

Привет

Рецепты наших бабушек

На бабушкиной кухне

№ 1

Январь 2013

НОВИНКА!



Рулет куриный

от Элины Процеровой
из Санкт-Петербурга с. 11



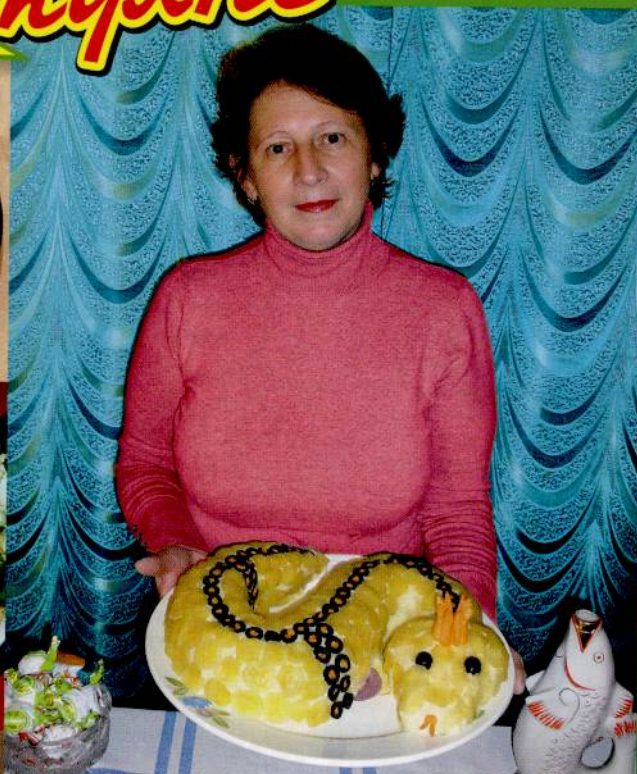
Салат «Мимоза»

от Марии Ермаковой
из Зеленограда с. 5



Утка
рождественская

от Натальи Овчинниковой
из Смоленска с. 5



Блюдо в год Змеи

от Веры Захарочкиной из п. Красный с. 3



Щи с фасолью

от Татьяны Заливан
из Клинцов с. 13



Пирог «Зебра»

от Натальи Семёновой
из Екатеринбурга с. 28

ВЫПЕЧКА

ДЕСЕРТЫ И ТОРТЫ

НА ВТОРОЕ

НА ПЕРВОЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ISSN 2305-4492



13001



772305 449778



НОВАЯ СЕМЬЯ КРОССВОРДНЫХ ЖУРНАЛОВ!

ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДЕ!

№ 1 ЯНВАРЬ 2013

**Будь
молодцом!**

Привет Молодец!

**СКАНВОРДЫ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ**

НОВИНКА!

**Только
отборные
сканворды**

**+ Рецепты от
бабушки**

**+ Советы на
каждый день**

**+ Страничка
для детей**

ВЫИГРАЙ

Найди мышку!

2013



Сезонное меню

Привет

Дорогая читательница!

Перед тобой журнал о вкусной еде. Все рецепты, опубликованные в нём, присланы самими читателями. А найти нужный рецепт помогут закладки на обложке: цвет каждой из них соответствует цвету рубрики. Хочешь, чтобы твой рецепт появился на страницах журнала? Это очень просто! Опиши, как ты готовишь свои любимые блюда, приложи к письму своё фото и снимок блюда и отправь по адресу: 241050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Или по электронной почте: babushka@privetonline.ru. **Обязательно** приложи полностью заполненный купон со с. 34.

Если ты отправляешь рецепт по электронной почте, укажи в письме все данные из купона.

За каждый опубликованный рецепт – приз 500 рублей!

Делись рецептами, советами – и получай призы!



Удачи и приятного аппетита!

**Вера Захарочкина, п. Красный,
Смоленская область**

В центр новогодне-
го стола я обяза-
тельно ставлю блюдо
с символом
наступающего
года. Наде-
юсь, мой салат
в виде змейки
вам понравится.



**«МОЁ БЛЮДО
В ГОД ЗМЕИ»**

Ингредиенты:

- ✓ Картофель – 3 шт.
- ✓ Горбуша в масле – 1 банка
- ✓ Яйца – 3 шт.
- ✓ Плавленный сырок – 2 шт.
- ✓ Майонез
- ✓ Солёные огурцы – 4 шт.
- ✓ Маслины без косточек
- ✓ Морковь – 2 шт.

Приготовление:

Одну морковь, яйца и картофель предварительно отварите, остудите и очистите. Слейте масло из горбуши, достаньте рыбу и тщательно разомните её при помощи вилки. Натрите на средней тёрке яйца, картофель и морковь. Чеснок раздавите в прессе. Смешайте эти ингредиенты в миске,

добавьте измельчённый сыр и заправьте майонезом. Основа салата готова. Теперь выберите подходящее овальное блюдо, выложите на него салатную массу, формируя из неё змейку. Порежьте маслины колечками и выложите их на «змеиную» спинку так, чтобы подчеркнуть её изящный изгиб. Порежьте сырую морковь маленькими кубиками и выложите их в центр маслиновых колечек. Затем нарежьте тонкими дольками солёный огурец и украсьте ими весь салат. Ваша змейка должна полностью покрыться «змеиной кожей». Из оливок сделайте змейке глазки, а из оставшейся свежей моркови вырежьте язычок и корону. Надеюсь, моя змейка принесёт в ваш дом счастье и удачу. Весёлого праздника, хорошего настроения, здоровья вам и вашим близким! Счастливого Нового года!



На бабушкиной кухне

ТОРТ «ЗЕЛЁНАЯ ЁЛОЧКА»

Тесто:

- 3 яйца, 1,5 стакана сахара,
- 0,5 кг маргарина, 5 стаканов муки,
- 1 ч. л. соды.

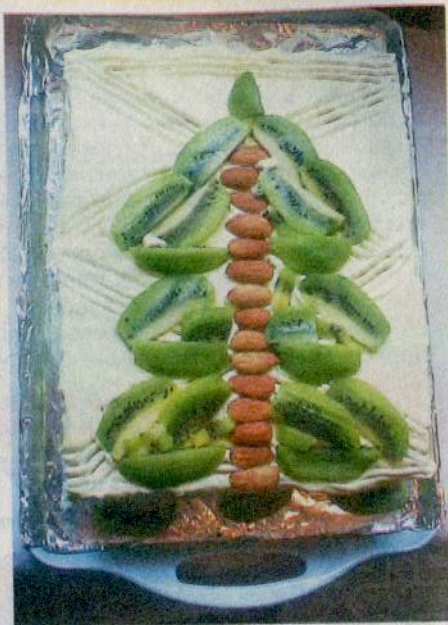
Крем:

- 1 кг сметаны, 2 стакана сахара.

Приготовление:

Замесить тесто и поставить его в холодное место на один час. Затем отщипнуть от теста небольшой кусочек и выпечь из него корж на сковороде в духовке. Оставшееся тесто разделить на шарики диаметром 2 см и запечь их на противне. Взбить сметану с сахаром и выложить этот крем на готовый корж. Сверху в один слой плотно уложить шарики и смазать кремом. Чередовать слои, пока шарики не закончатся. Готовый торт промазать кремом со всех сторон и выложить сверху ёлочку из долек киви.

Светлана Шевченко, г. Ростов



БУЖЕНИНА ПРАЗДНИЧНАЯ



Блюдо очень вкусное, рецепт несложный. Только учтите, что приготовление буженины растянуто во времени на 4–5 часов.

Ингредиенты:

- свинина – 1 кг, лимон – 1 шт.,
- чеснок – 3–5 зубчиков, оливковое
- масло, лавровый лист, пряности по
- вкусу, соль.

Приготовление:

Мясо обмыть, освободить от плёночек и сухожилий, подсушить полотенцем или салфеткой. Приготовить маринад.

Для этого добавить в оливковое масло сок половинки лимона, соль по вкусу, мелко нарезанный чеснок и специи. Всё хорошо перемешать. Сделать в мясе небольшие надрезы, равномерно натереть его маринадом со всех сторон, перевязать вдоль и поперёк прочной нитью и оставить на 2–3 часа при комнатной температуре. Получившийся полуфабрикат завернуть в двойную фольгу так, чтобы не вытек сок. Разогреть духовку до 180°C, поставить на нижнюю полку эмалированную миску с водой, а на среднюю – противень с мясом. Через 1,5 часа открыть духовку и оценить готовность. Для этого проткнуть мясо зубочисткой, и если она входит легко – блюдо готово. Духовку выключить и оставить мясо потомиться ещё на 15 минут. Затем достать, остудить (сначала при комнатной температуре, потом в холодильнике). Снять нить, нарезать ломтиками и подавать к столу.

Надежда Моисейкина, г. Волгоград

САЛАТ «МИМОЗА»

Рыбный салат «Мимоза» всегда готовлю к праздничному столу. Он стал нашим любимым наравне с «Оливье» и «Селёдкой под шубой».

Продукты:

- Сайра консервированная – 1 банка
- Яйца – 4 шт.
- Картошка – 3–4 шт.
- Морковь – 3 шт.
- Майонез – 150 г
- Зелень

Рецепт приготовления:

Сварите картофель, морковь и яйца. Всё охладите. Овощи почистите и натрите на крупной тёрке. Разомните содержимое банки консервов. Мелко порежьте лук. Яйца натрите на крупную тёрку (белки и желтки отдельно). Подготовленные продукты выложите на блюдо в такой последовательности: рыбные консервы, майонез, лук, майонез, белки, майонез, морковь, майонез, картофель, майонез, тёртые желтки. Украсьте блюдо на свой вкус.

Мария Ермакова, г. Зеленоград



Бабушка советует

ИСПРАВЛЯЕМ ТОРТ



Иногда торт получается несколько приплюснутым. Эту неудачу легко исправить, если разрезать торт и сделать новый пласт из крошенных бисквитов или безе, прослоив их кремом.

РУЛЬКА РОЖДЕСТВЕНСКАЯ



Это блюдо очень любит мужская половина нашей семьи. Рулька получается сытная, ароматная – согревает тело и душу в морозные зимние дни.

Потребуется:

- ✓ Рулька 1–2 шт.
- ✓ Головка чеснока
- ✓ Мёд (1–2 ст. ложки)
- ✓ Соевый соус (100–150 г)
- ✓ Лавровый лист
- ✓ Соль
- ✓ Перец

Рецепт:

1. Рульку сварить в подсоленной воде с лавровым листом и перцем (1,5–2 часа).
2. Вынуть из кастрюли и при помощи ножа нашпиговать её зубчиками чеснока.
3. Смешать соевый соус с мёдом и обмазать им рульку со всех сторон.
4. Разогреть духовку до 220°C и запечь мясо на противне 20–25 минут, время от времени поливая соусом с противня.

Валентина Тудкова, г. Армавир



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 241050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На Бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!



КУРОЧКА ПО-КОРЕЙСКИ С ТРИБАМИ

Ингредиенты:

- Куриная грудка – 700 г
- Шампиньоны консервированные – 1 банка
- Морковь по-корейски – 150 г
- Батон (желательно чёрствый) – 1/2
- Майонез

Приготовление:

Консервированные шампиньоны немного обжарить на сковороде без масла. Куриную грудку отварить.

С батона удалить корку, порезать его небольшими кубиками и подсушить в духовке или микроволновке. Морковь по-корейски и куриную грудку измельчить. Смешать все ингредиенты и заправить майонезом.

Тамара Степнова, г. Мытищи

Бабушка советует

ЕСЛИ ПЕРЕСОЛИЛИ РАГУ



Если вы пересолили овощное рагу (мясное или гуляш), добавьте мелко нарезанные и слегка пасерованные свежие помидоры и доведите до кипения.

СЫРНЫЙ РУЛЕТ С КРАСНОЙ РЫБОЙ

Сын Никита помогал мне украшать это блюдо.

Продукты:

- ✓ Сыр твёрдых сортов – 300–500 г
- ✓ Слабосолёная рыба – 300 г (сёмга, форель)
- ✓ Зелёный укроп – 1 пучок

Рецепт:

Сыр натереть на тёрке. Укроп мелко нарезать. Тёртый сыр перемешать с укропом. Полученную смесь выложить в полиэтиленовый пакет, опустить в кастрюлю с кипящей водой. Придерживая рукой, варить 3–5 минут до размягчения сыра. Рыбу нарезать на тонкие длинные ломтики. Расплавившуюся сырную массу выложить на стол и раскатать в тонкий пласт. Выложить ломтики рыбы рядами на сырный пласт, свернуть рулетом. Накрывать плёнкой. Слегка раскатать получившийся рулет скалкой. Охладить в холодильнике 1 ч. Нарезать на ломтики, выложить на листья салата.

Наталья Черноусова, г. Калуга



САЛАТ «НЕЖНЫЙ»



Особенность приготовления этого салата в том, что основные продукты предварительно замораживаются. Благодаря этому он получается очень нежным. Яйца – 5 шт., крабовые палочки – 250 г, лук репчатый – 1 шт., сырок плавленый – 1 шт., сыр твёрдый (для

украшения), масло сливочное – 150 г, яблоко средне-кислых сортов – 1 шт., майонез – 300 г, зелень.

Рецепт:

Плавленый сырок, крабовые палочки и сливочное масло заморозьте. Яйца сварите и натрите отдельно желтки и белки. Лук порежьте полукольцами и обдайте кипятком. Достаньте плавленый сырок, крабовые палочки, сливочное масло и, не размораживая, натрите их на мелкой тёрке. Яблоко тоже натрите. Выложите продукты слоями, промазывая каждый слой майонезом. Первый слой – белки, второй – плавленый сыр, третий – сливочное масло. Четвёртый – лук, затем крабовые палочки и яблоко. Сверху посыпьте желтком, украсьте на свой вкус и поставьте в холод на 1 час, чтобы салат пропитался.

Тамара Белкина, г. Урюпинск



БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ

Бутерброды с икрой на Новый год – это добрая традиция нашей семьи. Мы всегда ставим их в центр стола.

Хлеб пшеничный, икра красная, сливочное масло, петрушка.

Хлеб нарезать тонкими ломтиками в виде ромбиков. Намазать сливочным маслом и положить икру. По краю и в центре при помощи кулинарного шприца сделать узор из размягчённого сливочного масла. Украсить веточкой петрушки.

Надежда Санина, г. Находка

ВИНЕГРЕТ ПРАЗДНИЧНЫЙ

Я «молодая пенсионерка», пока работаю. Кулинария и вязание – вот две моих страсти по жизни. Люблю не только готовить, но и украшать блюда. На фото моя племянница Леночка. Мы вместе с ней украшали этот винегрет.

Понадобится: 400 г свёклы, 300 г моркови, 400 г картофеля, 200 г квашеной капусты, 200 г маринованных или солёных огурцов, зелёный горошек – 1 банка, репчатый лук – 1 шт., соль, растительное масло.

Для украшения: кукуруза, зелёный горошек, болгарский перец, зелень.

Приготовление:

Свёклу, морковь и картофель отварить, остудить и почистить. Одну свёклу и одну морковь оставить целыми для украшения, остальные нарезать одинаковыми мелкими кубиками. Солёные огурцы также нарезать кубиками. Подготовленные овощи соединить с зелёным горошком и квашеной капустой, заправить растительным маслом и перемешать, посолить по вкусу. Можно добавить мелко порезанный репчатый лук. Выложить горкой в салатницу, украсить фигурно нарезанными овощами. Из свёклы и моркови сделать розочки, украсить кукурузой, горошком, зеленью и полосками из сладкого перца.

Талина Индюхова, г. Москва



САЛАТ «ЧЕРЕПАШКА»

Этот салат выглядит очень оригинально на праздничном столе, особенно его по достоинству оценят маленькие гурманы.

Понадобится:

- Яйца – 5 шт.
- Куриное мясо – 150 г
- Репчатый лук – 1 шт.
- Яблоко кисло-сладкое
- Сыр – 100 г
- Грецкие орехи очищенные
- Майонез – 1 пачка



Рецепт:

Куриное филе отварить, остудить и мелко порезать. Сварить яйца. Одно оставить целиком для украшения, остальные натереть на мелкой тёрке, белки и желтки отдельно. Лук порезать полукольцами и обдать кипятком, чтобы не горчил. Сыр натереть на тёрке. Выложить ингредиенты слоями.

1-й слой – белки яиц;

2-й слой – куриное мясо;

3-й слой – майонез;

4-й слой – лук полукольцами;

5-й слой – яблоки, натёртые на тёрке;

6-й слой – майонез;

7-й слой – сыр;

8-й слой – желтки яиц;

9-й слой – майонез;

10-й слой – грецкие орехи.

Голову черепахи сделать из целого яйца, глазки – из горошинок перца, а ножки – из половинок грецкого ореха.

Ирина Петрова, г. Туль-Хрустальный



РЫБНЫЙ ТОРТ ИЗ КРЕКЕРОВ

Удивите гостей необычной закуской.

Ингредиенты:

солёные крекеры – 64 шт., сайра консервированная – 1 банка, майонез – 1 пачка, лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., яйца – 3 шт., сыр твёрдых сортов – 200 г.

Приготовление:

Сайру вынуть из банки, размять вилкой. Натереть на мелкой тёрке отдельно сыр и варёные яйца. Лук и морковь мелко порезать и обжарить. Взять плоское сервировочное блюдо, выложить на него крекеры как можно плотнее, раскладкой 4х4. Промазать сверху майонезом, добавить жареный лук и морковь, а сверху – ещё один слой крекера. Далее слоями: майонез, сайра, крекеры, майонез, яйца, крекеры, майонез, тёртый сыр.

Жанна Арсеньева, г. Соликамск



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 241050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!

СКУМБРИЯ ЗАКУСОЧНАЯ

Продукты: скумбрия свежемороженая, лимон, соль, перец, розмарин.

Рецепт приготовления:

Скумбрию немного разморозить – так, чтобы можно было начать резать. Выпотрошить её, удалить голову, плавники, хвост и промыть холодной водой. Почищенную рыбу разделить пополам вдоль хребта, сам хребет вынуть.

Филе выложить в глубокую тарелку, полить лимонным соком, равномерно посолить. Добавить приправы. Придавить небольшим гнётом и оставить на сутки при комнатной температуре.



Готовую рыбу разрезать на части, свернуть рулетиками и закрепить зубочистками. Сбрызнуть растительным маслом и подавать с зеленью.

Мария Терёхина, г. Пушкин

СЁМГА С ПОМИДОРАМИ



Понадобится: помидоры черри, слабосоленая сёмга или форель, руккола (или пекинская капуста), горчица, соевый соус, лимон, оливковое масло.

Приготовление:

Помидорки разрезать пополам, рыбу порезать небольшими кубиками. Рукколу помыть и обсушить. Если вы используете пекинскую капусту, то её надо порезать. Затем соединить подготовленные ингредиенты в салатник. Для заправки смешать в отдельной посуде соевый соус с 1 ч. ложкой лимонного сока и 1 ч. ложкой горчицы, добавить 3 ч. ложки оливкового масла, перемешать.

Ирина Маринина, г. Пенза

РАКУШКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ

На фото моя маленькая помощница – доченька Настя.

Баклажан вымыть, вытереть, порезать на кружочки толщиной не более 0,5 см. Слегка обжарить. Для начинки сварить яйцо. Сыр и варёное яйцо натереть на средней тёрке, смешать с майонезом и давленым чесноком. Полученную массу выложить на дольки баклажана и свернуть их пополам.

Наталья Тавериченко, п. Пржевальское, Смоленская область



САЛАТ «АФРИКАНКА»

Продукты:

- Ветчина – 300 г
- Мясо курицы – 300 г
- Корейская морковь – 250 г
- Свежий огурец – один большой
- Майонез
- Зелёный лук
- Маслины

Приготовление:

Курицу отварить, остудить и порезать соломкой. Добавить большую часть корейской моркови и свежий огурец. Всё заправить майонезом и перемешать. Сверху выложить оставшуюся часть моркови и украсить салат маслинами и зелёным луком в африканском стиле. Приятного аппетита!

Светлана Киселёва, г. Адлер



РУЛЕТ КУРИНЫЙ



В нашей семье шутят, что рулет хорош для философов, которые любят порассуждать, что появилось раньше – яйцо или курица. А если серьёзно, то блюдо очень вкусное и выглядит всегда празднично.

Понадобится:

- ✓ Фарш куриный – 1 кг
- ✓ Лук репчатый – 1 шт.
- ✓ Овсяные хлопья – 2 ст. л.
- ✓ Яйцо – 4 шт.
- ✓ Твёрдый сыр – 100 г
- ✓ Чёрный молотый перец
- ✓ Соль
- ✓ Зелень

Приготовление:

Ненадолго замочить хлопья в горячей воде и сварить вкрутую 3 яйца для начинки. Добавить в куриный фарш сырое яйцо, соль, перец, порубленную зелень и хлопья. Хорошо перемешать. Расстелить фольгу, выложить на неё фарш, в центр поместить варёные яйца в ряд один за другим. Завернуть края фольги так, чтобы фарш оказался вокруг яиц. Этот рулет упаковать ещё в 2–3 слоя фольги и отправить в духовку, разогретую до 200°C. Через 25 минут достать, открыть фольгу и посыпать рулет сверху тёртым сыром. Снова убрать в духовку минут на 10, чтобы появилась румяная корочка. Затем вынуть, немного остудить и порезать. Подавать со сметаной. Приятного аппетита!

Татьяна Никифорова, г. Гдов, Псковская обл.

Бабушка советует**ЯЙЦО НЕ ВЫТЕЧЕТ**

Яйцо с надтреснутой скорлупой при варке обычно вытекает. Чтобы сварить такое яйцо целым, намажьте надтреснутые места уксусом или лимонным соком.

ШУРПА

Шурпа – знаменитый восточный суп. Его целебные свойства отмечал ещё Авиценна и настоятельно рекомендовал его для поднятия сил и иммунитета. В нашей семье шурпу обычно готовят на открытом огне на природе.

В процессе участвует вся семья. На фото моя дочь Настя.

**Ингредиенты (на 6 порций):**

- ✓ Баранина (можно мясо козы) – 500 г
- ✓ Свиное сало или жир
- ✓ Картофель – 4–5 шт. (по крупнее)
- ✓ Лук – 5–6 шт.
- ✓ Морковь – 3–4 шт.
- ✓ Помидоры – 3–4 шт.
- ✓ Болгарский перец – 2 шт.
- ✓ Томатное пюре – 2–3 ст. ложки
- ✓ Зелень: кинза, укроп, базилик
- ✓ Специи, соль

Выбираем мясо:

Советую выбирать жирную вырезку, лучше всего заднюю часть или лопатку. Из мяса шеи – хороший навар, из мяса лопатки – и навар, и мясо хороши, задняя часть даёт меньше всего навару, зато очень вкусное мясо.

Приготовление:

Сало мелко порезать и отправить в предварительно разогретый казан. Тщательно вытопить жирок и выбрать все шкварки – они больше не пригодятся. После этого запустить в казан порезанное мясо и обжаривать его до появления золотистой корочки. Мясо я

советую резать покрупнее – так кусочки получатся сочнее. Затем добавить к мясу лук, нарезанный кольцами. Помидоры обдать кипятком, удалить шкурку, порезать на 4 части и добавить к мясу и луку. После этого добавить порезанный перец. Чтобы блюдо выглядело более празднично, берите перцы разного цвета. Осталось засыпать специи (пойдут кориандр, хмели-сунели, семена зиры, чеснок), слегка посолить и тушить до тех пор, пока помидоры не отдадут весь сок. Всю зажарку (по-восточному, зирвак) залить холодной водой. Литра три будет вполне достаточно. Когда суп закипит, неплотно накрыть его крышкой, убавить огонь и оставить томиться минут на 15–20. В это время почистить морковь и картофель. Морковь нарезать крупными брусочками и отправить в казан. Картофель разрезать на 2–4 части и отправить вслед за морковью. Незадолго до готовности бросить несколько веточек укропа, петрушки и кинзы. Когда картофель полностью сварится, зелень нужно убрать. Всё, суп готов!

Подавать лучше в глубоких тарелках с мелко нарубленной зеленью. Любителям остренького можно предложить перчик чили. Ну а если раздобудете горячие восточные лепёшки – это будет просто великолепно! Приятного аппетита!

Анжелика Шилина, г. Десногорск, Смоленская обл.

**Бабушка советует****КОГДА СОЛИТЬ**

Мясной бульон следует солить за 30 минут до окончания варки, рыбный – в начале варки, грибной – в конце.



ЩИ С ФАСОЛЬЮ

Совмещает в себе три моих любимых первых блюда: щи, свекольник и фасолевый суп.

Продукты (на кастрюлю 3 л): мясные рёбрышки (0,5 кг), свёкла среднего размера, свежая капуста, белая фасоль (полстакана), картофель (2–3 шт.), одна морковь, луковица, зелень и соль по вкусу.

Приготовление:

Фасоль замачиваю на ночь. На следующий день наливаю в кастрюлю воды, промываю рёбрышки и варю их до полуготовности – 10–15 минут, снимаю пену, добавляю подготовленную фасоль. Варю ещё полчаса. Затем кладу свёклу, натёртую на крупной тёрке, даю покипеть минут пять, после этого засыпаю картофель и капусту. Варю до тех пор, пока свёкла не станет светлой, а фасоль и картошка не начнёт



развариваться. Незадолго до готовности пассерую в масле лук с морковью и добавляю в кастрюлю. Щи подаю на стол с зеленью и сметаной.

Татьяна Заливан, г. Клинцы

УХА АРОМАТНАЯ

Понадобится: хвост и голова жирной рыбы (у меня была сёмга), одна большая луковица, 3–4 картофелины, одна морковь, укроп, чёрный молотый перец, лавровый лист.

1. Тушку сёмги почистить, выпотрошить и промыть, отрезать жабры. Отделить голову и хвост, залить их водой, добавить целую очищенную луковицу и варить 25–30 минут. Затем рыбу и лук вынуть, а бульон процедить.
2. Нарезать картофель кубиками, морковь натереть на средней тёрке.
3. Сваренные голову и хвост разобрать и отправить рыбное мясо назад в кастрюлю. Туда же добавить картофель, морковь и варить 10–15 минут. За 5 минут до того, как сварится уха, приправить чёрным молотым перцем, лаврушкой и солью по вкусу. Готовое блюдо подавать с мелко порубленной зеленью.

Ольга Самсонова, г. Кострома

СУП «ЗАТИРУШКА»

Понадобится: 3–4 картофелины, луковица, морковь, яйцо, мука, зелень.

Приготовление: Картофель почистить и отварить целиком. Лук и морковь порезать и пассеровать в масле. Яйцо с мукой растереть до рассыпчатого состояния – получится что-то вроде клёцек. Готовый картофель размять почти до пюре и вернуть в кастрюлю. Добавить пассерованные овощи и смесь муки с яйцом. Поварить на медленном огне 10 минут и подавать к столу.

Наталья Белозёрова, п. Ромашково, Нижегородская обл.



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 241050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!



ПОМИДОРЫ С КУРИЦЕЙ

Помидоры – 6 шт., куриный фарш – 200 г, сыр – 100 г, маринованные огурцы – 50 г, майонез – 2 ст. ложки, зелень, соль и специи по вкусу.

Верхушки у помидоров срезать, мякоть аккуратно вынуть. Маринованные огурцы и мякоть помидоров мелко порезать, добавить к ним рубленый чеснок, зелень, соль и специи по вкусу. Овощную смесь соединить с куриным фаршем, хорошо перемешать. Начинить этим фаршем помидоры. Сыр натереть на мелкой тёрке, смешать с майонезом и выложить на помидоры сверху. Накрыть их «крышечкой» и запекать в духовке 25 минут при температуре 180°C.

Наталья Прохоренкова, г. Велиж

СПАГЕТТИ С БЕКОНОМ

Ингредиенты:

- ✓ Спагетти – 200 г
- ✓ Бекон – 200 г
- ✓ Яйцо – 2 шт.
- ✓ Сыр твёрдый – 100 г
- ✓ Сливки – 200 г
- ✓ Оливковое масло – 1 ст. ложка

Приготовление:

Отварить спагетти в подсоленной воде, во время варки добавить в воду ложку оливкового (растительного) масла. Для соуса перемешать яйца со сливками и тёртым сыром, посолить, поперчить. Бекон порезать соломкой и обжарить на сковороде без масла. Затем добавить к нему спагетти и соус. Чтобы не получилась омлетная масса, постоянно помешивать, пока соус не загустеет. Спагетти подавать в горячем виде, сверху можно посыпать сыром. Блюдо хорошо сочетается с помидорами.

Арина Добровольская, г. Ливны, Орловская обл.



КОТЛЕТЫ НА ПАРУ

Часто готовлю такие котлеты своему ребёнку, да и сама их очень люблю.

Продукты: фарш, 1 яйцо, луковича, кусочек белого хлеба, соль.

Приготовление:

Хлеб размочить в воде или молоке. Луковицу пропустить через мясорубку или мелко порезать. Хлеб и лук смешать с фаршем, посолить. Сформировать котлетки и готовить в пароварке 40 минут. Если пароварки нет, можно сложить котлеты в дуршлаг и поставить его на кастрюлю с кипящей водой.

Талина Матвеева, г. Инза, Ульяновская обл.

Бабушка советует

СЕКРЕТ ДРАНИКОВ



Если натёртый для драников сырой картофель потемнел, отделите от него потемневшую жидкость, влейте холодное молоко и хорошо перемешайте.



ЗАПЕКАНКА

ИЗ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ

Такую запеканку я готовлю, когда неожиданно приходят гости. Всё, что для неё нужно, обычно есть под рукой.

Понадобится: картофель, грибы консервированные, сыр, сливочное масло и лук.

Отварить картофель, слить воду и сделать густое пюре. Добавить сливочное масло и выложить в форму для выпечки. Форму предварительно смазать. Грибы мелко нарезать, обжарить с луком и выложить на картофель вторым слоем, сверху посыпать тёртым сыром. Можно промазать каждый слой сметаной или майонезом. Поставить в духовку – и через 20 минут запеканка готова.

Светлана Кононова, г. Великие Луки

ПЛОВ РАССЫПЧАТЫЙ

Вся моя семья очень любит плов. Мы готовим его и со свиной, и с курицей. Он всегда получается отменно вкусным.

Понадобится:

Рис, мясо (курица или свинина), лук, морковь, сливочное масло, приправа для плова.

Рецепт приготовления:

Чтобы плов удался, важно соблюдать последовательность и время приготовления. Порезать на небольшие кусочки мясо, лук и морковь. Вылить на дно кастрюли немного подсолнечного масла, обжарить в нём лук до золотистого цвета, следом добавить морковь и жарить ещё 1–2 минуты. Затем положить мясо и жарить, помешивая, 5 минут (1). Налить в кастрюлю немного воды, закрыть её крышкой и тушить 10 минут. Тем временем промыть рис в холодной воде. Его должно быть столько, чтобы полностью накрыть мясную зажарку. Через 10 минут кастрюлю открыть, равномерно выложить в неё рис и выровнять сверху лопаточкой. Залить воды на 2 см выше уровня риса, посолить, накрыть крышкой. Через 20 минут кастрюлю открыть, сделать в рисе 5 отверстий (2), положить туда кусочки сливочного масла, добавить специи, крышку закрыть и дать потомиться ещё 15 минут, чтобы плов пропитался вкусными запахами. Приятного аппетита (3)!

Анна Борисова, г. Ногинск





КАРТОФЕЛЬ «ВУЛКАН»

Пюре из обычного отварного картофеля можно подать по-разному. Предлагаю необычный вариант в виде горящего вулкана. При использовании огня обязательно соблюдайте меры безопасности.

Приготовление:

Картофель сварить, потолочь, добавить молоко, масло (кто как любит) и выложить горкой в виде вулкана. Из кетчупа и майонеза изобразить по бокам стекающую лаву. Сверху сделать небольшой «кратер» и поместить в него скорлупу от яйца. Налить туда немного спирта, поджечь и подавать к столу. Выглядит очень красиво и необычно.

Софья Плетнёва, г. Омск

СТРУЧКОВАЯ ФАСОЛЬ С ФАРШЕМ

Ингредиенты:

- Фасоль – 400 г
- Фарш свино-говяжий – 500 г
- Луковица – 1 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Соль, перец

Рецепт:

Фасоль отварить. Лук порезать полукольцами и обжарить с фаршем. Добавить варёную фасоль, соль, перец и тушить 15 минут. Помидоры мелко порезать (или измельчить в блендере) и добавить к фаршу. Тушить ещё 5–7 минут. Ешьте на здоровье!

Надежда Тихомирова, г. Ивантеевка



БЕФСТРОГАНОВ

Ингредиенты: свинина или телятина – 0,5 кг, сметана – 150 г, мука – 2 ст. л., томатная паста – 2 ст. л., соль и перец по вкусу.

Приготовление: Мясо порезать тонкой соломкой и обжарить на сильном огне в течение 10 минут. Затем огонь убавить, добавить к мясу муку, перемешать, положить сметану, снова перемешать и залить водой так, чтобы мясо полностью покрылось соусом. Тушить 30 минут. Затем добавить томатную пасту, соль, перец и тушить мясо до готовности. Подавать с отварной гречкой, картошкой или вермишелью.

Оксана Перова, г. Тамбов

ЛЕНИВОЕ ХАЧАПУРИ

Любимое блюдо сына Максима.

Понадобится: лаваш армянский тонкий, 2 яйца, куриная грудка, 0,5 л кефира, сыр, соль.

Приготовление: Куриную грудку отварить, сыр натереть на крупной тёрке. Дно формы застелить лавашом, чтобы её края были закрыты. Остальной лаваш порвать на небольшие кусочки и замочить в кефире, смешанном с яйцом. На дно формы выложить слоями: тёртый сыр, порезанную грудку, «кефирный» лаваш. И так повторить несколько раз, пока слои доберутся до верхнего края формы. Затем закрыть сверху краями лаваша и вылить остатки кефира. Блюдо встряхнуть, чтобы кефир распределился равномернее. Отправить в духовку минут на 40. Хачапури готово, когда краешки лаваша станут золотистыми.

Елена Ивашина, г. Бежецк



Бабушка советует

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Пюре не будет воздушным и белым, если в него попадёт отвар, в котором варился картофель. Чтобы приготовить пюре-крем, лучше добавлять в него сливочное масло, яйцо и сметану, а не молоко.

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ



Ингредиенты:

- ✓ Шляпки шампиньонов – 15 шт.
- ✓ Сыр твёрдый – 100 г
- ✓ Перец красный – 1/4 шт.
- ✓ Сливки – 20 мл
- ✓ Чеснок – 2 зубчика (по желанию)

Рецепт:

Аккуратно выкрутить ножки из шампиньонов, шляпки внутри слегка посолить. Сделать начинку. Для этого натереть сыр на средней тёрке, перец порезать на мелкие кусочки. Смешать сыр, сливки, перец и добавить давленый чеснок. Шляпки шампиньонов заполнить начинкой и поставить в духовку на 15 минут при температуре 200°C. Вкусно есть как в горячем, так и в холодном виде.

Елена Долгих, п. Кубинка, Московская обл.



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 241050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!



ЯИЧНАЯ ЗАПЕКАНКА

Продукты:

- Филе курицы – 100 г
- Яйцо – 4 шт.
- Мука – 100 г
- Молоко – 100 г
- Плавленный солёный сыр – 100 г
- Твёрдый сыр
- Кетчуп
- Майонез
- Соль

Рецепт:

Взбить яйца, добавить щепотку соли, всыпать муку. Нарезать небольшими кубиками куриное филе и плавленный сыр, добавить к яйцам. Разогреть духовку и форму для выпекания при 120°C. Форму смазать сливочным маслом и вылить в неё смесь. Выпекать 20–30 минут, затем смазать верх запеканки небольшим количеством майонеза и кетчупа, посыпать тёртым сыром, снова отправить в духовку и выпекать до появления румяной корочки.

Ксения Суворова, г. Мурманск

КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ

Идеальный ужин для тех, кто любит вкусно поесть и хочет оставаться стройным! Котлетки готовятся быстро, получаются вкусными, нежными и диетическими.



Понадобится: 1 кг куриного фарша, 1 яйцо, большая морковь, луковица, соль, оливковое масло.

Приготовление:

Морковь натереть на крупной тёрке и засыпать в миску с фаршем. Добавить яйцо, мелко нарубленный лук и соль по вкусу. Перемешать до получения однородной массы, слепить небольшие котлетки и выложить их на разогретую сковородку. Когда одна сторона подрумянится, перевернуть и через пару минут подлить немного (примерно на палец) кипячёной воды и накрыть крышкой. Тушить на медленном огне 10 минут. Подавать с зеленью.

Вероника Толмачева, г. Клин



Бабушка советует

ВАРИМ РИС

Чтобы рис сохранил свой цвет, добавьте при варке несколько капель лимонного сока или растворённой в воде лимонной кислоты и не закрывайте кастрюлю, в которой он варится.

ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ

Моя дочь Дашенька любит украшать блюда, которые я готовлю.

Продукты:

- Кабачки – 2 шт.
- Свинина – 300 г
- Рис – 100 г
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Сыр – 100 г

Берём небольшие кабачки. Чистим их, разрезаем вдоль пополам и вынимаем сердцевину. Отвариваем рис до готовности. Мясо перекручиваем через мясорубку. Лук и помидоры режем маленькими кубиками, морковь натираем на крупной тёрке и всё это обжариваем в масле. Смешиваем фарш, рис и овощи, солим, перчим по вкусу и выкладываем в середину кабачков. Ставим в духовку, разогретую до 200°C, на 30 минут. Затем посыпаем тёртым сыром и ставим ещё на 10 минут.

Наталья Орлова, г. Псков



МЯСНЫЕ КОСИЧКИ

«Косички» можно готовить дома на сковороде или на решётке на открытом огне. Во втором случае добавляется этап маринования по типу шашлыков.



Понадобится:

- Свинина – 0,5 кг
- Репчатый лук – 2 шт.
- Сок 1/2 лимона
- Масло растительное
- Соль, перец, специи – по вкусу

Рецепт:

Мясо нарезать пластами, хорошо отбить с обеих сторон, посолить-поперчить, добавить специи. На каждом пласте мяса сделать два разреза, не доходя до конца. Заплести «косичку», концы закрепить зубочистками. На сильно разогретом масле обжарить «косички» с двух сторон до румяной корочки, затем уменьшить огонь, добавить горячей воды или бульона и довести до готовности. Всем здоровья, удачи и приятного аппетита!

Татьяна Толубева,
г. Новочеркасск, Ростовская обл.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА**Понадобится:**

- 6 картофелин средней величины
- 200 граммов фарша
- 2 луковицы
- красный перец
- сыр
- зелень
- майонез
- 2 яйца

Рецепт:

Сырой картофель порезать кружочками и выложить часть (примерно 2/3) в форму для выпечки с высокими краями, промазать сверху майонезом. Обжарить фарш с луком, посолить и выложить в форму вторым слоем. Третий слой – оставшийся картофель, четвёртый – перец, порезанный кольцами (1). Далее – тёртый сыр и заливка. Сделать её просто. Нужно взбить венчиком два яйца с майонезом и небольшим количеством воды. Эту заливку распределить равномерно по всей запеканке, а сверху посыпать рубленой зеленью. Отправить в духовку на 40 минут (2).

Вера Ипатова, п. Стройкерамика, Самарская обл.

**СУДАК В ГРЕЦКИХ ОРЕХАХ**

Этот рецепт можно использовать для приготовления филе любой белой рыбы.

**Продукты:**

филе судака, 1 лимон, панировочные сухари, грецкие орехи, 2 яйца, 100 г муки, соль, перец по вкусу.

Рецепт:

1. Смешать цедру половинки лимона, измельчённые орехи и панировочные сухари.
2. Рыбу нарезать пластами и сбрызнуть соком половинки лимона.
3. Яйца взбить до однородной массы, посолить, поперчить.
4. Рыбу окунуть сначала в сухари, потом в яйца и опять в сухари. Выложить на хорошо разогретую сковородку и обжаривать по 4–5 минут с каждой стороны.

Татьяна Яночкина, г. Омск

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

Фарш для рыбных котлет я всегда готовлю сама. Рыбу использую разную, на этот раз брала щуку.

**Понадобится:**

- ✓ Филе щуки – 500 г
- ✓ Яйцо – 2 шт.
- ✓ Репчатый лук – 1 шт.
- ✓ Зелень – укроп, петрушка
- ✓ Панировочные сухари
- ✓ Перец чёрный молотый, соль

Рецепт приготовления:

Рыбное филе порезать кусочками и пропустить через мясорубку. Добавить в фарш 1 яйцо, обжаренный лук, рубленую зелень, соль и чёрный молотый перец. Фарш хорошо вымешать. Сформовать котлеты, обмакнуть их в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить на сковороде. На гарнир к этим котлетам хорошо подавать рис или картофель.

Валентина Малахова, г. Сибай, Челябинская обл.

**ФОРЕЛЬ С ОВОЩАМИ**

Рыбка по этому рецепту получается очень сочная. Овощи можно брать как свежие, так и быстрозамороженные.

ТРЕСКА В ФОЛЬГЕ**Понадобится:**

- ✓ Филе трески – 1 кг
- ✓ Помидоры – 2 шт.
- ✓ Морковь – 1 шт.
- ✓ Репчатый лук – 1 шт.
- ✓ Сыр – 150 г
- ✓ Майонез – 2 ст. ложки

Инструкция:

Натереть на тёрке морковь и сыр, мелко порезать помидоры и лук, заправить майонезом и перемешать. Треску помыть, разрезать на небольшие кусочки и разложить их порциями в фольгу. Сверху на каждый кусочек рыбы выложить овощную смесь, фольгу завернуть. Отправить в духовку на 30 минут.

Вероника Никифорова, г. Реутов

**Продукты:**

форель 1–2 шт. (примерно на 1,5 кг), брокколи, цветная капуста, морковь, лимон.

Приготовление:

Рыбу почистить, удалить голову и хвост, затем нарезать её порционными кусочками и выложить в форму. Сверху полить соком лимона, посолить, поперчить. Засыпать овощи, немного подсолить. Накрыть форму фольгой и отправить в духовку на 25 минут при температуре 220°C.

Людия Ефремова, г. Вязьма

ВАРЕНИКИ С КАРТОШКОЙ И ГРИБАМИ

Для теста: стакан воды, мука – 250–300 г, растительное масло – 1 ст. ложка.

Для начинки: несколько крупных картофелин, грибы, репчатый лук, сливочное масло – 1 ст. ложка, соль, чёрный молотый перец. Картофель почистить и отварить. Приготовить начинку. Я беру заранее сваренные и замороженные грибы или свежие шампиньоны. Грибы и репчатый лук мелко режу и обжариваю. Немного подсаливаю. Готовый картофель разминаю в пюре, добавляю кусочек сливочного масла. Смешиваю пюре с обжаренными грибами и луком, добавляю немного чёрного молотого перца. Пока начинка остывает, готовлю тесто для вареников. В миску выливаю стакан воды, высыпаю муку, добавляю соль и растительное масло. Посыпаю стол мукой и вымешиваю тесто, подсыпая муки, пока оно не станет упругим. Затем тонко раскатываю, большой кружкой вырезаю кругляшки, в середину кладу начинку. Края вареника хорошенько защипываю и отвариваю в солёной воде. Перед подачей на стол заправляю луковой поджаркой и украшаю зеленью. Очень вкусно есть со сметаной.

Светлана Виноградова,
г. Аткарс, Саратовская обл.



ДРАНИКИ СО ШКВАРКАМИ

Для драников:

- картофель – 8 шт.
- мука – 3–4 ст. л.
- яйцо – 1 шт.
- соль
- перец
- растительное масло

Для шкварок:

- свежая свиная грудинка – 300 г
- репчатый лук – 1 шт.
- соль
- перец
- куркума
- растительное масло



Рецепт:

Картофель почистить, натереть на средней тёрке. Добавить муку, яйцо, посолить, поперчить, хорошо перемешать. Чтобы тесто не темнело, можно добавить в него ложку сметаны или немного молока. Столовой ложкой выложить тесто в разогретую сковородку. Жарить с двух сторон до золотистого цвета. Для шкварок свиную грудинку порезать кусочками поперёк волокон вместе со шкуркой. Лук порезать полукольцами. На сковороде выложить грудинку, обжарить с двух сторон, добавить лук. Посолить, поперчить, добавить куркуму. Она придаст шкваркам красивый золотистый цвет. Приятного аппетита!

Любовь Василенкова, г. Брянск

ОВОЩИ ПОД СЫРОМ

Продукты: кабачок, репчатый лук – 1 шт, помидоры – 2 шт., болгарский перец – 1 шт.

Кабачок чистим, режем кружочками и выкладываем на смазанный маслом противень. Лук режем полукольцами, помидоры – кружочками, болгарский перец – тонкими дольками. Порезанные овощи выкладываем на противень слоями. Солим, перчим, посыпаем травами и тёртым сыром. Отправляем в духовку на 20 минут при температуре 200°C.

Наталья Калинина, г. Балашиха



КАРТОШКА-ТАРМОШКА

Понадобится: картофель – 6–8 штук, бекон (или грудинка) – 300 г, перец, соль.

Приготовление: Крупные удлиненные картофелины вымыть, очистить и нарезать поперёк клубня через сантиметр, не дорезая до основания. Бекон нарезать тонкими пластинками шириной по размеру картофеля и вложить в прорези. Каждую картофелину снизу смазать подсолнечным маслом и завернуть в фольгу. Отправить в духовку, разогретую до 200°C. Запекать 45–60 минут.

Людия Семёнова, г. Можайск

КАША В ТЫКВЕ С ВИНОГРАДОМ

Потребуется: пшённая каша, средняя тыква, виноград или изюм.



1. Кашу отварить отдельно до полуготовности (я готовила пшёнку, но можно и рис). При варке в кашу добавить сахар. Затем кашу смешать с виноградом. Если нет винограда, подойдёт изюм, чернослив, курага.

2. С тыквы срезать крышечку и достать из неё все семечки. Аккуратно, чтобы не повредить оболочку, вынуть мякоть (толщина стенки должна оставаться 2–2,5 см). В полученный тыквенный горшок засыпать подготовленную кашу.

3. Закрывать отрезанной крышечкой и поставить в духовку, разогретую до 200°C. Выпекать до готовности (где-то около часа). В процессе выпекания можно добавить немного молока или сливок. Если тыква водянистая, то ничего добавлять не нужно.

4. Разрезайте тыкву вместе с кашей. Сахар добавляйте по вкусу.

Марина Антипина, г. Рыбинск



ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ А-ЛЯ ТИРАМИСУ

Ингредиенты:

- ✓ Коржи бисквитные – 3 шт.
- ✓ Творог (ванильный) – 300 г
- ✓ Яйцо – 3 шт.
- ✓ Сахар – 50 г
- ✓ Коньяк – 50–100 г
- ✓ Кофе – 1 ст. ложка
- ✓ Соль

Приготовление:

Отделить желток и белок. Взбить белок с щепоткой соли до пены. Желток взбить с сахаром и творогом. Смешать взбитые желток и белок. Заварить кофе в стакане 200 мл, остудить, влить коньяк, размешать. Пропитать коржи кофе с коньяком, смазать кремом из яйца и творога. Верх посыпать сухим какао через сито, украсить по своему желанию. Поставить в холодильник на 4 часа.

Евгений Киселёв, г. Смоленск

ЖЕЛЕ СМЕТАННОЕ

На вкус желе из сметаны похоже на йогурт. В него можно добавлять всё что душе угодно – от фруктов до шоколада. Моя семья любит желе с корицей и вареньем. Особенно нравится детям – они с интересом изучают вкус каждого слоя.

Ингредиенты:

- Сметана – 0,5 л
- Сахарный песок – 1 стакан
- Ваниль – 1 пакетик
- Желатин – 1 пакетик
- Вода (тёплая) – 0,5 стакана
- Корица, варенье, какао

Инструкция:

1. Растворить в тёплой воде желатин, слегка помешивая. Дать ему настояться полчаса.
2. Взбить сметану с сахаром и ванилью. Влить туда желатин и снова взбить.
3. Вылить взбитую массу в формочки (это могут быть миски, салатни-

цы, стаканы) и поставить на ночь в холодильник.

Утром у вас будет готово воздушное желе. Его можно полить вареньем, посыпать корицей или какао.

Совет. Если вы решили достать желе из формы – поставьте её на 30 секунд в горячую воду, после этого желе легко выскользнет.

Ирина Вершинина, г. Москва



ЯГОДНЫЙ МУСС

Для этого десерта можно использовать любые ягоды. Я взяла клюкву и чёрную смородину. Чтобы мусс не получился кислым, добавила побольше сахара. Мой сын Стёпа взял себе две порции, чтобы хорошенько всё распробовать.

Понадобится: 1 стакан ягод, 10 ст. ложек манной крупы, сахар по вкусу.

Приготовление: Ягоды сварить и размять через ситечко. Жмых выбросить, а в ягодный отвар добавить сахар и манку. Варить 15 минут, постоянно



помешивая. Снять с огня, остудить и взбить миксером в пену (5–7 минут).

Наталья Комченкова, г. Барнаул

ФРУКТОВАЯ ЁЛОЧКА



Понадобится: 1 яблоко, 1 морковь, по веточке красного, зелёного и чёрного винограда, 4–5 маленьких мандаринок, 4 киви, гранат. Вырежьте у яблока сердцевину и вставьте туда морковь. Это основание. В яблоко и морковь воткните зубочистки по кругу. Теперь подключайте всё своё воображение и сооружайте ёлку. Нанизывайте на зубочистки дольки мандаринов, виноград, киви. Если достанете клубнику – будет отлично. Я добавила красного цвета с помощью зёрен граната, сделала из них бусы.

Юлия Буйкова, г. Смоленск

ЭКЗОТИЧЕСКИЙ САЛАТ

Продукты: грейпфрут (2 шт.), виноград зелёный и красный, банан, яблоко, груша, мандарин, йогурт.

Рецепт:

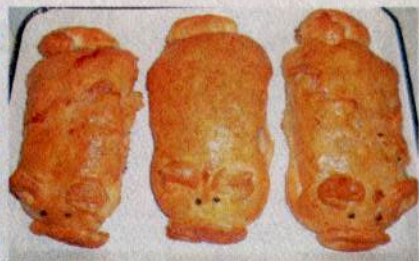
Разрезать грейпфруты пополам, аккуратно вынуть содержимое, мякоть порезать на кусочки. Банан, яблоко и грушу порезать кубиками, а виноградинки на две части. Мандарин разделить на дольки и порезать кусочками. Все фрукты смешать, заправить йогуртом и разложить в половинки грейпфрутов. Можно украсить зёрнами граната или ягодами.

Елена Макарова,
г. Кострома



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 241050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!



ПИРОГ «ТРИ ПОРОСЁНКА»

Мои домашние сказали: «Жалко резать!» А сами всё слопали и добавили: «Маловато будет, однако, на 5 человек всего трёх маленьких молочных поросят...»

Готовим фарш: берём свинину, курицу, капусту в равных пропорциях, добавляем репчатый лук, морковь и пропускаем всё это через мясорубку. Солим-перчим и вымешиваем фарш.

Делаем пирог: берём дрожжевое тесто и творим трёх весёлых поросят.

1. Тесто делим на 4 части одинакового размера: 3 – для туловищ, а четвертая – для носиков-пятчиков, ушек и хвостов.

2. Раскатываем овал и кладем фарш, защипываем сначала по центру, потом по бокам, кладем на смазанный растительным маслом противень швами вниз. Придаём фигурке форму поросёнка.

3. Прикрепляем уши-хвосты-пятчики, делаем две дырочки-сопельки. Глазки из перца горошком. Смазываем растопленным сливочным маслом и ставим расстаиваться минут на 20–30.

4. Помещаем трёх поросят в духовку, нагретую до 180°C. Выпекаем минут 40 (если низ начнёт подгорать – поставьте под противень сковороду с водой). Когда поросята начнут подрумяниваться – вынуть противень и смазать их взбитым сырым желтком.

Приятного аппетита!

Галина Индюхова, г. Москва

ХЛЕБ НА ПИВЕ

Когда печётся этот хлеб, запахи разносятся просто обалденные! С трудом дожидаясь конца выпекания.

Продукты:

- ✓ 450 г пшеничной муки
- ✓ 50 г сахара
- ✓ 1 ст. ложка разрыхлителя
- ✓ 3/4 чайной ложки соли
- ✓ 350 мл пива
- ✓ 60 г растопленного сливочного масла
- ✓ Тёртый твёрдый сыр
- ✓ Травы (розмарин, майоран) по вкусу

Рецепт:

Заранее разогрейте духовку. Достаньте пиво из холодильника. Насыпьте просеянную муку в большую миску, добавьте в неё соль, сахар, сыр и травы. Можно добавить семена льна или подсолнечника. Тщательно размешайте. Насыпьте разрыхлитель и снова размешайте. Затем добавьте растопленное масло и перемешайте. Влейте пиво и быстро замесите тесто деревянной ложкой, пока пена не осела. Пиво обязательно должно быть тёплым (комнатной температуры или чуть выше). Готовую массу влейте в смазанную маслом форму для хлеба и поставьте в духовку. Выпекайте при 200°C около 40 минут. Готовность я проверяю обычно по цвету корочки: зарумянилась – значит, хлеб готов!

Алексей Зиновьев, г. Москва



КЕКСЫ ФРУКТОВО-ОРЕХОВЫЕ

Ингредиенты:

- Яйцо – 1 шт.
- Молоко – 1/2 стакана
- Растительное масло – 1/4 стакана
- Мука – 200 г
- Яблоко – 1 шт.
- Грецкие орехи – 1/2 стакана

- Сахар – 100 г
- Разрыхлитель – 1 ч. ложка
- Корица – 1 ч. ложка
- Соль – 1/4 ч. ложка

Рецепт:

Смешать яйцо, молоко и растительное масло. Отдельно смешать муку, разрыхлитель, корицу, сахар, соль. Затем соединить всё вместе и добавить тёртое на крупной тёрке яблоко и мелко порезанные грецкие орехи. Всё перемешать и разложить в формочки, учтите, что кексы будут подниматься. Выпекать 20–25 минут при температуре 180°C. Вынуть кексы из формочек, посыпать сахарной пудрой или кокосовой стружкой.

Валентина Дементьева, г. Пушкин

ЯБЛОЧНЫЕ КОНВЕРТИКИ

Ароматные конвертики соберут за столом всю семью. Приятного чаепития!

Рецепт:

Для приготовления небольшой порции, примерно 10 штук, понадобится полкило слоёного теста и 2 яблока сорта «антоновка», сахар, корица, ванилин. Тесто раскатать до средней толщины, разрезать на квадратики, 10х10 см. Яблоки очистить от кожуры, сердцевин и нарезать мелкими кубиками. В центр каждого квадратика из теста положить яблочную начинку (1). Сверху «яблочную горку» посыпать сахаром и корицей, края защипнуть (2). Конвертики выложить на смазанный сливочным маслом противень и поставить в нагретую духовку на 30 минут. Если любите румяную выпечку, смажьте конвертики сверху яичным желтком.

Вероника Сониная, г. Саратов



Бабушка советует

СЕКРЕТЫ ВЫПЕЧКИ

Если тесто в духовке очень румянится, его надо накрыть мокрой бумагой.



ПИРОГ «ЗЕБРА»

Пирог готовится из простых продуктов, специальных навыков не требуется, главное – терпение, и ваши гости будут в восторге и недоумении от того, как вам удалось это сделать.

Ингредиенты:

- ✓ Сахар – 1 стакан
- ✓ Мука – 1,5 стакана
- ✓ Яйцо – 4 шт.
- ✓ Сметана – 200 г
- ✓ Масло сливочное – 100 г
- ✓ Какао – 4 ст. ложки
- ✓ Разрыхлитель – 10 г

Приготовление:

Миксером взбить яйца с половиной стакана сахара, в отдельной посуде взбить вторую часть сахара со сливочным маслом (обязательно комнатной температуры). Соединить всё вместе, добавить сметану, перемешать. Насыпать муку, разрыхлитель и снова перемешать. Получившееся тесто разделить на две равные части, в одну из них добавить какао. Взять форму для выпечки с высокими краями, смазать её любым маслом, в центр выложить две ложки тёмного теста (1), затем в середину тёмного теста аккуратно выложить две ложки белого теста (2). Так чередовать, пока не закончится всё тесто. Можно класть и по три ложки, но тогда рисунок получится не таким частым. Затем нарисовать узоры зубочисткой: аккуратно от края к центру провести линии на одинаковом расстоянии друг от друга (3). Желательно делать это на всю глубину пирога. Выпекать в духовке 1 час (4).

Марина Васильева, г. Брянск



Бабушка советует ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

Берите муку только пшеничную высшего сорта. Чтобы тесто получилось эластичным и упругим, слегка подкислите воду лимонной кислотой или уксусом. При раскатывании не нужно много муки, иначе тесто получится очень крутым.

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ

Внучка Алёна его очень любит.

Понадобится:

- Овсяные хлопья – 2 стакана
- Яйцо – 2 шт.
- Сахар – 150 г
- Масло сливочное – 100 г
- Грецкие орехи, курага, изюм (по 50 г)

Приготовление:

Овсяные хлопья обжарить и немного измельчить в блендере. Яйца взбить с сахаром. Измельчить орехи и курагу. Все продукты соединить, добавить сливочное масло. Из получившейся массы сформировать печенье. Уложить его на смазанный растительным маслом противень, поставить в духовку на 30 минут при температуре 180°C.

Анастасия Маринина, г. Сургут



ЧИЗКЕЙК БАНАНОВЫЙ

Вкусно, полезно, недорого и очень быстро.

Понадобится:

Для теста: 1 стакан муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки соды.

Для начинки: 1 большой банан, 250 г мягкого творога (лучше обезжиренного), 2 яйца, 100 г сахара.

Рецепт:

1. Готовим тесто. Масло перетираем ложкой со сметаной. Добавляем соду. Постепенно всыпаем муку и замешиваем. Выкладываем тесто в смазанную маслом форму и ставим на 30 минут в морозильную камеру.

2. Готовим начинку. Яйца взбиваем с сахаром, добавляем творог, всё перемешиваем – получается своеобразный мусс.

3. Аккуратно заливаем тесто творожным муссом.

4. Банан режем кружочками и выкладываем сверху.

5. Ставим в духовку, разогретую до 180°C, примерно на 30 минут.

Вероника Миронова, г. Солнечногорск



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 241050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!



ПАХЛАВА

Десерт из слоёного теста с орехами в сиропе.

Ингредиенты:

слоёное бездрожжевое тесто – 500 г, сливочное масло – 100 г, яйцо – 1 шт., грецкие орехи – 1,5 стакана, сахар (или сахарная пудра) – 100 г, корица – 1 ст. ложка, мёд – 100 г.

Приготовление:

Тесто разделить на 8–10 частей, раскатать, предварительно присыпав мукой, в тонкий пласт, примерно 1 мм. Измельчить грецкие орехи, смешать их с сахаром и корицей. Можно добавить кардамон. Смазать форму сливочным маслом. Выложить на дно два слоя теста, каждый смазать сливочным маслом. Посыпать начинкой из орехов, сахара и корицы. Накрыть следующим слоем теста, смазать сливочным

маслом. Таким образом выложить всё тесто и начинку. Верхний слой смазать желтком. Затем нарезать небольшими ромбиками. Выпекать в разогретой до 180°C духовке примерно 45 минут до образования золотистой корочки. Затем вынуть пахлаву, полить её мёдом, дать остыть. Приятного аппетита!

Раиана Марсаланова, г. Уфа

НАСЫПУШКИ

Ингредиенты:

Для теста: 150 г сливочного масла, 0,5 ч. л. соды, 0,5 стакана сахара, 2,5 стакана муки.

Начинка: 0,5 кг творога, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, изюм по вкусу.

Сливочное масло перетереть мукой, содой и сахаром до получения мелкой крошки. Половину теста насыпать на сухой противень или в разогретую форму. Для начинки смешать сахар с творогом, добавить два яйца, сахар и изюм по вкусу. Вместо сахара можно добавить мёд. Выложить начинку и сверху засыпать оставшейся крошкой. Выпекать в нежаркой духовке 30–35 минут.

Тамара Баскакова, г. Северодвинск



ПЛЮШКИ

Продукты:

- ✓ Мука – 3 стакана
- ✓ Молоко – 250 мл
- ✓ Яйца – 3 шт.
- ✓ Сливочное масло – 100 г
- ✓ Маргарин – 30 г
- ✓ Сахар – 1 стакан
- ✓ Дрожжи – 30 г

Рецепт:

Три желтка тщательно растереть с 30 г мягкого маргарина. В стакане тёплого молока размешать 25–30 г дрожжей с 1 чайной ложкой сахара. Смешать желтки с молоком, постепенно добавив до трёх стаканов муки. Тесто должно получиться не слишком мягкое, но и не слишком крутое. Выложить его на стол и тонко раскатать. Растереть 100 г сливочного масла с одним стаканом сахарного песка, смазать тесто по всей поверхности и завернуть его, как рулет. Разрезать на части шириной 5 см, с одной стороны зацепить и посадить на сухой противень пореже. Оставить на столе на 40 минут. Затем взбить белок и намазать им плюшки сверху. Выпекать 15–20 минут. Снимать с противня горячими.

Светлана Бутина, п. Садовое, Саратовская обл.



№ 1 / 2013, 17 декабря 2012 г.

Издание выходит ежемесячно

Привет

На бабушкиной кухне

Главный редактор: Максим Попов

Адрес редакции: Россия, 241050, Брянск, проспект Ст. Димитрова, дом 44

Сервисный телефон: 8 (920) 335-23-03

Для писем: 241050 Брянск, проспект Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне»

E-mail: babushka@privetonline.ru

Распространение: Сергей Ковалёв, Телефон: +7 (926) 039-73-63, e-mail: s.kovalev@pmbi.ru

Учреждено и издается ООО «ПМБЛ»

Адрес издателя: Россия, 123100, г. Москва, Студенческий пер., д. 3

Журнал зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС 77 – 50628 от 13.07.2012 г.

Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. Все права принадлежат издателю и учредителю. Перепечатка и любое использование материалов возможны только с письменного разрешения редакции.

Типография ООО «Брянский печатный двор», 241050, Брянск, проспект Ст. Димитрова, дом 44, Россия.
Тираж: 100 000 экз. Заказ № 06134 Цена свободная

16+

СМЕТАННЫЙ СОУС

Любое не очень удавшееся мясное блюдо можно исправить сметанным соусом. Он подходит для большинства обычных блюд – котлет, печени, жареного мяса. Сделать его очень просто. Слегка поджарьте столовую ложку муки с таким же количеством растительного масла, разведите одним стаканом горячего мясного бульона или овощного отвара, положите сметану (0,5 стакана) и варите на слабом огне 5–10 минут. По окончании варки добавьте в соус соль, кусочек сливочного масла и тщательно перемешайте.

*Ирина Веселкова, п. Голынки,
Смоленская обл.*

ПЕЧЕНЬЕ
С ПРЕДСКАЗАНИЯМИ

Вашим гостям будет очень интересно узнать своё будущее. Сделайте на Новый год или Рождество печенье с шуточными предсказаниями. Такое развлечение непременно зарядит всех хорошим настроением.

Ирина Зайцева, г. Стерлитамак

СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ



Чтобы бульон с пельменями получился прозрачным, опустите их на несколько

секунд в горячую воду, чтобы смыть муку, а затем переложите в кипящий бульон и сварите. Получится вкусный суп. И первое, и второе в одной кастрюльке.

Талина Говорухина, г. Азов

АРОМАТ НОВОГО ГОДА



Запах ели и мандаринов – неизменные спутники Нового года. Порежьте апельсины или лимоны кружками и немного подсушите в открытой духовке. Но не пережгите их! Мякоть должна стать прозрачной и золотистой. Проткните белую часть под коркой иголкой с ниткой и повесьте, куда угодно. Если кружочки разного диаметра, то и нити можно делать разной длины – так эффектнее.

Валентина Романова, г. Ставрополь

КАК ОТМЫТЬ ТЕРМОС

Небольшой налёт внутри термоса можно удалить с помощью обычного лимона. Порежьте фрукт дольками, уложите в термос, залейте кипятком и оставьте на ночь. Вместе с налётом уйдёт и неприятный запах.

Александр Павлов, г. Пермь

ВАРИМ МЯСО
ДЛЯ САЛАТА

Мясо для салатов или бутербродов надо варить иначе, чем для супа. Сырое мясо лучше опустить не в холодную, а в кипящую подсоленную воду. На мясе сразу образуется корочка из белка, и мясной сок останется внутри, поэтому мясо получится вкуснее.

г. Медяны, Нижегородская обл.

ЦВЕТ СТУДНЯ

Лучше всего, когда у студня натуральный цвет, но иногда его так и хочется чуть-чуть подправить – сделать светлее и темнее. Приятный запах и тёплую желтоватую окраску студню придаёт отвар шафрана, великолепно сочетающийся с заливным из рыбы и птицы. Для мяса сгодится более тёмный и грубый кэрри. Затемнить студень можно ещё карамелью, а также добавив при варке в бульон пластинчатые тёмные грибы или сильно обжаренный лук.

Любовь Михайлова, г. Васино

ЗАПАХ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ

Чтобы избавиться от неприятного запаха в холодильнике, возьмите половинку лимона, вычистите сердцевину и насыпьте туда пищевой соды. Неприятный запах исчезнет.



Марина Кузнецова, г. Тверь

УДАЛЯЕМ ПЯТНА ОТ ВИНА

Свежее пятно на скатерти немедленно засыпьте солью, а когда гости уйдут, отстирайте в горячей воде. Свежее пятно можно также промыть в горячем молоке, оставить вещь в нём на несколько минут, затем отстирать. Если пятно посадили давно, поможет перекись водорода, разведённая водой 1 к 10 или лимонная кислота – 1 ч. л. на стакан воды. Опустите вещь в раствор на несколько минут, а затем промойте в тёплой воде. Если нужно, выстирайте.

Ольга Ивакина, г. Казань

ЛЮБИМАЯ МЯТА
КРУТЫЙ ГОД

Чтобы всегда иметь под рукой свежие листочки мяты, можно выращивать её, как обычный комнатный цветок.

Взять небольшой листок, положить в стаканчик с водой, и когда покажутся корни, высадить в горшок с удобренной землёй. Лучше сразу взять горшок побольше, поскольку мята очень быстро растёт, особенно если часто поливать.

Ирина Михайлова, г. Киров

ЛИМОННЫЕ ХИТРОСТИ

Чтобы лимон был ароматнее, перед употреблением обдайте его кипятком. А чтобы некоторое время сохранить разрезанный и неиспользованный лимон, смажьте место разреза взбитым белком, подсушите и положите в холодильник.

Чтобы не портить весь лимон, а взять с него немного сока, проколите его спицей или толстой иглой и выдавите необходимое количество сока.

Марина Мельникова, г. Брянск



Обязательно заполни этот купон, приложи к нему письмо с рецептом, фотографией и рассказом о себе и пришли по адресу: 241050, Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Рецепты, фото и данные, указанные в купоне, можно присылать и по электронной почте: babushka@privetonline.ru. За каждый опубликованный рецепт авторов ждёт денежный приз – 500 рублей.



Привет

На Бабушкиной кухне

Фамилия			Имя			Отчество		
Дата рождения			Серия и номер паспорта					
число	месяц	год						
Кем и когда выдан			число	месяц	год			
			Код подразделения					
Полный домашний адрес с индексом								
Контактный телефон (с кодом города или оператора)			Электронная почта (E-mail)					
8	()						

Все поля купона обязательны для заполнения. Паспортные данные необходимы исключительно для выплаты денежных призов. Если рецепт высылается по электронной почте, все данные, указанные в купоне, должны быть написаны в письме. Редакция оставляет за собой право редактировать присланные материалы и публиковать полностью или частично любые пришедшие в её адрес письма. Участники, приславшие свои тексты и фотографии, дают согласие на их публикацию в печатных и электронных изданиях ООО «ПМБЛ», а также на обработку персональных данных любым способом, в том числе на сбор и хранение. Рукописи и фотографии не возвращаются.

По 500 рублей выиграли:

В. Захарочкина, п. Красный; С. Шевченко, г. Ростов; Н. Моисейкина, г. Волгоград; М. Ермакова, г. Зеленоград; В. Гудкова, г. Армавир; Т. Степнова, г. Мытищи; Н. Черноусова, г. Калуга; Т. Белкина, г. Урюпинск; Н. Санина, г. Находка; Г. Индохова, г. Москва; И. Петрова, г. Гусь-Хрустальный; Ж. Арсеньева, г. Соликамск; М. Терёхина, г. Пушкин; И. Маринина, г. Пенза; Н. Гавриченко, п. Пржевальское; С. Киселёва, г. Адлер; Т. Никифорова, г. Гдов; А. Шилина, г. Десногорск; Т. Заливан, г. Клинцы; О. Самсонова, г. Кострома; Н. Белозёрова, п. Ромашково; Н. Прохоренкова, г. Велиж; А. Добровольская, г. Ливны; Г. Матвеева, г. Инза; С. Кононова, г. Великие Луки; А. Борисова, г. Ногинск; С. Плетнёва, г. Омск; Н. Тихомирова, г. Ивантеевка; О. Перова, г. Тамбов; Е. Ивашина, г. Бежец; Е. Долгих, п. Кубинка; К. Суворова, г. Мурманск; В. Толмачева, г. Клин; Н. Орлова, г. Псков; Т. Голубева, г. Новочеркасск; В. Ипатова, п. Стройкерамика; Т. Яночкина, г. Омск; В. Малахова, г. Сибай; Л. Ефремова, г. Вязьма; В. Никифорова, г. Реутов; С. Виноградова, г. Аткарск; Л. Василенкова, г. Брянск; Л. Семёнова, г. Можайск; М. Антипина, г. Рыбинск; Н. Калинина, г. Балашиха; Е. Киселёв, г. Смоленск; И. Вершинина, г. Москва; Н. Комченкова, г. Барнаул; Ю. Букова, г. Смоленск; Е. Макарова, г. Кострома; Г. Индохова, г. Москва; А. Зиновьев, г. Москва; В. Деметтьева, г. Пушкин; В. Сонина, г. Саратов; М. Васильева, г. Брянск; А. Маринина, г. Сургут; В. Миронова, г. Солнечногорск; Р. Марсаланова, г. Уфа; Т. Баскакова, г. Северодвинск; С. Бутина, п. Садовое

НОВАЯ СЕМЬЯ КРОССВОРДНЫХ ЖУРНАЛОВ!

ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДЕ!



Привет Шерлок!

Элементарно, Ватсон!

СКАНВОРДЫ ДЛЯ ВСЕХ

№ 7 ДЕКАБРЬ 2012

НОВИНКА!

120
Сканвордов
и Кроссвордов

- + Детективные истории!
- + Рецепты от бабушки
- + Советы на каждый день

Найди мышку!



Реклама

СКАНВОРДОВ

ВЫИГРАЙ

Привет
Друзья!

Привет
Молодец!

Привет
Мастер!

Привет
Шерлок!

НОВАЯ СЕМЬЯ КРОССВОРДНЫХ ЖУРНАЛОВ!

ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДЕ!

Привет **Счастливы вместе!** **Друзья!**

**СКАНВОРДЫ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ**

№ 7 ДЕКАБРЬ 2012

НОВИНКА!

**БОЛЕЕ
100**

**Сканвордов
и Кроссвордов**

**+ Рецепты от
бабушки**

**+ Советы на
каждый день**

**ВЫГРАЙ
3000!**

Найди мышку!



ДЛЯ ВСЕХ