

**Блюда
из курицы
и дичи**

КУРИЦА ФРИКАСЕ

Курица — 2 кг, бульон — 200 мл, желток — 2 шт., сливки 20% — 100 мл, вино белое — 100 мл, чеснок — 5 зубчиков, мука — 1 ст.л., сок лимона, лавровый лист, соль, перец, петрушка.

Смешать и тушить.

ОСТРАЯ ГРУДКА

СОУС: зеленый лук — 4 пера, чеснок — 3 зубчика, перец чили — 1 стр., ром светлый — 0.5 стакана, яблочный уксус — 2 ст.л., мед — 1 ст.л., масло оливковое — 3–4 ст.л., соль, перец.

Смешать в блендере. Грудки обжарить, поместить в соус на 1,5 объема, готовить в духовке.

ПОДАЧА: погасить остроту соусом из йогурта, кинзы, соли.

КУРИЦА «ПО-ФРАНЦУЗСКИ»

Курица — 1.5 кг, бульон — 150 мл, сливки — 3 ст.л., чеснок — 2 зубчика, соль, перец, семена сельдерея, тимьян, розмарин.

Смешать, тушить.

ЗЕЛЕНОЕ КАРРИ

СОУС: зеленый лук — 1 пучок, зеленый острый перец — 5 стручков, имбирь — 1 корешок, базилик, кинза, мята, соль, кориандр, цедра и сок лайма, оливковое масло.

Смешать в блендере.

Филе мариновать в 2 ст.л. карри, обжарить, добавить весь соус и кокосовое молоко, проварить 2 мин.

ГАРНИР: рис.

КУРИЦА ПО-АЗИАТСКИ

Куриная грудка, корень имбиря — 1 ч.л., чили без семян — 1 стручок, кинза, соевый соус, лайм.

Жарить в сковороде вок на чесночном масле.

Мелкие макароны отварить 5 мин., добавить к курице.

ПОДАЧА: на салатной «подушке».

БАБАНТИ

Куриные грудки отбить, обсыпать имбирем, толченым арахисом и кунжутом. Свернуть рулетики, обжарить и тушить.

ПОДАЧА: можно в холодном виде с соусом дайкон, огурец, корень имбиря, соевый соус, масло оливковое.

ДЬЯВОЛЬСКИЙ ЦЫПЛЕНОК

МАРИНАД: вода — 1.5 л, лимон — 2 половины, лавровый лист — 5 шт., соль — 4 ст.л, перец — 10 гор., мед — 2 ст.л, чеснок — 1/2 гол., петрушка и тимьян — по 1 пучку.

Маринад нагреть до растворения, остудить, залить цыпленка на 10–12 ч (не более). Промыть цыпленка; сделать «шубу» из йогурта, муки, паприки; намазать со стороны шкуры и обжарить, перевернуть, намазать «шубу» и обжарить с другой стороны.

Доготовить в духовке 15 мин.

ФИЛЕ КУРИЦЫ ПОД СОУСОМ

Кусочки филе и грибы обжарить. Полоски цукини и перец (желтый и красный) припустить на пару.

ПОДАЧА: овощи, сверху курица с грибами, заправить соусом «Кальве карри с ананасом».

КУРИНЫЙ ПАШТЕТ

Лук пассеровать на сливочном масле, печень быстро обжарить, добавить соль, перец, мускатный орех, зелень тимьяна, коньяк, немного сливок.

Пробить в блендере, охладить в холодильнике.

САЦИВИ ЛЕТНИЙ (ЮДИФЬ)

Курицу отварить в небольшом объеме воды. Снять мякоть и порезать кусочками. Положить в салатницу и залить бульоном на 2/3. Сверху заправить смесью: чеснок, кинза, петрушка, базилик, майонез/сметана пополам.

Поставить в холодильник не менее чем на 12 ч.

КУРИЦА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ

Курицу отварить с луком, морковью, укропом, чесноком. Разделить руками на крупные куски, украсить клюквой и укропом.

ПОДАЧА: хрен/сметана (1×1).

ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ В РУКАВЕ

Гуся натереть смесью из соли, перца и чеснока, наколоть и мариновать 0.5 ч. Затем натереть смесью горчицы и меда (по 2 ст.л.), в пленке держать сутки в холодильнике.

Начинить яблоками и в рукаве готовить в духовке 2 ч при температуре 220°C (каждые полчаса температуру уменьшать на 20°C).

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ

ФАРШ: морковь, лук, чеснок, соевый соус, перец (черный и красный), соль, лавровый лист, корень имбиря (натереть), растительное масло. Утку нафаршировать, зашить, смазать соусом: мед и соль.

На дно формы уложить остатки фарша, сверху утку, готовить под крышкой в духовке.

УТКА С ФРУКТАМИ

НАЧИНКА: дольки апельсина и сливы, чеснок, пучок шалфея, палочка корицы, соль, белое вино, оливковое масло.

Все смешать, за исключением апельсинов и слив, которые добавляются за 30 мин до готовности, начинить утку. Обложить картофелем, чесноком, посолить, полить маслом. Готовить 1.5–2 ч.

ГАРНИР К ДИЧИ

Картофель — 1 кг, распаренный чернослив — 400 г, мед, сахар.
Тушить до светло-коричневого цвета картофеля.

ЧИХИРТМА

Курицу отварить и разобрать на порционные куски, бульон процедить.

Лук (2 головки) обжарить на сливочном масле (1 ст.л.), присыпать мукой и еще раз прожарить. В горячий бульон положить курицу, лук, добавить шафран (1/2 ч.л.), соль, перец и довести до кипения. Отдельно вскипятить уксус (2 ст.л.) и влить в суп, после чего снова довести до кипения и снять с огня.

Перед подачей взбить желтки (2 шт.), смешать с небольшим количеством бульона, влить в суп, размешать и подогреть, не доводя до кипения, посыпать зеленью по вкусу.

Блюда из мяса

МЯСО ТУШЕНОЕ ПО-ХАНКИШИЕВУ

Говядина (гуляш/бефстроганов), масло растительное — 0.5 ст., соевый соус — 1 стакан, имбирь резаный — 1 шт., сахар — 1 ст.л.

Тушить 1 ч, добавить морковь — стружку, еще потушить.

ПОДАЧА: рис отварной, сверху мясо.

МЯСО С ФАСОЛЬЮ ТУШЕНОЕ

ЗЕЛЕНЬ: много мяты, петрушка, укроп, зеленый лук, репчатый лук, кардамон, корица, сок лимона, вода.

Протушить кусочки говядины с фасолью и зеленью.

ПОДАЧА: прогретые помидоры с чесноком и петрушкой.

РУЛЕТ В «ШУБЕ»

500 г сыра натереть, добавить 5 яиц, уложить на промасленную бумагу, прогреть в духовке 5–7 мин, остудить.

Фарш 500 г, специи, оливки, болгарский перец, зелень. НЕ СОЛИТЬ!

Выложить на сыр, сложить вдвое, запекать около 30 мин.

ГОВЯДИНА СО СЛИВАМИ В ПИВЕ К НОВОМУ ГОДУ

Говядина (вырезка) — 1400 г, сливы — 300–400 г, пиво — 500–700 мл, соль, немного сахара, перец.

Мясо куском (или 2/3) обжарить на сильном огне в растительном масле с 2 сторон, посолить, поперчить и уложить в жаровню. Сверху сливы без кости (внутри сливы посыпать сахаром). Все залить пивом (покрыть). Накрыть фольгой, тушить в духовке 2.5 ч при 200°C.

ПОДАЧА: мясо нарезать, рядом сливы, украсить зеленью и оливками. Блюдо можно есть и холодным.

КОТЛЕТЫ ПО-ХАНКИШИЕВУ

ФАРШ: смесь мяса, чистая мякоть, лук пассеровать на сливочном масле, мякоть хлеба замочить в молоке (отжать), чеснок в конце добавить в мясорубку, затем соль, перец, 1 ст.л. крахмала!

Котлеты формировать с полостью в центре для сока в процессе жарки (можно для кусочка масла), обвалять в муке и жарить в достаточном кол-ве масла. Лучше смесь растительного и сливочного масел или на топленом масле.

СВИНИНА ПИКАНТНАЯ

Кусок корейки (отбивной) надрезать в виде кармана.

Фаршировать: грибы, обжаренные с луком, тертый сыр, кусочек сливочного масла.

Обжарить с одной стороны, повернуть, положить ломтик гриба и помидора, присыпать сыром и доготовить в духовке около 10 мин.

ГАРНИР: картофель, горошек, цветная капуста.

СВИНИНА ПО-СРЕДИЗЕМНОМОРСКИ

Бекон и лук пассеровать, добавить кусочки свинины, слегка обжарить, сбрызнуть 20 мл коньяка и поджечь, затем добавить 100 мл красного сухого вина, стакан бульона, петрушку, грецкие орехи, чеснок, лавровый лист.

Тушить около 50 мин.

РУЛЕТ СВИНОЙ С НАЧИНКОЙ

НАЧИНКА: кусочки бекона, яблок, чернослива и розмарин обжарить в кальвадосе и бренди. Уложить в пленку трубочкой, длиной, соответствующей размеру филе, и заморозить. Свиное филе по центру длины начинить замороженной начинкой (без пленки!), сверху посолить, присыпать розмарином и обжарить до румяной корочки в духовке при температуре 195°C 25 мин (в форму подлить куриный бульон, а жир слить).

ПОРОСЕНОК

Поросенка, весом 4–5 кг, смазать соусом.

СОУС: сухие специи — базилик, набор специй для курицы, корица, черный перец, мускатный орех; 2 ст.л. бальзамического уксуса, 1 ст.л. красного вина, 4 ст.л. оливкового масла.

На 2–2.5 ч в духовку при максимальной (до 200°C) температуре.

СВИНИНА ЖАРЕНАЯ

ГАРНИР: инжир потушить с луком в сливочном масле, добавить белый изюм, замоченный в БЕЛОМ вине.

БАРАНЬЯ НОГА

СОУС: в ступке растереть шалфей, чеснок, соль, добавить оливковое масло (2–3 ст.л.), лимонный сок (1/2 лимона), рубленый розмарин.

Соусом натереть ногу и начинить в надрезы, также начинить панчеттой (2–3 ломтика). Сверху натереть солью.

Готовить в духовке на решетке 1.5–2 ч, под решетку подставить противень.

Через 30 мин на противень в слившийся соус положить отварной картофель.

ЖАРКОЕ ИЗ БАРАНИНЫ

Кусочки баранины обжарить, добавить лук с помидорами и потушить, затем сверху положить крупные яблоки и запечь.

ПОДАЧА: рис (можно добавить виноград).

БАРАНЬЯ ГРУДИНКА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ТРАВАМИ

МАРИНАД: смесь трав (мята, базилик, кинза), зерна кориандра, соль, красный и черный перец, сок лимона, растительное масло.

Мясо обмазать маринадом и на 2–3 ч положить в холодильник.

Запекать в форме под фольгой около 20 мин при температуре 220°C, снять фольгу и еще запекать 10 мин. Готовую грудинку на блюде накрыть фольгой и дать настояться в течение 15–20 мин. Подать с черри и маслинами.

БАРАНЬИ РЕБРЫШКИ С ВИШНЕВЫМ СОУСОМ

Ребрышки (9 шт.) — 450 г.

МАРИНАД: красное вино — 1/3 чашки, бальзамический уксус — 1/4 чашки, вишня консервированная — 1/2 чашки, мед — 2 ст.л., чеснок — 2 зубчика, соль — 1/2 ч.л., перец.

Баранину с розмарином мариновать в холодильнике 30 мин. Запекать в духовке 1 час, переложить на блюдо.

Маринад уварить на маленьком огне до 1/2 чашки, добавить сливочное масло — 2 ч.л., оливковое масло — 1 ч.л.

При подаче баранину поливать соусом.

БАРАНИНА С КРАСНОЙ ФАСОЛЬЮ

Кусочки баранины (гуляш) обжарить на сильном огне в тяжелой кастрюле, выложить на блюдо. В этом же масле пассеровать лук-порей, чеснок. Вернуть баранину, добавить семена тимьяна, отваренную фасоль и горячую воду. Кастрюлю накрыть бумагой и в духовке довести до готовности.

ПОДАЧА: посыпать кинзой.

БАРАНИНА С АЙВОЙ

ФАРШ: баранье мясо рубить с курдючным жиром, добавить соль (на 1 кг 1 ст.л.), зиру, зерна кориандра. Хорошо вымесить руками, начинить половинки айвы.

Казан выложить курдючным салом (плоские полоски). Сверху уложить куски баранины на костях, крупный картофель, болгарский перец, остатки айвы и морковь. Хорошо посолить, поперчить, добавить зиру. Вокруг уложить айву с фаршем.

Тушить под крышкой 2–2.5 ч — сначала на хорошем огне, затем на слабом.

ЯГНЕНОК В ВИНЕ

Кусочки мяса обжарить в смеси оливкового и сливочного масел, выложить на тарелку.

В остатках масла пассеровать лук — 2 шт., раздавленный чеснок — 6–8 зубчиков, крупно порезанные свежие или консервированные помидоры — 4 шт.

Мясо вернуть в кастрюлю, залить красным сухим вином — 150 мл, соусом сацебели — 2 ст.л.; добавить розмарин, тимьян.

Тушить 0,45–1 ч.

КАЧАПУЛИ

Ягненок — 2 кг, много зелени и обязательно тархун, зеленый острый перец (стручок), чеснок — 10 зубчиков, сливы ткемали консервированные в собственном соку, крупная соль, белое вино — 0.5 л. Все смешать в металлической кастрюле и готовить под крышкой на открытом огне около 40 мин. Под кастрюлю подложить глиняную чашку (плоскую тарелку). Можно готовить и на газовой плите. Подавать с белым хлебом (без гарнира).

ПИРОГ «ПАСТУШИЙ»

Мелко нарезанную баранину частями обжарить в кастрюле, посыпая мукой. Выложить баранину. В этой же кастрюле обжарить лук, морковь, сельдерей, специи, тимьян. Вернуть баранину, добавить куриный бульон, вино и тушить. Сделать картофельное пюре с маслом и сливками. В форму выложить жаркое, зеленый горох, сверху пюре. Запечь в духовке до румяной корочки.

МОЛОДАЯ БАРАНИНА В ГОРШОЧКЕ

Готовить в духовке (можно и в гусятнице) с крупно нарезанным картофелем и специями, солью, перцем, орегано, чесноком, лимонным соком, оливковым маслом.
ПОДАЧА: греческий соус дзадзики — свежие огурцы протереть через сито + натуральный йогурт + выдавленный чеснок + несколько капель лимона + зелень. Хлеб с орегано прогреть в тостере.

ХАШЛАМА (вариант)

Баранина (куски, лучше лопатка) — 1 кг, помидоры зрелые — 1 кг, перец болгарский — 800 г.

Зелень (кинза, петрушка, базилик), чеснок, картофель, бамя, соль, перец.

Мясо, помидоры, перец и зелень уложить в кастрюлю слоями. Готовить на плите на маленьком огне около 1 ч — получается в собственном соку. За 10–15 мин до готовности добавить отваренный крупно порезанный картофель, чеснок и бамию, посолить и поперчить.

ДОЛМА (ГОЛУБЦЫ)

ФАРШ: говядина/свинина (3/1) — 1 кг (если говядина нежирная, добавить сметану или масло), лук — 1 шт., яйцо — 1 шт., зелень, соль, перец, рис — 0.5 стакана, мука — 1 ст.л., водка — 1 рюмка. Молоком довести до густоты некрутого теста.

Фарш завернуть в виноградные листья (или в листья китайского салата, или капустные), уложить слоями в кастрюлю, залить водой и тушить около 1 ч.

Если используются салатные и капустные листья, можно добавить сметано-томатный соус.

БЕЛЯШИ С МЯСОМ / КАРТОФЕЛЕМ

ФАРШ: 1) мясной по своему вкусу по добавкам и специям; 2) картофель толченный с жареным луком.

Тесто: кефир — 2 стакана, масло сливочное — 50 г, масло растительное — 2 ст.л., мука — 3 стакана.

Жарить беляши в растительном масле, погружая отверстием вниз.

БИТОЧКИ ПО ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ

К мясному фаршу добавить немного творога, тертые помидор и сыр, 3 ст.л. панировочных сухарей, итальянские травы, 1 яйцо, чеснок, соль, перец. Как вариант, можно добавить рис.

Слегка обжарить и тушить в сметано-томатном соусе.

БАРАНЬЯ НОГА ПО-ВЫСОЦКОЙ

МАРИНАД: давленый чеснок, перец чили, мята, много тмина, сок лимона.

Ножку проткнуть вдоль кости и сделать надрезы в мякоти, пропитать маринадом, дать постоять.

Готовить на гриле.

КРОЛИК С МАКАРОНАМИ

Лук полукольцами и немного стеблей сельдерея пассеровать на сливочном масле, добавить бекон, мясо кролика, тимьян, соль, перец. Обжарить, затем добавить красное вино, 1 ст.л. муки, 0.5 л воды. Тушить около 30 мин.

ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ

Кусочки печени последовательно обвалить в муке, во взбитом яйце, в сухарях, можно БЕЗ СОЛИ.

Обжарить в масле с обеих сторон под крышкой.

ОРИГИНАЛЬНЫЕ ГАРНИРЫ К МЯСУ

1. В форму с морской солью поставить некрупные синие луковицы, надрезанные крест на крест, начиненные и обмазанные смесью сливочного масла с тимьяном, толченым с солью. Запечь в духовке. Гарнир к мясу.
2. ТЫКВУ томить в кокосовом молоке, добавить пассерованные лук с имбирем и чесноком, солью.
3. При тушении свинины со специями, луком и чесноком можно добавить АЙВУ до готовности (армянский рецепт).

ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ

Фарш говяжий — 250 г, лук пассерованный, сухари панировочные — 3 ст.л., молотые грецкие орехи, изюм, корица, гвоздика, прованские травы, мякоть помидоров.

Начинить помидоры, прикрыть их крышкой, запекать в посуде с водой на 1/2 объема около 15 мин.

ПОДАЧА: полить соусом — йогурт с укропом и петрушкой.

ДОЛМА «ОСЕННЯЯ»

ФАРШ: говядина/свинина (3/1), пассерованный лук, чеснок, специи, травы, соль, перец, мякоть помидоров и баклажанов.

Начинить помидоры, болгарский перец и баклажаны (если крупные — разрезать поперек).

На дно кастрюли уложить часть мякоти помидоров и баклажанов, сверху — фаршированные овощи, залить водой на 1/3.

Тушить на плите до готовности.

Хорошо получается в мультиварке.

СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ МЯСА

1. Мясную вырезку обжарить по 2–3 мин с обеих сторон, предварительно обваляв в муке с солью и перцем.
2. Постную говядину перед жаркой хорошо промариновать в течение получаса в соли, перце и 1 яичном белке, перед жаркой в маринад добавить 1 ложку крахмала или муки. Мясо получается сочным и мягким. НЕ ПЕРЕЖАРИВАТЬ!

ОССОБУКО, или «ПУСТАЯ КОСТЬ» (итальянское блюдо)

Вариант 1. МЯСО: поперечный спил телячьей голяшки с костным мозгом в косточке.

Каждый кусок мяса присыпать солью, перцем, розмарином и довольно обильно обвалять в муке. Обжарить на растительном масле по 2 мин с обеих сторон до румяной корочки и отложить.

СОУС: лук, морковь и стебли сельдерея (обязательны), порезанные кубиками, пассеровать до прозрачности; добавить 100 мл сухого вина (белого или красного), выпарить, добавить томатную пасту и резаные свежие помидоры (можно консервированные в собственном соку), залить бульоном или водой, протушить. Проверить по вкусу на соль и перец.

В «тяжелую» посуду или глубокий противень уложить мясо, залить соусом, добавить лавровый лист, перец горошком, розмарин, тимьян. Под крышкой или фольгой томить в духовке не менее 2 ч при температуре 170–180°C. За 10 мин до окончания готовки или при подаче добавить гремолату.

СОУС ГРЕМОЛАТА: тонкую цедру лимона мелко порубить, чеснок, петрушку и соль размять до однородной смеси. Для хранения добавить оливковое масло.

ПОДАЧА: гарнир — картофель отварной, пюре; ризотто, спагетти и др. Полить соусом.

Вариант 2. Более доступное блюдо — из голяшки без кости.

Когда нет возможности получить спил кости, можно приготовить по указанному рецепту мякоть голяшки, порезанную крупными кусками.

Блюда из рыбы

СЕМГА «СМАҚ»

Пласт рыбы с кожей нарезать кубиками и уложить в противень, сверху — грибы, засыпать петрушкой и тертым сыром. Залить 2 взбитыми с молоком яйцами.

Запекать в духовке при температуре 180°C.

СЕМГА В РУКАВЕ

Семгу запечь в рукаве 7–10 мин.

Брокколи отварить, присыпать семенами кунжута. Рис (как для суши) отварить, добавив кунжутное масло и уксус.

СОУС: 100 мл соевого соуса, 1 ст.л. кунжутного масла, 1 ст.л. сахара, 2 зубчика чеснока, 1 перец чили. Соус прогреть, уварить, процедить.

ПОДАЧА: рыбу, брокколи и рис полить соусом, присыпать кунжутом.

СЕМГА С САЛАТОМ ПОД СОУСОМ

Стейки обжарить, разложить на салат «Монпелье» (Белая Дача), заправленным оливковым маслом. Сверху полить соусом.

СОУС: белое вино — 150 мл, сок 2 лимонов и 1 лайма прокипятить, затем добавить тимьян, белый перец — 8 горошин, сахар — 2 ч.л., черный перец — 10 горошин, кориандр, морковь — 1 шт. (тонкая длинная стружка), луковица полукольцами — 1 средняя головка, чеснок — 1 зубчик. Прокипятить, затем добавить оливковое масло — 1 ст.л.

РЫБНЫЙ ПУДИНГ

Семгу (300 г) припустить в горячей воде, разделить на мелкие кусочки.

Яйца (3 шт.) взбить миксером, добавить сливки 33% — 250 мл, соль, перец и кусочки семги. Перемешать, разложить в формочки, смазанные сливочным маслом и сухарями, запечь в духовке на паровой бане при температуре 180°C.

СЕМГА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-ФРАНЦУЗСКИ

Семгу в чешуе обложить морской солью с майораном. Запекать в духовке. При подаче поливать соусом.

СОУС: белое вино, лук-шалот, тархун уварить до 1/2 объема. Добавить сливки в том же количестве, что и вино в первоначальном количестве, слегка проварить и добавить сливочное масло.

РЫБА ПО-МАРОККАНСКИ

1. СОУС: 2 зубчика чеснока, по 1 ч.л. паприки, молотой зиры, молотого кориандра, 0.5 ч.л. имбиря, чуть кайенского перца, 1 лимон (сок и цедра), по горсти свежей кинзы и петрушки.

Порубить в блендере.

Рыбу натереть травами, солью и перцем. Сверху положить помидоры и оливки. Запекать в духовке.

ПОДАЧА: лимон.

2. Смешать: 50 г хлебных крошек, цедру 1 лимона, 25 г тертого пармезана, 2 ст.л. петрушки, соль, перец.

Обвалять и обжарить на сковороде.

СОУС: растопить на сковороде 50 г сливочного масла, добавить сок 1 лимона.

ПОДАЧА: рыбу полить соусом.

РЫБА ПО ИТАЛЬЯНСКОМУ РЕЦЕПТУ

Рыбу с помидорами, оливками, тимьяном, орегано, солью и перцем запечь в пергаменте в духовке 13–15 мин при температуре 220°C.

ПОДАЧА: лимон.

РЫБА ПО-ПОЛЬСКИ

Очищенную рыбу залить холодной водой, добавить головку репчатого лука, морковь — 2 шт., сельдерей, петрушку, лавровый лист, перец горошком, соль. Варить 8–10 мин, затем выложить на тарелку, кожу снять и залить соусом.

СОУС: в 100 г сливочного масла поджарить толченые сухари, добавить сок 1 лимона, 2 яйца, сваренных вкрутую и измельченных, перец и соль по вкусу.

ГАРНИР: отварной картофель, морковь и ломтики лимона.

ЛОСОСЕВЫЕ СТЕЙКИ СО ШПИНАТОМ

МАРИНАД: соевый соус, прованские травы, оливковое масло. Стейки мариновать 0.5–1 ч.

Стейки положить на «подушку» из шпината и зелени (петрушка, укроп и т.д. по вкусу), подсоленную и сбрызнутую оливковым маслом. Залить сливками на 1/2, накрыть противень фольгой и запекать в духовке 25–30 мин при температуре 180°C.

ГАРНИР: отварной рис.

ПОДАЧА: рыба со шпинатом, рис, политые сливочной подливкой, сверху приправить зеленью.

РЫБА НА «ШПАЖКАХ»

СОУС: истолочь чеснок — 1 большой зубец, розмарин, оливковое масло — 4–5 ст.л.

Филе рыбы (любой) — 500 г кусочками обвалить в соусе.

Белый хлеб без корки поломать кусочками (размером с рыбу).

Нанизать на шпажки поочередно рыбу и хлеб, сверху обернуть тонким беконом. Уложить на противень, покрытый фольгой или пергаментом, готовить в духовке.

РЫБА «В САРКОФАГЕ»

СМЕСЬ «Саркофаг»: соль крупная/мелкая (3/1) — 1 кг, мука — 3 ст.л., яйцо — 1 шт., немного воды (масса очень густая). Рыбу в чешуе потрошеную уложить на противень, обмазав со всех сторон смесью, запекать в духовке около 1 ч.

СОУС: чеснок, лайм, чили, сахар, рыбный соус.

ПОДАЧА: снять оболочку (кожа уйдет с оболочкой), рыбу полить соусом.

Рыба ЛИШНЮЮ соль не «возьмет»!

ТЕРРИН СЕМГА/СУДАК

ИНТЕРЕСНАЯ ЗАКУСКА!!!

1. Судак (филе) — 300 г, белок — 1, сливки 22% — 3–4 ст.л., соль. Смешать в блендере, завернуть в пленку в виде колбаски и варить 8–10 мин.

2. Семга (филе) — 800 г, хлеб белый — 1 ломтик, белки — 2, сливки 22% — 5 ст.л., водка — 1 ст.л., соль. Смешать в блендере, на пленке разложить фарш, заложив в середину готовую колбаску судака (без пленки). Получается розовая колбаска с белой начинкой внутри. Туго завязать края и варить на бане 40 мин.

ПОДАЧА: в охлажденном виде порезать рулет поперек.

САЛАТ ИЗ ЛОСОСЯ С МОЦАРЕЛЛОЙ

Лосось слабосоленый — 200 г, моцарелла — 250 г, шпинат — 125 г, лук-шалот — 2 шт.

Смешать лук полукольцами, лосось тонкими ломтиками, моцареллу крупными ломтями и шпинат, заправить соусом.

СОУС: сметана — 4 ст.л., зернистая горчица — 1 ст.л., соль, перец.

ФОРШМАК (3 варианта)

Филе сельди в 3 вариантах.

1. Одесский: кислое яблоко, лук, перец, соль, сливочное масло, яйцо вкрутую, булка, замоченная в молоке.
2. Лук, яйцо вкрутую, грецкие орехи, горчица, булка в молоке, соль, перец, уксус или лимон.
3. Вареная морковь, плавленый сырок (имитация красной икры). Смешать в блендере.

ЗАСОЛКА СЕМГИ/СКУМБРИИ

1. Филе рыбы — 0.5 кг, соль — 1 ст.л., сахар — 0.5 ст.л. Соль и сахар смешать и засыпать рыбу с 2 сторон, положить под гнет на 12–14 ч при комнатной температуре. Затем держать 3 суток в холодильнике.
2. МАРИНАД: 2,0 л воды, луковая шелуха, заварка черного чая — 4 ст.л., соль и сахар — по 4 ст.л., специи. Варить 10–15 мин, остудить. Рыбу промыть, удалить внутренности, чешую оставить. В хвосте сделать надрез, на палочке подвесить в пластиковой бутылке без верха, залить маринадом, накрыть пленкой и держать 3 сут в холодильнике.

ЗАСОЛКА СЕЛЬДИ

РАССОЛ: вода — 1 л, соль — 100 г, сахар — 2 ст.л., смесь перцев горошком, лавровый лист — 4 шт.
Сельдь поместить в рассол на 2–4 дня в холодильник.

РАКИ ВАРЕННЫЕ (суп и второе)

Молоко — 1.5 л, кефир — 0.5 л, масло сливочное — 100 г, сметана — 100 г, пиво — 0,5 л, вино красное — 200 мл, лавровый лист — 1 шт., укроп и петрушка крупно порезанные, перец черный горошком, тмин, горчица — 1 ст.л., аджика — 2 ст.л., перец острый красный стручковый.

Довести до кипения. ЖИВЫХ раков опустить в кипящий суп, варить 15 мин, добавить 100 мл водки, варить еще 4 мин.

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Филе рыбы или мелкую рыбку (очищенную) целиком (1 кг) обжарить на растительном масле, переложить в сотейник для тушения, покрыть маринадом и тушить до готовности около 1 ч.

МАРИНАД: морковь, тертую на крупной терке (800 г), мелко нарезанный лук (3 средних головки) тушить в глубокой сковороде на растительном масле. Добавить томат-пасту — 3–4 ст.л., соль, перец, лавровый лист — 2 шт., перец душистый — 7 горошин, гвоздику — 2–3 шт., сахар — 1 ч.л. Кислоту и остроту маринада регулировать по вкусу. Если маринад густой — добавить кипяченой воды до желаемой густоты.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА «ФИШ»

Лучшая рыба для этого блюда — щука, но подойдет и судак.

Очистить чешую, не повредив кожу; отрезать голову; снять кожу, как чулок, отделяя от мякоти. Попутно удаляя внутренности, хвостик сохранить. Затем счищать филе с хребта и кожи ложкой. Более простой способ: нарезать рыбу кусками шириной 2 см, вырезать мякоть, сохраняя кожу и хребет.

ФАРШ-НАЧИНКА: филе рыбы, лук — чуть меньше объема рыбы (1/2 — пассерованный, 1/2 — сырой), хлеб (вымочить в воде или молоке), сырое яйцо — 1 шт., соль, перец. Смешать в блендере или мясорубке, взбить.

Начинить шкурку-чулок (не очень туго, иначе лопнет) или каждый кусок рыбы.

В кастрюлю для тушения на дно уложить луковую шелуху, рыбы плавники, хребет, голову, нарезанную кружками морковь, такую же свеклу (по-одесски — для цвета), лук колечками, лавровый лист, перец горошком, затем слоями рыбу, чередуя ее со слоями моркови и свеклы. Если остается фарш — слепить котлетки и также уложить рядом. Залить горячей водой через шумовку, слегка покрыв рыбу. Готовить под крышкой на малом огне 1–1.5 ч.

ПОДАЧА: в холодном виде, присыпать зеленью — укропом, петрушкой.

Горячие блюда

ОМЛЕТ

Яйцами, взбитыми с молоком или сливками, подсоленными и приперченными, можно заливать разные овощи и даже фрукты. Готовить на плите под крышкой на небольшом огне. Может быть приготовлено и как самостоятельное блюдо — без наполнителей.

ТОРТИЛЬЯ (испанский вариант)

На 2 порции. Лук — 1 шт., картофель среднего размера — 2 шт., яйцо — 1 шт., соль, перец, чили — кусочек, оливковое или растительное масло. Специи по вкусу.

Лук четверть- или полукольцами пассеровать в значительном количестве масла, добавить тонко нарезанный полукольцами картофель и обжаривать до готовности без корочки на среднем огне, постоянно перемешивая. Излишки масла слить. В отдельной емкости взбить яйцо, добавить соль, перец и специи, выложить жареную горячую смесь, быстро перемешать и выложить на сковороду ровным слоем. Жарить 2 мин на сильном огне, перевернуть сковороду на тарелку и сдвинуть с нее обратно на сковороду непрожаренной стороной, в течение 2 мин довести до готовности.

ПОДАЧА: со свежей зеленью.

СПАГЕТТИ С ТУШЕНОЙ СВИНИНОЙ

Кусочки свинины замариновать в соусе на 0.5 ч и протушить.

СОУС: ревень, имбирь, чеснок, соевый соус, мед, специи, чили.

ПОДАЧА: с макаронами, картофельным пюре.

СПАГЕТТИ КАРБОНАРА

СОУС: сало с прожилками мяса вытопить, добавить по 1 ст.л. тертой моркови, стебля сельдерея, лука, мясной фарш, обжарить с 1/2 большого помидора.

Макароны отварить до неполной готовности (на 2 мин меньше), выложить в соус и слегка доготовить. Без подогрева присыпать щепоткой сыра пармезан и 4 перепелиных яйца. Перемешать.

ПОДАЧА: на блюдо, посыпав сыром и маринованным красным луком.

СПАГЕТТИ С БРОККОЛИ

СОУС: тонкий шпик обжарить на оливковом масле с добавлением 1 зубчика чеснока (быстро его убрать), специй и чили, затем добавить отварную брокколи (400 г на 2 порции).

Круглые макароны отварить в воде от брокколи. Выложить в сковороду с соусом, перемешать.

ПОДАЧА: выложить на блюдо, посыпать сыром.

ЖАРЕННЫЕ СПАГЕТТИ (от В. Емельяненко)

Спагетти или любую лапшу отварить до степени готовности *al dente*, либо корейскую рисовую лапшу залить кипятком и настоять до готовности.

Отдельно приготовить овощной соус и затем в него добавить спагетти.

СОУС: в сковороде на достаточном количестве растительного масла как бы закипятить 1 яйцо при энергичном размешивании, добавить репчатый лук, нарезанный вдоль (перьями) — 1 шт., мелко нарезанный имбирь — 1 ст.л., чеснок — 1 зубчик, чили (чуть, мелко, по вкусу). Добавить макароны, щепотку сахара, соевый соус — 3 ст.л., лимонный сок, базилик. Попробовать на соль. При подаче можно посыпать кунжутом.

РИЗОТТО С ГРИБАМИ

Лук — 1 шт. мелко нарезать, добавить стебель сельдерея — 1 шт., чеснок — 1 зубчик пассеровать на смеси оливкового и сливочного масел, затем добавить рис Арборио (или Мистраль Арборио). Залить 1 стаканом белого вина, выпарить. Добавить грибы, залить кипящей водой и довести до готовности, периодически перемешивая и подливая воду или бульон. В конце посолить и поперчить, добавить сливочное масло и тертый сыр.

ИНДИЙСКОЕ ВЕГЕТАРИАНСКОЕ БЛЮДО

Лук (1 большая головка) пассеровать, добавить помидоры очищенные — 2 шт., тмин — 1 ч.л., кориандр — 1 ч.л., томить. Добавить рис Мистраль Бархан — 250 г, горячую воду — 1 л, соль, крупно тертую морковь — 2 шт. Тушить под крышкой в толстой кастрюле 30 мин. За 3 мин до окончания готовки добавить крупный шпинат, слегка обжаренные толченые кешью. Всё перемешать.

ГАЛУШКИ / КЛЕЦКИ / НЬОККИ

Картофель (500 г) отварить в «мундире», посолить, добавить яйца — 2 шт., перец, муку — до 4 ложек. Хорошо размешать до однородной массы средней густоты. Ньокки делают более плотными, плотность можно проверить пробной штучной отваркой. При отварке воду крепко посолить.

СОУС: выжарить мелко резаное сало (шпик), добавить мелко резаный лук, чеснок, помидоры (лучше черри). Прогреть и ввести свежешотваренные галушки прямо из кастрюли.

ПОДАЧА: на сковороде, присыпать зеленым луком и любимой зеленью.

ПЛОВ

Рис — 1 кг, мясо — 1 кг, лук — 0.5 кг, морковь — 0.5 кг, растительное масло — 0.5 л, чеснок — 3 головки, соль, перец, специи, зира, барбарис.

Масло разогреть в казане, бросить мясную косточку для проверки температуры масла и удалить её.

ЗИРВАК: обжарить мясо, добавить мелко нарезанный лук, тонкой стружкой нарезанную морковь, специи, перемешать и тушить до золотистого цвета.

Затем уложить рис, промытый в трех водах (до прозрачности воды) от крахмала и замоченный на 2 ч. Залить водой, перекрывающей рис на 2 см. Утопить в рис головки чеснока. Томить на малом огне под плотной крышкой не менее 1.5 ч, пока не испарится вода.

СУШИ

Рис Краснодарский круглый промыть, отварить.

На пластинки **НОРИ** уложить рис шириной 5 см, смазать майонезом, далее нарезанные по длине столбики свежего огурца, авокадо, полоски болгарского перца (лучше красного). Скатать туго рулетики, разрезать поперек шириной 4–5 см.

ПОДАЧА: васаби, маринованный имбирь, соевый соус.

Супы

ЛЮБОЙ БУЛЬОН после закипания и снятия белковой пены следует варить на очень малом огне (не более «двух булек») — тогда бульон будет прозрачным.

Полезнее варить *вторичный* мясной бульон: после закипания слить, промыть мясо и кастрюлю и залить повторно водой. Хотя *первичный* бульон вкусней и наваристей, он категорически не показан людям, страдающим подагрой и отложением солей.

ЩИ БОЯРСКИЕ

В мясном бульоне отварить грибы (шампиньоны или сухие). Капусту квашеную потушить с томатом. Отварное мясо из бульона кусочками слегка обжарить. Лук репчатый пассировать и добавить к капусте. В горшочек положить: мясо, капусту, грибы, залить бульоном, заправить сметаной. Край горшочка смазать маслом и накрыть тестовой крышечкой, плотно заходящей на края горшка.

ТЕСТО для крышки: мука, яйцо, чуть воды, соль. Довести в духовке до готовности.

СУП ФИНСКИЙ С СЕМГОЙ

Семгу кусочками мариновать 0,5 ч с петрушкой, укропом, солью, перцем и лимоном.

В кастрюле пассеровать на сливочном масле лук, морковь и имбирь; потомить. Затем добавить крупно нарезанный картофель, чеснок и воду.

Варить до готовности картофеля. Добавить зелень, креветки (обработанные лимоном) и маринованную рыбу. Залить сливками и проварить 5–7 мин.

СУП ВИКИНГОВ

Семга (или другая жирная рыба) — 0,5 кг, картофель — 3–5 шт., морковь и лук — по 1 шт., помидоры — 2 шт., сливки — 200 мл.

Сварить голову и хвост около 30 мин, процедить.

Сварить в бульоне картофель, добавить филе рыбы и сливки, варить 10 мин. Затем добавить пассерованные лук и морковь, помидоры. Варить 10–15 мин.

ПОДАЧА: с зеленью.

ПАСТУШЬЯ ПОХЛЕБКА

Куски жирной баранины варить с 2 луковицами без соли и перца.

ПОДАЧА: в тарелке нарезать кубиками брынзу, кусочки мяса, налить отвар, присыпать кинзу. Сверху положить гренку, натертую чесноком и помидором.

ГРИБНОЙ СУП-ПЮРЕ С БЕКОНОМ

Бекон обжарить на сливочном масле, добавить репчатый лук и соль, потомить. Добавить грибы и чеснок, еще потомить. Часть грибов с беконом отложить.

Налить любой бульон, добавить картофель и чуть муки (для загущения), отварить. Разбить блендером, затем добавить сливки и отложенные грибы с беконом. Присыпать зеленью.

СУП ВИШИСУАЗ

Лук-порей, лук-шалот, зеленый лук, сельдерей пассеровать в сливочном масле с оливковым маслом. Добавить картофель, бульон и сливки 20%. Варить 10–12 мин.

Пробить блендером, довести до кипения. Густота супа соответствует хорошей сметане.

ПОДАЧА: присыпать зеленым луком. Можно есть горячим и холодным.

СУП ВЕГЕТАРИАНСКИЙ (эконом)

Морковь и лук пассеровать на сливочном и растительным масле, залить водой, добавить гречку, картофель, лавровый лист, соль, перец. Отварить до готовности.

Можно добавить помидоры и любые овощи по вкусу.

ПОДАЧА: заправить зеленью.

СУП-КРЕМ С ЧЕЧЕВИЦЕЙ И ШПИНАТОМ

Чечевицу «Мистраль» варить в овощном бульоне 15 мин.

Морковь, лук, сельдерей, чеснок пассеровать. Шпинат припустить на сковороде в небольшом кол-ве подсоленной воды.

2/3 чечевицы, шпинат и бульон с овощами пробить блендером. Добавить оставшуюся чечевицу и довести до кипения. Заправить жирной сметаной.

ПОДАЧА: гренки, поджаренный бекон.

СУП ЧЕЧЕВИЧНЫЙ

Чечевицу обжарить в топленом масле, залить водой или бульоном и отварить. Солить в конце варки, добавив морковь, лук, имбирь.

Отдельно обжарить адыгейский сыр с соком лайма.

ПОДАЧА: в тарелке соединить сыр с чечевичным супом, ржаные сухарики и зелень.

СУП-ПЮРЕ ТЫКВЕННЫЙ

Тыкву, морковь, лук пассеровать на оливковом масле, залить водой и проварить.

Пробить блендером, добавить сливки, соль, перец и довести до кипения.

ПОДАЧА: в креманках — на дно положить сыр, приправить корицей и каплями лимона, украсить зеленью.

ТОМАТНЫЙ СУП С ХРЕНОМ И СМЕТАНОЙ

Овощи: лук, морковь, цуккини, чеснок, баклажаны, картофель отварить.

Кусочки сырой курицы обжарить в растительном масле.

Все охладить, дать стечь маслу, соединить и залить томатным соком.

ПОДАЧА: в тарелке, заправить хреном и сметаной, присыпать зеленью. **ХОЛОДНЫЙ СУП!**

СУП С МИНДАЛЬНЫМИ ОРЕХАМИ И ФАСОЛЬЮ

Стебель сельдерея — 2 шт., лук — 1 головка, морковь — 1 шт., чеснок — 2 зубчика. Пассеровать на растительном масле, добавить соль, перец, фасоль стручковую (300 г), овощной бульон. Проварить, в горячий суп добавить растертые миндальные орехи и сливки 10% — 50 мл.

ПОДАЧА: в тарелку положить кинзу.

СУП ЯБЛОЧНЫЙ (армянский)

На говяжьем бульоне отварить картофель и морковь.

На сливочном масле пассеровать много лука, добавить 1 ст.л. муки, припущенные помидоры, кетчуп. Заправить овощами бульон и добавить кислые яблоки, нарезанные крупными дольками. Прокипятить.

ПОДАЧА: присыпать зеленью.

СУП «ТАРАТОР»

Суп удобно готовить порционно в тарелке!

Огурец натереть на крупной терке, посолить, поперчить, добавить рубленые чеснок и грецкие орехи, зелень по вкусу. Заправить кефиром или простоквашей, можно добавить сметану. Если густо — развести молоком или водой.

ИМБИРНЫЙ СУП

Морковь — 500 г, лук репчатый — 1 шт., имбирный корень — ломтики, пассеровать в сливочном масле. Затем залить 1 л овощного бульона, томить 15 мин. Пробить блендером, подогреть, посолить, поперчить, заправить сметаной (200 г) и соком лимона (2 ст.л.).

ПОДАЧА: в креманке, к супу — теплый багет.

СУП ИЗ КРАСНОЙ ФАСОЛИ ПО-ТОСКАНСКИ

Лук пассеровать в оливковом масле в кастрюле, добавить 450 г консервированной красной фасоли без жидкости, 1 л мясного бульона и измельченный красный болгарский перец. Томить 20 мин на слабом огне, затем заправить сливками, солью, перцем, каплями табаско, томить еще 5 мин.

ПОДАЧА: присыпать кинзой.

СУП-СОЛЯНКА МЯСНАЯ

ОСНОВА: бульон из говядины с добавлением копченой ветчины и охотничьих колбасок. Заправить бульон пассерованными луком и морковью, резаными солеными огурцами, томатом, маслинами, каперсами, чесноком, лавровым листом, солью, перцем. Томить 15–20 мин.

ПОДАЧА: в тарелку — лимон и зелень. Можно сметану (по желанию).

РАССОЛ от солений огурцов и помидоров хорошо добавлять и при приготовлении борща, щей свежих или кислых, горохового супа!

СУП-СОЛЯНКА РЫБНАЯ (облегченная)

Картофель, много пассерованного лука и моркови залить водой и проварить до полуготовности картофеля. Заправить солеными огурцами, маслинами, оливками (хорошо начиненными лимоном), каперсами, лавровым листом, консервированным лососем. Посолить и поперчить по вкусу. Проварить 10–15 мин.

ПОДАЧА: лимон, зелень

ОКРОШКА / СВЕКОЛЬНИК

Зеленый лук растереть с солью; добавить отварные, резанные кубиками картофель и постное мясо, редис, свежие огурцы, зелень. Залить по вариантам: (1) квасом, (2) сывороткой, (3) кефиром или (4) свекольным отваром, если добавить отваренную и натертую свеклу.

Соль и перец по вкусу.

ПОДАЧА: горчица, хрен, сметана.

СУП ПОХМЕЛЬНЫЙ (от В. Емельяненко)

Из ШЕЙКИ баранины сварить бульон с луковицей и морковью, процедить, отделить мясо от костей, вареные овощи удалить. Заправить бульон пассерованным луком полукольцами, солеными огурцами, соком квашеной капусты, свежим перцем, рассолом маринованного чеснока, чили, свежей капустой (немного). Проварить и подавать, присыпав зеленью.

Салаты
Соусы
Гарниры
Закуски

САЛАТ-ТОРТ 1

Лук репчатый полукольцами ошпарить — 3 маленькие головки, сыр твердый крупно тертый — 150 г, яблоки тертые — 3 шт., чернослив ошпаренный порезать — 1 стакан, грецкие орехи измельчить — 100 г, яйца вкрутую — 3–4 шт., зелень. В таком порядке прослоить майонезом.

САЛАТ-ТОРТ 2

Картофель, лук полукольцами (ошпаренный), крутые яйца, морковь отварная, зеленый горошек, свекла. Каждый слой и сверху полить майонезом. Выдержать в холодильнике.

САЛАТ-ТОРТ 3

Куриное филе обжарить в карри и выложить на листья салата, сыр тертый, крутые яйца тертые, миндальные орехи размельченные. Каждый слой покрыть майонезом. Слои повторить. Сверху украсить крупным виноградом, разрезанным пополам.

САЛАТ-ТОРТ 4

Сыр колбасный копченый натертый на крупной терке; морковь сырая; свекла вареная; изюм; лук ошпаренный. Каждый слой покрыть майонезом. Сверху украсить зернами граната.

СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ

Крупно натертая свекла — 1 стакан, творог — 1 стакан, порезанный зеленый лук — 1 стакан, зелень, грецкие орехи, яйца. Заправить майонезом.

ХОЛОДЕЦ (холодная сытная закуска)

Блюдо является ОТВАРОМ из разных видов мяса при длительном (3–4 ч) варении на минимальном огне. Обязательным является сочетание любого мяса (говядина, курятина, индейка с костями и кожей) со свиной **НОЖКОЙ**:, что дает клейковину для желирования бульона.

Мясо закладываем в кастрюлю, доводим до кипения, снимаем пену и закладываем целую луковицу, морковь, лавровый лист, перец горошком, соль. Варим до готовности. Мясо отделяем от костей, разбираем на отдельные кусочки, раскладываем в лотки на 1/3–1/2 объема и заливаем процеженным бульоном. На дно можно положить небольшое количество раздробленного чеснока, смешанного с солью. Вилкой равномерно распределяем мясо в бульоне. Оставляем до застывания.

ПОДАЧА: с хреном.

БЫСТРЫЕ САЛАТЫ

1. Креветки отварные — 0,5 кг, шампиньоны консервы — 1 малая банка, зелень. Заправить майонезом.
2. Кальмары отварить и порезать кольцами — 0.5 кг, 3 перца (красный, зеленый, желтый), лук фиолетовый — 1 головка, соль, растительное масло. Посыпать тертым сыром.
3. Шампиньоны (сырые), петрушка, сок лимона, соль, перец, чеснок. Заправить майонезом.
4. Листья смеси салатов, манго, пармезан. Заправка: оливковое масло, лимон, чуть сахара.
5. Лук ошпарить, рис, морской коктейль, зелень. Заправить майонезом.
6. Корейская морковь, жареная печень или говядина (полосками), кедровые орешки. Заправка: сок моркови и обжарки печени.
7. Салат-листья, курица отварная, огурец, зелень. Заправка: майонез, оливковое масло, сок лимона, горчица.
8. Манго, грейпфрут, салат, орехи. Заливка: мед, сок лимона, соль, оливковое масло, корень имбиря (мелко тертый).
9. Стебли сельдерея, яблоки (семеренка), изюм, соль. Заправить майонезом.
10. Красный лук ошпаренный, яблоки. Заправить майонезом.

ЗАКУСКА

Морковь или тыкву нарезать полосками, уложить на противень и полить соусом: мед — 1 ст.л., оливковое масло — 2 ст.л., соевый соус — 2 ст.л. Запечь в духовке, посыпать зеленью при подаче.

ЛОБИО (варианты)

1. Фасоль отварить, добавить чеснок, кинзу, аджику, лук. Полить шашлычным или другим томатным соусом по вкусу.
2. Фасоль стручковую (консервированную или замороженную) отварить 2–3 мин. Заправить соусом: майонез, уксус, чеснок, перец, зелень.

ПХАЛЕУЛИ (грузинская закуска)

СОУС: прокрутить в мясорубке или разбить в блендере кинзу, петрушку по 1 пучку, чеснок — 5–6 зубчиков, грецкие орехи — 1/2 стакана, чили (по желанию и вкусу), подготовленные овощи, соль, специи (шафран, хмели-сунели), уксус — до 1/2 ст.л. Все хорошо перемешать, сформировать в виде шариков или колбасок, дать настояться. При подаче украсить зернами граната.

Овощи могут быть разные: отварная (печеная) свекла, молодая стручковая фасоль, припущенный шпинат, цветная или кочанная капуста.

САЛАТ «ЧЕЧЕВИЧКА»

Чечевица отварная, грецкие орехи, зеленый лук, зира. Заправить соусом: наршараб — 3 ст.л., сок 1/2 лимона, оливковое масло — 2 ст.л.

САЛАТ «ПЕРЛОВЧКА»

Перловка отварная, помидоры, салат руккола, зеленый лук, чеснок. Заправить соусом: сок 1/2 лимона, оливковое масло — 3 ст.л.

САЛАТ «ТАЙСКИЙ»

Куриную грудку отварить. Заправить соусом: соевый соус, оливковое масло, сок лайма, зелень, перец чили (красный и немного зеленый). Дать постоять, затем добавить грейпфрут кусочками без перегородок.

ПАСТА НА ХЛЕБ

Маслины, чеснок, немного оливкового масла пробить в блендере.

САЛАТ «ФРАНЦУЗСКИЙ»

1. Шампиньоны сырые — 150 г, сок лимона, зелень, чеснок, соль, перец. Заправить майонезом «Кальве» и приправить обжаренными шампиньонами.
2. Руккола, креветки, гранат, кедровые орешки обжаренные. Заправить соусом: оливковое масло, лимон, бальзамический уксус. Приправить пармезаном.

САЛАТ «НА БЕГУ»

Замариновать: салат «Фриссе», перец чили, сок лайма, оливковое масло, авокадо, можно зеленый лук. Салат завернуть в тонкий лаваш, и его можно есть «на ходу».

ГОРЯЧИЙ САЛАТ ОТ УОРРЕНА

Мякоть курицы-гриль, свежий огурец, сыр фета, миндаль толченый, зерна граната.

СОУС: сок 1.5 лимонов, немного цедры, оливковое масло, укроп, соль, перец.

Горячий рис заправить соусом и смесью с курицей.

Можно подавать и в холодном виде!

ПЮРЕ И СОУС ИЗ СЕЛЬДЕРЕЯ

1. Отварить порезанные кубиками корень сельдерея и яблоки. Размять до пюре, добавить соль.

2. Корень сельдерея натереть на крупной терке. Заправить домашним майонезом.

ГОРЯЧАЯ ЗАКУСКА

Половинки инжира обернуть беконом, нанизать на шпажки и обжарить.

СОУС ПЕСТО

Руккола, грецкие или кедровые орехи, чеснок, соль, оливковое масло. Смешать в блендере.

СУЛУГУНИ В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЬЯХ

Квадратики сулугуни с соусом завернуть в листья и запечь в духовке 15–20 мин.

СОУС: тимьян, чеснок, чуть соли, перец, оливковое масло.

ГРЕЧЕСКИЙ СОУС ДЗАДЗИКИ

Свежие протертые огурцы, выдавленный чеснок, чуть лимона, зелень, натуральный йогурт.

Смешать.

КАПУСТА ПО-ГУРИЙСКИ

Капуста, разрезанная на части — 4 кг. Бланшировать в кипятке 10 мин.

Заложить в емкость, добавить чеснок (2 головки), морковь и свекла (по 1 шт.), гвоздику, перец душистый горошком, лавровый лист. Залить маринадом.

МАРИНАД: вода — 2 л, сахар — 2 ст.л., соль — 3 ст.л. Прокипятить, добавить уксус 9% — 2 ст.л.

Залить капусту и на 3 дня под гнет.

ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ

Перец (1 кг) залить горячим маринадом.

МАРИНАД: вода — 1 стакан, сахар — 1 ст.л., соль — 1,5 ст.л., масло растительное — 100 мл, яблочный уксус — 2 ст.л., душистый перец — 10 горошин, лавровый лист — 6 шт., чеснок — 5 зубчиков.

Употреблять через 1–2 дня.

Можно законсервировать в банке.

СОУС БЕШАМЕЛЬ

Масло сливочное — 50 г, мука — 2 ст.л., молоко — 500 мл, соль по вкусу, мускатный орех.

Растопить масло и, постоянно помешивая, ввести муку, постепенно вливать молоко, довести до кипения, добавить соль и мускатный орех. Проваривать до желаемой густоты.

ЖЮЛЬЕН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ / ГРИБОВ / ОВОЩЕЙ

Морепродукты, или грибы, или овощи, соль, перец, сок лимона, соус бешамель, сыр Чеддер. В овощном варианте добавить зелень. Запечь, можно порционно.

РЕДЬКА МАРИНОВАННАЯ

Редьку черную или зеленую нарезать тончайшими пластинками или натереть на крупной терке, залить маринадом на 0.5 ч.
МАРИНАД: растительное масло, соль, сахар, уксус 9% или сок лимона. При подаче заправить обжаренным луком и укропом.

ЗАКУСКА «ПРОФИТРОЛИ»

Заварные профитроли наполнить начинкой.
НАЧИНКА: творог, сок лимона, овощи или фрукты: соответственно добавляются соль, перец или сахар.

ГРИБЫ ФАРШИРОВАННЫЕ (горячая закуска)

На противень с фольгой уложить шляпки шампиньонов с начинкой из мелко нарезанных ножек, ветчины и специй; сверху — фарш.
ФАРШ: тертый сыр, желток, чеснок, сметана/майонез (1/1). Запекать в духовке или на гриле 10–15 мин.

САЛАТ ИЗ МАКАРОН С ТУНЦОМ

Отварить макароны-спиральки. Стручковую фасоль порезать и отварить в течение нескольких минут. Красный лук полукольцами, тунец, фасоль, макароны, листья тимьяна залить соусом.

СОУС: йогурт, сок лимона, соль, перец. Взбить.

ТАЙСКАЯ ЗАКУСКА (острая)

Семгу и лайм мелко порезать.

Приготовить пасту: синий лук, чеснок, перец чили истолочь.

СОУС: соевый соус с сахаром и водой заварить, добавить пасту, уварить, остудить.

ПОДАЧА: на блюде мелкие листики салата, семгу, лайм, кусочки чили заправить соусом по каплям. В праздник можно сверху украсить красной икрой.

СУФЛЕ (закуска к икре или рыбе)

К соусу бешамель добавить 4 взбитых желтка и 2 полных ст.л. сливочного сыра, 4 взбитых белка и немного соли. Выложить в формочки на 2/3. Поставить формочки на противень, залить водой на 1/2 высоты формочки, готовить в духовке около 20 мин при 180–200°C.

ПОДАЧА: сверху красная икра или рыба.

САЛАТ «КРЕВЕТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ»

Креветки (500 г) мариновать 30 мин в маринаде из сока лимона и оливкового масла.

Листья китайского салата, огурец (кубики), болгарский перец (кубики), креветки. Заправить соусом.

СОУС: майонез/сметана (1/1), лимонный сок, вишневый сироп, табаско (несколько капель) — взбить.

СЫРНЫЙ САЛАТ ОТ ЕМЕЛЬЯНЕНКО

Яйца вкрутую порезать, добавить твердый сыр, натертый на мелкой терке (1/1), зубчик печеного чеснока и капельку свежего чесночного сока. Заправить майонезом.

Кабачок кружками запечь под розмарином и растительным маслом, порезать мелко, добавить кинзу.

ПОДАЧА: слой сыра, кабачок, сыр. Украсить черри, чуть зелени.

МАРИНАД ДЛЯ ЖАРЕНОГО МЯСА

Соевый соус, имбирь, лук, чеснок, чуть сахара.

СОУС МАСАЛА К РИСУ

Специи (включая индийские) обжарить в растительном масле, добавить резаные помидоры, адыгейский сыр, сливки. Тушить.

СОУС К СУДАКУ

Сливочное масло — 60 г, горчица — 2 ст.л., мука — 1 ст.л., растереть с желтками — 3 шт., нагреть, добавить белое вино — 100 мл, лимонный сок — несколько капель.

СОУС К РЫБЕ

Бульон — 1 стакан, белое вино — 1 стакан тушить с 2–3 луковицами до 1/2 объема, добавить сливки — 1 стакан, помидоры — 2 шт. Потушить со специями и зеленью.

СОУС «ЗЕЛЕНАЯ БОГИНЯ» (очень вкусный)

Банка анчоусов — 1/2, базилик, чеснок, оливковое масло, винный уксус, йогурт, дижонская горчица, соль. Смешать миксером.

Заправить САЛАТ: листья красного и зеленого цикория, базилик, каперсы (проведенные через кипящее масло).

СОУС СМЕТАННЫЙ

Сметана — 500 г, цедра лимона, соль, перец.

Лимон половинками карамелизовать на растительном масле, и его сок выжать в сметану.

ПОДАЧА: крупно нарезанные любые овощи (морковь, фенхель, капуста и т.д.). Макать и есть!

СОУС СИЦИЛИЙСКИЙ ПЕСТО (к пасте)

Пармезан, чили, чеснок, базилик, черри, оливковое масло, соль. Смешать в блендере.

ИЗЫСКОННОЕ СОЧЕТАНИЕ

Сыр чеддер, мед, кофе (молотый или растворимый)!!!

СОУС АЙОЛИ (как майонез)

Желток — 2 шт., пармезан — 1 ст.л., горчица — 1 ст.л., чеснок — 1 зубчик, соль, перец, лимонный сок, растительное масло. Смешать в блендере.

ЗАПРАВКА ЦИТРУСОВАЯ К САЛАТАМ

Три перца (1/4 каждого разных цветов) мелко нарезать, добавить резанные дольки апельсина, чеснока; оливковое масло — 2 ст.л., соевый соус — 1 ст.л., соус ПОНЗУ.

СОУС Понзу: соевый соус вскипятить с апельсиновыми и лимонными дольками, остудить, дать настояться.

СОУС ТЕРИЯКИ

Соевый соус — 1/2 стакана, сахар тростниковый — 1 ст.л., чеснок — 2 зубчика, имбирь — 1 ч.л., мед — 1 ст.л., оливковое масло — 1 ч.л., винный уксус — 1 ст.л., крахмал — 3 ч.л. в 1/4 стакана воды. Смесь прогреть, постоянно помешивая.

ЗАКУСОЧКА-ТОСТИК

Кусочек сыра погрузить в финик, завернуть в бекон и обжарить в духовке.

МАРИНАД ДЛЯ РЕБРЫШЕК / КРЫЛЫШЕК

Помидоры натереть на терке, добавить оливковое масло и соевый соус. Мариновать не менее 2 ч.

СОУС-ПРИСЫПКА ДЛЯ СПАГЕТТИ

Ржаные сухари, зубчик чеснока, цедра лимона, сушеные помидоры (щепоть), оливковое масло.

Смешать в блендере, макароны посыпать смесью, затем зеленью.

АДЫГЕЙСКАЯ СОЛЬ (домашняя)

Морская соль — 300 г; перетереть сухой укроп, 1/2 ст.л. кориандра, черный перец — 1/2 ч.л., паприка — 1/2 ч.л., чили — 1/2 ч.л., хмели-сунели — 1 ч.л. Смешать.

АДЖИКА (домашняя)

ЗАГОТОВКА: хмели-сунели — 3 ст. л.; чили, паприка, чеснок, укроп — по 2 ст.л., кориандр — 1 ст.л. Все смолоть, добавить яблочный уксус 4% — 12–15 ст.л., адыгейскую соль — 2 ст.л. Можно хранить в холодильнике. Перед употреблении добавить томат — 1 ст.л., грецкие орехи — 2 ст.л., свежую кинзу.

АРОМАТНЫЕ СУХАРИКИ / КРУТОНЫ

Одну СВЕЖУЮ, порезанную кубиками белую булку (без корок) перемешать со смесью из адыгейской соли, паприки, чили (немного), хмели-сунели и любых любимых специй с 3 ст.л. растительного масла. Разложить на противень в один слой и, периодически перемешивая, подсушить в духовке при температуре 200°C.

МАЙОНЕЗ ДОМАШНИЙ

Желтки — 2 шт., соль, сахар, горчица. Взбить миксером, добавляя понемногу растительное масло и увеличивая обороты венчика. Затем добавить лимонный сок или уксус. Если получится густо — добавить холодной кипяченой воды.

ГОЛЛАНДСКАЯ ЗАСОЛКА СЕЛЬДИ

Тушка сельди — 2 шт., лук — 1 головка, морковь — 2 шт., лимон — 0.5 шт., соль — 4 ч.л., сахар — 5 ч.л., лавровый лист — 7–10 шт., перец толченый — 10 горошин, перец душистый размолотый — 5 горошин. В две банки по 0.5 л плотно уложить слоями резаную кусочками сельдь с овощами (лук полукольцами, морковь тертая, лимон полукольцами) и специями. Выдержать 2–3 суток в холодильнике.

КЛЕЦКИ (оригинальные)

Горсть кедровых орехов порубить с 2 веточками зеленого базилика, смешать с 30–50 г растопленного сливочного масла, 1–2 яйцами, солью, 3 ст.л. муки. Варить в кипящей воде. Готовые добавить в суп или бульон.

ГАРНИРЫ

ГРЕЧКА

Гречневую крупу (1 стакан) прогреть в кастрюле с добавлением растительного или сливочного масла, залить кипятком (2 стакана), посолить по вкусу. Готовить 2–3 мин на сильном огне, накрыть крышкой и на слабом огне довести до готовности.

ВАРИАНТЫ:

- 1) к гречке добавить тертые имбирь, чеснок и мускатный орех перед прогреванием. В готовую гречку добавить сухой базилик, перемешать. В тарелку: к гречке добавить сыр тофу кусочками, свежий базилик.
- 2) к готовой гречке добавить обжаренный на сливочном масле лук и яйца, сваренные вкрутую. Можно также добавлять обжаренные любые грибы (это уже как самостоятельное блюдо).

РИС

ОСНОВНОЙ способ приготовления рассыпчатого риса: любой объем риса прогреть в кастрюле с добавлением растительного или сливочного масла, обволакивая всю крупу, затем залить кипятком, перекрывая поверхность риса на 1.5–2 см. Посолить, готовить 5 мин на сильном огне, накрыть крышкой и готовить до готовности на слабом огне. Не перемешивать в процессе варки! Объем в готовом виде увеличится почти втрое!

Удачное сочетание риса с шафраном или куркумой, можно добавлять специи и зелень, зерна граната.

РИС К БАРАНИНЕ

Рис (типа Басмати) отварить до готовности *al dente*.

Приготовить СОУС: сливочное масло (обильно) растопить, добавить шафран, специи, соль, перец, изюм или виноград (гранат). Перемешать рис с соусом.

РИСОВО-ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА

Готовый рис выложить в форму для запекания, присыпать толчеными грецкими орехами, присолить, поперчить, присыпать зеленью. Перемешать. Сверху уложить кружки кабачков, чередуя с кружками помидоров, сбрызнуть растительным маслом и запечь в духовке 10–15 мин.

РИСОВАЯ / ПШЕННАЯ КАША («РАЗМАЗНЯ»)

Соотношение крупы и молока — 1/3.

Крупу залить молоком, добавить сахар и соль по вкусу, варить до готовности на умеренном огне, периодически перемешивая. Готовую кашу накрыть крышкой и дать «отдохнуть» (распариться) 2–3 мин. Можно варить не на одном молоке, частично заменить водой (менее калорийно). Густота по вкусу; если готовить менее разваренную, следует уменьшить количество жидкости.

ЧЕЧЕВИЦА

1. Лук, морковь, стебли сельдерея, чеснок пассеровать на растительном масле в сотейнике с тяжелым дном, добавить сырую чечевицу, перемешать, залить кипятком, посолить, поперчить. Готовить на среднем огне, периодически перемешивая, до готовности. Жидкость почти вся испарится. На любителя: перед заливкой водой можно залить 100 г красного сухого вина и выпарить его.

2. Индийский вариант: добавить к вышеописанному рецепту специи — карри, куркуму.

КАПУСТА МОЛОДАЯ

Нарезать целый кочан молодой капусты поперек в виде стейка толщиной 2–3 см, уложить на противень с пергаментом, посолить, сбрызнуть оливковым маслом, накрыть фольгой, но не плотно, и готовить в духовке при температуре 200°C от 30 мин до 1 ч до мягкости капусты. Полить апельсиновым соусом, прогреть в духовке, затем покрыть сливочной пропиткой и прогреть в духовке 3–5 мин.

СОУС: к цедре и соку 1/2 апельсина добавить 1/2 ст.л. меда. Смешать.

ПРОПИТКА: сливки 20% — 1 стакан, тертый сыр типа дорблю. Смешать.

Тесто
Блины
Куличи

УНИВЕРСАЛЬНОЕ ТЕСТО (простое)

Мука — 500 г, вода — 300 мл, соль — 1.2 ч.л., растительное масло — 2 ст.л. Замесить тесто, подержать в пленке 30 мин. При раскатывании подсыпать муку или смазывать поверхность маслом.

ВАРИАНТЫ ВЫПЕЧКИ

1. **ФОКАЧЧА.** В тесто добавлять оливковое масло и розмарин. Тонко раскатать и выпекать 12–13 мин при температуре 220°C. Подавать в горячем виде, при остывании — хрустящие лепешечки.
2. **ПИЦЦА.** Раскатать толщиной 0.5 см, уложить на противень, смазанный маслом, наколоть вилкой, смазать смесью размятых помидоров в собственном соку с базиликом и оливковым маслом. Выпекать 10 мин при температуре 220°C, уложить желаемую начинку из готовых продуктов (ветчина, колбаса, шампиньоны, оливки, моцарелла) и доготовить еще 4 мин. Посыпать тертым сыром.
3. **ПЛАЦИНДА** (молдавская лепешка). Раскатать лепешку толщиной 0.5 см, на половину уложить начинку (творог с зеленью по вкусу), посолить, прикрыть второй половиной теста (получается полукруг). Выпекать на сухой сковороде с двух сторон. Подавать в горячем виде.
4. **ТОРТИЛЬЯ** (мексиканская лепешка). Добавить к указанным ингредиентам 1 ч.л. гашеной соды. Выпекать на сухой сковороде.
5. **УЗБЕКСКАЯ СЛОЕНАЯ ЛЕПЕШКА.** Раскатать небольшие, очень тонкие лепешки, смазать растопленным сливочным маслом, сложить втрое, раскатать, еще смазать и сложить квадрат. Печь на сухой сковороде по одной лепешке.

ДРОЖЖЕВОЕ УНИВЕРСАЛЬНОЕ ТЕСТО

Вода (молоко, кефир, простокваша, сыворотка) — 500 мл, соль и сахар — по 1/2 ч.л., растительное масло — 2–3 ст.л., сухие дрожжи — 1 пакетик, мука — около 700 г. Замесить тесто пластичное, некрутое, оставить подходить под пленкой не менее 1 ч (до увеличения объема в два раза).

Выпекать любые ПИРОГИ с начинкой, жарить пирожки (особенно хорошо); ФОКАЧЧУ с томатами, оливками, итальянскими травами; ПИЦЦУ и др.

СДОБНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Молоко — 500 мл, растопленное сливочное масло — 100 мл, сахар — 1 ст.л., соль — 1 ч.л., дрожжи — 1 пакет, мука — 800–900 г. Замесить некрутое тесто и оставить на «подъем» в теплом месте не менее часа. Часть масла можно заменить сметаной.

В более сдобное тесто для сладких пирогов добавляют яйца или только желтки, растертые с сахаром.

НАЧИНКИ для рулетов:

- 1) маковая: мак в марлевом мешочке подержать 10 мин в кипятке, 2 раза провернуть в мясорубке, добавить сахар и яйцо;
- 2) ореховая: замоченный изюм соединить с дроблеными грецкими орехами и сахаром.

РУБЛЕННОЕ ТЕСТО № 1 — ПЕСОЧНО-ДРОЖЖЕВОЕ

Мука — 2.5 стакана, сливочное масло — 200 г, порубить, добавить дрожжи — 1 пакетик, 0.5 стакана холодной воды. Замесить тесто и оставить под пленкой на 0.5 ч при комнатной температуре.

ВАРИАНТЫ РАЗДЕЛКИ и виды выпечки

1. ПИРОГ СЫТНЫЙ, закрытый двухслойный с мясной, капустной, грибной начинкой. СЛАДКИЙ закрытый двухслойный, с лимоном (1 тертый лимон + 1 стакан сахара), свежими яблоками (резаные яблоки + немного сахара).
 2. ПИРОГ «РОМАШКА», сладкий закрытый трехслойный: нижний слой — грецкие орехи с сахаром, второй слой — варенье или джем. В верхнем слое теста сделать в центре маленький кружок, от которого отходят лучами надрезы в виде ромашки.
 3. РОГАЛИКИ с начинкой — джемом или мармеладом. Раскатать тесто толщиной 0.5 см, нарезать длинные треугольники, у основания положить кусочек начинки и закатать к верхушке.
- Выпекать пироги в духовке при температуре 180–200°C.

КАРАИМСКОЕ ТЕСТО (крымских евреев)

Масло сливочное (комнатной температуры) и сметана — в равных количествах, соль, мука. Смешивать руками. Муки — сколько возьмет тесто до пластичного состояния. Подержать в холодильнике 0.5 ч до разделки. При выпечке толщина теста остается как при разделке. Начинка может быть любой и даже без начинки — в виде единого листа толщиной 0.5–0.8 см, смазанного вареньем и присыпанного грецкими орехами, разрезанного на ромбики.

МЯСНОЙ ФАРШ ДЛЯ ПИРОГА

Свинина очень мелкими кусочками, зеленый лук, шпинат, соль, перец, мускатный орех. Смешать.

Картофель «в мундире» порезать мелкими кубиками.

Укладывать слой мяса, слой картофеля, мясо, картофель. Закрытый пирог. Выпекать 20 мин при температуре 220°C и до 1 часа — при 180°C.

СЫТНЫЕ ПИРОГИ

ПИРОГ ПО-БУРГУНДСКИ

На 6 порций.

500 г слоеного теста, раскатать 2 листа.

СМЕСЬ: сливки 20% — 100 мл, яйцо — 1 шт., смешать миксером, добавить рис отварной — 200 г, сок лимона — 1 ст.л., соль — 1/2 ч.л.

На слой теста уложить 1/2 смеси, отварной шпинат — 200 г, филе лосося измельченного — 600 г, яйца рубленые — 3 шт., слой смеси, закрыть тестом. Смазать яйцом, наколоть и выпекать 45 мин при температуре 200°C.

КУЛЕБЯКА С СЕМГОЙ

ТЕСТО: творог — 200 г, масло сливочное — 200 г, мука — 200 г, соль. Смешать блендером или рубить. Подержать в холодильнике 20 мин.
НАЧИНКА: рис, укроп, сырая семга, яйца, соль. Выпекать 20–25 мин при температуре 180°C.

КАРАИМСКИЙ ПИРОГ

Караимское тесто раскатать в форме круга, больше размера формы почти в 2 раза, толщиной 0.5 см. Выложить начинку, завернуть края (как большой беляш) и готовить в духовке около 1 ч при температуре 200°C.

НАЧИНКА: смесь мяса — баранина, говядина, свинина (мелкими кусочками), лук, соль, перец. Мариновать, как шашлык.

ПОДАЧА: не выкладывать из формы. Разрезать на порции за столом.

ФРАНЦУЗСКИЙ ТОРТ «ТАРТ»

Лист бездрожжевого слоеного теста запечь под «гнетом» 15 мин при температуре 180°C.

НАЧИНКА: дно смазать смесью дижонской горчицы с медом. Сверху уложить внахлест кружочки помидоров (без сока и зерен), кусочки сыра фета, полить оливковым маслом, присыпать прованскими травами с добавлением капель меда. Запекать 30 мин.

СЫРНЫЙ ПИРОГ

Закрытый пирог из слоеного теста с начинкой.

НАЧИНКА: моцарелла — 400 г, сыр фета — 200 г, яйцо — 1 шт.

Смазать пирог смесью желтка и сливок (1/1) и запечь в духовке.

ПИРОГ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СПАРЖЕЙ

Несколько слоев тонкого теста (лаваш), каждый смазать растопленным сливочным маслом.

НАЧИНКА: картофель варить 8 мин в соленой воде, размять с тертым сыром чеддер, добавить 3 яйца, соль, перец, мускатный орех. Выложить на тесто. Затем уложить спаржу, отваренную 5–7 мин в подсоленной воде, смазать маслом сверху спаржу и края теста (бортик). Запекать 15 мин при температуре 190°C. на нижнем уровне. Резать пирог через 20 мин. Присыпать зеленью.

СТРАСБУРГСКИЙ ПИРОГ

*«И Страсбурга пирог нетленный меж сыром
лимбургским живым и ананасом золотым!»*

А.С. Пушкин «Евгений Онегин»

Готовим ПАШТЕТ: жареный лук, омлет рубленый, телячья печень (1 часть обжарена, 1 часть отварена, все пропущено через мясорубку), сливочное масло растопленное, хлеб в молоке, копченая мясная корейка, грецкие орехи.

Грибы замочить в вине.

Подготовить мякоть отварной курятины.

На лист СЛОЕНОГО ТЕСТА уложить паштет, сверху грибы и кусочки курятины. Накрыть тестом, смазать яйцом с шафраном. Выпекать в духовке до золотистой корочки при температуре 180°C.

ЛУКОВЫЙ ПИРОГ

ТЕСТО: масло тертое — 125 г, сметана — 3 ст.л., сода — 1/2 ч.л., мука — 1 стакан. Смешать и отложить в холодильник на 20 мин.

НАЧИНКА: лук (0.5 кг) полукольцами пассеровать, добавить соль, перец.

ЗАЛИВКА: яйца — 2 шт., сметана — 1.5 ст.л., соль, красный перец. Взбить.

На тесто уложить начинку, залить смесью. Открытый пирог выпекать в духовке 30–40 мин при температуре 180°C.

ЛУКОВЫЕ КОТЛЕТКИ / ОЛАДУШКИ

Лук (3 головки) измельчить, добавить майонез (1 ст.л.), яйца (2 шт.), соль, перец, манку (6–8 ст.л.), разрыхлитель, петрушку. Смешать и дать постоять 0,5 ч. Выпекать на смеси растительного и сливочного масел на малом огне по 4–5 мин с каждой стороны до пропекания лука. При подаче посыпать зеленым луком или любой зеленью (укропом хорошо!).

КУТАБЫ (азербайджанские лепешки)

ТЕСТО: вода, соль, мука, растительное масло — 2 ст.л. Замесить тесто, дать постоять 20 мин.

Варианты НАЧИНКИ: (1) готовое мясо с пассерованным луком; (2) мясо с тыквой, тертой и пассерованной; (3) зелень с щавелем, мятой; (4) сулугуни.

Раскатать очень тонкую лепешечку, уложить начинку на половину, прикрыть второй стороной (полукруг) и печь на сухой сковороде с двух сторон.

ПИРОГ С КАПУСТОЙ «5 ПО 5»

Майонез — 5 ст.л., сметана — 5 ст.л., яйца — 5 шт. Взбить, добавить муку — 5 ст.л., капусту — 0.5 кг, соль, перец, соду в сметане — 1/2 ч.л. Смешать, выложить в форму, смазанную маслом, и выпекать до готовности в духовке.

ХАЧАПУРИ

Кефир — 1 стакан, мука — 1.5 стакана, растительное масло — 2 ст.л.; соль, сахар — по 1/2 ч.л., дрожжи — 1 ч.л. Замесить тесто и дать подойти в теплом месте под пленкой.

НАЧИНКА: сыр сулугуни или брынзу/твердый сыр (200 г.) натереть, добавить яйцо и сливочное масло (50 г.).

Тесто разделить на желаемые по размеру кусочки, раскатать не очень тонкие лепешки, в центр положить ложечку начинки, защипнуть тесто к центру, перевернуть, прижать рукой и слегка раскатать. Смазать лепешку смесью сливочного масла и яйца и выпекать на сковороде с двух сторон на сливочном масле.

ЛЕНИВЫЕ ХАЧАПУРИ

Сыр тертый — 200 г, яйца — 2 шт., мука — 2 ст.л., блинная мука — 2 ст.л., кефир или молоко до густоты оладий, зелень. Взбить миксером и жарить на сковороде.

ПЕЛЬМЕНИ

ТЕСТО: мука — 350 г, соль — 1 ч.л., вода — 175 г. (1/2 муки), яйцо — 1 шт., растопленное сливочное масло — 35–40 г. Тесто мягкое, подержать 0,5 ч в холодильнике.

ФАРШ: говядина/свинина — 500 г, пассерованный лук — 1 шт., соль, перец, петрушка, соевый соус, чили (по желанию и вкусу).

Варить пельмени в подсоленной воде с добавлением лаврового листа, перца горошком, растительного масла.

ЗАКУСОЧНЫЕ КРУЖКИ

Мука — 150 г, сыр тертый — 200 г, масло сливочное — 100 г, желток — 1 шт. Смешать миксером, скатать 2 колбаски и в пленке подержать в холодильнике 20 мин, нарезать кружки и запечь в духовке 20 мин.

БУТЕРБРОДЫ С АДЫГЕЙСКИМ СЫРОМ

Сыр ломтиками обжарить на сливочном масле и опустить на 5–10 мин в соленую воду.

На свежий хлеб положить сыр, помидоры, оливки.

ХЛЕБ

Мука — 1 кг, масло растительно — 100–150 г, соль — 1 ст.л., сахар — 3 ст.л., сода — 2 ч.л. Смешать и добавить кефир — 2 стакана (консистенция густой сметаны, доливать можно водой). Противень смазать маслом и присыпать мукой.

ХЛЕБ В «РУКАВЕ»

Дрожжи — 25 г, вода теплая — 2 стакана, масло растительное — 3 ст.л., соль — 1,5 ч.л., сахар — 1 ч.л., мука — около 550 г. Замесить тесто, оставить подниматься, через час обмять и оставить еще на подъем, промесить, придать форму батона, сделать надрезы, положить в полиэтиленовый «рукав» и оставить на противне на 15 мин. Выпекать 40 мин при температуре 200°C на среднем уровне духовки с верхним и нижним нагревом.

ВАРЕНИКИ

На 4 порции.

ТЕСТО: мука — 1 стакан, вода — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., соль — щепотка. Замесить тесто, оставить на 20 мин под пленкой при комнатной температуре.

Варианты НАЧИНКИ: творог (+ яйцо, сахар); картофель (толченка, яйцо, соль, брынза); грибы (жареные с пассерованным луком); вишня или черная смородина (сахар, крахмал — 1 ст.л.).

Раскатать тесто, нарезать кружки или квадраты, уложить начинку, слепить края. Подержать в холодильнике 1 ч (можно заморозить для более длительного хранения), варить в подсоленной воде, пока не всплывут.

ПОДАЧА: сметана; сметана с пассерованным луком, тертым чесноком; томатным соусом.

БЛИНЫ

ОПАРА: молоко — 2 стакана, вода кипяченая — 2 стакана (температура жидкостей около 35°), добавить сахар — 2 ч.л., муку — 6 стаканов с 1 пакетиком дрожжей. Оставить подходить на 2 ч.

Желтки (4 шт.) растереть с сахаром (4 ст.л.), солью (2 ч.л.), сливочным и растительным маслом (1/1) — 6 ст.л. Ввести в опару и оставить для подъема в 2 раза.

Молоко горячее (0.5 л) влить в подошедшее тесто, размешать. Взбить 6 белков с щепоткой соли и добавить в тесто. Через 15 мин печь, не перемешивая.

Сковородку смазывать растительным маслом. Печь блины, каждый блин смазывать растопленным сливочным маслом, емкость с блинами держать на водяной бане. **ВЫХОД** — около 26–28 блинов.

ПОДАЧА: сметана, селедка, икра, мед, варенье.

Варианты НАЧИНКИ: мясо отварное — фарш с пассерованным луком; творог с яйцом и сахаром; яблоки, пассерованные на сливочном масле с лимоном, корицей, семенами аниса и коньяком, выпаренным.

ОЛАДЫ СЛАДКИЕ

ТЕСТО: желтки — 2 шт., яйцо — 1 шт., йогурт или кефир — 0.5 л. Взбить, добавить муку — 200 г; соль, сахар — по 50 г, разрыхлитель, ванилин. Все смешать. Отдельно взбить 1 белок и ввести в тесто за 2 раза. Выпекать оладьи на сковороде на смеси растительного и сливочного масел.

СОУС: растопить 1 ст.л. сливочного масла с сахаром, цедрой и соком лимона, грецкими орехами, добавить немного любых фруктов и 2 ст.л. бренди. Закарамелизировать.

ПОДАЧА: сметана и соус.

ОЛАДЫ СЫТНЫЕ И ПРЯНЫЕ

К тесту добавить очень мелко рубленные лук, чеснок, много петрушки, мяту, яйца, тертую зиру, соль, перец. Смешать и печь оладьи на растительном масле. Также можно добавлять колбасные, мясные, грибные и прочие наполнители.

КУЛИЧИ, ПАСХА

КУЛИЧ

ОПАРА: молоко (35 г) — 1 стакан, сахар — 1 ч.л., дрожжи — 75 г, мука — 1 стакан. Оставить в теплом месте до подъема.

Желтки (6–7 шт.) растереть с сахаром (300 г). Продолжая взбивать, соединить с теплым молоком (1 стакан) и размягченным сливочным маслом (200 г) (часть масла можно заменить сметаной, а также добавить горчичное масло или топленое). Затем соединить вручную с опарой. Добавить кардамон, шафран, ванилин и белки, взбитые с 1 ч.л. соли. После чего добавлять муку (около 750 г) частями до консистенции мягкого липкого теста. Добавить изюм, цукаты, орехи (фисташки). Оставить для подъема в 2 раза.

Выпекать в форме, смазанной маслом и посыпанной мукой или сухарями (можно выстелить пергаментом), заполнять тестом на 1/2 объема, дать подойти и выпекать в духовке в течение 40–50 мин при температуре 180°C до пробы на «сухую палочку». Выложить и покрыть глазурью.

ГЛАЗУРЬ: белок с сахаром.

МОЙ РЕЦЕПТ КУЛИЧА

(проверен опытным методом)

Мука — 1.4 кг, молоко — 1.5 стакана, яйца — 5 шт., масло сливочное — 250 г, сметана — 250 г, сахар — 3 стакана, дрожжи — 75 г, соль — 1 ч.л., изюм — 200 г, ванилин, кардамон, цукаты.

В теплом молоке развести дрожжи, всыпать 2 стакана муки, размешать и поставить в теплое место для подъема. Желтки растереть с сахаром. Белки взбить отдельно. В опару, увеличившуюся вдвое, ввести мягкое масло, сметану, соль, желтки и белки. Все перемешать, добавить остаток муки, вымесить и ввести изюм и пряности. Тесто оставить бродить до увеличения объема вдвое. Разложить на 1/3 в формы на смазанный пергамент (по стенкам и дну). Выпекать при температуре 160–180°C до пробы «на сухую спичку».

ПАСХА

ТВОРОГ сухой нежирный (500 г) протереть через сито, добавить ванилин, резаные сушеные фрукты (разные), орехи (миндаль, грецкие), сливочное масло — 100 г. Взбить.

КРЕМ: желтки — 2 шт., сахар — 80 г, взбить и добавить подогретые сливки 33% — 100 г, продолжая взбивать. На 1 мин поставить в СВЧ. Соединить творожную массу с кремом, выложить в форму с марлей под «гнет» на сутки на холод.

КУЛИЧ-КЕКС

Масло — 100 г, сахар — 1 стакан, яйца — 2 шт., кефир — 1/2 стакана с 1/2 ч.л. соды, фруктовые добавки — 1 стакан, орехи — 1 стакан, ванилин, кардамон, мускатный орех, мука — 2 стакана. Все соединить и выпекать в форме, смазанной маслом и присыпанной мукой и сухарями.

ПАНЕТТОНЕ (кулич итальянский)

Молоко теплое — 350 мл, дрожжи — 30 г, смешать миксером. Добавить муку — 1200 г, яйца — 8 шт. (вводить за 2 раза), соль, ванилин, разрыхлитель, мускатный орех. Замесить тесто. Желтки — 3 шт., сахар — 150 г, сливочное масло — 250 г, растереть и добавить к тесту. Дать подойти. К тесту после первого подъема добавить тертую цедру апельсина и изюма. Разложить в формы, оставить для подъема. В хорошо разогретой духовке печь при температуре 180–190°C.

ПОСТНАЯ ВЫПЕЧКА

СУФЛЕ ИЗ ГРЕЧКИ

Гречневая мука, вода, соль, разрыхлитель. Смешать, уложить в формочки для запекания и запечь в духовке.

ПОНЧИКИ

Творог — 250 г, яйца — 2 шт., сахар — 1 ст.л., соль, сода — 1/2 ч.л., мука — 3 ст.л., ванилин. Смешать и печь в растительном масле.

ПЕЧЕНЬЕ С ЧЕРНОЙ СМОРОДИНОЙ

ТЕСТО: овсяные хлопья залить горячей водой (2 стакана), дать разбухнуть, добавить ржаную и пшеничную муку (по 1/2 стакана), растительное масло (1/2 стакана), соду (1/2 ч.л.) в воде (1 ч.л.). Замесить тесто, оставить на 0.5 ч. Раскатать пласт, уложить в один слой смородину, обвалянную в крахмале, сложить вдвое и расправить ровно руками, нарезать на квадратные печенья, уложить на противень с пергаментом и запечь в духовке.

ПОДАЧА: присыпать сахарной пудрой.

Сладкая выпечка Торты

СЛАДКИЕ ПИРОГИ

ЯБЛОЧНЫЕ ПИРОГИ

ПИРОГ «ЦВЕТАЕВСКИЙ»

На 1 кг яблок (лучше брать антоновку)

ТЕСТО: мука — 1.5 стакана, сметана — 0.5 стакана, масло сливочное (растопленное и охлажденное) — 150 г, сода — 1/2 ч.л., сахар — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт. Замесить тесто.

КРЕМ: сметана — 1 стакан, сахар — 3/4 стакана, яйцо — 1 шт., мука — 3 ст.л. Смешать.

Тесто разложить по форме, сделать бортик. Яблоки очистить, тонкими ломтиками настрогать овощечисткой, разложить на тесте «внахлест», сверху залить кремом. Выпекать около 1 ч при температуре 180–200°C. Оставить доходить в духовке. Резать только остывший.

ПИРОГ «ЗЯТЬ НА ПОРОГЕ»

ТЕСТО: мука — 3 стакана, масло — 200 г, кефир — 2 стакана. Замесить тесто и оставить на 10–15 мин.

НАЧИНКА: яблоки — 1 кг, сахар — 2 ст.л.

Раскатать тесто толщиной 1 см, уложить начинку, накрыть 2-м слоем теста и выпекать закрытый пирог при температуре 200°C.

ШАРЛОТКА

1. ТЕСТО: яйца — 2 шт., сахар — 0.5 стакана, оливковое масло — 0.5 стакана, разрыхлитель, ванилин, соль, мука — 270 г, корица — 1 ч.л.

КРЕМ: сметана — 300 г, сахарная пудра — 4 ст.л., сыр филадельфия — 200 г, мед — 2 ст.л. Смешать миксером.

Яблоки нарезать кубиками, смешать с тестом. Форму смазать маслом, выпекать 35–40 мин при температуре 180°C. Готовый пирог разрезать на 2 части и смазать не густым кремом.

2. ТЕСТО: яйца — 3 шт., сахар — 3/4 стакана, ванилин, мука — 1 стакан. Смешать миксером.

Яблоки нарезать произвольно, залить тестом и выпекать в форме, смазанной маслом и посыпанной сухарями, в духовке до готовности при температуре 180°C.

3. ТЕСТО: желтки — 6 шт., сахар — 1 стакан, взбить, добавить молоко — 1 стакан, масло сливочное растопленное — 140 г, сухари черные размолотые — 1.5 стакана. Белки и чуть соли взбить, добавить к тесту вместе с корицей.

К тесту добавить резаные яблоки или вишню (размороженную), грушу, сливы, консервированные персики. Выпекать около 50 мин при температуре 180°C. Из сока и части фруктов можно сделать кисель для шарлотки.

ТВОРОЖНИК С ЯБЛОКАМИ

Творог — 200 г, масло сливочное — 200 г, мука — 1 стакан. Смешать. Яблоки нарезать или натереть, сбрызнуть лимоном, печь открытый пирог или посыпанный масляно-мучной крошкой.

ПАЙ ЛИМОННЫЙ / ВИШНЕВЫЙ / ЯБЛОЧНЫЙ

ТЕСТО: масло сливочное — 150 г, мука — 1.5 стакана, рубить (можно смешивать в деже), добавить соль, соду — 1/2 ч.л. в уксусе — 1 ст.л. Тесто разложить в форме и печь до бледно-желтого цвета, остудить.
КРЕМ: лимон — 1 шт. натереть с цедрой. Желтки — 3 шт. растереть с сахаром — 1 стакан, добавить холодную кипяченую воду — 2 стакана, лимонную массу, крахмал — 2 ст.л., разведенные в 1/2 стакане воды. Сварить киселек, остудить.

На готовый корж уложить крем, сверху белок, взбитый с сахаром — 6 ст.л. Допечь в духовке до колеровки белка на при температуре 150–160°C.

Яблочный пай готовить с натертыми яблоками с сахаром под белковой меренгой.

Вишневый пай готовить с густым вишневым кисельком, или замороженной вишней с половиной взбитого белка на полуготовое тесто, сверху выложить оставшийся белок.

ПИРОГ «КРОХ»

ТЕСТО: масло сливочное — 300 г, яйца — 2 шт., сахар — 2 стакана, сода — 1/2 ч.л., погашенная в уксусе, мука — 5 стаканов, ванилин. Смешать и разделить на части.

Выпекать на противне, смазанном маслом. Раскатать 1 часть, смазать небольшим кол-вом кислого варенья. Сверху натереть крошку из 2-й половины теста. Выпекать при температуре 170–180°C, разрезать в горячем виде сразу после выпечки.

ТОРТЫ

НАПОЛЕОН (семейный торт моей бабушки)

ТЕСТО: мука — 2.5 стакана, масло сливочное (200 г) порубить, добавить холодную воду — 0.5 стакана. Скатать руками тесто, скатать «колбаску», разделить на 8 частей. Подержать в холодильнике 30 мин. Затем раскатывать очень тонкие коржи (так, чтобы был виден рисунок раскаточной поверхности), печь на противне, посыпанном мукой, наколов вилкой, 7–10 мин при температуре 180°C. Коржи смазать кремом, слегка прижимая каждый следующий корж. Один корж оставить для присыпки. Оставить на ночь для пропитки.

КРЕМ: молоко — 2 стакана, сахарный песок — 1 стакан, вскипятить, заварить крахмалом (1 ст.л.) или мукой и сварить киселек, остудить под пленкой «в контакт». Сливочное масло (200–300 г) взбить миксером, постепенно добавляя киселек, ванилин, коньяк или ликер — 1 ч.л.

ПРИСЫПКА: один корж разломать руками в мелкую крошку и смешать с 1 ст.л. сахарной пудры.

СМЕТАННИК (проще не бывает)

ТЕСТО: сметана — 200 г, сахар — 1 стакан, сода — 1 ч.л., мука — 1 стакан. Смешать и выпечь 2 коржа при температуре 180°C, прослоить кремом.

КРЕМ: сметана (высокой жирности) — 1 стакан, сахар — 1 стакан, ванилин, можно добавить какао.

ИДЕАЛ

ТЕСТО: яйца — 6 шт., сахар — 1 стакан, мед — 3 ст.л., сода, гашеная в уксусе — 1 ч.л., мука — 1 стакан.

Желтки отделить от белков. Белки взбить в крепкую пену, поставить на холод. Желтки растереть с сахаром, добавить мед, соду и муку, белки и быстро замесить тесто, мешать плавно снизу вверх. Выпекать 2 коржа по 7–10 мин при температуре 200°C. Остудить и прослоить кремом. Сверху покрыть глазурью.

КРЕМ: стуженное вареное молоко — 1 банка, масло сливочное — 200 г, какао — порошок — 1 ч.л. Масло взбить, добавить какао и смешать со стуженкой.

ГЛАЗУРЬ:

1-й ВАРИАНТ. Молоко — 100 г, масло сливочное — 50 г, сахар — менее 0.5 стакана, какао — 3 ст.л., шоколад — 1 плитка. Все растопить, остудить и залить торт.

2-й ВАРИАНТ. Сметана — 5 ст.л., масло сливочное — 30 г, сахар — 5 ст.л., какао — 4 ст.л. Масло растереть с сахаром, добавить какао и сметану, смешать и покрыть торт.

БЕЗЕ 1

ТЕСТО: белки — 1 объем, сахар — 2 объема, взбить. В форме, застеленной пергаментом, выпечь 2 коржа рядом около 50 мин в предварительно разогретой духовке при температуре 160°C. Прослоить и сверху покрыть кремом, присыпать орешками или украсить цукатами.

Можно испечь отдельные безе разных размеров и потом соединить кремом в виде пирамиды. Украсить по желанию орехами, цукатами.

КРЕМ:

1-й ВАРИАНТ. Масло сливочное — 250 г, стуженное молоко — 1 банка, коньяк — 1 ч.л.

2-й ВАРИАНТ (кофейный). Масло сливочное — 100 г, сахарная пудра — 100 г, кофе — 2 ст.л., вода — 2 ст.л.

3-й ВАРИАНТ (шоколадный). Сливки 30% — 200 г, шоколад — 1 плитка. Растопить шоколад и соединить со сливками.

БЕЗЕ 2

ТЕСТО: белки — 4 шт., сахар — 1 стакан, крахмал — 1 ст.л. Взбить, на противень, застеленный пергаментом, выложить тесто ровным невысоким слоем и выпекать около 40 мин при температуре 180°C, остудить в духовке. Сверху покрыть кремом и добавить любые некрупные ягоды — малину, клубнику.

КРЕМ: сливки 25–30% взбить, количество — по желанию.

МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ «ПАВЛОВА»

ТЕСТО: белки — 6 шт., сахар — 1 стакан, соль — щепотка. Взбить белки до крутого «пика», уложить на противень с пергаментом ровным слоем, выпекать в разогретой духовке около 1 ч при температуре 140°C, остудить, накрыть листом пергамент и перевернуть, нижний лист аккуратно снять. На меренгу уложить крем и свежие фрукты, завернуть рулет и охладить в холодильнике в течение 1 ч.

КРЕМ: сливки 30% — 400 г, свежие фрукты — немного.

МЕРЕНГОВЫЙ ТОРТ «НОРВЕЖСКИЙ»

Рецепт торта на 1,8 кг.

ТЕСТО: желтки — 5 шт., мука — 150 г, сливочное масло — 150 г, сахарная пудра — 150 г, разрыхлитель — 1 ч.л., молоко — 5–6 ст.л.

Масло взбить с сахаром, добавляя по одному желтки, молоко и частями муку с разрыхлителем.

МЕРЕНГА: белки — 5 шт., сахар — 180 г, щепотка соли — взбить миксером. Тесто выложить прямоугольником на противень с пергаментом, сверху распределить меренгу, присыпать грецкими орехами — 100 г и выпекать 30 мин при температуре 170°C. Остудить и разрезать пополам на 2 квадрата. Половину покрыть кремом и сверху накрыть второй половиной.

КРЕМ: сливки 33% — 200 мл, молоко — 500 мл, яйца — 2 шт., сахар — 150 г, ванилин, мука — 50 г. Можно также использовать готовые взбитые сливки.

ПЕРСИКОВЫЙ ТОРТ

Тесто песочное испечь в форме, остудить.

НАЧИНКА-КРЕМ: сметана 40% — 100 г или маскарпоне, сахар — 100 г. Взбить.

На корж выложить крем, сверху персики из компота, присыпать миндальными листиками.

ШОКОЛАДНО-ИМБИРНЫЙ ТОРТ

Шоколад-плитка — 250 г, масло сливочное — 250 г. Растопить на водяной бане, добавить тертый корень имбиря — 50 г, муки (лучше кукурузной) — 35 г. Отдельно взбить яйца (5 шт.) с сахарной пудрой (200 г). Все смешать, уложить в форму, смазанную маслом. Выпекать при температуре 180°C.

ТОРТ «МЕДОВИК»

ТЕСТО: на паровой бане смешать сахар — 0.5 стакана, мед — 0.5 стакана, яйца — 2 шт., сливочное масло — 100 г, соду — 0.5 ч.л., 4–4.5 стаканов муки (средней густоты). Тесто разделить на 6–8 частей, тонко раскатать, наколоть и выпекать на противне, посыпанным мукой, 5–7 мин при температуре 150°C. Подравнять коржи в теплом виде. Прослоить кремом, сверху посыпать ореховой крошкой.

КРЕМ: сахар — 1 стакан, мука — 2 ст.л., молоко — 0.5 л, яйца — 2 шт. Сварить киселек на медленном огне при постоянном помешивании. Охладить, добавить ванилин. Взбить сливочное масло — 200 г и соединить с кисельком.

ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

1. ТЕСТО: масло сливочное растопленное — 300 г, сахар — 180 г, яйца — 4 шт., взбить, добавить натертую на мелкой терке морковь — 3–4 шт., 150 г грецких орехов, муку — 200 г. Выложить в форму, смазанную маслом, выпекать в духовке 35–40 мин при температуре 180°C. Сверху можно смазать КРЕМОМ: сливочный сыр — 2 ст.л., сливочное масло — 1 ст.л., сливки 35% — 1 ст.л., сахарная пудра — 1 ст.л. Смешать вручную.

2. ТЕСТО: мука — 1 стакан, сахар — 0.5 стакана, морковь тертая — 2 шт., сода гашеная — 0.5 ч.л. Смешать и выпекать 3 коржа при температуре 180°C, прослоить КРЕМОМ: сметана и сахар — по 1 стакану.

ТОРТ «МАРОККАНСКИЙ»

ТЕСТО: орехи кедровые — 250 г, обжарить. Масло сливочное — 200 г, сахар — 200 г растереть, добавить яйца — 3 шт., цедру апельсина, муку — 100 г взбить. Смешать с орешками и выпекать 25–30 мин при температуре 180–200°C. Можно запекать со свежими ягодами (клубника, сливы).

ПОДАЧА: со сливками, мороженым и т.д.

ТОРТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ» (итальянский)

Кулич готовый Panettone разрезать ломтиками, уложить слой в форму, пропитать ликером, слой крема, еще ряд с пропиткой, убрать в холодильник, перед подачей сверху покрыть кремом.

КРЕМ: яйца — 2 шт., сахар — 1 стакан, смешать в блендере, добавить сыр маскарпоне — 500 г и сливки — 100–150 мл, вино или коньяк — 1 ч.л. Взбить, добавить цукаты, дробленые фисташки, шоколадные конфетти.

ПОДАЧА: украсить кремом, шоколадными конфетти, зернами граната.

ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ «ПРАГА»

ТЕСТО: яйца — 2–3 шт., сахар — 1 стакан, сметана — 1 стакан, сода — 1 ч.л., мука — 1.5 стакана, какао сгущенное — 1 банка. Все смешать и выпекать 3 коржа в духовке 10–12 мин при температуре 180°C. Остудить, прослоить, сверху покрыть кремом.

КРЕМ: сливочное масло — 200 г, какао сгущенное — 0.5 банки.

ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ»

ТЕСТО: сухари сливочные — 11 шт. или 200 г, грецкие орехи — 3/4 стакана, масло сливочное — 100 г, пропустить через мясорубку, добавить яйцо — 1 шт., сахар — 3/4 стакана, молоко горячее — 3/4 стакана, соду — 1/2 ч.л. Смешать и выпекать до готовности в негорячей духовке. Остудить, разрезать на 2 коржа и прослоить кремом.

КРЕМ: сахар — 1 ст.л., яйцо — 1 шт., растереть, добавить молоко — 1/3 стакана нагреть на слабом огне при постоянном взбивании, добавляя размягченное сливочное масло — 100 г, охладить под пленкой «в контакт».

ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

(от Леры и Амалии)

ТЕСТО: молоко — 4 ст.л., яйцо — 1 шт., сахар — 3/4 стакана, мед — 4 ст.л., сода — 1/2 ч.л. Размешать, на слабом огне, помешивая, довести до кипения, остудить и добавить 2.5 стакана муки. Смешать, тесто разделить на 4 части, расплестать на пергаменте, смазанном маслом. Выпекать 5–10 мин на слабом огне до светло-коричневого цвета. Коржи прослоить кремом и залить глазурью.

КРЕМ: по рецепту — сливочное масло с кисельком.

ГЛАЗУРЬ: молоко — 5–6 ст.л., сахар — 1 стакан, какао — 2 ст.л., сливочное масло — 50 г, ванилин. Варить на слабом огне, постоянно помешивая.

БИСКВИТЫ

ТЕСТО «БИСКВИТ» (классический рецепт): яйца (4 шт.) разделить на желтки и белки, желтки взбить с сахаром (1 стакан), добавить муку (1 стакан), ванилин. Отдельно взбить белки и соединить с тестом, смешивая вручную сверху вниз. Выпекать в форме, смазанной маслом, 30–40 мин при температуре 160°C в предварительно разогретой духовке.

БИСКВИТНЫЙ РУЛЕТ

ТЕСТО: яйца — 4 шт., сахар — 0.5 стакана, мука — 1/3 стакана, ванилин.

Желтки растереть с сахаром, добавить муку, ванилин, взбитые белки. Тесто разложить на пергаменте ровным слоем высотой 0.5 см и выпекать при температуре 160°C до готовности (проба на «сухую спичку»). Остудить. Нанести начинку — крем или джем. Скатать рулет, осторожно освобождая от пергамента. Дать стабилизироваться.

РУЛЕТ «БИСКВИТНО-ШОКОЛАДНЫЙ»

ТЕСТО: яйца — 5 шт., сахар — 100 г, мука — 100 г. Белки взбить отдельно, затем добавить сахар, ванилин и муку. Выпекать при температуре 160–180°C до золотистого цвета. Затем перевернуть бисквит и еще горячим пропитать сахарным сиропом с добавлением рома, или ликера, или коньяка. Дать немного остыть, промазать растопленным шоколадом до полного остывания.

КРЕМ: сливки 33% взбить с загустителем и желатином (2 ст.л.), ромом. Крем выложить на корж и сверху присыпать шоколадной крошкой. Свернуть рулет и залить шоколадом. Убрать в морозильную камеру для стабилизации.

ТОРТ «ТИРАМИСУ»

КРЕМ: желтки — 4 шт. растереть с сахаром — 2 ст.л., добавить маскарпоне — 500 г, сливки — 250 г, коньяк — 1 ст.л., взбитые белки — 2 шт. Смешать миксером.

Сварить кофе — 4 маленьких чашечки (1 ч.л. × 4) с добавлением коньяка (1 ст.л.) и немного воды.

Печенье для тирамису (бисквитное) уложить в форму, обмакнув в кофе. Затем слой крема, слой печенья, крем. На несколько часов поставить в холодильник.

ПОДАЧА: посыпать какао-порошком.

ЦИТРУСОВЫЙ ТИРАМИСУ

ПРОПИТКА: лимонный ликер — 75 мл, сок 2 апельсинов.

КРЕМ: маскарпоне — 250 г, молоко — 125 мл, сахарная пудра, ванилин, цедра лимона. Смешать миксером.

Бисквитное печенье пропитать и уложить в форму или креманки, сверху — крем, любые ягоды; присыпать шоколадной крошкой.

ПИРОЖНЫЕ

ПИРОЖНОЕ «КАРТОШКА»

Ванильные сухари или бисквит (400 г) пропустить через мясорубку или блендер, добавить молоко — 1.5 стакана, масло размягченное — 150 г, какао — 3 ст.л., ванилин, коньяк — 1 ч.л. Все смешать, сформовать пирожные в виде картошки и обвалить в какао-порошке. Подержать в холодильнике.

ПИРОЖНОЕ «ЭКЛЕР»

Вода — 250 мл, вскипятить, добавить сливочное масло — 100 г, соль, муку — 150 г, энергично размешать. Поочередно вмешать в теплое заварное тесто яйца — 5 шт. Консистенцию теста проверить на «стекание конусом». Пирожные уложить на противень, смазанный маслом, сформованные в виде трубочек или овалов кондитерским шприцем или столовой ложкой, обмакивая в воде. Выпекать 20–25 мин при температуре 180–200°C. Духовку не открывать при выпечке!

КЕКСЫ

КЕКС С ЯБЛОКАМИ И ОРЕХАМИ

ТЕСТО: мука — 300 г, разрыхлитель — 1 пачка, соль, корица, масло сливочное размягченное — 120 г, яблоки, нарезанные кусочками — 2 шт. Смешать. Сахар — 100 г, сметана — 200 г, яйцо — 1 шт. Смешать и соединить с тестом.

В формочки выложить орехи с сахаром, сверху тесто, орехи, прикрыть тестом. Выпекать при температуре 180°C.

КЕКС С КЕДРОВЫМИ ОРЕШКАМИ

ТЕСТО: масло сливочное — 200 г, сахарная пудра — 150 г, яйца — 5 шт. Взбить миксером, добавить миндаль тертый — 120 г, цедру лимона, муку — до густого теста. Выложить на противень с бортиком, посыпать кедровым орешками. Выпекать при температуре 220°C.

КЕКС ОРЕХОВЫЙ

Орехи (любые) молотые — 250 г, яйца — 4 шт., сахар — 125 г, разрыхлитель — 1 ч.л., ванилин, масло сливочное мягкое — 100 г, наполнитель (шоколад, изюм, цукаты) — 100 г.

Яйца разделить на желтки и белки. Белки взбить с сахаром. Отдельно смешать желтки, разрыхлитель, масло, ванилин, орехи, затем ввести белки и наполнитель. Выложить в форму, смазанную маслом и выпекать 30–40 мин при температуре 180°C.

Можно выпекать в микроволновке (в силиконовой форме) при 600W 8–10 мин, затем оставить на 10 мин постоять.

КЕКС «МАЗУРКА»

Яйца — 3 шт., сахар — 1 стакан, сметана, гашеная уксусом — 200 г, грецкие орехи дробленые — 1 стакан, изюм — 1 стакан, мука — 1 стакан. Смешать, выложить в форму или сковороду, смазанную маслом и присыпанную сухарями, выпекать в духовке при температуре 180°C до готовности на «сухую спичку».

ПАХЛАВА «МОСКОВСКАЯ»

ТЕСТО: масло сливочное мягкое — 250 г, сметана — 250 г, желтки — 4 шт., мука — 3 стакана, сода — ½ ч.л. Смешать.

Изюм — 1.5 стакана замочить, грецкие орехи — 1.5 стакана порубить.

НАЧИНКА: белки — 5 шт., сахар — 2 стакана, ванилин. Взбить и добавить изюм и орехи.

Тесто разделить на 3 части. Раскатать первый слой, уложить на противень, смазанный маслом, выложить 1/2 начинки, накрыть вторым слоем, снова начинку, накрыть третьим слоем теста. Смазать верхний слой колеровкой — желток (5-й) со сметаной — 1 ч.л. Выпекать в горячей духовке температуре 180°C 20–25 мин. Не пересушить!

ЗАВИТУШКИ

ТЕСТО: масло сливочное — 250 г, желтки — 2 шт., творог — 250 г, мука — 2 стакана, сода — 1/2 ч.л. Смешать.

НАЧИНКА: белки — 2 шт., сахар — 1 стакан, ванилин. Взбить.

Тесто разделить на 2 части. Каждую часть тонко раскатать, смазать половиной начинки и свернуть рулетом, разрезать поперек толщиной 1 см и положить на смазанный маслом противень, защипнув с одного края, а открытая сторона будет как «розочка». Выпекать около 15–20 мин как чуть порозовеет.

КОВРИЖКА

Яйца — 4 шт., сахар — 1.5 стакана, масло растительное — 4 ст.л., молоко — 1 стакан, джем или повидло — 1 стакан, сода в уксусе — 2 ч.л., мед — 2 ст.л., мука — 2.5 стакана, корица, гвоздика, грецкие орехи. Все смешать и выпекать 1 ч 10 мин при температуре 200°C.

ПЕЧЕНЬЕ

ПЕЧЕНЬЕ «КУРАБЬЕ»

Масло сливочное мягкое — 200 г, яйцо — 1 шт., майонез — 1 банка (200 г), сахар — 1 стакан, сода в уксусе — 1/2 ч.л., мука — 3 стакана. Смешать, тесто пропустить через мясорубку и укладывать на смазанный маслом противень отдельными печеньями по типу птифур. Выпекать в духовке при температуре 180–200°C.

ПЕЧЕНЬЕ ОРЕХОВОЕ

Масло сливочное мягкое — 300 г, сахар — 1 стакан, стереть, добавить тертые грецкие орехи — 150 г, соль, муку — 300 г. Смешать, выложить на пергамент, разрезать на порции печенья, выпекать около 20 мин при температуре 180–200°C. Посыпать сахарной пудрой в горячем виде.

ПЕЧЕНЬЕ «КАРАМЕЛИТЕ»

ТЕСТО: овсяные хлопья — 2 стакана, мука — 2 стакана, соль, сода, масло растительное — 200 г. Смешать.

В форму с промасленной бумагой уложить 2/3 теста и выпекать 10 мин при температуре 180°C, затем уложить слой шоколадной карамели и сверху дробленые грецкие орехи — 1 стакан. Оставшуюся 1/3 теста присыпать в виде крошки. Допечь 20–25 мин. Разрезать охлажденным.

ПЕЧЕНЬЕ РАССЫПЧАТОЕ (от Нателлы)

Масло сливочное растопленное — 1 стакан, сахар — 1 стакан, мука — 3 стакана, ванилин, соль. Смешать. Раскатать тесто и сформовать печенье, выпекать до готовности при температуре 180–200°C.

ПЕЧЕНЬЕ «СЕРДЕЧКИ» (à la «Берлинское»)

Пласт слоеного теста положить на слой смеси коричневого сахара с цедрой апельсина, сверху также посыпать смесью. Раскатать пласт, собирая смесь, и скатать в рулет — с двух сторон навстречу друг другу. Полученную двойную колбаску охладить, затем разрезать поперек толщиной 1 см и уложить на смазанный противень в виде сердечек (как берлинское печенье). Выпекать при температуре 180°C.

При желании сверху покрыть лимонной глазурью.

ГЛАЗУРЬ: лимонный сок, сахар. Проварить.

ПЕЧЕНЬЕ «МОМЕНТ» (от бабушки Зои)

Масло сливочное — 50 г, яйцо — 1 шт., молоко — 1/2 стакана, сахар — 1/2 стакана, ванилин, мука блинная — 7 ст.л. Смешать, раскатать тесто и сформовать печенье. Выпекать на смазанном противне около 15 мин температуре при 180°C.

СИЦИЛИЙСКИЕ ТРУБОЧКИ

ТЕСТО: мука — 300 г, масло сливочное мягкое — 50 г, соль и сахар — по 1 ч.л., какао — 1 ст.л., желток — 1 шт., ванилин, вино белое сухое — 100 мл. Смешать, из теста испечь трубочки на формочках. Остудить и начинить.

НАЧИНКА: сыр рикотта — 100 г, сахар — 2 ст.л., ванилин, сливочный крем, корица, фисташки, цедра лимона.

ПИРОГ «УЛИТКА»

ТЕСТО: молоко — 250 мл, масло сливочное — 50 г, подогреть, добавить сахар — 50 г, муку — 450 г, дрожжи сухие — 1 пачку. Смешать, дать постоять 0.5 ч, раскатать тесто и положить начинку, скатать рулет и уложить в смазанную форму в виде улитки, сверху сделать поперечные надрезы и смазать яично-сметанной колеровкой. Выпекать до готовности на «сухую спичку» при температуре 180–200°C.

НАЧИНКА: изюм (1 стакан) замочить в соке (по 0.5 лимона и апельсина), добавить цедру лимона и апельсина, сахар — 2 ст.л., масло сливочное растопленное — 150 г, фисташки.

РОГАЛИКИ

ТЕСТО: творог или сырковая масса — 250 г, масло сливочное — 200 г. Масло порубить и смешать с творогом, добавить соду в уксусе — 1 ч.л., муку — 2 стакана. Замесить тесто, скатать 2 шарика. Раскатать каждый шар в круг и разделить на 16 «лучей». Положить на широкую часть любую начинку и скатать рогалик. Выпекать при температуре 180–200°C до готовности.

РИСОВЫЙ ПИРОГ

В молоке (750 мл) с цедрой лимона, ванилью и корицей отварить рис (круглый) — 150 г, без крышки до «размазни». Добавить желтки — 4 шт., сахар — 1 стакан, соль, миндаль молотый — 150 г, немного кедровых орехов. Белки (4 шт.) взбить и добавить к тесту. Форму смазать маслом и выпекать около 40 мин при температуре 200–220°C.

КОФФЕТИ С ВИШНЕЙ

Яйца — 4 шт., желтки — 2 шт., сахар — 150 г, взбивать и постепенно в 3 раза вводить молоко (350 мл) и муку (120 г). В смазанную сливочным маслом форму (в ней же подавать) уложить вишню (размороженную), залить смесью и запекать в духовке 25 мин при температуре 180°C.

Кремы Десерты

КРЕМЫ

КРЕМ СЛИВОЧНЫЙ

1. Молоко (2 стакана) вскипятить, добавить сахар — 1 стакан, картофельную муку — 1 ст.л. Сварить киселек, остудить, накрыв пленкой «в контакт».

Масло сливочное — 200–300 г взбить миксером, добавить ванилин; продолжая взбивать, добавлять постепенно киселек. В конце добавить коньяк — 1 ч.л.

2. Масло сливочное — 200 г взбить, добавить стуженное молоко — 1 банку, ванилин, коньяк — 1 ч.л.

Если добавить в крем какао-порошок или крепкий кофе — получится шоколадный или кофейный крем.

КРЕМ ЗАВАРНОЙ (варианты)

1. Молоко — 250 мл, масло сливочное — 125 г, разогреть и добавить сахар — 40 г, ванилин, крахмал (лучше кукурузный) — 20 г. Прогреть, постоянно помешивая до загустения.

2. Молоко — 500 мл, яйца — 2 шт., мука — 3 ст.л., сахар — 150–200 г, ванилин, все смешать и нагревать в сотейнике при постоянном помешивании до загустения, затем добавить масло сливочное — 100 г. Размешать венчиком до однородного состояния, накрыть пленкой «в контакт» для остывания.

ЛИМОННЫЙ КРЕМ

1. Сок 2 лимонов с сахаром (100 г) разогреть, добавить яйца — 2 шт. (взбитые), постоянно мешать при прогревании до загустения, снять с огня и добавить масло сливочное — 40 г, размешать венчиком до однородного состояния. Остудить под пленкой «в контакт».
2. Сливочно-лимонный: молоко — 1 стакан, манная крупа — 1 стакан, сахар — 1 стакан. Сварить «киселек», остудить и добавить взбитое сливочное масло — 200 г, протертый лимон — 1 шт.

КРЕМ САБАЙОН (2 порции)

Желтки — 3 шт., сахар — 50 г, ванилин, вино десертное — 120 мл. Взбить на водяной бане при постоянном размешивании. Для тирамису добавить маскарпоне .

КРЕМ ДЛЯ ТОРТА и/или ДЕСЕРТ

Сметана — 200 г, сгущенное молоко — 200 г, ванилин. Смешать. Можно промазать бисквит или съесть с ягодами.

ДЕСЕРТЫ

СУФЛЕ

Творог диетический — 500 г, сметана — 200 г, сахар — 1 стакан. Смешать.

Желатин (2 ст.л.) замочить в 1/2 стакана холодного молока на 30–40 мин.

Молоко (1 стакан) вскипятить; когда чуть остынет, влить желатин и размешать до полного его растворения. Соединить с творожной смесью, размешать. Смесью разделить на 3 части: 1 — белая, 2 — с какао, 3 — сироп фруктовый или варенье. Выложить слоями и убрать в холодильник для стабилизации.

ШОКОЛАДНАЯ КАРАМЕЛЬ

Сахар (150 г) растворить на огне, добавить сливки 33% — 250 мл, мед — 1 ст.л., шоколад горький — 2 плитки. Размешать.

ПАННА-КОТТА

Сливки (400–500 мл) нагреть, добавить сахар — 50 г, молоко — 130 г, ванилин.

Желатин (25 г) замочить в воде на 10–15 мин, затем добавить в молочную смесь до растворения. Все перемешать, процедить и разлить в формы, охладить в холодильнике.

ЯБЛОКИ ФЛАМБЕ (варианты)

1. Яблоки, порезанные дольками, припустить на сковороде с сахаром, можно добавить мед и корицу. Влить коньяк и поджечь для испарения спиртного.
 2. Из целого яблока удалить сердцевину, сохраняя дно, заполнить медом с орехами или орехами с сахаром, наколоть вилкой и прогреть в СВЧ около 20 мин. Перед подачей полить коньяком и поджечь.
- ПОДАЧА: с мороженым, тертым шоколадом.

ДЕСЕРТ «БАВАРСКИЙ»

Молоко (120 мл) нагреть, добавить желтки (5 шт.), растертые с сахаром (140 г); желатин, размоченный в 2 ст.л. воды, и взбитые сливки 30% (250 мл). Все перемешать, разлить в формы и охладить в холодильнике.

ПОДАЧА: фрукты, пассерованные на сковороде с сахаром, или клубника с корицей.

ЦИМЕС (варианты)

1. Морковь сварить в смеси: вода с апельсиновым соком и сахаром. К готовой моркови добавить протушенные чернослив и курагу. Жидкость «затянуть» крахмалом. Украсить апельсиновым ломтиком.
2. Морковь — 300 г, молоко — 50 мл, сливочное масло — 2 ст.л., мед — 3–4 ст.л., протушенные изюм и чернослив — 2 ст.л.

ИНЖИР С ТВОРОГОМ

Инжир разрезать на 4 части и начинить смесью: творог, сливочный йогурт, сахар. Скрепить края зубочистками и запечь в духовке. Полить соусом.

СОУС: вода, сахар, красное вино. Нагреть и охладить.

СЛИВОЧНО-ЯГОДНЫЙ ДЕСЕРТ (от И. Аллегровой)

КРЕМ: сыр маскарпоне, сахар, желток, апельсиновый ликер или сироп взбить миксером. В замороженные ягоды добавить чуть сахара и ликера, обжарить.

ПОДАЧА: в креманке — крем, ягоды, мороженое. Полить соком со сквороды, украсить мятой.

ОВОЩНОЙ ДЕСЕРТ

МАРИНАД: оливковое масло, сахарная пудра, рубленые цедра лимона и имбирь.

Кабачок нарезать тонкими лепестками и замариновать, затем обжарить с дольками лимона. Украсить на тарелке треугольниками из болгарского перца (красного или желтого). Полить соусом.

СОУС: сок лимона, сахарная пудра, мелкая стружка яблока и цедры.

ФРУКТОВЫЙ ДЕСЕРТ

СОУС: сахар — 1 стакан, яйцо — 1 шт., молоко — 2/3 стакана, мука — 2 ст.л., какао — 2 ст.л. Проварить и добавить сливочное масло — 100 г и фрукты — банан, апельсин, припущенные яблоки и груши. При подаче обвалить в орехах или дробленом печенье.

ПРОФИТРОЛИ

Профитроли начинить мороженым и подавать под горячим шоколадным соусом.

ТАРТАР ИЗ КЛУБНИКИ (и другая подача)

Кусочки клубники уложить вокруг взбитых сливок. По краям блюда — капли меда, имбирь, молотый черный перец. Украсить реганом (базилик).

Клубника резаная с черным перцем.

Клубника с ряженкой, сахаром и мятой смешана в блендере.

КЛУБНИЧНЫЙ СУП (итальянский)

Клубника — 1 кг, мята — 1 пучок, сахар — по вкусу. Смешать в блендере. При подаче посыпать листиками мяты.

ФРУКТОВЫЙ САЛАТ

Манго, грейпфрут, салат, орехи порезать и смешать. Заправить заливкой.

ЗАЛИВКА: мед, сок лимона, соль, оливковое масло, имбирь мелко резаный.

КОКТЕЙЛЬ ВЕДИЧЕСКОЙ КУХНИ РАМИ

Грушу, манго, много зелени, воду, мед смешать в блендере.

ВОСТОЧНЫЕ «ТРЮФЕЛИ»

1. Финики, орехи и мед пробить в блендере, скатать шарики и обвалять в кунжуте.
2. Сушеный ананас, финики, инжир пробить в блендере, добавить лимонный сок. Обвалять шарики в какао.
3. Орехи молотые — 160 г, сахарная пудра — 120 г, яйцо — 1 шт., ром или коньяк — 3 ст.л., какао — 20 г. Смешать, скатать шарики и обкатать в какао с сахаром.

ФРУКТОВОЕ ЖЕЛЕ

Сахар — 3/4 стакана, вода — 1.5 стакана, сварить сироп. Добавить ягоды — 1.5 стакана, прокипятить.

Желатин (1 ст.л.) замочить в воде (1 стакан) в течение 1 ч, довести до кипения, смешать с ягодным сиропом, разлить в креманки и остудить в холодильнике.

ЖЕЛЕ / ВАРЕНЬЕ

1. Ягоды (смородина, крыжовник и др.) — 1 кг, вода — 1 стакан, сахар — 600 г.

Ягоды залить холодной водой и кипятить 10 мин. Протереть через сито, засыпать сахар и варить 10 мин. Разлить в банки и остудить.

2. Вскипятить 2 банки воды, добавить 4 банки ягод, затем поочередно 6 банок сахара и кипятить всего 12 мин: 1 банку кипятить 5 мин, 2 банки кипятить еще 5 мин, 3 банки кипятить 2 мин. Разлить по банкам и остудить.

ВАРЕНЬЕ ИЗ АЙВЫ

Айву промыть, очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать на кусочки. Кожу залить водой и кипятить 1–2 мин, процедить. Айву залить отваром так, чтобы только покрыть, и варить 10–15 мин до мягкости. Вынуть шумовкой и уложить на блюдо в один слой. Отвар процедить. Сварить сироп на отваре, положить айву и варить до готовности.

ПРОПОРЦИИ: айва — 1 кг, сахар — 1 кг, отвар — 1–1.5 стакана.

АНГЛИЙСКИЙ ЧАЙ С МОЛОКОМ

На 2 чашки чая. Чай черный молотый (2 ч.л.) залить доведенным до кипения молоком (300 мл) с 4–5 лепестками имбиря и 1 ч.л. сахара. Молоко с чаем трижды довести до закипания, процедить, заливая в чайник.

ВИНО «КЛЮКОВКА»

Клюкву (1 кг) залить водой (1 л), засыпать сахар (0.5 кг), размешать, затем залить спирт (0.5 л). Оставить на 2–3 дня, процедить и отжать ягоды. Напиток готов!

ВИНО ИЗ ЧЕРНОПЛОДКИ

Ягоды черноплодной рябины (1 стакан) положить в банку. Сварить сироп из воды (1 стакан) с сахаром (1 стакан) и медом (1 ст.л.). Кипящим сиропом залить ягоды и добавить 1 стакан водки. Накрывать крышкой и оставить на 3 месяца. На трехлитровую банку закладывать по 4 стакана каждого из ингредиентов.

ВИНО ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ

Сок из ягод красной смородины — 500 мл, сахар — 500 г, вода — 1 л: смешать в банке и оставить бродить на 3–4 недели. Периодически перемешивать. Когда сок очистится — процедить, налить в бутылки и закупорить.

Подписано в печать 24.02.2021. Формат 60x84/16.
Гарнитура PT Serif. Печать цифровая. Бумага офсетная.
Усл. печ. л. 5,70. Тираж 25 экз. Заказ № 89392.

Отпечатано в типографии ООО «Роликс»
117105, г. Москва, Нагорный проезд, д. 7, стр. 5
Тел.: +7 (495) 661-46-22
www.roliksprint.ru