

Привет

Рецепты наших бабушек

На бабушкиной кухне

№ 2

Февраль 2013

НОВИНКА!



Рыба фаршированная
от Натальи Комченковой
из Барнаула с. 17



Салат «Грибная поляна»
от Валентины Михайловой
из Реутова с. 6



Мясо «Чупа-чупс»
от Оксаны Лепиховой
из Смоленска с. 21



Грудинка сочная
от Веры Кудрявцевой из Ярцева с. 3



Крошки-кексыки
от Анны Ерёминой
из Москвы с. 30



Овощной суп с курицей
от Полины Нестеровой
из Рязани с. 13

ВЫПЕЧКА

ДЕСЕРТЫ И ТОРТЫ

НА ВТОРОЕ

НА ПЕРВОЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ISSN 2305-4492

13002



9 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**

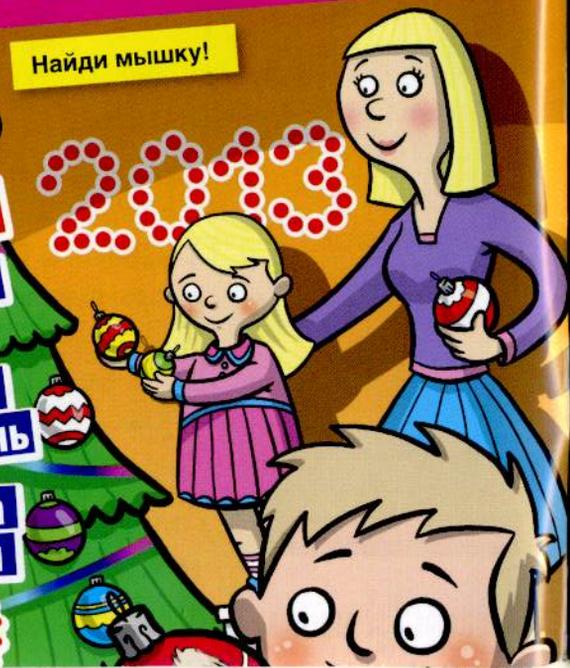
ВЫИГРАЙ

Найди мышку!



СКАНВОРДЫ

Реклама



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 Кудрявцева, г. Ярцево, Смоленская область

Покупая в магазине мясные продукты, мы не всегда можем быть уверены в их качестве.

В грудинке, ветчине, корейке могут быть, как и в колбасе, разные искусственные добавки и загустители. Появляется желание готовить вкусные мясные деликатесы в домашних условиях. Эту грудинку приготовить легко и быстро. И особых навыков для этого не нужно. Мои домочадцы её едят и в горячем, и в холодном виде. Но обычно я использую её для приготовления закусок и бутербродов. Советую, выбирая свежую грудинку, обращать внимание, чтобы она была с хорошими мясными прослойками и неширокими полосками жира.

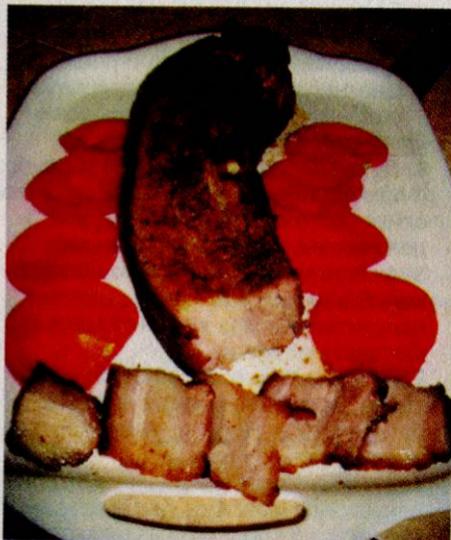
ГРУДИНКА СОЧНАЯ

Понадобится: 500–700 г свинины (грудинка), специи для мяса, красный сладкий перец, чеснок, соль и рукав для запекания.



Приготовление:

Свинину натереть специями, перцем и чесноком, можно чесноком ещё и нашпиговать. Посолить и уложить в рукав для запекания. Готовить при температуре 180–200°C ровно час. После приготовления грудинку достать, остудить и положить в холодильник. Она будет гораздо вкуснее в холодном виде, когда её нарежешь тонкими ломтиками. Приятного аппетита!





ТВОРОЖНЫЕ СЕРДЕЧКИ

Отличный сладкий сюрприз ко Дню святого Валентина.

Ингредиенты:

- ✓ Творог (или творожная масса) – 400 г
- ✓ Молоко – 400 мл
- ✓ Манная крупа – 5–6 ст. л.
- ✓ Сахар – 100 г
- ✓ Ванильный сахар – 1 пакетик (10 г)
- ✓ Соль – щепотка
- ✓ Апельсиновая цедра – 0,5–1 апельсина (по вкусу)
- ✓ Яйца куриные – 3 шт.
- ✓ Масло сливочное – 10 г
- ✓ Сметана – 1–2 ст. л.
- ✓ Джем – примерно 6 ст. л.
- ✓ Сахарная пудра – для украшения
- ✓ Цветная кондитерская присыпка (как на куличах) – для украшения

Приготовление:

1. Духовку разогреть до 180 градусов. Форму для выпечки смазать кусочком сливочного масла. Молоко довести до кипения, постепенно добавив 3–4 ст. л. манки, постоянно помешивая. Варить около 5 минут (должна получиться густая манная каша). Оставить остывать.

2. В глубокой миске смешать яйца, сахар, ванильный сахар, соль. Добавить творог, 2 ст. л. манной крупы, перемешать.

3. Апельсиновую цедру нарезать маленькими кусочками (квадратиками примерно по полсантиметра), доба-

вить в творожную смесь. Если цедра сухая, предварительно замочить её в небольшом количестве горячей воды.

4. Манную кашу переложить в миску с творожной смесью, тщательно всё перемешать. Смесь разложить по формам для маффинов, наполняя формочки доверху.

5. Смазать поверхность каждого маффина сметаной. Очень удобно это делать кистью – заодно и поверхность разровнять можно.

Слишком густую сметану разведите водой (1–2 ст. л.) для удобства нанесения.

6. Форму поместить на средний уровень разогретой духовки. Выпекать около 40 минут. При выпекании запеканочки поднимаются, но в процессе остывания осядут. Как остынут, вынуть их из формы.

7. У каждой запеканки срезать «крышечку» (верхний слой толщиной примерно 0,5 см). В каждой «крышечке» вырезать по центру сердечко (можно воспользоваться формочкой, если есть, или тонким ножом).

8. Оставшиеся (основные) части запеканок выложить на плоское блюдо, сверху разложить «крышечки». Присыпать их сахарной пудрой (через ситечко). В каждую выемку-сердечко аккуратно положить примерно по 1 ч. л. джема. Можно разложить джем перед сборкой, а потом просто прижать «крышечками», но есть риск, что джем расплзётся к краю и потом его всё равно придётся докладывать для пушией красоты.

9. Оставшиеся маленькие сердечки обмакнуть срезом в кондитерскую присыпку и уложить на блюдо. Если не хочется заморачиваться с декорациями, запеканку можно испечь в обычной форме, указанные количества рассчитаны на форму диаметром около 22 см.

Мария Данилина, г. Москва

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ЯЗЫКА

Ингредиенты: язык говяжий – 1 кг; лук репчатый – 1 шт.; морковь – 1 шт.; желатин – 1 ст. ложка; соль.

Для украшения: помидор, огурец, чеснок, зелень.

Рецепт: Язык промыть, залить водой и поставить варить. Почистить лук и морковь. Когда вода закипит, добавить овощи в кастрюлю и посолить. Варить на малом огне 1,5 часа. Морковь достать из бульона. Лук выбросить. Затем промыть язык в холодной воде и сразу очистить (снять верхний слой). Немного бульона охладить, развести в нём желатин и оставить на 1 час. Язык нарезать на тонкие ломтики и выложить в блюдо. С бульона снять жир, бульон процедить. Набухший желатин добавить в горячий бульон и перемешать. Сделать украшение. С плотного помидора целой лентой срезать тонкий слой кожи, свернуть спиралью, получится розочка. Из огурца вырезать листочки, выложить в блюдо. По краям разложить зелень и дольки чеснока. Готовое блюдо залить бульоном и оставить застывать в прохладном месте.

Анна Емельянова, г. Иваново



Бабушка советует

РЕЦЕПТ ПОД РУКОЙ



Чтобы во время готовки рецепт был всегда под рукой, а журнал «На бабушкиной кухне» не запачкался, откройте его на нужной странице и вложите в прозрачный полиэтиленовый мешочек.

САЛАТ «ГОД ЗМЕИ»



Год Змеи по китайскому календарю начинается 10 февраля. Этот салат на столе наверняка понравится вашим гостям и покровительнице наступившего года.

Понадобится:

- Солёная сёмга – 500 г
- Варёные яйца – 5 шт.
- Свежий (или маринованный) огурец
- Маслины без косточек – 1 банка
- Красная икра – 1 банка

Приготовление:

Яйца сварить, отделить желтки и белки. Солёную сёмгу мелко нарезать и выложить на блюдо первым слоем. Промазать сверху майонезом. Желтки натереть на мелкой тёрке и выложить вторым слоем, сверху положить майонез. Порезать огурец и выложить на яйца, немного подсолить. Оставшиеся яичные белки потереть и выложить четвёртым слоем. Украсить сверху красной икрой и колечками из маслин так, чтобы получилось похоже на змею.

Ирина Гусакова, г. Саратов



**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!



САЛАТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНА»

Ингредиенты:

Маринованные шампиньоны (целые) – 1 банка; картофель – 2 шт.; курица – 300 г; морковь – 1 шт.; яйца – 5 шт.; майонез – 150–200 г; столовый уксус (9%) – 4 ст. ложки; соль, сахар; зелень

Приготовление:

Лук порезать кольцами и замариновать. В стакане воды размешать 4 ст. ложки уксуса, 1 ст. ложку сахара, 1 ст. ложку соли (без горки). Залить этим маринадом лук. Плотно закрыть и убрать в прохладное место на 20–25 минут. Затем маринад слить. Лук готов. Морковь и картофель сварить, потереть на крупной тёрке. Курицу отварить и немного посолить, порезать и смешать с майонезом. Выложить продукты слоями: картофель, майонез, курица, маринованный лук, морковь, майонез, яйца, майонез. Салат готов, осталось украсить грибами и посыпать зеленью.

Валентина Михайлова, г. Реутов

СЫРНЫЕ ШАРИКИ



Понадобится: сыр твёрдый, чеснок, майонез, оливки, миндальные орешки.

Приготовление: Сыр натереть на мелкой тёрке, чеснок измельчить в чеснокодавилке. Соединить сыр с чесноком, добавить майонез, размешать до однородной массы. Приготовить начинку. Для этого в середину каждой оливки поместить миндальный орех. Из сырной массы скатать шарики, в середину каждого шарика вложить оливку с орешком. Для красоты можно обвалять сырные шарики в зелени. Поставить готовое блюдо на полчаса в холодильник. Готово!

Тамара Медведева, г. Красноярск

ТОРТ ЗАКУСОЧНЫЙ

Потребуется:

- ✓ Коржи слоёные готовые – 4 шт.
- ✓ Ветчина – 300 г
- ✓ Яйца – 5 шт.
- ✓ Сыр – 200 г
- ✓ Майонез – 250 г

Для начинки натереть на тёрке сыр, варёные яйца. Мелко порезать ветчину. Добавить майонез и давленый чеснок (по желанию), всё перемешать. Уложить начинку между коржами, а верхний корж промазать майонезом и украсить по своему желанию. Поставить в холод на ночь для пропитки. Приятного аппетита!

Оксана Морозова, г. Никольск





САЛАТ «ПОДСОЛНУХ»

- Картофель крупный – 3 шт.
 - Лук репчатый – 2 шт.
 - Печень трески – 1 банка
 - Яйца – 3 шт.
 - Чипсы картофельные – 1 пачка
- Картофель и яйца сварить. Картофель натереть на крупной тёрке. Яйца натереть на мелкой тёрке (белки и желтки отдельно). Печень трески размять вилкой. Лук мелко порезать. Выложить слоями подготовленные ингредиенты, промазывая каждый слой майонезом. Сначала картофель, затем лук, сверху печень трески и белок. Последним слоем положить желток и сверху сделать майонезную сетку. Затем украсить салат маслинами и чипсами.

Сергей Киселёв, г. Смоленск

ЗАКУСКА «БОЖЬЯ КОРОВКА»

Это блюдо мы с дочкой попробовали в гостях на детском дне рождения. Дома немного его модернизировали – получилась вкусная и нарядная закуска.

Продукты:

- Помидоры черри
- Листья салата
- Батон (лучше багет)
- Чеснок
- Маслины для украшения
- Зелень

Рецепт:

На плоское блюдо красиво выложить листья салата. Обжарить на масле ломтики багета с двух сторон, посыпать мелко нарезанным чесноком. Каждый ломтик промазать майонезом и посыпать сыром, натёртым на мелкой тёрке. Помидоры черри разрезать на 4 части, положить на багет, чтобы получились крылышки. Затем положить половинку чёрной маслины, крылышки тоже присыпать мелко нарезанной маслиной,



украсить укропом или петрушкой. Чтобы сделать жучков с сомкнутыми крылышками, режьте помидорки на 2, а не 4 части.

Светлана Коренькова, г. Липецк

Бабушка советует

ЛЕГКО ОЧИСТИТЬ ЯЙЦА



Сваренные вкрутую яйца легко очистятся от скорлупы, если, вынув их из горячей воды, вы сразу же опустите их в холодную.



РОЗЫ ИЗ КУРИЦЫ

Любое блюдо, украшенное такими розами, сразу преобразуется. Гости обычно говорят: жалко есть такую красоту.

Продукты:

- ✓ Куриная грудка – 300 г
- ✓ Соевый соус
- ✓ Приправы для курицы
- ✓ Чеснок
- ✓ Растительное масло

Рецепт приготовления:

Куриную грудку обвалять в приправах и нарезать тоненькими дольками под углом 45 градусов (1). Мариновать в соевом соусе 30–40 минут (2). По желанию можно добавить чеснок. Затем распластать маленькие кусочки при помощи ножа и слегка отбить их широким лезвием (3). Начать скручивать розы. Сначала сложить конусом маленький кусочек, затем кусочек побольше и далее по принципу спирали. Верхние лепестки слегка отогнуть. Если вы опасаетесь, что ваша роза распадётся, сколите лепестки смоченной в воде зубочисткой. Выложенные розы сбрызнуть маринадом и выпекать в нагретой духовке на среднем огне 15–20 минут (4). Как подрумянятся – значит, готовы. Розочки получаются очень аппетитные, красивые и сочные.

Талина Индюхова, г. Москва



САЛАТ С КОЛБАСОЙ

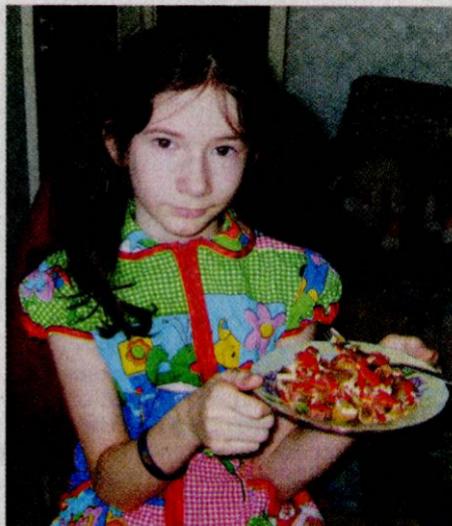
Иногда наступает момент, когда все привычные салаты надоели и хочется чего-то особенного. Тем более в праздники. Тогда мы с любимой дочкой Ксюшей (на фото) готовим такой салат.

Понадобится:

- Сыр – 200 г
- Полукопчёная колбаса – 200 г
- Болгарский перец – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Солёные или маринованные огурцы – 2–3 шт.
- Оливки без косточек – 1 банка
- Растительное масло
- Винный или виноградный уксус
- Чеснок, горчица, соль, перец, зелень

Приготовление:

Сыр натереть на тёрке, как для корейской моркови. Колбасу, огурцы, перец нарезать длинной тонкой соломкой, лук полукольцами, оливки кольцами. Всё перемешать. Растительное масло смешать со столовой ложкой уксуса, чайной ложкой горчицы, солью, перцем, зубчиком чеснока, пропущенного



через пресс. Выложить салат горкой, полить полученной заправкой и дать настояться в холодильнике в течение часа. Перед подачей посыпать рубленой зеленью.

Елена Цветкова, г. Череповец

САЛАТ ИЗ КУРИЦЫ С ГРИБАМИ



Ингредиенты:

- Курица – 250 г
- Яйца – 3–4 шт.
- Грибы лесные замороженные – 300 г
- Лук репчатый – 1 шт.
- Сыр твёрдый – 100 г
- Майонез – 150 г
- Соль, перец
- Растительное масло

Инструкция:

Лук и грибы порезать и обжарить вместе на растительном масле до готовности грибов, минут 10–15, посолить, поперчить, затем остудить. Курицу отварить, охладить и мелко порезать. Яйца сварить вкрутую и потереть на крупной тёрке. Подготовленные продукты выложить в салатницу слоями. 1-й слой – курица, сверху майонез; 2-й слой – яйцо, сверху майонез; 3-й слой – жареные грибы, сверху майонез. Перед подачей на стол посыпать салат натёртым на мелкой тёрке сыром.

Ангела Волгина, г. Оренбург

Бабушка советует

ОСВЕЖИТЬ СПЕЦИИ



Чтобы освежить аромат молотых специй и приправ, разогрейте их на полной мощности микроволновки тридцать секунд.

СКУМБРИЯ**«ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»****Продукты:**

Скумбрия свежемороженая – 1 кг, чеснок, соль, сахар, чёрный перец горошком, душистый перец, кориандр (или смесь специй для рыбы).

Приготовление:

Скумбрию разморозить, выпотрошить, порезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек обмакнуть в соль и сложить в глубокую миску (банку). Добавить 1 чайную ложку сахара, по 3 шт. перца горошком, душистого перца, кориандр (его можно заменить готовой смесью специй для рыбы), мелко нарубленный чеснок. Всё это настоять 2–3 часа. Подавать к столу с зеленью. Для хранения: через 2 часа рыбу промыть водой, сложить в банку или контейнер, добавить специи, чеснок и залить небольшим количеством растительного масла.

Наталья Гавриченко, п. Пржевальское, Смоленская обл.

**САЛАТ «КРАБОВАЯ ЗВЕЗДА»**

Этот необычный салат сможет украсить ваш праздничный стол.

Понадобится:

- Крабовые палочки – 400 г
- Кукуруза консервированная – 1 банка
- Яйца – 5 шт.
- Рис – 3 ст. ложки
- Лук репчатый – 1 шт.
- Майонез

Рецепт:

Сварите яйца и рис. Нарезьте крабовые палочки (2/3 от общего объёма) и лук небольшими кубиками. Добавьте к ним готовый рис, кукурузу, мелко порезанные яйца, перемешайте и смажьте майонезом. Выложите салат в форме звезды. Оставшиеся крабовые палочки нарежьте кружочками и украсьте ими салат, как на картинке.

Елена Смирнова, г. Козров

Бабушка советует**ЧИСТИМ КАЛЬМАРОВ**

Кальмары легко очищаются от кожи и становятся белыми, если их залить водой и, вскипятив, сразу вынуть. В кипятке кожа сворачивается и слезает. Затем тушки нужно промыть от остатков кожи.

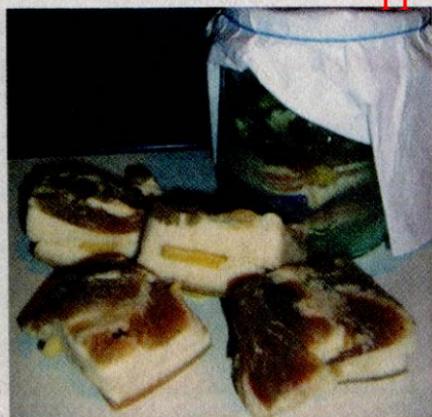
САЛАТ «МИМОЗА»**Ингредиенты:**

- ✓ Рыбные консервы (лучше сайра) – 1 банка
- ✓ Репчатый лук – 1 шт.
- ✓ Сыр – 150 г
- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Морковь – 2 шт.
- ✓ Майонез – 200 г
- ✓ Картофель – 4 шт.
- ✓ Яблоко – 1 шт.
- ✓ Зелень укропа для украшения

**Рецепт приготовления:**

Морковь, картофель и яйца сварить, остудить. В яйцах отделить варёный желток, оставить для украшения. Рыбные консервы достать из банки, размять вилкой. Все ингредиенты (картофель, белки, морковь, сыр, яблоко) натереть на мелкой тёрке отдельно друг от друга. Выложить салат в праздничную миску слоями: картофель, рыба, лук, морковь, яблоко, яичные белки, сыр. Затем повторить слой в том же порядке. Каждый слой, кроме сырного, промазать майонезом, чтобы салат не был сухим. Для украшения разложить несколько веточек укропа, натереть на мелкой тёрке отваренные желтки и посыпать ими укроп так, чтобы он стал похож на мимозу. Поставить салат в холодильник, чтобы он пропитался. Через 2 часа можно подавать к столу.

Ирина Шашерина, г. Электросталь

**САЛО ДОМАШНЕЕ**

Сало свежее с мясными прожилками, чеснок, лавровый лист, чёрный перец.

Специи перемолоть в ступке и смешать с солью. Сало порезать на небольшие кусочки, каждый кусочек тщательно промазать смесью соли с приправами. Соли можно не жалеть, сало всё равно не возьмёт больше, чем сможет. Уложить просоленные кусочки плотно в ёмкость (я укладываю в банки) и поставить на сутки в прохладное место, но не в холод. На следующий день нарезать острой стружкой чеснок и нашпиговать им сало. Снова плотно уложить кусочки, поставить на 4 дня в холодильник. За это время оно полностью просолится. Для хранения готовое сало разложить по ёмкостям отдельно друг от друга, закрыть бумагой и поставить в морозилку. Приятного аппетита!

Любовь Надеждина, г. Бийск



**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!



РАССОЛЬНИК С ОГУРЦАМИ

Понадобится:

- ✓ Мясной бульон
- ✓ Крупа перловая – 30 г
- ✓ Солёные огурцы – 3 шт.
- ✓ Картофель – 2 шт.
- ✓ Морковь – 1 шт.
- ✓ Репчатый лук – 1 шт.
- ✓ Перец горошком
- ✓ Соль

Приготовление:

Перловку хорошо промыть, всыпать в кипящую воду, довести до кипения, затем откинуть на сито. Снова вскипятить воду, всыпать в кастрюлю перловку и варить на малом огне 30–35 минут, затем крупу промыть. Очистить огурцы от шкурки, порезать кубиками (1) и варить отдельно 30 минут. Поставить большую кастрюлю с бульоном на огонь, добавить поре-

занный картофель и варить 10 минут. Тем временем мелко нарезать лук, перемешать с мукой (2). Морковь натереть на тёрке. Выложить на сковороду лук и пассеровать, помешивая, около 3 минут. Добавить морковь (3) и обжаривать, помешивая, ещё около 3 минут. В бульон положить готовую перловку и сваренные огурцы, затем пассерованные овощи. Засыпать приправы, соль и варить ещё 10–15 минут. Готовый рассольник оставить на 15–20 минут настояться (4).

Валентина Томилаина, г. Усть-Каменогорск

Бабушка советует

МЯСО В СУПЕ



Чтобы мясо, которое варилось в супе, было сочным и на следующий день, храните его в небольшом количестве бульона и опустите в горячий суп только перед подачей к столу.



ОВОЩНОЙ СУП С КУРИЦЕЙ

Ингредиенты (на 4 порции):

Курица – 400 г, картофель – 4 шт., перец болгарский – 1 шт., морковь – 1 шт., лук – 1 головка, зелёный горошек (замороженный) – 100 г, соль, душистый перец – 2 шт., чёрный перец (горошком) – 4 шт., лавровый лист – 1 шт., семена укропа – щепотка, петрушка.

Рецепт приготовления:

Курицу отварить 20–30 минут, затем разобрать её на кусочки. Картофель, болгарский перец, лук нарезать кубиками. Морковь натереть на тёрке. Зелёный горошек промыть. В куриный бульон выложить картофель, болгарский перец, лук, морковь,



зелёный горошек. За 15 минут до готовности супа добавить соль и приправы. Перед выключением добавить петрушку. Если нет свежей зелени, можно использовать замороженную или сушёную.

Полина Нестерова, г. Рязань

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ



Ингредиенты:

- Мясо для бульона
- Капуста белокочанная – 300 г
- Картофель – 2 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Помидоры – 2 шт.
- Соль, перец, лавровый лист

Приготовление:

Мясо отварить, порезать маленькими кусочками и отправить обратно в бульон. Порезать кубиками картофель и помидоры, капусту шинковать, лук с морковью натереть на тёрке, спассеровать на растительном масле. Подготовленные продукты засыпать в бульон, посолить, поперчить, добавить лаврушку и томатную пасту (по желанию). Варить минут 20–30. Подавать со сметаной.

Марина Каманина, г. Шахты

ФАСОЛЕВЫЙ СУП

Понадобится:

- Мясной бульон
- Фасоль красная – 200 г
- Макароны – 150 г
- Картофель – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.

Рецепт:

Фасоль лучше предварительно замочить и заранее сварить. Так вы сэкономите примерно час. Готовую фасоль промыть и добавить в бульон. Порезать кубиками картофель и лук, морковь натереть на крупной тёрке и сложить все овощи в кастрюлю. Посолить, поперчить, за 10 минут до готовности добавить макароны. Подавать с зеленью.

Вера Матвеева, г. Всеволожск



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 247050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!



КОТЛЕТЫ НЕЖНЫЕ

Секрет моих котлет в том, что я кладу в фарш вместо белого батона 3 ложки овсяных хлопьев. Вкус у котлет получается очень нежным.

РЫБКА В КЛЯРЕ

Получаются красивые, очень нежные, полезные и вкусные кусочки рыбы.



Понадобится:

- ✓ Филе пангасиуса (или любой жирной рыбы) – 1 кг
- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Мука – 1/2 стакана
- ✓ Перец чёрный молотый, соль
- ✓ Подсолнечное масло – 3 ст. л.

Приготовление:

Филе рыбы разморозить и обмыть. Обсыпать солью и перцем, аккуратно переворачивая кусочки. Затем с обеих сторон обсыпать мукой. Перемешать яйца, обмакнуть в них кусочки рыбы. Выложить на разогретую сковородку с маслом и жарить до готовности. В качестве гарнира к блюду отлично подойдут картофель, рис, овощи.

Алёна Солова, г. Тверь

Понадобится:

- Фарш свино-говяжий – 500 г
- Яйца – 2 шт.
- Репчатый лук – 2 шт.
- Овсяные хлопья – 3 ст. ложки
- Соль, перец

Приготовление:

Добавить в фарш яйца, овсяные хлопья, посолить, поперчить и перемешать. Сформировать котлетки, обжарить с двух сторон на сильном огне, затем добавить воды и тушить под крышкой до готовности на малом огне.

Елена Молодцова, г. Ногинск

КУРИЦА ИЗ ДУХОВКИ

Продукты:

- Куриные окорочка – 3–4 шт.
- Рис – 200 г
- Помидоры – 2–3 шт.
- Болгарский перец – 2–3 шт.
- Лук репчатый – 1–2 шт.
- Белое вино – 100 мл

Приготовление:

Рис отварить до полуготовности. Овощи порезать и обжарить на сковороде с растительным маслом. Смешать овощи с рисом и тушить до готовности риса. Курицу замариновать в вине с добавлением соли и перца (полчаса). Выложить рис и курицу в форму для запекания, накрыть фольгой и отправить в духовку на 40 минут. За 10 минут до готовности фольгу снять, чтобы курица подрумянилась.

Светлана Кириллова, г. Липецк



Бабушка советует

ЖАРИМ ПЕЧЕНЬ

Если печень пережарилась и стала слишком сухой, залейте её сметанным соусом с луком или томатом и доведите до кипения. Подавайте через 25–30 минут.





КАБАЧКИ С ФАРШЕМ И ГРЕЧКОЙ

Очень сытное и вкусное блюдо.

Ингредиенты:

- ✓ Кабачок – 1 шт.
- ✓ Гречневая крупа – 300 г
- ✓ Фарш – 600 г
- ✓ Яйца – 1 шт.
- ✓ Майонез – 100 г
- ✓ Сливочное масло
- ✓ Томатный соус (или кетчуп)
- ✓ Приправы для фарша
- ✓ Соль

Рецепт приготовления:

Гречку перебрать, промыть, залить кипятком, укутать на час. Кабачок почистить, нарезать на кружки высотой 1,5–2 см. Мелко нарезать репчатый лук, болгарский перец, зелень петрушки. Морковь натереть на крупной тёрке. Все овощи перемешать, половину положить в сковороду. Сверху на них выложить кольца кабачка (1). Соединить гречку, фарш, сырое яйцо. Посолить, добавить ваши любимые приправы. Начинить кабачки с горкой (2). Залить заправкой: вода, майонез (сметана), томатный соус или кетчуп, соль. Сверху положить вторую половину овощей и по кусочку сливочного масла (3). Поставить в духовку или закрыть крышкой и тушить минут 30–40 до готовности фарша (4). Можно подавать со сметаной.

Талина Индюкова, г. Москва





ПИРОГ С ГРИБАМИ

Ингредиенты:

- Картофель средней величины – 8 шт.
- Яйца – 4 шт.
- Масло сливочное – 4 ст. ложки
- Сухари панировочные, орех мускатный, соль

Для фарша:

- Грибы свежие или замороженные
- Лук – 1 шт.
- Морковь – 1 шт.
- Сметана – 2 ст. ложки
- Мука – 1 ч. ложка
- Перец душистый, зелень, соль

Рецепт приготовления:

Картофель отварить, воду слить, хорошо размять. В тёплое пюре вбивать по одному яйцу, каждый раз тщательно размешивая их с картофелем, добавляя по ложке растопленного сливочного масла. В конце добавить измельчённый мускатный орех. Для приготовления фарша грибы обжарить. Нарезать лук и морковь, обжарить до золотистого цвета. Смешать с грибами, посолить поперчить, посыпать измельчённой зеленью, добавить 2 ст. ложки сметаны и 1 ч. ложку муки. Картофельную массу разделить на две части. Одну из них выложить ровным слоем в смазанный маслом и посыпанный панировочными сухарями противень так, чтобы на стенках картофель поднимался немного выше, образуя бортики. Затем выложить подготовленный фарш. Вторую часть картофельного пюре переложить в кондитерский мешок и нанести в виде решётки. Запекать в предварительно разогретой духовке до 180°C. Незадолго до готовности смазать решётку взбитым яйцом.

Татьяна Попова, г. Красноярск

МЯСО ПО-ВОЛОГОДСКИ

Родилась я в п. Белая Берёза, сейчас живу в Вологодской области – на родине Деда Мороза и знаменитого вологодского масла. Этот рецепт я не встречала ни в одной кулинарной книге, очень вкусно получается.

Продукты: свинина, семена укропа, чеснок, растительное масло, соль, перец.

Свинину нарезать на куски, отбить, посыпать семенами укропа и реза-

ными дольками чеснока. Посолить, поперчить. Свернуть рулетиком, обвязать ниткой и обжарить до готовности. Перед подачей на стол нитки снять.

Можно засыпать мясо репчатым луком и потушить. Можно залить мясо сметаной или майонезом. Можно жарить или запечь в духовке. Вкус неповторимый! Приятного аппетита!

Валентина Браткова, п. Белая Берёза, Брянская обл.

МЯСО С ТРИБАМИ

Продукты:

- ✓ Мясо – 200 г
- ✓ Картофель – 10 шт.
- ✓ Шампиньоны – 300 г
- ✓ Лук репчатый – 1 шт.
- ✓ Морковь – 1 шт.
- ✓ Сыр – 300 г
- ✓ Масло подсолнечное – 0,5 стакана
- ✓ Майонез – 100 г
- ✓ Соль, перец

Приготовление:

Картофель очистить, нарезать кружочками, половину выложить на противень, смазанный подсолнечным маслом. Постараться уложить плотно, чтобы не было пробелов. Посолить, поперчить. Мясо нарезать тонкими ломтиками и слегка отбить. Грибы, лук и морковь обжарить на подсолнечном масле до готовности и выложить на мясо. Сверху уложить оставшийся картофель и промазать майонезом. Закрыть фольгой и поставить в духовку на 30 минут при 220°C. В конце приготовления достать мясо, открыть фольгу, посыпать сверху тёртым сыром и подержать в духовке ещё 1–2 минуты.

Марина Логутова, г. Архангельск



Бабушка советует

ЖАРИМ КАРТОФЕЛЬ



Жареная картошка хорошо подрумянится, если её слегка посыпать мукой. Картофель получится хрустящим, если его предварительно просушить в полотенце и хорошо разогреть на сковороде жир.

ФАРШИРОВАННАЯ РЫБА



Продукты:

- Рыба с головой (потрошёная)
- Лук репчатый – 2 шт.
- Помидоры – 1 шт.
- Шампиньоны – 200 г
- Сметана – 2 ст. ложки
- Лимон

Рецепт приготовления:

Сначала делаем начинку. Обжариваем лук и грибы. Солим и перчим их по вкусу. Добавляем сметану и тушим 5 минут на слабом огне. Рыбу (можно брать любую) моем, чистим, обсушиваем. Затем солим и делаем надрезы, в них вставляем ломтики лимона. Внутрь рыбы выкладываем начинку, брюшко скрепляем шпажками. Поливаем нашу рыбку лимонным соком, заворачиваем в фольгу и ставим в духовку на 45 минут при температуре 180°C.

Наталья Комченкова, г. Барнаул

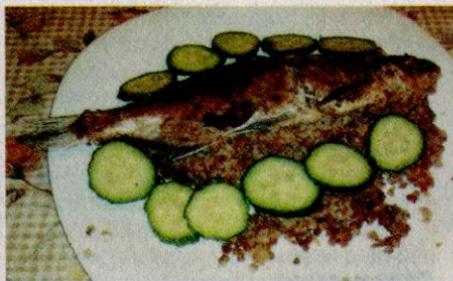


**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 247050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!



ЛЕЩ С ГРЕЧКОЙ



Леща в фольге можно запечь и без начинки, просто натерев его различными специями и приправами, однако в фаршированном виде это будет просто пир для желудка!

Продукты: лещ (лучше покрупнее), репчатый лук, гречка, крупная соль, чёрный перец, масло растительное.

Приготовление:

Рыбу почистить (1), удалить внутренности и жабры и хорошенько промыть проточной водой. Гречку сварить, лук мелко порезать и пожарить до золотистого цвета. Затем соединить гречку с лучком и как следует перемешать (2). Можно добавить чёрный перец и другие приправы – какие пожелаете, но помните, что всё хорошо в меру, не стоит перебивать вкус рыбы. Включить духовку на 200°C. Пока она нагревается, на противне расстелить лист фольги. Часть листа, где будет лежать рыба, посыпать крупной солью. Затем займёмся самой рыбой: уложить начинку в уже подготовленного леща и положить его на противень (3). Сверху также посыпать крупной солью, перцем и свернуть фольгу. Защипните края фольги, чтобы внутрь не попал воздух, рыба в таком случае будет выделять сок, который пропитает и начинку. Противень поставить в духовку, запекать в течение полутора часов. Леща стоит подать к столу, когда он ещё горячий (4). Гарнир можно не готовить – есть же гречка!

Вера Соколова, г. Серпухов

ЛЕНИВЫЕ ГОЛУБЦЫ

Продукты:

- 2/3 стакана сухого риса
- 800 г фарша
- 500–700 г свежей капусты
- Морковь, лук репчатый
- 1–2 яйца
- 200 г сметаны
- 3–4 ст. ложки томатного соуса
- Панировочные сухари
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

1. Рис отварить в подсоленной воде.
2. Капусту мелко порезать. Залить кипятком на 2–3 минуты. Это сделает капусту мягче, и из неё уйдёт горечь.
3. Лук и морковь заранее обжарить.
4. Подготовить фарш (мясо + свежий репчатый лук + соль + перец).
5. В миску выложить рис, капусту, обжаренные лук и морковь, яйца и фарш. Посолить и поперчить по вкусу. Хорошо вымесить, чтобы продукты распределились равномерно. Из получившейся массы сформировать



большие котлеты. Обвалить их в панировочных сухарях и быстро обжарить до румяной корочки. Затем котлеты выложить в один ряд в смазанный противень или сковороду.

6. Смешать сметану с томатным соусом, посолить, влить полстакана воды. Получившимся соусом залить котлеты.
7. Поставить запекаться в духовку на 40 минут при температуре 150–180°C.

Татьяна Сергеева, г. Ульяновск

ТЕФТЕЛИ С РИСОМ

Понадобится: свиной фарш – 500 г, рис – 5 ст. ложек риса, лук – 2 шт., морковь – 2 шт., яйцо – 1 шт., мука – 2 ст. ложки, чеснок – 1 зубчик, перец чёрный, соль.

Рецепт: Берём готовый фарш – главное, чтобы он был не сухой, а достаточно жирный.



Рис для фарша можно не варить, а просто залить кипятком на 15 минут. Соединить фарш с рисом, добавить соль и чёрный перец по вкусу, давленный чеснок, сырое яйцо и муку, тщательно перемешать. Морковь натереть на крупной тёрке, лук мелко порезать. Поджарить овощи на маленьком огне, пока морковь не станет равномерного золотистого цвета. Поджарку добавить в фарш и снова перемешать. Сформировать тефтели. Чтобы фарш не прилипал, формируйте тефтели влажными руками. Учтите, что в готовом виде тефтели станут примерно в полтора раза больше. Выложите тефтели в кастрюлю с подогретым маслом и обжарьте до золотистой корочки со всех сторон. Смешайте стакан воды со столовой ложкой муки, залейте в кастрюлю и тушите в течение часа.

Надежда Сметанкина, г. Челябинск

СЫТНЫЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И ГРЕЧКОЙ

На Украине такой пирог пекут к наваристому борщу. В нашей семье его очень любят. Моя дочь Настя обычно помогает мне его готовить.

Для теста:

- ✓ Мука – 4 стакана
- ✓ Молоко – 1 стакан
- ✓ Дрожжи – 25 г
- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Растительное масло – 1/2 стакана
- ✓ Сахар – 2 ст. ложки
- ✓ Соль – 1/2 ч. ложки

Для начинки:

- ✓ Картофель – 1,5 кг
- ✓ Гречневая крупа – 1/2 стакана
- ✓ Лук репчатый – 2 шт.
- ✓ Сало – 100 г
- ✓ Яйцо – 1 шт.
- ✓ Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Дрожжи разводим в тёплом молоке. Два яйца растираем с сахаром, выливаем в молоко. Туда же добавляем растительное масло, соль. Муку просеиваем, делаем воронку и выливаем в неё молочную смесь. Хорошенько замешиваем тесто и ставим его в тёплое место, чтобы подошло. Готовое тесто разделяем на две неравные части. Большую часть раскатываем по размерам формы для выпечки, смазываем форму маслом или жиром, выкладываем тесто. Приступаем к приготовлению начинки. Картофель очищаем и отвариваем. Воду сливаем и разминаем картофель до состояния пюре. Пока варится картофель, кипятим 3 стакана воды, засыпаем гречку, помешиваем, пока не закипит, солим, накрываем крышкой и оставляем на 15 минут на маленьком огне. Лук нарезаем мелкими кубиками, обжариваем вместе с салом. Соединяем картофельное пюре, гречку, жареный лук, сало, добавляем соль, перец по вкусу, тщательно перемешиваем.



Начинку выкладываем на тесто ровным слоем. Меньшую часть теста раскатываем по размеру пирога и накрываем этим блином начинку. Тесто накальваем в нескольких местах вилкой, смазываем взбитым яйцом. Форму помещаем в духовку, разогретую до 180°C, и выпекаем пирог 40–45 минут. Для пикантности к начинке в процессе поджарки сала можно добавить немного нашинкованной свежей капусты. Подавать к щам, борщу или с грибной или мясной подливкой, сметаной, молоком или студнем. Этот пирог можно есть и на следующий день, нарезав горбушками и поджарив на масле. Приятного аппетита!

Ангела Шилина, г. Десногорск

Бабушка советует

ВАРИМ ЯЗЫК

Варёный язык будет мягким, если положить его в кипящую воду и варить при слабом кипении 2–3 часа. После варки язык нужно погрузить в холодную воду и, не дав ему остыть, тут же снять с него кожу.

МЯСО «ЧУПА-ЧУПС»

Блюдо необычное, сытное и вкусное.
Рекомендую попробовать!

Продукты:

- Куриная голень – 8 шт.
- Слоёное тесто
- Картофельное пюре
- Грибы
- Лук репчатый – 1 шт.



Рецепт:

Приготовить картофельное пюре, обжарить грибы с луком. Куриную голень обжарить отдельно. Слоёное тесто нарезать на квадратики, в середину положить картофельное пюре и обжарку (впрочем, начинка может быть по вашему вкусу). В центр квадратика поставить готовую куриную голень, края теста защипнуть и отправить в духовку на 30 минут при 180°C на.

Оксана Лелихова, г. Смоленск

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Ингредиенты: рыба (белая), лук, морковь, майонез, лавровый лист, перец чёрный горошком, соль.

Приготовление:

Рыбу нарезать на порционные куски, посолить. Лук и морковь нарезать кружочками. В сковороду налить немного растительного масла, разложить лук и морковь в один слой, а сверху выложить рыбу. Разбавить майонез водой и залить в сковородку. Поставить на слабый огонь на 30–40 минут. Минут через 20 после начала тушения положит лавровый лист и перец. В качестве гарнира можно использовать любую кашу. Приятного аппетита!

Галина Мещерякова, п. Якшанга, Костромская обл.



СОСИСКИ В ГОРШОЧКЕ

Понадобится:

- Картофель – 5–6 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 2 зубчика
- Шампиньоны – 5 шт.

- Сосиски – 5 шт.
- Сыр – 100 г
- Сметана – 3 ст. ложки

Инструкция:

Сосиски нарезать кружочками. Картофель почистить, порезать и обжарить на растительном масле до полуготовности, посолить. На другой сковороде обжарить порезанный лук, чеснок и грибы. Взять горшочек и уложить в него слоями: картофель, грибы с луком и чесноком, сосиски, сметану, тёртый сыр. Горшочек поставить в духовку, разогретую до 180°C, на 10 минут.

Людмила Алексеева, г. Кострома

ПАЭЛЬЯ

Иногда готовлю своему мужу вот такой испанский ужин как воспоминание о летнем отпуске.

Ингредиенты:

Коктейль из морепродуктов – 500 г; шафран – 1/2 ч. л.; оливковое масло – 40 мл; лук репчатый – 1; рис – 300 г; соль – 1 ч. л.; томатное пюре – 200 г; горошек зелёный замороженный – 100 г; фасоль зелёная стручковая – по вкусу; перец сладкий зелёный – 1/2; лимон – 1/4.

Рецепт приготовления:

Морепродукты разморозить, жидкость слить. Шафран залить кипятком и дать настояться 15–20 минут. В широкой сковороде нагреть масло, обжарить морепродукты в течение 2–3 минут на сильном огне и отложить в сторону. В этой же сковороде спассеровать мелко нарезанный репчатый лук до прозрачности. Всыпать рис и перемешать. Обжарить рис, помешивая, пару минут. Затем влить в него кипящую воду и воду с шафраном так, чтобы она покрыла рис на палец. Убавить огонь до среднего, посолить и продолжить готовить, уже не помешивая. Общее время приготовления составляет около 20 минут. Добавить томатное пюре или измельчённую мякоть томатов. Минут через 10 положить в сковороду горошек, нарезанный кубиками перец и зелёную стручковую фасоль. Когда вода впитается и рис будет готов, выложить сверху морепродукты. Закрывать крышкой и дать постоять несколько минут перед подачей на стол.

Людмила Шевандина, г. Москва

**ОРЕШКИ ИЗ КАРТОШКИ**

Когда я подала эту картошку на стол, гости долго не могли понять что это, пока не попробовали.

Продукты: картофель, растительное масло, чеснок, укроп.

Вооружаемся вилкой, берём тщательно вымытую картошку, находим у неё северный и южный полюсы. Проводим зубцами вилки по всей поверхности, сверху вниз меридианы. Не волнуйтесь, если обработанные таким образом картофелины покажутся вам неказистыми и лохматыми – после жарки они станут очень красивыми. В идеале все картофелины должны быть одинакового размера. Обжариваем наши подготовленные «орешки». На сковородку наливаем подсолнечное масло (чуть больше, чем при обычной жарке картофеля, шкурка берёт больше). Когда масло раскалится, добавляем в сковородку картофель, солим его (чуть сильнее обычного) и жарим на сильном огне под крышкой 10–15 минут, часто перемешивая, чтобы картофель обжарился равномерно. Готовность можно проверить, проткнув картофель ножиком. В конце я смешиваю готовый картофель с рубленным чесноком и укропом! Очень вкусно!

Валентина Андреева, г. Томск





МЯСО «ГАРМОШКА»

Блюдо очень быстро готовится и выглядит празднично.

Возьмите мясо – мякоть корейки без кости. Сделайте надрезы и вставьте в них по очереди сыр, лук, помидор, чеснок, чернослив. Соль, перец добавьте по вкусу. Нашпигованное мясо уложите в рукав для запекания и отправьте в духовку при 180°C примерно на час. Приятного аппетита!

Оксана Плетнёва, г. Уфа

БЛИННЫЙ ПИРОГ

Очень сытный и простой в приготовлении пирог.

Для теста:

- Яйца – 3 шт.
- Молоко – 300 мл
- Мука – 150 г
- Зелень – 1–2 пучка

Для начинки:

- Помидоры – 5–6 шт.
- Сыр – 200 г
- Чеснок (по желанию)

Приготовить тесто для блинов. Для этого смешать яйца, молоко и муку, добавить соль и сахар по вкусу, а также мелко порезанную зелень. Из получившегося теста испечь 5–6 тонких блинов. Застелить бумагой противень и выложить слоями блины и нарезанные кружочками помидоры, посыпая каждый слой тёртым сыром (по желанию можно добавить чеснок). Запечь в разогретой духовке 15–20 минут.

Ирина Тусакова, г. Саратов

ФАРШИРОВАННЫЙ ХЛЕБ

Ингредиенты:

- ✓ Хлеб круглый
- ✓ Томатный соус – 3 ст. ложки
- ✓ Сливки – 150 мл
- ✓ Лук репчатый – 1 шт.
- ✓ Шампиньоны – 5 шт.
- ✓ Фарш – 250 г
- ✓ Чеснок – 2 зубчика
- ✓ Сыр – 100 г

Рецепт:

Срезать крышку с хлеба. Вырезать мякиш и мелко его нарезать. Получившийся горшочек поставить в духовку на 10 минут. В это время сделать начинку. Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле, добавить к нему

нарезанные грибы, фарш и мякиш. Посолить и поперчить по вкусу, влить сливки, томатный соус и тушить 10 минут. В подсохший горшочек выложить уже почти готовую начинку, посыпать тёртым сыром, накрыть крышечкой и поставить в духовку ещё на 10 минут. Ешьте на здоровье, а опустевший горшочек потом можно съесть, разделив его на мелкие сухарики.

Наталья Зимина, г. Астрахань



Бабушка советует

ГОТОВИМ ГОВЯДИНУ

В говядине сохранится больше питательных веществ и соков, если при варке опускать её не в холодную, а в кипящую воду.



ТВОРОЖНОЕ КРЕМ-БРЮЛЕ

- Никаких добавок, никаких консервантов! Всего три доступных продукта – и пальчики оближешь.
- Простой и очень вкусный десерт.

Понадобится:

- Творог (лучше брать нежный и средней жирности) – 200 г
- Варёная сгущёнка – полбанки
- Молоко – 50 мл

Приготовление:

С помощью миксера или в блендере смешать творог и сгущёнку до однородной массы. Затем влить молоко и ещё раз хорошенько перемешать. Если в твороге слишком много комочков, протрите полученную массу через сито. Творожную массу разлить по формочкам. Можно использовать разные формы – как для кексов, так и для мороженого. Поставить в морозилку. Часа через два я не выдержала и решила снять пробу: крем-брюле застыло, но таяло довольно быстро. Через пять часов мороженое было более стойким к таянию.

*Людмила Виноградова, ст. Выселки,
Краснодарский край*

**ТОРТ «БЕТОН»**

- Это рецепт ещё моей бабушки. Почему у него такое «строительное» название, я не знаю.

Ингредиенты:

- ✓ Яйца – 16 штук
- ✓ Сахарная пудра – 480 г
- ✓ Ванильный сахар – 150 г
- ✓ Какао – 110 г
- ✓ Очищенные грецкие орехи – 80 г
- ✓ Мука – 210 г
- ✓ Сливочное масло – 270 г

**Рецепт:**

- Для первого коржа взбить 6 желтков. В процессе добавить 140 г сахарной пудры, ванильного сахара, 30 г какао. Затем взбить 6 белков с добавлением 80 г орехов и 70 г муки. Получившуюся массу испечь в смазанной маслом форме.
- Для второго коржа смешать 6 желтков, 140 г сахарной пудры, 6 белков и 140 г муки. Испечь на смазанном противне тонким слоем. Первый корж разрезать на две части и смазать начинкой.
- Для начинки взбить на водяной бане 4 яйца с 200 г сахарной пудры. Смесь охладить, добавить 250 г взбитого сливочного масла и 30 г какао. Поверх этих коржей уложить корж из теста второго вида. Верх смазать помадкой. Для помадки сварить 150 г сахара со 100 г воды, 50 г какао и 20 г сливочного масла. Торт можно украсить по своему желанию и фантазии.

Инна Тапонова, г. Смоленск

САЛАТ ИЗ МАНДАРИНОВ С ШОКОЛАДОМ

Люблю, когда блюдо не только вкусное, но и выглядит красиво. Всегда, когда готовлю, фотографирую, а рецепты и фото выкладываю на свой сайт: www.love2eat.ru

Ингредиенты:

- Мандарины – 8 шт.
- Миндальные хлопья – горсть
- Мята свежая – 10 листьев
- Сахарный песок – 6 ст. л.
- Вода – 4 ст. л.
- Ваниль (стручок) – 1 шт.
- Тёмный шоколад – 100 г

Приготовление:

1. Очистить мандарины, тонко нарезать их поперёк, удалить косточки.
2. Разложить по 4 тарелкам, посыпать миндалём и мятой (листки мяты мелко нарезать).
3. Довести сахар с водой до кипения, добавить семена ванили (ванильный стручок разрезается ножом вдоль и из него выскабливаются семена).
4. В воде с сахаром дать покипеть несколько минут, пока жидкость не превратится в золотистый сироп.



5. Сбрызнуть мандарины сиропом и перед подачей посыпать шоколадной стружкой. Салат можно подать как в порционных салатниках, так и выложить его на общее блюдо, привлекательности от этого он не теряет. А ещё можно поэкспериментировать с добавлением шариков мороженого, например, ванильного или сливочного. И напоследок несколько советов: шоколад рекомендую брать качественного тёмный (с большим содержанием какао, от 70%), простые шоколадки этому салату не на пользу, увы...
Ванильный стручок можно заменить ванильным сахаром.

Мария Данилина, г. Москва

ФРУКТОВО-ОРЕХОВОЕ ЛАКОМСТВО

Замена конфетам, вкусно и полезно!

Понадобится: изюм, курага, орехи, финики, сушёные бананы, мак, стружка кокоса.



Приготовление: взять все ингредиенты в равных пропорциях, измельчить в блендере. Получившуюся пластичную массу вымесить руками, выложить в форму, посыпать семечками и поставить в холодильник. Когда застынет, можно нарезать и есть. С сочетания можно экспериментировать, заливать шоколадом или мёдом.

Артём Николаев, г. Ростов-на-Дону



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

Пришли рецепт, своё фото и снимок блюда по адресу: 247050, г. Брянск, пр. Ст. Димитрова, дом 44, «На бабушкиной кухне». Заполни купон на с. 34. За каждый опубликованный рецепт – 500 рублей!

ЭКСПРЕСС-ПИРОЖКИ

Хочу поделиться с вами вкусным и быстрым тестом для пирожков с различными начинками.

Продукты:

- Молоко – 1,5 стакана
- Растительное масло – 0,5 стакана
- Дрожжи – 1 маленький пакетик
- Соль – 2 ч. л.
- Сахар – 2 ст. л.
- Мука
- Яйцо для смазывания

Приготовление:

Развести дрожжи в тёплом молоке. Добавить масло, соль и сахар. Перемешать. Добавить муку – столько, сколько потребуются, чтобы замесить густое тесто. По желанию можно оставить тесто подниматься в тёплом месте, но не больше 10–15 минут. Я предпочитаю лепить пирожки сразу же после приготовления теста. Начинку можно делать любую. В нашей семье любят пирожки с фаршем, яйцом и зелёным луком. Выпекать в разогретой до 180°C духовке около получаса. Не забудьте помазать пирожки яйцом. Маленький совет: чтобы пирожки не черствели, после того, как вынете их из духовки, побрызгайте на них водой и накройте чистым полотенцем – пироги останутся мягкими.

Лица Михайлова, г. Лодейное поле

**ПИРОЖНОЕ «НАПОЛЕОН»**

Слоёные пирожные можно довольно быстро приготовить из покупного теста.

Понадобится:

- ✓ Тесто слоёное бездрожжевое – 1 упаковка (4 листа)
- ✓ Сгущённое молоко – 0,5 банки
- ✓ Масло сливочное – 100-200 г
- ✓ Сахарная пудра – по вкусу

**Рецепт приготовления:**

Замороженное тесто оставить при комнатной температуре на 20 минут. Затем разрезать каждый из четырёх листов на 9 квадратиков. Масло размягчить, взбить миксером пару минут, затем понемногу добавить сгущёнку и взбить пышный крем. Количество и сладость крема можно подбирать по желанию и по вкусу. Потивенне смазать или покрыть пергаментом, разложить квадратики теста и выпекать при 220°C 20–25 минут. Затем сформировать пирожные, выкладывая слоями тесто и промазывая кремом. Последние три коржика измельчить в крошку. Посыпать этой крошкой и сахарной пудрой пирожные сверху. Поставить в холодильник на 6 часов.

Валерия Любимова, г. Нижний Новгород

Бабушка советует**СОДА БЕЗ ЗАПАХА**

Прежде чем положить в тесто соду, погасите её в ложке уксуса, и запах соды не будет чувствоваться в пироге.

СЫРНИКИ «ЛЮБИМЫЕ»

Мои внуки обожают сырники с вареньем из чёрной смородины, потому что оно придаёт изюминку этому блюду.

Ингредиенты:

- Творог – 400 г
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 50 г
- Ванильный сахар – 2 ч. ложки
- Мука (высший сорт) – 100 г
- Растительное масло
- Изюм – 50–70 г

Творог растереть с сахаром и ванильным сахаром толкушкой. Добавить изюм, яйца и перемешать. Всыпать муку и снова всё хорошо перемешать. Тесто не должно быть густым. Если творог сухой, то муки может понадобиться чуть меньше. Из теста сформировать небольшие лепёшки, обвалить



их в муке и выложить в предварительно разогретую сковородку с растительным маслом. Жарить сырники на среднем огне с обеих сторон до золотистого цвета. Подавать к столу с вареньем, сметаной или сгущённым молоком.

Валентина Голованова, г. Тюмень

МОРКОВНЫЙ ПИРОГ

Моя бабушка всегда пекла пироги по выходным, эту традицию продолжает моя мама (на фото), каждый наш приезд к ней в гости она выпекает свой знаменитый морковный пирог.



Понадобится: дрожжевое тесто, полпачки сливочного масла, морковь, сахар, 2 яичных желтка.

Рецепт:

Готовим начинку. Натираем сырую морковь на мелкой тёрке. Если морковь суховата, посыпаем сахаром, чтобы пошёл сок. Делим тесто на 2 равные части. Одна пойдёт на нижнюю часть пирога, другая – на верхнюю. Ещё немного теста можно оставить на украшение. Раскатываем первую половинку теста по размеру противня. Смазываем противень сливочным маслом, кладем на него тесто и распределяем по нему натёртую морковь, оставляя от края по 1–2 см теста. Затем нарезаем сливочное масло квадратиками и равномерно раскладываем по начинке. Посыпаем всё сахаром. Затем раскатываем вторую часть теста и накрываем им пирог. Защипываем края, а в середине делаем дырочку, в которую кладем кусочек масла. Верх пирога смазываем яичными желтками, чтобы пирог зарумянился, и в духовку на 40 минут.

Анна Мартюшова, г. Десногорск

ПИРОГ

«ЦВЕТОК ИЗ ЛОДОЧЕК»

Необычный на вид и очень вкусный пирог. Для его приготовления понадобится дрожжевое тесто. Можно взять готовое или сделать его самим.

Продукты: дрожжевое тесто, творог (500 г), яйцо – 1 шт., курага, чернослив, сахар.

Рецепт дрожжевого теста:

2,5 ч. л. дрожжей, 540 г муки, 0,5 ч. л. соли, 5 ст. л. сахара, 5 ст. л. сливочного масла (растопить граммов 100 и влить в тесто), 1 пачка ванильного сахара, 2 яйца, 110 мл сметаны, 105 мл воды.

Тесто хорошо вымесить, дать подойти 2 раза, каждый раз тесто обминать.

Приготовление:

Для начинки творог растолочь толкушкой с дырочками, добавить 1 яйцо, ванилин, сахар. Тщательно перемешать. Пласт теста раскатать и нарезать квадратиками со стороной 6–7 см (1). В центр каждого квадрата положить по одной столовой ложке начинки, защипнуть противоположные уголки – получится маленькая лодочка, наполненная творогом. Каждую лодочку украсить курагой или черносливом (2). В смазанную маслом форму выложить «семицветик» из лодочек. Затем заполнить лодочками всё оставшееся пространство. Получится красивый цветок (3). Дать тесту хорошо подняться, смазать яйцом и отправить в разогретую до 180°C духовку минут на 20–25 (4).

Галина Индюхова, г. Москва

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 мягким.



1



2



3



4

ПЕЧЕНЬЕ

«ГОСТИ НА ПОРОГЕ»

Если гости на пороге, хочется их удивить, а времени мало, тогда этот рецепт для вас.

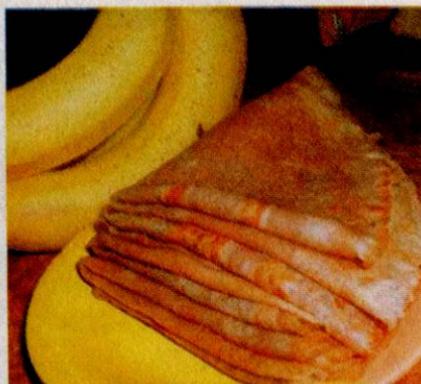
Ингредиенты:

- ✓ Банка консервированных ананасов кольцами
- ✓ Слоёное дрожжевое тесто – 500 г

Приготовление:

Кольца ананаса вынуть из сока и просушить на бумажном полотенце. Тесто раскатать и разрезать на полоски шириной 0,5 см по количеству колец ананаса. Взять ананасовое колечко и обернуть его полоской теста по всей окружности через дырочку в середине. Чтобы полоски не слиплись, когда тесто поднимется, оставьте между полосками теста на кольце ананаса расстояние. Полученные кольца уложить на смазанный растительным маслом противень. Поставить в духовку на 20 минут при температуре 180°C.

Наталья Комченкова, г. Барнаул



БАНАНОВЫЕ БЛИНЧИКИ

Понадобится: 6 бананов, 1 стакан муки, 1 ч. л. пекарского порошка, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 1,5 ст. л. растительного масла.

Рецепт: Бананы очистить от кожуры, выложить в тарелку и размять в кашу. Добавить сахар и соль по вкусу. Просеять в большую миску муку и пекарский порошок, сделать углубление в центре и добавить в него яйца и половину нормы молока. Вымесить тесто так, чтобы не было комочков, после чего добавить оставшееся молоко. Если хотите, чтобы блины получились тоненькие, добавьте молока больше, чем указано. Выложить банановую массу с тестом и хорошенько размешать до однородности. Разогреть сковороду, смазать её маслом и выпекать небольшие блинчики, обжаривая с обеих сторон. Подать горячими со сгущённым молоком.

Ольга Плетнёва, г. Орехово-Зуево



**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!



МАМИН ПИРОГ

Этот пирог родом из моего детства, я его обожала. Время прошло, и теперь его точно так же обожают и мои дети.

Понадобится: 3 яйца, 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 0,5 ч. л. соды, 2 ст. л. манки, ягоды для украшения.

Приготовление:

Взбить яйца с сахаром, постепенно добавляя муку. Погасить соду уксусом и добавить её в тесто. Смазать форму для выпекания маслом, посыпать её манкой. Поставить в духовку на 30 минут. Украсить ягодами. Летом ягоды свежие, а вот зимой они из морозилки. Можно разрезать пирог на 2 части и пропитать его ягодами с сахаром. Пальчики оближешь! Кстати, если в тесто добавить пару нарезанных яблок, то получится шарлотка.

Наталья Беллева, г. Краснодар



КРОШКИ-КЕКСИКИ

Продукты: 1 яйцо, 1 желток, 100 г сметаны, 75 г сахара, 125 г муки, ванилин, 1/4 ч. л. соды, 10 г сливочного масла (смазать формочки), 1 ст. л. сахарной пудры, ягода. Яйцо и желток взбить миксером с сахаром в пышную пену. Добавить сметану и перемешать. Ввести соду (сметана её погасит). Всыпать муку, ванилин и быстро всё перемешать (не миксером!). Прямо в тесто добавить любые ягоды. Формочки хорошенько смазать маслом и заполнить их на 2/3–3/4 высоты. Выпекать минут 20–25 при температуре 200°C. Готовые кексы вынуть, смазать сливочным маслом и посыпать пудрой.

Анна Ерёмина, г. Москва

РУЛЕТ С ЧЕРНИКОЙ

Ингредиенты: 1 стакан муки, 1 стакан сахара, 5 яиц, 1/2 ч. л. соды (погасить уксусом), 1/3 ч. л. соли

Приготовление:

Взбить миксером яйца, всыпать по очереди сахар и муку. Добавить соль и соду. На противень положить промасленную бумагу для выпечки и вылить массу ровным слоем. Выпекать 10 минут при температуре 200°C. Горячим свернуть рулет вместе с бумагой, немного остудить, развернуть и смазать черничным вареньем (можно брать любую начинку), затем свернуть обратно, но уже без бумаги. Поставить в холодильник часа на 2 для пропитки. Затем достать и нарезать на кусочки.

Галина Мещерякова, п. Якшанга, Костромская обл.



ЯГОДНЫЕ РОМБИКИ

Понадобится:

Для теста: 150 г маргарина, 2 яйца, 1 ст. сахара, 1,3 ст. муки, 1,3 ст. манной крупы, 1 ст. сыворотки или кефира, 0,5 ч. л. соды.

Для начинки: густое варенье или повидло, замороженные ягоды.

Рецепт приготовления:

1. Сначала готовится тесто. Для этого в отдельной посуде растопить маргарин, остудить. В миске взбить яйца со стаканом сахара. Добавить стакан сыворотки или кефира, размешать. Затем добавить остуженный маргарин, размешать. Постепенно равномерными порциями всыпать муку и манную крупу. Всё хорошо перемешать. Отдельно погасить 0,5 ч. л. соды и добавить в тесто в последнюю очередь. Тесто не должно быть густым.

2. Смазать противень маргарином. Разделить полученное тесто примерно пополам и половину выложить на противень.

3. Затем смазать тесто густым вареньем или повидлом, посыпать любой замороженной ягодой и сверху выложить вторую половину теста.

4. Поставить в предварительно нагретую до 180°C духовку и выпекать 30 минут. Порезать ромбиками.

Талина Кошлова, г. Москва



Бабушка советует



СЕКРЕТ БЛИНОВ

Блинчики становятся намного вкуснее, если в тесто добавить взбитый белок. Когда тесто подошло, ни в коем случае не мешайте его, иначе блины не будут пышными.

№ 2 / 2013, 14 января 2013 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@pmb.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 № 06654

Цена свободная

16+

ЕСЛИ ВЫ НА ДИЕТЕ

Уменьшить чувство голода помогут различные запахи. Запах мяты, яблока, банана или апельсина на время притупляют голод. Для этого вы можете использовать ароматическое масло или натуральные фрукты. Так же действуют и цветочные ароматы. Таким образом запах любимых духов поможет вам на некоторое время перестать думать о еде. Чтобы острое чувство голода не мешало сну, выпейте перед тем, как ложиться спать, стакан тёплой воды. Можно с мёдом, он нормализует сон.

Вероника Маслова, г. Ульяновск

СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Когда нет времени варить бульон, я использую для супа фрикадельки. Чтобы они всегда были под рукой, обязательно замораживаю немного маленьких шариков из остатков фарша, когда готовлю котлеты. И когда нужно, достаю их из морозилки, опускаю в воду вместо большого куска мяса – и суп готов примерно через полчаса. Чтобы суп получился прозрачным, рекомендую предварительно прогреть фрикадельки с растительным маслом в духовке в течение 5 минут.

Валентина Костина, г. Волхов

**СПЕЦИИ И ТРАВЫ
ВМЕСТО СОЛИ**

С возрастом у нас притупляется чувство вкуса, и легче всего добавять соли, чтобы еда казалась вкуснее. Но соль повышает артериальное давление, и лучше добавлять в пищу травы и специи. Вкус свежих трав сильнее, но ради удобства можно держать на кухне ассортимент сушёных трав.

Тамара Великанова, г. Сыктывкар

ВЫБИРАЕМ АНАНАС

При покупке этого экзотического фрукта нужно обращать внимание на листья и корку. Если листья ананаса густые и зелёные, значит, плод сорван недавно. Сухая ботва говорит о том, что ананас не совсем свежий. По листьям можно судить о спелости плода. Если листочек отрывается легко, то ананас вполне спелый. Если при отрыве листочка возникли трудности, следовательно, ананас ещё не созрел. Ну а если вместе с листочком оторвалась вся ботва, значит, плод не только переспел, но и начал подгнивать. Придавите корку пальцем, и если она слегка пружинит, значит, ананас спелый. Жёсткая или мягкая корка свидетельствует не в пользу ананаса. У спелого плода корка может быть зелёного цвета. Сочность мякоти определяется похлопыванием ладони по ананасу. Если вы услышали глухие звуки, значит, плод зрелый, а мякоть в нём сочная. Пустые звуки служат признаком того, что плод уже высыхает.

Если листья ананаса густые и зелёные, значит, плод сорван недавно. Сухая ботва говорит о том, что ананас не совсем свежий. По листьям можно судить о спелости плода. Если листочек отрывается легко, то ананас вполне спелый. Если при отрыве листочка возникли трудности, следовательно, ананас ещё не созрел. Ну а если вместе с листочком оторвалась вся ботва, значит, плод не только переспел, но и начал подгнивать. Придавите корку пальцем, и если она слегка пружинит, значит, ананас спелый. Жёсткая или мягкая корка свидетельствует не в пользу ананаса. У спелого плода корка может быть зелёного цвета. Сочность мякоти определяется похлопыванием ладони по ананасу. Если вы услышали глухие звуки, значит, плод зрелый, а мякоть в нём сочная. Пустые звуки служат признаком того, что плод уже высыхает.

Татьяна Фролова, г. Пенза

ДОМАШНИЙ УКСУС



Уксус вполне можно приготовить дома. Взять на литр воды 1 стакан сахарного песка или мёда, небольшой кусок

ржаного хлеба, 15–20 г свежих дрожжей и несколько изюминок. Воду, в которой растворён сахар или мёд, прокипятить 15 минут, дать остыть, потом в тёплую ещё жидкость положить хлеб и предварительно растворённые дрожжи, перемешать и оставить в эмалированной кастрюле, укрытой чистой тканью, в тёплом месте на 2–3 суток для брожения. Перебродившую жидкость разлить в две бутылки, положив в каждую из них по 2–3 изюминки, заткнуть ваткой и оставить на неделю стоять при комнатной температуре, затем процедить через марлю и употребить для приправы и маринадов.

Светлана Семёнова, г. Серов

КАК БЫСТРО СВАРИТЬ ОВОЩИ

Чтобы быстрее сварить картофель, морковь и большую половину овощей, нужно класть их в уже закипевшую воду. При этом солить можно все овощи, кроме свёклы и гороха, сразу. Для того, чтоб картофель был готов через 20 минут, можно добавить столовую ложку маргарина или сливочного масла. Это отлично действует и для фасоли. Можно добавлять ещё и чайную ложку сахара к овощам. Они тогда вкуснее, и варка ускоряется.

Наталья Сидорова, г. Невель

ЗАМОРОЗЬТЕ ЛИМОНЫ

Чтобы всегда иметь под рукой свежий лимон, я всегда держу в морозилке стратегический запас. Перед закладкой в холод лимоны тщательно мою. Перед подачей блюд на стол достаю замороженный лимон и натираю нужное количество на мелкой тёрке. Добавляю такую стружку в самые разнообразные блюда: в супы и овощные салаты, в каши и макароны, рис, в сладкое мороженое и выпечку, и даже в виски и вино.



Светлана Кузнецова, г. Москва

КАК ИЗБАВИТЬСЯ ОТ НЕПРИЯТНОГО ЗАПАХА

Насыпьте на дно мусорного ведра (под пакет для мусора) немного наполнителя для кошачьего туалета. Он будет служить поглотителем запахов. Раз в неделю этот слой нужно менять.

Ольга Сырова, г. Великие Луки

ПОКУПАЕМ КУРАТУ

Сушёные абрикосы должны быть в меру упругими, не мягкими и не слишком твёрдыми. Цвет у кураги должен быть не яркий, красноватый. Бледный жёлтый цвет указывает на то, что в сушку пошли недозрелые плоды или не соблюдена технология сушки. Слишком яркий цвет может свидетельствовать о химической обработке плодов.



Екатерина Миронова, г. Тихвин

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	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. Вудрявцева**, г. Ярцево; **М. Данилина**, г. Москва; **А. Емельянова**, г. Иваново; **И. Гусакова**, г. Саратов; **В. Михайлова**, г. Реутов; **Т. Медведева**, г. Красноярск; **О. Морозова**, г. Никольск; **С. Киселёв**, г. Смоленск; **С. Коренькова**, г. Липецк; **Г. Индохова**, г. Москва; **Е. Цветкова**, г. Череповец; **А. Волгина**, г. Оренбург; **Н. Гавриченко**, п. Пржевальское; **Е. Смирнова**, г. Ковров; **И. Шашерина**, г. Электросталь; **Л. Надеждина**, г. Бийск; **В. Томилина**, г. Усть-Каменогорск; **П. Нестерова**, г. Рязань; **М. Каманина**, г. Шахты; **В. Матвеева**, г. Всеволожск; **Е. Молодцова**, г. Ногинск; **А. Сопова**, г. Тверь; **С. Кириллова**, г. Липецк; **Т. Попова**, г. Красногорск; **В. Браткова**, п. Белая Берёза; **М. Логутова**, г. Архангельск; **Н. Комченкова**, г. Барнаул; **В. Соколова**, г. Серпухов; **Т. Сергеева**, г. Ульяновск; **Н. Сметанкина**, г. Челябинск; **А. Шилина**, г. Десногорск; **Л. Алексеева**, г. Кострома; **Г. Мещерякова**, п. Якшанга; **Л. Шевандина**, г. Москва; **В. Андреева**, г. Томск; **О. Плетнёва**, г. Уфа; **Н. Зимина**, г. Астрахань; **Л. Виноградова**, ст. Выселки; **И. Гапонова**, г. Смоленск; **А. Николаев**, г. Ростов-на-Дону; **Л. Михайлова**, г. Лодейное поле; **В. Любимова**, г. Нижний Новгород; **В. Голованова**, г. Тюмень; **А. Мартюшова**, г. Десногорск; **О. Плетнёва**, г. Орехово-Зуево; **Н. Беляева**, г. Краснодар; **А. Ерёмина**, г. Москва; **Г. Копылова**, г. Москва

НОВАЯ СЕМЬЯ КРОССВОРДНЫХ ЖУРНАЛОВ!

ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДЕ!

Привет Элементарно, Ватсон! Шерлок!

СКАНВОРДЫ
ДЛЯ ВСЕХ

№ 1 ЯНВАРЬ 2013

НОВИНКА!

120

Сканвордов
и Кроссвордов

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

Найди мышку!



МАК СКАНВОРДОВ

ИГРАЙ

**НОВАЯ СЕМЬЯ
КРОССВОРДНЫХ
ЖУРНАЛОВ!**

ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДЕ!

Привет Друзья!

**Счастливы
вместе!**

**СКАНВОРДЫ
ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ**

№ 1 ЯНВАРЬ 2013

НОВИНКА!

**БОЛЕЕ
100
Сканвордов
и Кроссвордов**

**✦ Рецепты от
бабушки**

**✦ Советы на
каждый день**

ВЫИГРАЙ

Найди мышку!

