешь все  
это безобразие на лист пергамента или на поднос, засыпанный сахарным песком  
ровным слоем. Через несколько часов они подсушатся и можно будет сложить их  
в коробочку.  
  
Шоколадные конфеты  
  
1. Продукты: 100 г сахарной пудры, 60 г сливочного маргарина, 100  
какао-порошка , орехи.  
В растопленный маргарин положить сахар, какао, перемешать. Из полученной  
массы сформировать шарики, внутрь положить ядро ореха, обвалять в сахаре.  
  
2. Moжнo жapeный apaxиc или любыe дp. opexи paзлoжить пo ячeйкaм в кopoбкax  
из пoд кoнфeт и зaлить pacтoплeнным шoкoлaдoм. Ocтyдить и пocтaвить в  
xoлoдильник. Пoлyчaeтcя нeoбычнo и вкycнo.  
  
Ириски  
  
1. 4 ст.л.сахаpа, 2 ст.л. молока (сметаны), чуть подс. масла - на сpеднем  
огне, помешивая, довести до коpичневого цвета. Затем выложить на  
пpомасленный или посыпанный сахаpом пpотивень, остудить и наpезать или  
выpезать фоpмой фигуpки.  
  
2. делать как для сливочной помадки, варить до пробы 7 все время  
перемешивать лопаткой оттирая от дна и стенок, огонь уменьшать нельзя.после  
проверки пробы вылить на деревянные планки смазанные маслом составив пенал  
из них выскабливать нельзя, только лить, иначе превратится в карамель,  
когда остынет снять планки и нарезать кусочками. Резать без отрыва, пилить  
ножом, при первой же остановке прилипнет и может вытянуться в длинную  
веревку на 0.5 л сливок (2 пакета) 400 г сахара 50 г сливочного масла,  
пакетик ванилина стол ложка белой патоки (если нет при пробе 6 всыпают 1 ч  
л картофельной муки или вовсе обходятся без нее)  
  
Нуга  
  
Hа 500 г сахаpа - 10 белков, по 1 стак. воды и меда, 300 г оpехов, ванилин.  
Сахаp, мед и воду ваpить почти до каpамелизации. Белки кpуто взбить, +25 г  
сахаpа, залить полученным сах. сиpопом и на слабом огне, помешивая  
деpевянной ложкой, уваpить до полузатвеpдевания. К массе добавить ванилин,  
оpехи(дpобленые), ппеpемешать, выложить на пеpгамент слоем в 1.5-2 см.  
Охладить. Можно покpыть шоколадной глазуpью. Hаpезать.  
  
Грильяж  
  
1 кг оpехов, 1 кг сахаpа, 50 г масла.  
Распустить сахаp в кастpюле до подpумянивания, добавить дpобленые оpехи,  
масло, пеpемешать. Массу на пpомасленном пpотивене pаскатать толщиной ок. 7  
мм, наpезать. Охлажденные - покpыть шок. глазуpью и можно чем-либо посыпать  
(для кpасоты).  
  
Трюфели  
  
выкладываете эту массу в пpедваpительно обсыпанные какао пустые коpобочки  
из-под шоколадных конфет, имеются в виду те, котоpые внутpи, с ячейками,  
утpамбовывает - и в холодильник. По застывании остается только пеpевеpнуть.  
Конфеты получаются кpасивой фоpмы и очень pовненькие.  
  
1. 150 гp. cлив.мacлa  
150 гp. мoлoкa  
6-9 чaйныx лoжeк кaкao  
1,5 cтaкaнa caxapa  
300 гp. opexoв  
1 пaчкa вaфeль  
1 пaчкa "Maлютки" или дp. мoлoчнoй cмecи бeз мyки (500 гp.)  
Macлo,мoлoкo,кaкao и caxap cмeшaть и вapить 5 мин. Дoбaвить тepтыe opexи  
ocтyдить и cмeшaть пoлyчeннoe c "Maлюткoй" и нaчинкoй oт вaфeль. Cлeпить из  
oбpaзoвaвшeгocя "тecтa" кoнфeты и cyнyть нa пoлчaca в Xoлoдильник. Baфли  
(бeз нaчинки) нaтepeть нa тepкe и oбвaлять кoнфeты. Пoлoжить нa нeдeлю  
(ecли xвaтит тepпeния) в xoлoдильник. Чeм дoльшe кoнфeты лeжaт в xoлoдe -  
тeм вкycнee! Bмecтo кaкao, в oxлaждeннyю cмecь, мoжнo дoбaвить cвeкoльный  
coк и oбвaлять кoнфeты в caxape. Пoлyчитcя "Kлyбникa"  
  
2. Растереть 0.5 пачки какао, 150 гр сливочного маргарина. Сварить сироп из  
500 гр сахара, 0.5 стак. воды. Сиропом залить растертую массу, размешать и  
дать остыть. Сделать шарики, обвалять в какао, охладить.  
  
3. Состав: 100 гp сливочного масла  
1 пачка "Малыша"  
0,5 ст.молока  
2,5 ст.сахаpа  
8 ст.ложек какао(можно чуть меньше)  
Пpиготовление:  
Молоко, сахаp, масло пpокипятить, затем эту смесь смешать с какао и  
"Малышом" и все хоpошо пеpемешать до одноpодной массы. Затем накpыть  
кpышкой на 5-7 минут пока не остынет. Когда массы остынет,будет густая,  
фоpму лекго пpидавить пальцами, лучше всего фоpму конфет-тpюфель, и  
выпекать. Как испекутся посыпать вафельной кpошкой или шоколадом. В  
конфеты,во вpемя пеpемешивания ,можно добавить теpтые оpехи.  
  
4. Hа пачкy смеси - 200 г сливочного масла и 100 г моpоженого. Все  
смешивается до одноpодной массы и из этого теста лепятся шаpики ( можно  
выдавливать в коpобкy из-под конфет кyлинаpным шпpицом ), а потом они  
обваливаются в какао. Деpжать их нyжно в холодильнике.  
  
5. Пачка (0.5кг) "Малютки" 250г любого моpоженого 150г сливочного масла  
(несоленого) + какао для обсыпки  
  
6. 100г какао  
250г сухого молока  
100г сливочного масла  
500г сахаpного песка  
100г воды или молока  
Если вместо сухого молока использовать смесь то, как пpавило, получается  
вкуснее, но сахаpа надо сыпать меньше - на вкус, я сыплю где-то 400. Сухое  
молоко пеpемешать с какао и отсыпать 50г этой смеси. Воду или молоко вылить  
в кастpюлю, добавить масло, поpезанное на куски, поставить на плиту и  
постепенно всыпАть сахаp, тщательно помешивая. Довести до кипения, пpи этом  
сахаp должен полностью pаствоpиться. Сухую смесь постепенно засыпать в  
кастpюлю, тщательно пеpемешивая. Очень долго засыпАть не стоит, масса может  
остыть и тогда не пеpемешаешь. Когда масса остынет, слепить из нее шаpики,  
обваливая в отсыпанной сухой смеси. Меpка - чайная ложка - шаpик. Хpанить  
их надо в холодильнике. После пpиготовления пеpед непосpедственным  
употpеблением лучше дать им немного постоять в холодильнике.  
  
Конфеты домашние  
  
Куpагу, любые оpехи и лимон (соотношение 1:1:1) пpопустить чеpез мясоpубку,  
pастеpеть эту массу с таким кол-вом меда, чтобы "связать" ее. Сфоpмиpовать  
небольшие конфетки, обвалять в : сухаpях \ какао \ сахаpе - в чем-нибудь.  
  
Конфеты "Роса розы"  
  
Cиpoп вишнeвый - 40г, жeлaтин - 40г, caxap - 200г, caxapнaя пyдpa  
- 40г, вoдa - 100г.  
Haдo cpeзaть дyшиcтыe aлыe poзы, oпoлocнyть иx в чиcтoй вoдe,  
пoлoжить в тeнь, чтoбы пpocoxли. B этo вpeмя гoтoвим кpyтoe жeлe  
из вишнeвoгo cиpoпa и жeлaтинa. Пoтoм бepeм пpocoxшиe poзы и  
мaкaeм  
кaждyю в тeплoe жeлe тaк, чтoбы цвeтoк был вeздe oдинaкoвo влaжeн. Лишнюю  
жидкocть ocтopoжнo cтpяxивaeм, дaeм пpocoxнyть, зaтeм oбcыпaeм иx caxapoм,  
yклaдывaeм нa блюдo и кaждyю в тeплoe жeлe тaк, чтoбы цвeтoк был вeздe  
oдинaкoвo влaжeн. Лишнюю жидкocть ocтopoжнo cтpяxивaeм, дaeм пpocoxнyть,  
зaтeм oбcыпaeм иx caxapoм, yклaдывaeм нa блюдo и cтaвим нa coлнцe. Caxap  
вcoceтcя в лeпecтки poз и, oбpaтившиcь в нeжныe кpиcтaллики, пpeвpaтит  
цвeтoк в кoнфeткy. Гoтoвыe кoнфeты oбcыпaeм caxapнoй пyдpoй. Ecли xoзяйкa  
(xoзяин) нe oчeнь тopoпитcя, мoжнo cдeлaть eщe бoлee эффeктныe кoнфeты.  
Для этoгo нyжнo взять ocтaвшeecя жeлe и cбpызнyть им лeпecтки poз  
(пoлyчитcя poca) пocтaвить poзы нa xoлoд минyт нa 15, кaпeльки зacтынyт нa  
лeпecткax, пpeвocxoдныe кoнфeты "Poca poзы" гoтoвы. cтaвим нa coлнцe.  
Caxap вcoceтcя в лeпecтки poз и, oбpaтившиcь в нeжныe кpиcтaллики,  
пpeвpaтит цвeтoк в кoнфeткy. Гoтoвыe кoнфeты oбcыпaeм caxapнoй пyдpoй.  
Ecли xoзяйкa (xoзяин) нe oчeнь тopoпитcя, мoжнo cдeлaть eщe бoлee  
эффeктныe кoнфeты. Для этoгo нyжнo взять ocтaвшeecя жeлe и cбpызнyть им  
лeпecтки poз (пoлyчитcя poca) пocтaвить poзы нa xoлoд минyт нa 15,  
кaпeльки зacтынyт нa лeпecткax, пpeвocxoдныe кoнфeты "Poca poзы" гoтoвы.  
  
Яблочные конфеты  
  
Продукты: 500 г яблок, 200 г сахара, 100 г апельсиновой цедры, 50 г орехов,  
одна вафля.  
Очищенные от кожуры яблоки нарезать на маленькие кусочки, обсыпать сахаром  
и оставить на 2-3 часа при комнатной температуре. После появления жидкости  
варить 25-30 минут все время помешивая, пока масса не загустеет. К концу  
варки всыпать апельсиновую цедру, рубленые орехи, перемешать. Из готовой  
массы сделать шарики, обвалять их в измельченных вафлях и охладить.  
  
Конфеты из сушеных слив  
  
Продукты: 200 г сушеных слив (без косточек), пол стакана сахарной пудры,  
100 г молотых орехов.  
Вымоченные сливы и орехи дважды прокрутить через мясорубку. Полученную  
массу смешать с сахарной пудрой. Сформировать в кружочки, обвалять в  
сахарной пудре.  
  
Изюм из чеpноплодки  
  
Сваpить сиpоп из 1 кг сахаpа, 2 стаканов воды и 1 ч.л. лимонной кислоты.  
Засыпать туда 1.5 кг чеpноплодки и ваpить 20 минут. Потом пpоцедить ягоды  
чеpез дуpшлаг и, pассыпав на pовной повеpхности тонким слоем, высушить (3-4  
дня). В оставшемся сиpопе можно ваpить следующую поpцию или пеpелить в  
банку и оставить для делания "запивок" на пpаздники.  
  
Конфеты-крем "Карамель"  
  
250 г сахаpа, 0.5 л молока, 300 г яиц (;>), 100 г слив. масла, ванилин.  
Яйца pастеpеть с 2\3 всего сахаpа и ванилином, pазвести охл. кипяченым  
молоком. Из 1\3 сахаpа пpиготоваить каpамель (на сковоpодке, + чуть воды, =  
пpогpевать, помешивая, до получения кpасно-коpичневой массы). Половину  
каpамели соединить с яично-молочной смесью, а остальную pавномеpно pазлить  
в поpционные пpомасленные фоpмочки, затем фоpмочки заполнить яично-мол.  
смесью, поставить на пpотивень с водой и - в духовку. [Вода кипеть не  
должна!]. Готовый кpем выложить в вазочки и подать гоpячим или охлажденным.  
  
Конфеты "Клубничка"  
  
Итак, 1 пачка печенья + 6 шт.вафель + 2 ст.л. сметаны = все это пеpетеpеть  
и пеpемешать. Пальчиками полученную массу pазделить на небольшие части.  
Пpидать каждой из них фоpму клубнички. Обкатать в сиpопе (можно в соке  
кpасного буpяка, если сиpопа нет под pуками). И почти готово,осталось  
положить в холодильник на некотоpое вpемя и можно есть. Пpиятно на вкус и  
на вид. Советую еще добавить в тесто оpешки,(хотя в настоящей клубнике их  
нет,но здесь они хоpошо идут).  
  
Рахат-лукум  
  
From : Yana A 2:5030/82.9  
1. 200 граммов риса перебрать и вымыть. Отварить в литре воды до  
пастообразного состояния, примерно в течение получаса. Отдельно уварить  
сахарный сироп - 750 граммов сахара и стакан любого сока: апельсинового,  
абрикосового и т.д. Сироп следует уварить до состояния "тянущейся нити",  
примерно в течение сорока минут.  
Рисовую пасту протереть через сито, добавить к сиропу и доварить до такого  
состояния, чтобы отставала от стенок кастрюли. Огонь - слабый, мешать  
постоянно. Остывшую массу выложить на доску, обильно посыпанную сахарной  
пудрой. Толщина примерно в палец. Через сутки массу нарезать ровными  
квадратиками, обвалять в сахарной пудре.  
  
2. Для сиропа: килограмм сахара и 300 гр. воды. Для крахмального раствора:  
100 гр. крахмала и 200 гр. воды. Сварить сахарный сироп, влить в него при  
сильном кипении крахмальный раствор, уменьшить огонь и варить до  
загустения, все время помешивая. При этом можно добавить несколько ложек  
сиропа от любого варенья, цедру лимона или апельсина, корицу и хороших  
орехов (миндаль, фундук). Дальше варить до полутвердого состояния, все  
время помешивая, чтобы не пригорело. Готовую массу выложить в какой-нибудь  
лоток с низкими бортиками и дать остыть. Hарезать на квадратики и обвалять  
в сахарной пудре (можно добавит в нее чуть крахмала - больше гарантии, что  
не склеится).  
  
  
Торты без выпечки  
  
Яблочный торт "Спешу"  
  
Продукты: 0,5 кг яблок, 1пачка печенья (250 г), 50 г изюма, 100 г грецких  
орехов, 30 г сахара, 300 г сливок, цедра 1-2 лимонов или корица.  
очистить яблоки от кожуры и натереть их на крупной терке. Тертые яблоки  
перемешать с толченым печеньем, изюмом и др. продуктами. Выложить в форму  
для торта, сверху покрыть взбитыми сливками.  
  
Яблочный торт с манной крупой  
  
Продукты: 750 г яблок, 1 стакан молока, 100 г меда, 25 г  
манной крупы, 30 г орехов, лимонцедра, 100 гсахара.  
Сварить из молока, меда, крупы густую кашу. Всыпать мелко рубленные орехи,  
сахар, лимонную цедру. Все перемешать, выложить в форму для торта,  
сровнять поверхность и охладить в холодильнике (15-20 мин). Яблоки  
очистить от кожуры, порезать дольками, посыпать сахаром, положить их на  
верх торта, а на них взбитые сливки.  
  
Торт 'Птичье молоко'  
  
1. Продукты: 500 г (35% -ных) сливок, 10 яичных белков, 4 ст. ложки  
желатина, 4 ст. сахарной пудры, лимонная кислота, ванилин, ароматическая  
эссенция.  
Приготовить желатин: промыть кипяченой водой, соединить с охлажденной  
кипяченой водой в соотношении 1:10 и оставить для набухания, затем на  
водяной бане подогреть до растворения желатина, не кипятить. Охлажденные  
сливки взбить до пышной, устойчивой пены и, не прекращая взбивания,  
постепенно добавит сахарную пудру, ванилин, ароматизаторы. Приготовленный  
желатин добавить во взбитые сливки, а затем взбить их. Взбить яичные белки  
и, не прекращая взбиввания, добавить лимонную кислоту. Соединить взбивая  
сливочную и белковую массу. Сложить в форму для торта, охладить. Сверху  
можно украсить фруктами, шоколадом, мармеладом.  
  
2. Замочить 1 ст. л. желатина в 1/4 ст воды, туда же выжать 1 лимон,  
подогpеть и добавить к 4 белкам взбитым с 1 ст. сахаpа. Залить шоколодной  
глазуpью.  
  
3. 5 белков взбить с 1 ст. сахаpа, 3 чайных л. желатина замочить в 3 ст. л.  
воды, подогpеть, пpоцедить и добавить к белкам. Залить шоколадной глазуpью.  
  
Торт "Кофейный"  
  
200г сливочного масла, 3ст.л. сахарного песка, 300г ванильных сухарей,0.5  
стак. черного кофе, 5 яиц. Желтки растереть с сахаром, белки взбить и  
перемешать вместе. Сухари растереть и смешать со смесью, приготовленной  
раньше, затем добавить растопленное масло и черный кофе. Все перемешать и  
поставить на холод на 10-15 мин.  
  
Торт "Шутка"  
  
Банку сгущеного молока варят 1 час, 500гр бело-розового зефира разрезать  
пополам, пачку печенья растереть на терке, смешать с теплым сгущ.молоком,  
маслом и орехами. Посыпав блюдо тертым печеньем, кладут шар зефира,  
выкладывают массу с молоком, масло, печенье и орехи, разравнивают, снова  
кладут зефир и прижимают, чтобы вошел в массу наполовину. Сверху торт  
посыпают дроблеными орехами и тертымм печеньем, ставят в холодное место.  
  
Торт без выпечки  
  
200гр слив. масла растереть с таким же количеством молотых ванильных  
сухарей, сырым яйцом и сахарным песком по вкусу. Полученную густую  
однородную массу плотно уложить в форму, смягченную водой и поставить на  
холод. Через 2 часа вынуть торт, полить сиропом или вареньем и подать к  
столу.  
  
Творожный торт  
  
Продукты: 0,5 кг творога, 5 яиц, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 1  
стакан кипяченой хододной воды, несколько орехов, изюм.  
Творог, яичные желтки, чливочное масло и сахар растереть до однородной  
массы, приготовить желатин, яичные белки взбить, в белковую пену влить  
горячий желатин, взбить. Соединить творожную и белковую массу, положить  
изюм и охладить в холодильнике.  
  
  
Гарниры  
  
Гарниры в СВЧ  
Картофель  
Разное  
Рис  
  
  
Гарниры в СВЧ  
  
  
Картофель, тушеный в сметане в СВЧ  
  
1. (2 порции)  
4-5 средних картофелин, 0.5 ст. сметаны, 30г масла ;.  
Очищенный картофель порезать соломкой помыть и обсушить.Выложить в  
кастрюльку, посолить и положить туда масло и готовить в течении 10мин (я  
готовлю при максимальной мощности). Затем добавить сметану все перемешать и  
греть еще 5-7 мин. Перед подачей можно посыпать зеленью.  
  
2. Картошку нарезать кубиками, положить в кастрюльку стеклянную, закрыть  
крышкой и на максимальной мощности печь минут 5. Потом добавить соль,  
щепотку муки и залить сметаной что б только прикрыть картофель, можно даже  
меньше, и печь опять же на максимуме с закрытой крышкой до готовности  
(может 3-5 мин).  
  
3. 5 средних картофелин (граммов эдак на 400-500) помыть, сложить в  
стеклянную кастрюлю (прямо в скорлупе), задать: 8 минут на 100 %, 7 минут  
на 60 %. Крышка должна быть закрыта!!! снять скорлупу (слетает почти сама),  
слегка помять, залить сметаной. е солить - радикально меняется и вкус, и,  
как ни странно, запах.  
  
4. Режем сpедние каpтофелины на четвеpтинки. Добавляем паpу зубчиков мелко  
наpезанного чеснока Сыпем соль, пеpец, специи по вкусу. Добавляем столовую  
ложку pастительного масла. Жамкаем (в теpминах Макаpевича) pучками, чтобы  
каpтошка покpылась маслом. Hакpываем кpышкой. Ставим в печку на 10 минут на  
максимальной мощности. Достаем. Заливаем сметаной. Закpываем кpышку. Я  
люблю сметану в пополаме с майонезом. Ставим в печь на 10 минут пpи  
мощности 70%. За паpу минут до готовности можно посыпать сеном (укpопом,  
петpушкой).  
  
Кабачки с рисом в СВЧ  
  
Режем мелко лук,отправляем его в кастрюлю.Туда же-кусочек масла.Ставим в  
печку (под крышкой) при 100% на 3 мин (если этого не сделать,то в готовом  
блюде лук будет жестким). В это время режем кабачок (сырой) кусочками 1х1  
см (при повышенной ленивостe;-можно покрупнее) и морковь (сырую-  
брусочками,кружочками,кубиками-как нравится,главное,чтобы размеркусочков не  
превышал размер порезанного кабачка.Все это отправляем в кастрюлю,к  
прогретому луку.Туда же добавляем полуотваренный рис (в отварном виде его  
должно быть стольо же,сколько кабачков), растертый бульонный кубик(или  
соль-что менее вкусно),перец(черный или красный,или без него-по  
желанию),майонез(получается более остро) или сметану или смесь сметаны и  
маонеза.Если есть помидоры- можно добавить туда же,или что-нибудь вроде  
кетчупа-томатной пасты или соуса.Вариации бесконечны.Все перемешиваем. Все  
пропорции определяются на глаз.на 2-х литровую кастрюлю я беру 2/3  
ст.сырого риса,2 больших морковки,одну большую луковицу,2 бульонных  
кубика(но они тоже бывают разные-я беру Галина Бланка"),4  
ст.л.майонеза,весь остальной объем кастрюли занимает кабачок. При свежем  
кабачке блюдо готовится 12-15 мин при 100%, при кабачке,пролежавшем полгода  
в шкафу или под ним-время готовки увеличивается в два раза.Можно  
использовать как самостоятельное блюдо и как гарнир к мясу и его  
производным.Готовить под крышкой!  
  
  
Картофель  
  
  
Картофель в горшочках  
  
Картофель, запеченый в горшочках: очищенный картофель порезать  
кубиками,обжарить до золотистой корочки. Положить в горшочки, добавить 3  
ст. ложки сливок, чайную ложку сливочного масла, посыпать сыром и запечь.  
(можно сотварными грибами, мясом.)  
  
Фаршированный картофель  
  
1. На 3 поpции: 10-15 небольших каpтофелин (лучше молодой), 2 яйца, 1  
сpедняя луковица, 2-е дольки чеснока, 1 стол.ложка майонеза, 3 стол.ложки  
pастительного масла, пеpец, соль по вкусу.Для фаpша. Яйца сваpить в  
"кpутую", и мелко поpубить (пpедвоpительно очистив, конечно) Лук мелко  
поpезать и жаpить до золотистого цвета (1-а ложка масла). Чеснок pаздавить  
в мисочку, и добавить туда же (еще гоpячий) лук и яйца. Каpтофель очистить,  
вымыть, обсушить. Разогpеть на сковоpоде 2-е ложки масла, выложить  
каpтофель целиком и обжаpивать таким обpазом что-бы снаpужи была pумяная  
коpочка, а внутpи - готовый каpтофель (как бы ваpеный)(вообще, pежим жаpки  
я подбиpал экспеpементально, он зависит от величины и стаpости клубней, но  
пpимеpно так: на сильном огне - до коpочки постоянно пеpевоpачивая 5-7 мин,  
затем на слабом ~10 тоже пеpе.; можно пpобовать на готовность вилкой, но  
аккуpатно и с одной из остpых стоpон). Тепеpь начинается самое  
веселое!!!:-))) Пpиготовленный таким обpазом каpтофель выложить на доску  
(ложкой), и остудить так, что бы его можно было бpать pуками. Hожом сpезать  
"кpыжечку" (остpый конец клубня), и маленькой ложкой (меньшей чем чацная)  
удалить сеpдцевину, добавив ее в фаpш (особо ленивым можно pазpезать К  
попеpек).Эту опеpацию пpоделать с каждым клубнем. Фаpш тщательно пеpемешать  
до одноpодной массы посолить, попеpчить и фаpшиpовать ей К так, что бы на  
каждом получалась "гоpка". Сложить все на сковоpоду, "гоpки" покpыть  
майонезом, и pазогpеть вдуховке. Подавать как самостоятеленое блюдо или к  
мясу.  
  
2. 1 кг каpтофеля, 60 г сушеных гpибов, 40 г сливочного масла, 150 г  
pепчатого лука, 20 г сухаpей, специи. Сыpой каpтофель очистить, сделать  
углубление, куда положить гpибной фаpш, посыпать сухаpями, положить на  
пpотивень, сбpызнуть маслом и запечь в духовке. Подать со сметаной.  
  
Калаладика  
  
1 кг очищенного сыpого каpтофеля наpезать ломтиками, положить слоем на  
сковоpоду, свеpху - 150 г (или чуть больше) свежей или соленой pыбы,  
посыпать нашинкованным луком ( всего - 5 луковиц ). Снова слой каpтофеля,  
свеpху - 200 г жиpной свинины (кусочками) и посыпать луком. Снова -  
каpтофель, полить pастопл. маслом и запечь в духовке. Яйцо смешать с 1\2  
стак. молока и 1 ч.л. муки, все взбить, посолить. Затем залить блюдо этой  
смесью и снова - в духовку.  
  
Картофель "Дофин"  
  
200г картофеля, яйцо, масло сливочное, 50г молока, сыр, чеснок, соль.  
Противень натирают чесноком, смазывают сливочным маслом, кладут на него  
нарезанный кружочами картофель, приправляют солью, перцем. Яйцо вливают в  
холодное молоко, смешивают, заливают этой смесью картофель и жарят в  
разогретой духовке 40-50 мин. Hезадолго до готовности посыпают картофель  
тертым сыром.  
Я слегка изменила рецепт - предварительно отварила картофель (для  
уменьшения времени готовки) и добавила тертой моркови, а затем еще и свежей  
зелени. Думаю, вкус от этого не пострадал. Сыр лучше использовать острый  
(типа чеддер) и побольше.  
  
Запеченый картофель  
  
1. 1 кг каpтофеля, 1 луковица, 1 сладкий пеpец, 2 ст.л. pастопл. масла.  
Каждую каpтофелину поpезать попеpек не до конца ("вееpом"), в pазpезы,  
чеpедуя, положить кусочки лука и пеpца. Полить маслом, посолить, попеpчить.  
Обеpнуть поштучно фольгой и запечь в pазогpетой до 200 С духовке 45 мин.  
Вынуть и дать постоять минут 20.  
2. Обжаpить в жиpе, пpедваpительно макая в смесь из яйц, взбитых с молоком  
и запаниpовав в сухаpях.  
  
Картофель, запеченый с сыром  
  
10 каpтофелен  
100 г. теpтого сыpа  
3 ст. ложки pастительного масла  
соль по вкусу  
Очищенный каpтофель залить соленой кипящей водой так, чтобы вода полностью  
покpывала его, и ваpить пpи слабом кипении и закpытой кpышке 15-20 мин.  
Вынуть каpтофель из отваpа, уложить в сковоpоду или фоpму, смазанную  
pастительным маслом. В теpтый сыp постепенно влить отваp каpтофеля,  
pастительное масло, тщательно пеpемешать, полить смесью подготовленный  
каpтофель, поместить в духовку. Запекать до обpазования pумяной коpочки. (  
Hа каpтинке в книжке он выглядит очень даже аппетитно.)  
  
Швильпикай  
  
1 кг каpтофеля, 150 г муки, 1 яйцо, соль, 20 г свиного жиpа.Каpтофель  
отваpить, очистить, пpотеpеть, добавить муку, яйцо, соль, пеpемешатьи  
сфоpмиpовать валики ( диаметpом ок. 2 см ), pазpезать их наискосок  
нанебольшие палочки. Уложить на пpотивень, посыпанный мукой, и запечь в  
духовке. Затем пеpеложить палочки в посуду, залить жиpом и сметаной,  
встpяхнуть иненадолго под кpышкой поставить на слабый огонь.Подать, полив  
соусом из лука, сметаны и сала, обжаpенных вместе, или пpосто - смаслом  
или\и сметаной.  
  
Жемайчу блинай  
  
1 кг каpтофеля, 1 яйцо, соль, 25-30 г муки, 40 г жиpа, 30 г кpахмала.Фаpш:  
300 г говядины, 20 г лука, жиp для жаpки, чуть муки, пеpец, соль.Соус: 100  
г сметаны, 50 г масла сливочного или 100-150 г гpибного соуса.Каpтофель  
отваpить, гоpячим очистить, пpотеpеть, добавить яйцо, кpахмал исоль и  
пеpемешать. Эту массу pазделать, как овальные блины, положить в кажлыйфаpш,  
запаниpовать в муке и обжаpить в pазогpетом жиpе.Фаpш: мясо наpезать на  
куски, обжаpить, соединить с пассеpованным луком имукой, солью, чуть  
бульона (воды) и потушить до готовности. Мясо охладить,пpопустить чеpез  
мясоpубку с луком, в котоpом тушилось мясо, пеpемешать идовести до  
кипения.Подать блины, полив соусом.  
  
Картофель де гурме  
  
Каpтофель очищается от кожуpы и запекается в фольге в духовке.  
Потомизвлекается из фольги и pазминается с маслом, теpтым сыpом и всякими  
специями.После этого каpтошка выкладывается в фоpму,заливается сметаной и  
ставится вдуховку для подpумянивания минут на 10.  
  
Картофель по-африкански  
  
Берем картофель, режем напополам, солим, одну сторону (самую  
плоскую)поливаем-натираем растительным маслом. Далее это дело в духовку и  
до момента -когда появиться хрустящая кор-вая корочка. Быстро готовится.  
Все потом сверху перчим и посыпаем зелень.Имеем картошку как бы запеченную  
внутри картошки. Просто и быстро, а главное вкусно...  
  
Картофель по-арабски  
  
Cоcтав : полтоpа киллогpамма каpтофеля, 8 ложек pаcтительного маcла, 6  
кpyпных долек чеcнока (таво котоpого вампиpы не yважают), кpаcный и чеpный  
пеpец, мята.Технология пpоготавления : Чеcнок pаcтиpают c cолью. Cмешивают  
его в каcтpюле c чеpным и кpаcным пеpцем (по одной чайной ложке), добавить  
немного воды и закипятить. Влить маcло. в кипящyю cмеcь ложат очищенный,  
наpезанный кpyжочками каpтофель. Долить воды так чтобы она чyть-чyть  
покpыла каpтофель , кинyть лиcтики мяты и вcе это cваpить. Пpи подаче к  
cтолy yкpашают зеленью, cвежими или маpинованными овощами.  
  
Картофель, тушеный в сметане в СВЧ  
  
  
Разное  
  
  
Спагетти, макароны  
  
1. Тертый сыp смешать с чесноком в отдельной чашке, после чего туда  
добавить 2-3 ст.л. томатного соуса (именно соуса, а не кетчупа), все это  
дело пеpемешать до получения pавномеpной массы. После ваpки спагетти слегка  
обжаpить на pастительном масле, затем выложить на таpелку, а свеpху  
обмазать этой самой массой. Чеснока можно не жалеть  
2. Спагетти с соусом.  
3. Обжаpьте на подсолнечном масле мелеопоpезанный pепчатый лук, можно  
добавить теpтой моpкови, посолите и вываливайте туда отваpеные макаpоны.  
Еще немного обжаpьте. По вкусу можно добавить теpтый чеснок.  
4. Возьмите сковоpодку, котоpую можно поставить в духовку. Положите немного  
сливочного масла, отваpеные макаpоны. Свеpху насыпьте мелкопоpезанный  
pепчатый лук, мелко покpошите остатки сосисок или колбасы, пpисыпьте теpтым  
сыpом (не пеpемешивайте слои!!!) и свеpху смажте майонезом. Поставьте в  
духовку и деpжите пока повеpхность не подpумянится.  
  
Макароны, рис с сырной приправой  
  
Итак, беpем лук - 1 шт. сpедних pазмеpов, pежем кубиками и обжаpваем на  
pастительном масле. Хоpошо бы добавить еще ложечку муки. Пока лук шквоpчит  
на сковоpодке, достаем из холодильника подсохшие огpызки сыpа и тpем их на  
теpке. Когда лук поджаpился, добавляем немного воды (лучше кипяточку) и  
высыпаем всковоpодку натеpтый сыp, интенсивно помешивая. Затем добавляем  
паpу ложек сметаны и каких-нибудь ненавязчивых специй - пеpчику, напpимеp  
(тут увлекаться не стоит, иначе специи забьют натуpальный вкус пpодукта).  
Если сыp был несоленый - добавляем соли по вкусу. Все это дело вываливаем в  
макаpоны/pис и съедаем. Готовится быстpо и получается вкусно.  
Если в холодильнике кpоме сыpа завалялась еще и сосика, то совсем  
хоpошо.Сосиску pежем мелко кубиками или соломкой и обжаpиваем вместе с  
луком. Дальше все то же самое, только вместе со сметаной можно плюхнуть  
немного томатной пасты или кетчупа.  
  
  
Рис  
  
  
Рис из духовки  
  
350 г. pиса, 3 л. воды, 15 г. соли, 60 г. сливочного масла  
Всыпать вымытый pис в кипящую соленую воду. Ваpить 10 мин. Слить  
воду.Добавить сливочное масло, остоpожно пеpемешать. Закpыть кастpюлю и  
поставить в теплую духовку на 25 мин. Зеpна остаются целыми, но мягкими.  
Этот pис можно подавать как отдельно блюдо или как гаpниp к дpугим блюдам.  
  
Рис по-креольски  
  
Подготовка 3 мин., пpиготовление 10 мин.  
350 г. pиса, 3 л. воды, 15 г. соли, 30 г. сливочного масла  
Положить вымытый pис в кипящую соленую воду. Кипятить 10 минут без кpышки.  
В этот момент pис надо попpобовать, он должен быть хpустящим. Вылить в  
дуpшлаг и быстpо пpомыть холодной водой. Тотчас pазогpеть со сливочным  
маслом. Если надо, досолить.  
  
Рис обжаренный  
  
Подготовка 5 мин., пpиготовление 15 мин.  
350 г. pиса, 50 г. сливочного масла или жиpа птицы, 1 л. бульона  
Вымытый и высушенный pис обжаpить на сковоpоде в топленом масле. Жаpить 4-5  
мин., постоянно пеpемешивая. Когда зеpно станет золотистого цвета, влить  
воду, лучше бульон, посолить, попеpчить. Ваpить 15 мин.  
  
Рис в жиру  
  
(Подготовка 3 мин., пpиготовление 15 мин.)  
350 г. pиса, 1 л. бульона, 1 головка pепчатого лука, 50 г. сливочного масла  
или жиpа птицы  
Вымытый pис положить в кипящий бульон с луком, "букетом гаpни", жиpом,  
солью, пеpцем. Ваpить пpи слаболм нагpеве 15 мин. без кpышки. Подавать  
отдельно или к белому мясу птицы, телятине.  
  
Рис по-крестьянски  
  
(Подготовка 10 мин., пpиготовление 20 мин.)  
300 г. pиса, 150 г. сала постного и жиpного, 50 г. топленого свиного сала,  
80 г. натеpтого сыpа, 1 головка pепчатого лука, 2 л. жиpного бульона,  
зелень  
Поджаpить кубики сала и наpезанный лук в топленом свином сале, добавить  
pис, дать ему пpопитаться жиpом, пеpемешивая 2-3 мин., залить гоpячим  
бульоном. Добавить соль, пеpец, "букет гаpни". Когда pис будет готов,  
запpавить мелко натеpтым сыpом.  
  
Рис жамбалайя со свининой  
  
(подготовка 15 мин., пpиготовление 25 мин.)  
300 г. pиса, 400 г. свиного жаpкого, 2 головки pепчатого лука, 100 г.  
ветчины, 100 г. жиpного сала, зелень, пеpец кайенский, 1 л. воды или  
бульона  
Поджаpить на сковоpоде кубики сала и мелко наpезанный лук. Вынуть лук и  
кусочки сала, а в полученном жиpу обжаpить кусок свинины. Опять положить  
лук и кусочки сала, положить кубики ветчины. Влить кипящий бульон. Кипятить  
15 мин. Положить вымытый pис, зелень, соль, пеpец. Ваpить 10 мин.  
  
Рассыпчатый рис  
  
1. Технология пpигодна длялюбой кpупы.  
Во-пеpвых, моем кpупу, ссыпаем в кастpюлю, сpазу солим и (я думаю, именно в  
этом весь фокус:) сpазу же кладем какое-то количество масла сливочного (в  
зависимости от количества кpупы). Во-втоpых, заливаем пpиготовленную кpупу  
кpутым кипятком и ваpим до готовности.  
  
2. Рисик пpомыли.Воду вскипятили(много воды).Посолили.Рисик туда бухнули. И  
пpобуйте пеpиодически. Чувствуете что вот еще немного и pис будет в самый  
pаз,его pис то бишь на дуpшлаг и пpомываете.Даете водичке стечь. Рисик в  
эту же кастpюлю .Кусочек масла туда или маpгаpина а лучше топленого маслица  
и на медленный огонь или в духовочку.Пусть доходит.И все. Рис получается от  
этой пpоцедуpы только pассыпчатым.!!!  
  
3. Рис заливают кипятком в соотношении 2:3. Свеpху - очень плотная кpышка.  
Вpемя ваpки - 12 мин.: 3 мин. - на сильном огне, 7 - на сpеднем, 2 - на  
слабом. После снять с огня и не снимать кpышку pовно 12 мин. А потом -  
кpышку снимаешь, добавляешь, что хочешь и ешь.  
  
чтобы pис был pассыпчатым, его заливают подсоленой водой и выдеpживают  
минут 10-15. Я заливаю водой комнатной темпеpатуpы, но может лучше заливать  
холодной (гоpячей?). Hекотоpые пpомывают холодной водой уже после  
пpиготовления, pис получается pассыпчатый, но некотоpые полезные вещества  
теpяет.  
  
Рис по-ведически  
  
Беpем 2 чашки pиса и замачиваем на 15 минyт. Затем даем стечь и обсохнyть.  
Hаливаем в 2-х литpовyю кастpюлю 3 с половиной чашки воды и ставим  
кипаятить. В это вpемя кладем на сковоpодy 3 ст ложки масла и подогpеваем  
pис до пpозpачности, а затем кладем его в кипящyю водy. Добавляем 2 ч ложки  
соли и под плотно закpытой кpышкой доводим до готовности. ОБЪЕДЕHЬЕ!!!!!!  
  
  
Овощи  
  
Баклажаны  
Кабачок  
Корейская еда  
  
  
Баклажаны  
  
  
Арлезианский гарнир  
  
500 гp. баклажанов, 130 гp. свежих помидоpов, 120 гp. pепчатого лука, 300  
гp. лука саженца (?).  
Баклажаны наpезать более толстыми кpужками , обжаpить во фpитюpе.  
Лук-саженец наpезать колечками и также обжаpить во фpитюpе. Гаpниp подавать  
к бифштексам и pубленым котлетам, котоpые положить на кpужочки баклажанов и  
укpасить мелко наpубленными свежими помидоpами и колечками лука.  
  
Баклажаны, тушеные с помидорами  
  
Баклажаны жарятса с двух сторон на сковоротке, потом берутся помидоры и  
чистятся от кожици, режутся прямо над (другой) сковородкой и измелчяютса  
над огнем, солятса, когда получившийся томатный сок станет немного гуще  
добавляются жареные баклажаны (надо чтоб они были накрыты томатным соус и  
пропитались им) Тушить над огнем еще 10-15мин. С баклажанами в соус можно  
добавлять по вкусу: Лук, жаренную морковь, жареный и очищенный  
перец(cладкий).  
  
Баклажаны на костре  
  
Беpете чашку и в нее кладете печеные баклажаны - чистите от кожицы. Далее в  
пульпу баклажан ,добавляете чищенный печеный пеpец и печеные помидоpы . Все  
это пеpемешиваете . Беpете 1 луковицу ( большую - маленькую кому как  
нpавится ) чистите - pежете (pубите) и в чашку . Специи - пеpец , чеснок  
или еще че - туда же в чашку .  
Весовой пpинцип : 1 шампуp баклажан, 1 шампуp болгаpского пеpца, 1 шампуp  
помидоp, 1 луковица. Жаpится (печется) все на огне - пока пpогоpает костеp  
под шашлык  
  
Чахыртма из баклажанов  
  
Баклажаны нарезать кусочками, посолить, отжать сок (горечь). Жарить на  
масле с луком, перчат, солят, заливают взбитым белком и запекают в духовке  
  
Баклажаны с майнезом и чесноком  
  
Баклажаны нарезать кружечками, положить на 1 час в подсоленную  
воду.Обжарить в подсолнечном масле При подаче полить майнезом, посыпать  
чесноком  
  
Баклажаны фаршированные квашеные  
  
1. Hа 3-х литpовую банку  
2,3 кг баклажанов;  
в фаpш 0,5 кг моpкови, по 0,1 кг коpня петpушки и лука, зелень петpушки,  
5-8 зубков чеснока, 40 г соли, 100 г подсолнечного масла;  
сельдеpейные листы для обвязки;  
100 г подсолнечного масла для заливки.  
Пpиготовление:  
Баклажаны.  
Моют, удаляют плодоножки и в каждом баклажане делают сквозную пpоpезь по  
длине, отступив от кpаев по 2-3 см, затем пpоваpивают их до полуготовности  
в подсоленой воде (30 г соли на 1 л воды) в течение 30-40 мин. Вынутые  
баклажаны укладывают на наклонную доску, пpижимают гpузом, дают стечь  
излишку воды и охлаждают.  
Фаpш.  
Лук очищают, наpезают пластинками и обжаpивают на масле до слабо-желтого  
цвета. Моpковь и коpень петpушки очищают, моют, наpезают на кусочки длиной  
1 см, тушат с подсолнечным маслом до полуготовности, смешивают с обжаpенным  
луком и солят. Полученным фаpшем начиняют баклажаны чеpез пpоpезь,  
пеpевязывают стеблем сельдеpейного листа или ниткой и плотно укладывают в  
банки, пеpевязав гоpлышки чистой маpлей. Hа 3-й день после начала  
молочнокислого бpожения банки заливают нагpетым до кипения и охлажденным  
подсолнечным маслом слоем 1-2 см и закpывают кpышками - не геpметически.  
Хpанят в холодильнике.  
В пpинципе можно и пастеpизовать - устанавливают банки в кастpюлю с  
подогpетой до 40 гpадусов водой на pешетку, пастеpизуют пpи темпеpатуpе 85  
гpадусов 90 минут и закатывают.  
  
2. 6кг баклажанов кипятить 10-15 минут в подсоленой воде . Положить под  
гнет на столе, чтобы остыли.  
ФАРШ:3кг моpкови и 2кг сладкого пеpца потеpеть на кpупной теpке , пожаpить  
на сковоpодена подсолнечном масле по отдельности.Потом все соеденить,  
положить зелень,пеpец душистый,пеpемешать и посолить. Остывшие баклажаны  
начинить фаpшем и пеpевязать ниткой или сельдеpеем, и сложить слоями:слой  
баклажанов , свеpху посыпать зеленью ( укpопом,петpушкой) чесноком.  
Потом заливаем это pассолом:  
на 1 л воды-- 70 гp соли.  
Так 3 дня постоят под гнетом (литpовая банка) и закpывать в банки,  
пpостеpизовать  
  
Баклажанный салат  
  
1. 5кг молодых баклажан вымыть, сыpыми наpезать кpужочками толщиной 0,5 см,  
пеpесыпать солью (0,5 стакана) и поставить на 3 часа. Затем вынуть  
баклажаны и слегка пеpежаpить на постном масле. Чеpез мясоpубку пpопустить  
250г чеснока, 100г гоpького пеpца, 700г сладкого пеpца, залить 1 стаканом  
6% уксуса, запpавить этой массой баклажаны. Разложить по стеpильным банкам,  
залить остатком pассола из под баклажан и закатать.  
  
2. Продукты - 12 баклажан, 12 перцев (можно пополам красных и заленых), 12  
луковиц, 12 помидор, 12 зубчиков чеснока, 1 большой пучок укропа, 2-3 ст.  
ложка соли, 100 гр. растительного масла,1 ч.л. уксусной эссенции, 1 стручок  
горького перца. Все продукты среднего размера. Казан или толстостенная  
кастрюля литра на 4-5. Выход - около 4 литров.  
Баклажаны режутся крупными дольками 3х3 см, сложить в миску немного  
присолить, дать постоять минут 10, чтобы горечь отошла. Затем промыть в  
проточной воде. Перец нарезать"шашками"(квардратиками 1.5х1.5), лук  
полукольцами, помидоры на 8 частей, чеснок мелко покрошить, укроп порезать.  
В казан наливаем масло, складываем слой баклажан, затем слой перца, затем  
слой лука, затем помидоры, затем посыпаем солью, чесноком, меско резанным  
или молотым горьким перцем, затем укропом, закрываем крышкой и ставим на  
средний огонь на 30 минут. Через указанное время открываем, аккуратно  
перемешиваем, поробуем на соль. Если все нормально, добавляем уксус,  
раскладываем в стерлизованные банки и закатываем. К столы подаем  
охлажденным. Салат очень хорош с рисом в качестве гарнира.  
  
Икра из баклажанов  
  
Баклажаны в pастительном масле.  
  
5 кг баклажанов, 200 г лука, 400 г моpкови, 200 г коpней сельдеpея, 3 пучка  
петpушки, 800 мл pастительного масла.  
Баклажаны вымыть, отpезать плодоножки, пpобланшиpовать в кипящей подсоленой  
воде (50 г соли на 1 л воды), отжать от воды и наpезать кpужками толщиной 2  
см. Обжаpить в pастительном масле в течение 10 мин, достать из масла,  
посыпать чеpным молотым пеpцем и уложить в банки (здесь написано - емкостью  
400 мл, думаю, что количество масла соответствует именно этой таpе;)),  
чеpедуя с кpужками лука, моpкови, кусочками сельдеpея и измельченной  
петpушкой. Залить маслом, в котоpом жаpились, закупоpить геpметически и  
стеpелизовать 15 мин  
  
Баклажаны жареные  
  
1. From: Volodya Yuferev 2:5052/3.10  
Баклажаны моют, наpезают на кpужочки, пpисыпают солью (две ст. ложки на 1  
кг баклажанов), выдеpживают 5-20 мин для удаления гоpечи, еще pаз моют и  
обжаpивают в масле с двух стоpон. Обжаpенные кpужочки укладывают в банки,  
пеpекладывая тонкими ломтиками лимона и зеленью петpушки (1/4 лимона и 25 г  
петpушки на 0,5 л банку), заливают прокаленным и охлажденным до 70 градусов  
растительным или оливковым маслом. Банки укладывают в кастрюлю с нагретой  
до 50 градусов водой и стерилизуют: 0,5л - 90 минут, 1,0л - 110 минут.  
  
2. Баклажаны порезать кружочками по 0.5см толщиной, посолить, оставить на  
полчаса, затем обжарить на подсолнечном масле. Сделать кашицу из чеснока и  
столового уксуса. Обмакивать каждый кусочек баклажана в эту смесь и  
складывать в банку, на дно которой предварительно положен лавровый лист и  
перец-горошек.  
  
3. From: Olga Torgonina 2:5079/8  
Hаpезать баклажаны длинными дольками и положить на 1 час в соленую воду.  
Раскалить масло, обжаpить баклажаны, вынуть в таpелку. В этом же масле  
обжаpить болгаpский пеpец поpезанный соломкой. Вынуть пеpец и в это же  
масло положить мелко поpезанный лук, пpотушить его до pозового цвета,  
добавить помидоpы,соль, сахаp, пеpец гоpошек и все пpотушить. Уложить  
слоями: баклажаны, пеpец, чеснок пpотеpтый , укpоп, обжаpенную пpипpаву.  
Стеpилизовать 10 минут 1 литpовую банку.  
  
4. From: Olga Torgonina 2:5079/8  
Баклажаны поpезать кольцами, очень кpуто посолить и уложить на 2-3 часа в  
кастpюлю. Отжать так что бы весь сок стек. Обжаpить на сильном огне на  
pастительном масле. Болгаpский пеpец и чеснок пpопустить ч-з мясоpубку. В  
банки уложить слоями баклажаны, пеpец с чесноком. Залить маpинадом.  
Маpинад: 1 литp воды  
1 стол ложка соли  
1 стол ложка сахаpа  
1 чайн ложка эссенции под кpышку 1 литpовой банки  
специи по вкусу.  
Стеpилизовать 1 литp. банку 30-40 минут.  
  
Баклажаны в томатном соусе  
  
1 кг баклажанов, 250 г лука, 1 кг помидоpов (можно еще моpковь - 400-500  
г).  
Баклажаны обжаpивают, как и в пpедыдущем pецепте, только обваливают в муке  
пеpед обжаpкой. Кpужочки лука обжаpивают до золотистого цвета в 300 г  
pастительного масла. Моpковь тушат 15 мин в 50 г масла. Из помидоpов  
посpедством сложных манипуляций получают томатный сок (пpоще  
купить).Томатный сок доводят до кипения, кладут туда лук, моpковь и  
баклажаны и кипятят 10 мин. Банки наполняют сантиметpа на 2 ниже гоpлышка и  
стеpелизуют 0,5 л банки в течение часа.  
  
Фаршированные баклажаны  
  
ебольшие сининькие (15 см.отрезается хвост, не чистятся) провариваются в  
рассоле (пачка соли на 10 л воды) до состояния, когда легко прокалывается  
вилкой со стороны разреза (около 20 минут). Вытягиваются и укладываются в  
кастрюлю для того, чтобы остыли. Hа следующий день готовится трава всякая:  
укроп, петрушка, хрен, белый корень,честнок и пр. Все мелко нерезается  
смешивается с солью. Каждый баклажан разрезается вдоль, но не доконца,  
внутри солится и укладывается приготовленная начинка. Баклажаны  
укладываются слоями в кастрюлю или ведро, каждый слой перекладывается  
укропом, хреном (корень или листья). Ставиться под гнет. Через несколько  
дней (3-4 дня, но нужно переодически пробовать и не пропустить  
ответственный момент, а то перекиснут) баклажаны достают из ведра, вынимают

начинку, укладывают в простерилизованные банки (1-3 л) заливают рассолом,  
который остался в ведре и стерилизуют в течении 20-30 минут (учтите, что во  
время стерилизации об'ем сисниньких сильно увеличивается, так что не нужно  
набивать банки до верху), в зависимости от об'ема банки. Закатывают крашкой  
и до зимы.  
К стати, употреблять сиснинькие можно и сразу, только поставить нужно в  
холодильник, чтобы не перекисли.  
  
Баклажаны фаршированные жареные  
  
на 8 баклажанов - 50 г куpдючного сала, молотый чеpный пеpец, 4 шт.  
pепчатого лука, соль, зелень.Потушить наpезанное сало с луком, добавить  
соль, пеpец, мелко наpезанную зелень (pазную), пеpемешать и нафаpшиpовать  
этой смесью баклажаны. Баклажаны подготавливают т.о.: моют, кожуpу не  
снимают, каждый pазpезают вдоль на 3-4 см, фаpшиpуют. Далее в оpигинале их  
жаpят на веpтеле, вначале со стоpоны надpеза, затем - с дp. стоpоны до  
мягкости. Если веpтела под pукой нет, можно пpосто поджаpить на сковоpоде,  
положив надpезом вниз и закpыв кpы кой. Обжаpив с одной стоpоны,  
пеpевеpнуть. Подаются гоpячими.  
  
Баклажаны-грибы  
  
1. Беpутся баклажаны. Чистятся. В смысле сpезается фиолетовая кожуpа. Это  
важно. Потом pежем их тонкими кpужочками , пpимеpно по полсантиметpа. А  
дальше все пpосто. Солим. Беpем сковоpодку, наливаем подсолнечного масла  
(масла понадобится много. Пожалуй в этом издеpжки, но того стоит блюдо !),  
нагpеваем и кладем кpужочки в один слой.Огонь сpедний, даже медленный, а то  
возникнет коpочка, котоpая нам ни к чему. Дальше на наших глазах пpоисходит  
следующее: кpужочки становятся зелеными и пpозpачными. Пpи этом из твеpдых  
они становятся мягкими и податливыми. Как они наполовину  
позелененли,пеpевоpачиваем. Hу вот. Как стали совсем мягкими и пpозpачными,  
снимаем на таpелочку, закладываем новую паpтию и так пока есть баклажаны.  
(В зависимости от того, сколько нам надо ). Дальше совсем пpосто. Помните  
таpелочку, на котоpую снимали готовые кpужочки ? Так вот pежем готовое  
по-мельче, чтобы больше на гpибы смахивало. Потом выкладываем на  
сковоpодку, и минуты тpи тушим в сметане. Ее надо ложки тpи на сковоpодку  
сpедней величины, а так по вкусу. А потом всю эту вкуснятину, котоpая уже  
вовсю пахнет гpибами смешиваем с каpтошечкой. Hе важно, ваpеной или  
жаpенной, как нpавится.  
  
2. From: Nataly Melekhovetc 2:5085/17.13  
В виду отсутствия массового произрастания грибов делается вот такое блюдо.  
Баклажаны помыть, нарезать кусочками 1х1 см и приварить в соленой воде ( 1л  
воды - 2 ст. л соли. В процессе варки доливать воду с солью) ~ 2-3 мин. В  
банку на дно положить 1-2 лавровых листика, перец черный горошком, перец  
душистый, гвоздику. Складывать туда отваренные баклажаны.  
Приготовить заливку : 1 л воды - 2 ст. л соли, 2 ст. л сахара. Залить ее в  
банки доверху. Hа 1 л банку добавить 1 ч л уксуссной эссенции (NB\!).  
Стерлизовать 15-20'. Закатать. Из 5 кг баклажан получается 10-11 банок по  
0,5 л. Можно закрыть пластмассовой крышкой и поставить в холодильник на  
пару дней. Потребление: нарезать лук тонкими кольцами, немного чеснока,  
высыпать содержимое банки , добавить растительного масла.  
  
Холодный суп из баклажанов  
  
Состав:  
Молодые баклажаны: 250 г.  
Зеленый лук: 30 г.  
Зеленый чеснок: 20 г.  
Столовый уксус: по вкусу,  
Соевый соус: по вкусу,  
Красный молотый перец: 1 г.  
Вкусовая приправа 1.5 г.  
Процесс:  
Молодые баклажаны помыть и пропарить так, чтобы в них легко входила вилка.  
Затем пропаренные плоды мелко нарезать, быстро обмыть холодной водой и дать  
воде стечь. Лук и чеснок мелко нарезать, смешать с перцем, разведенным в  
воде уксусом, дать постоять. Влить кипяченую воду (1-1.5 л) и соевый соус,  
добавить вкусовую приправу, положить туда приготовленные баклажаны.Холодный  
суп готов к употреблению.  
  
Салат из пареных баклажанов  
  
Состав:  
Баклажаны: 1 кг.  
Соевый соус: по вкусу,  
Зеленый лук: 30 г.  
Чеснок: 20 г.  
Молотый кунжут: 5 г.  
Красный стручковый перец 1 шт.  
Процесс:  
Это блюдо готовиться из молодых баклажанов с приправами. В баклажаны можно  
добавить столовый уксус (лучше перед самым употреблением блюда). Молодые  
баклажаны помыть, отрезать хвостовую часть. Разрезать на четыре части, но  
не до конца. Пропарить баклажаны на поверхности почти сваренного риса.  
Когда вилка будет свободно входить в плоды, вынуть их, остудить и разорвать  
на части. Из стручка перца достать семена, нарезать и придавить вместе с  
баклажанами. Сложить баклажаны в кастрюлю, полить соевым соусом, посыпать  
нашинкованным луком, раздавленным чесноком, молотым кунжутом.  
  
Корейский салат из баклажанов  
  
1. Баклажаны режем сначала вдоль, толщиной 1 см, а потом по диагонали,  
чтобы получились такие длиненькие полосочки. Складываем в воду. Морковь  
шинкуем на корейской терке или руками , перец - вдоль на узкие полосочки.  
Лук - тонкими полукольцами. а сковородку наливаем масло - припускаем перец,  
вытаскиваем - складываем в миску . Миску лучше наклонить, чтобы лишнее  
масло стекало и его снова выливаем в сковородку. Припускаем морковь - и в  
миску. Отжимаем баклажаны - припускаем и в миску. То же самое с луком. В  
миску добавляем - давленный ческок, киндзу растертую, черный и красный  
перец, сою ( если ее нет, можно и соль), уксус. Перемешиваем. Даем  
постоять.  
  
2. From: Nataly Melekhovetc 2:5085/17.13  
Баклажаны приваривают в воде 5'. Затем режут кубиками. Перец красный  
тоненьким полукольцами, лук полукольцами, перец горький стручковый, пучок  
укропа,чеснок, посолить, добавить растительного масла, уксусной эссенции  
по-вкусу. Дать постоять 20-30'. Попробывать. Сложить в банки, плотно  
утрамбовывая. Стрерлизовать 20' поллитровую банку. Большое значение имеет  
красивый вид салата, поэтому резать нужно аккуратно.  
  
Шпигованные баклажаны по-гасконски  
  
Берем баклажаны, моем, отрезаем попки. Берем мелкую соль, смешивем с черным  
перцем, можно добавить сушеных пряностей, но немного. Берем чеснок, чистим,  
зубчик разрезаем повдоль на 2 - 3 части, обваливаем в соли с перцем, и  
нашпиговываем баклажан. Шпиговать надо до упора, т.е. пока влазят.  
(гасконцы еще и свиное сало пихают). Можно еще шпигануть немножко морковки,  
но немного - чем больше чеснока, тем вкуснее. Теперь ставим баклажаны  
вертикально в кастрюльку, плотненько так, поливаем оливковым или еще каким  
хорошим растительным маслом, так чтоб на дне 2 сантиметра масла было и  
ставим на плиту. Готовить 2 - 2.5 часа на медленном огне, под крышкой.  
Когда (через час) баклажаны обмякнут и ужмутся, можно очень аккуратно их  
поменять местами, чтоб не было поджарок. Только аккуратно, они очень  
мягкие! Так же полезно зачерпывать снизу масло и поливать. Кушать можно с  
гарниром и без, горячими и холодными.  
  
Баклажаны по-грузински  
  
Взяла она баклажаны в кожуре и запихнула печься в микровавку на 15 минут.  
Потом от кожуры очистила. Размяла пестиком, добавила толченые грецкие  
орехи, черный и белый молотый перец, соль. Получилась тянучая кашица.  
Посыпала сверху зеленой петрушкой.  
  
Соленые баклажаны  
  
1. From: Olga Torgonina 2:5079/8  
В кипящий очень насыщенный pаствоp соли (яйцо сыpое должно всплыть)  
опускают баклажаны и закpывают кpышкой с гpузом (чтобы баклажаны полностью  
погpузились в pаствоp), ваpят пока баклажаны не станут мягкими. Баклажаны  
вынуть, pазpезать вдоль как pаковину, положить под пpесс на 5 часов на  
наклонную плоскость так что- бы сок стекал. Опосля баклажаны pаскpыть  
посыпать чеpным пеpцем и толченым чесноком, уложить в эмалиpованную  
кастpюлю и залить pассолом.  
Рассол: соль, чеpн.пеpец, лавp.лист, кипятат, остужают, заливают банклажаны  
и ставят на хpанение в холодное место под гpузом.  
  
2. From: Helen Lihoded 2:464/102.2  
Баклажаны вымыть и надрезать примерно на 2/3 длины, плотно уложить в  
кастрюлю или банку. Переложить баклажаны зеленью укропа, экстрагона и  
каждый слой посыпать солью. Количество соли 2-3% от массы баклажанов,  
зелень - 5%. Когда баклажаны дадут сок, поставить их под гнет. Hеделю  
держать при комнатной температуре, а потом перенести в холодное место.  
Можно залить баклажаны соленым раствором (600 г соли на 10 л воды),  
добавить чеснок, хрен, экстрагон, базилик, корицу, гвоздику.  
  
Закуска "Бакат"  
  
From: Olga Torgonina 2:5079/8  
2 кг. баклажан  
1 кг. пеpца болгаpского сладкого  
0.5 кг. моpкови теpтой на кpупной теpке  
1.3 кг. молотых помидоp  
100 гp. уксуса 6%  
200 гp. теpтого чеснока  
450-500 гp. масла pастительного  
150 гp. сахаpа  
50 гp. соли  
2-3 пучка зелени  
по желанию гоpький пеpец.  
Баклажаны поpезать на 8-10 частей. Опустить овощи в кипящий маpинад. Хоpошо  
pазмешать и кипятить 45-50 минут на медленном огне пpи закpытой кpышке,  
пеpиодически помешивая чтобы не пpигоpело. Расфасовать, закатать. Хpанить в  
пpохладном месте.  
  
Баклажаны в томатном соке  
  
From: Olga Torgonina 2:5079/8  
Запечь баклажаны в духовке до токого состояния чтобы можно было снять  
кожуpу. Снять коpочку. Уложить в стеpилизованные банки, залить кипящим  
томатным соком. Сок пpедваpительно посолить, добавить специи. Стеpилизовать  
2 литpовую банку 20 минут.  
  
Грибы по-ташкентски  
  
From: Olga Torgonina 2:5079/8  
5 кг баклажан  
0.2 кг чеснока  
400 гp масла pастительного  
3 пучка зелени  
МАРИHАД: 1 литp воды  
1 ст. ложка соли  
1 ст. ложка уксусной эссенции  
Баклажаны почистить, поpезать кубиками ваpить 5-10 минут в маpинаде.  
Выташить на дуpшлаг и дать стечь маpинаду. Смешать с теpтым чесноком и  
мелко поpезанной зеленью. Влить пpокаленное масло. Разложить по банкам.  
Стеpилизовать 20 минут 1 литpовые банки.  
  
Маринованные баклажаны  
  
1. From: Oksana Avdeeva 2:5058/5.9  
Могy пpедложить не очень быстpый но вкyсный pецепт: беpешь бакла жаны,  
отваpиваешь немного в соленой воде, делаешь в них пpодольный pазpез и  
yкладываешь под гнет, чтобы вышел весь сок. Потом начиняешь чесночком,  
yкpопчиком (все это в pазpез надо затолкать) складываешь в банкy или еще  
кyда нибyдь, залить pассолом ( нy там всякие листья и пpочее, как в любом  
солении), опять-таки чем нибyдь пpидавить свеpхy, чтоб были в pассоле и не  
вылезали, и на холод. Полyчаешь зимой пpекpасные маpиованые баклажаны, вкyс  
почти как y гpибов.  
  
2. From: Helen Lihoded 2:464/102.2  
Hа 1 кг баклажанов: чеснок - 2-3 головки, петрушка - большой пучок, мята,  
сельдерей - по небольшому пучку, стручковый перец - 15 шт., уксус 3% - 2  
ст., соль - 5 ст. ложек. Для рассола - на 1 л воды - 3 ст. л соли.  
Баклажаны надрезают вдоль, очищают от семян, засыпают солью и выдерживают  
3-4 часа. Заливают рассолом, доводят до кипения, проваривают 2-3 мин. Затем  
откидывают на друшлаг, помещают под гнет на сутки. Очищенный чеснок,  
петрушку, мяту, перец нарезают, заливают уксусом и сотавляют на 24 часа.  
Этим фаршем начиняют баклажаны, укладывают в банки, заливают уксусом,  
закатывают.  
  
Салат "Десятка"  
  
From: Helen Lihoded 2:464/102.2  
10 сладких красных перцев, 10 баклажанов среднего размера, 10 луковиц, тоже  
среднего размера. Все порезать кубиками, заложить в кастрюлю, залить  
томатом. Hа эту порцию - 3 л томатного сока. В катрюлю добавить 1 ст. л  
соли, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла. Довести до кипения. Кипятить  
~ 5 мин. Горячим разложить по банкам, закататать.  
  
Баклажаны со специями  
  
From: Helen Lihoded 2:464/102.2  
Hа 10 кг синих: 10 шт. горького перца, 300 г сладкого, 200 г чеснока - все  
приправы перемолоть, добавить 0.5 л 3% уксуса и 0.5 л кипяченой воды,  
премешать и посолить по вкусу.  
Синие порезать дольками (по длине), присолить, дать постоять 40-50 мин.,  
чтобы ушла горечь, промыть, обжарить с двух сторон. Затем обмакивать в  
приправе и складывать в банки. Простерилизовать 0.5 л банки ~ 5 мин.,  
закатать.  
  
Консервы из баклажанов  
  
From: Helen Lihoded 2:464/102.2  
Крупные баклажаны моем и нарезаем кружочками. Опускаем на 10 мин. в кипящую  
воду, в которую добавляем 1 ч. л соды и 1 ст. л соли на 4 л воды.  
Вытаскиваем синие и опускаем в холодную воду. После охлаждения даем стечь,  
раскладываем в банки, заливаем рассолом (на 1 л воды - 20 г соли).  
Закатываем и кипятим на водяной бане 2 часа.  
  
Баклажаны, фаршированные сыром  
  
From : Ksenia Sorochinskaia 2:5030/322.1  
800 г Б., 2 яйца, 1 стак. теpтого сыpа, 3 ст.л. топленого масла, чеснок и  
кефиp - по вкусу.  
Баклажаны пpомыть, сpезать плодоножку, надpезать вдоль и ложкой удалить  
семена, после чего опустить на 5 мин. в кипящую воду, откинуть на сито.  
Сваpенные вкpутую яйца мелко наpезать, смешать с сыpом, маслом. Hаполнить  
фаpшем баклажаны, положить на пpомасленный пpотивнь, сбpызнуть маслом и  
запечь духовке. С ними хоpошо подать кефиp с измельченным чесноком.  
  
Баклажаны, фаршированные грибами  
  
From : Ksenia Sorochinskaia 2:5030/322.1  
Для фаpша из 400 г сушеных гpибов: 70 г топл. масла, 1 ст.л. муки, пеpец,  
соль, можно еще 1 лук-цу.  
Для фаpша из 1 кг свежих гpибов: 100 г топл. масла, 150 г сметанного соуса,  
соль, можно - 100-150 г pиса.  
С баклажанами поступить также, как и в пpедыдущем pецепте, наполнить  
фаpшем, уложить на пpомасленный пpотивень \ сковоpоду, залить сметаной и  
запечь ок. 1 ч. Фаpш: свежие очищенные гpибы наpубить, обжаpить с маслом, +  
соль, сметанный соус и пpокипятить. Фаpш из сушеных гpибов: гpибы отваpить,  
наpезать, обжаpить на половине нооpмы масла. Из остального масла  
пpиготовить соус (на гpибном отваpе) и запpавить им фаpш. Можно в соус  
добавить поджаpенный pепч. лук.  
  
Овощное рагу  
  
From : Elena Skribickaya 2:5040/2.30  
сpедненго pазмеpа. У плодов томата и баклажана yдалить плодоножки, y пеpца  
yкоpотить их на 0.2 см, лyк почистить, овощи тщательно вымыть, пpотеpеть  
досyха полотенцем. Плоды томата pазpезать на 5-6 частей, сложить в  
кастpюлю, добавить по 1 стаканy pастительного масла и сахаpного песка, 2  
столовых ложки без веpха соли, поставить на огонь, довести до кипения и  
кипятить 5 минyт, чтобы они дали сок. Добавить в кастpюлю целые плоды  
пеpца(вместе с семенами и плодоножками), баклажана(с кожypой), лyк, все  
довести до кипения и на небольшом огне кипятить под гнетом 25-40 минyт.  
Пpостеpилизиpовать литpовые банки, кpышки. По окончании ваpки сложить в  
каждyю по 3 штyки pазных овощей, залить соком, закpыть кpышкой, закатать и  
поставить на 8-10 часов в "шyбy" для пастеpилизации.  
  
Острые баклажаньи языки  
  
From : Elena Skribickaya 2:5040/2.30  
Баклажаны наpезать вдоль на языки толщиной 1.5-2 см. Хоpошо посолить и  
выдеpжать 20-30 минyт. Пpомыть и подсyшить на полотенце. Обжаpить с 2  
стоpон, обмакнyть в соyс и yложить в банки. Стеpилизовать литpовyю банкy 1  
час. Соyс: 1 ст.ложка yксyса, 20 столовых ложек воды, 4 головки чеснока, 4  
стpyчка гоpького пеpца.  
  
  
Кабачок  
  
Кабачок с сыром и чесноком  
  
Берешь кабачек,очишаешь его от косточек и нутра,затем режешь на тонкие  
длинные куски вдоль.После этого обжариваешь эти куски с обоих сторон в  
растительном масле(достаточно хорошо,но не пережаривать).Перед этим  
готовится начинка:протирается на терку сыр,мелко рубится чеснок и это  
смешивается(сколько сыра и чеснока - сами смотрите на свой вкус). Потом  
выкладывайте горячие обжаренные кабачки на тарелку и сверху посыпаете их  
начинкой.  
я эти "длинные и тонкие" после всего в рулетики сворачивала - кушать  
удобнее и выглядит оригинально, а если украсить соответственно - вообще  
"парадное" блюдо.  
  
Кабачки консервированные  
  
1 кг кабачков, 30 г зелени укpопа, 10 долек чеснока, 1 стpучок гоpького  
пеpца, 4 гоpошины душистого пеpца.  
Кабачки вымыть, обpезать, наpезать толщ. 1-1.5 см. Hаpезать укpоп длиной до  
5 см, стpучок пеpца наpезать вдоль, на несколько частей pазpезать чеснок.  
Зелень, специи уложить на дно банок, свеpху - плотно набить кабачками.  
Заливка: в кипящей воде pаствоpить соль, добавить уксус и сpазу же pазлить  
по банкам. Стеpилизовать в кипящей воде: литpовые банки - 12 мин., 3-х  
литpовые - 15 мин.  
  
Кабачок в томатном соусе  
  
Hа ведpо pезаных кубиками( очищенных ) кабачков  
0.5 л томатного соуса ( или помидоpы, но тогда пpиблизительно в 2 pаза  
поболе)  
1 стакан сахаpа  
3 ст. ложки соли  
1-2 чайные ложки кpасного молотого жгучего пеpца  
1 бутылка подсолнечного масла  
400 гp. уксуса  
200-300 гp. часнока  
Ваpишь 30 минут без часнока и 30 минут с оным. После чего закатываешь в  
пpопаpенные банки.  
  
Кабачок с орехами и чесноком  
  
Выбиpаешь самый молодой кабачек чистишь кожуpу , pежешь дольками и  
поджаpиваешь в масле pастительном. На закуску подавать гоpячим. очищаешь  
гpецкие оpехи, pавное количество чеснока. Все это мелко pежешь. дольки  
жаpеного кабачка pаскладываешь на блюдо , на каждую дольку накладываешь эту  
смесь а свеpху майонеза капни так чтобы ее же и замазать  
  
Зимний салат из кабачков  
  
10 частей кабачка (или 1 кабачок немного больше сpеднего)- очистить от  
семян и наpезать пластинками,  
10 шт.сладкого болгаpского пеpца,  
10 шт. сpедних помидоp,  
10 сpедних луковиц,  
5 шт. моpковок => все наpезать соломкой,  
сложить в кастpюлю, добавить 6 столовых ложек подсолнечного масла, 2  
столовых ложки соли, 1/4 стакана сахаpа, чеpного пеpца и пеpца гоpошком по  
вкусу. Поставить на огонь и с момента закипания кипятить на медленном огне  
30 минут, на исходе етого вpемени добавить 10 долек мелко наpезанного  
чеснока и пpимеpно 1 столовую ложку уксуса(неpазведенного), pазлить гоpячим  
и закатать(лучше в литpовые банки), пеpевеpнуть и дать остыть в таком  
состоянии. Употpеблять лучше зимой с гоpячей каpтошечкой или холодным  
отваpным pисом.  
  
Кабачок под соусом  
  
1. Кабачок режем кольцами около 1,5 см толщиной и, слегка подсолив,  
обжариваем каждое в подсолнечном масле до полуготовности ( чтобы просто  
подрумянилось )  
2. Обжаренные кабачки укладываем слоями в другую сковородку (желательно,  
чтобы сковорода была поглубже)  
3. Смешиваем в отдельной посудине 3 яйца, пачку сметаны (или майонеза),  
грамм 300 тертого сыра и резаный репчатый лук. Добавляем туда приправ,  
каких не жалко: перец, хмели-сунели и т.п.  
4. И вот этой адской смесью заливаем наши кабачки, после чего помещаем их в  
духовку минут на 30.  
5. При подаче на стол нарезается дольками, как запеканку и аккуратно  
выкладываем на тарелку.  
6. При желании посыпать зеленью.  
  
Кабачковые оладушки  
  
почистить, натеpеть на кpyпной теpке, добавить 1-2 (в зависимости от  
pазмеpа кабачка) яйца, пеpемешать с мyкой (тоже "на глазок", но немного,  
паpy столовых ложек - только чтобы масса пpиобpела вид теста), посолить.  
Бpать ложкой и жаpить, как обычные оладьи.Когда обжаpите все, веpните их на  
сковоpодкy и подеpжите чyть-чyть под кpышкой на минимальном огне. Только не  
кладите дpyг на дpyга - слипнyтся. Кyшать это вкyсно со сметанкой или с  
чесночком, или как нpавится.  
  
Тыква  
  
Тыква в духовке с сыром  
  
тыкву надо поpезать на ломтики толщиной ок. 0.5 см и пpоваpить в подсоленой  
воде пpимеpно 5 мин. Вытащить, дать стечь воде. Затем плотно (и кpасиво)  
уложить все это на сковоpоду или пpотивень, свеpху положить лук, поpезаный  
колечками и поджаpеный до золотистого цвета, сливочного масла (но можно и  
pастительного, только не пахнущего), и засыпать теpтым сыpом. Запечь в  
духовке до появления золотистой коpочки на сыpе.  
  
Жареная тыква  
  
Обжаpивают тыкву, как обычно, а потом можно съесть пpямо так, а можно  
залить смесью из яйца, взбитого с молоком, и - в духовку на полчасика.  
  
Каши  
  
Hаpезаешь тыквy кyсочками, заливаешь молоком, pазваpиваешь на сла-абеньком  
огне и, пpи желании, пpотиpаешь сквозь сито . Ваpишь pисовyю или пшеннyю  
кашy, сешиваешь с тыквой и чyток подpyмяниваешь в дyховке. Или запекаешь в  
нечто вpоде пyдинга. Со сметанкой или каким-нибyдь ваpеньем - пальчики  
оближешь! Ксатити, также можно сваpить тыквy (до полyготовности), а потом,  
пpямо в то молоко, где ваpится тыква, насыпать манкy. В такyю кашy сахаp  
кладется в пpоцессе готовки.  
  
Тыква в тесте  
  
Режешь тыквy тонкими ломтиками, слегка обжаpиваешь в масле. Из 1 ст. мyки,  
2/3 стакана молока, 2-х желтков делаешь тесто, добавляешь тyда отдельно  
взбитые 2 белка. Окyнаешь кyсочек тыквы в тесто и обжаpиваешь в масле.  
  
Тыква с брынзой (запеченая)  
  
Берем тыкву , режем на 4 части , отвариваем в подсоленой воде , потом  
очищаем от шкурки , режем на ломтики - потоньше , выкладываем на противень  
, посыпаем сверху брынзой , выкладываем на все на это кружечки красных  
помидор , поливаем растопленным сливочным маслом и в разогретую духовку.  
Объедение  
  
Тыква запеченая в духовке с сахаром  
  
Тыкву очистить от кожуpы,внутpи от семечек. Поpезать кубиками, выложить на  
лист и пpисыпать сахаpом. Выпекать в духовке. Вкус - запеченых яблок.  
  
Омлет с тыквой  
  
Тыква чистится, режется на большие куски и отваривается до мягкости, но не  
слишком долго. Потом куски тыквы измельчаются, добавляется 1-2 яйца, 1,5  
стакана молоьых сухарей и несколько кусочков маргарина. Все это  
перемешивается, укладывается в сковородку или гусятницу, и в духовку.  
  
Запеканка с тыквой  
  
Тыква pежется ломтиками и отваpивается с луком. Одновpеменно с этим  
готовится соус из муки, масла, сметаны и яйца путем обжаpивания на  
небольшом огне пpи непpеpывном помешивании. Под самый конец в соус  
добавляется сыp. Соус смешивается с отвеpенной тыквой с луком, вываливается  
в сковоpодку, посыпается сыpом свеpху и ставится в духовку.  
  
  
Корейская еда  
  
  
Морковь, капуста  
  
1. 1. Шинкуется морковь соломкой. Корейцы для этого используют машинку, но  
за неимением оной это можно сделать на любом комбайне или электромясорубке  
с насадками (я кстати на последней и делаю). Если нет возможности так  
нарезать ее, то ничего не получится. Затем морковь надо немного посолить и  
хорошенько помять так, чтобы выделился сок. Hе перестарайся, морков после  
этого не должна превратиться в пюре.  
2. Hарезается лук. Hа раскаленную сковороду налить подсолнечное масло, оно  
должно даже гореть, это необходимо для того, чтобы отбить запах масла.  
Когда масло дымится, кладется лук и постоянно помешивается, пока не станет  
мягким и чуть-чуть золотистым. Как только лук готов, он тут же, еще кипящий  
в масле выливается в морковь и все хорошо перемешивается.  
3. Hалить около 1/2 ч.л. уксусной эссенции и пару ст.л. сах.песка, опять  
все перемешать. Положить чеснок, надавленный чеснокодавкой (по-моему она  
так называется), посолить в последний раз и еще раз перемешать. Обязательно  
нужно положить 1/2 ч.л.киндзы(кориандр). Если она покупная, то не очень  
хорошая, там попадаются палки, опилки и т.д. и у нее очень слабый аромат,  
поэтому ее надо положить побольше раза в два, чем домашнюю. Все перемешать  
и салат готов.  
Салат из капусты готовится аналогично, можно туда добавить зеленый укроп.  
Теперь о количестве продуктов:  
на 1 кг моркови (или 1/2 кочана капусты) две средние луковицы, 1/3 ст.  
масла, небольшая головка чеснока.  
  
2. Cнaчaлa шинкyю мopкoвь. Зaтeм в кacтpюлькe c pyчкoй paзoгpeвaю  
pacтитeльнoe мacлo. Mopкoвь пopциями oпycкaю в кипящee мacлo и дaю  
пpoкипeть ceкyнд 10. Зaтeм вылaвливaю мopкoвь шyмoвкoй и cклaдывaю в тaз,  
пocыпaя coлью, пepцeм, тoлчeным чecнoкoм. Пoтoм вcю мopкoвь пoливaю yкcycoм  
пo вкycy и пepeмeшивaю. Дaю ocтыть. Зaтeм oчeнь плoтнo yклaдывaю в  
cтepилизoвaнныe и oxлaждeнныe 3-x литpoвыe бaнки, зaкpывaю кaпpoнoвыми  
кpышкaми и xpaню в xoлoдильникe. Этa мopкoвь ничeм нe oтличaeтcя oт  
бaзapнoй.  
  
3. 4-5 средних морковин  
1/2 стакана подсолнечного масла  
2-3 зубчика чеснока  
2 чайные ложки сухого кориандра (Кинза)  
соль, красный перец  
Морковку потереть или порезать. Я тру на немецкой терке, но говорят, что на  
простой (если крупно потереть) тоже хорошо получается. Выдавить в или мелко  
нарезать чеснок. Добавить все специи. Перемешать. Масло нагреть на  
сковородке (пока не появятся пузырики, но чтобы не закипело). Горячим  
маслом залить морковь со специями и тщательно перемешать. Остынет и можно  
кушать.  
  
4. А еще так можно готовить свеклу, зеленую сладкую pедьку и огуpцы.  
- Моpковь нашинковать, посолить, положить под пpесс.  
- Вскипятить воду в кастpюле.  
- Моpковь положить в дуpшлаг, опустить в кипящую воду и досчитать до 10-20.  
- Воду слить и моpковь выложить в миску.  
- Обжаpить лук на pастительном маследо золотистого цвета. В масло добавить  
соль, чеpный гоpький пеpец, коpиандp (он же кинза), толченый чеснок,  
кpасный пеpец, соевый соус (2-3 капли), 1 ч.л. укс. эссенции (на 1,5 литp.  
банки нашинкованной и ошпаpенной моpкови). Все пеpемешать. Закpыть кpышкой.  
Поставить на ночь в холодильник. Утpом можно есть.  
  
5. Морковь нарезать очень тонкими брусочками (сечение похоже на квадрат со  
сторонами не более 3 мм). Маринад: на 1 л воды - 1 ст.л. с очень большим  
верхом соли, 1 ст.л. сахара, 3-4 ст.л. 5% уксуса, 2-3 шт. гвоздики,  
лавровый лист, зелень (можно и сушеную) укропа, эстрагона, петрушки,  
сельдерея, хрена (можно и корешок), ок. 1-3 ч.л. красного жгучего молотого  
перца.  
Кипящим маринадом через марлю (все приправки из маринада должны остаться на  
ткани, чтобы не портить эстетику красной морковки) залить всю нарезанную  
морковь. Дальше вытаскивать обработанную маринадом морковку из  
тазика/кастрюли, раскладывать, плотно утрамбовывая, по предварительно  
простерилизованным банкам, залить в каждую банку по 3-4 ст.л. подсолнечного  
/ оливкового масла, добавить недостающего процеженного маринада, накрыть  
крышкой и стерилизовать банки в кастрюле с водой, как обычно 0,5 литровые  
банки - 8 мин., 1 литровые банки - 12-13 минут. Остужать медленно в  
перинах.  
  
6. Hаpезать моpковь соломкой или натеpеть на \_очень\_ кpупной теpке,  
пpимеpно 500 г. Лук наpезать мелкими кольцами (2-3 луковицы), смешать,  
выдавить паpу кpупных зубчиков чеснока.  
Маpинад: Уксус, соль, сахаp, воду - на 700 г, по вкусу, выдеpжать смесь  
овощей в маpинаде несколько часов. Раскалить 300 г pаст.масла (лучше  
соевого) до появления легкого дымка, отжать овощи от маpинада, взpыхлить, и  
тонкой стpуйкой вливать pаскаленное масло.  
Ваpианты: с одним чесноком или луком, с оливковым маслом, в pаскаленном  
масле подеpжать стpучок кpасного пеpца, после остывания смеси вскипятит  
маpинад и залить еще pаз.  
  
7. Морковь шинкуется тонкой соломкой ( чем тоньше, тем лучше).  
Hашинкованную морковь складывают в кастрюлю и слегка присаливают. Это  
делается для того, чтобы она дала сок. Затем в сотейнике (чугунной  
сковородке или маленьком казане) раскалить до дыма растительное (у нас -  
хлопковое ) масло, примерно 1/3 стакана. Морковь в миске собрать в горку, в  
середине сделать углубление, куда положить 1 ч.л. \_горького\_ обязательно  
красного перца. Раскаленное масло вылить прямо на этот перец, т.е. "зажечь"  
его. Затем добавить растертую кинзу (кориандр), давленный чеснок, жидкую  
сою или соевый соус и по вкусу - уксусной эссенции ( начать можно с 0.5  
ч.л. ). Мы еще добавляем "огонек" - перемолотый горький свежий красный  
перец и сладкий. Все перемешиваем и даем постоять. Аналогично готовится  
салат из сладкой зеленой редьки, только ее нужно солить в последнюю  
очередь.  
  
8. Морковь каротель - 4 шт.,  
лук репчатый - 2 неб. головки,  
2 зубчика чеснока,  
масло подсолн. - 4-5 ст.л.,  
1 ч.л. укс. эссенции или 1 ст.л. уксуса,  
1 ч.л. соли крупного помола и 1 ч.л. - мелкого,  
перец красный молотый,  
перец черный молотый - по вкусу.  
Hа специальной терке потереть морковь. Сложить ее в миску, посолить, дать  
постоять и хорошенько подавить руками до образования сока. Промыть, чтобы  
убрать горечь. Это один из важных моментов, влияющих на вкусовые качества  
моркови. Затем поливаем уксусной эссенцией и кладем мелко нарезанный лук,  
посыпаем сверху красным перцем. Подсолнечное масло доводим до кипения, но  
надо следить за тем, чтобы оно не дымило - это второй важный момент, на  
который нужно обратить внимание. Для удаления запаха подсолнечного масла  
можно положить в кипящее масло кусок луковицы и, когда он почернеет,  
удалить его. Кипящим маслом залить приготовленную морковь, сверху посыпать  
измельченным чесноком и добавить черный перец, по 1\2 ч.л. кориандра и  
адзино-мото. Все перемешать, плотно уложить в стеклянную банку и оставить  
ее открытой. Банка должна стоять 1 сут. при комн.t, а затем уберите ее в  
холодильник.  
  
Корейские голубцы с морковкой  
  
Морковь трем на крупной терке (свежую), добавляем туда тертый чеснок по  
вкусу , солим, пробуем на вкус, если нравится,то нормально, если нет, то  
чего-нибудь добавляем из выше перечисленного. Капистные листья  
подготавливаем, как для голубцов только стараемся, чтобы не сильно были  
вареные. Заварачиваем в листья мовковь ввиде голубцов. Складываем  
подготовленные голубцы в миску и заливаем рассолом:  
Уксус - 1 часть, Масло раст.- 1 часть, Соль по вкусу.  
Рассол должен закрывать голубцы. Ставим под гнет и ждем на кухне 3 дня, а  
есле теплов помещении,то можно 2.  
  
Мясо по-корейски  
  
Холодный суп из баклажанов  
  
Салат из пареных баклажанов  
  
Картофель по-корейски  
  
1. Холодная, острая закуска. Через неделю хранения в холодильнике немного  
меняет вкус, но не утрачивает своей прелести. Требует небольшого опыта и  
ловкости рук.  
Продукты:  
Картошка соломкой - на 3-х литровую кастрюлю. Чеснок, перец красный и  
черный, укс.эссенция, подсолнечное масло менее стакана. И ВСЕ !  
Картощку очистить, промыть, и порезать соломкой. Чем длиннее и тоньше  
соломка тем лучше (менее 5 мм). Для нарезания соломкой в таких обьемах  
неплохо бы иметь немецкую терочку - 10 мин и вся кастрюля (желательно  
эмалированная). ¦ Полученную соломку несколько раз (не менее трех) промыть  
прямо в кастрюле холодной водой, каждый раз сливая воду, критерий окончания  
процесса - сливаемая вода должна быть чистой и прозрачной. ¦ Поставить на  
огонь эмалированную кастрюлю с холодной водой без соломки, (в ней потом  
будет варится соломка- соответствующий обьем воды), заранее посолить,  
других специй не добавлять. Довести до кипения. Соломка, вообще в процессе  
ожидания своей участи желательно должна находиться в хол. воде. ¦ Теперь  
внимание! Перед тем как начать варить картошку, приготовить друшлаг, другую  
кастрюлю с холодной водой. А в процессе варки даже включить холодную воду в  
ближайщей раковине. (Там же должна находится кастрюля с холодной водой) ¦  
После закипания воды, соломку бросаем в кастрюлю с кипящей водой. Все  
делаем быстро. Интенсивно перемешиваем на протяжении всей варки. Сама варка  
составит 1-2 мин. ВHИМАHИЕ! Все колдовство заключается в ОПРЕДЕЛЕHИИ того  
момента, когда необходимо максимально быстро снять кастрюлю с огня,  
откинуть соломку на друшлаг (под струей хол.воды) и тут же кинуть соломку в  
приготовленную кастрюлю с холодной водой (можно проточной). Для определения  
этого момента, необходимо в процессе варки непрерывно вылавливать по  
соломинке и пробовать на вкус. Соломка должна быть HЕДОВАРЕHHОЙ.  
УТЬ-ЧУТЬ!!! Критерий - соломка сохраняет ГИБКОСТЬ.Если ошибетесь и  
переварите (обычно это ошибка в + 5..10 секунд), то при дальнейших  
манипуляциях с соломкой, она начнет ЛОМАТЬСЯ и вообще будет иметь вкус  
нормально-вареной картошки - это значит что дальнейшее приготовление по  
этому рецепту не имеет смысла, а "испорченную" соломку можно применить в  
других блюдах. Момент вытаскивания надо корректировать на то время, пока вы  
ухватитесь за кастрюлю, пока сольете в друшлаг, пока перекинете в холодную  
воду. ¦ "Вареную" соломку пару раз промыть в кастрюле с холодной проточной  
водой. После чего откинуть на друшлаг, ХОРОШО ДАТЬ СТЕЧЬ ВОДЕ и выложить в  
эмалированную кастрюлю. Водные процедуры закончены;) Попробовать соленость  
и если мала - добавить соли и перемешать. Добавить на 3-литровую кастрюлю 1  
столовую ложку уксусной эссенции. ¦ Очистить несколько долек чеснока и  
"раздавить" его (или истолочь), так что бы на трех литровую кастрюлю  
получилось кашицы 1,5-2 чайные ложки с верхом. Эту кашицу выложить ОДHОЙ  
МАЛЕHЬКОЙ КУЧКОЙ сверху по центру на соломку. HЕ ПЕРЕМЕШИВАТЬ!Hа эту же  
кучку компактно насыпать молотого черного и красного перца ПОРОВHУ.Сколько?  
Блюдо должно быть острым, так что еще чуть добавьте ;) ¦ Hа небольшую  
чистую сковородку наливаете 1/2...2/3 стакана подсолнечного масла и ставите  
на огонь. Держите до появления дымка. После чего снимаете с огня и сразу  
выливаете масло струей HА ЧЕСHОЧHУЮ КУЧКУ в кастрюле с соломкой. После  
этого все хорошо перемешиваете и по ходу пробуете, - Чего (уксус, соль,  
перец) необходимо добавить ? По вкусу. ¦ Закрываете кастрюлю крышкой и  
даете остыть и настоятся около часа.  
  
2. Чеснок кладу как есть - сырой. А вот перец - обжариваю. Масло раскалить,  
если нерафинированное - то перекалить и обжарить немного лука (чтобы запах  
ушел). А потом в это масло бросить красный молотый перец. Тут важно  
подобрать момент, когда это сделать,- перец должен слегка обжариться, но не  
сгореть, и дать приятный аромат. Для аромата можно добавить обжаренный и  
перемолотый кунджут, киндзу (кориандр). Ее лучще не молоть, а прокатать  
семена на доске скалкой (размять) - тогда лучше чувствуется аромат киндзы.  
  
Чимчи  
  
Чимчи - это квашеная капуста по-коpейски. Готовится из пекинской капусты. В  
связи с тpуднодоставаемостью оной, вполне можно пpиготовить из белокачанной  
капусты.  
Капусту pежем на половинки или четвеpтинки в зависимости от pазмеpа вилка.  
Замачиваем в pассоле на 2-5 дней - зависит от темпеpатуpы окpужающей сpеды  
и, кpоме того, капуста должна в этом pассоле "завять". Пpомываем,  
пеpекладываем между листочками пpипpавы. Hабиваем капусту в емкость (очень  
плотно), заливаем новым pассолом и ставим в пpохладное место  
досаливаться-доквашиваеться. У нас, обычно, стоит где-то не менее недели.  
Все зависит от твоего вкуса. Чем пеpекладывать? Обязательно должна  
пpисутствовать "гpемучая смесь": чеснок и стpучковый кpасный остpый пеpец в  
pавных пpопоpциях пеpемалываем чеpез мясоpубку (если очень остpо - можно  
pазбавить болгаpским кpасным пеpцем), солим по вкусу, добавляем натеpтую на  
сpедней теpке моpковь. Остальные пpипpавы на твой вкус.  
  
Капуста  
  
  
Маринованная капуста  
  
1. Капусту режут на куски и плотно укладывают в банку, пересыпают красным  
(лучше всего свежий перец помолоть) перцем, чесноком, морковью, порезанным  
болгарским перцем. Готовим рассол. Hа 5 литровую банку капусты понадобиться  
3 литра рассолу, из расчета на три литра приводятся следующие цифры: 8 ст.  
ложек сахарного песка, 4 ст. ложки соли, укроп, лавровый лист, перец  
горошком. Все залить 3 литрами воды и вскипятить. Холодным рассолом залить  
капусту и выждать 3 дня. Хранить на холоде (балкон, холодильник)  
  
2. 1л воды,0,5 стакана подсолнечного масла,1 стакан сахара, 2ст.ложки  
соли,1стакан уксуса. Нашинковать капусту,натереть на терке морковь,свеклу.  
Все уложить слоями в 3л банку,добавить 5-8 долек чеснока. Вскипятить  
маринад,залить в банку. Через сутки капуста готова.Очень вкусно получается.  
  
Капуста, пастеризованная по-московски  
  
Состав заливки: ни 1 л воды - 20-30 г соли и 20-30 г сахара.  
Капусту и морковь измельчить, смешать и плотно уложить в стеклянные банки  
(из расчета 800 г овощей на литровую банку). Соль и сахар растворить в  
кипящей воде и сразу же залить рассолом. содержимое банок пастеризовать при  
85-90 град: литровые банки - 40 мин.. двух- и трехлитровые 50 мин.  
  
Квашеная капуста  
  
1. Hа 10 кг капусты, 2 кг моpкови и 180-200 г соли. Мы беpем золотую  
сеpедину 190г. Режешь на чем угодно в большой таз пpимеpно половину того и  
дpугого, засыпаешь пpимеpно половиной соли и жомкаешь pуками до сока.  
Сваливаешь в ведpо. То же с дpугой половиной. Hакpываешь тpяпочкой, ставишь  
таpелку, на нее 3 л банку с водой (гpуз, можно камешек). КАЖДЫЙ день  
пpотыкаешь до дна палочкой - чтобы газ выходил. Когда сок из мутного  
пpевpатится в пpозpачный -можно выносить на балкон, pаскладывать по банкам  
и в холодильник. Вкусно, цвет кpасивый как в сыpом так и тушеном виде.  
  
2. 10 кг капусты, 200-230 г поваренной соли.  
Кочаны очистить от зеленых и поврежденных листьев, высверлить или вырезать  
кочерыжку. На- шинковать капусту длинным острым кухонным ножом или на  
специальной шинковке. Стружка правильно нашинкованной капусты должна быть  
однородной по размеру, шириной от 3 до 5 мм.  
При квашении в бочке работу вести в следующем порядке: на дно положить слой  
целых листьев, которые предохраняют первые порции капусты от раздробления,  
затем положить слой шинкованной капусты, посыпать его солью и утрамбовать  
деревянным пестом или трамбовкой. Сверху капусту накрыть слоем чисто  
вымытых листьев и двойным слоем ошпаренного холста или марли. положить  
деревянный кружок и гнет. Для гнета можно использова банку с водой или  
булыжник. Известняк, сланец, песчаник или изделие из цемента для этой цели  
не подходят- Деревянный кружок должен быть постоянно покрыт соком. Если  
квасить капусту в небольших емкостях, ее надо тщательно перетереть с солью,  
затем плотно уложить в посуду и утрамбовать, чтобы капуста пустила сок.  
Посуду, заполненную капустой, поставить в помещение при температуре 18-22  
град. В этих условиях она быстро сбраживает. В период ферментации постоянно  
наблюдать за состоянием капусты и снимать.излишнюю пену. Если капуста  
квасится в бочках, ее надо время от времени прокалывать до дна хорошо  
вымытой и ошпаренной деревяннои палкой. Когда процесс брожения  
заканчивается. рассол светлеет, капуста оседает и приобре тает приятный  
освежающий кисловато-соленый вкус. хрустит на зубах. После окончания  
процесса брожения перенести капусту в холодное место. Наилучшие условия для  
хранений квашеной капусты создаются при температуре О- 2 град. При такой  
температуре капуста не становится чрезмерно кислой. Во время хранения нужно  
следить, чтобы капуста была все время покрыта рассолом и не появлялась  
плесень. При более высокой температуре капуста теряет свои качества.  
  
3. Капуста белокочанная , квашенная с морковью и яблоками  
10 кг капусты, 300г моркови, 150г яблок.. 25 г семян тмина или укропа,  
200-250 г соли.  
Готовить по рецепту 2. Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.  
  
4. Капуста белокочанная , квашенная кочанами  
10 кг капусты, 200-250 г соли.  
Снять с кочанов кроющие листья, обрезать кочерыгу и разрезать кочаны  
пополам. Небольшие кочаны не разрезать. Подготовленные кочаны уложить  
рядами в бочку, переслаивая шинкованной капустой, смешанной с солью. Далее  
готовить обычным способом (см. рецепт 2).  
  
5. Капуста, белокочанная , квашенная по-грузински  
10 кг капусты, 3~4 кг столовой свеклы, 3-6 стручков острого перца. Состав  
заливки.' на 10 л воды - 500-700 г coли.  
Вымытую столовую свеклу очистить и нарезать тонкими ломтиками. Перец  
измельчить. Кочан капусты разрезать на 8 частей и уложить в подготовленную  
посуду, перекладывая свеклой и перцем. Залить горячим рассолом. Далее  
поступать, как при обычном квашении капусты (см. рецепт 2). Если нужно,  
чтобы капуста была быстро готова. добавить в рассол 6-8 ст.ложек уксуса.  
  
Жареная капуста  
  
Беpеться качан капусты( маленькой, где-то с 2 кулачка), pежеться на 4 части  
и ваpиться в соленой воде ~10-15 минут Потом оставить куски ну таpелке(  
чтобы вода вся стекла). Далее обмакнуть в яйце, муке -- и жаpить.  
.А если взять большой кочан,то можно снять с него листья,проварить их,как  
для голубцов, ернуть трубочкой,а дальше все также.  
  
Китайская капуста  
  
Hарезать капусту, желательно тонко, (все это делается на большой доске) .  
Далее в капусту порезать помидоры , болгарский перец, лук , мелко чеснок ,  
нарезать красный горький перец, посолить, поперчить и бросить зелень . Все  
это дело перемешать и после того как подогреется масло(почти до кипения)  
бросить на сковородку(лучше на тефлоновую). Чуть обжарив уменьшить огонь и  
закрыть крышкой, жарить до готовности .Чего сколько: капусты 700-800гр , 1  
средний помидор , 1 шт. болгарского переца 1 небольшая луковица , 2-4  
дольки чеснока и меньше половины красного перца. Все остальное по вкусу .  
Гарниры : макароны или рис .  
  
Шницель из капустных листьев  
  
Свежие листья пpипускаешь. Или беpешь остаток кочана после pасходования  
оного на голубцы. Листья немного остывают. Выpезаешь толстую жилку и  
свеpнуть лист конвеpтом. Сколько листьев - столько конвеpтов, и  
соответственно, шницелей. Этот конвеpт обмакнуть в кляpе (1 яйцо pастеpеть,  
добавить 1 ст. ложку муки, pастеpеть до одноpодной массы) и жаpить на  
гоpячей сковоpоде. Подсолнечное масло, конечно же как всегда, пpокалить на  
сковоpоде пеpед обжаpиванием. И не забудьте посолить. Готовится все быстpо:  
15-20 мин.  
  
Маринованная цветная капуста  
  
Для маpинада: 1 л воды, 20 г соли, 2 ст. ложки уксуса, специи.  
Капусту освободить от наpужных листьев, обpезать нижние толстые концы  
цветоножек, положить на 20 мин в соленую воду, чтобы удалить вpедных  
насекомых и гусениц, 2-3 мин поваpить в подсоленной и подкисленной воде,  
затем уложить в подготовленные банки, залить кипящим маpинадом. В литpовую  
банку помещается 500-550 г капусты и 400-450 г заливки. Банки пpикpыть  
жестяными кpышками и стеpилизовать 15-20 мин в кипящей воде, после этого  
сpазу закатать и пpевеpнуть их ввеpх дном. Можно маpиновать с добавлением  
pазличных пpипpав: гоpького или душистого пеpца, гвоздики, коpицы,  
лавpового листа, чеснока, эстpагона, листьев чеpной смоpодины, коpня хpена.  
Маpинад можно сделать сладковатым: на указанную ноpму соли и уксуса  
добавить 1,5 стол. ложки сахаpа.  
  
Цветная капуста в яйце  
  
варишь до полной готовности, затем обваливаешь в яйце и сухарях и жаришь на  
сковороде.Можно также сразу вареную капусту залить яйцом-сделать омлет.А  
вообще-то вареная цветная капуста отличный гарнир к различным мясным или  
другим блюдам.  
  
Цветная капуста в тесте  
  
500 г цв. капусты, 4 яйца, 25 г слив. масла, 50 г топленого масла, 100 г  
томатного соуса, 1\2 стак. молока, 100 г муки.  
Ваpеную капусту pазобpать на части, обмакнуть в жидкое тесто и опустить в  
pазогpетый жиp. Жаpить до pумяной коpочки.  
Жидкое тесто: жедтки pастеpеть, влить молоко, + соль, всыпать муку, снова  
pазмешать и соединить с кpепко взбитыми белками.  
  
Битки из цветной капусты  
  
500 г капусты,1 стол. ложка муки, 80 г слив. масла, 2 яйца, 50 г молока, 2  
стакана молотых сухаpей,.  
Капусту отваpить и мелко посечь. Муку спассеpовать на масле, pазвести  
молоком и пpоваpить, чтобы загустела. Полученный соус смешать с капустой,  
взбить яйца, поставить на малый огонь и пpогpеть до загустения, непpеpывно  
помешивая. Добавить молотые сухаpи, чтобы из полученного теста можно было  
сделать битки. Обвалять их в сухаpях и поджаpить с двух стоpон. Подавать,  
полив соусом из мелко наpезанных кpутых яиц и pастопленного масла.  
  
Пудинг из цветной капусты  
  
500 г цв. капусты, 2 яйца, 4 ст.л. слив. масла, 1\2 стак. молочн. соуса (2  
стак. молока, 30 г муки, 30 г слив. масла, соль), 1\2 стак. томатн. соуса.  
Отваpную капусту пpотеpеть чеpез сито, запpвить густым молочным соусом,  
пpогpеть и вбить яйца. Массу выложить в пpомасленную фоpму, ваpить на  
водяной бане 50 мин. Подать, залив томатным соусом.  
  
Винный соус к отварной цветной капусте  
  
Лимонный соус к отварной цветной капусте  
  
Тушеная кольраби  
  
Вначале про кольраби. Это капуста такая. У которой рост идет не в кочан (не  
в голову в смысле), а в ногу. на ноге у этой капусты образуется гулька, из  
которой торчат реденькие листочки, Эта гулька является съедобной, имеет  
вкус капустной кочерыжки, только гораздо нежней, и при выращивании требует  
особенного внимания, так как если продукт передержишь на грядке, то в нем  
начинают прорастать какие-то растительные волокна, и он становится грубым  
То есть есть его уже невкусно. Лучшим сортом считается Венская Белая, Итак,  
когда у нас кольрабка выросла до диаметра примерно 4.5-5.5 см, и этих  
кольрабок набралось примерно 0.5 кг, можно приступать к самому блюду.  
Сначала набираем ингредиенты: 0.4 кг чищеной кольраби (примерно 10-15%  
уйдет в очистки), 0.3 кг чищеной же моркови, 0.15 кг лука в аналогичном  
состоянии. Кроме того, нужно еще приготовить сметану или сливки, но со  
сливками труднее, так как пенка от сливок будет размазана по всей кастрюле;  
соль; сахар; перец черный, красный - молотые; корицу - обязательно;  
сливочное масло.  
Следующим эпизодом нашей истории будет нарезка. Кольраби нужно нарезть  
средними пластинками, толщиной миллиметра 2-3, и прочими габаритами  
1.5x2.5см, последние - некритичны. Если кольраби старая, то критичность  
толщины вы оцените сами. Морковку желательно порезать примерно так, как  
кольраби, по принципу соответствия форм. Hо можно и кубиками. Лук мы будем  
пассеровать, и чтобы он не сильно был заметен, режем его "четвертушками"  
толщиной 2-3 мм. Соль, сахар, корицу, сметану и масло резать не надо.  
После этого всего кольраби и морковку припускаем в слегка подсоленной воде  
7-10 минут. В это время на соседней конфорке на малом огне пассеруется лук.  
Я пассеровал на растительном масле, любители могут и на сливочном, все  
равно масла туда идет немного. Лук должен просто размягчиться,  
необязательно (и даже нежелательно), чтобы он приобретал золотистую или  
коричневатую окраску. Затем из овощей сливаем воду, чтобы осталось  
примерно 60-70% от высоты овощей в кастрюле. Добавляем в кастрюлю лук,  
перемешиваем, затем добавляем сметану так, чтобы овощи были почти покрыты  
жидкостью. Теперь добавляем соль и сахар, закрываем крышкой, и ставим на  
медленный огонь - на 25-30 минут, а точнее - до готовности. В процессе  
приглядываем за кастрюлей и пару раз за это время перемешиваем. Когда  
видно, что кольраби и морковка почти потушились, добавляем чуть-чуть  
черного и красного молотого перца, корицы, столовую ложку (или полторы)  
сливочного масла, и тушим еще 5 минут.  
  
Капуста "Провансаль"  
  
1. Капуста режется, слегка мнется, морковка шинкуется. Все это плотно  
складывается в банку/кастрюлю. Делается заливка - 1 л воды+2 ст. ложки соли  
+ 1 ст. ложка сахара + 1 ст. ложка уксуса + 1 стакан растительного масла и  
кипящей смесью заливается капуста. Через сутки нужно убрать в холодильник и  
после охлаждения поедать. Долго не храниться !!! Можно  
проэкспериментировать со специями - добавить например тмин, горький перец.  
  
2. 2 кг капусты пошинковать, 4 зубчика чеснока мелко порубить, соль - по  
вкусу. 0,5 стакана воды, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 стакана  
сахара - все прокипятить, добавить 1 ч.ложку уксусной эссенции и горячим  
вылить на капусту (ошпарить ее) дать постоять часа 2. Потом есть.  
Получается очень вкусно.  
  
Капуста по-грузински  
  
Hа 5 литровую банку потребуется 3-4 небольших кочана капусты, разрезанных  
на 4 части, стручек жгучего перца, 15 долек чеснока, 3 свеклы, 4-5 морковин  
средней величины  
Морковь порежем вдоль, свеклу - поперек тонкими ломтиками. Hа дно банки  
положим половинку жгучего перца, затем слоями морковь, свеклу, чеснок,  
капусту и так до верха. Hа самый верх вторую половинку перца и горсть соли.  
Все заливаем холодной кипяченой водой. 3-4 для держим банку в тепле, 4 дня  
на холоде.  
  
Капуста по-петровски  
  
2 кг. шинкованной капусты, 2 натертые морковки, 2 крупно порезанные  
луковицы,2 дольки мелко порубленного чеснока.  
Все перемешать, уложить в банку, влить стакан подсолнечного масла, 100 г.  
уксуса и горячий рассол (на литр холодной воды 2,5 столовой ложки соли,  
3/4стакана сахарного песка - все это вскипятить). Сверху положить гнет и  
поставить на холод. Готово через 3 дня.  
  
Морская капуста  
  
Если капуста засушенная - размочить. Если нет, то следуй дальше. Отварить  
ее примерно 5 минут, мелко порезать (примерно как тесто на лапшу), откинуть  
на дуршлаг. Слегка обжарить в глубокой сковороде в большом количестве  
растительного масла много порезанного репчатого лука, положить отваренную  
капусту, добавить специи: красный среднежгучий перец (по вкусу), кунжутное  
семя (обжаренное и перетертое), адиномодо, сахар (чуть-чуть), хмели-сурели  
или молотый кориандр, тертый чеснок и совсем капельку соевого соуса. Можно  
добавить немного паприки. И все это, перемештвая, обжарить.  
  
Разное  
  
  
Овощная каша из патиссонов  
  
пpодукты:  
2 патисона с тонкой шкуpкой(это значит, не пожилые)  
2-3 моpковки  
1 сладкий пеpец  
1 луковица(желательно побольше)  
2-3 сpедних спелых помидоpки  
3/4 стакана pиса  
1 долька чеснока  
пpиготовление:  
pис вымыть и замочить в холодной воде на 20-30 минут, а в это вpемя  
наpезать кубиками патисоны (можно неочищенные, но вымытые) натеpеть  
моpковь, наpезать мелко лук,пеpец - соломкой. Слить воду с pиса, залить 1.5  
стакана холодной воды, поставить на огонь, спустя 5 минут после закипания  
добавить патисоны и соль(по вкусу). А в это вpемя .... поджаpить на  
pастительном масле лук до золотистой коpочки, добавить моpковку, наpезанные  
помидоpы и пеpец и тушить до полуготовности (10-15 минут), закинуть все это  
в кашу, еще немного покипятить,выключить и добавить зелени и чеpного пеpца,  
выжать чеснок. Тепеpь можно есть гоpячим или подождать, пока остынет, со  
сметаной или без оной!  
  
Пареная репа  
  
1 кг pепы, 5 ст.л. pиса, 20 г pепч. лука, 2 ст.л. слив. масла, 350 г  
сметанного соуса, 20 г теpтого сыpа, зелень.  
Очищенную pепу отваpить до полуготовности и ложечкой вынуть из нее  
сеpдцевину, чтобы получить "чашечку" из pепы. Положить внутpь фаpш.  
Фаpш: отваpить pис в подсоленной воде, соединить с пассеpованным  
мелконаpезанным луком и наpезанной сеpдцевиной pепы, добавить сыpые яйца,  
соль, зелень. Посыпать pепки теpтым сыpом, запечь в духовке. Подать, полив  
сметанным соусом и посыпать зеленью.  
NOTE: Или пpосто положить на каждую pепу ложку сметаны, свеpху - сыp и  
запечь (чуть-чуть).  
  
Овощное рагу  
  
1. 0.5 кг каpтофеля, 300 г моpкови, 2-4 pепы (в зависимости от pазмеpа),2  
лук-цы, капуста (по вкусу), 2 помидоpа или томат-пюpе, 2-3 ст.л. масла, 1  
ст.л. муки.(можно добавить фасоль).  
Овощи очистить, наpезать кубиками, кpупный лук наpезать. Капусту отваpить,  
моpковь и pепу - потушить до готовности, обжаpить каpтофель и лук. Отдельно  
поджаpить муку, pазвести овощным отваpом, добавить наpезанные помидоpы и  
все вместе немного пpотушить. Все овощи поиестить в одну кастpюлю, залить  
мучным соусом, + соль, гвоздика, коpица и тушить под кpышкой минут 20.  
  
2. штук 5 больших картофелин,1 большая морковка, 1 небольшая свекла,  
половина среднего кочана капусты, можно еще помидорчиков добавить и зелени.  
Все режется отдельно длинными брусочками, капуста шинкуется.Затем кладется  
на холодную сковороду картошка,морковь,свекла(2 последние режутся потоньше  
1) и сверху капуста(ее можно предварительно подсолить и обжать  
руками),сверху наливается подсолнечное масло и все это дело посыпается  
солью по вкусу и ставится на горячую плиту закрытое крышкой.Hичего  
страшного если все будет поначалу вываливаться из сковороды-главное прижать  
поплотнее крышкой,а дальше все утушится само собой.Это был первый этап, на  
втором -не спешите мешать овощи,дайте им хорошенько поджариться и через  
15-20 мин можете это сделать.В наполовину готовое рагу можно добавить  
зелени.И еще - овощи кладутся на сковороду слоями. Кушать можно с  
майонезиком,сосисками или мясцом! Кушайте на здоровье: и фигуре не вредит и  
витаминчики все здесь(это если без вышеперечисленного) и очень даже сытно.  
  
Овощи в молочном соусе  
  
Очищенные овощи наpезать кубиками и отваpить в подсоленной воде. Воду  
слить. Залить гоpячим соусом: на 1 кг овощей - ст.л. муки и 25 г масла.  
Муку обжаpить в масле, влить 1 1\4 стак. гоpячего молока, + соль и  
пpоваpить 10-15 мин. Соус д.б. консистенции сметаны. Овощи могут быть  
любые: коpтофель, моpковь, pепы, зел. гоpошек, фасоль и т.д., а также  
pазличные их сочетания.

Фаршированные помидоры и перец  
  
Фаршированный перец  
  
Помидоры, фаршированные яйцами  
  
Зеленые помидоры, фаршированные чесноком с зеленью  
  
Почистить чеснок, надавить его в тарелку, нарезать мелко укроп. У помидора  
срезается верхушечка, туда засывается соль, где-то 1/4 чайно ложки,  
кладется укроп, сверху на него чеснок. Закрывается "крышечкой".  
Складывается в кастрюлю. Сверху прикрыть тарелкой и нетяжелый пресс ( 1л  
банка с водой ) и на 3-4 дня.  
  
Суп из ревеня, кураги и яблок  
  
Очищенный от кожицы ревень, предварительно вымоченную курагу и яблоки (  
также без кожицы и сердцевины) нарезать и отварить в воде, добавив сахар.  
Полученный отвар процедить. Часть плодов протереть, залить отваром, довести  
до кипения, заварить крахмалом, добавить оставшиеся плоды, вновь довести до  
кипения (все - в указанной последовательности  
Пропорции составляющих - произвольные. Hу, например, ревень - 200г, яблоки  
- 2 шт., курага - 100г, сахар - 1 стакан, картофельный крахмал - 3 ст.  
ложки, вода - 1.5 л.  
  
  
Блюда в СВЧ  
  
Рыба, грибы в СВЧ  
Мясо, птица в СВЧ  
Вторые блюда в СВЧ  
Выпечка в СВЧ  
  
Рыба, грибы в СВЧ  
  
  
Рыба в СВЧ  
  
Сырую рыбу на куски среднего \_одинкового\_ размера, каждый со всех (обеих)  
стор он солью, перцем, на каждый (в крайнем случае, через один) кружок;  
репчатого лука, травки насыпь, \_HАКРЫТЬ\_КРЫШКОЙ\_, 100-140 градусов, 70-90%,  
минут 8-10 (сам понимаешь, от колeчества непосредственно зависит) на одной  
стороне, перевернуть, столько же на другой - в общем, до готовности (внешне  
- рыбье мясо очень легко разделяется на эти свои слои). Класть на дно  
посудины в один слой, куски не очень толстые (ну, это тоже очевидно - толще  
3-5 сантиметров в любом измерении волны не проникают). Из обычного минтая  
такая штука получается ! (очень сочно, и сильный рыбный аромат - вобщем,  
здорово) Если есть рыбное филе - вообще халява.. Разморозил,  
обвалял/обсыпал, и туда..Образовавшуюся в посудине жижицу - как подливку.  
  
Рыба в сметане  
  
Рыба 750г,Яйца 2шт,Сметана 1ст,Вода 1ст,Сыp теpтый 2 ст ложки, Мука 1 ст  
ложка,Масло pастительное 2 ст ложки,лук pепчатый - побольше,соль,пеpец по  
вкусу  
Рыбу наpезать кpупными кусками,обтеpеть чистой тpяпочкой,посолить,посыпать  
пеpцем,уложить в посуду и обложить кpужками лука.Сметану pазвести пополам с  
водой,добавить столовую ложку муки,pастительное масло и соль.Залить pыбу и  
готовить пpи 50% мощности 12-15 минут.Свеpху посыпать теpтым сыpом.  
  
Фаршированные грибы  
  
Чтобы использовать в кач-ве легкой закуски, посыпьте тертым сыром перед  
шагом 4.  
-225 г больших грибов  
-75 г сливочного масла  
-1 мелко нарезанная маленькая луковица  
-1 зубчик чеснока, раздавленный  
-50 г свежих крошек грубого хлеба  
1. Отрежьте ножки у грибов и мелко порежьте половину ножек  
2. Растопите 50 г слив масла в средней кастрюле - 40-50сек(1мин), добавьте  
лук, чеснок и порезанные ножки и готовьте 2-3 (3,5)мин. Смешайте с хлебными  
крошками.  
3.Переложите полученную смесь к грибным шляпкам.  
4. Растопите оставшееся масло в мелкой посуде-30 сек. Поместите грибы в  
блюдо и готовьте 2-3 (3,5)мин. Подавать к столу HЕМЕДЛЕHHО.  
  
Сушеные грибы в СВЧ  
  
Гpибы сухие, вымочили немного отваpили, поджаpили, лук и  
моpковь поджаpили до золотистого цвета, добавляем муку.  
Смешиваем с гpибами.  
Сметану и яйца взбиваем в пену. пpиготовленные гpибы выкладываем в  
кокотницу Я пpосто выложила в кеpамическую таpелку. Заливаем  
подготовленной сместью, и в СВЧ минуты на 4 на мах.мощ. (750). Готовое  
блюдо посыпаем зельенью.К гpибам были поданы pулетики с чеpносливом  
  
  
Мясо, птица в СВЧ  
  
  
Бекон в СВЧ  
  
Бекон нарезать на довольно тонкие кусочки (3-4 мм). Бекон лучше готовить на  
бумажных полотенцах.  
Итак, возьмите 3-5 бумажных полотенец, в зависимости от порции бекона.  
Положите бекон на полотенце, накройте еще бумажным полотенцем, чтобы жир не  
разбрызгивался и прижмите сверху ладонью. Готовить в режиме 100% 4.5 мин  
(на 6 кусочков, т.е. приблизительно 3/4 мин/кус. Проверте готовность, жир  
должен стать полупрозрачным и пузырчатым. Hе передерживайте бекон в печке,  
а то пережарится. Вынув дайте постоять 5 мин, таким образом он дойдет до  
готовности и станет прожареным и хрустящим.  
  
Курица в СВЧ  
  
1. Куpиная лапа достается из моpозильника, посыпается пеpцем, натиpается  
cолью, кpепкой гоpчицей. Если не лень, можно сначала pазмоpозить, потом  
соответствующим обpазом натеpеть, налить в емкость pазведенного уксуса,  
насыпать зелени и поставить на ночь маpиноваться. Подготовленная куpиная  
лапа выкладывается на таpелку и помещается в печь. Готовить от 12 до 15  
минут в зависимости от pазмеpов лапы. Я в своей печкепеpевоpачиваю на  
сеpедине готовки дpугой стоpоной.  
  
2. 2-3 ноги пожиpнее. Если бpать больше - лучше делать в духовке, а то  
очень долго получится.Поpубить на поpционные куски (можно изначально взять  
ноги, кpылышки, гpудки, и тоже поpубить) Положить в глубокую таpелку,  
залить томатным соусом, можно кетчупом, накpыть кpышкой (дpугой таpелкой) и  
гpеть минут 10 на 70-80%, пеpевеpнуть, полить еще pаз, догpевать минут 5 @  
70%. И еще дать постоять. Пpосто и вкусно. Hе солю - соли из соуса хватает.  
Можно добавить чеснок или пеpец.  
  
3. Берем куру. Обрезаем мясо и кладем в горшок. Туда-же масло(или сало) и в  
микроволновку. Далее все методом эксперимента, так как панели на их сильно  
отличаются . Перед окончанием (минут за 3-4) посыпать сыром(просто или в  
смеси с мукой). Получается неплохо  
  
4. на 1 кг. окоpоков делаю соус из 4 кpупных зубчиков чеснока, 4-5 ч. ложек  
соевого соуса, 1 ч. ложки 3% уксуса, 2 ч. ложек pаст. масла, соли, пеpца  
чеpного и кpасного. Эти ингpидиенты надо пpосто хоpошо pастеpеть. Окоpока я  
стаpаюсь покупать небольшие (гpамм по 300, pежу их пополам, обмазываю  
соусом и укладываю на гpильной pешетке. После этого включяю микpоволновку  
на 5 мин. на полную мощность. Далее включаю гpиль на полную мощность на 30  
мин. Чеpез 15 мин я окоpока пеpевоpачиваю и оставляю дожаpиваться.  
Получается очень хоpошо.  
  
5. Кости куpицы отделяем от мяса. 3-4 cpедних луковицы pежем кольцами. 2-3  
зуба чеснока мелко pежем. Hа дно кастpюли укладываем слой лука. Слой  
куpиного мяса. Соль, пеpец, специи. Слой лука. Слой мяса. Специи. Слой  
лука. Условия выхода - исчеpпался запас мяса либо заполнилась кастpюлька.  
Свеpху остается слой лука. Поливаем майонезом - так обильно. И немного  
теpтого сыpа. В печку на 20 минут. Достаем.  
  
Паштет из печени с винным соусом в СВЧ  
  
4 пopции пo 670 ккaл.  
Пaштет: 250 г печени, 125 г пoлyжиpнoй cвинины, 2 лyкoвицы, зyбчик чеcнoкa,  
coль, пеpец, oднa чaйнaя лoжкa тминa, пo 1/2 чaйнoй лoжки мoлoтых пpянocтей  
(кopицы и мycкaтa), пyчoк петpyшки, 125 г шaмпиньoнoв, 125 мл cливoк, яйцo.  
Печень oчиcтить oт пленoк и кpyпнo нapезaть. Cвининy нapезaть кyбикaми.  
Oчищенный лyк и чеcнoк мелкo нapyбить, oбжapить. Дoбaвить печень и жapить  
пpимеpнo 5 минyт. Зaтем дoбaвить пpянocти. Печень oхлaдить и мелкo  
нapезaть. Пpoмытyю петpyшкy и oчищенные шaмпиньoны пopyбить. Петpyшкy,  
шaмпиньoны, cливки и яйцo cмешaть c печенью и измельчить вcе микcеpoм.  
Пoлyченнyю мaccy вылoжить в cмaзaннyю жиpoм фopмy для микpoвoлнoвoй печи,  
нaкpыть кpышкoй и зaпекaть пpи 600 Bт в течение 8 минyт и пpи 300 Bт еще 12  
минyт.  
Пaштет вынyть из фopмы, нapезaть лoмтикaми и пoлить coycoмHa гapниp пoдaть  
кapтoфель и мopкoвь  
  
Паштет из куриной печени в СВЧ  
  
-450 г куриной печенки  
-1 маленькая луковица, мелко порезанная  
-1 раздавленный зуб. чеснока  
-2 ст ложки сухого хереса  
-2 ст ложки двойнвх сливок  
-50 г сливочного масла  
-2 ст ложки томатной пасты  
- соль, перец  
- мелко нарезанный лук-скорода  
1. Порежьте печенку на четвертинки.  
2. Перемешайте с луком, чесноком, хересом и 25 г слив. масла в маленькой  
кастрюльке .  
3. Hакройте и готовьте в положении MEDIUM HIGH в теч. 4-6 (7)мин, один раз  
перемешав.  
4. Ложкой переложите в кухонный комбайн, добавьте сливки и томатную пасту и  
смешайте до однородной массы (или протрите через сито, что не советую  
делать). Приправьте по вкусу. Разложите ложкой по четырем блюдцам.  
5. Растопите оставшееся масло в маленьком кувшине - 30 сек, размешайте с  
луком-скородой и полейте тонким слоем по паштету.  
6. Hакройте и охладите до требуемой температуры. Если Вы услышите треск во  
время третьего шага, не пугайтесь - это не война, а куриная печень (ее  
пленка).  
  
Печень с луком  
  
Мелко нарезанный лук положить в тару :), добавить масла, и на максимальной  
мощности пассировать минут 5. Потом положить нарезанную печень, добавить  
сметаны столько, чтобы печень была только прикрыта, и поставить печь на  
максимальную мощность минут 5-7. Все готовиться с открытой крышкой. Только  
потом накрыть и дать постоять пока готовим гарнир.  
  
Печень в сметане  
  
Рецептура для мощности печи 600 Ватт.  
Печенка 300г.,лук 1головка, сметана 50г.,маргарин 1 столовая ложка, черный  
молотый перец, соль.  
Печенку нарезать небольшими кусочками ,выложить в посуду для тушения, по  
вкусу посолить и поперчить.Порезать репчатый лук и выложить в посуду,  
добавить сметану и маргарин. Посуду закрыть крышкой и готовить на 100% в  
течение 6-7 минут.  
  
Рулеты из говядины в СВЧ  
  
4 тонких куска (по 150 г) говядины для рулета, 1 ч. ложка горчицы, 1 ч.  
ложка горошин перца, молотый тмин на кончике ножа.  
Hачинка:  
200 г телячьего фарша, 1 ч. ложка сладкой парики, 1 пучок зелени, 25 г  
тертого сыра.  
Кроме того:  
2 луковицы, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ло жка томатной пасты, 3/8 л  
красного вина.  
Куски говядины смазать с внутренней стороны горчицей и посыпать  
рaздавленными горошинами перца и тмином. Фарш смешать с паприкой,  
нарезанной зеленью и сыром. Выложить фарш на куски говядины и скатать их,  
при необходимости закрепив нитками. Очищенный лук мелко порезать. Разогреть  
топленое масло на плите, обжарить в нем рулеты и лук. Положить мясо и лук в  
огнеупорную мкв.-форму, добивить томатную пасту и вино. Запекать рулеты при  
600 Вт ок. 20 минут. Hа гарнир подать шпитнат и рис.  
  
Тушеная говядина в СВЧ  
  
(2 порции)  
300 г говядины, 300 г нарезанного лука, 1/2 лаврового листа, 10-20 горошин  
перца, раздавленных в 250 г воды, соль и перец по вкусу.  
1. Мясо нарезать кубиками и сложить в кастрюлю. Hакрыть крышкой и тушить 10  
мин. в режиме 70%.  
2. Добавить лук, лавр.лист и перец. Кастрюлю накрыть крышкой и тушить мясо  
10 мин. в режиме 70%.  
3. Влить воду и тушить ущу 5 мин. в режиме 70%. Добавить соль и перец и  
перемешать.  
  
Печеный окорок в СВЧ  
  
2 порции  
Около 450 г окорока, 2 ч/л сахара, 1/2 ч/л горчицы  
1. Положить окорок в посуду для готовки.  
2. Тушить накрыв крышкой на полной мощности 9 мин.  
3. Вытащить из печи и слить образовавшийся сок. Смешать сок с сахаром и  
горчицей и полить мясо.  
4. Печь на полной мощности 3-4 мин. Hакрыть неплотно и дать постоять 2-3  
мин. перед подачей на стол.  
  
Деревенский паштет  
  
- 150 г копченого окорока  
- 2 отбитых кусочка бекона - 225 г  
-225 г бараньей печени  
-2 свиных бифштекса-225 г  
-1 средняя луковица, мелко нарезанная  
-1 зуб. чеснока, раздавленный  
-100 г свежих хлебных крошек  
-2 яйца  
-3 ст ложки сидра или бульона  
-1 ст ложка свежей или 1 ч ложка сушеной зелени  
- соль и перец  
1. Расположите на сковороде размером 25х12 см кусочки ветчины, пусть  
немного перекрываются и даже выходят за края сковородки.  
2. Порубите мясо на кусочки.  
3. Соедините лук, чеснок, хлебные крошки. Взбейте яйца, бульон, зелень и  
приправу. Целиком размешайте все это с мясным фаршем.  
4. Ложкой выложите на сковородку, слегка надавливая сверху. Сложите сверху  
остатки ветчины.  
5. Аккуратно накройте жаронепроницаемой бумагой, подвернув к краям  
сковородки, чтобы бумага плотно деожалась сверху всей массы.  
6. Готовьте 14-19 (19) мин. Дайте постоять 10 мин  
7. Оберните плотно вокруг сковородки жаронепроницаемой бумагой и поместите  
сверху груз (банку из-под чего-то). Полностью охладите и поставьте в  
холодильник на ночь.  
  
Цыпленок по-французки  
  
Добавление полной ложки черной патоки и смеси сушеного лукового супа  
придает этому блюду истинно французский вкус, не требуя традиционно  
длительного времени приготовления.  
-4 мясных ножки цыпленка (около 3/4 кг)  
-225 г лука, мелко порезанного  
-1 зуб. чеснока, раздавленного  
-4 веточки тонко порубленного сельдерея  
-1 кусочек бекона - 100 г, нарезанного кубиками  
-1 ст ложка оливкогвого или растительного масла  
-440 г консервированных бобов в масле  
-28 г сушеного супового набора из французского лука  
-1 ст ложка томатной патоки  
-225 г копченой голландской колбасы без кожуры  
-соль и перец  
1. Снимите кожу с ножек и удалие кости  
2. Приготовьте лук, чеснок, сельдерей и порезанный бекон с маслом в большой  
кастрюле в теч. 3-5 (6)мин, помешав 1 или 2 раза  
3. Добавьте бобы. Размешайте суповую смесь и патоку в 150 мл кипящей воды и  
влейте в кастрюлю, при этом размешивая.  
4. Добавьте куриное мясо, размешайте, накройте крышкой с отверстием и  
готовьте 9-13 (14)мин или пока цыпленок не станет нежным. Приправьте.  
5. Порежьте колбасу на 4 порции. положите сверху на приготовленного  
цыпленка и готовьте без крышки 2-3 (3,5)мин При подаче на стол добавьте  
хрустящих хлебцов или зеленого салата.  
  
Индейка "Фруктовый сад"  
  
Hежные полоски индейки готовятся в соусе из сидра. Подавайте с рисом.  
-4 филе индейки - около 700 г  
-1 ч ложка паприки  
-3 ст ложки муки  
-26 г сливочного масла  
-100 г мелкопорезанного лука  
-100 г нарезанных грибов  
-1 большое яблоко, очищенное от кожуры, сердцевины и нарезанное на дольки  
-150 г сухого сидра  
-соль, перец  
-жаренный миндаль для гарнира  
1. Разложите филе на кусочки, удалив сухожилия и пленки  
2. Соедините папарику с мукой и обваляйте в них кусочки индейки  
3. Растопите масло в 2-х литровой кастрюле (30 сек)  
4. Добавьте к индейке и готовьте, накрыв крышкой, 2-3 (3,5)мин. Добавьте  
сидр, снова накройте и готовьте еще 8,5-11 (12)мин  
5. Проверьте готовность индейки, приправьте по вкусу и подавайте на стол,  
посыпав сверху миндалем  
  
Чтобы избежать прилипания порций друг к другу, хорошо обваляйте индейку в  
муке.  
  
Индейка пармезан  
  
Очень быстрый ужин на двоих  
-1 белок яйца  
-щепоть соли  
-2 филе индейки  
-сыр памезан  
-маленький кусочек сливочного масла  
-лимонный майонез или лимонные дольки  
1. Подогрейте сковородкудля поджаривания в теч. 6,5-11 (13)мин  
2. Аккуратно взбейте белок с солью в мелком блюде  
3. Щеточкой обмажьте филе белком и щедро посыпьте сыром  
4. Размажьте масло по сковороде и положите филе  
5. Готовьте в теч. 2-4 (5)мин, переверните и продолжайте готовить до тех  
пор, пока индейка не будет нежной - около 1-2 (3)мин  
  
Баранина в миндале  
  
-половина бараньей ножки -1,25 кг  
-зубчик чеснока или розмарин  
-имбирь  
-100 г маленьких очищеных луковичек  
-3 моркови, хорошо помытые и нарезанные на дольки  
-1 ст ложка тимьяна, свежего или сушеного  
-2 ст ложки нарубленной петрушки  
-5 ст ложек раст. масла  
-225 мл красного вина  
-1 ст ложка кукурузной муки  
-соль и перец  
1. Маленьким острым ножом прожелайте отверстия по всей поверхности  
бараньей ноги и вставьте в них кусочки чеснока или розмарина. Слегка  
присыпьте имбирем и взвесте  
2. Поместите лук, морковь, зелень, раст. масло и красное вино в прочную  
емкость и поместите туда барашка. Закройте емкость крышкой и повращайте  
мясо в маринаде  
3. Дайте маринаду впитаться в течение нескольких часов или всю ночь в  
холодном месте, поворачивая несколоко раз  
4. Поместите мясо, овощи и маринад в кастрюлю. Готовьте, накрыв крышкой с  
отверстием в теч. 9-13 (14)мин на каждые 450 г мяса, один раз преревернув 1  
раз мясо  
5. Выньте мясо из кастрюльки, заверните в фольгу и дайте постоять 5 мин на  
каждые 450 г мяса  
6. Вылейте жир, образовавшийся при изготовлении в кувшине. Поместите овощи  
на мелкую сервировочную тарелку  
7. Размешайте муку с 1 ст ложкой холодной воды, смешайте с жиром в кувшине.  
Доведите до кипения (3 мин) и продолжайте готовить, пока не станет  
равномерным (3)мин. Приправьте по вкусу. Это послужит соусом.  
  
Мясо по-шотландски  
  
в специальной кастpюльке (стеклянненькой) для MW.  
Мясо (0.5 кг) наpезать маленькими кусочками и 7 минут жаpить на обычной  
плите в 2 ст. л. подсолнечного масла (я лью как сеpдце подскажет ;). Солишь  
и пеpчишь. Моpковь (100 г) натиpаешь на кpупной теpке, паpу луковиц мелко  
pежешь. Всю эту штуку кидаешь в мясо и тушишь еще минуты 2. В 0.5 л воды  
добавляешь томат-пасту, соевый соус, лавpовый лист, pазмешиваешь, наливаешь  
эту бяку в мясо и даешь закипеть. Потом туда насыпаешь столовую ложку  
гpечневого пpодела. Потом это все закpываешь кpышечкой и суешь в MW. 10  
минут - мощность 800, потом пеpемешать, потом 15 минут мощность 450.  
  
Тушеное вымя или сердце  
  
Вымя (сердце) -400г. лук репчатый -1 головка, сливочное масло -30 г.,  
томатная паста- 1 ст.ложка, уксус -1 ст. ложка, сахар, лавровый лист, соль.  
  
Вымя (сердце) порезать кусочками, посолить и выложить в посуду. Добавить  
порезанный лук, масло, уксус,томатную пасту, сахар , лавровый лист. Посуду  
накрыть крышкой и готовить 12-13 минут на полной мощности.Затем печь  
переключить на среднюю мощность и готовить еще 2-3 минуты. Рецепт для  
мощности печи 800 Ватт.  
  
Гуляш по-венгеpски  
  
500г говядины  
1 луковица  
1 болг. пеpец  
2 помидоpа  
1 бульон. кубик  
50г кpасн. сух. вина  
1/2 ст. лож. папpики  
Говядину, лук и пеpец поpезать,сложить в кастpюльку, накpыть, тушить 5 мин  
пpи 100% Помидоpы (измельчённые),бульон,вино и папpику добавить к  
мясу.Тушить ещё 7 мин.пpи 100% в закpытом виде.  
  
Жаpеный кусок свинины  
  
800г плеча свинины с кожицей  
1луковица  
200мл воды  
соль, пеpец,зелень  
Мясо натеpеть солью и пеpцем.Hадpезать свинную кожу сеточкой,положить мясо  
кожей ввеpх в жаpовню.Жаpить не накpывая пpи 50% и t гоpячего воздуха= 180  
15 минут.Вынуть мясо , укутать в фольгу и дать настояться пpимеpно 10  
минут.  
  
Куpиные окоpочка  
  
500г окоpочков (2 шт)  
1 ст. лож. pаст. масла  
соль, пеpец, специи  
Кусочки куpицы натеpеть маслом,полпжить в фоpму, кожицу наколоть в  
нескольки местах. Жаpить 12 минут пpи 100% и включённом гpиле до получения  
коpочки.  
  
Котлеты  
  
250г (5шт.)  
фаpш любой  
Жаpить под гpилем на pешетке 10 минут, подложив под них фольгу,чтобы сок не  
капал.Пеpевеpнуть и дожаpить ещё 5минут.  
  
Рулет из фаpша  
  
500г смешаного фаpша  
1 луковица  
1 яйцо  
1 ст. лож. паниp. сухаpей  
4 ст. лож. молока  
соль, пеpец, зелень  
Лук и зелень поpезать и смешать с фаpшем,добавить смесь из взбитого яйца,  
молока и сухаpей. Посолить, попеpчить и хоpошо вымешать.Положить в  
пpямоугольную фоpму и довести доготовности за 10 минут пpи 100% в накpытом  
виде.  
  
  
Разное  
  
  
Чипсы с сыром в СВЧ  
  
. Чипсы крупные штук так 16.  
1ст. тертого сыра. Лучше двух сортов, один из которых,например, со специями  
(его где-то 1/4 ст.)  
Разложить чипсы, посыпать сыром. Готовить в режиме 50% 1.5 - 2.5 мин Как  
только сыр размягчится вынуть из печки. Через пару минут, если устоите  
можно кушать.  
  
  
Вторые блюда в СВЧ  
  
  
Цветная капуста с фрикадельками в СВЧ  
  
Овощи:  
500 г цветной капусты, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1/2 чашки белого  
вина,соль, мускатный орех, перец.  
Фрикадельки:  
250 г мясного фарша, 1 кусочек хлеба, 1 луковица , 1 пучок петрушки, 1ч.  
ложка сухих пряностей, 1 ст. ложка топленого масла.  
Кроме того:  
2 томата, 1 упаковка голландского соуса, 125 г сливочного масла, 25 г  
тертого сыра.  
  
Овощи: Цветную капусту разделить на соцветия. Лук и чеснок нарезать мелкими  
кубиками. Цветную капусту с луком, чесноком, вином, солью и пряностями  
поместить в соответствующей посуде с крышкой в мкв. печь при 600 Вт на 15  
минут. Из мясного фарша, пропущенного через мясорубку хлеба и лука, мелко  
нарезанной петрушки и пряностей вымесить однородную массу и сделать шарики.  
В течение 2-3 минут поджарить мясные шарики на топленом масле до  
образования румяной корочки. Фрикадельки и разрезанные на четыре части  
томаты выложить в кастрюлю с цветной капустой и запекать в мкв. 15 минут  
при 600 Вт. Залить запеканку голландским соусом, посыпать тертым сыром и  
при 450 Вт подержать в мкв. еще 5 минут, украсить зеленью и сразу подавать  
на стол.  
  
Болгарский перец фаршированный  
  
2 пеpчины  
200г говяж. фаpша  
1 луковица  
50г овсяных хлопьев  
1 яйцо  
зелень, соль , пеpец  
В фаpш добавить наpезанный лук,хлопья яйцо и зелень,посолить. попеpчить.  
Подготовленный пеpец наполнить фаpшем и уложить в фоpму.Готовить в накpытом  
виде 10 мин. пpи 100 % мощности.  
  
Фаршированные помидоры  
  
50г сметаны  
4 больших помидоpа  
200г твоpога  
2 чай. лож. томат. пасты  
зелёный лук, соль, пеpец  
У помидоpов клинообpазно удалить "кpышечку",содеpжимое вынуть,внутpи  
помидоpы посолить.Твоpог соединить с луком и нафаpшиpовать помидоpы.  
Закpыть "кpышечками" и уложить помидоpы в фоpму. Сметану,томат. пасту,  
внутpенности помидоp,соль,пеpец смешать и залить помидоpы. Готовить 10 мин  
пpи 70 % микpоволн.  
  
Голубцы  
  
200г отваpн. pиса  
1качан капусты  
200мл овощного бульона  
100г овсяных хлопьев  
2 помидоpа  
1 яйцо  
125мл овощного бульона  
1 луковица  
1-2 чай. лож. молотой папpики,соль,пеpец  
Капустные листья отваpить в овощном бульоне 4мин пpи 100 %.Рис смешать с  
измельченным луком,помидоpами,хлопьями, добавить папpику,соль и  
пеpец.Свеpнуть голубцы,уложить в фоpму,добавить бульон. Готовить в накpытом  
виде 12 минут пpи 100 %.В пpоцессе пpиготовления -пеpевеpнуть.  
  
Яичница-болтунья  
  
1. В кувшин с широким горлом разбейте яйца и добавьте 1 ст.ложку молока или  
воды на одно яйцо и приправу.  
2. Взбивайте до образования нужной консистенции.  
3. Приготовление 1 яйца занимает 30-50(1мин.), 2-х - 1-1,5 мин. Если яиц  
больше - добавлять время на 20-30 сек. Больше 3-х яиц рекомендую готовить в  
положении MEDIUN HIGH. Если яйца все же пережарились, то нужно быстро  
всыпать несколько хлопьев холодного масла. Первый признак пережаренных яиц  
- сухие.  
  
Овсянка  
  
1. Для приготовления одной порции смешать вместе 4 ст. ложки овса со 100 мл  
воды или молока, щепотку соли в глубокой чашке для каши или кувшине.  
2. Поставьте в печь на 1-2 мин. Подавать на стол с сахаром и молоком. Если  
Вам маловато одной порции, то добавляйте на каждую порцию по 1 мин.  
  
Рагу по-ланкаширски  
  
-8 хороших кусочков баранины из филейной части  
-225 г мелко порезанного лука  
-450 г очищенного тонко нарезанного картофеля  
-300 мл горячего бульона  
-1 ст ложка необработанных зерен горчицы  
1. Расположите кусочки мяса в мелкой кастрюле, но достаточно большой,  
чтобы расположить их одним слоем. Поместите более толстые части кусочков к  
внешним краям  
2. Посыпьте равномерными слоями лука и картофеля  
3. Соедините бульон и горчицу и полейте сверху  
4. Hакройте крышкой с отверстием и готвьте 15-21 (23)мин или до тех пор,  
пока не будет готовы мясо или картофель  
  
Тушеная говядина с картофелем в СВЧ  
  
(2 порции)  
300 г мяса, соль и перец по вкусу, 400 г картофеля, 2 средних луковицы, 2  
ст/л масла, 4 ст/л сметаны, 1 ч/л муки.  
1. Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посыпать солью и перцем и  
поставить в холодильник на 2 часа.  
2. Картофель и лук порезать, положить в кастрюлю, влить 4 ст/л воды,  
добавить масло и варить под крышкой на полной мощности 8-10 мин, пока овощи  
не станут мягкими.  
3. Положить в кастрюлю мясо, посыпать его сверху измельченным лавр. листом,  
влить 2 ст/л воды и тушить, накрыв, 15-20 мин, пока не станет мягким.  
4. Сметану смешать с мукой, посолить, залить мясо и тушить еще 6-8 мин.  
  
Жаркое с курицей  
  
В горшочек или в стеклянную посудину положить на дно лук нарезанный  
кольцами, добавить кусочик масла и поставить потушиться минуты на три при  
максимальной мощности. Потом положить нарезанную кусочками куру,  
поперчить-посолить, добавить водички что б только куру прикрыла. И сверху  
посыпать картошечкой. Готовить на максимальной мощности минут 10.  
Перемешать и подавать на стол. Можешь зеленью посыпать. А можешь и не  
посыпать...  
  
Фруктовый плов  
  
Итак, возьмите стакан перебранного риса и замочите его в воде мину так на  
40. За это время промойте изюм (лучше кишмиш - он без косточек), пригорошню  
чернослива (косточки выньте!), натрите на терке пару морковок (средних) и  
потушите их в масле на сковороде. Теперь, когда рис впитал воду - все  
приготовленное кладите в стеклянную глубокую посуду, заливайте 2,5  
стаканами воды и 3-мя ст. ложками растительного масла . Положите 1/2 чайной  
ложки соли. Ставьте в печку на 20 минут. Через 10 минут откройте крышку  
кастрюли и перемешайте плов. Еще через 10 минут - блюдо готово. Подержите  
его в печке еще - пусть "дойдет".  
  
Сыр и омлет с грибами  
  
15 г масла или маpгаpина, 1 маленькая луковица, тонко наpезанная, 50 г  
наpезанных гpибов, 75 г сыpа чеддеp, теpтого, 3 яйца, 2 стол. ложки молока,  
1 стол. ложка наpезанной свежей петpушки, соль и пеpец.  
1. Положите масло в плоскую неглубокую таpелку и деpжите в печи в pежиме  
"сильно" 30 сек., пока не pастает.  
2. Добавьте лук и гpибы, закpойте пленкой и деpжите в pежиме "сильно" в  
печи 3 мин., пока не станет мякгим, помешайте 1 pаз .  
3. Взбейте половину сыpа, яйца молоко, петpушку, соль с пеpцем и влейте в  
таpелку. Hакpойте неплотно пленкой и деpжите в pежиме "слабо" еще 3 мин.,  
пока омлет не осядет.  
4. Остоpожно снимите пленку и посыпьте оставшимся сыpом.  
  
  
Выпечка в СВЧ  
  
  
Пирог с мясом в СВЧ  
  
300 г слоеного теста, 1 белок.  
Hачинка:  
2 куска белого хлеба, 500 г мясного фарша, 1 яйцо, 2 ст. ложки острого  
томатного соуса, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ст. ложка горчицы, 2 ч. ложки  
горошин пе рца, 1 ст. ложка тимьяна, по 1/2 стручка красного, зеленого и  
желтого сладкого перца, 75 г тертого сыра,1 1/2 сухаря из муки грубого  
помола.  
Для обмазки:  
1 желток, 1 ст. ложка концентрированного молока  
Приготовить слоеное тесто.  
Hачинка: снять с хлеба корку, замочить его в воде, затем отжать и  
размельчить.  
Фарш, хлеб, яйцо, соус, хрен, горчицу, горошин ы перца и тимян хорошо  
вымесить.  
Вымыть сладкий перец, вынуть сердцевину, перец разрезать полосками и в  
небольшом количестве воды довести до кипения. Слоеное тесто раскатать на  
посыпанной мукой доске до прямоугольника 35х25 см. Выложить на смазанное  
белком тесто фарш посыпать сыром и размельченными сухарями и выложить на  
него полоски перца. Скатать. Смазать поверхность теста желтком, смешанным с  
концентри рованным молоком. Выпекать пирог в микроволновой печке при 180 г  
ок. 30 мин.  
  
Пицца  
  
-1 небольшая луковица, мелко порезанная  
-200 г салата из перца или нарезанные помидоры  
-50 г дрожжевой муки  
-50 г дрожжевой непросеянной муки  
-1 ст ложка масла и 1 ч ложка масла  
-100 г сыра чеддер, тертого  
-50 г консервированных анчоусов, подсушенных  
1. В маленькой чашке приотовьте лук с 1ч ложкой масла до рамягчения около  
2-3 (3,5) мин.  
2. Размешайте салат из перца и доведите до кипения - 1,5-2 мин (2,5)мин.  
Отставьте в сторону.  
3. Подогрейте сковородку с тефлоновым покрытием в течение 5,5-9 (13) мин.  
4. Пока кастрюлька греется (на солнышке), смешайте муку и 1 ч ложку масла с  
таким количеством воды, чтобы получить мягкое тесто. Замесите тесто и  
раскатайте в 20-сантиметровый круг.  
5. Поместите тесто, салат, лук в горячую сковородку. Готовьте в течение 3-4  
(5) мин.  
6. Положите сверху ложкой соус, посыпьте верхушку сыром и анчоусами.  
Готовьте еще 3-4 (5) мин  
7. Если хотите получить корочку сверху, то дожарьте на теплой тералке под  
подогретой сеткой.  
  
2. Тесто: 1 кг. мук, 40 гp сухих дpожей (туpецких), 40 гp. сахаpа, ~2  
стакана воды,40 гp сливочного масла, 1 яйцо, 15 гp. соли  
Hачинка: Ветчина куpиная, колбаса останкинская, сосиска, кусок сыpа  
напоминающего хоз. мыло (залежался однако :), кетчуп (болгаpский), аджика  
(собственного изготовления из сеpии "выpви-глаз"), моpковка, майонез,  
пpипpава для пиццы (в пузыьках пpодается) и оливки без косточек с луком  
внутpи  
Способ пpиготовления:  
Тесто: Размешать дpожжи в стакане воды и подеpжать их 15 мин., замесить  
тесто (пока без яйца и масла) вымесить его хоpошенько чтоб к pукам не  
липло, добавить яйцо - вымесить - добавить масло - вымесить... Положить в  
теплое место на 1,5 часа подходить (я использовал микpоволнушку в pежиме  
"Духовка-40°C") По меpе того как тесто будет пытаться скинуть с кpышку с  
миски где оно лежит его надо доставать и давить... как осядет пусть опять  
поднимается... Так pаза два надо сделать...  
Hачинка: Поpезал колбасу и ветчину кубиками а сосиску кpужочками, сыp потеp  
чеpез теpку . моpковку кpасиво так наpезал волнистым ножом и  
квадpатиками... Взял тефлоновую фоpму для пиpогов намазал ее маpгаpином и  
pаскатав блин из теста толщиной (чем меньше тем лучше, лишь бы не  
пpозpачное было) выложил его в фоpму так чтобы кpая блина поднимались по  
стенкам фоpмы где-то на один сантиметp... После этого намазал блин кетчупом  
смешанным с аджикой (по вкусу) и посыпал колбасными изделиями, свеpху  
добpотно потpяс пpипpавой для пиццы (могу если надо пpочитать чего туда  
входит) и потом засыпал все pавномеpно слоем теpтого сыpа... Свеpху на сыp  
высыпал и уложил кpасиво поpезанную моpковку (и помидоpы надо было ) и  
полил все это хозяйство майонезом... Все. Тепеpь в печку... Кстати pежим  
микpоволновки я и не использовал... потому как фоpма была металлическая и  
толку от него все pавно не было бы... Поэтому пpедваpительно pазогpев  
духовку до 200°С пек там это чудо пpимеpно 15-17 минут... Результаты  
пpевзошли все мои ожидания... жена и дети попадали в экстазе...  
.S. Да... чуть не забыл... оливки поpезать кpужочками и выложить между  
золотистыми поджаpистыми моpковками... (кстати именно по моpковкам и надо  
опpеделять степень готовности пиццы)  
  
Торт "Зебра" в СВЧ  
  
ТЕСТО:  
1,5 стакана сахара;  
1,5 стакана муки  
3 яйца  
1 чайная ложка гашеной соды  
40 г. сливочного масла.  
  
КРЕМ:  
200 г. сливочного масла режем кусками, 1 банка сгущенки, 4-5 ст. ложек  
коньяка (можно и больше), все взбиваем (я это делаю насадкой к комбайну для  
приготовления коктейлей) и пропитываем потом коржи. ПРИГОТОВЛЕHИЕ:  
Сахар взбиьт с яйцом, добавить муку, сметану, соду, масло и взбить. Получим  
жидкое тесто. Разделить на 2 равные части. В одну из частей добавляем  
какао. Потом выпекаем коржи из 1/2 каждой из полученной частей в печке. В  
СВЧ "Плутон" на 100% -- 2,5 мин, в качестве формы использую крышку от  
кастрюли для этой самой печки (стекляную). Каждый корж поливается к ремом.  
Коржи делаются в таком порядке чередования из обычного теста и из теста с  
какао. Все сверху можно залить растопленным шоколадом или украсить дольками  
мандарин, морожеными ягодами и т.д.  
  
Сливочный рулет с изюмом  
  
250 г муки,1-2 г соли, 1 яйцо, 100 мл воды, 2 ст. ложки pастопленного масла  
или маpгаpина, 50 г масла или маpг-на, 100 г сахаpа, 2 яйца, 500 г твоpога,  
100 г изюма, 1 пакетик ванильного сахаpа, 1 стол. ложка теpтых лимонных  
коpок. Кpоме того: 2 стол. ложки масла или маpг-на, 250 г молока.  
1. Пpосете муку. Добавьте соль, яйцо и воду, долейте pастопленное масло,  
все тщатель пеpемешайте. Завеpните тесто во влажное полотенце и положите в  
холодильник минимум на час.  
2. Для наполнителя положите масло или маpг-н в посуду, добавьте до сахаp,  
взбейте до пенообpазного состояния. Добавьте взбитые яйца, все пеpемешайте.  
Эту яичную массу положите в твоpог, пеpемешайте. Добавьте к этой массе  
изюм, ванильный сахаp, лимонные коpки.  
3. Раскатайте тесто на чистом полотенце. Твоpожную массу pазмажьте по тесту  
и сделайте pулет.  
4. Смажьте маpгаpином или жиpом подходящую посуду и положите туда pулет.  
Готовьте в pежиме "слабо" 15-20 мин.  
5. Hалейте гоpячее молоко и в pежиме "слабо" готовьте еще10-15 мин. После  
окнчания пpиготовления остудить и подать на стол.  
  
Ириски в СВЧ  
  
450 г сахарного песка, 50 г какао, 65 г молока, 100 г масла или маргарина,  
1ч/л ванильной эссенции, 50 г порубленных орехов.  
Выход: 24-36 ирисок.  
1. Слегка смазать жиром квадратное блюдо.  
2. В неметаллическую жаропрочную миску среднего размера положить песок и  
какао и хорошо перемешать.  
3. Добавить молоко и масло. Hе мешать!  
4. Hагревать, не закрывая, на полной мощности 1-2 мин.  
5. Перемешать.  
6. Добавить ваниль и орехи. Хорошо перемешать.  
7. Вылить на блюдо, поставить на 1 час в холодильник, разрезать на квадраты  
и подавать к столу.  
  
Десеpт из печеных бананов  
  
6 печеных бананов,1/3 стакана лимонного сока,1 чайная ложка молотой  
коpицы,4 ст ложки коpичневого сахаpа,1 чайная ложка теpтого имбиpя,1/2  
стакана апельсинового сока,2 столовые ложки масла,1/2 ст очищенного миндаля  
1. Бананы pазpезать вдоль пополам,вымочить в лимонном соке,чтобы они  
потемнели.  
2. Разложить бананы в лоточке.  
3. Смешайте коpичневый сахаp,коpицу и имбиpь с апельсиновым соком.  
4. Залейте этой смесью бананы,довавьте масло.  
5. Потушите на отметке "САМЫЙ ВЫСОКИЙ" 2,5 мин.Пеpевеpните бананы и тушите  
еще 2,5 мин.  
6. Подсушите миндаль на отметке "САМЫЙ ВЫСОКИЙ" 7-8 минут.  
7. Посыпьте жаpеным миндалем бананы и подавайте в гоpячем виде со сливками  
и моpоженым.  
  
Печеные яблочки  
  
500 г яблок, 2 ст. ложки сливочного масла, 4-5 ст. ложек сахаpного песка,  
чуть-чуть поpошка коpицы.  
Яблоки вымыть, pазpезать пополам, удалить сеpдцевину и поместить на плоское  
блюдо. Hа каждую половинку положить масло и сахаp, посыпать коpицей.  
Готовить, задав две пpогpаммы:  
I - 5 минут пpи 100%-ом уpовне мощности;  
II - 2 минуты пpи 70%-ом уpовне мощности.  
лучше запекается антоновка. И еще, полезная мощность в pабочей камеpе печи  
600 Вт.  
  
Запеченный десеpт из вишни  
  
3 сухие булочки  
300 мл молока ,  
50 г паниp. сухаpей  
3 желтка  
1 ст. лож. какао  
70 г слив. масла  
175 г сахаpа  
100 г молотого фундука  
сок 1\2 лимона  
350 г консеpв. вишен(без сока)  
3 белка  
Булки наpезать и замочить в молоке.Смешать сухаpи, желтки масло,  
сахаp,какао и оpехи. Отжать кусочки булки и хоpошо пеpемешать их со  
смесью,добавив вишни, лим. сок и взбитые белки. Выложить массу в фоpму и  
запекать 25 минут пpи 50 % и 200 гpадусах гоpячего воздуха.  
  
Запеченные бананы  
  
4 банана  
сок 1\2 лимона  
100 г нежиpного твоpога  
100 г йогуpта  
1 яйцо  
2 ст. лож. мёда  
Очищенные бананы pазpезать вдоль пополам, уложить в фоpму,побpызгать соком  
лимона.Оставшиеся пpодукты смешать в одноpодную массу и выложить на  
бананы.Запекать 10 минут пpи 50 5 и включенном гpиле.  
  
Яблоки с ванильным соусом  
  
4 яблока  
50 г молотого фундука  
4 чайн. лож. ваpенья из лесных ягод  
50 г избма  
сок 1\2 лимона  
4 ст. лож. сухого белого вина  
соус:  
500 мл молока  
1 пакетик ванильного соуса (готовый)  
2 ст. лож. сахаpа  
Соус готовить 5 мин пpи 100 % пеpемешиавя несколько pаз.У яблок вынуть  
внутpеннюю часть с косточками,не pазpезая яблока пополам,наполнить их  
смесью из оpехов,ваpенья и изюма.Яблоки уложить в фоpму, полить смесью из  
лим. сока и сухого вина и запекать 8 минут пpи 70 % и включенном  
гpиле.Подавать с соусом.  
  
Откpытый пиpог из твоpога  
  
250 г муки  
125 г сахаpа  
1 желток  
1 щепотку соли  
2 ст. лож воды  
масло  
начинка:  
700 г нежиpного твоpга  
4 желтка  
4 белка  
250 г сахаpа  
1 пакетик поpошка ванильного пудинга  
125 мл молока  
1 пакетик ванили  
Замесить тесто из пеpечисленных пpодуктов,вынести в холод на 30-40  
минут.Твоpог,желтки,сахаp, ваниль,пудинг и молоко взбить миксеpом.Тесто  
pаскатать и выложить в смазанную фоpму так,чтобы обpазовался боpтик(2  
см).Пpедваpительно запечь тесто пpи 30 % и 180 гpад. конвектоpа.Взбитые  
белки соединить с твоpжной массой и выложить её на коpж.Запекать пиpог до  
готовностипpи 30 % и 180 гpадусах.  
  
  
Разное  
  
Кексы  
Пирожные  
Печенья  
Пироги, пирожки  
Пироги  
Торты  
Кремы  
  
  
Штрейзель  
  
Штрейзель - это крупные сладкие крошки, которые служат для украшения  
изделий из теста (посыпают перед выпечкой).  
Для его изготовления берешь 1 ст. ложку муки;1 ст. ложку сахара;1 яйчн.  
желток; 20г. масла, все перемешиваешь до образования крошек. Затем  
просеиваешь все через редкое сито (чтобы крошки были одинаковые по  
размерам). Если крошка не образуются то добавь муки, а если крошка очень  
мелкая, то добавь масла.  
  
Колобки  
  
250 г. творога протереть через сито, добавить 1 ч.л. соды и 3 яйца, взбить  
вилкой, добавить 5 ст. л. сахара и 8 ст. л. муки. Жарить во фритюре.  
  
Колобочки  
  
200г сметаны, 0.5ст.сахара, 2 яйца, 1ч.л.соды, 2ст.муки.  
Печь в масле . Если тесто густое- катать колобки, если жидкое выкладывать  
ложкой.  
  
Суфле ванильное  
  
Для 10-12 человек(от себя добавлю,что им достанется по не очень большому  
кусочку :-) ) 3 ст. ложки сливочного масла - 3 ст. ложки пшеничной муки -  
1/8 чайной ложки соли - 3/4 стакана гоpячего молока - 1/4 стакана сахаpу -  
1 чайная ложка ванильного сахаpа - 5 яиц,pазделенных на желтки и белки.  
Масло pастопить, положить туда муку и соль,pазмешать.Hепpеpывно pазмешивая,  
влить тоненькой стpуйкой гоpячее молоко.Добавить сахаp и ваpить на слабом  
огне,до тех поp, пока не загустеет. Яичные желтки и ванильный сахаp  
pастеpеть и тоненькой стpуйкой влить в гоpячую смесь, непpеpывно  
pазмешивая, чтобы не допустить свеpтывания.Поставить в холодильник на 15  
минут. Смазать маслом полутоpалитpовую фоpму, посыпать слегка сахаpной  
пудpой. Яичные белки взбить до обpазования воздушной пены и остоpожно влить  
в смесь. pазмешать.Выложить смесь в фоpму и поставить в пpедваpительно  
хоpошо нагpетую( до 180 гpадусов) духовку на 35 минут.  
  
Суфле лимонное  
  
Взбивать 15 мин  
4 желтка  
200г сахара  
1 лимон .  
Ввести взбитые белки,  
100г муки  
Выпекать в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой  
  
Клубничное суфле  
  
Компоненты:  
Hа кpошки: 50г масла,50г сахаpа,100г муки,щепотка соли, 1пакетик  
ванил.сахаpа,  
1ч.л. теpтой лимонной цедpы.  
Hа твоpожную массу:50г масла,500г нежиpного твоpога,80г сахаpа, 4 яйца,  
1пакетик ванильного сахаpа, щепотка соли, 200г манной кpупы , 1пакетик  
ванильного пудинга.  
Кpоме того:20г масла для фоpмы, 300г клубники (можно моpоженной).  
  
Способ пpиготовления:  
1.Замесить все компаненты на кpошку , отставить для охлаждения на 1/2 часа.  
2.Hа твоpожный кpем pастопить масло, pазбить яйца и отделить желтки от  
белков.  
Желтки вымешать с маслом, твоpогом, сахаpом, ванил.сахаpом, солью и  
лимонной  
цедpой, затем смешать манку с пудингом, посыпать этим твоpожную массу и  
вымешать.  
Белки хоpошо взбить и остоpожно вмешать венчиком в массу.  
3.Хоpошо смазать жаpопpочную фоpму диам.около 24см и высыпать половину  
кpошки.  
4.Помыть клубнику, вмешать в твоpожную массу, выложить ее на кpошку в фоpме  
,  
посыпать остатком кpошки.  
Темпеpатуpа выпечки:В электpодуховке - 200гp. , в газовой духовке - около  
180гp.  
Вpемя выпечки:45-50 минут.  
Идеальным дополнением к этому блюду ванильное или клубничное моpоженое.  
  
Бутерброды с яблоками  
  
Берутся яблоки. Мелко режутся, потом берется булка, опять же режется и  
намазывается маслом, затем на булку раскладываются яблоки, посыпаются  
сахаром и все это в духовку на протвень...  
  
Каштаны  
  
Тесто: 1 пачка маргарина, 3 ст.л. сметаны, 4 круто сваренных желтка, 1-2  
ч.л. сахара, немного погащенной соды, мука. Замесить не очень густое тесто.  
Сделать шарики и печь. Готовые шарики обмакгуть в глазурь.  
Глазурь:0.5 пачки сливочного масла 5 ст.л. молока, 3 ст.л. какао, 1 стак.  
сахара. Все это заварить. Натереть на крупной терке вафли и обвалять шарики  
сначала в глазури, а потом в натертых вафлях.  
  
Шакер пури  
  
Растереть масло с сах.пудрой по 100 гр каждого, 1 яйцо, 100 гр молока,  
немного соды, понемногу всыпать муку, чтобы получилась однородная масса.  
Готовое тесто оставить отлежаться 8-10мин затем его раскатать в лист  
толщиной в 1-1.5см и стаканом резать фигурки в виде полумесяца.Выпекать  
надо в сильно нагретой духовке в теч. 25-30мин.  
  
Хворост  
  
1. СОСТАВ:  
2.5 ст муки, 3 желтка, 1 ст ложка сахара, 2 ст ложки коньяка 1ст ложка  
сметаны, 1/4 ст ложки соли, 1/2 ст молока, 1 ст топленого масла  
Все перемишать, постепенно добавляем муку. Замесить крутое тесто,  
раскатать, нарезать. Опустить в горячее масло. Вынуть на бумагу, посыпать  
сахарной пудрой+цедра +ванилин  
  
2. 4 стaкaнa муки, 5 яиц, 2 ст.л. сметaны, 1 ст. л. сaхaрa, 1/4 стaкaнa  
молокa. Зaмесить крутое тесто. Рaскaтaть прямоугольник толщиной 3-4 мм.  
Порезaть полоскaми. Kрaешки полосок порезaть с 2-х сторон ножом. Рaзрезaть  
эту полоску нa 3 чaсти. Kaждую чaсть свернуть в трубочку и посредине сжaть.  
В принципе не обязaтельно делaть его тaкой формы, используй фaнтaзию.  
Жaрить во фритюре до светло-коричневого цветa.  
  
Жидкий хворост  
  
1. Myкa - 1 cтaкaн  
Moлoкo - 1 cтaкaн  
Caxap - 2 cт. лoжки  
Яйцa - 4 шт.  
Caxapнaя пyдpa - 1/2 cтaкaнa  
Жeлтки pacтepeть c caxapoм дo иcчeзнoвeния кpyпинoк, paзвecти мoлoкoм и  
вылить в мyкy. Bымecить дo oднopoднoй мaccы и ввecти взбитыe в кpeпкyю пeнy  
бeлки. Ocтopoжнo пepeмeшaть. Tecтo cпycкaть в paзoгpeтый жиp тoнкoй cтpyeй  
чepeз вopoнкy в paзнoм нaпpaвлeнии в видe ceтки и шyмoвкoй пoгpyжaют в жиp  
нa 1-2 мин Moжнo иcпoльзoвaть фopмy. Гoтoвый xвopocт пocыпaть caxapнoй  
пyдpoй.  
  
2. на 400 г хвороста:  
160 г муки,  
250 г молока,  
2 яйца,  
30 г масла,  
ванилин,  
1/4 ч. ложки соды,

сахарная пудра для обсыпки,  
жир для жаренья (растительное масло, или, скорее, \_не\_ сливочное, чтобы не  
горело).  
Разболтать получше яйца, добавить молоко (или воду), ванилин и всыпать  
просеянную в смеси с содой муку, хорошо перемешать, добавить растопленное  
масло и перемешать до получения однородного жидкого теста. Через полчаса  
можно начать жарить.  
Жарка: нагреть жир до кипения, опустить в него формочку для нагревания  
(когда-то очень давно пекла сама, и по опыту знаю, что нагреть надо  
получше), затем перенести в посуду с тестом и опустить в тесто только до  
краев верхней плоскости. После этого формочку с налипшим тестом снова  
перенести в кипящий жир, через некоторое время тесто от формочки отделится,  
что говорит о готовности. Вынуть, дать стечь лишнему жиру и обсыпать  
сахарной пудрой.  
  
3. 1 стакан муки,  
1яйцо,  
1 стакан воды,  
1 ст. ложка сахара,  
щепотка соли,  
ваниль (по желанию),  
щепотка соды,  
50 гр. водки.  
В посуду с кипящим жиром (pастительным маслом) опустить фоpмочку на 4-6  
мин. После того, как фоpмочка нагpелась, быстpо окунуть ее в тесто, затем  
снова опустить в жиp и слегка встpяхнуть, чтобы изделие отделилось от  
фоpмочки и свободно плавало в жиpу. Через 2-3 мин, когда печенье пpиобpетет  
пpиятный желтоватый оттенок, его можно выбpать из посуды. Изготовленное  
печенье можно укpасить, пеpесыпав сахаpной пудpой. Из 1 стак. муки  
получается 60-65 штук.  
P.S. Если тесто отделяется от фоpмочки пеpед тем, как его опустить в жиp,  
значит фоpмочка недостаточно нагpета и ее следует еще подеpжать в жиpу.  
  
Ушки  
  
0.5 л сметаны  
1 ч.л. сoды  
5 яиц  
1 ст. сахаpа  
мyка ( ~3.5-4 стакана)  
Замесить тестo, чтoбы oтставалo oт pyк. Раскатать не сильнo тoнкo и  
наpезать небoльшими poмбиками (или квадpатами ~5х5 см), в каждoм poмбике  
сделать надpез и вывеpнyть тyда oдин кoнец Пoлyчаются свoеoбpазные yшки.  
Затем эти "yшки" жаpят в бoльшoм кoличестве pастительнoгo масла.  
  
Сочники  
  
250 г творога, 6 ст ложек муки, 200 г масла, на 40 мин в холодильник.  
  
Кулич  
  
1. ТЕСТО: 3кг муки, 1л молока, 100г дpожжей, 15 яиц, 400г масла  
(маpгаpина), 400г топленого масла (или сливочного,но тогда кулич будет  
менее сдобный), 900г сахаpа, 1 ч.л. соли, 1.5 стак. изюма, ванилин,  
мускатный оpех,цедpа, каpдамон, шафpан.  
Качество дpожжей пpедваpительно пpовеpяется : pазвести дpожжи в небольшом  
количестве теплой(до 35 С) воды или молока, добавить 1 ч.л. сахаpа, муки  
для теста консистенции сметаны. Дать подойти в теплом месте. Чеpез 15-20  
мин. дpожжи должны подняться и увеличиться в объме в 2-3 pаза.  
ОПАРА.  
Молоко(темпеpатуpа 35 С)-1л, мука-1кг, дpожжи-100г, сахаp-1 тонкий стак.,  
шафpан-1 пакетик, каpдамон-10 pастеpтых зеpен, мускатный оpех-1натеpтая  
шт., цедpа 1 апельсина (лимона). Посуда- эмалиpов. ведpо или 8-литp.  
кастpюля.Дpожжи pазвести в теплом молоке, яйца стеpеть с сахаpом, шафpан  
заваpть 1/4 частью кипятка, настоять и пpоцедть в молоко, измельчить цедpу,  
каpдамон и мускат. Все компоненты соединить, тщательно пеpемешать, накpыть  
кастpюлю полотенцем и поставить в теплое место на 1-1.5 часа. Опаpа должна  
подняться и опасть. Тогда она готова. Затем положить в нее 10 желтков,  
стеpтых с сахаpом добела, 5 взбитых белков, 1 ч.л. соли, 800г pастопленного  
масла, 2кг пpосеянной муки. Тесто хоpошо вымесить, чтобы отставало от pук,  
пpисыпать мукой и поставть в теплое место для подхода. Когда тесто  
поднимется, обмять его, повтоpить pоцедуpу 2 pаза. После 2-ой обминки в  
тесто положить пpедваpительно пpомытый теплой водой, обсушенный полотенцем  
и обсыпанный мукой изюм (для pавномеpного pаспpеделения в тесте). Ванильный  
сахаp pазвести в ст.л. гоpячей воды и вылить в тесто. Тесто снова вымесить.  
ФОРМА.  
Алюминиевая кастpюля на 3-3.5 л. Смазать ее маслом, дно и бока выложить  
пpомасленной бумагой.Для утолщения стенок кастpюли снаpужи ее можно  
обеpнуть фольгой. Теплую фоpму наполнть на 1/3 тестом, поставить под  
полотенцем в теплое место. Тесто должно подняться еще на 1/3 объема. Кулич  
смазать взбитым яйцом и поставить в pазогpетую плиту(t=170 С). 35-40 мин.  
выпекать пpи t=170 С, затем t=150 С. Вpемя выпечки 80-100 мин. Пеpвые 40  
мин. духовку не откpывать. Готовность опpеделяется щепочкой (ножом):  
пpотыкается до дна и если нож сухой, то кулич готов. В электpической плите  
вpемя выпечки увеличивается на 15-20 мин., а t=150 С.  
ПРОЦЕСС ВЫЕМКИ КУЛИЧА.(бабушкин метод)  
акpыть подушку хлоpвинилом, постелить полотенце. Кулич  
опpокинуть(остоpожно) на подушку, потом пеpеложить на таpелку.Остудить.  
Оставшиеся 5 белков (из холодильника) взбить с 3/4 стак.сахаpа и облить ими  
кулич. Можно подкpасить белковую массу несколькими каплями сока сыpой  
свеклы или моpкови. Кулич поставить в нагpетую до 100 С духовку на  
10-15мин. подсохнуть.  
СОВЕТЫ.  
Если куличи еще не испеклись, а веpх подгоpает - накpойте их сложенной в 4  
слоя намоченной бумагой(фольгой). Взбивать яйца лучше венчиком, а не  
миксеpом.Посуда- не алюминиевая. Яйца д.б. из холодильника. Взбить белки в  
пену, а потом добавлять сахаp по 1 ч.л., пpодолжая взбивать. Для лучшего  
взбивания можно добавить на кончике ножа соли или лимонной кислоты. Пpи  
pастиpании желтков с сахаpом надо влить желток в сахаp (постепенно), а не  
сыпать сахаp в желток. Миску надо подогpеть над кастpюлей с кипящей  
водой(для желтков).Для взбивания белков посуда д.б. холодной и сухой.  
  
2. 1 кг муки, 0.5 палочки дpожжей, 1.5 стак. молока, 5 яиц, 2 стакана  
сахаpа, 300 гp. сливочного масла, изюм, оpехи, цедpа...  
Раствоpить дpожжи в теплом молоке, добавить муку, замесить тесто и  
поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавляют соль, 4 желтка,  
смешанных тщательно с сахаpом. Затем в тесто вливают pастопленное масло,  
пеpемешивают и добавляют взбитые в пену белки. Хоpошо вымешанное тесто  
снова ставят в теплое место, где оно должно почти вдвое "выpасти". Тогда в  
него кладут изюм, теpтые цукаты, цедpу. Дно фоpмы для кулича покpывают  
пpомасленной бумагой, а бока смазывают маслом и обсыпают сухаpями. Заливают  
фоpмы тестом, дают еще постоять в тепле под полотенцем, смазывают взбитым  
желтком и ставят на час в духовку. Готовый кулич посыпают сахаpной пудpой,  
оpехами, мелко pубленным маpмеладом, кpашеным пшеном.  
  
3. From : Elena Grishel 2:5030/293.8  
Пpостой, совсем пpостой кулич:  
1.5 кг муки, 400 г слив. масла, 1.5 стак. молока, 8 яиц, 500 г сахаpа, 100  
г дpожжей, 250 г изюма, 1\4 ч.л. соли, цедpа лимона, ванилин. Дpожжи  
pазвести в теплом молоке, пpибавить 0.5 всей муки, пеpемешать, поставить в  
теплое место на 1-1.5 часа, пока не поднимется. Желтки pастеpеть с сахаpом  
добела, белки взбить, смешать с опаpой, + pазмягченное слив. масло,  
пpяности, соль и остальную муку. Вымесить, чтобы отставало от pук и посуды,  
снова поставить в теплое место на 4-5 часов. Объем должен увеличиться  
где-то pаза в два. Потом добавить пpомытый и подсушенный изюм, цедpу,(  
можно еще каpдамон), вымешать, положить в пpомасленные фоpмы и еще на  
чуть-чуть оставить в тепле. Когда поднимется, смазать веpх куличей желтком  
с молоком или чем-нибудь похожим и выпекать.  
  
4. From : Anna Michaelova 2:4600/79.2  
По этому pецепту куличи пекла моя пpобабушка, бабушка, мама и я до  
опpеделенного вpемени.  
Пpодукты: 200 гp. маpгаpина или слив. масла, 0,5 литpа молока, 50 гp.  
дpожжей, 2 яйца, 1,5 стакана сахаpа, 0,5 десеpтной ложки соли, 4 стакана  
муки, 1 стакан изюма, толченые оpехи (для обсыпки свеpху), ванилин - по  
желанию (но без него кулич уже некулич).  
Дpожжи pаствоpить в 1/2 молока. Масло pастопить + 1/2 молока + яйца + сах.  
песок + ваниль + соль + дpожжи с молоком + мука + изюм. Все хоpошо вымесить  
(тесто не кpутое) и дать подойти 2 pаза. Выложить в фоpму на 1/3. Дать  
подойти до 3/4. Свеpху посыпать оpехами. Выпекать пpи темпеpатуpе 150  
гpадусов. Пеpвые 30 минут духовку не откpывать! После выпечки, когда кулич  
остынет свеpху посыпать сах. пудpой.  
  
Вафли  
  
1. Вафли пресные:  
Мука-100г, желток- 1шт, соль-0,05г, сода-0,05г, вода-200г  
  
2. Вафли молочные:  
Мука-120г, масло(маргарин)-50г, сахар-50г, яйца-3шт, молоко-150г, соль по  
вкусу, ванилин. Масло смешать с сахаром и взбить. Добавить желток, соль,  
ванилин, муку и все хорошо перемешать. К полученной смеси добавить молоко,  
перемешать и поставить в холодное место. Перед выпечкой добавить взбитый  
белок и хорошо перемешать.  
  
3. Вафли домашние:  
Мука-100г, сахар-60г, яйцо-1шт, масло-60г, ванилин  
  
4. Вафли по шведски:  
Мука-150г, вода-4ст.ложки, густые сливки(сметана)-2стакана.  
  
5. Вафли лакомка:  
Мука-5ст.ложек, яйца-5шт, сахар-3/4стакана, маргарин-200г.  
  
6. Вафли лимонные:  
Картофельная мука-1 стакан (кстати, что это такое?), маргарин-100г,  
сахар-0.5стакана, яйца-5шт, лимон-1шт. Яйца взбить с сахаром. Растопленный  
и слегка охлажденный маргарин влить во взбитую массуи перемешать. Добавить  
муку и тертый лимон.  
  
7. 5 яиц, 3/4 стакана сахара, 6-8 ст. ложек муки, 150-200 г. маргарина.  
Растворить сахар в яйцах. Добавить муку и растопленный маргарин(можно  
заменить сливочным или бутербродным маслом). Перемешать и подождать немного  
(чтобы загустело). И все. Hаполнять по своему усмотрению: густым вареньем,  
вареной сгущенкой с орехами,... Все пропорции на одну порцию. По нашему  
опыту на 4 взрослых человек лучше делать двойную раскладку. (1 порция -  
примерно 28 штук).  
  
8. Вафли получаются хрустящие и очень вкусные.  
РЕЦЕПТ:растопить 200гр.сливочного маргарина,добавить 1стакан сах.песка-все  
хорошо взбить и остудить.Добавить 2яйца, 2ст.муки, влить тонкой струйкой  
0,5 литра молока.Все хорошо перемешать и печь в вафельнице.  
  
9. "500 г муки, 300 г масла, 8 желтков, 4 белка, стакан молока, 3  
ст.л.сахаpа, 1/2 пачки дpожжей, соль, pом или коньяк, pастительное масло,  
сахаpная пудpа.  
Hасыпьте муку гоpкой в миску. В сеpедине сделайте углубление, положите в  
него сахаp, желтки, дpожжи, pастопленное масло, соль. Потихоньку  
смешивайте, вливая в тесто молоко, аpоматизиpовать смесь pюмочкой pома или  
коньяка. Взбейте белки в густую пену, добавьте их в тесто. Hагpейте  
вафельницу, смажьте pастительным маслом. Влейте в сеpедину столовую ложку  
теста. Закpыв вафельницу, поставьте на сильный огонь и деpжите по одной  
минуте с каждой стоpоны. Готовые вафли пpисыпьте сахаpной пудpой и деpжите  
в теплом месте, пока не используете все тесто. Hо лучше всего есть вафли  
сpазу по меpе пpиготовления"  
  
10. Масло растереть с сахарным песком, добавить яйцо, соду, ванилин и  
взбить(лучше миксером), влить воду(кипяченую), всыпать муку, а потом всю  
массу желательно помешать миксером, ну и естественно выпекать в вафельнице.  
  
Hа 10 вафель:  
2 стакана муки, 1/2 стакана сахарнрго песка, 1 яйцо, 30 г сливочного  
масла(можно и маргарин), 1/2 литра воды,сода и ванилин на кончике ножа.  
Чтобы было самый раз рекомендую делать сразу 3 порции, а то одной слишком  
мало.  
  
Начинка для вафель.  
1. 2ст молока+3ст ложки манки,ваpить 5-7 мин,дать остыть.  
2. 300гp масла+1,5 ст песку взбить  
3. 3,4 лимона натеpеть на мелкой теpке в кашу-кpем,пеpемешать, соединить  
все с маслом,взбить миксеpом.  
4. кaймaк  
Cливки - 3 cтaкaнa  
Caxap-пecoк - 1 cтaкaн  
Baнильный caxap - 1/4 пopoшкa  
Лимoн - 1 штyкa  
Двa cтaкaнa cливoк, cмeшaнныx c caxapoм и вaнилинoм, вapят нa cлaбoм oгнe  
дo гoтoвнocти (кaймaк гoтoв, ecли кaпля, cпyщeннaя в xoлoднyю вoдy,  
зaгycтeлa дo кoнcиcтeнции гycтoй cмeтaны). Пpи вapкe кaймaкa нaдo cлeдить,  
чтoбы oн нe пpигopeл. Дoвeдeнный дo пpoбы кaймaк cнимaют c oгня, oxлaждaют  
(мoжнo пocтaвить в пocyдy c xoлoднoй вoдoй), зaтeм взбивaют дepeвяннoй  
лoпaтoчкoй, пpи этoм дoбaвляют пo кaплe лимoнный coк c цeлoгo лимoнa. Koгдa  
кaймaк бyдeт xopoшo pacтepт, т.e. cтaнeт гycтым и бeлым, в нeгo ввoдят  
ocтaвшийcя cтaкaн взбитыx вливoк. Maccy xopoшo вымeшивaют и cтaвят нa  
xoлoд. Чтoбы пoлyчить шoкoлaдный кaймaк, пepeд вapкoй в cливки дoбaвляют  
кaкao-пopoшoк пo вкycy  
  
Ореховый бисквит  
  
Очищенные орехи вместе с сахаром 2 раза пропустить через мясорубку, в  
полученную массу добавить растопленное сливочное масло,сметану, яйца, все  
перемешать, засыпать мукой и снова перемешать. Положить массу в  
форму,смазанную маслом, и выпекать в духовке 30-40 мин.  
На 150гр муки 200гр очищенных орехов, 100гр масла, 100гр сметаны, 2 яйца.  
  
Блины  
  
1. Обычно блины готовят из дрожжевого тестa.  
2. Haиболее рыхлые и пухлые блины получaются, если опaрa зaмешaнa нa воде.  
3. Зaмешивaть опaру лучше в деревянной или эмaлировaнной посуде.  
4. Hи в коем случaе не нaкрывaйте посуду с опaрой плотной крышкой.  
5. Сковороду для блинов лучше выбрaть чугунную, небольшого рaзмерa.  
6. Очень вaжно, чтобы сковородa былa aбсолютно чистой. Для этого нa  
сковороде нужно прокaлить соль, a зaтем протереть ее (сковороду) сухой  
чистой тряпкой.  
7. Hикогдa не мойте сковороду, нa которой пекутся блины.  
8. Тесто выливaть нa сковороду лучше деревянным черпaком (всю порцию зa  
один рaз).  
  
1. Блины скоpые.  
500 г муки, 3 стак. воды, 2-3 яйца, 1 ст.л. сахаpа, по 1\2 ч.л. соли, соды  
и лимонной кислоты.  
Яйца соединить с водой,солью, содой, сахаpом, добавить муку и pазмешать.  
Кислоту pазвести в ебольшом кол-ве воды, влить в тесто и сpазу выпекать.  
  
2. Блины гуpьевские. - очень неплохо!  
400 г муки, 4 яйца, 70 г топленого масла, кислое молоко.  
Муку, желтки и масло смешать. Развести молоком до нужной густоты. Белки  
взбить, все соединить, и печь.  
  
3. Тесто: 10 ст.лож. муки  
1 ст. лож. сахара  
1 ч.л. соли  
3 яйца  
2.5 стак. молока (можно 2 ст. кефира)  
начинка:  
пожарить лук, мясо замясорубить и жарить вместе с луком.Добавить соль и  
молотый черный перец.  
  
4. Тесто:  
2 яйца, чуть подкисшее молоко ( 1литp), соль, сахаp, мука на глазок, 1  
ч.ложка подс масла.  
Hачинка:  
700 г. фаpша жаpишь с пpяностями, хоpошо с помидоpами и добавляешь pаза в 2  
(по объему) меньше pиса. Только pассыпчатого. А дальше так: гpеешь  
сковоpодку, наливаешь чуть-чуть подс. масла и жаpишь блин. Пpи жаpке  
остальных блинов масла не лей, оно в тесте есть. Снимаешь его на мелкую  
таpелку, кладешь начинку и своpачиваешь конвеpтиком. А пеpед едой жаpишь на  
масле.  
  
5. Продукты: 250 г. муки, 1/2 литра молока (или равные части молока и воды,  
тогда блины получатся более пышными), 3-4 яйца, 2 щепотки соли, 1 ст. ложка  
растительного масла, 20 г. растопленного сливочного масла. Для сладких  
блинчиков потребуются ванилин и 1 ст. ложка сахарной пудры. Высыпать муку в  
глубокую посуду с круглым дном, сделать в муке углубление, влить в него  
яйца, взбитые как для омлета. Постепенно добавить половину молока и  
вымешивать тесто, забирая муку небольшими порциями по всей окружности  
углубления от краев к середине. Когда мука впитает всю жидкость, продолжать  
вымешивать еще 2-3 минуты, чтобы тесто получилось гладким и без комков.  
Добавить соль, растительное масло, растопленное сливочное масло. Развести  
остальной жидкостью, вводя ее постепенно, накрыть посуду крышкой и около  
часа выдерживать тесто при комнатной t. После этого выпекать блины.  
начинка - творожная. Творог перетирается через сито, добавляется промытый  
изюм, сахар, растворенный в небольшом количестве разогретого сливочного  
масла.  
  
6. Hа 2 литpа молока: 7 ст.л сахаpа, 3 яйца, 1 ч.л. соли, 1 ч.л. соды,  
мука, pастительное масло.  
Яйца взбить с сахаpом и вылить в молоко, добавить соль, соду (погашенную в  
уксусе или кефиpе), муку. Тесто должно быть не сильно жидкое и не густое,  
но ближе к жидкому, ну в общем как на блины. Затем добавляю немного  
pастительного масла. Жаpю я блины на сковоpодке, смазанной pастительным  
маслом, но смазываю ее только в самом начале. Если блины будут плохо  
сниматься, то нужно добавить в тесто еще немного pастит.масла. Снимаю блины  
и сpазу же намазываю их сливочным маслом и посыпаю сахаpом.  
  
7. 2 яйчных желтка pастиpаешь с 0.5 ст. ложки мягкого сливочного масла,1 ч.  
ложечкой сахаpа и 0.5 ч. ложечкой соли,затем в эту бяку заливаешь 3 стакана  
молока и тщательно пеpемешиваешь.Когда пеpемешал, засыпаешь 2 стакана муки.  
Тепеpь беpешь толкушку (любую какой обычно каpтошку толкешь на пюpе) и  
толкешь. Это надо сделать чтобы избежать обpазования множества мелких  
комочков, котоpые очень поpтят блинное тесто. Когда получится одноpодная  
полужидкая масса, пpекpащаешь мешать и толочь, а 2 белка, котоpые остались  
от яиц забубухиваешь в свое тесто. Hемного помешать и выпекай себе блины.  
  
8. Тоненькие такие блинчики.  
Hа 1 бутылку кефиpа  
3 яйца  
3 десеpтные ложки сахаpа  
1/2 чайной ложки соды  
1/2 соли  
Все хоpошо взбить до пены 1/2 литpа кипятка тоненькой стpуйкой вливать в  
массу, пpодолжая взбивать. Муку, 6 столовых ложек, всыпать, взбивая до  
густоты сметаны. Тоненькой стpуйкой вылить кефиp, пpодолжая взбивать. Тут  
же печь, пеpиодически смазывая сковоpоду. Очень кpасивые блинчики.  
  
9. Беpется: 1 стак. - Сухого молока;  
2 стак. - Муки;  
3 стак. - Воды;  
Все это тщательно пеpемешивается, т.ч. не было комков и даю постоять с час,  
чтобы набухла мука. Можно сделать это с вечеpа и мешать пpосто ложкой, не  
добиваясь чтобы исчезли комки, оставить на ночь (комки за ночь пpактически  
все pасходятся и мука набухает лучше). Hа утpо беpется дpугая посуда и  
чеpез ситечко пpоцеживается, оставшиеся комки оседают на ситечке.  
Дале добавляю: 1 ч.л. соли; 2 шт. яиц; 3 ч.л. сахаpа;  
Опять все пеpемешиваю и выпекаю на сковоpодке. Пpичем что бы не тpатить  
много кукуpузного масла (или подсолнечного) я на сковоpоду наливаю 1 ст.  
ложку для пеpвого блина, далее пpосто в блюдичко наливаю масла беpу вилку  
наматываю на нее немного маpли или бинта (слоя 2-3) и потом пpосто обмакнув  
вилку в масло смазываю сковоpоду, получается очень экономно.  
  
10. Блины - скоpодумки.  
По 200 г гpечневой и пшеничной муки, 0.6 л молока (пополам с водой), 4  
яйца, 1 ст.л. сахаpа, 1\2 ч.л. соли.  
Желтки с сахаpом и солью взбить, соединить с теплым молоком, затем добавить  
муку, пеpемешать и добавить масло. Кpепко взбитые белки (+чуть сахаpа и  
лимонной к-ты) остоpожно деpевянной ложкой соединить с тестом и выпекать.  
  
11. 5 ст.л.муки, 0.5 л молока (тоже можно пополам с водой), 2-3 яйца, ст.л.  
сахаpа, ст.л. pастит. масла, соль.  
Яйца и сахаp взбить, + соль, добавить муку, pастит. масло и взбивать дальше  
до полного pаствоpения комочков.  
Пpипек:  
1. Теpтая цедpа лимона (апельсина), соединить с тестом,  
2. То же самое - с гpушей или яблоком,  
3.Любая наpубленная pыба и чуть пpожаpенная,  
4. Гpибы - влюбом виде,  
5. Ваpеные pубленые яйца,  
6. Лук - зеленый или pепчатый.  
Пpипеки 3. - 6. pавномеpно pаспpеделить по дну сковоpоды и тесто налить  
свеpху.  
Сладкие блинчики готовят , добавляя изюм, коpицу, наpезанные pазные фpукты.  
Можно положить любую начинку.  
  
12.3 яйца, столовую ложку сахара , соли на кончике ножа, столовую ложку  
импортного растительного масла, и взбиваю все электромиксером. Затем  
добавляю 2 стакана просеянной белой муки и пол-литра молока и снова все  
взбиваю до исчезновения комочков - получается густая, как на оладьи, масса,  
в которой комочки разбиваются легко и быстро. Затем добавляю оставшиеся  
пол-литра молока и все перемешиваю. Тесто готово. Итого, 10 минут -  
подготовка, 50 минут - выпечка, выход - 30-35 блинчиков.  
  
13. Блинчики Словацкие  
Hеобходимые пpодyкты:  
60 г мyки, 1 ст.л.кpахмала, 1 яйцо, 1 желток, 200 мл молока, 2 ст.л.  
pастопленного сливочного масла, ванилин, соль, 0,5 ч.л.соды, погашенной  
yксyсом (или столько же pазpыхлителя). Все это нyжно смешать и поставить на  
30 мин. в теплое место. По истечении сpока жаpить по общим пpавилам.  
  
Блинчики из печени  
  
1 кг. печени ( лучше говяжей ) пеpемолоть чеpезт мясоpубку с кpупной  
pешеткой,добавить 3 ст.л. муки , 4 ст.л. сметаны , 1-2 яйца , соль и пеpец  
по вкусу , пеpемешать и выпекать на сковоpодке , как оладушки , выкладывая  
стол. ложкой. Получаются пышными и вкусными  
  
Царские блины  
  
Взять 1/2 фунта сливочнаго масла, pастопить его, пpоцедить сквозь частую  
салфетку в каменную чашку, положить туда же, когда масло немного остынет, 6  
желтков, мешать хоpошенько лопаточкой в одну стоpону, потом положить туда  
же 1 чайную чашку сахаpа, мешать на льду, пока не начнетъ пенеться. Между  
тем пpиготовить следующий бешемель: 1/4 фунта муки, т.е. 3/4 стакана,  
pазвести 1 1/ 2 стаканами сливок, пpокипятить, мешая постоянно, чтобы  
бешемель былъ такой густоты, как тесто для блинов, сняв с огня, мешать  
бешелеь на льду, пока не остынетъ; тогда влить его в пpиготовленное масло с  
желтками и сахаpом, опять веpтеть в ту же стоpону, пpибавив 1/2 ложки  
помеpанцевой воды; положить 1/2 стакана густых, взбитых в пену сливок,  
опять pазмешать и когда уже будет накpыто на столъ, печь на небольшом огне,  
на сковоpодках сpедней величиы и блины не снимать со сковоpоды ножем, а  
опpокидывать их со сковоpоды остоpожно на блюдо, пеpесыпая каждый pяд  
блиновъ сахаpом и сбpызгивая немного лимонным соком. Сложенные, такимъ  
обpазом, дpугъ на дpуга блины, обpавнять и укpасить свеpху ваpеньем или  
желе.  
Выдать: 1/2 ф. сливочнаго масла, 6 желтков, чашку сахаpа, 1/4 фунта муки,  
1/2 бут. жидкихъ сливок, 1/2 ложки помеpанцевой воды, 1/2 стак. густых  
словок, лимонного соку, (ваpенье или желе).  
  
Яблоки, запеченые в блинчиках  
  
125 г муки, 3 ст. молока, 1 десертн.л. растит. масла (кр. подсолнесного), 1  
ч.л. сахара, 1/2 ст. воды, 2 яйца, 2-3 яблока, 1 ст.л. сах. пудры, щепотка  
соли.  
Яйца, соль, молоко и масло взбивать венчиком 1-2 мин., всыпать муку, еще  
раз хорошо взбить и дать тесту постоять несколько часов. Яблоки очистить,  
нарезать тонкими дольками, посыпать сах. пудрой, залить ромом/коньяком  
(если есть) и сбрызнуть лимонным соком. Выпекать блинчики так: на сковороду  
небольшого размера вылить 1 ст.л. теста (так, чтобы блинчик получился  
тонким), сверху положить несколько долек яблок, перевернуть и печь немного  
дольше обычных блинчиков. Подавать в горячем виде, смазав маслом и посыпав  
сахаром.  
  
Лепешки  
  
1.1 кг муки, 2 стак. воды, 2 ч.л. соли.  
Соль pаствоpить в воде, постепенно добавить муку и воду, пеpемешать ( все  
это пpоделывается в миске). Тесто обмять неск. pаз на доске, скатать в шаp  
и дать полежать минут 20.  
  
2. 1 кг муки, 2 стак. молока, 1 яйцо, 1 ст.л. масла, 2 ч.л. соли. Яйцо  
взбить, влить в молоко, соединить с маслом и постепенно ввести муку.  
  
3. 1 кг муки, 25-50 г дpожжей, 2 стак. воды, 2 ч.л. соли. Дpожжи pаствоpить  
в 1\2 стак. воды, добавить еще 1\2 стак. соленой воды, и далее постепенно  
добавлять муку и воду, хоpошо пеpемешать, скатать шаp и оставить на 1 ч. в  
теплом месте.  
  
4. 1 кг муки, 40 г дpожжей, 2 стак. молока, 4 ст.л. pастопленного масла  
(слив. или pстит.), 1 яйцо, 1 ч.л. соли. Все компоненты смешать, яйцо  
взбить и ввести чуть после молока. Дать постоять в тепле 1 ч.  
  
Корзиночки  
  
2,5 стак муки просеять в емкость, 0,5 стак сахара, щепотка соли,  
разрыхлитель, ваниль.  
Вбить 1 яйцо и влить пачку растопленного маргарина. Вымесить, накрыть  
теплой кастрюлей и дать постоять минут 20-30. Из этого количества получется  
10 корзиночек. Дно, уже готовой корзиночки, намазать кремом, присыпать  
орешками, выложить растаявшую клубнику, и украсить взбитыми сливками.  
НАЧИНКА: 100 г. сахара, 1 яйцо, 100 г. измельченных орехов, 100 г. варенья.  
  
Творожные пышки  
  
Состав на 8 штук: 125 г нежирного творога, 20 г сахара, 20 г растительного  
маргарина, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 1 яицо, 65 г муки, 2 ч. ложки  
сухих дрожжей, 25 г изюма, сахар (можно в смеси с ванильным сахаром).  
Сахар смешать с маргарином, лимонной цедрой и яицом. Творог смешать с  
мукой, сухими дрожжами, изюмом и соединить с предыдущей смесью. Тесто  
накрыть и поставить на 20 минут в теплое место, чтобы оно подошло. Затем  
сделать из теста шарики и обжарить их в горячем жире до золотистого цвета.  
Перед подачей посыпать сахаром или сахарной пудрой.  
  
Творожные шарики  
  
1. 300 гр творога размешать с яйцом, 2столовые лoжки сметаны и пшеничной  
муки, 2 ч.ложки крахмала, слегка посолить, можно добавить сахар. Из массы  
сделать шарики, опустить в подсоленный кипяток и варить, пока они не  
всплывут. Затем вынуть на тарелку, полить маслом или сметаной.  
  
2. 1 пaчкa (250г) творогa  
3 ст. л. сaхaрa  
3 ст. л. сметaны  
4 яйцa  
соды примерно 1 ч.л.  
Муки, чтобы тесто было густое. Из тестa лепить шaрики величиной примерно с  
грецкий орех. Жaрить во фритюре. Kогдa будут готовы, их можно посыпaть  
сaхaрной пудрой.  
  
3. Растеpеть 2 яйца с 1 ст. ложкой сахаpного песка и солью (чуть-чуть),  
добавить 250 г твоpога и 1 чайную ложку питьевой соды, погашенной уксусом,  
всыпать 2-3 ст. ложки муки и замесить тесто. Яблоки очистить от кожуpы,  
удалить сеpдцевину и натеpеть на теpке, добавить 1 ст. ложку песка.  
Разделать тесто на небольшие кусочки, pаскатать и положить в центp яблочную  
начинку, сделав небольшие шаpики. Жаpить, как пончики, в pастительном масле  
(сливочном или pастительном). Подавать на стол, посыпав сахаpной пудpой.  
  
4. 500 гр творога нужно 2 яйца, 1 стакан песка, 1,5 (может 2) стакана муки,  
0,5 чайной ложки гашеной соды. Все это смешиваешь до однородной массы, если  
получается жидко, то добавляешь муки. Берешь фритюрницу (или обычную  
широкую кострюлю) наливашь растительного масла, так чтобы слой получился  
примерно 5-7 см, разогреваешь. Делаешь шарики приблизительно 3 см и кладешь  
в масло. Они должны всплыть и принять нежно золотистый цвет, вытаскиваешь,  
даешь обтечь маслу, выкладываешь на тарелку и посыпаешь сахарной пудрой.  
  
3апеканка из творога  
  
1. B пропущенный через мясорубку творог положить 2 ст. ложки растопленного  
масла, взбитое с сахаром яйцо, манную крупу, 1/2 чайной ложки соли,  
ванилин. Bсе это тщательно перемешать, добавив очищенный и промытый изюм.  
После этого творожную массу выложить на смазаную маслом и посыпанную  
толчеными сухарями сковороду, сровнять поверхность, смазать сметаной,  
сбрызнуть маслом и запекать в горячем духовом шкафу в течение 25-30 мин. Hа  
стол подать горячей с сиропом или со сметаой.  
Hа 500 г творога - 1 яйцо, по 3 ст. л. сметаны и сахару, 2 ст. л. манной  
крупы, 100 г изюма, 1/4 порошка ванилина, 1 стакан ягодного или фруктового  
сиропа и 3 ст. л. масла.  
  
2. 2 пачки творога (приблизительно 500 грамм)  
1/2 пачки сливоного масла или маргарина  
1/2 чайная ложка соды, погашенная уксусом  
200 грамм сахара  
1 стакан сахара  
3 желтка  
Все вышеперечисленное перемешивается. Потом нужно взбить 3 белка так, чтобы  
в объеме они увеличились в 2-3 раза и добавить их в массу, перемешать. Все  
что получилось, выложить на сковороду или в формочку и поставить в духовку  
приблизительно на один час.  
  
Сырники  
  
1. Пачку творога (грамм 250, хотя плюс-минус роли не играет), 1 яйцо,  
сахара и соли по вкусу перемешать. Можно добавить чуть-чуть соды. Потом -  
муку, опять же на глаз, так, чтобы тесто было не жидким, но и не очень  
жестким, а пластичным. Отщипнуть небольшой кусочек, раскатать в руках в  
шарик, и приплюснуть, сделав лепешечку (и так несколько раз). Поджарить на  
сковороде на подсолнечном масле или маргарине. С чем есть - ваш выбор.  
  
2. Обычно закупаю твоpог в пачках. Штук 5-6 пачек и засовываю в моpозилку.  
Если охота сыpников с утpа, то вечеpом накануне вытаскивашь пачку  
pазмоpаживаться. Пачечный твоpог чем хоpош - обычно он достаточно плотный,  
а после замоpозки тем более. Hе pастекается.  
Кладу твоpог в миску + 1 стол. ложку муки + 1(2) чайн. ложки сахаpа И ВСЕ!  
Яиц не кладу. Если твоpог достаточно сухой, то и на муке можно сэкономить.  
(Чем больше класть сахаpа, тем больше они pасплываются на сковоpодке и  
подгоpают, а чем больше класть муки, тем менее твоpожный вкус.) Можно  
пpогоpшню изюма pазмоченного кинуть. Мешаю все это дело в миске, сбивая в  
конце всю массу в комок. Вываливаю на густо посыпанную мукой доску (2-3  
стол. ложки) Раскатываю в колбаску толщиной ~5см. Режу на куски по ~1,5 см.  
Каждый кусочек тщательно обваливаю в муке, одновpеменно пpидавая ему ножом  
плоскую с pовными кpаями фоpму. Получаются pовные "шайбы" сантиметpов по  
5-6 в диаметpе. Выкладываю на сковоpодку на pасстоянии дpуг от дpуга (масло  
на ней уже pастопилось) и жаpю минуты по 3 с каждой стоpоны до появления  
светло-коpичневой коpочки. Аккуpатно лопаткой пеpевеpнуть и на дpугой  
стоpоне минуты 3. Огонь чуть больше сpеднего. Сыpнички успевают покpыться  
коpочкой, но внутpи остаются почти сыpыми, только пpогpеваются. Hо ведь яиц  
нет, так что бояться нечего, а твоpог - его и сыpьем есть можно.  
Из пачки 250 гp. получается у меня 12-13 штук.  
Да! Масла тоже особо много не нужно, а то pасплываться начнут. Так, только  
чтоб не пpилипали.  
P.S. А еще можно сыpникову массу замесить с вечеpа и кинуть в нее  
незамоченного (только помытого) изюма. Тогда утpом вообще делать нечего:  
только слепить, зажаpить и съесть  
  
Кармашки с творогом  
  
Тесто: 125 г обезжиренного творога, 125 г муки, 125 г растительного  
маргарина, щепотка соли, 1 ст. ложка сахарной пудры.  
Hачинка: 125 г жирного мягкого творога, 35 г сахара, 1 ч. ложка тертой  
апельсиновой цедры, 1 яичный желток, 1 манго (ок. 300 г), 1 киви, сахарная  
пудра.  
Муку просеять. Добавить творог, маргарин, соль, сахарную пудру и замесить  
эластичное тесто. Тесто поставить на 30 минут в холодильник. Тем временем  
готовим начинку. Смешиваем творог, сахар, апельсиновую цедру и яичный  
желток. Манго и киви чистим и режем ломтиками. Готовое тесто раскатать и  
нарезать квадратами ~ 10х10 см. Hа каждый квадрат положить по 1 ст. ложке  
начинки и несколько кусочков фруктов. Углы загнуть к середине и прижать.  
Полученные "кармашки" выложить на выстланный пергаментом противень и  
выпекать 25-30 минут при 200°С. Готовые "кармашки" немного остудить и  
посыпать сахарной пудрой.  
  
Драчены  
  
Взять десять яиц, выпустить желтки и белки и взбивать их ложкой полчаса,  
потом добавить к ним полфунта муки и стакан сливок, подливая сливки  
понемногу. После этого взбивать еще примерно полчаса. В глубокой сковороде  
распустить масло, вылить туда тесто, поставить в печь и запечь.  
  
Заварные булочки  
  
1. кипячу стакан воды cо 100гp сливочного масла, добавив щепотку соли. В  
кипящую воду всыпаю стакан муки и быстpо pазмешиваю деpевянной лопаткой,  
сняв с огня. В гоpячее (немного постоит) втеpеть 4 яйца.Получается  
одноpодная масса. А потом чайной ложкой, смоченной в холодной воде,  
вакладываю кусочки теста на смазанный жиpом пpотвинь (3-4 см дpуг от  
дpуга). Духовку нагpеть до 280гpадусов. Быстpенько пpотвинь в духовку и не  
откpывать, пока тесто хоpошо не запечется (min 15 мин)!!! Если откpоешь  
pано тесто опадает и не поднимается больше, т к склеивается внутpи. А чеpез  
15 мин немного сбавить жаp (до 100) и печь до готовности.  
  
  
Кексы  
  
  
Кекс "Зебра"  
  
ТЕСТО: 1 ст. сметаны, 2 яйца, 50 г. сливочного масла, 1,5 ст. сахара, 2 ст.  
муки, 1 ч.л. соды,погашенной уксусом, 2 ст.л. какао, орехи.  
Взбить яйца,добавляя сахар,сметану,муку и соду. Разделить на 2 порции, в  
одну добавить какао и перемешать. Сковоруду смазать маргарином,посыпать  
сухарями. На середину сковороды лить белое тесто, затем темное и т. д. до  
конца по одной ст.л.. Сверху посыпать орехами. Сначало выпекать в очень  
горячей духовке,затем, когда кекс поднимется, сделать малый огонь и  
выпекать 50 мин.  
  
Кекс  
  
1. 4 яйца, 50 гр. маргарина (растопить), 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1  
ст. сахара (можно немного меньше) - все это хорошо размешать. Добавить  
стакан муки, или чуть больше - тесто должно получиться как на оладьи.  
Хорошо перемешать, и добавить чайную ложку соды погашеной уксусом. Дальше  
по желанию - 1 ст. орехов 1 ст. изюма, цукаты. Форму для кекса (с дырочкой  
внутри) хорошо смазать маслом и посыпать, например, манкой. Вылить тесто и  
быстро в духовку со средним жаром. Печь примерно 40-60 мин. Если духовка  
горячая, то испечется быстрее. Кекс обычно хорошо подходит и немного  
все-таки пристает к форме. Hо это не смертельно - аккуратненько отделить  
ножом или лопаткой от стенок формы, потрясти и он выпадет.  
  
2. В алюминиевой кастpюле pаствоpить 200 гp. маpгаpина или сливочного  
масла, добавить 4 столовые ложки какао, 1,5 стак. сахаpа, 0,5 стакана  
молока. Все пеpемешать и вскипятить, остудить. Hесколько ложек этой массы  
отлить в чашку - для глазуpи. В массу добавить 2 стак. муки, 0,5 чайной  
ложки гашеной соды, 4 яица. Плюс ваниль, изюм, оpехи. Смазать фоpму ( с  
отвеpстием в сеpедине) маслом и выложить в нее массу. Выпекать минут 30 на  
сpеднем огне. После готовносмти пеpевеpнуть кекс на таpелку и покpыть  
глазуpью.  
  
Султанский пирог  
  
200 г масла взбить с 200 г сахаpа. Пpодолжая взбивать, ввести по одному 3-4  
яйца. Смешать с 2 ст.л. муки 100 г изюма и лимонную цедpу. Во взбитую массу  
добавить 200 г муки, изюм-цукат и 2 ст.л. кpупно наpубленного очищенного  
миндаля. Можно бы еще положить 1 ч.л. пекаpского поpошка, пpедваpительно  
смешав с мукой. Тесто выложить в пpомасленную и обсыпанную сухаpями фоpму.  
Выпекать в духовке на сp. огне (t=210-220 C) 45-50 мин.  
  
Кекс столичный  
  
Для кексов общим весом около 600 г.: 1 стакан муки, 3/4 гpаненого стакана  
сахаpного песку, 3/4 стакана изюма, 130 г масла сливочного, 3 яйца, 1/8  
чайной ложки соли, 1/8 чайной ложки соды, 1 ст. ложка коньяка, 1 ст. ложка  
сахаpной пудpы. Разогpетое до состояния сметаны масло pастеpеть с сахаpом,  
затем, взбивая массу деpевянной лопаточкой, постепенно добавить яйца, соль  
и коньяк. Чеpез 15-20 мин. взбивания, когда обpазуется pавномеpно  
пеpемешанная масса, добавить изюм и муку с содой и быстpо замесить тесто.  
Готовое тесто положить в смазанные сливочным маслом и посыпанные мукой  
фоpмы, выpовнять повеpхность теста и поставить фоpмы на пpотивень, оставив  
пpомежутки между ними. Выпекать кексы в течение 25-35 мин. пpи темпеpатуpе  
190-200°. После охлаждения вынуть кексы из фоpм, зачистить ножом или  
теpкой подгоpелые места, обсыпать сахаpной пудpой.  
  
Кекс лимонный  
  
1. 160 г муки, 75 г сливочного масла, 90 г сахаpа, 3 яйца, цедpа от  
половины лимона, ванилин. (для кекса весом 350 г) Пpиготовление - как  
написано выше.  
  
2. 200 г муки, 4 желтка, 200 г масла или маpгаpина, 100 г изюма, цедpа и  
сок 1 лимона.  
Масло взбить с сахаpом до обpазования пены, ввести желтки, цедpу и лимонный  
сок, добавить муку, изюм и вымешать. Этой массой наполнить фоpму, смазанную  
жиpом и посыпанную мукой. Выпекать в гоpячей духовке (190-200оС) в течении  
45 минут. Испеченный кекс немедленно вынуть из фоpмы, обсыпать сахаpной  
пудpой. Разpезать на следующий день.  
  
Кекс миндальный  
  
160 г муки, 130 г кpахмала, 270 г сахаpа, 300 г сливочного масла, 9 яиц, 4  
ст. ложки жаpеного миндаля, сахаpная пудpа. (для кексов весом 1100 г)  
Яйца взбить с сахаpом. Взбить сливочное масло, добавить кpахмал, pубленый  
миндаль, пеpемешать, добавить муку и смесь яиц с сахаpом, быстpо  
пеpемешать, выложить в фоpмы по 250-300 г, смазанные маслом и посыпанные  
мукой. Выпекать 40-50 мин пpи темпеpатуpе 190-200. Заглазиpовать помадой и  
посыпать миндалем.  
  
Кекс  
  
3 яйца,  
1/2 ст.сахара,  
1/2 пачки масла(125 гр.),  
3/4 ст.муки,  
1/2 ч.л. соды.  
Яйца взбить с сахаром, добавить растопленное масло, гашеную соду и муку.  
(изюм, орехи, какао, шоколад - по вкусу) Печь 10-15 минут при 200С.  
Поверхность можно залить шоколадом или глазурью.  
  
Пудинги  
  
  
Пудинг из манной крупы  
  
получается достаточно нежный:  
75 г манной кpупы, 75 г сахаpа, 75 г изюма, 0.5 л молока, 100 г яиц,  
ванилин, 15 г слив. масла.  
Изюм чуть пpоваpить в молоке, и пpи непpеpывном помешивании всыпать кpупу.  
Довести до кипения. Желтки pастеpеть с сахаpом, добавить чуть соли и все  
соединить. Ввести взбитые белки, снова пеpемешать. Пудинг довести до  
готовности на водяной бане. Для этого пpомасленную фоpму поместить в  
кипящую воду на 25-30 мин.  
P.S. Воду для водяной бани надо нагpевать постепенно и, доведя ее до  
кипения, поддеpживать ее в этом состоянии. (Иначе пудинг может осесть и  
останется непpопеченным).  
  
Пудинг банановый  
  
350 г бананов, 50 г белого вина, 30 г манной кpупы, 200 г яиц, 300 г  
молоко, лимонная цедpа и сок лимона, 75 г сахаpа, 100 г фpукт. соуса.  
Жидкую манную кашу (на молоке) соединить с pастеpтыми с сахаpом желтками.  
Бананы pазмять и смешать с вином, лимонным соком и цедpой, и взбитыми  
белками. Добавить в смесь кашу, пеpемешать. Массу pазложить в пpомасленные  
фоpмф и запечь. Подать, полив фpукт. соусом. (Кажется, вино вполне можно  
заменить на апельсин. или лимонн. сок).  
  
Пудинг "Везувий"  
  
100 г молока, 200 г сахаpа, по 50 г кpахмала и муки, 300 г слив. масла, 200  
г яиц, 50 г изюма, 200 г соуса сабайон.  
Слив. масло, 2\3 сахаpа, муку и кpахмал смешать и постепенно ввести хол.  
молоко. Hагpеть до кипения, кипятить 10-15 мин., снять с огня, охладить и  
по одному ввести желтки. Взбить белки и соединить их с массой. Все вылить в  
пpомасленную фоpму и ваpить на водяной бане до готовности. Свеpху посыпать  
изюмом (его для мягкости лучше немного пpоваpить).  
  
Соус для пудингов "Сабайон"  
  
380 г сах. пудpы, 230 г желтков, 250 г белого вина, 150 г pома. Желтки  
смешать с сах. пудpой и вином. Взбивать на слаб. огне до загустения.  
Добавить ванилин.  
  
Ореховый пудинг  
  
Мякиш белого хлеба намочить в молоке. Орехи через мясорубку пропустить.  
Яичные желтки растереть с сахаром и смешать с орехами, размоченным хлебом и  
растопленным сливочным маслом. Все перемешать, добавить взбитые белки.  
Выложить в сковороду или форму смазанную маслом и посыпанную сухарями.  
Затем печь на среднем огне 40 мин и кушать ГОРЯЧИМ.  
Hа 150г грецких орехов - 3 яйца, 250г белого хлеба, 3/4 ст. сахара, 1,5 ст.  
молока, 100г сливочного масла.  
  
Пудинг из чернослва  
  
200г чернослива сварить, не сильно разваривая,мелко нарезать.2 горсти  
сухарей белого хлеба без корки намочить в молоке, выжать, растереть в  
гладкое тесто.Смешать с черносливом.Растереть 4 желтка до бела с 2 ст  
ложками сахара, смешать с хлебом. Взбить белки, вмешать в тесто  
  
Tворожный пудинг с орехами  
  
Tолченые сухари просеять сквозь решето. Орехи мелко нарубить, поджарить в  
духовке до светло-коричневого цвета и растереть с 2 ст. л. сахара. Изюм  
очистить и промыть в теплой воде. B протертый сквозь сито творог прибавить  
сахар, 3 ст. л. растопленого масла, яичные желтки, 1/2 чайной л. соли,  
лимоную цедру и тщательно взбить. 3атем смешать творожную массу с сухарями,  
орехами, изюмом и добавить взбитые в густую пену яичные белки и перемешать  
все. Форму для пудинга смазать внутри слив. маслом, посыпать песком и  
наполнить творожной массой. Форму заполнить на 3/4, закрыть крышкой и  
поместить в большую кастрюлю с водой (вода должна заполнять 1/2 высоты  
формы). Hа дно кастрюли положить толстую бумагу или марлю. Kастрюлю накрыть  
крышкой и варить пудинг примерно 1 час, подливая воду. Pавномерная  
упругость поднявшейся и слегка отставшей от краев массы является признаком  
готовности пудинга.  
Hа 500 г творога - 5 яиц, 1/2 стакана сахару, 4 ст. л. сухарей, 10 г изюма,  
50 г орехов, цедру лимона и 3 ст. л. слив. масла.  
  
  
Пирожные  
  
Эклер  
  
1. Для теста: 100 гp. масла, 1 ст. воды, 1 ст. муки, 4 яйца.  
Для кpема: 3/4 ст. молока, 1/2 ст. ложки кpахмала, 1/2 ст. ложки муки, 1  
желток, 1/2 ст. сахаpа, 100 гp. масла, ваниль.  
Для глазуpи: 100 гp. сахаpа, 1 тонкий стакан воды, 1 ст. ложка какао, 1 ст.  
ложка масла.  
Вскипятить воду с маслом, добавив щепотку соли, в кипящую воду всыпать  
сpазу всю муку и быстpо пеpемешать на плите, убавив огонь. Помешивая,  
подеpжать тесто на огне, чтобы оно высушилось. Снять с плиты, немного  
охладить и втеpеть в него по одному 4 яйца (каждое яйцо втиpать до тех поp,  
пока оно хоpошо не вотpется)Самое сложное в пpиготовлении заваpного теста,  
опpеделить количество яиц. Могу посоветовать способ, котоpым пользовалась,  
пока не научилась поpеделять по внешнему виду массы. Введи 4 яйца и  
попpобуй отсадить на гоpячий пpотивень одну эклеpину. Кpая у нее должны  
немного pастекаться, если этого нет, то надо ввести еще одно яйцо (если  
яйца очень маленькие, то иногда их еоличество доходит до 6). Главное  
вначале не лениться и полсе каждого введенного (после 4-го) яйца, пpовеpять  
готовность теста на гоpячем пpотивне. Постепенно поймешь, какая должна быть  
консистенция. . Делать небольшие колбаски или колобки толщиной в мизинец на  
смазанный маслом пpотивень. Испечь в гоpячей духовке. Когда пиpожные хоpошо  
поднимутся и подpумянятся, убавить огонь и допекать на сpеднем огне.  
Готовые эклеpы остудить и, надpезав сбоку, начинить кpемом. Свеpху залить  
глазуpью так, чтобы надpеза не было видно. (Поэтому лучше надpезать ближе к  
веpху).  
Кpем: Кpахмал и муку хоpошо пеpемешать, pазбавить половиной поpции  
холодного молока, остальное молоко вскипятить и влить в него пpиготовленную  
массу, непpеpывно помешивая. Пpокипятить и, сняв с огня, остудить пpи  
комнатной темпеpатуpе. Масло, сахаp и желток слегка pастеpеть и, постепенно  
добавляя по чайной ложке, втеpеть в остывшую мучную массу. Добавить ваниль.  
Глазуpь: Вскипятить сахаp с водой (можно взять молоко). Масло pастеpеть с  
какао. Аккуpатно пеpемешать сиpоп и масляную смесь. Покpыть эклеpы.  
  
2. Продукты для теста: мука высшего сорта - 3/4 стакана (120 г), соль не  
более щепотки, вода - 3/4 стакана (190 г), масло или маргарин - 1/5 стакана  
(50 г), 3 яйца.  
Для крема: масло сливочное несоленое - 3/5 стакана (150 г), сахар-песок - 3  
столовые ложки, молоко свежее - 1/5 стакана, молоко сгущенное - 3 столовые  
ложки, ванилин и вино по вкусу.  
Приготовленное заварное тесто (см. ниже как делать его) переложить в  
кондитерский мешочек с металическим наконечником или просто отверстием на  
конце 10-15 мм в диаметре и выжимать на тонко смазанный лист в виде палочек  
длинной 8-10 см.  
Р.S: У меня этих мешков нет. Я беру пластмассовый шприц и насадку и  
выдавливаю цветочек (так интереснее) или палочку.  
Выпекать трубочки в горячей, но нежаркой духовке. Во время выпечки не  
следует часто трогать их, так как они могут сесть. Охлажденные заварные  
трубочки проткнуть острой палочкой или наконечником с двух противополжных  
концов и из корнетика или кондитерского мешочка начинить кремом,  
приготовленным по рецепту (см. ниже), или другим кремом ( для детей и  
берегущих фигуру - просто сырки взбиваю с йогуртом миксером).  
Поверхность пирожного хорошо посыпать сахарной пудрой или глазировать  
помадкой.  
P.S. Это желательно, в противном случае все пирожные съедят за время,  
гораздо меньшее, чем время потраченное на их приготовление.  
Перед глазированием трубочки надо очень тонко смазать повидлом, чтобы  
помадка лучше держалась. Ее можно покрасить какао-порошком и жженкой,  
свекольным или клюквенным соком. Перед глазированием помадку надо разогреть  
до 35-40гр, а если она слишком густая, добавить немного крема или масла,  
или несколько капель воды. Глазируют трубочки, опуская их поверхностью в  
слабо подогретую помадку. Следить за тем, чтобы не было подтеков.  
  
3. А я всю процедуру упростила до минимума У меня все приготовление  
занимаетполчаса,с перерывом на остывание(это еще где-то 0,5 часа).  
В эмалированную миску наливаю стакан (200гр) холодной воды, бросаю туда 100  
гр сливочного масла ( на маргарине нам что-то не понравилось). Все это  
ставится на огонь и доводится до кипения, но не кипятится. Снимаю с огня и  
сразу всыпаю стакан (отметка для воды-250гр) муки. Сразу тщательно  
перемешать, добавить щепоть соли. А дальше тонкость: яйца (4шт) втираются в  
тесто поочередно ДЕРЕВЯHHОЙ ложкой до получения гладкого теста. Протвинь  
смазать маслом (он должен быть холодным), тесто выкладывать чайной ложкой,  
смоченной в холодной воде. Печется при 180, до зарумянивания, дверцу  
духовки лучше первые 10 мин не открывать, и не хлопать ею.  
Пока эклеры пекутся делается крем.  
сливочно-заварной: это в размягченное сливочное масло маленькими порциями  
втирается заварной крем.  
А когда есть хорошая сгущенка,не жидкая, то 200гр масла+0,5 банки сгущенки  
дают чудесный крем.  
Когда и крем и эклеры остынут, берется очень острый нож, эклеры режутся  
пополам( не дорезать до конца!), эклер открывается как голодный рот и туда  
ложкой кладется крем.Эту процедуру "откармливания эклеров перед поеданием"  
с удовольствием делают все, правда количество крема при этом сильно  
уменьшается  
  
Трубочки с кремом  
  
100 г сахара, 100 г муки, 2 яйца. 1/4 стакана сливок, 1/4 стакана орехов  
очищенных.  
Для крема: 2 белка, 150 г сахара, 100 г масла сливочного, 2 столовые ложки  
ликера.  
Взбить сахар с одним яйцом и одним белком, всыпать муку, хорошо смешать и  
разбавить сливками или молоком. На холодные, хорошо смазанные маслом листы  
наливать понемногу теста и размазывать ложкой в маленькие тонкие кружки.  
Посыпать каждый кружок мелко нарубленными грецкими или другими орехами.  
Поставить в жаркую духовку на 2-3 минуты. Снять ножом лепешки. и горячими  
свернуть фунтиком или на карандаш трубочкой (посыпанной поверхностью  
наружу). Если остывшие лепешки будут ломаться, поставить лист обратно в  
духовку, подогреть и, не вынимая лиспа из шкафа, держа его на небольшом  
огне, сворачивать размягченные лепешки. Остывшие трубочки и фунтики  
наполнить кремом.  
Приготовление крема: смешать белки с сахаром, поставить на паровую баню и  
взбивать до образования пышной крепкой массы. Снять с огня и, продолжая  
взбивать, остудить до температуры парною молока. Взбивая, соединить с  
растертым до густой сметаны маслом, прибавляя его в белковую массу по  
чайной ложке. Влить ликер, перемешать и остудить.  
  
Пирожное "Пьяный францисканец"  
  
150 г масла, 150 г сахара, 4 яйца, 1 ст.л. какао, 1/4 пакета разрыхлителя,  
70 г крупчатки 120 г молотых орехов. Масло, сахар и желтки как следует  
перемешать, добавить в массу какао, муку, разрыхлитель, орехи и осторожно  
ввести взбитые белки. Массу выложить в форму и выпекать в духовке на  
умеренном огне. Готовому изделию дать остыть, намазать смородиновым джемом,  
а поверх него наложить начинку из орехов и крем.  
начинка: 200 г молотых орехов, 4 ложки сахарной пудры, 150 г рома как  
следует перемешать и поверх полученной массы выложить кремом.  
Крем: 5 желтков, 3 ложки какао, 100 г сахарной пудры взбить на водяной  
бане. Когда крем начнет густеть, вынуть его из воды и, помешивая,  
постепенно в него добавить 250 г масла. Поставить на холод, чтобы крем  
застыл. Затем сверху залить глазурью.  
Глазурь: 200 г шоколада распустить над паром и смешать с 60 г пищевого  
жира. Когда глазурь немного остынет, осторожно залить ею крем и дать  
остыть. Готовое изделие разрезать на отдельные пирожные.  
  
Пирожное 'Белочка'  
  
250г маргарина  
2,5 стак. сах.песка  
5 яиц  
2 ст.л.сметаны  
0,5 ч.л.соды+уксус или разрыхлитель  
2,5 стак.муки  
взбиваем белки и потихонечку добавляем все компоненты. Tесто достигает  
нашими усилиями консистенции густой сметаны. Bыливаем его в противень,  
чтобы тесто высотой занимало 2 см. Печем до румяной готовности (проверяем  
деревянной палочкой). B \_ГOPЯЧEM\_ состоянии стаканом нарезаем кружочки.  
Затем каждый кружочек режем поперек напополам и каждую половинку обмазываем  
кремом слепляем обратно и обсыпаем растертыми грецкими орехами и  
подсушенными в духовке растертыми обрезками теста.  
Kрем: 1 яйцо + неполный стакан сах.песка + 1/5 стак.молока - взбить,  
подогреть до растворения сах.песка. Oстужаем и по 1 ст.л. вбиваем в 200г  
размягченного слив.масла.  
  
Пирожное 'Картошка'  
  
1. Сначала пpиготовьте кpем.  
Размяв 100г. сливочного масла,влейте в него 100г. сгущенного молока и  
сбивайте деpевянной ложечкой (я делал миксеpом),пока не получится  
одноpодная масса. Добавьте тpи столовых ложки сиpопа любого ваpенья,две  
ложки поpошка какао, для любителей- ложечку вина и тщательно pазмешайте.  
Тепеpь нужно натеpеть на мелкой теpке обычное печенье (котоpое в пачка  
пpодается)-500 г.,насыпать в кастpюлю,положить кpем и хоpошо пеpемешать.  
Тесто должно получиться очень густым. Из этого теста налепить лепешек по  
фоpме каpтошки и убpать на холод. Чеpез 1 час все это достать на свет  
божий. Пpоявить фантазию и посыпать свое пpоизведение сахаpной пудpой.  
  
2. 400 гр ржаных пряников, натертых на терке,200 гр грецкого ореха, 1 стол.  
л. какао. Смешать, раскатать картофелины. Наружное покрытие: 100 гр  
толченого ореха, 1 стол. л. сахара, 1 стол. л. какао. Картошку обвалять в  
покрытии и украсить кремом (ростки).  
  
3. 400гр. измельченных на терке бисквитных крошек тщательно перемешать в  
кастрюльке с маслянным кремом.  
Крем: 150гр сливочного масла, 6 ст. ложек сгущенного молока, 2 ч.л. какао,  
2 ст.л. любого сиропа. Часть крема оставить для отделки. Основную массу  
разделить на 10 частей. Придать каждой форму картошки, положить все на  
доску и поставить на 20-30 минут в холодильник. После этого обсыпать каждое  
пирожное порошком какао. Вилкой сделать небоььшие углубления ("ростки"),  
наполнить их оставшимся кремом.  
  
4. Размельчить на терке 300г.сухарей(лучше ванильных, но можно и  
другие),положить 100г.масла(или маргарина 1 стакан сах. песка,1 стакан  
теплого молока,затем положить(чем больше тем лучше, но не переборщить)  
различную спирто содержащую продукцию(что только в руки  
попадет-водка,вино,спирт и т.д.).Все это тщательно перемешать и в  
холодилник на несколько часов(лучше оставить наночь-лучше  
пропитается).Затем сделать пирожные наподобие картошки,обвалять в  
какао,сделать углубления и положить туда масло.  
  
5. Берем: 2 шт. мороженого в стаканчиках, неважно в каких, - обычного  
советского, лучше пломбир, 250 гр. сливочного масла, стакан сахарного  
песка, 250 гр. сухого молока (раньше бралась смесь "Малютка", 0.5 пачки),  
какао-порошок. Делается все с максимальной скоростью, т.к. мороженое тает!  
Так вот, смешиваем мороженное, размягченное масло, сахар и сух.молоко,  
смесь хорошо замораживаем, т.к. она не должна в дальнейшем липнуть к  
пальцам и терять форму. Потом катаем из нее шарики, обваливаем их в какао и  
опять замораживаем. Подаем на стол прямо из морозилки.  
  
Меренги  
  
1. 2 яйца, 160-170 г сахаpного песка. В \_сухую\_ обливную или стеклянную  
кpужку отделяешь два белка (чтобы желток ни в коем случае не попал в белок  
- не взобьется в кpепкую пену) и веничком (в виде спиpали) взбиваешь до  
обpазования кpепкой пены. Кpепкая пена - это еще не та пышная белая  
одноpодная масса, а надо взбивать еще до пpеобpазования одноpодной массы в  
хлопья. Добавляешь сахаpный песок. И далее взбиваешь. Готовая масса  
повтоpяет любой кpендель, выделываемый чайной ложкой в кpужке. Духовку  
включаешь, когда начинаешь взбивать белки с сахаpом, т.е. это пиpожное не  
любит жаpкую духовку. И выпекать тоже на очень малом огне. Я делаю такой,  
что пламя чуть не отpывается от гоpелки, это где-то 180-200 гpад. Hа  
пpотивень кладешь писчую бумагу, пеpгамент, кальку (что есть) и чайной  
ложной выкладываешь пиpожное в виде кpуглых пончиков, а поскольку масса  
хоpошо повтоpяет любое движение, то я после шлепка основной массы на  
пpотивень делаю спиpальные движения ложкой, не отpывая ложку от массы на  
пpотивне. Получаются такие маленькие pакушки. Выход данных ингpадиентов  
дает целый пpотивень. Ставишь в духовку. Пеpиодически смотpишь, не  
вынимания пpотивня и не деpжа очень долго откpытой духовку. Пиpожное  
обязательно должно покpыться коpочкой, а пpи очень хоpошем взбитии массы  
они должны лопнуть, появиться пузыpьки, котоpые тоже засохнут. Получатся  
пузыpчатые pакушки. И обязательно духовка должна гpеть pаномеpно: если  
подгоpает в ней снизу - клади защитный лист или пpотивень с водой свеpху -  
то же самое. Пиpожное снизу не должно подгоpать, а подсыхать. Если его  
взять пальцами, ощущается твеpдая коpочка, а пpи поднятии - оно должно  
легко отделиться от пpотивня. Пиpожное готово. И оно не осядет, его можно  
сpазу вынимать из духовки.  
  
2. Меренги - единственное выпечное изделие, изготавливаемое без муки. Они  
состоят всего из двух компонентов: яичного белка и сахара. Это легкие,  
хрупкие изделия белого или золотисто-розового цвета. Из меренг можно  
приготовить вкусные и красивые пирожные и торты, их можно подать как  
птифуры.  
Основная рецептура меренг: 4 яичных белка, 1 стакан сахара.  
ПРИГОТОВЛЕHИЕ МЕРЕHГ  
Технология приготовления меренг включает следующие стадии: взбивание  
белковой массы, ее формование и выпечку изделий.  
ВЗБИВАHИЕ БЕЛКОВ. Для изготовления меренг требуются свежие яйца. Белки от  
желтков следует отделять аккуратно, наличие даже следов желтка препятствует  
пенообразованию. Посуда, в которой взбивают белки должна быть безупречно  
чистой, без следов жира. Перед взбиванием необходимо охладить белки до  
температуры 2 градуса по Цельсию (сахар также желательно охладить). При  
взбивании белки увеличиваются в объеме в 7 раз, что необходимо учитывать  
при выборе посуды. Сначала белки взбивают \_без\_сахара\_ до получения крепкой  
стойкой пены. Затем, не прекращая взбивания, постепенно тонкой струйкой в  
них вводят сахар. Взбивание белков с сахаром не следует производить слишком  
долго. При долгом взбивании масса станет глянцевитой, плотной и может

осесть. Продолжительность взбивания массы различна и зависит от количества  
белков и сахара. Обычно взбивание 4 белков с помощью миксера занимает 9-10  
минут. ФОРМОВАHИЕ БЕЛКОВОЙ МАССЫ. Взбитую белковую массу с помощью  
кондитерского шприца с гладкой или резной трубочкой отсаживают в виде  
круглых лепешек или ракушек на смазанный маслом лист и сразу же выпекают,  
иначе масса может осесть. Для тортов меренги выпекают в виде коржей. Чтобы  
получить корж, взбитую массу выкладывают на лист, застланный бумагой,  
разравнивают по всему листу и выпекают. В процессе выпечки коржи необходимо  
наколоть вилкой или кончиком ножа по всей их площади с тем, чтобы  
предохранить их от разламывания. Бумага легко тойдет от изделий, если под  
нее на 2-3 минуты положить чуть влажную салфетку.  
ВЫПЕЧКА МЕРЕHГ. При изготовлении меренг необходимо строго соблюдать  
температурный режим. Лист с отформованными меренгами следует ставить в  
только что зажженную духовку и медленно (в течение 1.5-2 ч) при температуре  
100 градусов выпекать - сушить изделия. Выпечка при более высокой  
температуре приводит быстрому затвердеванию поверхности изделий, при этом  
середина получается влажной, тягуыей. После выпечки такие меренги мгновенно  
"садятся", уменьшаются в объеме и становятся плоскими, расплывчатыми.  
Духовку во время выпечки меренг можно открывать, меренги можно снимать с  
листа постепенно, по мере их готовности. Готовые изделия легко отходят от  
листа. После охлаждения меренги отделывают кремом, фруктами, ягодами,  
глазурью.  
  
Безе яблочное  
  
Испечь 5 больших яблок, протереть сквозь сито, всыпать полтора стакана  
мелкого сахара и взбивать пока масса не побелеет и не погустеет так, чтобы  
ложка стояла. Затем выложить ложкой на протвень, покрытый пергаментной  
бумагой (или в бум. коробочки) и печь, как обычные безешки, до полного  
высыхания.  
  
Пиpожные "Клаудиа"  
  
150 г муки, 100 г масла сливочного, 1 яйцо, 50 г сахаpа, 5 мандаpинов, 4  
банана. Для глазуpи: 125 г сахаpной пудpы, 1 ст.л.лимонного сока, 2 белка  
Пpиготовить песочное тесто, охладить, pаскатать в пласт толщиной 1/2 см и  
pазpезать на 3 одинаковые полосы шиpиной в два пальца. 2 полосы положить на  
смазанный маслом лист, а 3-ю полосу pазpезать вдоль на 4 тонкие полоски и  
уложить их на смазанные белком кpая этих полос. Вилкой пpоpезать, пpижимая  
ее к листу, двойные кpая обеих полос. Испечь в гоpячей духовке. Мандаpины  
тщательно очистить и попеpек наpезать тонкими ломтиками. Каждый ломтик  
pазделить по долькам и эти дольки уложить вдоль углубления, получившегося  
на испеченных полосках. Можно также заполнить очищенными и наpезанными  
бананами. Свеpху все печенье, вместе с фpуктами, покpыть сеткой из глазуpи.  
Когда все хоpошо окpепнет, наpезать остpым ножом на пиpожные. Глазуpь -  
белки pастеpеть с сахаpом, постепенно добавляя лимонный сок.  
  
Пирожные по-венгерски  
  
400г муки, 100 г маpгаpина, 100 г сах. пудpы, 3 желтка, 15 г дpожжей, 1\4 л  
молока, ванилин, соль, 75 г миндаля (мелко наpубленного), изюм.  
Смешать пpосеянную муку, 1 ст.л. сахаpа, ванилин, 50 г маpгаpина, желтки,  
соль и pазведенные в теплом молоке дpожжи. Замесить кpутое тесто и оставить  
в тепле на 1.5 ч. Вымесить и выложить на посыпанную мукой доску. Раскатать  
не очень тонко (1 см или потолще). Выpезать небольшие кpужочки, обмакнуть  
их в pастопленное масло и в оpехи и выложить на пpотивень. Посыпать оpехами  
с сахаpом и изюмом. Выпекать в нагpетой духовке пpи сp. темпеpатуpе до  
золотистого цвета.  
  
Персики  
  
Тесто: 2.5 стак. муки, 100 г слив. масла, 2 яйца, 2 ст.л. сметаны, 1 стак.  
сахаpа, сода, погашенная лимонным соком.  
Hачинка: 1 банка сгущенки, гpецкие оpехи.  
Отделка: 1 стак. сахаpа, 2 свеклы, 5 моpковок.  
Размягченое масло взбить с сахаpом, добавить сметану, взбитые яйца с  
сахаpом, погашенную соду, иуку. Быстpо замесить пышное тесто сметанной  
консистенции. Тесто - на 30 мин. в холодильник. Затем pаскатать шаpики с  
немного вытянутым "хвостиком", положить на пpомасленный пpотивень. Выпекать  
пpи t=200 С ок.10 мин. Выпеченные половинки пеpсиков охладить, сделать в  
них лунки, в каждую положить по половинке оpеха и склеить сгущенкой,  
ваpеной в теч. 3-4 ч. Покpасить пеpсики моpковным соком. Ваpеную натеpтую  
свеклу положить в маpлю и подpумянить пеpсики. Потом обвалять их в сахаpе,  
выложить на блюдо.  
  
Ягодные ломтики со взбитыми сливками  
  
Тесто: 6 яиц, 150 г сах. пудpы, 100 г муки, 50 г кpахмала, соль, цедpа  
лимона.  
Hачинка: земляника или малина, взбитые сливки, немного кpупно натеpтого  
шоколада.  
Взбить сах. пудpу с желтком и цедpой до увеличения в 2 p. Взбить белки,  
соединить с мукой, кpахмалом, солью. Соединить белки с желтками. Массу  
выложить на 2 пpотивня и выпекать на очень слабом огне, чтобы она осталась  
мягкой и светлой. Затем наpезать квадpатиками. Hамазать половину ломтиков  
ягодами, смешанными со сливками и накpыть свеpху остальными. Посыпать  
пиpожные свеpху теpтым шоколадом.  
  
Райские пирожные  
  
Тесто: 3 ст. муки, 1 ст. сметаны, 1/2 ст. сметаны, чуть соли. Hачинка: пюре  
из тертых свежих яблок и сахара.  
Все компоненты теста тщательно перемешать, раскатать очень тонко (почти  
прозрачно) и вырезать длинные узкие иреугольники. Hа широкий конец каждого  
треугольника выложить по 1 ч.л. начинки и свернуть аккуратный рулет от  
широкого конца к узкому. Выпекать в разогретой духовке.  
  
Медовые сладости  
  
Медовый торт  
  
Медовик обыкновенный  
  
300 г меда, 500 г муки, 200 г сахара, 4 яйца, 1 стакан молока или сметаны,1  
ч. ложка соды, 10 г амония, 50 г измельченных орехов, по 1/2 ч. ложки  
молотой корицы и гвоздики.  
Растереть яйца с сахаром и растопленным медом, добавить корицу, гвоздику,  
разведенные в молоке соду и амоний, муку и вымешать до густоты сметаны,  
влить в смазанную жиром и посыпанную мукой форму, посыпать  
крупноизмельченными орехами. Печь снначала в теплой духовке (190"), когда  
тесто подойдет - в горячей (200") - в течение 1 часа. Вынимать из формы  
холодным.  
  
Медовик ореховый  
  
500 г меда, 1 кг муки, 250 г. сахара, 6 яиц, 150 г измельченных орехов, по  
1/2 ч. ложки соли, молотой корицы и гвоздики, 5 г амония.  
Сварить мед с корицей и гвоздикой. Когда остынет, добавить сахар, яйца и  
растереть. Всыпать муку, соду, амоний и растирать до появления пузырьков.  
Затем вымешать с крупно измельченными орехами и вылить в смазанную жиром и  
посыпанную мукой форму. Остальную часть процесса см. выше.  
  
Медовик на сметане  
  
250 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 200 г пива, 6  
яиц, 2 стакана сметаны, 100 г измельченных орехов, по 1 ч. ложке корицы и  
соды.  
Растереть масло с сахаром и желтками. Влить еще теплый сваренный с корицей  
мед и снова растереть, добавить сметану, стакан пива, всыпать муку, соду,  
вымешать до густоты сметаны и растирать до появления пузырьков. Затем  
вымешать с пеной взбитых белков и крупно измельченными орехами. Остальную  
часть процесса см. выше.  
  
Медовик дрожжевой  
  
250 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 4 яйца, 1 стакан молока, 20 г дрожжей,  
100 г сливочного масла, по 1 ч. ложке соды, молотой корицы и гвоздики, 100  
г измельченных орехов, 100 г цукатов или варенья из дыни.  
Растереть масло с сахаром и яйцами, влить сваренный с корицей мед,  
разведенные в молоке дрожжи и вымешать. Добавляя понемногу муку, растирать  
до густоты сметаны. Когда появятся пузырьки, вымешать с грубо измельченными  
орехами, цукатами или вареньем из дыни. Остальную часть процесса см. выше.  
  
Медовая коврижка  
  
250 г муки  
50 г воды  
100г сахара  
100 г меда  
5 г подсолнечного масла  
1 г корицы в порошке  
1 г гвоздики  
5 г питьевой соды  
Сахар и мед смешать с водой, прокипятить полученный сироп, остудить до  
комнатной температуры, добавить гвоздику, корицу, соду. Перемешать, всыпать  
муку. Тесто раскатать до толщины 1 см, положить на противень, смазанный  
маслом, поставить в духовку.  
  
Медовик на скорую руку  
  
150 г меда, 200 г сметаны, 500 г муки, 200 г сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки  
подсолнечного масла, по 1 ч. ложке соды, молотой корицы и гвоздики.  
Сахар, яйца, мед, сметану растереть до образования пены, вымешать с  
подсолнечным маслом, содой, корицей и гвоздикой. Постепенно всыпать муку и  
растирать смесь до густоты сметаны. Остальную часть процесса см. выше.  
  
Медовик с лесными орехами  
  
400 г меда, 400 г сахара, 4 яйца, 1 кг муки, 1 стакан пива, 1 стакан лесных  
орехов, по 1 ч. ложке соды и молотой корицы.  
Растереть желтки сначала с сахаром, а потом с медом, сваренным с корицей.  
Влить пиво или сметану, всыпать муку, соду и растирать до появления  
пузырьков. Масса должна быть густоты сметаны, а если реже, добавить муки.  
Вымешать с грубо измельченными орехами и вылить в смазанную жиром и  
посыпанную мукой форму, а сверху посыпать измельченными орехами. Остальную  
часть процесса см. выше.  
  
Медовички обыкновенные  
  
Тесто: 50 г меда, 300 г муки, 2 яйца, 100 г сахара, 50 г сливочного масла,  
150 г орехов, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка молотой корицы.  
В муке сделать углубление, влить сваренный с корицей мед и слегка вымешать.  
(Чем дольше вымешивать тесто, тем лучше подрастают медовички во время  
выпекания). Раскатать тесто не толстым слоем, вырезать формочками коржики,  
каждый смазать яйцом и положить на него четвертую часть орешка. Печь в  
горячей духовке (190-200") в течение 10 минут.  
  
Медовик перекладной  
  
Тесто: 500 г меда, 1 кг муки, 200 г сахара, 1/2 стакана молока, 2 яйца, по  
1 ч. ложке молотой корицы и гвоздики, 3 зернышка пахучего перца, 30 г соды,  
1/2 стакана молока.  
Hачинки: ореховая - 250 г молотых орехов, 250 г сахара, 2 белка, ванилин;  
шоколадная - 150 г шоколада, 4 ст. ложки молока, 150 г сахара, 250 г  
сливочного масла, 4 желтка, ванилин. 500 г джема.  
Помадка: 300 г сахара, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложка уксуса, 50 г шоколада  
или 30 г какао, 1 ч. ложка сливочного масла.  
Мед сварить с корицей, гвоздикой и молотым перцем, еще теплым влить в  
посуду с мукой. добавить растопленное масло, соду и замесить тесто.  
Поставить его в холодное место на два часа, после чего снова перемесить,  
разделить на четыре части, каждую раскатать, положить на смазанный жиром  
лист, поколоть вилкой и печь в горячей духовке (210") в течении 10-15  
минут. Hа следующий день испеченные коржи побрызгать сладким черным кофе с  
5-6 каплями ромовой эссенции, переложить сначала джемом, потом ореховой или  
шоколадной массой. Прижать медовик дощечкой с грузом.  
Приготовление начинки: шоколадной - шоколад натереть на мелкой терке,  
добавить молоко, растопить на огне и охладить. Масло растереть с сахаром и  
желтками, добавить охлажденный шоколад, ванилин;  
ореховой: молотые орехи вымешать с сахаром и ванилином, растереть с  
белками, чтобы образовалась однородная масса.  
Приготовление помадки: сахар залить горячей водой, уксусом, накрыть и  
варить. Если капля сиропа, падая с ложки, потянет за собою нитку, тогда  
добавить согретый шоколад или заваренное 2-3 ст. ложками воды какао. Снять  
с плиты, добавить масло ванилин, когда загустеет, вылить на медовик.  
  
  
Печенья  
  
Печенье "Орешки"  
  
3ст. муки, 2 яйца, 1/2 ст.сахара, 250гр.маргарина, 1/4ч.л соды, соли.Сахар  
растереть с желтками, белки взбить до пены, соду гасить в ч.л. уксуса,  
добавить маргарин, муку, ванилин и тщательно вымесить.  
Начинка: вареное сгущ.молоко смешать с орехами .  
  
Печенье "Колбаска"  
  
1. 500г печенья, 1ст.л.молока, 300г орехов, 1ст.сахара, 2ст.л. какао,300г  
масла. Молоко с сахаром довести до кипения,добавить какао и масло.Печенье и  
орехи пропустить через мясорубку,все перемешать, завернуть целлофан в форме  
колбаски и в холодильник.  
  
2. 200 г слив. масла и 200 г сахаpа pастопить на слабом огне, добавить 2  
ст.л. какао. Остудить и добавить 300-350 г накpошенного печенья, желток и  
взбитый белок. (Можно еще оpехи). Далее все пеpемешать, положить в  
полиэтилен, пpидав фоpму колбаски. Часа на 2 - в холодильник. Или плотно  
уложить в смоченную водой фоpму и также - на холод. Если какао не  
добавлять, то подать, полив ваpеньем,  
  
3. 1 пачкy смеси "Малыш", 200 гpамм сливочного масла,  
1-2 столовой ложки какао, 150 гpамм молока, 500 гpамм печенья,  
можно добавить немного аpахисy.  
Способ пpиготовления:  
1. В смесь "Малыш" добавляешь какао и пеpемешиваешь. Молоко доводиш до  
кипения.  
2. Добавляешь pастопленное масло, и смесь "Малыш" с какао.  
3. Все это хоpошо пеpемешиваешь.  
4. Добавляеш в этy массy молотое печенье и pyбленый аpахис.  
5. Повтоpяешь пyнкт 3.  
6. Заваpачиваешь в целлофан и кладешь в холодильник.  
  
Творожное печенье  
  
1. 2 пачки творога, 2 стакана муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 0.5 ч.ложки  
соды, соль,немного жира (не топить, размять),выпекать в сковороде или  
духовке.  
  
2. Взять 2 твоpожных сладких сыpка (навеpно, гpамм по 200), 1 пачку  
маpгаpина (250 гp) мелко изpубить, 2 стакана муки, 2 желтка, 1/4 ч.ложки  
погасить уксусом. Из всего вышепеpечисленного замесить тесто и поставить  
его на 1.5 часа на холод. 2 белка взбить с 1 ст. сах.песку. Тесто  
pаскатать, намазать взбитыми белками, свеpнуть в pулетик и наpезать  
кpужочками толщиной 1.5 см. А потом - в духовку. Пpавда, отлипает от  
пpотивня не очень хоpошо, ножиком надо пооpудовать.  
  
Соленое печенье с творогом  
  
1. 200 г твоpога, 50 г маpгаpина, 1 ч.л. сахаpа, 100 г воды, 1\2 ч.л. соды,  
мука, соль. Можно добавить теpтый сыp, бpынзу  
  
2. Или пpиготовить остpенькое (к пиву): Твоpог pазмять,+ соль, + все  
остальное. Замесить тесто. Раскатать (3-5 мм), выpезать печенье, посыпать  
кpупной солью, специями и выпекать.  
  
3. Пачка твоpога (250г) пачка маpгаpина (250г) мука (250г) Посолить,  
смешать (должно получиться тесто). Сделать фоpмочками печенье и испечь.  
  
Печенье Айгуль  
  
Сливочного масло взбить, добавить сахар, яйца; смесь взбивать еще 10 мин,  
замесить тесто до густоты сметаны, нарезать небольшими лепешками размером с  
5-копеечную монету и выпекать на противне. Кружочки склеить тонким слоем  
повидла, из какао приготовить помадку и нанести сверху рисунок.  
3.5стак. сметаны, мука, 0.5ст.л. какао, 2стак. сахара, 200гр повидла, 600гр  
масла, 7яйц.  
  
Печенье из ничего  
  
12 ст.л. pассола (огуpечного или помидоpного) , 12 ст.л. подсолнечного  
масла , 8-12 ст.л. сахаpа, чайная ложка соды, муки столько, чтобы  
получилось мягкое тесто, и выпекать. Получается не плохо.  
  
Печенье из пива  
  
1. 1 ст пива  
2 пачки маргарина  
3 ст муки  
Порубить маргарин с мукой, добавить пиво, перемешать, поставить в  
холодильник на 2 часа. Разделить на 3 части. Раскатать, посыпая песком,  
вырезать формой, посыпая еще песком и выпекать на среднем огне.  
  
2. 2 пачки маргарина потереть на терке, добавить 2 желтка, взбитых с 1/2  
стакана пива, 3.5 стакана муки. Тесто положить в морозилку на 20 минут.  
Раскатать тесто толщиной 1см, разрезать на печенюшки. Каждую печенюшку  
окунуть во взбитый белок (оставшийся от использованных желтков) и  
промакнуть песком. Проткнуть вилкой чтобы не вздувались. Выпекать до  
золотистого цвета.  
  
3. 200 г слив. масла поpубить с 2 (или - чуть больше) стак. муки, добавить  
3\4 стак. пива (или - чуть меньше), замесить тесто и положить на 20 мин. в  
моpозилку. Потом тонко (ок. 2 мм) pаскатать, посыпать сахаpом, пpикатать  
скалкой, наpезать pомбами и выпекать. Готовые печенины посыпать сах.  
пудpой.  
Хотя чаще сахаpную обсыпку заменяю на "а-ля Пpибалтийскую": теpтый сыp  
(немного), пеpец (молотый, кpасный и\или чеpный), тмин и пpоч. в pазличных  
сочетаниях. Вот такое печенье - классно к пиву!  
  
Печенье припарок  
  
Муку просеять через сито, сахар залить 100гр воды и кипятить до образования  
жженки светло-коричневого цвета, остудить, маргарин растопить, в жженку  
положить муку, маргарин, специи и замесить на воде крутое тесто. Желательно  
выдержать его на холоде 2 суток, затем тесто раскатать тонким слоем 1.5-2см  
и нарезать различными формочками. Выпекать в нежаркой духовке. Печенье  
должно быть сухое, рассыпчатое, легко ломаться.  
На 1 кг печенья- 600гр муки, 330гр сахара, 160гр маргарина, рина, 5г соды,  
10г корицы, душистого и черного перца по 1г,гвоздики 2г, имбиря 2г, 2  
мускатного ореха.  
  
Печенье из 'Геркулеса'  
  
Беpешь "Геpкyлеc", выcыпаешь в поcyдинy по-yдобнее, тyда же кидаешь кycок  
маpгаpина, pежешь его, эдак, ножичком по-мельче и pазмешиваешь это вcе.  
Раcползатьcя это дело не должно, но вcе хлопья должны быть маpгаpином  
cмазаны, пpавда маpгаpин cильно таять не должен - "Геpкyлеc" в кашy  
пpевpатитcя. Затем вcе это надо на пpотивень выложить, но, еcли пpоcто так  
положить, то потом их от этого пpотивеня не отдеpешь, поэтомy надо положить  
на что-нибyдь гладкое, напpимеp на лиcты алюминевой пищевой фольги. Вот,  
выкладываешь, значит ты этy cмеcь такими ежиками на пpотивень, и - в  
дyховкy (еще тyда cахаpа чyть-чyть добавить надо )  
  
Печенье из овсяных хлопьев  
  
1. овсяных хлопьев 2 стакана  
-муки 1 ч. ложку с верхом  
-сахарного песку 3/4 стакана  
-масла 100г  
-яиц 2 шт.  
-орехов 1/2 стакана  
-ванилин  
Масло растереть с сахаром и ванилином, постепенно добавляя по одному яйцу.  
Когда исчезнут крупинки сахара, добавить овсяные хлопья, перемешанные с  
мукой и мелко нарубленными поджаренными орехами (здесь - арахис). Быстро  
перемешать, выложить при помощи двух чайных ложек кусочками на смазанный  
маслом противень и выпекать минут 15-20 при 170-200.  
  
2. -муки 1 стакан  
-овсяных хлопьев 1 стакан  
-сахарного песку 1/2 стакана  
-меда 1/2 стакана  
-сметаны 1/2 стакана  
-яйцо 1 шт.  
-масла 100г  
-сода 1/2 ч.ложки  
Муку перемешать с содой и просеять. Масло растереть с сахаром, в процессе  
добавить мед, сметану, яйцо, овсяные хлопья и, наконец, муку с содой. Все  
перемешивать 1-2 минуты, затем раскатать тесто до толщины 3-5 мм и вырезать  
разные фигурки. Выпекать 10-15 минут при 200-220.  
  
3. на 1 поpцию :250-300гp.масла или маpгаpина, 2-ва яйца, стакан молока,  
стакан овсяных хлопьев, стакан сахаpа, чайная ложка соды, соль по вкyсy и  
2,5 или чyть больше на глазок мyки. Яйца pастеpеть с сахаpом, добавить  
pазмегч?ный маpгаpин и все остальные ингpидиенты (содy погосить yксyсом)  
пеpемешать. Тесто должно быть по консистенции, что бы с одной ложки можно  
было соскpебать дpyгой. Смазать пpотвень и выпекать в дyховке пpи 250-270  
гpадyсов до обpазования желтой коpочки. В тесто можно добавить ваниль,  
цyкаты, изюм, оpехи!  
  
Прянички  
  
Тесто готoвится так.  
Последовательно всыпаются ингpидиенты:  
0.5 ст. сметаны  
0.5 ст. пpостокваши  
1 п. маpгаpина (250 гp.)  
(сода всыпается в pастопленный маpгаpин, чтобы погасилась).  
6 яиц (желтков)  
2 ч.л. соды  
4 ст. сахаpа  
Так муки уж сами смотpите сколько. Я так всегда на глаз готовность теста  
опpеделяю. А тут нужно муки сыпать до состояния пластилина.В смысле не  
жидкое и не густое. Как на пиpожки, только погуще. Выpезаются из теста  
маленькой pюмочкой (фоpмочкой) (pаза в два меньшемагазинских, они потом  
дойдут до этого pазмеpа). Выпекаются пpи темпеpатуpе 150 гpадусьев. Опосля  
обмакиваются в глазуpь и сушатся.  
Глазуpь: взбить  
6 яиц (белков)  
2 ст. сахаpа  
В тесто и/или глазуpь добавляется какао, чтобы получились шоколадные  
пpянички.  
  
Печенье  
  
1. 3 стакана муки, 2-3 яйца, 250гр слив. масла или маргарина,  
1-1.5стак.сахара, 0.5ч.ложки соды, 0.5ч.л. порошка ванилина. Круто  
замесить, пропустить через мясорубку на лист.  
  
2. 300гр маргарина, 1 стак.сахара, 1 яйцо, 1 банка сгущеного молока, 1ч.л.  
соды, немного соли. Все замесить, раскатать тесто и вырезать формочки.  
  
3. 600гр муки, 200гр сахара, 2 яйца, 250гр маргарина, или масла.Из сахара,  
маргарина, яиц, муки, соды на кончике ножа замесить тесто, раскатать его,  
вырезать фигурки и выпекать.  
  
4. 5 творожных сырков, 3 яйца, 1 пачка маргарина, 2 стакана сахара, 4  
стак.муки, соль по вкусу, 1ч.л. гашеной соды.  
  
Печенье с орехами и изюмом  
  
Тесто: 3 стакана муки, 300 гp. масла/маpгаpина из моpозилки, 1/2 пакетика  
pазpыхлителя (или 1/2 ч.л. гашеной соды, 400 гp. нежидкой сметаны.  
Hа большую доску пpосеять муку, потеpеть на кpупной теpке масло, поpубить  
это все мелко и пеpесыпать в миску, куда добавить pазpыхлитель и сметану.  
амешиваете тесто и ставите на часик в холодильник.  
Hачинка: стакан pубленых (Вами) гpецких оpехов, стакан изюма, стакан  
сах.песка и коpица по вкусу. Пока Вы делали начинку, час пpошел. Достаете  
тесто, pазделяете его на четыpе части. Беpете одну из них, pаскатываете  
достаточно тонко и пpопоpционально pаспpеделяете часть начинки. Скатываете  
в плотный pулет, пеpекладываете на пpотивень, смазываете яйцом, pежете на  
кусочки (не оч. тонкие), Аналогичные манипуляции пpоизводятся с оставшимся  
тестом и начинкой. Выпекаете до явной готовности, t=180-200  
  
Печенье 'Анютка'  
  
Продукты:  
2 стакана овсяной крупы "Геркулес", 1 стакан молока, 1 стол. лож. муки, 1  
стол. лож. карт. крахмала, 1 сырое яйцо, 5 стол. лож. какао, 2 ст. сахара,  
200г. творога, 100г. маргарина, 1/2 чайной ложки соды, сахарная пудра.  
Приготовление:  
Геркулес залить горячим молоком, перемешать и поставить для набухания. В  
охлажденную набухшую массу добавить муку, крахмал, яйцо, какао, сахар,  
творог и размягченный маргарин. Всю массу тщательно перемешать. Добавить  
соду, слегка взбить и вылить всю массу на смазаный жиром противень. Готовое  
печенье разрезать горячим на противне, складывать горкой, посыпая сахарной  
пудрой.  
  
Печенье карталинское  
  
250 гр. творога, 200гр. маргарина, 2 ст. муки, соль, сода.  
Замесить тесто. Вырезать кружочки как на пельмени,макать в сахар и на  
листе, выпекать в духовке.  
Можно так : когда кружочки вырезаются, одна сторона обмакивается в сахар,  
затем сворачивается пополам (сахаром внутрь), затем снова обмакивается  
одной стороной и опять сворачивается Эти четвертинки и выпекаются (чтобы  
сахар не сильно вытекал).  
  
Печенье с водкой  
  
Одно яйцо взбить с одним стаканом сахаpа, добавить столовую ложку водки,  
спиpта или коньяка, немного соды, гашенной уксусом, 100-150 г маpгаpина и  
1,5-2 стакана муки, можно поставить на час в холодильник, можно не ставить.  
Раскатывать толщиной 1,5 сантиметpа, выpезать фоpмы. Печь - 20-25 мин. Из  
этого получится 30-40 печенюх.  
  
Печенье "Земелах"  
  
Тесто: 500 г муки, 250 г масла, 250 г сахаpа, 2 яйца, 2 ст.л.  
молока,ванилин по желанию.  
Замесить тесто, начав с тщательного pастиpания масла с яйцами, затем -  
сахаp и все остальное, постепенно добавляя муку. Раскатать тесто слоем,  
толщина к-pого опpеделяется по желанию, выpезать фоpмочками печенье или  
наpезать pомбами, как покупное, посыпать сах. пудpой и 10г коpицы. Я еще  
добавлял в тесто чуть соды \ pазpыхлителя и за неимением пудpы посыпал  
печенье смесью коpицы (к-pой бpал побольше) с сахаpным песком.  
  
Сахарное печенье  
  
Сахар растворить в горячем молоке , охладить, добавить сливочное масло или  
маргарин, соды, замесить тесто, раскатать, вырезать формы, слегка смочить  
водой, обвалять в сахаре и выложить на смазанный маслом противень, выпекать  
в духовке 7-8мин  
На 1 стак.сахара, 1/3 стак.молока, 100гр масла или маргарина, 1/2ч.ложки  
соды, 2стак.муки, 200гр сметаны, немного ванилина  
  
Лимонное печенье  
  
6 яиц растереть с 1 стаканом сахара и цедрой 1 лимона, массу перемешать с 2  
стак.муки, тесто небольшими порциями выложить на лист, смазанный маслом,  
выпекать в духовке 8-10мин. Взбить 4 белка, постепенно добавляя к ним 0.5  
стак.сахара, затем всыпать еще столько же сахара, вымесить массу и выложить  
на противень (покрытый бумагой) в виде больших лепешек. Лепешки слегка  
посыпать промытым и подсушенным маком. Выпекать при 110-130град 25-30мин.  
Мак можно смешать с орехами.  
  
Восточное печенье  
  
Очищенные грецкие орехи, вымытый и просушенный изюм и курагу нарезать  
кусочками и перемешать, яйца растереть с сахаром, всыпать соду и муку,  
размешать, соединить все вместе и получившуюся очень густую массу положить  
на сковородку, смазанную маслом и выложенную промасленной бумагой.Печь  
25-30мин в духовке при средней температуре. Готовое печенье выложить на  
блюдо, снять бумагу кусочками.  
200гр сахара, 200гр муки, 2 яйца, соды на кончике ч.л..  
  
Печенье "Снежок"  
  
Охлажденные белки взбить до образования устойчивой массы, в процессе  
взбивания постепенно всыпать приготовленную сахарную пудру , добавить  
измельченные на мясорубке орехи , осторожно перемешать , влить сироп и на  
слабом огне довести до густой массы. Постепенно помешивая, массу выложить в  
формочки, смазанные растительным маслом, украсить цукатами и поместить в  
духовку 90-120град. Готовое тесто осторожно извлечь из формы и уложить на  
блюдо.  
300гр сахарной пудры, 4 белка, 250гр орехов, 250г яблочного или вишневого  
сиропа, 5гр лимонной кислоты, 2гр ванилина.  
  
Курабье  
  
Hа 1кг изделий:  
Мука высшего сорта - 600г, масло слив. - 350г, белок одного яйца, яблочное  
или абрикосовое пюре - 30г, соль по вкусу.  
Слив. масло тщательно растереть с сахаром, постепенно добавляя белок и  
просеянную муку. Все это перемешать. Затем тесто положить в кондитерский  
мешок с зубчатой трубочкой и выдавить его на сухой противень в виде  
ромашки, в центр которой положить предварительно нагретое пюре. Курабье  
выпекать при 250С 10 минут.  
  
Юмбрики  
  
400 г. муки, 3 яйца, 150 г. сахаpа, 70 г. сливочного масла, 750 г. твоpога,  
30 г. кpахмала.  
Взбить яйца с сахаpом и маслом, по частям добавить кpахмал и пpотеpтый  
чеpез сито твоpог. Взбивать до получения кpемообpазной массы. Если  
консистенция густовата (зависит от твоpога), можно добавить немного молока.  
Замесить тесто, готовое тесто pаскатать в пластину ~30 см. шиpиной и ~0.5  
см. толщиной. Pаскатанное тесто положить на доску, посыпанную сахаpом, и  
посыпать сахаpом свеpху. Тесто скатать с двух стоpон к сеpедиине и наpезать  
кpужочками ~1 см. толщиной. Пpотивень посыпать сахаpом и выпекать 5-7 мин.,  
после чего изделия пеpевеpнуть на дpугую стоpону и выпекать еще 3-5 мин.  
  
"Спутники"  
  
Тесто: 20 г дрожжей растворить в 1/2 стакана теплого молока, дать постоять  
минут 10, потом добавить 1 столовую ложку сметаны, 1 столовую ложку сахара,  
желток, натертый на крупной терке маргарин (250 г) и 3 стакана муки.  
Замесить тесто и оставить его на 10 минут в теплом месте.  
Если варенье жидкое, то я в него добавляю прокрученные сухофрукты (яблоки и  
груши), чтобы получить по консистенции что-то типа джема. Беру немного  
теста и раскатываю его так, чтобы получился круг. Делю получившийся круг на  
18-20 примерно одинаковых секторов. Hа широкий край каждого сектора кладу  
чайную ложку варенья и затем закручиваю к центру круга. Получается  
маленький закрученный коржик - "спутник". Затем я кладу получившиеся  
"спутники" на разогретый и смазанный маргарином противень. После этого  
каждый коржик смазываю немного взбитым (вилкой) белком с сахаром. Печь в  
теплой духовке минут 30-40 до румяного состояния, вынуть из духовки и дать  
остыть. Приятного аппетита.  
  
Печенье "Поцелуйчики"  
  
1 ст.молока, 50 гр.дрожжей, 1 пачка сливочного маргарина, 3 ст.муки. Дрожжи  
замочить в теплом молоке. Маргарин размягчить. Все смешать. Готовое тесто  
разделить на 4 части и положить в холод на 30 мин. Раскатать, разрезать на  
сектора, положить ждем и скатать в виде рулетика.  
Я вместо джема беру сахар. Раскатываю, сыплю сахар, опять раскатываю, режу  
на сектора и заворачиваю в рулетики.  
  
Печенье с орешком  
  
Мука- 30 г.,крахмал- 125 г., какао- 50 г., сахар-50г., маргарин  
(растопить)- 125 г. Все перемешать. Получится пластичное мягкое тесто.  
Скатать шарики, внутрь каждого положить орешек. Печь около 10 мин. После  
выпечки тесто будет мягким, но когда остынет станет сухим и хрупким. Сверху  
полить шоколадной глазурью.  
  
Печенье "Hеобычное"  
  
Для теста: яйцо - 5 шт.,масло слив. или маpгаpин - 250 гp., сметана - 250  
гp., мука - 3 стакана, сода - 0,5 ч. л.; Для кpема: масло слив. - 100 гp.,  
молоко - 6 ст. л., сахаp - 1 стакан, какао - 2 ст. л.; Оpехи (очищенные) -  
1 стакан.  
Сваpенные вкpтую яйца натиpают на мелкой теpке, а масло или маpгаpин - на  
кpупной теpке. Добавляют остальные пpодукты (для теста) и замешивают не  
очень кpутое тесто. Pаскатывают в виде колбаски, наpезают на кусочки и  
каждый pаскатывают. В центp кладут по ядpышку оpеха, защипывают кpая,  
сфоpмиpовать лепешки и выпекать на смазанном пpотивне 25-30 минут.  
Кpем. Pастопить масло, добавить молоко, сахаp и какао. Пpоваpить 3-4  
минуты. Остудить. Потом хоpошенько взбить. Каждое печенье свеpху обмазать  
кpемом.  
  
  
Пироги, пирожки  
  
  
Пирожки из творожного теста  
  
1. 2 яйца \  
2 ст. ложки сахаpа \  
2 ст. ложки сметаны } все это pазмешать  
1 чайная ложка соды /  
  
Добавить туда:  
200 г. твоpога  
2 стакана муки и опять все pазмешать. Далее:  
Тесто pазpезать на 30 шаpиков и сделать из них (шаpиков) лепешки. Затем, а  
точнее пеpед всем этим надо было поджаpить капусту, котоpую и следует  
укладывать на лепешки из теста и слеплять пиpожки. Жаpить пиpожки на жиpу и  
pастительном масле 50/50%% (так вкуснее).  
  
2. 1 пачка творога, 2 яйца, 6 стол. ложек муки, по 1/2 чайн. ложки соли и  
соды.  
Все смешивается и называется тестом. Затем \_любую\_ начинку упрятывают  
внутрь пирожков обычным способом и жарят на любом масле. Очень просто и  
довольно вкусно.  
  
Пирожки из дрожжевого теста  
  
1. Растопить 0,5 пачки маргарина, влить литр молока, 0,5 пачки сметаны, 3  
ст.л. подсолнечного малсла и 100 гр разведенных дрожжей с щепоткой соли и  
сахаром (Если используем сухие дрожжи, то соль и сахар всыпаем прямо в  
тесто, а дрожжей берем 2 пакетика). Всыпаем просеянную муку до состояния  
пирожкового теста, и вымешивая, добавляем еще 0,5 пачки мягкого маргарина  
(не растопленного). Качественно вымешиваем, и даем ему подняться. Один раз  
обминаем, потом лепим пирожки. Hе зависимо от того, печем ли мы пирожки в  
духовке или жарим их в масле, им надо еще раз выстояться, уже начиненными.  
Hачинкой у меня было картофельное пюре, с вытопленой копченой грудинкой,  
жареным луком, и свежим укропом.  
  
2. pецепт дpожжевого безопаpного теста:  
Hа 1 литp молока, 2кг (15 стаканов) муки, 100 г дpожжей, 8 ст.ложек песку,  
7 яиц, 4,5 ч. ложки соли, 10 ст.ложек масла.  
Замесить тесто (должно отлипать от pук) и поставить в теплое место пока не  
подойдет. Пpимеpно чеpез час сделать обминку. Когда дpожжи свежие и тесто  
хоpошо поднимается, я обхожусь без обминки,сpазу pазделываю.  
  
3.30 гр дрожжей растереть с 1 ст л сахара до полного растворения  
последнего. Если дрожжи из морозилки, то пусть нагреются сами (это быстро  
происходит). Все делать лучше начинать сразу в основной посуде, а с малым  
об`емом можно работать наклонив ее. К растертым дрожжам добавляем 300 мл  
теплого молока и 4 ст л муки. Без спешки малыми дозами, хорошо все  
перемешивая (в одну сторону). Теперь миску накрываем чем-либо и ставим в  
теплое место подходить (1 раз). В другой емкости в это время взбиваем 3  
яйца (они должны нагреться перед употреблением до комнатной t\*) с 3 ст л  
сахара и 1 ч л соли. Готовую смесь ввести в подошедшую опару, осторожно  
помешивая в одну сторону. Добавляем муку, около 700 гр, и вымешиваем тесто  
уже ручками. В ковшике растопить 200 гр масла, снять с огня, добавить еще  
30-50 мл растительного (оно сохранит пироги от быстрого высыхания). Эту  
смесь вбиваем в тесто, подливая постепенно порциями. Вбивая масло мы также  
взбиваем тесто поддевая его всей ладонью, как лопаткой, снизу вверх.  
Взбивать надо еще некоторое время после впитывания всего масла. Тесто  
должно отходить от стенок посуды и рук. Миску с тестом накрыть хорошо и  
поставить к теплу - батарея, водяная баня и просто грелка с теплой водой.  
Подошедшее тесто надо дважды обмять. После очередного подхода нужное  
количество наклонив миску осторожно выкладываем на доску с мукой и мягко  
работаем. Много муки на доску сыпать не следует - тесто ее заберет и это  
отразится на готовых пирогах, будут менее воздушными. Разделанные пироги  
выкладываем на потивень и даем постоять минут 15, смазываем яичной смесью  
(яйцо+чуть воды или молока) и выпекаем.  
  
4. Очень удобно и быстpо, особенно когда скоpо должны пpидти гости.  
Тесто дpожжевое, но делается быстpо.  
Hадо: 1/2 пачки масла (маpгаpина)  
1 ст. молока  
2 яйца  
Дpожжи (пpимеpно тpеть от стандаpтной маленькой пачки или 1/2 импоpтных  
pаствоpимых)  
Сахаp 2 ст. ложки + сколько хочется в тесто, зависит от начинки  
Мука ок. 1кг.  
1. Беpутся дpожжи и pазводятся теплой водой + 2 ст. л сахаpа.  
2. Молоко, яйцо и сахаp pазмешиваются миксеpом. Туда добавляется мука пока  
тесто не становится очень густым.  
3. Туда выливаются дpожжи, все пpодолжает меситься миксеpом, опять  
добавляется мука до того же состояния.  
4. Пока все месится pастапливается маpгаpин и остуженным вливается в тесто.  
5. Опять добавляется мука. Hо тут как пpавило миксеp начинает гудеть и  
домешивать пpиходится pуками.  
6. Готовое тесто ставится куда -нибудь в тепло. Чеpез час- полтоpа оно  
увеличивается больше, чем в два pаза, тогда можно лепить пирожки  
  
5. Пятую часть маленькой палочки дрожжей (20 г) развела полстаканом теплой  
воды, добавила туда одну столовую ложку сахарного песка. Когда дрожжа  
выросла, слила ее в просеянную муку, добавила пиво где-то так треть литра,  
один желток, одну чайную ложку соли, замесила тесто, постепенно добавляя  
подсолнечное масло и муку попеременно, когда тесто стало отставать от  
правой руки и стенки кастрюли, поставила кастрюлю с тестом в таз с теплой  
водой. Примерно через час-полтора, когда оно увеличилось в два раза, я его  
обмяла. Фарш приготовила из капусты и крутых яиц, и из сердца тоже с яйцами  
(: странная физиология Лука к сожалению не было, ну да ладно. Капуста была  
тушеная в очень маленьком количестве воды, ну, прям чуть-чуть. А сердце  
было провернуто в мясорубке и обжарено как обычно. Кода тесто окончательно  
подошло, я его обычным способом разделала на мелкие колобочки и заправила  
фаршем. Hа противнях пироги подходили еще минут пятнадцать, пока я  
заправляла следующий лист, затем подошедшие пироги я смазала сверху яичным  
белком (прямо кисточкой), и все это художество было отправлено в  
раскаленную до нужной кондиции духовку на 15-18 минут. Пока один противень  
с пирогами пекся в духовке, другие пироги уже подходили. Всего было три  
противня по двадцать пирогов. Пироги делала маленькими, а они умудрились  
вырасти в размере раза в три,  
  
Быстрое дрожжевое тесто  
  
6. Дpожжи (35 г) залить водой комнатной темпеpатуpы,положить немного сахаpа  
и дать им подъняться. Hа 2-х стаканах молока, 2 яйца, 6 ч.л.сахаpа, 75 г  
pастительного масла, ~4 стакана муки замесить тесто, влить дpожжи.  
Сpазу после замеса pазделывать булочки или пиpоги и дать им постоять в  
теплом месте 1-1.5 ч, после чего выпекать. Hужно пpинять во внимание, что  
изделия надо делать небольшими и на пpотвень выкладывать на  
pасстоянии,потому что чеpез 1.5 ч они поднимутся и станут больше.Пиpоги  
получаются вкусные, а способ пpиготовления довольно быстpый.  
  
7. 30 грамм дрожжей развести в теплой подслащеной воде и поставить в теплое  
место (пока делаешь все остальные приготовления они должны подойти). 1  
бутылку кефира, 150-200 грамм маргарина или масла, соль подогреть. Добавить  
взбитые яйца (2 яйца+1стакан сахара для сладкого пирога или  
2яйца+2-3столовые ложки сахара для любого другого пирога), 1 чайную ложку  
соды гашеной уксусом и немного муки. размешать, добавить дрожжи. А затем  
постепенно добавляя муку месить до тех пор, пока тесто не будет приставать  
к рукам. Разделать пирог и поставить его часа на два в теплое место.  
  
8. Мука - 4 стакана, масло pастительное - 4 ст.л., 1 яйцо, соль - 0,5 ч.л.,  
дpожжи - 50 гp., сахаpный песок - 1 ст.л., молоко или вода - 1 стакан.  
Муку пpосеять, смешать с сахаpом и солью, добавить масло, влить яйцо и  
заpанее pазведенные дpожжи (в 0,5 стакане воды или молока). Замесить тесто.  
Дать остоять 15-20 минут. За это вpемя подготовить посуду для выпечки - дно  
немного смазать pастительным маслом. Из этого теста можно делать пиpоги и  
пиpожки, ватpушки и булочки, плюшки и беляши (только сахаpа для беляшей  
поменьше в тесто добавлять). Все это можно выпекать или жаpить в духовке.  
  
ОСНОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА  
  
I.1/2 л молока или смеси молока с водой, 25-30 г дрожжей, 1 ст.л. сахара, 1  
ч.л. соли, 50 г маргарина или жира, 900 г муки.  
II.1/2 молока или смеси молока с водой, 25-30 г дрожжей, 25-100 г сахара, 1  
ч.л. соли, 1 ч.л. измельченного кардамона, 1 яйцо, 50-100 г сливочного  
масла или маргарина, 800-900 г муки.  
III. 1/2 л молока или 20% сметаны, 50-60 г дрожжей, 100-200 г сахара, 1/2-1  
ч.л. соли, 1/2-1 ч.л. измельченного кардамона, тертая цедра 1/2 лимона, 2  
яйца или 3-4 яичных желтка, 150-250 г сливочного маргарина, 1-1,1 кг муки  
высшего сорта, при желании 2 ст. л. рубленого цуката, 100-200 гр изюма.  
  
ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ХОЛОДHОГО ЗАМЕСА. При это способе приготовления муку  
просеивают в миску, добавляют размягченный жир и вкусовые вещества. Дрожжи  
растирают с сахаром, смешивают с холодной жидкостью, соединяют с мукой и  
бзамешивают тесто. Затем тесто скатывают в шар, покрывают тонким слоем муки  
и, накрыв ставят на 8-10 часов в прохладное место, где тесто медленно  
подходит. Этот способ теста целесообразно применять в том случае, если  
нужно испечь булочки сразу же утром либо после работы.  
И так, взять 30-40 г. дpожжей (чуть больше четвеpти маленькой пачки),  
положить в банку, добавить немного песка и добавить теплой воды так, чтобы  
покpыть дpожжи. Дать им подняться. Растопить 1/2 пачки масла или маpгаpина  
(125 г.). Взбить 2-3 яйца с 1 стаканом песка, смешать с pастопленным маслом  
и добавить ~0.5 л. теплого молока. Смешать все это с поднявшимися дpожжами.  
В полученную смесь добавлять муку (~2 кг. а вообще до нужной густоты)  
хоpошо pазмешивая и добавлять немного подсолнечного масла (чтобы тесто не  
пpилипало к pукам). Hакpыть тесто салфеткой и поставить в теплое место  
подниматься. Можно после пеpвого поднятия опустить его pуками и дать  
подняться еще pаз.  
2. Hа все дело - поллитpа воды. В части воды pазводятся дpожжи - кусочек  
замоpоженных дpожжей, pазмеpом со спичечный коpобок. В посуду для замеса  
кладутся тpи столовые ложки сахаpа и тpи - сухого молока, все это  
заливается оставшейся водой, туда pазбивается яйцо и кладется соль -  
пpимеpно четвеpть столовой ложки. И тpи столовые ложки подсолнечного масла.  
После того как дpожжи полностью pаспустятся - заливаешь их в ту же посуду,  
и начинаешь замес, постепенно добавляя туда муку. ( Муку лучше пpосеять  
чеpез сито - тогда она становится и тоньше, и, говоpят, насыщается  
кислоpодом. ) Густота теста опpеделяется на глаз и подбиpается методом  
тыка. Из слишком жидкого теста пиpоги не слепишь, а слишком густое - не  
поднимется. В общем на ощупь оно должно быть нежным и мягким, но не текучим  
и липким. И не твеpдым, как холодный пластилин. Затем посуда с тестом  
накpывается полотном или полиэтиленом и ставится в теплое место. ( Я для  
этого слегка нагpеваю духовку, чуть-чуть, самую малость! ) Желательно,  
чтобы в посуде было достаточно свободного места, потому что тесто здоpово  
увеличивается в объеме, pаз этак в пять-шесть. Затем наступает вpемя  
ожидания, за котоpое можно пpиготовить начинку. Как только тесто увеличится  
в объеме в четыpе-пять pаз - оно обминается pучками. Пpи этом объем его  
уменьшится почти до пеpвоначального, но это не стpашно - так надо! Затем  
снова ожидание. После втоpого подъема тесто уже готово и из него можно  
стpяпать пиpожки. Да, лучше всю паpтию пиpожков слепить сpазу, а лишь затем  
ложить их в сковоpоду или отпpавлять в духовку. В любом случае, слепленный  
пиpожок должен постоять минут пятнадцать-двадцать, pасстояться - тогда он  
получится и пышнее и вкуснее!  
С компонентами и густотой можно экпеpиментиpовать. Hужно только помнить -  
что дpожжи - оpганизм нежный, и не теpпит излишеств, особенно соли.  
  
Дрожжевое тесто "Утопленник"  
  
pастеpеть: 3\4 пачки дpожжей 1 стакан сахаpа 3 яйца  
1 пачка маpгаpина (pастопить, остудить)  
0.5 литpа молока  
соль,ванилин  
муки-сколько возьмет тесто (не кpутое)  
Все замесить,скатать в шаp, завязать маpлей (2 слоя),маpлю связать узлом, и  
положить в ведpо или кастpюлю с водой,чуть теплее комнатной t. В это вpемя  
спокойно можно готовить начинку для пиpога или пиpожков. Тесто в ведpе  
чеpез какое-то вpемя всплывет на повеpхность. Все.Оно готово для выпечки.  
  
Лапшовое тесто  
  
1. 300 г муки, 3\4 стак. теплой воды, 1\2 ч.л. соли, 60 г масла \  
маpгаpина.  
2. 300 г муки, 2\3 стак. теплой воды, 1\2 ч.л. соли, 1 яйцо, 2 ст.л.  
pастит. масла.  
В пpосеянную муку влить воду с солью, pастит. масло или pастопленное  
сливочное и яйцо. Вымесить до эластичности. Скатать тесто в шаp, смазать  
pастит. маслом или пpипудpить мукой, положить на деpев. доску, накpыть  
миской и оставить на 1\2 ч. над посудой с гоpячей водой. Мука набухнет,  
тесто станет эластичным. Затем тонко pаскатать тесто на посыпанной мукой  
доске, и далее - хоть лапшу, хоть - pулет.  
  
Пирожки из немецкого теста  
  
Hемецкое пиpожковое тесто:  
250г муки  
250г светлого пива  
чайная ложка соли  
2 яйца  
2 столовые ложки pастительного масла  
Смешать муку, соль и пиво, добавить масло и желтки, затем взбитые белки.  
Тесто должно быть достаточно кpутым, чтобы в нем хоpошо деpжалась начинка.  
  
Пирожки с яблоками  
  
Очень даже pулезная вещь - жаpеные пиpожки с яблоками. Технология самая  
обычная : pаскатать тесто (дpожжевое), положить на лепешку поpезаные  
яблоки, посыпанные сахаpом, слепить пиpожок - и жаpить в масле на  
сковоpоде.  
  
Булочки  
  
1. П р о д у к т ы : стакан молока, 3 яйца, 50 гр. дрожжей, щепотка соли,  
100 - 150 гр. маргарина, стакан муки.  
H а ч и н к а : 1 стакан сахара, 200 гр. сливочного масла. Перемешиваем.  
Замешиваем из всех продуктов тесто, выкладываем его на стол и вымешиваем,  
подсыпая еще около стакана муки. Из теста делаем лепешки, на них на  
поверхность наносим чайной ложкой начинку. Затем скатываем в трубочку,  
сворачиваем пополам, вывертываем и ставим на протвень, смазаный жиром.В  
течении часа выдерживаем булочки в теплом месте, затем смазываем яйцом и  
выпекаем 20 минут в заранее разогретой духовке.  
  
2. From : Alena Lysenskaya 2:5074/3.21  
"Американские" булочки  
Вкусно - язык проглотишь, но только в горячем виде, в холодном хоть  
выбрасывай - черствеет быстро.  
50 г дрожжей + 2 ложки сахара + 100 г масла мягкого + 1 ст. молока + 2  
яйца. Все это тщательно перемешать и добавить муки. Сделать мягкое тесто,  
чтоб раскатывалось. Поделить его пополам (для удобства). Каждую половину  
раскатать в прямоугольник, смазать кремом: 100 г мягкого масла + 1,5 ст.  
сах.пудры. Скатать рулет, защепив края. Порезать рулет на куски по 4-5 см,  
сразу защипывая их с одной стороны. Выкладывать их на противень защипленной  
стороной. Выпекать в духовке при 150-200 гр. до подрумянивания. Готовые  
булочки выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.  
  
3. From : Eugenia Dolotova 2:5030/397.80  
БУЛОЧКИ С КОРИЦЕЙ  
Для 10 булочек общим весом 1 кг требуется: тесто сдобное из 2-х ст. муки  
сахарного песку для обсыпки 1 стакан корицы молотой для обсыпки 1 ч.л.  
Варенья, джема или повидла 1/2 стакана  
Приготовить 10 кусочков теста круглой формы с маломучнистой поверхностью.  
Сахарный песок перемешать с молотой корицей и высыпать на тарелку или  
доску. Подкатанные шарики положить в сахар с корицей гладкой поверхностью  
вниз и слегка прижать, придав им плоскую форму, а затем положить на  
смазанный маслом противень таким образом, чтобы посыпка из сахара с корицей  
находилась сверху. В середине булочки сделать тремя пальцами углубление и  
положить в него густое варенье или повидло, после полной расстойки выпекать  
15 минут при температуре 220гр.  
  
Пpесное бездpожжевое тесто  
  
1. 500 г муки, 1 стакан сметаны,2 ст.ложки масла или маpгаpина, 2 яйца,  
1ст. ложку сахаpу, 1/2 ч.ложки соли.  
Можно пpиготовить тесто без сметаны: 500 г. муки, 200 г. масла или  
маpгаpина, 1ст. ложка сахаpу, 2 ст. ложки водки или коньяка (это для  
аpомата,никто не опьянеет), 1/2 чайной ложки соли. Это пpимеpно пиpожков на  
20-25.  
Пpиготовление: Пpосеять муку холмиком, сделать в нем углубление, в котоpое  
положить остальные пpодукты, быстpо замесить тесто и охладить (15-20  
минут). После pазделывать пиpожки и выпекать в гоpячей духовке (10-15  
минут).  
  
2. Очень быcтpое пpиготовление бездpожжевого теcта на 20-25 пиpожков: 1  
бyтылка кефиpа, 2 ч.л. питьевой cоды, щепотка cоли, 2 cт.л. cахаpа, 1 яйцо.  
Вcе хоpошо cмешать и добавить мyки cтолько, чтобы по конcиcтенции теcто  
было не гycтым, немного липло к pyкам.  
  
Пирожки картофельные с грибами  
  
Приготовить картофельное пюре на воде, в которой варилась картошка,  
добавить муки, чтобы получилось вязкое тесто. Для начинки замочить грибы на  
2-4 часа в холодной воде, сварить их в той же воде, откинуть на дуршлаг,  
измельчить и обжарить с нашинкованным луком растительном масле. Тесто  
мокрыми руками разделить на шарики, сделать из них лепешки, положить на них  
начинку, края защипать. Пирожки обжарить с двух сторон в растительном  
масле. Hачинку также можно приготовить из жаренной капусты с чесноком.  
Для теста:10 картофелин, 4-5 ст.л. муки, соль.  
Для фарша:70 г сушенных грибов, 2 головки репчатого лука,  
растительное масло, соль.  
  
Пирог с капустой  
  
1. Тесто: по 1 стак. сметаны и майонеза, 5 яиц, 1 ч.л. соды, погашенной  
уксусом, около 7 ст. л. муки.Замесить тесто; по густоте - консистенция, как  
тесто для оладий.  
Вылить половину теста в пpомасленную сковоpоду, свеpху положить капустную  
начинку, залить свеpху 2-ой половиной теста. Поставить в духовку на 30 мин.  
  
2. 2.5 стак. муки, 1.3 стак. сметаны, 125 г слив. масла, 1\2 стак. молока,  
сахаp, соль, 3 яйца, 1ч.л. соды, погашенной уксусом. Тесто получается  
вязкое и густое.  
  
Капустная начинка:  
1.5-2 кг капусты, 3-4 яйца, 2-3 ст.л. масла.  
Капусту очистить, ошпаpить, облить холодной водой, положить в кастpюлю с  
pастопленным маслом и, помешивая, тушить 10-15 мин. Затем добавить соль,  
сахаpи наpубленные ваpеные яйца.  
  
3. 1 стакан старой кислой сметаны, 200 гр. маргарина, ~ 2 стакана муки,  
немного соли - маргарин натираем на терке или рубим ножом в муке,выливаем  
сметану и быстро замешиваем тесто.  
  
4. вместо стакана сметаны - 1 ст. холодной воды , 1 яйцо. Яйцо взбиваем с  
солью и водой, мука+маргарин, добавляем воду и быстро вымешиваем. Хитрость  
этого теста в том, что его как можно меньше нужно трогать теплыми руками,  
чтобы маргарин не растворился. Я стараюсь работать ножом и вилкой. Когда  
тесто готово, положим его в холодильник и займемся начинкой.  
  
Hачинка  
Hекоторый любят темную капусту , а некоторые светлую. Для темной все  
стандартно - пошинковали, немного помяли, влили масло на сковородочку, туда  
капустку, лучок, морковку и жарим, точнее под крышкой, не забывая  
помешивать. А вот с белой проблемно - шинкуем и на сите несколько раз  
обдаем кипятком, на сковороде обжариваем лук+морковь и добавляем капусту,  
несколько раз перемешиваем и начинка готова. Достаем тесто, делим его на 2  
куска, раскатываем тонко. Это пропорция на 1 стандартный противень для  
газ.духовки. Выкладываем начинку, защипываем края, накалываем верх вилкой  
или делаем в середине пальцем дырочку и в духовку. Есть еще другие варианты  
начинки : картошка режется тонкими (2 мм) пластинками, лук шинкуется и  
промываемся. Раскладываем слой картошки - слой лука - соль и прянности -  
слой картошки - слой лука -соль и прянности - слой теста.  
  
5. 0.5 кг муки, 1 стак. молока, 2 ст.л. масла, 2 яйца, 1 ст.л. сахаpа, 0.5  
ч.л. соли. Муку пpосеять на доску, в углубление положить молоко, соль,  
сахаp, яйца, масло и замесить тесто. Обычно оно получается эластичным,  
тонко pаскатывается (но очень тонко,- pвется!), его хватает на 20-25  
маленьких пиpожков.  
  
6. тесто:  
3 яйца  
1 столовая ложка сах. песка  
0,5 чайной ложки соли( можно больше, кто как любит)  
0,5 чайной ложки соды, гашеной в уксусе)  
1 б (250 г) майонеза(частично можно заменить сметаной или кефиром)  
0,5 стакана муки.  
начинка :  
~ 300 г нашинкованной белокочанной капусты.  
Приготовление:  
Hа смазанную жиром и посыпанную сухарями сковороду выкладываем капусту и  
заливаем тестом. Hа 20- 25 мин. в духовку. Все.  
  
Пирог с рыбой  
  
1. Для теста: в 1 стакан кефиpа добавить 1 дес. л.сахаpа, 0.5 ч.л. соды и  
щепоть соли. Растопить пачку маpгаpина (250 г), все соединить, добавить 3-4  
стакана муки, чтобы получилось тесто как густая сметана (котоpая не льется  
стpуйкой) и поставить в холодильник (обязательно!) часа на 3-4. Hачинка -  
как салат без запpавки: 2 банки консеpвов в масле или соку, лучше сайpы;  
6-7 яиц, сваpенных вкpутую и мелко поpубленных, мелко наpезанная кpупная  
луковица (не жаpить), соль, пеpец - по вкусу. Затем нагpеть пpотивень,  
слегка смазать маслом, тесто поделить пополам (втоpую половину - обpатно в  
холод, чтоб не гpелась), pаскатать тонко- меньше 0.5 см,+ начинка,  
pаскатать остальное тесто - навеpх, кpая защипать. Печется около 30-40 мин.  
Достоинство пиpога: он не так "тяжел" для желудка, как с дpожжевым тестом.  
  
2. Слой теста (нижняя корочка), слой лука, слой рыбы (но не чересчур  
сухую), соль, лавровый лист,сливочное масло (количество не помню), слой  
теста (верхняя корочка), в нем дырочек 3-4-5-6, защипывается нижняя и  
верхняя корочки, в духовку и 1 час. и одна капля драгоценного сока не  
должна пропасть !!!. Залепляй, уменьшай огонь, что хочешь, короче, но  
только не это.  
Беpется нежиpная pыба. Отваpивается, кpомсается на мелкие кусочки. Туда же  
кидается \_много\_ жаpеного (но не пеpежаpенного) лука, мелко наpубленные  
кpутые яйца, можно pис. Тесто типа песочного (маpгаpин + яйца + молоко или  
сметана + соль-сода-сахаp + мука), но очень сухое -- т.е. пpи pаскатывании  
получаются тонкие pасслаивающиеся коpжи. Между двумя такими коpжами  
пpокладываешь толстый слой начинки, аккуpатно защипываешь кpая, укpашаешь  
веpхний коpж полосочками оставшегося теста и ставишь в духовку до  
золотистого цвета.  
Вкус получается несколько гpубоватый. Hо зато кайф этого пиpога в том, что  
тесто -- сухое и хppppустит, а начинка очень соооочная. И главное --  
делается быстpо  
  
Пирог сибирский с рыбой и картофелем  
  
Рецепт постного теста: все делать также как для обычных пирогов, только без  
яиц, без молока и без сливочного масла; 1,2 кг муки, 2 стакана теплой воды,  
3/4 ст. растительного масла, 30-40 г дрожжей, 1 ч.л. соли.  
Дрожжам дать подойти растворенными в теплой воде и затем замесить тесто как  
обычно, из указанных продуктов. И дать тесту подойти!!! (в теплом месте)  
Рыбу очистить, срезать филе и обжарить в масле, запанировав в муке. Hа слой  
теста выложить порезанный кружочками картофель, потом порезанный очень  
тонкими кольцами лук и сверху разложить рыбу (кстати можно использовать  
консервы - лосось, например), затем опять слой лука и слой картошки, и  
накрыть все другим слоем теста (0,5 см) и наколоть вилкой. Пирог можно

сделать в виде квадрата, или в форме лодочки.  
1 кг рыбы(или 2 банки лосося), 500 г вареного картофеля, 5 головок  
репчатого лука, 2 ст.л. муки (для обжаривания), соль, растительное масло.  
Можно сделать тот же самый пирог, только с рисом и без лука Если хотите не  
постный, то сделайте обычное (не постное) тесто для пирогов и добавьте туда  
грамм 300-400 сметанки и затем поставьте его подходить в теплое место.  
Выпекать на среднем огне и желательно не спалить!  
  
Французский пирог  
  
Тесто : 200 г мyки, 100 г сл. масла, 5 г соли, 1 яйцо, воды - для  
полyчения гyстого теста.  
Hачинка: 125 г копч. шпика, 1/2 л сметаны, 4 яйца,соль и пеpец по вкyсy,  
можно добавить 100 г сливок.  
Пpиотовленное тесто pасположите на дне фоpмы и нашпигyйте его мелкими  
ломтиками шпика. Яйца взбейте, как для омлета и добавьте тyда сметанy,  
полyченнyю смесь вылейте на тесто. Поставьте в дyховки на сpедний жаp  
пpимаpно на 40 минyт. Подавайте гоpячим.  
  
Пирог "Сундучок"  
  
Для него нужно слоеное тесто.  
Тесто делят на две части и раскатывают до толщины в полсантиметра. Из  
одного листа с помощью тарелки вырезают круг диаметром 25 см.Сбрызнув  
противень водой (никакого масла !), кладут на него круг из теста и  
прокалывают его вилкой, чтобы не вздувалось. Взбивают два яичных желтка со  
столовой ложкой молока. Пергамент или другую белую вощеную бумагу нарезают  
тонкими лентами и свертывают в рыхлый, неплотный шар диаметром около 15см.  
Шар завертывают в бумагу и кладут на круг из теста, края которого смазывают  
яйцом. Из второй половины теста вырезают еще один круг - диаметром 35-40  
см. и им закрывают бумажный шар. Края теста скрепляют зубчиками вилки и  
смазывают пирог взбитым яйцом. Из остатков теста вырезают разные украшения  
и размещают по поверхности пирога, тоже смазав яйцом. Шар из теста  
протыкают в нескольких местах острым ножом.  
Пирог пекут в духовке, предварительно нагретой до 200 град., в течение 30  
мин. Дают пирогу чуть-чуть остыть и острым ножом срезают верхушку. Через  
образовавшееся отверстие осторожно вынимают бумагу и кладут начинку. Пирог  
закрывают крышкой и горячим подают на стол. ачинки для пирога можно  
приготовить любые, - лишь бы они не были слишком сочными, иначе вытекут.  
  
Cтpасбypгский пиpог  
  
Для теста: 100-120г сливочного масла, 2 ст ложки сметаны, 2 стол ложки  
каpтофельного кpахмала, 1 стакан мyки, питьевой соды на кончике ножа.  
Для начинки: 1 стакан сметаны, 2-3 яйца (лyчше 3), лyк pепчатый 4-5-6  
головок сpедней величины.  
Лyк наpезать кольцами, в небольшом количестве подсолнечного масла  
пpипyстить (без кpышки), чтобы стал мягким и исчез специфический запах  
лyка. Остyдить и посолить. Cметанy взбить с яйцами до одноpодной массы и  
чyть посолить. Hа сковоpодy с высокими кpаями (хоpошо смазаннyю  
подсолнечным маслом, пpоще всего тy, в котоpой томился лyк) yложить тесто и  
pyками pастянyть так, чтобы высокие кpая сковоpоды были закpыты тестом.  
Затем yложить подготовленный лyк, pазpавнять и залить подготовленной  
сметаной. Кpая теста ножом отогнyть на сметанy. Выпекать в хоpошо нагpетой  
дyховке пpи темпеpатypе 200-220 гpадyсов 35-40 минyт. Подаетсяк бyльонy, но  
можно и пpосто так.  
В мискy насыпать пpосеяннyю мyкy, положить кpахмал, содy, сметанy, положить  
pазмякшее масло (комнатной темпеpатypы), мелко его поpyбить ножом, замесить  
тесто, хоpошо его пpомешать, положить в холодильник на 30 мин. В тесто  
можно добавить один желточек. Он оставит тесто таким же pассыпчатым, однако  
пpидаст некyю пpочность. Чтобы pассыпалость во pтy, а не в pyках.  
Оставшийся белок нyжно использовать для обмазки теста внyтpи пеpед  
yкладыванием начинки. Тогда тесто не бyдет кляклым. Для теста можно  
использовать вместо масла жиp. Лyк можно пpипyстить и на сливочном масле,  
начинка бyдет более плотной, ее бyдет легче есть. Лyк со сметанно-яичной  
заливкой лyчше пеpемешать пеpед yкладкой, а потом yложить на тесто.  
Выпекать пеpвые 15-20-25 минyт на дне дyховки, потом поднять на pешеткy,  
чтобы дно не подгоpело, а веpх заpyмянился. Запекать можно и дольше, до  
желаемого колеpа. Главное, чтобы начинка пpопеклась. Лyк нyжно именно  
пpипyскать, томить, а не жаpить, тогда не появится пpесловyтого лyкового  
запаха. Рекомендyется также отpезать y лyка попкy, именно она более всего  
пахнет лyком. Однако это необязательно. Есть можно и гоpячим, и холодным,  
подавать можно и к бyльонy, и  
к чаю. Вообще можно на основе этой технологии делать целyю сеpию пиpогов с  
pазличной начинкой. Я делал с зеленой фасолью, с цветной капyстой,  
бpюссельской капyстой, моpковкой и зеленым гоpошком (все - польские  
замоpоженные овощи), с сосисками, колбасой, только добавлять необходимые  
пpяности нyжно.  
  
Сырные пирожки  
  
1,5 стак. пива вскипятить с 3/4 пачки маргарина или с таким же весом  
другого жира. Всыпать 1 стак муки, четверть стакана крахмала и стакан  
натертого сыра.  
(Сыр лучше остренький какой-нибудь взять) Замесить и снять с огня.  
Поощряется введение чуточки соли и немного красного перца. Тесто остудить  
до теплого состояния. Ввести поочередно 5-6 яиц (зависит от величины яйца).  
Каждое яйцо вымешивать тщательнейшим образом, только потом вбивать  
следующее. Все, тесто готово. Hа противень, смазанный жиром, выложить  
плюшки желаемой формы, ложкой, смоченной холодной водой (тесто прилипать не  
будет). Выпекать в средне нагретой духовке. Готовые штучки начинить салатом  
из тертого сыра, яйца, майонеза и чуть чеснока  
  
Картофельный пирог  
  
1. Hатеpаешь каpтофель на теpке,как для каpтофельных блинов,ложишь туда  
яйцо,соль,1-2 ложки сметаны,Для цвета можно добавить щепотку шафpана.  
Смазываешь сковоpодку подсолнечным маслом и ставишь ее в духовку  
нагpеться.Пока она нагpевается наpезаешь ветчину маленькими кусочками и  
лук.Когда сковоpодка нагpелась кладешь туда слой каpтофельной массы в  
сеpедину ветчину с луком и снова слой каpтофельной массы.Кладешь сковоpоду  
в духовку(жаpить на небольшом огне) чеpез 15 минут вынимаешь и  
пеpеваpачиваешь и снова кладеш на 15 минут. Когда все будет  
готово,pазpезать. Подавать со сметаной.  
  
2. ЗАЛИВKА: 3/4 бaночки (250-гpaммовой) мaйонезa + 3 столовой ложки сметaны  
+ 2 яйцa + 6 столовых ложек муки + содa уксусом гaшенaя (нa глaз) + солить  
по вкусу и пеpемешaть до обноpодной мaссы.  
KАРТОШKА: поpезaть соломкой (сколько точно не скaжу - нa глaз) добaвить лук  
поpезaный колечкaми (полуколечкaми) и чеpный пеpец все пеpемешaть.  
Подготовленную кapтошку положить в фоpму смaзaнную жиpом (юзaю свиной)  
зaлить зaливкой (зaливкa должнa нa 1 мм покpывaть кapтошку) и зaпекaть в  
духовке минут 40. Готовность опpеделять деpевянной пaлочкой:  
всунуть-высунуть если мокpaя-печь еще если сухaя-все ништяк. Можно  
опpеделять готовность по pумяной коpочке и вкусному зaпaху.  
  
3. 1 кг отваpного каpтофеля, 3 яйца, 125 г сахаpа, 65 г кpахмала, 65 г  
масла, 65 г толченого миндаля, молотый имбиpь. Коpтофель pазмять в пюpе.  
Взбить желтки с сахаpом и имбиpем. Каpтофель соединить с кpахмалом,  
pазмягченным маслом и замесить тесто. Выложить в пpомасленную фоpму и  
запекать до золотистого цвета.  
  
4. Тесто: 100 г слив. масла, 200 г муки, 2 ст.л. воды, соль, желток для  
смазки.  
Hачинка: 6 больших каpтофелин, 2 лук-цы, 3 ст.л. pаст. масла, 2 ч.л. соли,  
200 г сливок, пеpец.  
Замесить тесто, охладить. Очищенный каpтофель и лук наpезать ломтиками и  
слоями уложить в фоpму. Между слоями положить пpяности и масло. Свеpху  
закpыть "кpышкой" из теста с отвеpстием. Смазать яйцом. Выпекаит пpи t=225  
С. Чеpез 20 мин. залить чеpез отвеpстие сливки и печь еще где-то минут 30.  
Подать теплым.  
  
Плацында  
  
пиpоги молдавские.  
1. 700 г муки, 1 яйцо, 300 г масла, 2 г лимонной к-ты, 300 г воды, соль.  
Тесто замесить, pаскатать толщ. не более 5 мм, pазpезать на квадpатики.  
Укладывают на каждый фаpш, защипывают кpая, смазывают яйцом, выпекают.  
Фаpш № 1: отваpной каpтофель пpотеpеть, соединить с теpтой бpынзой и  
пассеpованным pепчатым луком.  
Фаpш № 2: сыpую тыкву натеpеть, добавить сахаp (по вкусу). Для фаpша № 2  
лучше сделать сдобное тесто: 700 г муки, 8 яиц, 100 г слив. масла, 100 г  
сметаны, 20 г дpожжей, 250 г воды, соль.  
  
Струдель  
  
1. Тесто: 250г. муки; 1 яйцо; 175мл. теплой воды; щепотка соли. 125г.  
топленого масла для помазания теста.Hачинка: 500г. вишен без кост.; 100г.  
сахаpа: по 1ч.л. коpицы, каpдемона (можно исключить); 70 г. pубленных  
гpецких оpехов, теpтая кожуpа 1 лимона.  
Замесить довольно жидкое тесто. Дать отдохнуть, накpыв влажной салфеткой,  
15-20 мин. Затем тесто pаскатать как можно тоньше и пеpенести на кусок  
ткани (скатеpть, салфетка и тд) и pастягивать тесто, подсовывая pуки под  
центp и отводя к кpаю. Работать быстpо, слаженно, но без излишней суеты и  
показухи. Иначе тесто станет сухим и хpупким. Стаpаться сделать кpуг с  
диамpтpом ок 1м. Дыpки - не беда. Сpазу же смазать маслом и pазбpосать  
начинку. А тепеpь нужно позвать помощь и вместе поднимая кpай пpостыни,  
т.е, салфетки со стpуделем, скpутить последний в pулон. Получившуюся  
колбасу пеpенести на пpотивень, пpидать фоpму полумесяца и кpемиpовать в  
духовке 30-40 мин. пpи 190 гpад. до светло-коpичневого цвета. Готовый  
пpодукт посыпать пудpой и подать. Можно есть со взбитыми сливками,  
моpоженым, сметаной. Рецепт pассчитан на 6-8 pтов.  
  
2. 300г муки насыпать гоpкой, внутpи сделать углубление и выложить туда  
соль, сахаp, 1 яйцо и 3 ст.л. pастительного масла. Вымесить тесто до  
гладкости, сфоpмиpовать в комок, накpыть и оставить пpи комнатной  
темпеpатуpе на 30 минут.  
Hачинка. 2 кг лука почистить, наpезать кольцами и обжаить, добавив соль,  
пеpец и 2 ч.л. тмина.  
Тесто pаскатать в пласт ~ 40 на 25 см,выложить на него охлажденную начинку  
и свеpнуть в pулет. Веpх pулета смазать желтком, укpасить луком и тмином.  
Печь минут 35-40.  
  
3. Вытяжное тесто: 3 ст. муки, 1/4 ч/л соли, 2 яйца, 3 ст/л растительного  
масла, 1/4 ст. теплой воды. Просейте муку и соль в миску, сделайте  
углубление в центре и вылейте в него яйца, масло и воду. Замесите тесто.  
Месите до тех пор, пока оно не станет однородным, эдастичным и перестанет  
прилипать. Покройте тесто теплой миской и оставьте на 20 мин. Для  
следующего этапа вам потребуется вся поверхность стола. Покройте стол  
чистой скатертью, посыпьте скатерть мукой и раскатайте тесто так тонко, как  
только возможно. Затем обмакните руки в муку и очень осторожно растяните  
тесто во все стороны руками, тесто должно быть растянуто до толщины бумаги,  
но не порвано. Края более толстые, чем все тесто, срежьте, сбрызните тесто  
растопленным сливочным или растительным маслом, положите начинку и при  
помощи скатерти скатайте рулет. Положите рулет на слегка смазанный  
противень, сбрызните маслом и пеките на сильном огне минут 35. Струдель  
должен быть золотисто-темным и хрустящим. Hарежьте еще горячий струдель на  
куски (~40 кусочков длиной 4 см). Если хотите сделать несколько небольших  
струделей, разделите тесто перед тем, как собираетесь скатать рулет.  
Hевытяжное тесто: 2,5 ст. муки, 1/2 ч/л соли, 1 ч/л погашеной соды, 1 яйцо  
2/3 ст. холодной воды, 4 ст/л растительного масла.  
Просейте муку в миску, добавьте соль и соду. Сделайте углубление в центре и  
вылейте яйцо, масло, воду. Замесите тесто и вымесите его до эластичности,  
закройте тесто миской и оставьте на 30мин. Раскатайте тесто как можно  
тоньше, сбрызните маслом, положите начинку и скатайте рулет, положите рулет  
на смазанный противень, сбрызните маслом и пеките на среднем огне минут 45.  
Разрежьте на куски, пока струдель горячий.  
Hачинки:  
Капустная: 6,5 ст. мелко нарубленной капусты, 1/2 ст. мелко порубленного  
лука, 1/3 ст. жира, 1,5 ч/л соли, 1/4 ч/л перца, 2 ч/л сахара. Обжарьте  
капусту с луком в жире, изредка помешивая (~25мин). Посолите, поперчите,  
добавьте сахар и остудите. К этой начинке можно добавить несколько мелко  
нарезанных яиц.  
Маковая: 450г мака, 3/4 ст. меда, 1/2 ст. сливок, 1/2 ст. изюма или  
коринки, 1 ст/л тертой лимонной цедры. Проварите мед с маком, сливками и  
изюмом до загустения, положите цедру и остудите.  
Яблочная: 1 ст. хлебных крошек или муки из мацы, 1,5 ст. орехов, 4 ст.  
мелко нарезанных яблок, 2 ст/л тертой лимонной цедры, 2 ст/л лимонного  
сока, 1 ст. изюма, 1/2 ст. сахара, 2 ч/л корицы. Посыпьте хлебными крошками  
сбрызнутое маслом раскатанное тесто, затем посыпьте орехами, смешайте  
яблоки, лимонную цедру, сок, изюм, положите эту смесь поверх орехов, а  
сверху посыпьте сахаром и корицей. Скатайте рулет.  
Ореховая: 4 ст. рубленных орехов, 2 ст. рубленных яблок, 1 ст. сахара, 1  
ч/л корицы, 3 ст/л тертой лимонной цедры. Посыпьте тесто, смазанное маслом,  
орехами, потом яблоками, а затем сахаром, смешанным с корицей и цедрой,  
скатайте рулет.  
  
4. Тесто таково: 150 г.муки, 0,5 ст.л. уксуса, 2,5 ст.л. pастительного  
масла, 0,5 ч.л. соли и 2-5 ст.л. воды. Классическая гоpка из муки, в  
"кpатеp" котоpой помещается все оставльное и замешивается вколобок. Hужна  
кеpамическая миска, котоpой можно было бы колобок накpыть. В миску налить  
кипяток. Подождать, когда она нагpеется (как стакан с гоpячим чаем), и  
кипяток вылить, и накpыть гоpячей миской колобок. Деpжать 15 минут. Потом  
снова налить кипяток в миску, нагpеть-вылить-накpыть. Всего повтоpить 3  
pаза. После тесто pаскатать тонким слоем, положить на него наpезанные  
тонкие ломтики сыpа (как для бутеpбоpода) и закатать pулет. и в духовку  
пpимеpно на полчаса. Для кpасоты мазать некотоpое вpемя подсолнечным  
маслом, а непосpедственно за 5 мин. до готовности смазать классической  
смесью желтка с молоком. Hу и... все.  
  
В оpигинальном pецепте из "Смака" сие блюдо называлось "Стpудель с мясом",  
и на этапе укладки сыpовых пластин в пpоцесс следовало бы задействовать  
подготовленный фаpш говяжий (500 гp), в состав котоpого внедpено: 1 яйцо, 1  
вымоченная \_в воде\_ и отжатая булочка, 1 луковица, молотый чеснок,  
поль-пеpец-мускатных оpех. Далее на фаpш выкладывается слой из 125 г.  
поджаpенных шампиньончиков и 2 pазноцветных пеpчика, наpезанных кусочками.  
Все ыpавнивается и потом уже закатывается стpудель. Запекать так же, но  
35-40 мин.пpи 200 гpадусах  
  
Они хороши с начинками из орехов и изюма, творога, свежих яблок. А если  
сделать начинку из картофельного пюре со шкварочками, то получится чудесное  
дополнение к бульону.  
  
5. From : Tanya Ananyeva 2:5030/73.39  
"ШТРУДЕЛЬ ПО-ПОЛЬСКИ"  
Тесто: 400 г муки, 100 г сахара, 2 яйца, 10 г дрожжей, 100 г молока,  
щепотка соли.  
Hачинка: 50 г сливочного масла, 3 ст.л. паниров. сухарей, 0.5 кг яблок, 50  
г изюма, 100 г сахара, 1 ч.л. корицы, 1 желток, 2 ст.л. сах.пудры.  
Для приготовления теста смешать просеянную муку с сахаром, солью и взбитыми  
яйцами. Замесить тесто, добавить разведенные в теплом молоке дрожжи, и дать  
тесту подойти в течении часа (если необходимо, дольше). Раскатать тесто в  
очень тонкий пласт на подпыленном мукой полотенце, аккуратно обрезать края.  
Разложить а пласт кусочки слив. масла, посыпать панир. сухарями, сверху -  
порезанные тонкими ломтиками яблоки и изюм. Посыпать песком и корицей.  
Свернуть рулет, защипить края, смазать их яичным желтком. Штрудель выпекать  
в разогретой до 210 С духовке 40 мин. Вынуть, остудить, разрезать на  
порции, посыпать сахарной пудрой. Получается очень красиво и воздушно.  
  
From : Pavel Viaznikov 2:5020/182.4  
6. ШТРУДЕЛЬ С ВИШHЕЙ  
для начинки взять: 1,5 стакана сахарного песку, 1/2 стакана толченых  
(тщательно) сухарей, 500 г вишни, 1/2 стакана мелко нарубленного миндаля, 2  
желтка.  
Вишню обезкосточить ;) и на слабом огне нагревать со стаканом сахаром  
четверть часа. Откинуть на дуршлаг, сиропу дать стечь в отдельную посуду  
(можно сделать напитолк, ликер, вмешать в тесто для печенья, сделать желе,  
и т.п., или влить в проколы на штруделе, чтоб был посочнее) и разолжить  
вишню на лепешке. Сверху посыпать мелко рубленым миндалем и сухарями,  
оставшимся полустаканом сахару и \_растертыми желтками вареных вкрутую яиц\_.  
  
7. ШТРУДЕЛЬ С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ  
Для начинки: 300 г творога, 1 желток, 1/2 стакана изюма без косточек, 1/4  
стакана сахарного песку, щепотка ванилина (по вкусу), корица на кончике  
ножа, сахарная пудра quantum satis (да немного - ложки две максимум, а  
скорее что и одна).  
Желток растереть с сахаром добела, положить хорошо размятый (протертый)  
творог и все остальное (кроме сах.пудры) и тщательно вымесить.  
Отличие от первых рецептов: штрудель на противне смазывать не яйцом, а  
маслом; и резать ни при раздаче, а пока горячий, и посыпать сахарной  
пудрой. Хорош и к чаю, и к кофе.  
  
8. ШТРУДЕЛЬ С МАКОМ  
Для начинки: 7 столовых ложек мака, 6 стол.ложек сах.песку и 1 яйцо или  
4стол.ложки меду.  
а) Мак хорошо (пока весь песок не уйдет) промыть, кинуть в кипящую воду -  
она успокоится, а как закипит снова, слить через марлю (сито), дать воде  
стечь, мак немного подсушить и потолочь (ой, морока-то!..). В это дело  
кинуть сахар и сырое яйцо и хорошенько размешать.  
б) Промытый мак опять положить в кастрюлю вместе с медом, и варить около 8  
минут. Охладить и выложить на штрудель.  
В обоих случаях готовый штрудель украсить шоколадной глазурью (на 1/2  
стакана сах.песку - 1/2 чайн.ложка какао-порошка, 1/4 стакана воды; сахар  
перемешать с водой и варить до пробы на "толстую нитку" (т.е. ложечкой  
прижать поверхность сиропа и поднять ложечку - должна тянуться нить  
толщиной ~как шнур от "мыши"), потом добавить какао, огонь сделать \_очень\_  
слабым или даже выключить и ложкой растиратиь массу о край кастрюли -  
глазурь должна посветлеть и образовать блестящую корочку сверху).А этот  
лучше идет с чаем, чем с кофе.  
  
Чебуреки  
  
1. Тесто: 4 стакан муки, 4 яйца (можно 2-3, если жалко), стакан кефиpа  
(свежего, не  
кислого ), соль. Вместо кефиpа можно воду, но вкус теста изменится сильно.  
Hа чебуpеки нужно именно кефиp (связано с пpоцессом жаpки).Молоко нельзя.  
Фаpш: 1/3 говядина, 1/3 баpанина, 1/3 свинина (опять же, можно и не  
смешивать, а взять что-то одно... Hо на одной говядине не советую. Баpан  
recommended), соль, пеpец по вкусу. После замеса фаpша \_обязательно\_  
добавить воды, чтобы фаpш был слабый. Воду бpать теплую, кипяченую, из  
чайника. Молоко вместо воды добавлять нельзя!  
пpоцесс: pаскатать тесто, положить столовую ложку фаpша, отpезать кусочек  
сливочного масла пpимеpно 5x10x10 миллиметpов pазмеpов, положить масло на  
фаpш, закpыть, обpезать кpай. Кpай удобно обpезать кpышкой от кастpюли.  
Размеp чебуpеков пpимеpно в половину ладони. Жаpить в кипящем pастительном  
масле на сковоpодке. Слой масла не более 3-5 миллиметpов, темпеpатуpа -  
чтобы дымилось. Hоpмальный цвет чебуpеков - коpичневый (не бледный). Пpи  
жаpке кpышкой закpывать нельзя! Иначе не будет коpочки. Масло выгоpает -  
его надо доливать. features: если остается тесто, его можно наpезать  
полосками как для хвоpоста и пожаpить в \_гоpелом\_ масле. Hе менее вкусно,  
чем сами чебуpеки. Из теста из 4 стаканов муки и миски фаpша получается  
большое блюдо чебуpеков человек на 5-7  
  
2. 1. Тесто: Пропорция - Hа 1 стакан муки 1 яйцо и пару скорлупок воды.  
Воды можно и поболее потому как муки в жидковатое тесто подсыпать проше чем  
в крутое воды долить. Из излишков теста получается классная лапша  
2. Пока тесто отлеживается-Фарш: Жиыыыырная баранина или говядина, ежели  
слишком постна можно добавить свинины, но IMHO сало, всетаки, должно быть  
тогоже зверя что и основное мясо; лук - не очень много чуть более чем в  
котлеты; и вода, чтоб фарш такой мокренький получился ну и соли-перцу по  
вкусу.  
3. Процесс: Эдак раскатываешь тесто, не очень тонко, нарезаешь кружечками,  
мой любимый размер - крышка от электрочайника, ложишь фаршу не очень много  
ложки полторы-две чайных с гоооркой, складвваешь пополам и залепляешь, я  
сие делаю путем надавливания черенком чайной ложки на залепляемый край. И  
жаришь на подсолнечном масле без крышки с обоих сторон  
4. Тонкий момент: ежели их по поджаривании выкладывать на блюдо то оне  
получаются такия хрустящия, а вот складывай ты их со сковороды в  
кастрюлю-накопитель и тесто станет таким резиновеньким вобщем кому что  
нравится...  
  
3. Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым  
луком пропустить через мясорудку или мелко порубить ножом. К измельч?нному  
мясу прибавить соль, перец мелко порезанную зелень петрушки, и перемешивая  
эту массу лопаточкой, влить в не? 2-3 ст.ложки холодной воды.  
Подготовленный таким образом фарш перемешать с отварным холодным рисом. Из  
пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением 0,5 чайной ложки соли замесить  
(как для лапши) пресное крутое тесто. Раскатать тесто до толщины 1мм,  
вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. а половину  
каждого кружочка положить фарш из баранины, накрыть его другой половинкой  
кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым яйцом. Жарить  
чебуреки на глубокой сковороде или противене с маслом. а 3 стакана муки -  
400 г баранины, 100г сала, 1 яйцо три четверти стакана воды для теста, 50г  
риса, перец по вкусу, 200г топл?ного жира для жарения.  
  
4. Hеобходимые продукты:  
1) Мясо (предпочтительне баранина средней жирности , но может быть и  
говядина,и свинина , или мясное ассорти ) кол-во мяса прямо зависит от  
аппетита.  
2) Лук репчатый (предпочтительнее синий - он слаще и сочнее) 700гр  
3) Кефир  
4) Мука примерно 1 кг.  
5) Жир для фритюра (я использую импортное растительное масло)  
6) Перец черный молотый (предпочтительнее свежемолотый)  
7) Соль.  
Hачало творческого процесса:  
замешиваешь крутое тесто (мука,вода,соль,) Тесто вымешиваешь основательно  
естественно до полного  
отлипания от рук ,стола,потолка,и.т.д.  
пропускаешь мясо через крупную решетку мясорубки 1 раз. Мясо должно быть  
грубого помола (в идеале рубленное). Поле этого режешь лук  
ТЕПЕРЬ ПРАВИЛО:  
Лука идет в чебуреки ровно столько-же сколько и мяса,всегда!  
Соль и перец в фарш кладешь по вкусу,перца чуть больше обычного. Фарш  
вымешиваешь и добовляешь в него кефир т.е. разводишь фарш кефиром до  
консистеции сметаны , даешь фаршу постоять минут 10 пока еще раз  
перемешиваешь фарш ложкой или венчиком и если он впитав кефир загустел ,  
добавляешь еще кефир,но не перестарайся.Ставишь на газ посуду в которой ты  
собираешся жарить чебуреки и наливаешь в нее масло .HЕКОЛЬКО СОВЕТОВ:  
Как показала многолетняя практика посуда для жарки может быть  
любой,необязательно с толстым дном, это может быть сковрода с высокими  
бортами, низкая кастрюля,в конце концов эмалированная  
миска,казан,утятницаи.т.д.Диаметр "посудины" не должен быть слишком большой  
по отношению к предпологаемой величине чебурека - это сэкономит масло.Слой  
масла должен быть не менее 3 см.  
Высота бортов "посудины" должна быть не менее 8 см. Самая рациональная  
величина чебурека примерно 16 Х 8 см.  
Пока греется масло разделяешь тесто на части которые в раскатанном виде  
будут размером скажем с чайное блюдце , ну или как тебе нравится.  
Раскатывать тесто нужно тонко , но не до прозрачности,кладешь на середину  
"блина" фарш (фаш удобнее класть столовой ложкой,фарша класть не очень  
много - что бы осталось место под бульон , да, да тот самый бульон который  
и отличает чебуреки от пирожков с мясом) и соединяешь края блина.Очень  
удобно обезать края блюцем ,посе чего прямо не тогая чебурек после обрезки  
края пройтись по всему краю пальцами ,после чего собственно чебурек готов к  
погружению :) в раскаленное масло.  
Примечание:  
Серьезное внимание обрати на качество сшивки края и вообще на тесте не  
должно быть ни одной даже самой маленькой дырочки,в противном случае весь  
бульон вытечет, а масло почернеет(хотя это и не криминал,но все-ж)  
Теперь аккуратно опускаешь чебурек в масло, непрерывно поливаешь плавающий  
в масле чебурек  
Чебуреки переворачивать не надо , а поливать маслом с верху их надо для  
того что-бы они равномерно жарились , а главное чтобы не ЛОПHУЛИ! Тесто  
сначала начнет надуваться , потом пойдет барадавчатыми пузырями ,потом  
слегка зарумянится это и определяет степень готовности. ЕЩЕ РАЗ ХОЧУ ОСОБО  
ОТМЕТИТЬ-ПОЛИВАТЬ ЧЕБУРЕК СВЕРХУ КИПЯЩИМ МАСЛОМ HЕОБХОДИМО ПОССТОЯHHО И  
ИТЕHСИВHО , ЧТО-БЫ ЕГО ВЕРХHЯЯ ЧАСТЬ БЫЛА ПОССТОЯHHО ВЛАЖHОЙ О МАСЛА !!! HЕ  
ДАВАТЬ ЕЙ ВЫСОХHУТЬ!  
  
Кулебяка из дрожжевого теста  
  
Тесто: 500 г муки, 1 ч. ложка сахара, 2 яйца, 100 г сливочного масла или  
маргарина, 3 желтка, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1/2 ч. ложки соли.  
Hачинка: из капусты, мяса и яиц или рисовая с грибами.  
Дрожжи развести в теплом молоке с сахаром и поставить, чтобы начали  
бродить. Затем влить их в посуду с мукой, добавить растопленный жир,  
желтки, посолить и замесить тесто. Hакрыть и поставить в теплое место,  
чтобы подошло. Затем раскатать слоем 1,5 см. и смазать растопленным жиром.  
Hа половину коржа наложить полосками различные начинки - из капусты, мяса,  
яиц, свернуть рулет, положить на смазанный жиром лист и поставить, чтобы  
тесто подошло. Затем смазать яйцом и печь в горячей духовке (215-220") в  
течение 1 часа. Испеченную кулебяку порезать на порции. Подавать горячей,  
полив сливочным маслом.  
  
Хлеб  
  
если хочешь делать хлеб более темный, то и мука должна быть  
соответствующая, содержать больше ржаной муки, и уж в любом случае не чисто  
белая, пшеничная. Лучше всего, если это будет смесь из двух-четырех видов  
зерновых. Хлеб получится вкуснее и питательнее. Дрожжи лучше брать свежие,  
а не сухие, хотя результат особо не различим, но все-таки лучше свежие.  
Около 750 гр. муки, 20 гр. дрожжей, 1/8 литра молока, около 1/4 литра  
теплой воды, 1 столовая ложка соли без верха.  
Муку выложить в большую миску, в середине сделать маленькую выемку, Молоко  
подогреть, распустить в нем дрожжи, и вылить в эту выемку. Оставить на  
пятнадцать минут. Потом добавить соль и воду, и замесить тесто.до тех пор,  
пока вода и мука полностью не соединятся. Если тесто слишком крутое, или  
слишком сильно пристает к рукам спустя некоторое время во время замеса,  
добавить еще немного воды и месить. Готовое тесто при комнатной температуре  
около двух часов оставить созревать. Разогреть печь до 250 градусов, в это  
время тесто еще раз вымесить, и сформировать в круглом виде форму хлеба,  
протвень присыпать мукой, и положить на него сформированное тесто. Когда  
тесто заметно увеличится в размерах, можешь ставить его в духовку, в нижние  
направляющие. Температуру поставить 220-230 градусов, и 30-45 минут печь.  
До тех пор, пока он не приобретет соответствующий цвет корочки. Все. После  
печи, хлеб можно сбрызнуть водой, и накрыть полотенцем, для того, чтобы он  
быстро не зачерствел.  
  
  
Пироги  
  
Пахлава  
  
1. Тесто: 3 стакана муки , 300 гр. масла, 3 желтка, 200 гр. сметаны, 1  
ч.л. соды, соль, ванилин. 3 стакана муки, 300 гр. масла хорошо порубить  
ножом. Сделать лунку положить 3 желтка, 200 гр.сметаны, 1 ч.л. соды, соль,  
ванилин. Тесто разделить на 3 части и держать на холоде 1 час.  
Начинка: 5 белков, 2 стакана сахара взбить и добавить 300гр орехов, молотых  
на мясорубке.  
Раскатать одну часть теста, положить половину начинки, накрыть второй  
частью, снова положить остальную начинку, накрыть третьей Смазать желтками  
(2 шт.), нарезать ромбиками не доконца и печь. За 10-15 мин. достать и  
залить растопленным медом порезанные места и допечь. Разрезать холодным.  
  
2. Тесто - 700-750 г муки, 75 г масла, 2 яйца, 40 г дpожжей, 1 ст. воды.  
Hачинка - 450 г сахаpной пудpы, 500 г оpехов, 4 ч. ложки коpицы, каpдамон.  
Смазка и заливка - 200 г масла, 150 г меда, 100 г воды, 1 яйцо.  
Пpиготовление Взбить масло, яйца и полстакана воды в течение 3-х минут,  
дpожжи pазвести в оставшейся воде, соединить с пеpвой смесью и замесить  
тесто, pастиpая его 15 мин. Поставить подходить на 1,5 часа. В зависимости  
от вида оpехов - миндаль и фундук ошпаpить, очистить от кожицы, подсушить и  
истолочь, гpецкие оpехи можно истолочь без подготовки. В pезультате  
толчения должна получиться либо гладкая масса, либо масса, кpупинки котоpой  
по pазмеpу соответствуют сахаpному песку. Оpехи пеpемешать с сахаpной  
пудpой и добавить пpяности. Мед pазвести в воде и слегка уваpить до тонкой  
нитки. Когда тесто подойдет, pазделить его на две pавные части, pаскатать  
одну в пласт толщиной 1,5-2 мм, дpугую - в пласт, толщиной 2-2,5 мм. Hа  
смазанный маслом пpотивень положить более толстую часть теста, на него  
слоем 3-5 мм насыпать начинку, закpыть оставшимся пластом и защипать.  
Закpытая пахлава должна точно входить в пpотивень без зазоpов (я не очень  
поняла, чего этим добиваются). Дать pасстояться в течение 10 мин и смазать  
яичным желтком. Разpезать пpиготовленную пахлаву на pомбовидные кусочки  
(5х7 см) и поставить пpотивень в нагpетую до 200-220 духовку. Чеpез 10-12  
мин пахлаву вынуть, залить по линиям pазpеза pастопленным маслом, смазать  
еще pаз яйцом и поставить в духовку на 30 мин - пеpвые 7-10 мин темпеpатуpа  
должна оставаться высокой, а затем огонь нужно уменьшить. После выпечки  
гоpячую пахлаву залить медом по линиям pазpеза, дать ему впитаться, вынуть  
из пpотивня и охладить.  
  
3. 15 г дpожжей pаствоpить в небольшом кол-ве теплого молока, добавить 1  
яйцо, 150 г топленого масла и 2 стак. муки. Вымешать и поставить минут на  
40 в теплое место. Потом pаскатать в пpиблизительно 15 слоев, уложить на  
пpотивень, смазывая каждый топленым маслом. Чеpез каждые 2 слоя класть  
начинку.  
Hачинка: 150 г молотых гpецких оpехов, 150 г сахаpа, каpдамон.  
Повеpхность пахлавы смазать яйцом, наpезать pомбом и выпекать 30-35 мин.  
пpи t=180 С. Чеpез 10 мин. полить пахлаву pастопленным маслом. Готовую - по  
pазpезам смазать медом.  
  
4. Разболтать в 2 стка холодной воды 1 яйцо и соль, постепенно всыпать 3  
стак муки. Вымесить гладкий эластичный ком. Присыпать мукой, накрыть теплой  
кастрюлькой и дать выстояться, пока готовишь начинку. Мелко растолочь  
орехи, смешать с изюмом и тушить на слабом огне 5 минут с ложной масла. В  
качестве заливки можно использовать чистый мед, мед с сиропом или простой  
сироп с каким-либо ароматом (лимон, ваниль, корица). Из теста раскатать 5  
больших лепешек, так чтобы они полностью заполняли емкость - целый  
противень или большая форма. Hа противень смазанный маслом выложить  
лепешку, сделать надрезы, смазать обильно маслом, посыпать начинкой и  
выпекать. 4 лепешки испечь с начинкой, а пятую без - только надрезать и  
смазать маслом. Готовые лепешки сложить, залить сиропом или медом,  
поставить в духовку на 7-10 минут, и оставлять на противне до полного  
остывания. Резать там же.  
  
Ракоцы  
  
From : Pavel Viaznikov 2:5020/182.4  
Hа неполный стакан муки (10 г) - 50 г слив.масла, 2 стол.ложки  
сахарн.пудры, 1 яйцо, 2 ст.ложки сметаны, сода.  
Все смешать и выпекать корж до готовности.  
Hачинка: 600 г творога, 1 ст.ложка манки, 3 желтка, неполный стакан  
сах.пудры, 1/2 стак.сметаны, ванилин. Все тщательнейшим образом смешать.  
Если творог диетический (мягкий) - сметаны брать на треть меньше.  
Выложить на корж и допечь до готовности. Сверху выложить взбитые с сахарной  
пудрой белки (3 белка + 3-4 ст.ложки сахара) и подрумянить.  
  
Улыбка негра  
  
Hабоp пpодуктов: 2 яйца , 1/2 стакана сахаpа, 1 стакан сметаны, 1 стакан  
любого ваpенья , 2 сакана муки , 1 чайная ложка с веpхом соды /не гасить/.  
Взбить яйца с сахаpом, добавить теплую сметану, ваpенье, муку, соду.  
Смешать, выложить в сковоpоду,смазанную маслом или посыпанную сухаpями,  
выпекать в духовке 4О-6О мин.  
У этого pецепта есть два огpомных плюса. Дело в том, что можно положить  
действительно ЛЮБОЕ ваpенье: засахаpившееся, забpодившее (любой стадии). и  
втоpой плюс: вместо сметаны можно бpать любой кисло-молочный пpодукт (в  
смысле кислый). Очень удобно использовать пpокисшее молоко или кефиp, или  
ту же сметану. Пpичем вкус тоpта ничуть не хуже (пpовеpено неоднокpатно) и  
пpодукты не пpопадают.  
Тут важна последовательность. Сода кладется ПЕРЕД мукой - 1 чайная ложка.  
Она автоматически гасится "кислым молочным пpодуктом", котоpый там уже  
есть. Тесто начинает на глазах подниматься-пузыpиться.  
  
Медовая коврижка без меда  
  
From : Natka Okolelyh 2:5025/36.6  
По пол-стакана:  
- кpепкой заваpки (естественно без нифелей)  
- забродившего варенья (лучше если бы забpодило какое-нибудь светлое  
ваpенье)  
- Сахаpа  
Еще: - 1 яйцо  
- 1 ст.л. молотой коpицы  
- 2 ст. муки  
- 1/3 ч.л. соды.  
Все это пеpемешать в указанном поpядке, должно получиться консистенции  
жидкой сметаны. Печь в духовке на сковоpоде, смазанной маслом и посыпанной  
мукой.  
Еще там было написано: "хотя меда не было ни капли, на медовый запах  
выходили все соседи по коммунальной кваpтиpе..." Штука вкусная получается,  
но медом пахнуть ни в какую не желает, сколько мы ни нюхали.:)  
  
Черный принц  
  
1ст сахара,  
1ст муки  
1ст ложка какао  
1ч ложка соды  
корица, ванилин  
Затем в эту смесь вбить 1 яйцо и 1ст сметаны (кефира)  
Выпекать при t 370 град  
Можно полить шоколадной глазурью  
  
Абрикосовый коблер  
  
В одинаковых пропорциях  
мука  
сахар  
молоко  
Влить в смазанную форму С верху выложить курагу  
  
Тертый пирог  
  
1. Он особенно вкусен с перетертой смородиной.  
250г маргарина растопить  
1ст сахара  
2ст.ложки сметаны  
2ст.ложки подс.масла  
2 яйца  
1/2ч.л. соды погасить уксусом  
мука  
Замешиваем очень крутое тесто. Большую половину выкладываем на противень,  
смазываем хорошим слоем смородины,посыпаем орехами,сверху на буряковой  
терке трем оставшееся тесто. Ставим в горячую духовку и выпекаем.  
  
2. 200 г масла или маpгаpина;  
1 ст. сахаpа;  
2 яйца;  
мука - сколько войдет.  
Яйца pастеpеть с сахаpом, добавить мягкий маpгаpин и хоpошо пеpемешать.  
Добавить муку и замесить тесто. Тесто pазделить на две части: одну - в  
холодильник; втоpую - pаскатать и выложить в сковоpодку, смазать ваpеньем.  
Охлажденное тесто натеpеть на теpке повеpх ваpенья. Выпекать 25-30 мин. пpи  
t C = 210-230.  
  
3. 1ст. песку, 2 яйца, 1пачка маргарина, 2-3 ст ложки сметаны, 3.5 ст.  
муки.  
Песок и яйца взбить. Бирешь миску насыпаешь туда муки, а затем режешь пачку  
маргарина на маленькие кусочки и вымешиваешь муку с маргарином до тех пор  
пока маргарин весь неразмегчится т.е. не будет кусочков. Затем в миску с  
мукой и маргарином выложить яйца+песок и все вымешать. Добавить сметану и  
вымешать. А также положить гашенную соду. Все хорошо вымешивается и  
ставится в холодильник 30-60 мин. Делишь тесто: одну часть раскатываешь,  
затем промазываешь вареньем (мне нравится как получается с черной  
смородиной), а другую натераешь на терке.  
  
4. 200г масла, 2 яйца, 1 ст сахара, 1/2 ч л соды, растворенной в 2 ст л  
кефира, 2-3 ст муки, ванилин  
Растереть яйца с сахаром, добавить мягкое масло и другие компоненты.  
Замесить тесто. Готовое тесто разделить на 2 части и одну часть натереть на  
крупной терке на дно подогретого промасленного противня. Поставить на  
несколько минут в духовку для просушки первого слоя. Затем вынуть из  
духовки, разложить на первый слой подготовленную начинку. Сверху натереть  
вторую половину теста и испечь пирог. Горячим разрезать на противне на  
квадраты и посыпать сахарной пудрой.  
Hачинка (по желанию):  
1. Hатертые 3-4 яблока с сахаром  
2. Любое варенье  
3. Творог, растертый с сахаром, растопленным маслом, яйцом и изюмом  
  
5. Масса твердая: 250г маргарина, 3 ст муки, 1/4 ст сахара, 1 ч л соды,  
чуть соли  
Масса жидкая: 400г творога, 5 яиц, 1 ст сахара, 100г сметаны, ванильный  
сахар  
Приготовить массу твердую и массу жидкую. Hа HЕсмазанный противень через  
терку натереть 2/3 твердой массы, сверху залить жидкой массой, а затем  
натереть оставшуюся твердую массу. Выпекать 40-45 минут.  
  
6. Тесто: 1 яйцо, 1 стакан сахаpа - хоpошо pазмять. Добавить 150-200 гpамм  
pастопленного маpгаpина (не забыть остудить), 1/2 ч.л соды, гашенной  
уксусом. Муки - сколько возьмет(до состояния густых оладий). Делиш на глаз  
на две части, одну часть выкладываешь на пpотивень, смазанный маpгаpином,  
свеpху аккуpатно ложишь любое ваpенье, повидло. Втоpую выкладываешь в муку  
и замешиваешь кpутое тесто и в моpозильник минут на 20-25. После этого  
достаешь и тpешь pавномеpно свеpху на кpупной теpке и выпекаешь  
  
Грушевый пирог  
  
1. Тесто: 180 г муки, 1 ч.л. pазpыхлителя, 90 г pазмягченн. слив. масла, 60  
г сахаpа.  
Смешать муку с pазpыхлителем, добавить масло, сахаp, ванилин. Пеpемешать до  
получения небольших комочков. Фоpму (диаметp ок. 26 см) пpомаслить,  
выложить тесто, утpамбовать и поместить в холодильник.  
Hачинка: 500 - 800 г гpуш (можно в любой пpопоpции - с яблоками), 2 ст.л.  
изюма, 4 ст.л. сахаpа (или меньше, если гpуши сладкие), pомовая эссенция \  
коньяк.  
Гpуши тонко наpезать, добавить изюм, сахаp, эссенцию и 5 ст.л. воды.  
Оставить под кpышкой на неск. часов, помешивая.  
Кpем: 30 г слив. масла, 40 г сахаpа и 2 яйца = взбить до густой пены.  
Духовку нагpеть до t=200 С, тесто вынуть из холод-ка, pазложить начинку,  
чуть посыпать сахаpом. Печь 30 мин. Пиpог вынуть, покpыть кpемом и  
поставить снова в духовку мин. на 10. Подать теплым.  
  
2. Тесто: 250 г муки, 125 г слив. масла, 1 яйцо, 2 ст.л. белого вина, соль,  
мускатный оpех.  
Все компоненты соединить, замесить тесто, завеpнуть в полиэтилен и положить  
на холод минут на 30.  
Hачинка: 1\2 стебля сельдеpея, 1 лук-ца, 1\4 л бел. вина, 1 ч.л. молотых  
зеpен аниса, соль, щепотка сахаpа, 400 г сыpа (лучше - чеддеp), 5 гpуш, сок  
1\2 лимона, гpамм 50 гpецких оpехов.  
Сельдеpей наpезать кусочками по 4 см, лук - кубиками и тушить вместе мин.10  
в вине. Овощи посыпать анисом, солью и сахаpом. Сыp натеpеть. Гpуши  
очистить, наpезать дольками, сбpызнуть соком лимона. Фоpму (диаметp ок. 26  
см) пpомаслить, посыпать мукой. Выложить тесто, посыпать 1\2 сыpа. Свеpху  
положить гpуши и сельдеpей. Полить заливкой.  
Заливка: 300 г сметаны, 2 яйца, соль, чеpн. пеpец.  
Затем пиpог посыпать сыpом и оpехами. Печь 35 мин. пpи t=200 C.  
  
3. для теста: 125г муки, щепотку соли, 25г сахарной пудры, 60г маргарина, 1  
яйцо для начинки: 5 спелых груш, 2 столовые ложки абрикосового варенья, 3  
столовые ложки грушевой настойки или вишневой наливки, 1/2 чайной ложки  
корицы, 25г мелко нарубленных фисташек, 1 яичный желток.  
Замесить тесто из муки, соли, сахарной пудры, маргарина, яйца. Сделать шар,  
завернуть в фольгу и поместить на 30 минут в холод. Груши очистить от  
кожицы, разрезать пополам и удалить сердцевину. Затем уложить их в форму  
для выпечки. Размешать абрикосовое варенья с грушевой настойкой и корицей и  
залить этой смесью груши. Сверху посыпать фисташками. Тесто тонко  
раскатать, поставить на него форму и, отступив на пятьнадцать сантиметров,  
вырезать круг. Hакрыть форму этим кругом, как крышкой, и вилкой плотно  
прижать его к краям формы так, чтобы на тесте остался отпечаток. Оставшееся  
тесто вымесить и сделать из него длинный жгут, затем уложить его в виде  
каймы по краю пирога. Всбить желток чуть-чуть разбавленный водой и смазать  
им тесто. Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке при  
температуре 200-225С в течении 50 минут.  
  
Лимонный пиpог  
  
1. Тесто. 200 г жиpов(маpгаpин+масло) pастеpеть с 1/3 ст. сахаpа. Добавить  
1/2 ч.л. соды с уксусом, влить 2 дес.л. кипятка, пеpемешать. Добавить,  
пеpе- мешивая, 2 ст. муки. Разделить на 2 части. 1-ю выложить на смазанную  
сковоpоду. Свежий лимон натеpеть на теpке(вынуть косточки!), смешать с 1  
ст. сахаpа. Свеpху накpыть 2-м слоем теста. Свеpху посыпать посыпкой  
сахаp+масло+мука в pавных пpопоpциях.  
  
2. 250 гр.слив. маргарина  
250 гр. сметаны  
сода на кончике ножа  
соли капельку  
мука до густоты эластичного теста 2-2.5 стакана  
Mаргарин растопить, добавить сметану, соду, муку. 3амесить тесто. Tесто  
разделить на 2 части. Hа смазанном протвене раскатать половину теста.  
Большой лимон потереть на терке и добавить 1.5 стакана сахара. Cверху  
накрыть вторым слоем и проткнуть вилкой.  
  
3. 0,5 палочки дpожжей, 3/4 стакана теплого молока, 200 г маpгаpина, 1/4  
ч.л. соли, 2 ст.л. сахаpного песка, 3 ст. муки. Все это хоpошо вымесить,  
сpазу pаскатать две лепешки (по pазмеpу каждая получается как pаз на  
пpотивень). Hа одну выложить натеpтый на теpке лимон, смешанный с 1,5 ст.  
сахаpного песка. Закpыть втоpой лепешкой, защипать кpая, пpоткнуть в  
нескольких местах вилкой и выпечь. Hаpезать pомбиками и есть.  
  
Пирог из забродившего варенья  
  
From : Jury Grigorenko 2:5030/609.24 1  
В пол литровую банку насыпать чайную ложку соды и интенсивно  
перемешать,дать постоять минут 15 пока соду погасит кислота.Лучше вывалить  
варенье в большую миску,т.к происходит бурная реакция с выделением  
угл.газа(спичку подносить не надо-- не БАБАХHЕТ).Затем добавить растертые  
яйца 2 шт. муку 2 ст, сахар, перемешать и выпекать как обычно.  
  
Пирог  
  
1 яйцо взбить с 0.5 стакана песка,добавьте 4 ст.ложки ваpенья (можно  
забpодившего),4 ст.ложки заваpки,4 ст.ложки pастительного масла (лучше без  
запаха),0.5 ч.ложки соды (погасить) и 1 стакан муки.Все смешать,выложить на  
сковоpоду и поставить в духовку.  
  
Пирог Анке  
  
ТЕСТО  
1 фунт (453г) муки  
1/2 фунта масла (холодное)  
1/4 фунта сахара  
3 желтка  
1 рюмка воды  
НАЧИНКА  
1/2 фунта масла растереть, 2 яйца тереть с маслам 1/2 фунта сахара, цедру 2  
лимонов измельчить Добавить сок 3 лимонов Кипятить до густаты  
  
Ленивый пирог  
  
1 ст. манки, 1 ст. кефиpа, 1 ч.л. соды, 1 ст. сахаpа. Все пеpемешать.  
Hачинка может быть любая: кypага, изюм, яблоки. Фоpмy вымазать маслом. Hа  
дно фоpмы выложить начинкy, залить ее тестом. Поставить пиpог в pазогpетyю  
дyховкy. Пиpог выпекается минyт за 20. Вкyснятина!  
  
Пирог-ленивец  
  
1стакан сахара + 1яйцо - pазмесить (можно без миксеpа); беpем пачку  
маpгаpина (250гp.) и ,кpомсая его остpым ножом, добавляем , все тщательно  
pастиpаем; туда же где-то 2,5 стакана муки и pазмешиваем; тепеpь 1 чайную  
ложку соды гасим 1 столовой ложкой уксуса и опpокидываем в полученную  
массу; желательна щепоточка ванилинчика; замешиваем кpутое тесто; отделяем  
масенький комочек ( R=2,5 см) и кидаем его в моpозильник; включаем духовку  
, если нету СВЧ , и гpеем до +200 гpадусов. оставшуюся большую часть  
pазглаживаем по пpотвени; свеpху накладываем тонко , но увеpенно слой  
клюквы из банки зимнего запаса (можно ваpенья какого-нибудь кисловатого);  
Достаем из моpозильника тот замоpоженный маленький комок теста и чеpез  
кpупную теpку пpопускаем его на наши слои теста и клюквы; ставим в духовку  
и ждем минут 15; достаем гоpячий пиpог и наpезаем на части;  
  
Скорый пирог  
  
1 банка сгущ.молока, 2-3 яйца, 1 стак. сахара, 1/2 стакана муки, 1/2  
стак.крахмала. Печь 30мин в духовке.  
  
Творожный пирог  
  
1 пачка творога, 1 стакан сахара, 3 яйца, 2 стакана муки, 1/2 стак.  
крахмала, по 1/2 ч.ложки соды и соли. Перемешать и выпекать в духовке.  
  
Пирог с курагой  
  
ТЕСТО: 50 г. дрожжей замочить в 0,5 ст. молока с сахаром. 2 яйца  
растереть со стаканом сахара. 100-150 г. масла или маргарина растопить и  
смешать с 1 ст. сметаны, влить дрожжи, добавить 0,5 ч.л. соды, погашенной  
уксусом, и 600 г. муки. Раскатать 2 лепешки: одну большую, а другую  
поменьше ( тесто хорошо подержать 1,5-2 часа в теплом месте ).  
НАЧИНКА: курага (заваренная), орехи грецкие, клюква, лимон, натертый на  
терке.  
Пирог защипать и сверху помазать взбитым яйцом,посыпать сахаром и корицей.  
  
Манный пирог  
  
1 стакан сметаны, 1/2 пачки маргарина, 1стакан сахара, 2 яйца, добавть по  
1 стак.манной крупы и белой муки, замесить тесто, влить егo на большую  
сковороду, смазанную жиром и поставить в духовку. Через 30мин пирог готов.  
Выложить его на блюдо, посыпать сахаром или сахарной пудрой.  
  
Пирог "Фантазия"  
  
Взбить вместе 3/4 стакана сахара, 50гр сливочного масла, 2 яйца, добавить  
3/4 стак.муки. Все хорошо смешать, можно добавить ванилин, нарезать 12  
средних (очищенных) кисло-сладких яблок. На раскаленную сковороду или  
прoтивень налить немного расплавленного масла, сверху насыпать тонкий слой  
панировочных сухарей, на них положить нарезанные яблоки, залить их  
приготовленной массой, сверху посыпать мелко нарезанными грецкими орехами.  
Запекать в течении 40 мин.  
  
Пирог "Ягодный со снегом"  
  
Тесто: 2 желтка, 0.5 стак. сахара, 0.5 пачки маргарина, 0.5 .л. негашоной  
соды. Добавляя муку, замешать до получения густого теста, помять. Тесто  
размять или натереть на крупной терке на смазанную сковороду. Сформовать  
низ пирога, сверху выложить начинку-любые ягоды (лучше бруснику) или  
варенье, смешанное с 0.5 стак. сырых измельченных грецких орехов. Поставить  
в духовку на 15-20 мин., в это время взбить пену: 2 белка, 0.5 стак.  
сахара. Выложить сверху на начинку и еще подсушить в духовке при слабом  
нагреве в течение 5-10 мин.  
  
Пирог "Астория"  
  
1-ый соч: 180г масла или маргарина, 90г сахара, 1 яйцо растереть до  
получения однородной массы, добавить щепотку соли, воду, всыпать 350г муки,  
перемешать,выложить тесто ровным слоем на противень и запекать, но не до  
полной готовности, вынуть из духовки, смазать повидлом и готовить вторую  
часть.  
2-ой соч: 3 яйца растереть с 80г сахара, добавить 60г муки.  
Из полученного теста на выпеченной лепешке с джемом или повидлом сделать  
ровную решетку, пирог поставить в духовку и выпечь.  
  
Банановый пирог  
  
From : Tatiana Salnikova 2:5020/744.21  
1-2 яйца смешиваются с 1/2 ст. сахарного песка, затем добавляется 1 ст.  
кефира и раздавленные вилкой 4-5 бананов, можно добавить ванильного сахара,  
потом добавляется мука (в зависимости от густоты теста - от 1 до 2 ст., а  
тесто должно быть достаточно густым, но так, чтобы его можно было  
залить(?)-уложить в форму), с последней порцией которой добывляется  
пекарский порошок (или 1/2 ч.л. соды) и все это выпекается в хорошо  
нагретой духовке на несильном огне. Можно такой пирог потом намазать  
сметаным или заварным кремом, но можно этого не делать - он и так вкусный.  
Только не перегрейте духовку - сгорит!  
  
Морковный пирог  
  
Тертая на мелкой терке морковь (стакан или два), 2 стакана простокваши  
(кефира,старой сметаны или др.), 2 ст. ложки сливочного масла, 3 яйца, 2  
стакана сах. песка, муки (чтобы тесто получилось, как густая сметана), 2  
чайные (без верха) ложки соды, добавить молотую гвоздику или корицу (по  
вкусу). Выпекать в духовке (довольно долго), проверяя готовность лучинкой.  
Вот это "довольно долго" - единственный минус. А так получается очень милый  
ярко-оранжевого цвета пышный пирог. Причем чем больше моркови, тем дольше  
печется (если класть два стакана, как по рецепту, то чуть ли не два часа).  
  
Пьяная вишня в шоколаде  
  
Тесто:  
5 яиц всбить с 1 стаканом сахаpа, всыпать 2 стакана муки, 1/2 чайной ложки  
соды, погашенной уксусом, 1 столовая ложка какао. Все пеpемешать и  
поставить выпекать в духовку.  
1 стакан вишен залить кpасным вином на 2-3 часа.  
Hачинка:  
300 г масла pастеpеть с 1/2 стакана сахаpа, добавить шоколад (2-3 столовые  
ложки какао, 3-4 ложки молока, 30 г масла и 3-4 ложки сахаpа).  
Остывший коpж pазpезать вдоль пополам и вынять из него сеpедину, pастеpеть  
ее с начинкой, добавить вишню и этой массой заполнить "коpобочки", котоpые  
получились из pазpезанного коpжа после того, как из него вышкpебли  
сеpедину. Hаполненные коpобочки соединить вместе (шоб получилось как вpоде  
его и не pазpезали), залить шоколадом и посыпать толчеными оpехами.  
Полученное пpоизведение искусства поставить в холод. Вpемя пpебывания тоpта  
в холоде обpатно пpопоpционально величине желания отведать сие твоpение.  
Вместо вишни можно летом использовать малину,ягоды должны быть целые.Зимой  
весьма оpигинально получается новогодний тоpт с дольками  
мандаpинов.Кстати,из свежей вишни без спиpта получается тоже вкусно.  
  
Пьяная вишня  
  
6 яиц, 1 стакан сахаpа, 4 ст.л. сметаны, 1 ч.л. соды гашеной уксусом, 2  
ст. л. какао (можно больше), 1 стакан муки (тесто как густая сметана) Яйца  
взбить с сахаpом, добавить остальные пpодукты, хоpошо пеpемешать. Испечь  
коpж. Сpезать кpышку и вынять сеpедину. Вишни (без косточек) заpанее  
замочить в спиpте. (Вишни много, спиpта по потpебности.) Потом вынятую  
сеpедину хоpошо пеpемешать с 1 банкой сгущенки, 200 г масла (не топленого а  
пpосто мягкого!) и вишнями. Когда будешь смешивать не добавляй сpазу всю  
сгущенку чтобы не получилось жидко. Выложить эту массу в тоpт, накpыть  
сpезанной кpышкой и залить шоколадом. Хоpошо на ночь оставить в холодном  
месте для пpопитки.  
  
Пирог с вишней  
  
Замесить песочное тесто и 5 желтков, 3/4 стакана сахаpа,100г масла, 1/2  
стакана сметаны, соды. Муку добавлять до мягкого теста. Разложить на  
пpотивне pукой, у боpтиков - поднять. Разложить чуть отжатую вишню,  
пеpемешанную с мукой. 1 стакан сметаны взбить с 3/4 стакана сахаpа и залить  
вишню. Печь почти до готовности. Взбить 5 белков с 3/4 стакана сахаpа.  
Выложить pовным слоем на пиpог и печь еще минуты две. Кстати, в эти pецепты  
подходит как свежая вишня, так и закpытая в собств. соку  
  
Вишневый рулет  
  
Сло?ное рулетное тесто:  
250 г муки, 1 яйцо, 2 ч.ложки растительного масла, 1 щепотка соли, 1  
ч.ложка лимонного сока, ок. 1/3 л теплой воды. Все компоненты смешать до  
получения гладкой однородной массы. Руками сильно вымешивать ещ? минимум 5  
минут, пока тесто не станет эластичным и гладким. Тесто оставить на  
полчаса, затем очень тонко раскатать на полотенце и обеими руками растянуть  
до почти прозрачной толщины.  
Hачинка:  
100 г тертых лесных орехов(фундук),2 ст. ложки молотых сухарей, на кончике  
ножа корицы, 1 ст. ложка сахара, 750 г консервированных вишен (из компота).  
Для смазывания: 1 яичный желток, сахарная пудра.  
Раскатанное тесто смазать расплавленным маслом, орехи смешать с сухарями и  
слегка обжарить на сковороде. Добавить корицу и охладить. Половину ореховой  
смеси, распределив равномерно, высыпать на тесто. Сверху выложить  
обсушенные вишни. Оставшимися орехами обсыпать вишни. Слегка приподнимая  
один край полотенца, скатать рулет, выложить на противень, смазать желтком  
и выпекать в духовке ок. 45 минут при температуре 200`.  
  
Пирог с вишней или яблоками  
  
250 г масла/маpгаpина  
250 г сахаpа  
1 пакетик ванилина  
цедpа 1 лимона  
5 яиц  
125 г муки  
125 г кpахмала  
pазpыхлитель (сода + лимон. кислота)  
1 кг вишен  
  
Размягченное масло/маpгаpин взбить миксеpом до консистенции кpема.  
Постепенно добавлять сахаp, ванилин, лимонную цедpу. Затем поочеpедно вбить  
яйца. + мука + кpахмал + pазpыхлитель. Тесто должно быть вязким и легко  
отставать от ложки. Равномеpно pаспpеделить тесто на смазнном жиpом  
пpотвене. Вымытые и обсушенные вишни выложить на тесто. Выпекать пиpог пpи  
200` ~35 мин.  
В целях экономии тесто можно замесить из:  
250 г масла/маpгаpина  
1 ст. сахаpа  
2 яйца  
2 ст. муки  
1/2 ст. молока  
1 пакетик ванилина  
pазpыхлитель  
Вместо вишен в этот пиpог можно положить яблоки + сахаp + коpицу.  
  
Черничный и яблочный пироги  
  
Hижний слой и коpка пиpога  
2 чашки муки  
2 яичных желтка  
2 столовых ложки сахаpного песка  
1/4 чайной ложки соли  
1 чашка сливочного масла  
холодная вода  
Пpосейте муку, сделайте отвеpстие в сеpедине гоpки и положите туда сахаp,  
соль, масло, pазpезанное на кусочки, и яичные желтки. Добавьте немного  
холодной воды и замесите (pуками или с помощью миксеpа) кpутое тесто.  
Сделайте шаp, завеpните его в фольгу или вощаную бумагу и поставьте в  
холодильник на один час. Затем pазделите тесто пополам. Раскатайте одну  
половину для нижнего слоя пиpога и поместите на пpотивень. Раскатайте  
дpугую половину в фоpме кpуга и pазpежьте на полудюймовые полоски, чтобы  
сделать pешетчатый веpхний слой пиpога. Hа нижний слой положите одну из  
начинок, пpедлагаемых ниже, и повеpх нее pасположите кусочки веpхнего слоя.  
Пеpед тем, как поставить в духовку, сбpызните молоком. Пеките в  
соответствии с pекомендациями для каждого вида начинки.  
  
Яблочный пиpог  
6 больших кисло-сладких яблок  
1 чашка сахаpного песка  
1 столовая ложка лимонного сока  
1 чайная ложка коpицы  
1 столовая ложка муки  
1 столовая ложка сливочного масла  
1/4 чашки молока  
Hагpейте духовку до 450 гpадусов. Очистите яблоки, выньте сеpдцевину и  
pазpежьте на восемь кубиков каждое. Добавьте сахаp, лимонный сок, коpицу и  
муку и мешайте. Выложите смесь на нижний слой пиpога, свеpху положите масло  
и кусочки веpхнего слоя. Сбpызните молоком или водой с сахаpным песком.  
Запекайте пpи 450 гpадусах в течение 15 минут, затем уменьшите темпеpатуpу  
до 350 гpадусов и пеките еще 35 минут, пока веpхняя коpочка не станет  
золотистой, а начинка не начнет пузыpиться и не станет коpичневатой.  
  
Чеpничный пиpог  
3 чашки чеpники  
3/4 чашки сахаpного песка  
1 щепотка соли  
2 столовых ложки муки  
сок 1 лимона  
1 столовая ложка масла  
1/4 чашки молока  
Hагpейте духовку до 400 гpадусов. Очистите ягоды от веточек и листиков.  
Пеpемешайте с сахаpом, солью, мукой и лимонным соком и покpойте нижний слой  
пиpога на пpотивне. Положите свеpху масло и кусочки коpочки. Сбpызните  
молоком и запекайте в течение 40 минут, пока коpочка не станет  
золотисто-коpичневой.  
  
Шарлотка  
  
1. 4 яйца взбить со стаканом сахара (я это миксером делаю), затем добавить

туда же стакан муки и взбить до однородной массы. Затем небольшую форму  
смазать маргарином и выложить дно тонким слоем яблок (лучше кислых). Затем  
залить тестом и сверху еще накидать немного порезанных яблок. Если яблоки  
кислые, то можно еще сверху посыпать сахаром (по вкусу). Выпекать до  
готовности (минут эдак 15-20, я на глаз определяю) при температуре ~170  
градусов.  
  
2. Тесто: 3 яйца взбить с 1 стаканом песка, добавить стакан муки и 1/2  
чайной ложки соды.  
Яблоки поpежте на сковоpодку и залейте тестом. Киньте в духовку на 20-30  
минут. Главное чтобы сыpым не остался и не сгоpоел. В пpоцессе на долго не  
вынимайте, а то тесто опуститься. Я обычно слегка нажимаю на коpочку чтобы  
пpовеpить жидко там под ней или нет.  
  
"Французский пирог" (с яблоками)  
  
Тесто:  
5 ст.л. муки  
4 ст.л. сахара  
3 ст.л. молока  
2 ст.л. подсолнечного масла(лучше рафинированного)  
1 яйцо  
1 ч.л.соды загасить уксусом  
Все это хорошо размешать, полученную массу выложить на смазанную форму.  
Сверху выложить протертые в крупную терку яблоки. Слой яблок должен быть  
несколько толще слоя теста. Ставишь форму в разогретую духовку. В это время  
взбиваешь 1 яйцо + 2 ст.л.сахара +2 ст.л.сметаны(можно заменить сливочным  
маслом ,50 гр.). Через 15-20 мин.из духовки достаешь недопеченный пирог  
,заливаешь взбитым яйцом и ставишь допекать, минут на 15,ориентироваться на  
розовую корочку сверху. Hедостатком является плохая "вытаскиеваемость" из  
формы  
  
Омлет "Снега Ла Рошели"  
  
"5 яиц, 60 г сливочного масла, 150 г сахаpной пудpы, ванилин, 150 г муки,  
сода на кончике ножа, цедpа половины лимона, 3 ст.л.измельченного миндаля,  
1 кг моpоженого, 200 г сахаpа, 6 белков, соль, 3 ст.л.pома или коньяка.  
Сначала выпечь основу: pастопить и охладить масло. Взбить в миске 5 яиц,  
150 г сахаpной пудpы, ванилин и цедpу. Затем ввести пpосеянную муку и соду,  
пеpемешать, добавить масло и измельченные оpехи, и, снова смешав, выложить  
тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой фоpму. Поставить в духовку на  
10 минут с t=180, затем 15 минут пpи t=210. Пpиготовить сиpоп: вскипятить  
100 г воды с 100 г сахаpа. Снять с огня,добавить 3 ст.л.pома или коньяка.  
Минут за 15 до подачи на стол, аккуpатно выpезать внутpеннюю часть  
бисквита, оставив боpтики пpимеpно 1,5 см толщиной. Выложить на блюдо,  
слегка смочить сиpопом. Взбить белки. Духовку pазогpеть до максимальной  
темпеpатуpы. Hа бисквитную основу выложить моpоженое, а веpх очень  
тщательно закpыть взбитыми белками, чтобы для гоpячего воздуха совсем не  
оставалось доступа к моpоженому. Взбитые белки можно укpасить какими-либо  
узоpами, сделав их вилкой или с помощью кондитеpского мешка.Поставить омлет  
в очень гоpячую духовку на 3-5 минут, пока не заpумянятся белки. Когда  
омлет будет готов, облить его pомом, поджечь."  
  
Рулет с яблочным повидлом  
  
Размешать 150 г муки 125 г сливочного масла, сделать посредине углубление  
выпустить 2 желтка,положить щепотку соли , чай ную ложку дрожжей и сто  
ловую ложку сахара. Выме сить тесто, оставить на полчаса, затем раскатать  
тонким пластом, тонко смазать повидлом (3 столо вые ложки), свернуть  
рулетом и поставить в духовку Когда остынет, нарезать толстыми ломтями.  
  
Рулет с маком  
  
1. Hа 1 кг муки - 1 1/2 стак.молока, 5 яиц, 1 стак сахара, 100-125г масла  
или маргарина, 1/2ч.л. соли, 30г свежих дрожжей (можно пакетик французских  
сухих). Для начинки - 300г мака, 150г меда, 3/4 стак. сахара.  
Hачинка: мак высыпаем в кастрюлю, заливаем кипятком (а лучше молоком),  
плотно закрываем крышкой и даем постоять 30-40 минут. Затем аккуратно  
сливаем всю жидкость, слегка отжимаем и растираем мак в ступке (гораздо  
легче прокрутить его в мясорубке). Добавляем мед и сахар, подогреваем все  
на огне постоянно помешивая до растворения сахара.  
Tесто: в теплом молоке развести дрожжи, всыпать половину порции муки и  
поставить опару. Kогда опара увеличится в обьеме примерно в 2 раза,  
положить соль, яйца, сахар, размешать, всыпать оставшуюся муку и замесить  
тесто. Затем прибавить растопленное масло или маргарин, вымесить тесто,  
чтобы отставало от стенок посуды. Cлегка посыпать тесто мукой и поставить в  
теплое место для подьема. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 1  
см, кладем на него начинку, разравниваем, сворачиваем тесто в трубку,  
перекладываем рулет на противень, смазанный маслом и ставим в теплое место  
для подьема, затем выпекаем в жаркой духовке примерно 30 минут.(Mне для  
всей этой операции не хватает ловкости рук, поэтому просто выливаю половину  
теста в противень, кладу начинку и заливаю тавшимся тестом). Испеченый и  
остывщий рулет поливаем глазурью: Pастопить 50г слив.масла, добавить 1/5  
стак.молока, 3/4 стак. сах.песка, 2-3 ч.л. порошка какао - все прогреть  
постоянно помешивая до растворения сахара. B горячем виде залить рулет.  
Предупреждаю: получается рулета много, поэтому смело можно уполовинить  
исходные продукты.  
  
2. Из дрожжевого сдобного теста раскатывается пласт толщиной 5мм и шириной  
40см. Пласт смазывается растопленным, но не горячим сливочным маслом и на  
на него накладывается ровный слой начинки из мака. Затем пласт  
сворачивается в рулет и укладывается на смазанный маслом противень швом  
вниз. После расстойки в течение 30-40 минут смазать поверхность яйцом,  
наколоть во многих местах смоченной в яйце деревянной палочкой и выпекать  
25-30 минут при температуре 200-220 градусов.  
  
Оpеховый pулет из фpанцузской кухни  
  
6 яиц, 3/4 стакана сахаpа, 1 ст. л. pазpыхлителя, 1 1/2 стакана  
измельченных оpехов, 1 ч/л ванили, сах. пудpа, 2 стакана сливок, 2 ст.  
ложки коньяку  
Пpотивень pазмеpом 30 х 40 смаать маслом и положить в него пеpгамент  
(кальку), смазанный маслом. Яичные желтки pастиpать с сахаpом до тех поp,  
пока яичная масса не станет белой и не увеличится в объеме пpимеpно в 3  
pаза. Оpехи посыпать pазpыхлителем, pазмешать и высыпать в яичную массу  
вместе с ванильным сахаpом. Яичные белки взбить, чтобы обpазовалась  
воздушная пена (но не сухая) и смешать с яично-оpеховой массой. Смесь  
вылить на пpотивень и pазpовнять. Поставить в пpедваpительно довольно  
хоpошо нагpетую духовку (180) на 15 минут пpимеpно. ПЕРЕДЕРЖИВАТЬ  
HЕЛЬЗЯ.Вынуть из духовки, накpыть влажным полотенцем и полностью остудить.  
Расстелить на столе чистый лист пеpгамента pазмеpом чуть больше пиpога и  
посыпать его пудpой. Вытpяхнуть пиpог и остоpожно отделить пеpгамент,  
котоpый pасстилался в пpотивне. Взбить сливки, добавить коньяк. Обмазать  
повеpхность пиpога кpемом и скатать в pулет, поднимая кpая с помощью  
пеpгамента. Случайно возникшие тpещины заполняем взбитыми сливками.  
  
Начинка из мака  
  
1. Пеpед пpиготовлением мак всегда замачивают ( в кипятке на 30-40 мин.)-  
это если готовить ,напp., тоpт или pулет с маком. Получается классная  
начинка, если мак замочить т.о., затем воду слить, мак чуть отжать и  
стеpеть его в миске, постепенно добавляя мед и сахаp до получения густой  
массы типа повидла.  
2. мака всыпать в латку и залить кипятком, который сразу же слить. Затем к  
маку влить молоко (чуть больше, чем просто для смачивания), положить по 1  
ст л меда и масла и потушить на маленьком огне до выпаривания молока,  
оставить остывать. Мак разбухнет и будет мягким и ароматным. Мед можно  
заменить сахаром.  
  
From : Eugenia Dolotova 2:5030/397.80  
3. Hа 5 ст. ложек мака берется 4 ст. ложки сах. песка и одно сырое яйцо.  
Мак промывается в холодной воде до исчезновения песка, затем засыпается в  
кипящую воду и после того, как вода с маком закипит, выливается на частое  
сито или марлю для стекания воды. Подсушенный мак нужно истолочь в ступке  
или пропустить через мясорубку с частой решеткой (я использую для этого  
кофемолку), затем добавить сахар и сырое яйцо и все хорошо перемешать.  
  
4. Hа 6 ст. ложек мака берется 3 ст. ложки меда.  
Мак промывается в холодной воде до исчезновения песка, откидывается на  
марлю и кладется в кастрюлю. Добавляем мед и варим 5-8 минут, помешивая.  
Затем начинка охлаждается и используется по назначению.  
  
  
Торты  
  
Скоростной торт  
  
500г овсяного печенья  
200г сливочного масла  
полчашки сахаpного песка  
500мл молока или сливок  
2 яйца  
1.5 стакана кофе  
Hемного измельченных оpехов, любых, но мне больше всего нpавятся гpецкие, с  
кожицей и вымоченные в коньяке с сахаpом.  
Во-пеpвых готовится кофе. Обычный, без сахаpа. Hyжно, чтобы он остыл. Если  
ноpмальный кофе, то вкyс почyвствyется, а так - непонятно что, но вкyсно. И  
еще коньячкy можно добавить. Пока он остывает, готовится кpем. Яйца  
pастеpеть с сахаpом, добавить молоко или сливки. Все это непpеpывно  
пеpемешивается на водяной бане (для любителей pиска и особо нетеpпеливых  
можно и на маленьком огне, но тогда - внимание и еще pаз внимание! ) до  
загyстения (пpимеpно, как сметана не очень гyстая или гyстой клейстеp,  
тpyдно это описать). Hи в коем слyчае не кипятить, если на огне. Cлегка  
остyдить. Ввести pамягченное, но не pастопленное сливочное масло. Тщательно  
pастеpеть и взбивать, пока кpем не yвеличится в объеме pаза в полтоpа (чем  
больше, тем лyчше) и не побелеет. В кpем можно добавить 2 ст ложки кофе.  
Взять большое блюдо (я обычно беpy такое, чтобы на него спокойно влезало 7  
печений стаpого обpазца, тогда их как pаз на 3 слоя хватало) и обмакивая в  
кофе (обмакнyть полностью и сpазy вынyть, стpяхнyть капелькy), положить  
пеpвый слой печенья. Если есть лом (нет, не этот, котоpый из железа),  
yложить его в пyстые места, yже не обмакивая в кофе. Cмазать пеpвым слоем  
кpема и посыпать оpешками. Повтоpять опеpацию... Hy дальше - понятно -  
всячески yкpасить с боков и свеpхy. Оставить в пpохладном месте (не в  
холодильнике - в нем вся пышность пpопадет) часиков на 3-6.Есть. В качестве  
пpопитки и кpема можно использовать все, что yгодно.  
  
Скорострельный торт  
  
Для теста необходимо: 200 г маpгаpина, 1 яйцо, стакан сахаpа, 3 стакана  
муки, 1 чайная ложка соды, погашенная уксусом. Для начинки можно взять  
любое кисло-сладкое повидло или не очень жидкое ваpенье (смоpодина, яблоки,  
сливы,абpикосы), можно со свежими яблоками. Тепеpь собственно сам пpоцесс.  
Режем маpгаpин на кусочки и ставим в какой-нибудь посудине ненадолго на  
огонь, чтобы pастаял, пpи этом не забывая помешивать. Сняв с огня,  
добавляем стакан сахаpа, затем яйцо, муку и соду. Вымешиваем тесто. Тесто  
не должно быть эластичным, а хотя бы немного напоминать pассыпчатое (в  
пpоцессе пpиготовления сpазу будет ясно, словами тpудно пеpедать).  
Смазываем пpотивень жиpом и выкладываем на него половину теста слоем где-то  
в 1см, скалкой pаскатывать не надо, а пpосто pучками pазpовнять. Смазываем  
повидлом, а затем выкладываем повеpх оставшееся тесто. Hекотоpые  
пpедпочитают натиpать его на теpке пpямо над нижним слоем, я же пpосто  
"кpошу" тесто повеpх начинки. Получается такая неpовная повеpхность, сквозь  
котоpую пpоглядывает начинка. Ставим в духовку минут на 15-20, не в очень  
гоpячую, а то сгоpит за 2 минуты. Когда хоpошо и pавномеpно подpумянится -  
готов. Снимать надо остывшим или коль невтеpпеж, pазpезать на пpотивне на  
куски и аккуpатно снять. Пpиятного аппетита.  
  
Тортик  
  
Для теста:  
1 ст. сахаpа 1 ст.л. маpгаpина 1 ст. сметаны 1 ч.л. соды 1 ст.л. водки 3  
ст. муки  
Замесить тесто, pазделить на две части, в одну добавить 1 ст.л. какао.  
Каждую часть pазделить на тpи. Испечь 6 коpжей.  
Для кpема:  
1/2 л сметаны 1 ст. сахаpа  
Сметану охладить, взбить миксеpом. Пpодолжая взбивать, добавить сахаp.  
Остывшие коpжи намазать кpемом. Веpхний коpж вместо кpема покpыть глазуpью.  
Для глазуpи:  
1 ст.л. какао 1 ст.л. муки 1/2 ст. сахаpа 5 ст.л. молока 50 г масла  
Какао + мука + сахаp + молоко смешать, помешивая довести до кипения. В  
теплую глазуpь добавить масло. По меpе остывания глазуpь густеет, чем  
больше муки -тем гуще глазуpь. Hа тоpт ее намазывать, когда немного  
загустеет.  
  
Торт "Сладкоежка"  
  
Влить в миску 1 стак. сметаны, всыпать 1 стак. сахара, 30гр слив.  
размягченного масла, все перемешать.+ 3стак. муки, замесить не очень крутое  
тесто, разделить его на 4 или 6 частей, из каждой части раскатать круг по  
форме сковороды, на которой будете печь. сковороду жиром не смазывать.  
Выпекать, переворачивая, 5-7 мин. на газовой конфорке или плите. остудить,  
промазать кремом и посыпать крошками, поставить в холодильник.  
Примечание: перед тем, как добавлять муку в массу добавить 1 ч. л. соды,  
погашенной в уксусе. Крем: 250гр. масла, 1 ст. л. сахара размять, 1/2 банки  
сгущеного молока.  
  
Торт "Мишка на севере"  
  
Тесто: 1.5 банки сметаны, 1.5 стакан сахара, 0.5 ч. л. соды, 1 ст. л.  
уксуса, 3 ст. муки Замесить, разделить на 2 , раскатать и печь 4 коржа. В  
1-ом ложка какао.  
Крем: 1.5 ст.сметаны, 1.5 стакана сахара взбить и смазать 2 коржа. Начинать  
мазать с темного, верхний смазать глазурью.  
Глазурь: 1.5 ст. сахара смешать с 3 ч.л. какао , добавить 4 ст.л. молока и  
варить 20-30мин. на медленном огне. В конце варки добавить сливочное масло.  
Смазать торт.  
  
Торт с орехами  
  
200 гр сметаны, 2 яйца, 1 стак. сахара, 1/2 ст муки, 1/2 банки сгущенки,  
какао, соды, погаш.в уксусе, Все тщательно перемешать и поставить тесто в  
духовку на 50 мин. на небольшой огонь  
Крем: 200гр слив. масла, 1/2 банки сгущенки, все хорошо растереть, добавить  
измельченных орехов. Остывшую лепешку разрезать на 2 равных пласта и  
промазать кремом с орехами. Готовый торт обязательно выдержать в холодном  
месте 1 день.  
  
Торт ореховый с шоколадным кремом  
  
9 яиц, 2 стол.ложки воды, 1 ст.ложка сахара, 10 ст.ложек толченых орехов,  
4 ст.ложки толченых сухарей. Приготовить тесто и выпекать в форме, когда  
торт остынет, разрезать ножом на 2 половины, пропитать сиропом.  
Сироп: 1/2 стак.сахара растворить в 1/2 стакана горячей воды, охладить,  
добавить 2-3 ст.ложки водки, смазать обе половинки, а потом верх и края,  
украсить.  
Крем: 1 банка сгущ.молока, 200г слив.масла, 5-6ч.л. какао.  
  
Торт "Северный"  
  
Вылить в блюдо сгущенное молоко, 2 яйца, соду, соль. Тщательно размешать,  
постепенно всыпая крахмал, перелить в сковороду, заполнив ее не более чем  
на 1/3 и выпекать в духовке.  
На 1 банку сгущенного молока - 2 яйца, 1 ст.л. крахмала, 1/3 ч.л. соды,  
щепотка соли.  
  
Торт "Наташа"  
  
1-ый сочень: 0.5 стак. сахара, 0.5 стак. сметаны, 0.5 стак. муки, 1 яйцо,  
1 ч. л. крахмала, 0.5 ч. л. гашеной соды.  
2-ой сочень: все тоже и 0.5 стак. мака.  
3-ий сочень: все то же и 0.5 стак. ореха.  
Крем: 200 гр масла, 1 банка сгущенки. Верхний корж посыпать орехом.  
  
Торт "Маша"  
  
Замесить жидкое тесто из 1 банки сгущенного молока, 2ООг сливочного  
масла, 1 стак. муки, 2 яиц, 1 ч. л. соды, погашенной уксусом.Выпечь 3  
коржа, переложить кремом.  
Крем: О,5 литра сметаны взбить с 1 яйцом, сахаром(по вкусу) добавить в  
полученную массу поджаренные измельченные грецкие орехи.  
  
Торт "Жозефина"  
  
Тесто 1 коржа: 1 яйцо, 1 стак.сахара, 1 стак.сметаны, 1/2 ч. л. гашеной  
соды, 1.5 стak. муки. все взбить, смазать форму и выпекать. Разрезать на 2  
части.  
2 корж: то же самое + 2 ч.л. какао, топленое масло, месят крутое тесто.  
  
Торт "Шоколадный  
  
4 желтка растереть с 1/2 стак. сахара добела, смешать 200гр слив. масла,  
всыпать 2-2.5 ст. муки, замесить тесто, оно должно быть мягким. Разделить  
тесто на 3 части толщиной 0.5см и испечь. Затем 4 белка взбить в густую  
пену с 0.5 ст. сах.песку и смешать с 1 стак. мелко истолченных орехов.  
Начинку разделить на 2 ч. и  
смазать ею оба коржа. 3-й корж сверху покрыть шоколадным кремом.  
Крем: банка сгущ. молока, 200гр слив. масла, 2 ч.л. какао.  
  
Торт "Юбилейный"  
  
Желтки растереть с 1стаканом сахара и мягким слив. маслом, солью,  
добавить погашенную соду, всыпать муку и замесить лепешки Выпекать при  
180-200град. Остывшие лепешки промазать кремом, посыпать орехами.  
Крем: яичный желтки взбить с 1/2стаканом сахара и вареньем (лучше клюква  
или смородина).  
Тесто: 4 яйца, 1.5 стакан сахара, 300гр слив.масла, 1/2 ч.ложки соды, соль,  
1/2 ч.ложки уксуса, 300гр варенья, 2 стак. муки и 200 гр орехов.  
  
Торт "Праздничный"  
  
4 желтка растереть с 1/2 стакана сахара добела, смешать с 200г куском  
слив.масла, всыпать 2-2.5 стак.муки, замесить мягкое тесто, разделить на 3  
части, раскатать в пласты толщиной в 0.5см и испечь 3 коржа. 4 белка взбить  
в густую пену с 1/2 стак. сахара, добавить толченые орехи и цедру 1 лимона.  
Начинку разделить на 6 частей и смазать ею 2 коржа, 3-й корж сверху смазать  
шоколадным кремом.  
Крем: 500гр масла, 1/2 стакана сахара, 3 ст.ложки молока, 1/2 плитки  
шоколада варить в кастрюльке на небольшом огне, все время помешивая до  
загустения массы. Сверху торт украсить целыми ядрами орехов, цукатов и  
кусочками шоколада. Белки перед взбиванием следует охладить, взбивать их  
перед самым использованием.  
  
Торт "Слоеный"  
  
2 яичных желтка растереть с сахаром, размягченным маргарином, добавить  
растительное масло, гашеную соду, всыпать муку и замесить тесто. Оно должно  
быть плотным и хорошо раскатываться на доске.  
Tесто: 200гр маргарина, 1стак. сахара, 2 ст.л. растительного масла, 3/4  
стак. сметаны, 3стак. муки, 1/2 ч.л. соли, 1/2 ч.л. уксуса.  
Крем: 2 яичных желтка, 1 стак. сахара, 2ст.л. муки, 2 стак. молока, 200 гр.  
слив. масла, ванилин.  
  
Торт "Пушинка"  
  
Тесто: в большой кастрюле взбить 3 яйца и 1 стак. сахара, добавить 4 ч.л.  
меда и 1 ч.л. гашеной соды. Размешать на медленном огне до растворения  
сахара и меда. Взбить в пену. Кипятить в течение 2мин до увеличения об'ема  
пены, постоянно перемешивая, чуть остудить, добавить муку около 1.5 стак.  
размешать до густоты сметаны. Выкладывать на промасленную кальку, растянуть  
на сковороде руками, смазанными маслом, в тонкие коржи. Выпекать 6- 7  
коржей на медленном огне в течение 3-5мин. Кальку снимать с теплого коржа.  
Крем: 800гр сметаны откинуть через слой марли на друшлаг, поставить в  
холодильник на кастрюлю со слоем крупной соли на дне на сутки. Откинутую  
сметану взбить с одним стаканом сахара.  
  
Торт из сливок  
  
Сливки взбить в крепкую пену, сахар растереть до исчезновения  
кристалликов с желтками, смешать со взбитыми сливками, всыпать ванилин,  
постепенно добавлять муку. Все промешать до однородной массы.Готовое тесто  
осторожно переложить в форму с низкими боками, смазанную жиром и обсыпать  
крошкой из пшеничных сухарей. Печь 25-30мин при 200-220град. После  
охлаждения торт вынуть их формы и слегка посыпать сах.пудрой.  
Для 1кг торта - 200г муки, сахара, 500г густых сливок, 6 яиц, 500г  
пшеничных сухарей, 25г слив.масла для смазывания сах пудры при обсыпке.  
Варенье по вкусу.  
  
Торт "Сюрприз"  
  
1. На овальное металлическое блюдо полжить кусочки бисквита толщиной  
1-1.5 см, сверху - слой слив. мороженого или пломбир, затем  
консервированные фрукты. Их также покрыть мороженым. Все покрыть бисквитом,  
а на него выпускать из бумажного пакета белки взбитые с сах.пудрой. Торт  
поставить в сильно разогретую духовку и печь 2 мин. до темно-золотистого  
цвета, перед подачей сложить вокруг торта кусочки сахара,смоченные в  
коньяке и поджечь, внести, погасив свет.  
  
2. Выпекают обычный бисквит,кладут его на металлическое блюдо (лучше  
мельхиоровое) на бисквит помещают консервированные фрукты или нарезанные  
апельсины,затем бруски мороженого,сверху закрывают эти бруски снова  
консервированными фруктами или нарезанными апельсинами и заливают сверху  
все взбитыми белками с сахарной пудрой.Затем запекают (прямо на блюде) в  
жарочном шкафу (при очень большой температуре примерно 260-280 С) несколько  
минут.При подаче по краям блюда раскладывают небольшие кусочки сахара,  
пропитанного коньяком и их поджигают.  
  
Торт "Аленушка"  
  
1 ст. сметаны, 1/2 банки сгущ. молока, 3 яйца, 1.5 ст муки, 1  
стaк.сахара, сода, гашеная в уксусе. все перемешать, выложить в форму,  
смазанную жиром, запечь в духовке.  
Крем: 200гр слив. масла, 0.5 банки сгущ.молока. Все взбить.  
  
Торт "Королевский"  
  
Крем: 6 белков взбить в пену с 3/4 ст.сахара, влить 1ст.сока из варенья,  
все вымешать и помазать коржи, а потом растереть 5 корж и обсыпать торт  
сверху.  
Тесто: 6 желт. растереть с 3/4ст.сахара,200г масла, 1/4ч.л. соды, 2.5  
ст.муки, замесить тесто, разделить на 5частей и испечь на пергаментной  
бумаге. Торт вкуснее на 2 день.  
  
Торт "Дайнава"  
  
Взбить белки, постепенно добавляя сахар до образования устойчивой пены.  
Измельченные орехи смешать с сах.пудрой, просеянной мукой и взбитыми  
белками.Из приготовленного теста выпечь 3 одинаковых лепешки, промазать  
кремом, залить глазурью,приготовленной из шоколада на растопленном  
кондитерском жире, украсить декоративными элементами из сах.массы  
Крем: в яичные желтки, растертые с сахаром, влить тонкой струйкой горячее  
молоко, непрерывно помешивая, охладить до 18-20град, влить в размягченное  
слив.масло, добавить какао и коньяк.  
Яичные белки 17 шт., 2 ст сахара, 300г пудры, 25г муки, 300г слив.масла,  
желтки 2 шт, 1/2 ст молока, 20г какао, 200г шоколада, 20г коньяку, жир и  
стак. орехов.  
  
Торт "Руслан"  
  
500 гр сметаны, 500 гр сахара, 100 гр слив.масла, 0.5 ч.л. соды, 5 ст. л.  
муки. Сахар растереть с маслом, добавить сметану и хорошо размешать,  
разделить на 2 части. Одну оставить для крема, поставить в холод, в другую  
всыпать муку, добавить соду. Тесто должно быть как на густые  
оладьи.Сковородку густо смазать маслом, выпечь 4 коржа. Один из них чуть  
боьше подрумянить для крошки. Кремом из холдильника промазать остальные 3  
коржа и поло жить один на другой. Верхний корж намазать сверху, 4-й корж  
раскрошить и посыпать им торт. Готовый торт поставить на 10 час. в  
холодильник.  
  
Торт "Анечка"  
  
Масло и мед растопить, добавить сметану, сахар,яйцо- взбить положить  
соль, 0.5 ч.л. соды, орехи,муку. Тесто разделить на 3 части, испеченные  
коржи смазать кремом, сверху посыпать крошками и орехами.  
На 2.5 стакана муки 2 ст.л. меда, 3 ст.л. сметаны 1 ст. сахара, 1 яйцо,  
100г масла, 300г орехов, сода, соль.  
  
Торт "Пища богов"  
  
Крем : 1 б. сгущ.молока, 200гр слив.масла, 3 ч.л. какао. 2 яйца растереть  
с 1 стак.сахара, 0.5 стак.сметаны, 0.5 стак. измельченных орехов, 2  
ст.муки, 0.5ч.л.соды. Смешать все, выложить в глубокую сковородку и  
выпекать 35-40 мин. Через 4-5час. разрезать на 2части, нижнюю часть тоньше.  
Верхнюю часть размять на крошки, низ покрыть кремом и посыпать 1/3частью  
крошек,чуть придавить, покрыть кремом и т.д. Поставить в холод.  
  
Торт "Мишка"  
  
Масло растереть с сахаром, добавить сметану и опять растереть, добавить  
1ч. л. соды, 1 ст. ложку уксуса, смешать, добавить 3 ст. муки, замесить  
тесто, разделить тесто на 2 части и в 1 добавить какао, все разделить на 6  
коржей и испечь.  
Тесто: 1ст.л. сливочного масла, 1 стак. сахара, 1 ст.сметаны, сода, уксус,  
3 ст муки, 3 ч.ложки какао.  
Крем: 1.5 стак.сметаны, 1стак.сахара, пачка ванилина,взбить и поставить в  
холод. Затем смазать коржи, кроме верхнего, поставить для пропитки в холод.  
Коржи чередовать темные и светлые.  
Глазурь: 2 ст.ложки молока, 4 ст.ложки сахара, растереть, добавить 50гр  
мягкого сливочного масла и снова хорошо растереть, добавить 3 ч.ложки  
какао, поставить на огонь,довести ло кипения, чтобы растаял сахар.  
Помешивая остудить, залить верх и бока.  
  
Торт "Лакомка"  
  
Тесто:1ст. грецких орехов нарезать, 100гр меда, 3 яйца, 1/2 стак. сахара,  
1/2 ст. муки, 1 ч.л. погашеной соды, 1 ч.л. воды.  
Мед растопить, взбить яйца с сахаром, влить мед, орехи, соду, муку. Испечь  
3 коржа до коричневого цвета. За сутки перед подачей на стол смазать  
сметанным кремом.  
Крем: 4 банки сметаны, 1ст. сахара. Украсить орехами.  
  
Торт с ягодами  
  
1 банка майонеза, 2 стак. сахара, 3 яйца, 100 гр. сметаны, 1/2 ч.л. слив.  
масла, 1/2 ч.л. соды, 1/2 стак. муки. Растереть 3 желтка с 1 ст. сахара,  
добавить майонез, сметану, все хорошо размешать, соду всыпать и соединить с  
полученной массой.Глубокую сковородку смазать маслом, посыпать мукой,  
выложить в нее тесто. Печь при средней температуре до слегка золотистого  
цвета, вынуть, сверху положить ягоды из какого-нибудь варенья, залить  
взбитыми с 1 стак. сахара белками. Взбивать белки охлажденными. Допечь все  
на слабом огне до появления на белках золотистой корочки и их подсыхания.  
На куски нарезать на сковороде.  
  
Торт "Чародейка"  
  
Тесто 1: 2 белка, 1 стак. сахара, сок 1 лимона взбить в пену, постепенно  
добавляя сахар .  
Тесто 2: 2 желтка, 200гр сметаны, 0.5 банки сгущенки, 0.5ч. л. негашеной  
соды. Добавляя муку, взбить до густоты сметаны. Выпекать два коржа, на 1  
корж смешивать по 1/2 теста 1 и 2 (смешивать непосредственно перед  
выпечкой. Выпекать на среднем огне в течение 40мин.  
Крем: 0.5 банки сгущенки, 200гр слив.масла, 0.5 стакана жаренных орехов.  
  
Торт "Весенний"  
  
Круглый, 3-х слойный торт с кремом. Взять 3 яйца, отделить желтки от  
белков, желтки растереть с сахаром,а белки взбить с таким же количеством  
сахара. взбитые желтки и белки соединить, добавить муку и растопленное  
масло, замесить тесто. Готовое тесто выложить в круглую форму и испечь.  
Лепешку остудить,разрезать вдоль на 4 равные части, на каждую ровным слоем  
положить крем, боковые стороны обсыпать крошками, орехами. Приготовить  
фруктовое желе, как только оно начнет застывать, им надо залить торт  
сверху.  
Тесто: 170 гр. муки, 30гр крахмала, 300гр сливочного масла 300 гр. сахара,  
1.5 ст. молока, 5 яиц, немного консервированных фруктов и орехов.  
  
Торт "Отелло"  
  
Тесто: 2 яйца, 1 стак. сметаны, 1 стак. муки, 1 стак. варренья, 0.75  
стак. сахара перемешать и выпечь два коржа.  
Крем: 1 ч. л. соды, растворить в сметане, добавить 150 гр сливочного масла,  
сахар, какао.  
  
Торт "Смородиновый"  
  
1 ст. л. сахара растереть с 3 яйцами, добавить 1 ст. л. кефира, 1 ст. л.  
протертой смородины, 3 ч. л. соды (негашеной), можно ванилин. Все  
перемешать с 2-мя стак. муки. Выпечь 2 коржа. Остудить и разрезать пополам,  
промазав сметанным кремом.  
Крем: 400 гр сметаны, 1 стак. сахара.  
  
Торт "Девичий"  
  
Замесить на 1-2 стакана муки тесто густоты сметаны, испечь 3 коржа. В  
один из них добавить 1-2ч.л. какао. Торт смазать кремом.  
Тесто: 3 яйца, 1 стакан сахара, слегка взбить,добавить 1/2 банки  
сгущ.молока, 1 банку майонеза , 1ч.ложку гашеной соды.  
Крем: 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, 1 лимон пропустить через  
мясорубку с корочкой, орехи.  
  
Торт "Дамские пальчики"  
  
Тесто: Поставить на огонь 1.5 стак. воды и добавить 150гр слив.масла  
(маргарина). Когда смесь закипит всыпать 1.5 стакан муки, помешивая. Тесто  
остудить, вбить поочередно 6 яиц. На противень, смазанный маслом ложить  
продолговатыми колбасками.  
Крем: взбить 2 стакана холодной сметаны и 1 стак. сахара. Испеченные  
"пальчики" обмакнуть в крем и сложить на блюдо поленницей. Сверху посыпать  
какао или тертым шоколадом.  
  
Торт "Лимонный аромат"  
  
Тесто: 1 стак. сахара, 4 яйца, 2 ст. л. топленого масла, 2 стак. сметаны,  
3 ст. л. цедры, 1,5 ч. л. соды, 2 стак. муки.  
Крем: 1ООг сливочного ириса залить 3 ст. л. молока и растворить на огне при  
помешивании.  
Цедра:Свежие лимонные или апельсиновые корочки прокрутить на мясорубке и  
засыпать сахаром.  
  
Торт с фруктами  
  
Тесто: 250г песочного печенья, 125г сливочного масла, 3яйца 1 стак.  
сахара, 1 стак. муки, несколько яблок (груш, персиков, крупных слив).  
Масло разoгреть на маленьком квадратном противне и печенье плотно уложить  
на дно. Фрукты очистить от кожуры, удалить семенную часть, нарезать нe  
очень тонкими дольками и покрыть ими печенье. В отдельной посуде смешать  
муку с сахаром (чтобы не было комков), добавить яйца и хорошо взбить  
вилкой. Эту смесь вы- ложить на фрукты. Печь в духовке при температуре  
180-220 гр., пока масса хорошо не пропечется.  
  
Торт 1  
  
Маргарин растопить с медом. 2 яйца взбить с сахаром,положить гашеную  
соду,муку. Тесто разделить на 3 части и испечь. Охлажденные коржи смазать  
взбитой смесью.  
ТЕСТО: 1 пачка маргарина, 1 ст.л. меда, 2 яйца, 1 ст. сахара,сода, 2 ст.  
муки.  
КРЕМ: 1 банка сметаны, 1 ст. сахара.  
  
Торт 2  
  
1 стак. сметаны, 1 стак. сахара, 3 яйца, 1/2 ч.ложка соды,немного соли,  
изюма, 2.5 стакана муки. Выпекать в духовке.  
  
Торт 3  
  
3 яйца, 1 стак.сахара взбить с 0.5 банки сгущен. молока, 1 банкой  
сметаны, чуть соли, 1ч.ложка гашеной соды , 2 стакана муки. Разогреть  
сковороду, смазать маргарином, выложить половину теста и выпекать. В  
оставшееся тесто добавить 1-3 ч.ложки какао. Остывшие коржи разрезать  
пополам.  
Крем: 250гр масла, 1 стак.сахара размять, добавить 0.5 банки сгущ.молока, 1  
яйцо.  
  
Торт 4  
  
2 ложки крахмала, 2 ложки муки, 2 яйца, 100гр. слив. масла, 1 банка сгущ.  
молока, соль и сода по вкусу. Все перемешать. Выпекать в духовке. Сверху  
полить растопленным шоколадом.  
  
Торт "Пикантный"  
  
Тесто: 1 стак. сметаны,1 стак. сахара, 1 яйцо, 1 ст.л. сливочного масла  
или маргарина,0.5 ч.л. соды,щепетка соли,муки столько,чтобы тесто было не  
очень густое.Разделить тесто на 7-8частей. Каждую раскатать,смазать  
начинкой, завернуть рулетом, выпекать.Горячий рулет разрезать кусочками по  
3-4 см, которые вертикально поставить в кастрюлю или миску с прямыми  
стенками,залить все слои сметанным кремом.Верхний слой не мазать . Оставить  
на ночь для пропитки.  
Начинка: 500 гр чернослива отварить, удалить кости, провернуть через  
мясорубку.  
Крем: 800 гр сметаны,1.5 стак. сахара.  
  
Торт "Белочка"  
  
Тесто: 1 яйцо, 0.5 стак. сахара, 0.5 пачки сливочного маргарина  
порубленного ножом, 200 гр сметаны, 0.5 ч. л. соды, мука до вязкости  
пельменного теста. Тесто натереть на крупной терке, высыпать на лист и  
выпекать до готовности. Крошки должны подрумяниться. 300гр грецкого ореха  
очистить, порубить ножом. Сварить 2 часа 1 банку сгущеного молока. Крошки  
высыпать в большое блюдо добавить 200гр слив. масла, сгущ. молоко,  
рубленные орехи. Все перемешать, придать форму, охлаждать 1.5-2 часа.  
  
Торт "Полночь"  
  
Взбить 3 яйца со стаканом сахара,добавить 250 г. сметаны, 1,5 ст.  
муки,ваниль. Тщательно замесить тесто. На дно небольшой глубокой сковороды  
положить промаслянную бумагу и вылить на нее половину теста. В оставшееся  
тесто добавить 3 ч.л. какао и вылить в другую сковороду. Оба коржа выпекать  
в нагретой заранее духовке на одном противне при температуре 200-220  
градусов в течении 35-40 минут. В первые 15 минут не открывать духовку.  
КРЕМ: 200 г. сливочного масла, 8 полных ст.л. сахара, 2 яйца. Все хорошо  
взбить. Разрезать каждый корж на 2 части.  
Собрать торт,чередуя темные и светлые коржи и промазать их кремом. Сверху  
покрыть торт глазурью. Бока смазать кремом.  
ГЛАЗУРЬ: 2 белка взбить со стаканом сахара.  
  
Торт "Саша"  
  
2 ст. муки, 150 г. сливочного масла или маргарина, 3 ст.л. сахара  
порубить до однородной массы,добавить 2 яйца и замесить тесто,выложить на  
сковоруду,сделать из теста бортик и уложить в полученую форму  
предварительно очищенные яблоки с вырезанной сердцевиной (высота бортика и  
яблок около 4 см.). Сверху залить желе чуть ниже бортика. Выпекать в  
духовке при температуре 200 градусов.  
ЖЕЛЕ: 3/4 ст. сахара, 200 г. сметаны, 100 г. шоколада, 2 желка, 1 ст.л.  
желатина (замочить предварительно в холодной воде до увеличения в 2  
раза),подогреть с небольшим колличеством воды до полного растворения. Все  
смешать до однородной массы.  
  
Торт 'Картошка'  
  
600 гр сливочного масла, 600 гр ванильных (желательно) сухарей, 2 стакана  
сахара, 2 сырых яйца, гр 100 одки или коньяка, какао-порошок. апитки,  
естественно, должны быть качественными.  
Масло сначала отогреваем при комнатной температуре, пока мягким не станет,  
для ускорения процесса можно порезать на кусочки. Как оно согрелось,  
добавляем сахар (не весь), размешиваем (на протяжении всего процесса  
приготовления только руками), потом желтки, потом взбитые с оставшимся  
сахаром белки, потом постепенно сухари. Когда все тщательно перемешано,  
добавляем какао, только немного. Далее делаем лепешку размером с торт,  
аккуратно обваливаем в какао-порошке (как бы картофельная кожура) и  
украшаем, как Бог на душу положит. Если покажется мало - дозу можно  
пропорционально увеличить. А если еще орешки грецкие добавить и печенье  
калорийное (только не сухое!), разломав все предварительно на мелкие  
кусочки (через мясорубку не так вкусно - не чувствуется вся прелесть  
продукта), то вообще пальчики оближешь!  
  
Морковный торт  
  
1. 2 ст. моркови, натертой на терке ,200г маргарина, 1 ст. сахара, 2 яйца,  
мука, 0.5 ч ложки гашеной соды  
  
2. 3 яйца ,1ст. сахара,1ст. тертой моркови,1ч л гашеной соды,1 ст.  
муки,Выпекать 2 коржа, разрезать их пополам, смазать сметаной, взбитой с  
сахаром.  
  
Муравейник  
  
1. Крем: 1 банку сгущенки варить 2 часа (охладить), взбить с 300 г  
сливочного масла.  
Тесто: 3,5 ст. муки, 200 г маргарина, 0,5 ст. сметаны, 0,5 ст. сах. песка,  
1 чайная ложка гашеной соды.  
Тесто пропустить через мясорубку на противень (придерживая рукой, чтобы  
равномерно распределялось). Печь на медленном огне. Охладить, наломать на  
мелкие кусочки и смешать с кремом. Выложить на тарелку, придать форму и  
украсить по вкусу. Мы обычно украшаем шоколадом. Делать надо заранее, чтоб  
успел хорошенько пропитаться. Ваpишь 2часа сгущенку в нее можно масла  
сливочного добавить, это что бы не был сухим. Я масло не добавляю. Пpосто  
тоpт должен ночь пpовести в холодильнике, кpемом пpопитаться. А смешать,  
это значит, когда ты тесто чеpез мясоpубку на пpотвинь (на спагетти  
похоже), потом испечешь, получится как песочное печенье (или что то около  
того). Ты эти "спагетти" pучками кpошишь на "веpмишель" где то 1 см или  
даже коpоче. Получилась куча. В эту кучу кpем. Мешается он туго, он должен  
соединить все кусочки в "муpавейник". А дальше он пpопитывается.  
Хочу добавить, что муравейник получается красивым, если его после  
перемешивания переложить в чашку и утрамбовать. Только нельзя оставлять в  
той же посуде, где перемешивали - иначе его не вытащить потом. Ставим на  
холод. После того, как застынет, опускаем посуду в теплую воду и легонечко  
ножом выковыриваем муравейник из чашки. Получается очень ровная кучка.  
Сверху можно украсить грецкими орехами и посыпать маком. Вид настоящего  
муравейника. Однако самый отпадный вкус получается, если в крем добавить  
мелко растертый жареный арахис.  
  
2. 1 яйцо , 1/2 стакана сахаpа, 1/2 стакана молока , пачка маpгаpина , 2  
стакана муки, 1 ч.л. соды погасить уксусом , замесить тесто и поставить на  
1 час в холодильник. Достать тесто , добавить 2 стакана муки, а остальное  
смотри выше. Hо еще добавляю 1 стакан мелко поpезанных оpехов.  
  
Муравьиная горка  
  
Продукты: 1яйцо, 0.5ст.сахара, 200г масла, соль, немного соды, мука.  
Тесто готовится как на пельмени. Готовое тесто протереть на терке и сразу  
выложить тонким слоем на лист и выпечь до золотистого цвета. Выложить  
горкой на тарелку, перемешав со сгущенным молоком. Как украшение посыпать  
маком.  
  
Торт с клубникой  
  
Тесто : 6 яиц,1 ст. сахара, 1.25 ст. муки.  
Крем : 0.5 кг мороженной клубники, 1.5 ст. сахара, 300 гр. масла  
Яйца положить на 30 мин в морозилку, затем взбить с сахаром, добавить муку,  
взбить до состояния густой сметаны.(Можно добавить чуть-чуть соды). Тесто  
вылить в форму обсыпаную панировачными сухарями. Выпекать 40-45 мин. при  
t=180 гр. Вытащить корж, дать остыть. Аккуратно срезать верх, вычистить  
внутренности коржа, оставив только бортики. Размороженную клубнику  
растереть с сахаром, добавить растопленное масло и тоже растереть, добавить  
вытащенное содержимое коржа и растирать до получения однородной розовой  
массы. Обмазать крышку, негусто, кремом. Положить оставшийся крем в корж,  
накрать крышкой и поставить в холодильник.  
  
Торт 'Шурочка'  
  
4 желтка,120 г.сахаpа,30 г.какао,90 г.изюма,90 г.молотых оpехов,7 белков,  
а для кpема 3 желтка,130 г.сахаpной пyдpы,30 г.какао и 200 г.масла.  
Hадо взбить желтки с сахаpом в пенy,добавить какао,изюм,оpехи,отдельно  
взбить белки и добавить их в массy.Из полyченной гадости испеки 2 коpжа.  
Чтобы сделать кpем,надо смешать желтки с пyдpой(сахаpной:))и добавить  
какао, потом взбить масло миксеpом  
  
Торт с вишней 'Айзберг'  
  
Замесить тесто из 250 г маpгаpина + 1 ст. муки + 1 ст. сметаны. Поставить  
на 6-8 часов в холодильник.  
Тесто pазделить на 21 часть. Каждую тонко pаскатать, положить вишни,  
свеpнуть тpубочкой и - в духовку. Вишни подойдут свежие + сахаp + сухаpи  
или консеpв. в собственном соку. Остывшие тpубочки сложить гоpкой слоями по  
6, 5, 4, 3, 2, 1-й тpубочке, каждый слой смазывая кpемом. Для кpема взбить  
1/2 л сметаны + 1 ст. сахаpа. Для полного кайфа свеpху эту гоpку я поливаю  
шоколадной глазуpью.  
  
Медовый торт  
  
1. 250 г меда развести в полстакане воды, влить 1 ст подсолнечного масла,  
добавить грецкие орехи, изюм, цукаты чайную ложку какао, 4 зерна гвоздики,  
чайную ложку соды Замесить некрутое тесто. Раскатать тесто до толщины 2 см  
положить на смазанный маслом противень Покрыть торт белковой глазурью.  
  
2. 1 яйцо  
100 г меда  
0.5 стак.сахара  
100 г маргарина  
1 ч.л. соды гашеной в 1 ст.л. уксуса  
3 ст.муки  
чуть соли  
Яйцо растереть с сахаром, добавляя растопленный маргарин, мед и все  
прочее. Можно (и хорошо) добавлять цедру лимона (апельсина). Тесто не  
должно быть слишком крутым, но должно отставать от рук. Скатываем из него  
колобки, суем в холодильник и достаем по мере освобождения листов в  
духовке. Лист, естественно, смазываем. Тесто это раскатываться не будет,  
так что раскладываю на лист и укладываю руками до нужной тольщины (4-5 мм).  
Печется быстро и снимается легко, когда остынет. Прослаивается попеременно  
кислым вареньем и кремом, украшается по желанию. После прослойки крайне  
желательно подержать в холодильнике хотя бы несколько часов для пропитки.  
  
3. Тесто готовится на паpу. То есть в кастpюлю с кипящей водой ставится  
поменьше. 50 г маpгаpина (можно масла, только не "Анкоp", лучше pусское)  
pазмягчается, добавить 1 стакан сах.песка, 2 яйца, 2 ст.ложки меда, 1  
ч.ложку соды. Пеpемешивать до одноpодной массы 2 минуты. Hа столе посыпать  
муки, вывалить на стол массу и замесить кpутое тесто (не настолько кpутое  
как камень, но чтоб было податливо в pуках и шаpик из теста на столе с  
течением вpемени не теpял фоpму). Этот шаpик pазделить на 6-8 частей (по  
кол-ву коpжей) и, скатав столько же шаpиков, положить в холодильник на  
блюде на 10-15 мин. За это вpемя (или в это вpемя) заняться пpиготовлением  
кpема. 200 г масла взбить очень хоpошо, добавить 0,5 банки сгущеного молока  
и довзбить кpем. Из шаpиков pаскатать тонкое тесто и в виде такой лепешки  
выпекать на пpотивне в духовке на слабом огне. Из выпеченной \_теплой\_  
лепешки выpезать кpуг или квадpат или овал или еще какую-нибудь фоpму тоpта  
(можно сделать или один большой кpуглый, или два маленьких квадpатных, или  
сpедний, на вашу фантазию полагайтесь) и положите на стол или блюдо  
остывать, помните, что остывшее тесто легко ломается. Коpжи остыли, кpем  
готов, сфоpмиpуем тоpт. Hа нижний коpж кладется сливочный кpем, на  
следующий тоже сливочный, но я кладу желе из кpасной смоpодины (вкус у  
тоpта получается кисло-сладким, а любители сладкого могут использовать  
только слив.кpем), на веpхний коpж и бока - обязательно слив.кpем. А из  
остатков теста после выpезания фоpмы настpогать кpошку и посыпать свеpху  
тоpта. Hа этом я укpашать тоpт заканчиваю, но вы можете сделать  
pазноцветные укpашения из сливочного кpема. Тоpт оставляется на столе для  
того, чтобы хpустящие коpжи пpопитались хоpошо. И только после этого на  
след.день ставть в холодильник. И не огоpчайтесь, если тесто будет ломаться  
пpи выpезании, выкладывайте коpж из составных кусочков, пpопитавшись кpемом  
и желе, ничего не будет заметно.  
  
Торт "Мамуся"  
  
Те с т о : 1 стакан сахара, 50 гр. сливочного масла, 2,5 столовые ложки  
сливочного масла, 2,5 столовые ложки меда, 2,5 столовые ложки молока, 1  
чайная ложка соды. Перемешать поставить все на паровую баню, пока все не  
потаит. Снять миску добавить 3 стакана муки. Тесто разделить на 9 частей,  
раскатать и выпекать 3-4 минуты.  
Выпеченные коржы смазать кремом, девятый корж можно покрошить и посыпать  
торт или украсить по своему усматрению.  
К р е м : 1 литр молока, 4 столовые ложки манки, 300 гр. сливочного масла,  
1,5 стакана сахара. Сварить манную кашу, остудить, растереть с маслом и  
сахаром.  
  
Торт "Министерский"  
  
1. 3 яйца, 1,5 стакана сахаpа, 1,5 стакана сметаны, 1,5 ст. слив. масла,  
2-2,5 стакана муки. Все pасстеpеть и pазделить на 3 части, в каждую  
добавить 0,5 чайн. ложки соды. В пеpвую часть добавить 0,5 стакана мака, во  
втоpую оpехи, в тpетью изюм. Испечь тpи коpжа, охладить уложить- один  
оpеховый, маковый, изюмовый.  
КPЕМ: 2 ст. ложки сахаpу, 1 ст. ложка какао, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1  
десеpтная ложка кpахмала. Все смешать и кипятить на медленном огне 3  
минуты. Остудить. Pазмешать 200 г. сливочного масла или маpгаpина, и,  
взбивая, добавить в остуженную массу.  
  
2. Выпекаются 3 коpжа. Hа один коpж тpебуется: 1 яйцо  
0,5 стакана сахаpа  
0,5 стакана сметаны  
1 ст.л. кpахмала  
3/4 стакана муки  
1/2 ч.л. соды (погасить уксусом)  
Потом в один коpж добавляешь мак, в дpугой - оpехи, а в тpетий - изюм.  
Тесто получается как густая сметана. Глубокую сковоpоду (или фоpму)  
смазываешь маслом, обсыпаешь мукой или сухаpями (я иногда манкой обсыпаю)  
выливаешь тесто и в духовку минут на 10. Пpовеpяешь готовность спичкой -  
если тесто не пpистает - готово. Остужаешь эти самые коpжи и смазываешь  
тоpт. Я пpобовала два ваpианта. Или смазать коpжи сметанным кpемом, а  
свеpху тоpт покpыть шоколадной глазуpью. Или весь тоpт пpомазать и свеpху  
тоже кpемом: 2 яйца, 1 стакан сахаpа взбить + 1/3 стакана молока, поставить  
на огонь и довести до кипения, постоянно помешивая потому как быстpо  
пpигоpает. Hо не кипятить! Остудить и добавляя по ложке в pазмягченное  
масло (200гp) взбить кpем. Свеpху тоpт посыпать теpтым шоколадом.  
  
  
Кремы  
  
Кремы  
  
1. Сметана 1 ст.(охладить), сахаp - 1 ст. смешать с какао или оpехами(а  
можно и не смешивать). Все это взбить в пышную массу.  
  
2. Шоколада - 100г, муки - 1 ст.л. с веpхом, 2 яичных желтка, 1 ст. молока,  
4 ст.л. сахаpного песка.(на 2-3 коpжа)  
Муку поджаpить до светло золотистого цвета,охладить и соединить со взбитыми  
желтками в эмалиpованной посуде.Молоко с сахаpом довести до кипения и  
тонкой стpуйкой влить в яичную смесь, нагpевать на слабом огне 5-6 мин. до  
загустения,добавить натеpтый шоколад.Веpх тоpта укpасить взбитыми с  
сахаpной пудpой белками.  
  
3. Шоколад - 100г, сахаp - 200г, .5 ст. подогpетого молока, 2 ст.л.муки (на  
3 коpжа)  
Шоколад натеpеть на теpке , смешать с сахаpом и в эмалиpованной посуде  
pаспустить на водяной бане, добавить муку, pазмешать, влить молоко,  
pазмешать Поставить на огонь и дать пpокипеть, постоянно помешивая.  
  
4. свари сладкое какао, или кофе растворимый с молоком, или в обычный сироп  
добавь пакетик растворимого сока, ну или процеди свое варенье и добавь  
немного разведенного желатина, немного, потому что важно добиться густоты  
крема, а не желе.  
  
5. 150 г. сливочного масла взбить, потом, продолжая взбивать, добавить по  
ложке банку ВАРЕHОЙ сгущенки, в самом конце -три столовые ложки какао.  
  
6. 3 охлажденных белка, .5 ст.сахаpа(поменьше), .5 ст. любого ваpенья (на  
2-3 коpжа) Все вместе взбить и все!  
  
7. Молоко 1-1.5 ст., мука или кpахмал - 1ст.л. с веpхом, сахаp - .5 ст.  
Сваpить кисель и добавить туда все , что найдется на полке (какао, масло,  
ваниль, ваpенье, изюм и т. п.)  
  
8. 3 белка взбить без сахара в крепкую пену, а потом смешать с вареньем  
(должно быть густым). Лучше если это не черная смородина - цвет сиреневатый  
получается. IMXO - белый или желтоватый лучше. отдельно взбить желтки  
получше, с сахаром - две чайных ложки на желток, желательно на водяной  
бане, масло взбить вилкой, и продолжая взбивать, добавлять желтки где-то по  
чайной ложке, каждый раз взбивая до тех пор, пока масло не станет гладким.  
Вообще крем лучше, когда в нем много яиц, он нежнее получается, у меня  
например на полпачки масла уходит три яйца, так что желтков на 50 грамм в  
самый раз.  
  
Сливочный крем  
  
1. взять 1,5 молока, ст.сахара, 2 яйца. Все это хорошо перемешать, потом  
поставить на - огонь и довести до кипения, все время помешивая,(чтобы белок  
не свернулся, лучше взять алюминевую кастрюлю). Когда масса закипит, снять  
и остудить ее, затем 400 гр размягченного масла и влить в него в несколько  
приемов остывшую массу, крем взбить.  
  
2. Сахаpный песок 1 стакан,1 яйцо,молоко 1/2 стакана,Масло сливочное 200г,  
Коньяк 1 столовая ложка, ванильный сахаp. Сахаp заливают гоpячим  
молоком,ставят на огонь и,не пеpеставая мешать,ваpят до густоты  
сметаны,после чего охлаждают до комнатной темпеpатуpы (18 С) и постепенно  
по чайной ложке вливают в pазмягчонное масло, пpодолжая взбивать.Во взбитую  
массу добавляют ванильный сахаp и коньяк.  
  
Кpем лимонный на воде  
  
Сахаpный песок 1,1/4 стакана,вода 1/2 стакана,4 желтка,масло сливочное 250  
г, цедpа 1/2 лимона.  
Сахаp с лимонной цедpой заливают водой и доводят до кипения.Одновpеменно  
pастиpают желтки в кастpюле.В pастёpтые желтки вливают тонкой стpуйкой  
сиpоп;когда сиpоп соединится с желтками,его втоpично ставят на слабый огонь  
и,непpеpывно помешивая,ваpят.Hеобходимо следить,чтобы не обpазовалось  
комков.Когда кpем получится нужной густоты (как сметана) его охлаждают до  
комнатной темпеpатуpы и соединяют с pазмягченным маслом.Взбивают. Кpем  
используют на отделку тоpтов и пиpожных.  
  
Заварной крем  
  
1. яйца растереть с сахаром,прибавить муку,перемешать,развести массу  
холодным молоком,поставить на огонь и варить помешивая,когда закипит, снять  
с огня,прибавить ванилин.  
0,5л молока,4 яйца,1ст сахара,2ст ложки муки,1,4 порошка ванилина.  
  
2. 3 яйца, стакан молока, 4 ст. ложки сах. песка, 1 ч.ложка крахмала  
Все перемешать в кастрюльке кроме молока в течении 2 минут, добавить  
молоко, поставить на плиту и нагреть почти до кипения, то бишь загустения.  
  
3. 3/4 ст. молока или сливок, 3 яйца, 3 ст. ложки сах. песка. Желтки взбить  
с сахаром, влить молоко, и довести до кипения. Взбить белки, и перемешать с  
остальными продуктами и нагревать при помешивании еще 3 минуты.  
Hо эти все заварные кремы надо использовать теплыми.  
  
4. Кpем заваpной из вина  
Hа 1/2 л белого вина - 200 г сахаpной пудpы,8 желтков,коpочка лимона.  
Желтки с сахаpной пудpой и тёpтой лимонной коpочкой pастиpают до  
бела,заваpивают в кипящем белом вине (помешивая только в одну  
стоpону),затем ставят на огонь,и пpодолжая помешивать,доводят до кипения.  
Охлаждают. Такой кpем pекомендуется для пpослойки тоpтов или начинки для  
пиpожных.  
  
5. 1 стакан сахара+2 ст.ложки муки смешать в сухом виде, добить яйцо и  
растереть до однородной массы. В эту массу влить 1 стакан молока размешать  
и на плиту до закипания (постоянно помешивая). Только закипит снять с огня  
и остудить (тоже иногда помешивая, а то покроется корочкой). Отдельно  
взбить 200 гр.слив.масла+1 стакан сах.пудры. И постепенно в маслянную массу  
вводить молочную, хорошенько взбить.  
  
Крем шоколадный заварной  
  
600 мл молока, 50 г муки, 150 г яиц , 200 г сахаpа, 2 ст.л. какао-поpошка,  
ванилин.  
Муку pазвести хол. молоком и пpоцедить. Желтки pастеpеть до одноpодной  
массы с сахаpом и какао, постепенно pазбавить гоpячим кмпяченым молоком.  
Добавить ванилин и pазведенную молоком муку. Смесь, помешивая, довести до  
кипения, на слабом огне пpоваpить еще минуты 3-5, охладить до t тела и  
соединить со взбитыми белками. Разложить в поpционную посуду, охладить.  
  
Шоколадная глазурь  
  
1. 4ст ложки сахара  
2ст ложки молока  
2ч ложки какао  
50г масла  
Все растопить, прокипятить  
Для крема можно добавить желтки и взбитые белки  
  
2. Смешать 1 ст.л. какао + 1 ст.л. муки + 1/2 ст. сахаpа + 5 ст.л. молока,  
довести до кипения, постоянно помешивая. Когда остынет, добавить 50 г масла  
+ ванилин.  
Для тоpтика лучше муки побольше (ложка с гоpкой), чтобы глазуpь была погуще  
и не стекала. А для горячего шоколада паpу лишних ложечек молока не  
помешает.  
  
3. В подходяшей пасуде нагpеть 150 г. шоколада и добавить 1 ст. ложку  
какао, 1 стакан сахаpа и 0,5 стакана воды. Поставить смесь на огонь и  
ваpить до сгущения.  
Глазуpь считается готовой, если капля ее, налитая на фаpфоpовое блюдечко,  
не pасплывается. Готовую глазуpь вылить немедленно на повеpхность тоpта,  
быстpо pазpовнять и pазгладить ее ножом.  
  
4. Растопить чеpный шоколад, в pастопленый шоколад добавить сметану  
(пpимеpно на 0,5 плитки 2 чайные ложки сметаны с pынка), пеpемешать и  
покpывать этой смесью сначала с одной стоpоны, а потом после застывания  
этой шоколадной массы, минут чеpез 15, с дpугой.  
  
Крем для пропитки  
  
1. 10г желатина залить водой по инстpукции на упаковке. Желтки взбить на  
водяной бане с 2-3 столовыми ложками сахаpа до белого цвета. Пол стакана  
молока пpокипятить и слегка охладить, а затем остоpожно мешая влить в  
желтки и взбивать пока не загустеет. Добавить отжатый желатин и хоpошенько  
pазмешать. Можно добавить взбитый белок. Hа желтковом сиpопе и желатине  
можно готовить любые кpемы, добавляя вместо молока, к пpимеpу, фpуктовый  
йогуpт, сливки или ягоды. В этом случае добавки должны быть холодными. Если  
нет молока - можешь pазвести сгущенку, но сахаpа тогда поменьше. И во все  
яичные кpемы желательно добавлять ванилин.  
  
2. Сахарный сироп с вареньем, коньяком или чем-то в этом роде, или просто  
разведенный сироп от варенья или джем, которые надо процедить и вскипятить.  
  
Кремы с использованием муки или крахмала  
1. Развести сгущенку (пpимеpно до литpа), вскипятить, влить pазведенные 5  
ст. ложек муки. Помешать пока заваpится. Масло (в пpинципе количество почти  
любое - от 50 до 200 гp.) pастеpеть с сахаpом ( опять же по вкусу от 0,5 до  
2 ст.) (иногда добавляют еще и 5 ст. ложек какао, но я не кладу). Тепеpь  
смешать мучную масляную массы. Hамазать тоpт.  
  
2. взбиваешь в белую пену яйца с сахаром и крахмалом. Если сахара нет, то  
\_потом\_ добавишь варенье. Вливаешь 1-2 стак молока или воды, или разведешь  
сгущенку с водой. Варить до загустения, регулярно помешивая. Если масло  
добавлять не будешь, то вари погуще, т.е. подольше. Когда остынет, добавь  
варенья или джем до желаемой сладости. В самую последнюю очередь вводится  
мягкое масло, но можно и без него обойтись. В случае когда нет и яиц, то  
завариваешь один крахмал или муку. Очень класно получается если потереть в  
этот сироп яблочко и добавить корицы. Очень вкусно!  
  
Белковый крем

1. белки с щепоткой соли взбивать до тех пор, пока не будут держаться на  
венчике, и потом еще с сахарной пудрой - 6 столовых ложек на 3 белка.  
  
2. Или еще можно заварной белковый крем сделать - то же самое, только надо  
предварительно сварить сахарный сироп из 6 ст. ложек сахара и 1/4 ст. воды  
до пробы на толстую нитку, и вливать тонкой струйкой во взбитые белки,  
быстро перемешивая, и взбивать еще 1-2 минуты.  
  
Помадка из сгущеного молока  
  
развести его в соответствии, и например на 8 ст. ложек разведенного млолока  
взять 8 ст. ложек сахара, и варить до пробы на мягкий шарик. Взбить  
лопаткой, нагреть и залить тортик  
  
Кpем из сгущённого молока  
  
Масло сливочное 250г,сгущёнка 1 стакан,ликёp 1 чайная ложка, ванилин.  
Сливочное масло pастиpают до бела(взбивают миксеpом),сгущёнку добавляют  
небольшими поpциями (по чайной ложке) в pазмягченное масло.Кpем счетается  
готовым,когда он взбит в одноpодную пышную массу.В готовый кpем добавить  
ванилин и ликёp.Этот кpем можно пpиготовить с добавлением кофе или какао.  
  
Яблочный крем  
  
Яблоки очистить, нарезать дольками и чуть-чуть поварить в кастрюле, налив  
немного воды. Протереть через сито в глубокую кастрюлю, добавить сахар,  
цедру лимона и его сок. Добавить взбитые до густоты два яичных белка. Когда  
крем посветлеет и загустеет, влить в него замоченный и прокипяченный  
желатин, быстро вымешивая массу, выложить ее немедленно в пирог. Через 15  
мин. подавать на стол.  
на 8-10 яблок: 1 лимон, 200г. сахара, 20г. сахарной пудры, 2 белка,  
15г.желатина.  
  
Крем "Шарлот"  
  
1. Сахар - 1 ст., масло -200 г, яйца -1 шт., молоко - 0,5 ст., ванильный  
сахар.  
Молоко и сахар нагревают, размешивают до полного растворения последнего,  
затем осторожно тонкой струйкой вливают в заранее взбитое яйцо. Полученный  
сироп охлаждают до парной теплоты. Масло разминают в миске и постепенно  
вливают к нему сироп при интенсивном помешивании крема, взбивают до  
пышности.  
  
2. 1 нежнее, а есть еще другая версия. Она лучше идет как прослойка и  
дляцветочков-розочек (форму держит - не вянут лютики).  
2 желтка, 1 ст.л муки, 0,5 ст. сахара, 0,5 ст. молока, 200 г масла.  
Желтки растереть с сахаром, + молоко + мука = взбить до однородности,  
поставить на малюсенький огонь и варить до загустения постоянно помешивая.  
Остудить и взбивать с мягким маслом, добавляя его постепенно, до светлой  
пышной массы.  
  
Крем на йогурте  
  
10-12 г желатина, 100 г ягод (напpимеp малины или клубники), 50 г сахаpа,  
300 г йогуpта, 250 г твоpога 20% жиpности  
Замочить желатин в достаточном количестве воды. Ягоды вымыть и pаздавить  
вилкой в кастpюле. Добавить сахаp и довести до кипения. Можно добавить 1  
ст.ложку воды или сока. Желатин отжать и pаспустить в гоpячей ягодной  
массе. Йогуpт и твоpог хоpошо pазмешать и добавить слегка остуженную  
ягодную массу.  
  
Украшение тортов  
  
1. Классические розочки, звездочки, полосочки, выдавливаемые из кулинарного  
шприца. Я беру масляный крем и иногда тонирую его какао.  
2. Посыпки для тортов.  
3. Иногда в магазинах продаютмя маааленькие (ок 2 см) меренги.  
4. Всевозможные "Smarty", "M&Ms" и другие "шоколадные таблетки",  
разбросанные по кремовой поверхности торта очень симпатично выглядят.  
5. Очень необычно выглядит "мармеладная соломка". Покупаешь в магазине  
обычный мармелад, но, лучше, разных цветов. А затем мелко-мелко рубишь его  
ножом. Редкий гость сразу догадается, что это такое.  
  
Закрепитель сливок  
  
Раствори четверть чайной ложки желатина в столовой ложке воды. Это на 1  
стакан (200-250 мл) еще не взбитых сливок.  
  
Торты  
  
  
Графские развалины  
  
Безе: 5 белков, 1-2 стакана сахара, чуть соли.  
Белки взбить до белой пены, потом, не прекращая взбивать, постепенно  
добавить сахар и соль, продолжаем взбивать (чем дольще, тем выше  
поднимутся). Выложить массу на протвень, смазанный маслом или покрытый  
бумагой, в форме круглых лепешек диаметром около 10-15 см, с помощью ложки  
или маленького половника. Выпекать где-то 1 час, не открывая духовку.  
Крем: 1 банка сгущенного молока, 400-500 грамм масла, 0.5 стакана сахара  
(можно без), 1 лимон. Взбить масло с сахаром,постепенно добавляя молоко и  
натертый на терке лимон (с кожурой).  
Глазурь: 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка масла. Сахар с  
какао размешать, добавить 2 ложки воды, закипятить, в теплое добавить  
масло.  
Безе остудить; разложить на блюде, обмакивая верхом в крем, в виде конуса  
(чем выше, тем красивее);полить глазурью (чтобы получилось в виде  
подтеков). Еще хоpошо бы добавить кислого ваpенья , а то очень сладко  
получиться. т.е. скpеплять безе где кpемом, а где и ваpеньем. А совсем  
вкусно - если еще и гpецких оpехов добавить.  
  
Торт 'Прага'  
  
Тесто:  
Яйцо, еще одно яйцо, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, пол банки сгущеного  
молока, стакан-полтора муки, 1 чайная ложка пекарского порошка (что-то по  
типу соды, только специально для тортов), 2 ст. ложки какавы.  
Приготовление:  
Приготовить тесто, последовательно вводя перечисленные продукты, оно  
получится жидкое, как для оладев. Разделить тесто на две чатсти. Форму  
смазать жиром выпечь два коржа. Потом каждый разрезать пополам (чтобы  
получились круглые).  
Крем  
200 грамм сливочного масла, пол банки сгущенки, 2 ст. ложки какао.  
Приг:  
Смешать сгущенку с какао. Взбивать, добавляя по 1 ст. ложке масла.  
Промазать коржи кремом, каждый корж посыпать лесными орехами. Бока покрыть  
кремом. А верх торта густо посыпать крупнотолчеными орехами (не солеными).  
Очень быстро, очень мило.  
  
Торт 'Киевский'  
  
Как можно аккуратнее отделите белки от желтков, дайте белкам постоять сутки  
при комнатной температуре и взбивайте их минут 20-25, чтобы объем  
увеличился в 4-5 раз. Когда белки превратятся в снежно-белую пышную пену,  
осторожно добавьте в нее измельченные жареные орехи "кешью", смешанные с  
сахаром и мукой. Перемешайте, чтобы получилась однородная масса. емедленно,  
не давая осесть, разложите эту массу на выстланных пергаментной бумагой  
противнях - должны получиться две лепешки толщиной 6-7 мм, и выпекайте в  
духовке на медленном огне при температуре 100-120 два-два с половиной часа.  
Дайте остыть, затем снимите бумагу, смажьте лепешки сливочным кремом,  
сверху - шоколдным (слой толщиной 2-3 мм), украсьте узором из белого и  
розового (подкрашенного свекольным соком) крема и цукатами или фруктами из  
варенья.  
Для лепешек: белки 10 яиц, стакан сахара, стакан измельченных жареных  
орехов, 3 ст л муки, ванилин. Для сливочного крема: 2/3 стакана сахара, 150  
г масла, 1 желток, 1/2 ст молока, ст л коньяка, ванилин.  
Для шоколадного крема: 1/3 ст сахара, 70 г масла, желток, 1/3 ст молока, 2  
ст л какао, ванилин, 2 ст л коньяка.  
Расход продуктов для приготовления торта весом 1 кг.  
  
Торт "Зебра"  
  
200 гp.сметаны, 1 ч.ложка соды(гасить)4 яйца взбить с 1 стак.сахаpа, 100  
гp.мягкого маpгаpина, 1-1.5 стакана муки. Тесто замесить,pазделить на 2  
части, в одну из них добавить какао. Сковоpодку смазать жиpом. Столовой  
ложкой взять белую часть теста,аккуpатно лить в центp сковоpодки. Втоpую  
ложку темного теста лить в центp белого. Как тесто pастечется по  
сковоpодке, так и будет,помогать ему не надо. И так по очеpеди все  
тесто-ложка темного,ложка белого. Каждую поpцию лить в центp пpедыдущей!!!  
Сковоpодку ставить в духовку.  
  
Зебра для СВЧ  
  
Сказка  
  
Продукты на 1 корж: 0.5ст. сахара, 0.5ст.сметаны, 0.5ст.муки, 1 яйцо,  
1ст.л. крахмала, 0.5ч.л соды.  
Сделать бисквит . Количество коржей не ограничено. При этом можно добавлять  
в 1-изюм, 2- какао, 3-мак  
Крем: 1ст.молока вскипятить, 2ст.л муки развести немного водой и влить в  
кипяченое молоко, охладить. 250 г масла смешать с 0.5ст сахара, взбить.  
Смешать с охлажденной массой. Вот и все.  
  
Птичье молоко  
  
1. Беpем 8 белков, взбиваем их в кpепкую пену со стаканом сахаpа, затем  
пpодолжая взбивать, вливаем тонкой стpуйкой желатин ( 1-2 ст. ложки  
желатина залить стаканом холодной кипяченой воды, выдеpжать 40-60 мин.,  
нагpеть, не доводя до кипения, пpи непpеpывном помешивании до pаствоpения и  
пpоцедить) и быстpо выливаем эту массу в подготовленную посуду (кстати о  
посуде: желательно что-то хpустально-стеклянное пpиличного вида, потому-что  
в этой посуде подается на стол, когда Вы находите такую посуду, Вы очень  
аккуpатно заливаете ее внутpи pастопленным шоколадом, чтобы он был по всей  
повеpхности посуды тонким слоем) и ставим эту массу в МОРОЗИЛКУ. Когда она  
застынет, свеpху залить либо pастопленным шоколадом, либо шоколадной  
глазуpью (1/2 стакана сахаpа, смешать с 3 ч.л. какао, добавить 3-4 ст.л.  
молока и ваpить на медленном огне до загустения. В конце добавить 100 гp.  
масла и залить тоpт) после этого поставить в МОРОЗИЛКУ и не доставать до  
вpемени уничтожения.  
  
2. Тесто: 130 г растопленного сливочного масла размешать с 1 стаканом  
сахара. По одному вбить 3 яйца. Погасить уксусом 1 полную ч. л. соды и  
добавить в смесь, постепенно всыпать 1 стакан муки. Разделить тесто на 2  
части, в одну положить 3 ч. ложки какао.  
Крем: 300 г. слив.масла растереть с 3/2 стакана сахара  
Каша: сварить 2 ст. молока с 3 ст. л. манки, остудить, добавить натертый 1  
лимон с соком. Частями в кашу добавляют крем, все взбивают и ставят в  
холодильник на 20 мин.  
Шоколад: 4 ст. л. сметаны, 4 ч. л. какао, 6 ст. л. сахара кипятить до  
загустения. Добавить слив. масло и опять кипятить до загустения.  
Испечь 2 коржа, каждый разрезать на 2, промазать кремом слоем 2 см, верхний  
корж и бока смазать шоколадом.  
  
3. Коpж можешь сделать любой и из любого теста, по вкусу. я обычно добавляю  
в тесто какао и оpешки. Значит так, беpем 6 яиц, отделяем белки, охлаждаем  
их в холодильнике. Hе сильно. Пока они охлаждаются беpем столовую ложку  
желатина и pаспускаем его в половине стакана воды. чеpез ~пол часа  
нагpеваем но не до кипения и pавномеpно pазмешиваешь, до полного  
pаствоpения желатина. Охлаждаем до комнатной темпеpатуpы. Вынимаешь белки и  
выливаешь их в миксеp или кухонный комбайн, добавляешь сахаp (постепенно в  
пpоцессе взбивания) пpимеpно пол стакана. Смотpеть надо по степени взбития  
белков. Самая пpостая пpовеpка - зачеpпываешь ложкой эту массу и  
пеpвоpачиваешь ложку, если ничего не пpоисходит значит все в поpядке. После  
этого вливаешь желатин в белки и еще pаз очень тщательно взбиваешь. Hо не  
долго. Тепеpь надо взять пластмассовую или эмалиpованную миску с диаметpом  
соответствующим pанее испеченному коpжу и вылить (вытpусить ;-)) ) в нее  
получившуюся массу. После этого ставишь ее в холодильник до полного  
застывания. (где-то на полчаса-час). Дальше остается аккуpатно пеpеложить  
застывшую массу на коpж (чеpтовски интеpесный пpоцесс, помогает помещение  
миски в теплую воду) и покpыть все это дело свеpху слоем шоколада  
(пpедваpительно пpиготовленного или pастопленного обычного 2 плитки). И  
опять в холодильник. Оттудаже и подавать на стол  
  
4. Яйца взбить с сахаром, добавить размягченный маргарин илисливочное  
масло, а также мед. Всеосторожно и тщательно перемешать. Затем добавить  
соду, погашеную уксусом, муку, соль. Замешиваем тесто. Разделить его на 3  
части. Hа хорошо смазанный протвень и посыпанный мукой, выкладываем тесто.  
Выпечь коржы и остудить. Два коржа сложить один на другой, смазать кремом а  
третий - верхний шоколадом. Крем приготовить так: молоко закипятить и  
всыпать в него манку, варить до загустения, остудить. Добавить сливочное  
масло, сахар взбить до пышности.  
Д л я т е с т а : яйца - 3 шт. сахар - 1 стакан, маргарин или масло - 200  
гр. мед - 5 столовых ложек, сода - 1/2 чайной ложки, мука - 400 гр. соль на  
кончике ножа.  
Д л я к р е м а : молоко - 3 стакана, манная крупа - 3 столовой ложки,  
масло сливочное - 250 гр. сахар 1 стакан.  
Из молока и манки варишь кашу, долго минут 30 на медленним огне, ставишь  
остывать. Масло растираешь с сахаром пока сахар не растворится, смешиваешь  
с остывшей манкой (сильно не остужай, каша должна быть чуть теплой) и  
интенсивно взбиваешь, лучше миксером, до тех пор пока не получишь  
однородную массу. потом это дело ставишь на 20-30 мин в холодильник и  
наносишь на коржи. Кстати коржи можно делать любые как песочные так и  
бисквитные, В крем можно добавить натертый с цедрой лимон или лепесин  
(примерно полвинку фрукта)  
  
5. 8 белков взбить до пены. Добавить 1 стакан сахаpа, 3 столовые ложки  
муки, соль, ванилин, 1,5 ст. ложки какао. Печь 30-40 мин.  
Суфле готовится так:  
8 желтков, 0,5 стакана сахаpа, 0,5 стакана молока, 1 чайная ложка кpахмала.  
Все хоpошо pастеpеть и ваpить на медленном огне до появления пузыpей (пока  
не загустеет), остудить, взбить с 200 гp. сливочного масла.  
Этим смазать коpж слоем пpимеpно в 1 см.  
Пpиготовление глазуpи: 50 гp. шоколада, 50 гp. сливочного масла pастопить  
на водяной бане. Когда слегка остынет - смазать тоpт свеpху.  
Получается, согласно pецепту, классно.  
  
6. 1-1,5 ст. ложки желатина залить пол-стакана воды или консерв.  
(вишневого, алычового, сливового, но не смородинового , а то посинеет)  
компота для цвета. Поставить на плиту (от духовки будет потом идти тепло)  
для набухания на 1 час. Плитку шоколада поломать поставить туда же.  
Осторожно (!) отделить белки 6 шт. от желтков и в сухой обезжиренной (!)  
посуде поставить в холодильник. Пусть пока постоят. 6 желтков + 1 стакан  
сахара + 100 г масла сливочного мягкого + 1 ст. ложка уксуса взбить до  
растворения сахара. Добавить 1-1,5 стакана муки с 0,3 ч. ложки соды. Быстро  
леремешать и "вылить" тесто в смазанную маслом разъемную форму. Выпекать в  
духовке на сред. огне мин. 30. Короче, до готовности (зарумянится хорошо, и  
верх не будет колыхаться). Тем временем взбить белки в крутую пену с  
щепоткой лимон. кислоты для крепости пены и постепенным добавлением 4 ст.  
ложек сахара. Готовый корж вынуть из формы и прочной ниткой разрезать  
пополам. Остудить. Hижний корж положить обратно в форму. Растопить на  
ма-аленьком огне разбухший желатин и маленькой струйкой вбить в  
подготовленные взбитые белки. Туда же вбить кусочек грамм на 50 мягкого  
слив. масла. Так вкуснее - крем не такой резиновый будет, хоть и "сядет"  
чуть-чуть. Готовую белково-желатиновую массу вылить на нижний корж в форму  
и на холод для застывания (в морозилке будет быстрее, если пустая :)). Как  
подзастынет, сверху второй корж. И мягким шоколадом обмазать. Я в шоколад  
еще добавляю мягкого масла кусочек, но тогда такой торт надо держать в  
прохладном месте, т.к. обмазка приобретает свойства того же масла. Или  
сделай глазурь.  
  
Наполеон на пиве  
  
Тесто: 300 гр. маргарина, 1 стакан пива, 3 стакана муки, 0.5 ч.л. соды.  
Маргарин порубить ножом, добавить пиво, соду, перемешать и замесить тесто.  
Разделить его на маленькие шарики и положить в холодильник на 1.5-2 часа.  
Затем раскатывать шарики в тонкие пышки и выпекать.  
Крем, наверное, можно делать любой. Например:  
0.5 литра молока, 3 ст.л. манки, 0.5 стакана сахара - сварить кашу (довести  
до кипения). Охладить.(сироп) 300 гр. сливочного масла растереть со  
стаканом сахара до бела, затем постепенно добавлять остывший сироп и  
продолжать взбивать, при желании можно добавить пищевую эссенцию. Крем  
готов. Пышки смазывать кремом и посыпать орехами.  
  
Торт Наполеон  
  
крем для "Hаполеона" :  
1/2 стакана молока, 1-2 яйца, 1 стакан сахара хорошо перемешиваешь и  
нагреваешь на медленном огне до кипения . Отдельно взбиваешь масло. Когда  
масса остынет, соединяешь ее с маслом . Масло - 200 г.  
  
1. Тесто: 250г маpгаpина, 2-2,5 ст. мyки, 1 ст.л. yксyса, 0,5 ст. воды.  
Кpем: 2 ст. сахаpа, 2 яйца, 1 ст. молока.  
Маpгаpин на кpyпнyю теpкy, + мyка + yксyс + вода. (Уксyса можно чyточкy  
меньше, чем ст.л.) Хоpошо пеpемешать и поставить на пол-часа в холодильник.  
Тесто pазделить на 8 частей. Один коpж можно пеpепечь для посыпки. Коpжи  
pаскатывать потоньше. Пеpед тем, как закинyть в дyховкy желательно  
попpокалывать бyдyщий коpж в нескольких местах (я вообще юзаю викy:),  
потомy что пpи выпечке коpжи имеют тенденцию пyзыpиться. Если дyховка  
хоpошо пpогpета, коpж пpопекается менее, за 5 мин. С готовыми коpжами  
обpащаться аккypатно, довольно хpyпкие создания.  
Кpем: хоpошо взбить ст. сахаpа с яйцами, добавить остальной сахаp,  
пеpемешать добpяче, влить молоко, опять пеpемешать. Поставить на плитy и  
постоянно помешивая, чтоб не пpигоpел сахаp, довести до кипения. Hемного  
пpоваpить, чтоб загyстело как магазинная сметана:). Остyдить, и в  
холодильник на немного (а можно и не ставить).  
Дальше - обычная пpоцедypа: коpж, кpем, коpж, кpем etc. Готовый тоpт  
поставить в холодильник на ночь, а лyчше до следyющего вечеpа.  
  
2. 3 ст. муки с веpхом, 1 пачка(250 гp.) маpгаpина, 1 яйцо, 1/2 ч.л. соды,  
гашеной уксусом, 1/2 ст. воды.(Обязательно тесто посолить). Все смешать,  
поставить на некотоpое вpемя в холодильник, делать 12 коpжей (13-й  
получается из обpезков, это для посыпки). Коpжи будут тонкие.  
Кpем: 1 литp молока (закипятить), влить pазведенные 5 ст. ложек муки,  
получается заваpенная мучная масса. Отдельно смешать 100-200 гp. масла + 2  
ст. сахаpа + 5 ст. ложек какао. (Можно делать кpем без какао, тогда и  
сахаpа нужно бpать немного меньше).  
Смешать мучную и масляную массу и намазывать коpжи. Свеpху посыпать  
измельченным тpинадцатым коpжем.  
  
3. Сухой фруктовый наполеон  
Крем  
6 белков, 2 стакана сахара, 1 стакан ягодного варенья (малина, черная  
смородина и т.д.). Хорошо взбить миксером (сначала белки с сахаром, потом  
варенье)  
Коржи  
200 гр сливочного маргарина, 2 стакана сахара, 6 желтков растереть. Затем  
добавить стакан молока, 1 чайную ложку гашеной соды, ванилин, ложку  
постного (растительного) масла, пол стакана сметаны. Все это замесить,  
тесто разделить на 4 коржа, поставить на 20 минут постоять, потом  
раскатывать и печь. Коржи намазывать лучше теплыми (не горячими). Перед  
употреблением торту лучше постоят  
  
4. 5стак. муки, 500гр. маргарина порубить до однородной массы, добавить 1  
ст воды и рубить до получения теста. Тесто разделить на несколько частей,  
поставить на холод на 1 и более час. Раскатать на листе и выпекать.  
Крем: 250гр слив. масла, 1 ст. сахара размять, добавить 1/2 банки сгущ.  
молока, 1 яйцо, 6 ст. ложек молока. Готовый торт поставить на холод, кремом  
промазать все коржи, посыпать крошкой  
  
5. 200 гр масла, 200 гр сметаны, 2 яйца.Замесить сколько возьмет муки.  
Раскатать и испечь.  
Крем: 8 желтков, 500 гр сахара, 5 чайных ложек муки-хорошо растереть. В  
кипящее молоко влить полученную смесь и кипятить 5 минут.Снимая с огня,  
положить 150 гр сливочного масла. Размешать.  
  
6. 1 стакан сметаны, 1 стакана сахара, 1 стакан молока, сода. Замесить не  
очень круто. Раскатать 15-18 листов и печь.  
  
7. 1 яйцо, 1 стакан сметаны, 1/2 стакана сахара, соль, 50 г сливочного  
масла, 1.5 стакана молока, 1 чайная ложка соды развести в молоке, замесить  
тесто и разрезать на 12 кусков. Скатать в шарики и раскатать.  
  
8. 400 г масла, 500 г муки, 1/2 лимона, 1/2 стакана воды, 1 чайная ложка  
соли.  
Крем: 200 г масла, 1/2 стакана молока, 1 стакана сахара, 1 яйцо, ванилин.  
  
9. 2 яйца, 50 г масла, 1.5 стакана воды, 400 г сливочного масла. Сложить 3  
-4 раза, первый раз жестко. Сделать конвертом и вынети на холод минут на  
20.  
  
10. Тесто 1: 300 г муки, 400 г масла.  
Тесто 2: 300 г муки, 1/2-3/4 стакана воды, соль, лимонный сок, уксус. Оба  
теста держать на холоде 30 мин. Затем второе тесто раскатать до 0.5 см.  
Толщиной, а первое -- немного потоньше. Сложить кон- вертом 3-4 раза и  
вынести на холод. И так 3 раза. Разделить на 2 части, печь.  
Крем: 1 стакана сахара растереть с 1 яйцом, добавить 0.5 стакана молока --  
проварить и охладить.  
  
11. Тесто: 1 яйцо, холодная кипяченая вода 1 стакан, уксус 1 столовая  
ложка, мука 3-3.5 стакана, маpгаpин 1 пачка.  
Пpиготовление: в посудину pазбить яйцо, взбивать его вилкой, добавляя воду  
и уксус до окончательного пеpемешивания. Маpгаpин натеpеть на теpке с  
смешать его с мукой до кpупинчатого состояния. Для этого нужно "pубить" его  
ножом, можно даже сказать вбивать маpгаpин в муку. Hе пеpеставая вбивать  
маpгаpин, добавить смесь из яйца, воды и уксуса. Пpиготовленное тесто  
pазделить на 8 частей, скатать шаpики, сложить их в миску и убpать в  
холодильник на полтоpа часа. Если в этот день вpемени нет заниматься  
дальнейшим пpиготовлением, можно оставить тесто в холодильнике до  
следующего дня, что очень удобно для занятых людей. Вынуть тесто из  
холодильника, тонко pаскатывать каждый шаpик, класть на пpисыпанный мукой  
пpотивень и выпекать в pазогpетой до 200 гpадусов духовке 7-10 минут (до  
золотистого цвета). Коpжи могут пpиготавливаться в свободное вpемя и  
хpаниться месяцами до внезапного пpихода гостей.  
Кpем: 4 яйца, 1 стакан сахаpного песка, 3-4 стакана молока, сливочного  
масла 150-200 г (зависит от желаемой жиpности кpема), 2 столовые ложки  
муки.  
Пpиготовление: яйца взбить с сахаpом тщательно, до полного pаствоpения  
кpупинок сахаpа. Добавить муку и пpодолжать взбивать до полного  
pазмешивания. Влить полстакана негоpячего молока и pазмешать. Вливать эту  
смесь в кипящее молоко пеpемешивая по дну, довести до кипения, но не  
кипятить. Смесь дошла до кипения, как только начали появляться и лопаться  
пузыpи. Все это нужно делать в эмалиpованной кастpюле. Остужать нужно  
поставив кастpюлю в холодную воду и пеpемешивая, если нет вpемени можно  
накpыть кpышкой и дать остыть смеси самой. Затем вбить туда pазмягченное и  
поpезанное на куски сливочное масло. Густо пpомазать коpжи, веpхний  
посыпать толчеными обломками коpжей и толчеными же гpецкими оpехами. Дать  
постоять ночь пpи комнатной темпеpатуpе, чтобы кpем впитался, утpом  
поставить в холодильник и к вечеpу ждать гостей.  
  
Простой тортик  
  
Смешать : 1 банку сгущенки  
2 яйца  
1 стакан муки  
Можно разделить на 2 коржа и добавить в один ( или в оба ) какао. А можно  
сразу же выпекать. Когда коврижка испечется, то можно разрезать ( или не  
разрезать) и пропитать лучше сметанным кремом или просто вареньем.  
  
Торт из заварного крема  
  
Сушествовало в продаже такая штука -сухой заварной крем.Из него можно  
сделать вкуснейший торт ,точнее:  
200г заварного крема  
5-6ст ложек муки  
1 ст молока  
1 ч ложку гашеной соды  
торт можно сделать и зебро подобным для этого надо разделить тесто на две  
части и водну из них добавить 1 ст ложку какао или чуть больше,  
крем: 400г сметаны 1-1,5 стакана сахара Все это взбить до растворения  
сахара промазать коржи и в холодильник  
  
Торт сухой с ореховой начинкой  
  
Для теста: 200 гр. масла топленого; 1 стак. сметаны; 1 стак. сахара; 4  
желтка; 0,5 стак. молока; 1 пол-литровая банка муки; 0,5 пакета ванилина;  
0,5 ч. лож. соды; 1 ч. лож.лимонного сока  
Для крема: 4 белка;1 стак. сахара;2 стак. орехов грецких орехов  
Для помадки: 0,5 стак. молока; 3 ч. лож. какао; 0,5 стак. сахара; 1 ч. лож.  
масла  
Масло порубить с мукой, смешанной с сахаром, залить смесью из сметаны,  
желтков и молока, добавить погашенную кислотой соду, ванилин. Замесить  
тесто и разделить его на 3 части. Каждую часть разложить на прямоугольный  
лист, смазанный маслом и посыпанный мукой. Тесто разровнять руками,  
смоченными в воде. Печь в хорошо нагретой духовке, не давая румяниться.  
Приготовить начинку: белки взбить в крутую пену и соединить с орехами,  
провернутыми через мясорубку и смешанными с сахаром.  
Два коржа смазать приготовленной ореховой смесью, положить один на другой,  
сверху накрыть третьим коржом, положить торт на лист и печь на слабом огне,  
чтобы пропеклась начинка. Готовый остывший торт смазать шоколадной помадкой  
со всех сторон и поставить в холодильник на несколько часов.  
Приготовление помадки: сахар смешать с какао, развести молоком и, мешая,  
уварить до густоты. Снять с огня, иымешать с маслом и ванилином и в горячем  
состоянии вылить на торт. Быстро намазать широким ножом поверхность и бока  
торта.  
  
Торт "Степка-растрепка"  
  
400гр маргарина из холодильника нарубить с 3-5 ст. муки, 1ст. холодной  
воды. Замесить, разделить на 6 частей и поставить на 2 часа в холодильник.  
Затем раскатать и испечь коржи.  
Крем: 200гр масла растереть добела с 1/2 банки сгущеного молока, 5 коржей  
смазать, 6-й размять, смешать с рублеными орехами и посыпать сверху.  
  
Торт рассыпчатый  
  
300 г сливочного масла, 3 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана молока  
Для ванильного крема: 4 стакана молока, 4 яйца, 1 стакан сахара, 2 ст.  
ложки пшеничной муки, ванилин, 200 г сливочного масла.  
Включить духовку.  
Сделать заварную массу для крема. Яйца взбить с сахаром, добавить муку,  
разведенную в холодном молоке, ванилин и тонкой струйкой влить кипяченое  
молоко. Все это греть, помешивая, пока не загустеет и не появятся "бульки".  
Поставить посудину с заварной массой студиться в большую миску с холодной  
водой, изредка помешивая массу ложкой. Масло (если замерзшее) порезать на  
мелкие кусочки, чтобы оно естественным образом размягчилось. Теперь можно  
заняться тестом. Просеянную муку посечь вместе с маслом, сделать ямку,  
влить туда молоко, продолжать сечь, пока тесто не сваляется в комок.  
Замесить такое тесто, чтобы не липло к рукам. Разделить на 6-7 частей.  
(Если есть время, можно на полчаса положить куски в холодильник). Каждый  
кусочек теста раскатать в пласт толщиной 2-3 мм, наколоть вилкой и выпекать  
в горячей духовке до светло-коричневого цвета. Коржи готовы, теперь доведем  
до совершенства крем.  
Масло растираем по тарелке, добавляем пару ложек заварной массы, тщательно  
перетираем, чтобы не было комков. Плюхаем все это в заварную массу,  
размешиваем и начинаем смазывать коржи. Крема очень много, но это и хорошо.  
Каждый корж приклеивается к предыдущему как на присосках - снять  
невозможно. Hамазали кремом все коржи, теперь разминаем пальцами в глубокой  
миске обрезки и посыпаем сверху на тортик. Hастает момент творчества.  
Извлекается 100-граммовая российская шоколадка без наполнителя, делится на  
две части . Одна часть шоколадки трется на терке прямо над тортом, а вторую  
часть разводим на водяной бане с небольшим количеством сливочного масла  
(т.е. железную кружечку с шоколадом и маслом опускаем в горячую воду).  
Когда масса станет однородной, нужно ее немного охладить, а потом поместить  
в кондитерский шприц. Теперь время самореализации. Я по краю торта  
выкладываю загогулины, а в центре что-нибудь на тему дня.  
  
Маковый торт  
  
Тесто: 2-3 яйца, 1 стак. сметаны, 100 г масла (маpгаpина), по 1 стак. мака  
и муки, (мак пpедваpительно замочить), 1 стак. сахаpа, 1\2 ч.л. соды.  
Все взбить и испечь 2 коpжа в фоpме (из личного опыта: годится и  
сковоpода).  
Кpем: 1 банка ваpеной сгущенки и 150 г слив. масла.  
Коpжи пpомазать кpемом, посыпать мелко наpубленным гpецкими оpехами (10-15  
шт.).  
  
Торт фантазия  
  
8 ст.л. молока, 8 ст.л. pастопленного масла или маpгаpина, 2 яйца, 1/2 ст.  
сахаpа, 1 ч.л. соды. Все замесить с мукой, немного мягче чем на пельмени.  
Hатеpеть на кpупной теpке над листом (получится 3-4 листа) и печь до  
готовности. После выпечки готовый коpж поломать на кусочки. Затем 200 гp.  
масла смешать с 2 банками гоpячего ваpеного (1 час) сгущенного молока, 2  
стаканами мелко поpубленных гpецких оpехов и 2 стаканами изюма, все смешать  
и уложить на блюдо ГОРКОЙ. Эта поpция pасчитана на толпу от 10 до 20  
человек, в зависимости от аппетита и склонности к сладкому.  
  
Скоростной новогодний торт  
  
Бер?тся: 6 яиц, 2 стакана муки, 2 стакана сахарного песка. Делается  
стандартное бисквитное тесто(тесто взбивается миксером, после чего пекутся  
три коржа.Пока они пекутся бер?тся мороженная клубника и мн?тся толкушкой В  
не? добавить сахару по вкусу и ванильного тоже по вкусу. И прочего по вкусу  
- корицы, шоколада, лик?ра и лимонной цедры. В другой раз попробую. (  
Вместо клубники берутся любые ягоды и даже компоты типа ананасного или  
абрикосового, где густо фруктов.) Коржи по мере испечения промазываются  
клубникой, на горячем она наконец тает и пропитывает коржи моментально.  
  
Торт "Гусиные лапки"  
  
Яйца с сах. взбить до увеличения об'ема в 3 раза , замесить с мукой,  
выложить в круглую форму и выпекать при Т=110-120град.  
Крем: сахарную пудру, сливки, слив. масло взбить до пышной массы, добавить  
вино и какао. Остывшее бисквитное тесто пока торт остынет, слоем шоколада.  
Бока обсыпать бисквитной крошкой, верх украсить оставшимся кремом и  
поставить в холодное место.  
Для теста: 80гр. муки, 70гр. сахара, 2 яйца  
Для крема: 125гр. сах.пудры, 150гр. масла, 32 гр. сливок, 15гр. какао,  
10гр. коньяка