

Привет

Рецепты наших бабушек

Мама Бабушкиной Кухне

№ 3
Март 2013

НОВИНКА!



**Салат
«Красная Армия»**
от Марии Куксиной
из Воронежа с. 5



Закуска «Венеция»
от Яны Жилиной
из Нижнего Новгорода с. 9



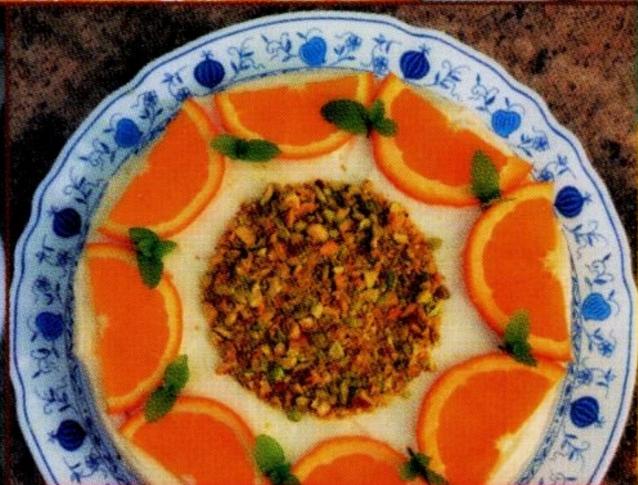
Сочные рёбрышки
от Оксаны Летуновой
из Ульяновска с. 23



Каравай «8 Марта»
от Анны Маслёнкиной из Орла с. 3



Борщ с фасолью
от Ольги Еремеевой
из Пензы с. 12



Апельсиновый торт
от Алины Докшукиной
из Нальчика с. 24

ВЫПЕЧКА

ДЕСЕРТЫ И ТОРТЫ

НА ВТОРОЕ

НА ПЕРВОЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ISSN 2305-4492



13003



9 772305 449778

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!

Анна Маслénкина, г. Орёл

Такой каравай украсит праздничный стол, создаст настроение и покажет всем, что вы отличная хозяйка. Каждому гостю к чаю – отдельная булочка от восьмёрки. Я готовлю тесто сама, но для экономии времени можно использовать сдобное из магазина.



тово, смазываю стол растительным маслом, делаю круглые булочки и выкладываю из них восьмёрку. Смешиваю два сырых желтка и смазываю ими выложенный каравай. Ставлю в разогретую духовку на 40 минут. Когда каравай готов, ещё горячим промазываю его сверху для блеска сладкой водой (развожу 3 ст. ложки воды с 3 ст. ложками сахара). С праздником!

КАРАВАЙ «8 МАРТА»

Приготовление:

Развожу в кастрюле 4 ст. ложки муки, 2 стакана тёплой воды, 1,5 ч. ложки соли, 1 стакан сахара, 100 г живых дрожжей и оставляю на 30 минут. Смесь должна пузыриться. Затем добавляю 4 ст. ложки майонеза, 2 яйца, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 4 ст. ложки растительного масла, ванилин. Муки кладу не очень много, чтобы тесто получилось некрутое. Муку беру только высшего сорта. Оставляю тесто побродить 2–2,5 часа. Если дать больше времени, то оно может прокиснуть. Когда тесто го-





ТОРТ «ОН И ОНА»

Этот торт я делала к 15-летию совместной жизни – хрустальной свадьбе.

Мужская половина торта

Для коржей: 4 яйца, 200 г сахара, 200 г сметаны, 0,5 ч. ложки соды, гашеной уксусом (вместо соды можно взять 1 ч. л. разрыхлителя), 200 г сгущённого молока, 3–4 ст. л. какао-порошка (на ваш вкус), 2 стакана муки (может понадобится чуть больше).

Для крема: 200 г сгущённого молока, 300 г сливочного масла, 2 ст. л. сахарной пудры, 1 ст. л. какао.

Для глазури: 3 ст. л. какао-порошка, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. сметаны, 50 г сливочного масла.

Взбить яйца с сахаром, влить молоко. В муку всыпать какао, разрыхлитель и постепенно ввести их в молочно-яичную смесь. Тесто должно получиться густым. Если используете соду, то добавлять в тесто её нужно в самом конце. Готовое тесто выложить в форму и выпекать при 180–200°C около часа. Тем временем приготовить крем. Смешать масло с молоком, всыпать смесь из сахарной пудры и какао. Взбить миксером до пышности. Крем готов. Достать бисквит из духовки, остудить, разрезать на три равных коржа и щедро промазать кремом в середине, сверху и с боков. Отправить застывать в холодильник. Приготовить глазурь. Для этого растопить на водяной бане какао-порошок (3 ст.

ложки), сахар (3 ст. ложки), сметану (2 ст. ложки), сливочное масло (50 г) и перемешать. Через 30 минут застывший торт достать из холодильника и покрыть глазурью.

Женская половина торта

Для коржей: 200 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао, 2 яйца, 2–2,5 стакана муки, 2 ч. ложки соды + уксус.

Для крема: 800 г густой сметаны, 1 стакан сахара, 1 стакан изюма с орехами, ванильный сахар.

Взбить яйца, добавить сахар, сметану, какао, соду с уксусом, муку, замешать тесто. Оно должно получиться довольно густое. Выложить тесто в форму и отправить в духовку на 30 минут при 200°C. Для крема смешать сметану с сахаром и ванилью. Сметану нужно брать очень густую или заранее отцедить обычную. Сделать это несложно. Выложите её в сито и поставьте на ночь в холодильник. Готовый корж разрезать на две части и промазать кремом со всех сторон. Сделать из бумаги кулёк с маленьким отверстием, залить в него растопленный шоколад и нарисовать цифры и буквы.

Фигурки из желатиновой мастики

2 ст. ложки желатина залить 10 ст. ложками холодной воды для набухания, затем растворить на водяной бане и добавить немного сока лимона. Постепенно ввести 450 г сахарной пудры, 1 белок, 2 ст. ложки растительного масла, тщательно вымешать (минут 15), подкрасить жидкими пищевыми красителями, положить в пакет и отправить в холодильник на 12 часов. Затем присыпать стол сахарной пудрой или крахмалом, на нём раскатать мастику и вылепить фигуры.

Оксана Лепихова, г. Смоленск

Бабушка советует

РИС НЕ ПРИЛИПНЕТ



Чтобы рис не прилипал к стенкам кастрюли, смажьте её перед варкой маслом или добавьте кусочек масла в рис.

САЛАТ «СИРЕНЬ»

Продукты: куриная грудка – 200–300 г, лук репчатый – 1 шт., картофель – 4 шт., морковь – 4 шт., грецкие орехи – 200 г, яйца – 6 шт., твёрдый сыр ярко-жёлтого цвета – 150–200 г, сок свёклы или красной капусты, майонез, листья петрушки для украшения.



Куриную грудку отварить, порезать кубиками и выложить в салатник. Лук порезать полукольцами, обдать кипятком и выложить сверху на курицу. Картофель и морковь отварить, порезать кубиками и выложить в салат – сначала слой картофеля, затем моркови. Измельчить грецкие орехи (в блендере или кофемолке) и выложить на морковь. Яйца сварить. Пять из них натереть на крупной тёрке и выложить слой в салат, а в шестом яйце отделить белки и желтки – они пойдут на украшение. Белок натереть на крупной тёрке и замочить в свекольном соке на 20 минут, затем откинуть на марлю и отжать сок. Белок станет сиреневого цвета, из него выложить ложечкой веточку сирени. Сверху салат украсить измельчёнными желтками (или сыром, натёртым на мелкой тёрке) и петрушкой.

Оксана Летунова, г. Ульяновск

САЛАТ «КРАСНАЯ АРМИЯ»



Мне нравится делать так, чтобы самые обычные блюда выглядели оригинально. К Дню защитника Отечества приготовила своим мужчинам вот такой салат со звездой и погонями.

Ингредиенты:

2 большие моркови, 4 яйца, 2 упаковки крабового мяса, маленькая баночка кукурузы, 250 г российского сыра, филе сёмги (можно взять форель или икру), кукурузные хлебцы – 2 шт.

Способ приготовления:

Морковь и яйца отварить, остудить, натереть на средней тёрке. Половину яиц смешать с морковью и майонезом, выложить на блюдо первым слоем. Упаковку крабового мяса мелко порезать, добавить майонез и выложить вторым слоем. Третий слой – кукуруза и оставшиеся яйца. Следующий слой – крабовое мясо с майонезом. Основа салата готова. Осталось «затереть» его сыром и выложить звезду из сёмги или икры. Погоны я сделала из кукурузных хлебцов и красной рыбы.

Мария Куксина, г. Воронеж



**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 «ШИШКИ»

Салат выкладывается слоями, каждый слой промазывается майонезом.

1 слой – отварной картофель, натёртый на крупной тёрке.

2 слой – консервированные ананасы кусочками.

3 слой – варёная куриная грудка (мелко порезать).

4 слой – лук, ошпаренный кипятком.

5 слой – кукуруза консервированная.

6 слой – отварные яйца (3 шт.).

7 слой – плавленный сыр (натереть на тёрке и смешать с любыми мелко порубленными орехами).



Придать салату форму шишек, украсить цельным миндалём. В качестве зелени можно взять веточки розмарина или тимьяна.

Анна Кузнецова, г. Смоленск

**САЛАТ «МОРСКОЙ»**

Состав простой – овощи и рыба.

Салат получается лёгкий и вкусный.

Понадобится: рыба (горбуша, треска или пикша) – 200–250 г, майонез – 250 г, шампиньоны – 200 г, лук репчатый – 1 шт., морковь – 1 шт., перец болгарский красный – 1 шт., зелень для украшения.

Рыбу и морковь отварить и остудить. Морковь натереть на мелкой тёрке, шампиньоны порезать и обжарить с луком. Выложить слоями. Первый слой – измельчённая рыба, второй – жареные шампиньоны, третий – морковь. Каждый слой промазать майонезом. Сверху украсить по своему желанию. Я выложила полоски из красного болгарского перца.

Лариса Савельева, г. Тольятти

БУТЕРБРОДЫ УТРЕННИЕ

Эти бутерброды всегда готовит мой папа. Обычно на праздничном столе много всего вкусного, но на следующий день разносолов уже не хочется, поэтому папины бутерброды всегда идут на ура.

Ингредиенты: банка мелких шпрот, солёный огурец, 2 варёных яйца, майонез.

Обжариваем хлеб с двух сторон на подсолнечном масле, немного остужаем, намазываем тонкий слой майонеза, выкладываем по одной рыбке, одному колечку огурца и нарезанное яйцо. Всё! Быстро и вкусно. Мы готовим заранее, ставим в холодильник и едим на следующее утро после застолья.

*Лидия Лоза,
с. Александровка, Орловская обл.*





СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ

Ингредиенты: 400 г готового филе сельди, 300 г картофеля, 2 варёных яйца, 300 г моркови, 300 г свёклы, 300 г яблок, 150 г лука, майонез.

Картофель, свёклу и морковь отварить до готовности. Овощи остудить, почистить. Лук мелко порезать. Филе сельди порубить маленькими кусочками. Свёклу, картофель и морковь натереть на крупной тёрке. Из яйца вынуть желток, мелко порезать белок. Яблоко почистить, натереть на средней тёрке. На дно плоского блюда выложить картофель, разровнять, смазать майонезом. Следом уложить слоями сельдь, лук, морковь, майонез, яблоко и порезанный белок. Сверху всё укрыть свёклой, смазать майонезом и посыпать тёртым яичным желтком и зеленью.

*Екатерина Малышевич,
с. Отрадное, Липецкая обл.*

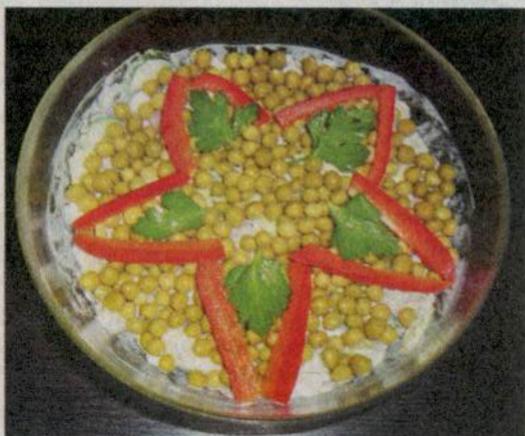
САЛАТ «АРМЕЙСКИЙ»

Продукты:

- ✓ язык говяжий – 500 г
- ✓ яйцо – 1 шт.
- ✓ капуста пекинская – 3–4 листа
- ✓ огурец свежий
- ✓ огурцы солёные – 2 шт.
- ✓ лук – 1 шт.
- ✓ зелёный горошек – 1/2 банки
- ✓ майонез
- ✓ перец болгарский для украшения

Приготовление:

Язык отварить в солёной воде в течение двух часов, затем бульон слить, в кастрюлю с языком залить холодную воду и оставить на 10 минут. Это позволить легко снять с языка верхний слой. Очищенный язык нарезать кубиками. Яйцо сварить и остудить. Пекинскую капусту порвать руками на небольшие кусочки, сложить в миску, добавить туда же язык. Лук, огурец, солёные огурцы и яйцо мелко порезать, добавить в салатницу и посолить. Смешать всё с майонезом. Из красного



болгарского перца нарезать соломку и выложить из неё звезду. Свободные промежутки между лучами звезды заполнить зелёным горошком.

Арина Погребняк, г. Орша

Бабушка советует

ГОТОВИМ САЛАТ



При измельчении для салата различных продуктов все компоненты лучше резать на кусочки одинаковой формы.



ЗАКУСКА «ХИЖИНА ДЯДИ ТОМА»

Продукты:

- ✓ печень – 0,5 кг
- ✓ лук репчатый – 4 шт.
- ✓ морковь – 2 шт.
- ✓ манная крупа – 1 стакан
- ✓ соломка солёная
- ✓ яйца – 2 шт.
- ✓ майонез – 1 ст. ложка
- ✓ сода – 1 ч. ложка
- ✓ соль, перец.

Приготовление:

Перекрутить на мясорубке печень и лук, затем добавить манку, яйца, майонез, соду. Посолить, поперчить. Всё хорошо перемешать и дать постоять тесту 30 минут. Затем обжарить на растительном масле тонкие блинчики и сделать пассеровку: морковь натереть на крупной тёрке и обжарить на растительном масле. Теперь можно выложить хижину. На нижний блин положите майонез и немного моркови, накройте вторым блинчиком и так далее все блины, промазывая каждый слой, пока не получится аккуратный домик. Украсьте соломкой.

Виктория Беляева, г. Липецк

САЛАТ «МОРСКАЯ ЗВЕЗДА»

Мне нравится в этом салате то, что готовится он очень быстро. Только яйца нужно отварить, остальные продукты просто нарезать и выложить на блюдо.

Понадобится:

- нарезка красной рыбы – 200 г
- мелкие креветки – 400 г (указан вес очищенных)
- яйца – 3 шт.
- твёрдый сыр – 150 г
- маслины без косточек – 100 г
- майонез – 150–200 г
- лимон – 1 шт.
- помидор свежий – 1 шт.
- кунжутные семечки

Рецепт приготовления:

Яйца отварить, очистить и натереть на тёрке. Креветки мелко порезать. Несколько маслин отложить для украшения, остальные порезать. Сыр натереть на средней тёрке. Всё смешать, добавить сок половины лимона и майонез. Из полученной салатной массы сформировать морскую звезду. Помидор очистить от кожицы, мелко нарезать и выложить на салат. Красную рыбу нарезать одинаковыми пластинами и выложить ими верх звезды. Посыпать кунжутными семечками – это скроет неровности. Вторую половину лимона нарезать кружочками и украсить ими салат. Дополнить картинку маслинами. Всё готово. Приятного аппетита!

Кристина Колзукова, г. Москва





САЛАТ «КУРИЦА С ВИНОГРАДОМ»

Понадобится: куриная грудка – 1 шт., зелёное яблоко – 1 шт., виноград (без косточек) – 500 г, грецкий орех – 250 г, майонез, приправа карри, соль и перец по вкусу.

Рецепт:

Куриную грудку обжарить в приправе карри (1). Яблоко очистить от кожуры и нарезать соломкой. Виноград порезать дольками (2). Салат заправить майонезом, посолить, поперчить. Посыпать сверху грецкими орехами.

Екатерина Калинина, г. Мурманск



ЗАКУСКА «ВЕНЕЦИЯ»

Ингредиенты:

400 г куриной грудки, 300 г шампиньонов, 200 г чернослива, 200 г сыра, 2–3 картофелины, 2–3 яйца, 1 огурец, майонез для заправки.

Приготовление:

Куриную грудку, яйца и картофель предварительно отварить. Чернослив залить кипятком на 15 минут, затем порезать средними кусочками. Шампиньоны вымыть и обжарить на растительном масле. В разъемную форму выложить послойно: чернослив, затем отварную куриную грудку (порезать кусочками), далее слой майонеза. Затем картофель (нарезать кубиками) и снова майонез. Следом слой жареных грибов. Майонез после грибов не добавлять! Далее слой яиц, натёртых на мелкой тёрке, и снова майонез. Следующий слой – сыр, натёртый на крупной тёрке. Сверху положить огурец, нарезанный тонкими кольцами, и украсить на своё усмотрение. У меня сыр и огурцы. Попробуйте!

Яна Жилина, г. Нижний Новгород

САЛАТ «НЕПТУН»

Предлагаю вашему вниманию пикантный салат, который послужит прекрасным дополнением, как к обычному, так и к праздничному столу! На фото мой сын Илья.

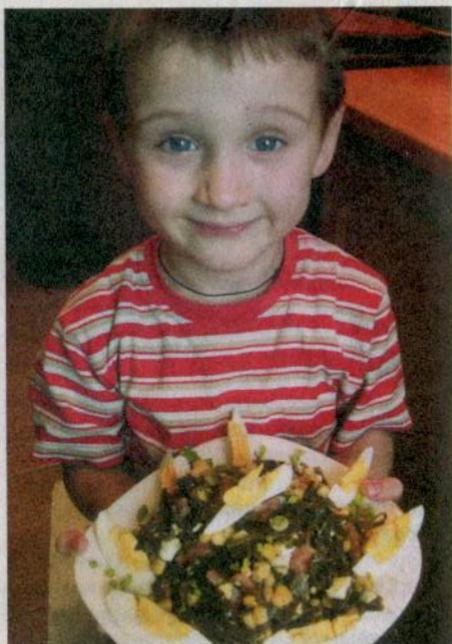
Понадобится:

- ✓ морская капуста – 300 г
- ✓ солёная красная рыба (горбуша, кета) – 150 г
- ✓ яйца – 3 шт.
- ✓ консервированная кукуруза – 1 банка
- ✓ зелёный лук – 1 пучок
- ✓ оливковое масло – 3–4 ст. ложки

Приготовление:

Морскую капусту порубить, рыбу нарезать соломкой, яйца – кубиками. Всё смешать, добавить кукурузу и заправить оливковым маслом. Порезать зелёный лук и посыпать сверху. Готовый салат украсить яйцами порезанными дольками в виде корабликов. Приятного аппетита!

Татьяна Гудкова, г. Черкассы

**САЛАТ «РЫЦАРЬ»****Понадобится:**

- куриная грудка – 300 г
- свежие огурцы – 300 г
- помидоры свежие – 300 г

Бабушка советует**ЛУК В САЛАТЕ**

Лук, который добавляется в салат, будет гораздо вкуснее, если его мелко нарезать, положить в дуршлаг и обдать кипятком.

- кукуруза консервированная – 1 маленькая банка
- грецкие орехи – 100 г
- чеснок – 2 зубчика
- листья салата – 1 пучок
- лук репчатый – 1 шт.
- растительное масло – 1,5 ст. ложки

Для соуса: 2 ст. ложки оливкового масла, 0,5 ч. ложки готовой горчицы, 1 ч. ложка 9%-ного уксуса, 2 зубчика чеснока на пресс, 2 ст. ложки кипячёной воды, соль на кончике ножа.

Приготовление:

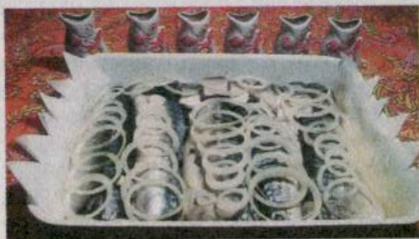
Куриное филе нарезать ломтиками и обжарить на растительном масле до готовности. Дно блюда застелить листьями салата. Порезать огурцы тонкими колечками, помидоры – дольками, лук – полукольцами. Высыпать сверху кукурузу. Из указанных ингредиентов приготовить соус и полить им салат. Сверху красиво выложить мясо и орехи.

Елена Белокурова, г. Выборг

СКУМБРИЯ «3 Х 3»

Рецепт называется так потому, что все продукты в нём берутся по три, за исключением соли и сахара.

Понадобится: свежая скумбрия – 3 шт., лук – 3 головки, чеснок – 3 зубчика, уксус 9%-ный – 3 ст. ложки, растительное масло – 3 ст. ложки, лавровый лист – 3 шт., сахар – 1 ч. ложка, соль – 1 ст. ложка с горкой.



Скумбрию вымыть, почистить, разрезать до хребта, убрать кость. Сделать маринад из указанных продуктов и тщательно пропитать им рыбу. Оставить в холодном месте на сутки

Светлана ПОВАРОВА, г. Уфа

БУТЕРБРОД «ДАМЫ И ГОСПОДА»



Из двух ломтиков чёрного или белого хлеба вырезать сердечки, намазать сливочным маслом и украсить чёрной и красной икрой (можно белковой имитацией икры).

Вероника УЛЬЯНОВА, г. Бийск



САЛАТ «ВЕСЕННИЙ КАПРИЗ»

На праздничный стол всегда хочется поставить что-то необычное. Предлагаю попробовать вам оригинальный салат, украшенный каллами из плавленного сыра.

Понадобится: лук репчатый – 1 шт., уксус 9%-ный, говядина – 200–250 г, яйца – 3 шт., сыр – 100–150 г, майонез, плавленный сыр, зелёный лук и морковь для украшения.

Ставим варить говядину и яйца. Тем временем режем лук соломкой, заливаем его маринадом с уксусом и настаиваем 30 минут. Затем выкладываем лук на блюдо, сверху кладем готовую говядину, порезанную соломкой, и смазываем всё сверху майонезом. Яйца натираем на мелкой тёрке и посыпем ими мясо. Сверху слой тёртого сыра и украшение в виде цветов. Стебельки делаем из зелёного лука, бутон из плавленного сыра, тычинки из моркови.

*Оксана БАСАКОВА, г. Батайск,
Ростовская 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!

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

Ингредиенты: свинина – 300 г, свёкла средняя – 3 шт, капуста – 1/4 среднего кочана, красная фасоль – 100 г, морковь – 2 шт., лук репчатый – 2 шт., перец болгарский – 1 шт., томатная паста – 30 г (или 1 помидор), уксус (или лимонный сок), чеснок, лавровый лист, соль, перец, зелень.

Рецепт приготовления:

Сырую фасоль замочить в холодной кипячёной воде на ночь. Отварить фасоль до мягкости в небольшом количестве воды, не накрывая крышкой. Свинину нарезать на кусочки и сварить, снимая шумовкой пенку. Капусту тонко нашинковать, добавить в бульон, затем картофель, нарезанный кубиками и фасоль. Пока картофель с капустой варятся, обжарить на растительном масле лук и тёртую морковь до золотистого цвета. Мелко порезать болгарский перец, добавить в пассеровку, тушить на медленном огне. Свёклу порезать



тонкой соломкой, положить к остальным овощам, добавить столовую ложку уксуса или лимонный сок и продолжить пассеровать. Затем заправить томатной пастой (или положить мелко порезанный помидор без кожицы). Готовую овощную смесь переложить в кастрюлю, посолить, поперчить, добавить зелень и мелко нарезанный чеснок по вкусу. Варить на медленном огне ещё 30–40 минут. Чтобы борщ был вкуснее, дайте ему настояться.

Ольга Еремеева, г. Пенза

**РАССОЛЬНИК С ОЛИВКАМИ****Продукты:**

- говядина на косточке – 300–350 г
- морковь – 1 шт.
- лук репчатый – 1 шт.
- картофель – 2–3 шт.
- перловая крупа – 70 г
- солёные огурцы – 3 шт.
- оливки, лимон, петрушка, соль, перец, лавровый лист

Мясо сварить на медленном огне. Бульон процедить, мясо порезать на небольшие кусочки и вернуть в кастрюлю с бульоном. Перловку хорошо промыть и сварить отдельно до полуготовности, воду слить. Крупу добавить в суп. Пассеровать на растительном масле мелко порезанный лук и тёртую морковь. Картофель порезать кубиками, солёные огурцы мелкими дольками. Добавить все овощи в суп. Посолить, поперчить по вкусу. За 10 минут до готовности добавить оливки, порезанные колечками. Я люблю добавлять в рассольник небольшие ломтики лимона и посыпать свежей зеленью. Получается яркий насыщенный вкус.

Анна Жукова, г. Киров

Бабушка советует**СОЛИМ ШИ**

Ши из кислой капусты лучше солить уже после того, как капуста сварилась, иначе можно пересолить.

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ

Ингредиенты:

- ✓ мякоть говядины – 300–350 г
- ✓ морковь – 1 шт.
- ✓ лук репчатый – 1 шт.
- ✓ картофель – 2–3 шт.
- ✓ 1 банка красной фасоли
- ✓ соль, перец, лавровый лист

Приготовление:

Мясо положить в кастрюлю, залить водой, поставить на медленный огонь. В это время натереть на крупной тёрке морковь, мелко нарезать лук. Сделать обжарку лука с морковью на подсолнечном масле. Порезать картофель кубиками. После того как бульон с мясом закипит, добавить в него картофель и фасоль. Через



15 минут посолить, поперчить по вкусу, добавить лавровый лист. Ещё через 20 минут добавить поджарку. Закрыть суп крышкой и томить его на небольшом огне ещё 20 минут.

Алла Ночёвкина, г. Тюмень

УХА ИЗ БЕЛОЙ РЫБЫ



Понадобится:

- любая белая рыба (у меня муксун) – 0,5 кг
- картофель – 2 шт. (средние)
- морковь – 1 шт.
- водка – 2 ст. ложки
- зелень

В двухлитровую кастрюлю наливаем воду, ставим на огонь. Режем картофель кубиками, морковь – соломкой. Когда вода закипит, бросаем их в воду и варим 10 минут. Рыбу чистим, моем, режем кусочками, добавляем в кастрюлю к овощам, варим ещё 20 минут. Затем уху выключаем и добавляем в неё 2 ст. ложки водки. Даём настояться 10 минут и подаём на стол с зеленью.

Наталья Тумалевич, г. Томск

СЫРНЫЙ СУП

Продукты: 4 плавленых сырка, капуста брокколи, фасоль, цветная капуста, кукуруза, горошек, морковь, лук, болгарский перец, помидор.

Если какого-то овоща под рукой нет, ничего страшного, главное, чтобы было минимум три вида овощей. Когда совсем некогда, я использую овощи быстрозамороженные.

Вскипятить воду, овощи порезать кубиками, положить в кастрюлю и оставить вариться на 15 минут, затем порезать на небольшие кусочки плавленный сыр и добавить в кастрюлю. Посолить, поперчить и варить ещё 10 минут, помешивая. Суп готов!

Валентина Минская, г. Липецк



**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!

ПАЭЛЬЯ С ГОРБУШЕЙ

300 г отварной горбуши, рис – 1 стакан, лук репчатый – 1 шт., соевый соус – 100 г, помидоры – 2 шт., чеснок – 3 зубчика.

Рис сварить до полуготовности. Рыбу отварить и разрезать на кусочки. Помидор бланшировать (снять кожицу с помощью кипятка) и порезать кубиками. Мелко порубить лук и чеснок. Обжарить на растительном масле рыбу, лук, чеснок и помидоры,



добавить рис, соевый соус и тушить до полной готовности рыбы.

Марина Молодцова, п. Калашиково, Тверская обл.

МАНТЫ**Понадобится:**

Мука – 0,5 кг, 1 яйцо, свинина – 150 г, говядина – 150 г, лук репчатый – 3 шт., растительное масло – 20 г, сметана – 500 г, зелень, специи.

**Готовим тесто**

Горкой насыпать в чашку 0,5 кг муки. В середине сделать маленькую выемку, разбить туда одно яйцо и добавить 1 чайную ложку соли. Заранее вскипятить воду, остудить 300 г воды и вливать по краю чашки, аккуратно размешивая вилкой. Когда мука с водой превратится в однородную рыхлую массу, начать вымешивать. При необходимости подсыпать муку, чтобы тесто не прилипало к чашке и рукам. После того, как тесто стало эластичным, завернуть его в целлофан и поставить в холодильник на 2 часа.

Фарш

Свинину и говядину мелко-мелко порубить или прокрутить на мясорубке. Лук порезать так, чтобы волокна были перерублены как можно чаще, тогда он будет приятнее на вкус и даст в фарш больше сока. Добавить 100 г сырой воды для сочности, специи для мяса и соль по вкусу. Всё хорошо перемешать.

Лепим манты

Раскатанный кружок теста сложить над фаршем и защипнуть. Боковые части подвернуть к верхнему краю и соединить друг с другом. Затем скрепить дальние «ушки» между собой с одной и другой стороны. Закреплять краешки лучше не руками, а скалкой или бутылкой, чтобы они получились герметичными. На начинку идёт приблизительно 1 ст. ложка фарша. Кусочек теста должен быть раза в 4 больше, чем обычно идёт на пельмени. Соотношение теста к фаршу приблизительно один к одному. Смазать лист мантышницы сливочным маслом, чтобы тесто не прилипло. Когда вода закипит (1/3 кастрюли), поместить листы с мантами над паром и плотно закрыть крышку. Готовить 40 минут. После выключения дать постоять 10 минут, чтобы манты легко снимались. Подавать с зеленью, сметаной или томатно-чесночным соусом.

Наталья Крюкова, г. Ханты-Мансийск



КОЛБАСА ДОМАШНЯЯ

Понадобится: мякоть свинины – 3 кг, кишоболочка, кориандр цельный, горчица горошком, лавровой лист, чеснок, молотый чёрный перец (по вкусу), спирт (водка) – 100 мл, нитки.

Приготовление:

Мякоть свинины промыть и нарезать небольшими кубиками (не более 1 см). В ёмкость с мясом добавить заранее подсушенные на сковороде, а затем измельчённые в ступке специи (кориандр, горчицу, лавровый лист). Добавить измельчённый чеснок по вкусу. Свинину тщательно перемешать со специями, посолить, поперчить (1). Получившуюся мясную массу полить 100 мл спирта или водки для обеззараживания. Оставить фарш мариноваться на 3–4 часа. В это время замочить кишоболочку на 15 минут в слабом растворе марганцовки, затем промыть её под проточной водой. С помощью специальной насадки на кухонном комбайне или мясорубке начинить кишоболочку фаршем (2). Завязать концы ниткой (3), сделать несколько проколов в получившейся колбаске, чтобы выпустить воздух. Затем колбасу обжарить (4).

Александра Калинина, г. Смоленск

Бабушка советует

СЕКРЕТ КОТЛЕТ

Если в фарш для котлет добавить только яичный желток, а не всё яйцо, они получатся более нежными на вкус.



1



2



3



4



КУРИНЫЕ РУЛЕТКИ ПОД СОУСОМ

Продукты:

- куриные грудки – 4 шт.
- чернослив – 10–15 шт.
- чеснок – 4 зубчика
- молоко – 1 литр
- сливочное масло – 50 г
- мускатный орех
- мука – 2 ст. ложки
- растительное масло для обжарки

Приготовление:

Замочить чернослив в кипятке на 5–10 минут, порезать его соломкой. Куриные грудки нарезать тонкими слоями, это сделать несложно, когда они слегка замороженные. Отбить каждый кусочек, посолить, поперчить. Чеснок мелко порезать и завернуть в отбитое филе вместе с черносливом так, чтобы получился рулетик. Каждый рулетик пришить зубочисткой, чтобы не распадался во время жарки. обжа-

рить рулеты со всех сторон в глубокой сковороде (1). Затем приготовить соус. Растопить сливочное масло, добавить в него 2 ст. ложки муки и поджарить муку до золотистого цвета. Постоянно помешивая, влить в муку литр молока, добавить соль и мускатный орех. Как только соус начнёт густеть, залить им рулеты и тушить в сковороде под крышкой на слабом огне 40 минут (2). На гарнир хорошо подавать картофельное пюре, рис или макаронные изделия.

Виктория Смирнова, г. Шахты, Ростовская обл.



САЛО ВАРЁНОЕ

Кусок сала со шкуркой и прослойкой мяса положить в эмалированную кастрюлю, чтобы оно занимало не более половины объёма. Обильно пересыпать солью и оставить под гнётом на сутки при комнатной температуре. Затем залить сало водой, добавить перец горошком, лавровый лист, а также промытую луковую шелуху. Довести до кипения и варить

1 час. Раствор должен быть крепко солёным. Сало охладить в том же растворе, вынуть и нашпиговать тонкими дольками чеснока со всех сторон. Тонкие куски сала можно свернуть в рулет и перевязать ниткой или сложить по два вместе, шкуркой наружу. Завернуть сало в фольгу или пергаментную бумагу и положить в морозилку.

Людмила Николаева, г. Тихорецк

КАРТОШКА С ГРИБАМИ В ГОРШОЧКАХ

Блюдо быстро готовится, при этом выглядит очень изысканно и поглощается моей семьёй в один присест! И гости от такого угощения просто в восторге.

На три горшочка понадобится:

300 г свежих или замороженных грибов, 6 средних картофелин, 1 луковица, 1 морковь, 6 ст. ложек сметаны, сыр – 100 г.

Грибы обжарить на сковороде с растительным маслом, посолить по вкусу. Через 5 минут добавить мелко порезанные морковь и лук. Жарить ещё 5 минут. В горшочки уложить слоями грибы и порезанный кубиками картофель. Слои чередовать до самого верха. Сметану развести водой в равных пропорциях и разлить по горшочкам. Сверху можно посыпать тёртым сыром. Поставить горшочки в духовку, разогретую до 180°C, на 1 час. Будьте осторожны, доставая горячие горшочки из духовки. Приятного аппетита!

Алёна Сахарова, г. Великий Новгород



Бабушка советует

КАК ВАРИТЬ БОБОВЫЕ



Горох, бобы, фасоль, чечевица плохо развариваются. Чтобы ускорить разваривание и тем самым уменьшить время варки, добавляйте в кастрюлю столовую ложку сахара. Бобовые сварятся быстрее, да и вкус будет приятнее.

МАННЫЕ КУБЭ



Кубэ – это персидское блюдо, что-то типа мясной котлетки, покрытой корочкой из манки.

Продукты:

- ✓ крупа манная – 500 г
- ✓ вода – 250 мл
- ✓ фарш мясной (готовый) – 300 г
- ✓ морковь – 1 шт.
- ✓ репчатый лук – 1 шт.
- ✓ соль, перец по вкусу

В манку добавить немного соли, залить холодной водой и перемешать. Накрывать салфеткой и оставить на 1 час. «Тесто» разделить на кусочки величиной с крупной грецкий орех. Каждый кусочек расплющить на ладони в лепёшку, положить шарик из мяса и сформировать колобок. Морковь натереть на крупной тёрке, лук нарезать полукольцами, положить на дно сковороды, сверху поместить кубэ. Залить горячей водой так, чтобы она покрывала манные шарики, накрыть крышкой и варить 40 минут. В процессе варки кубэ несколько раз перевернуть. Учтите, что при варке они увеличиваются в размере.

*Мария Родина, п. Сатинка,
Тамбовская 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!

НЕСЛАДКИЙ РУЛЕТ

Одинаково вкусен, как в горячем, так и в холодном виде. Сочный, сытный, вкусный.

Продукты: фарш мясной, слоёное бездрожжевое тесто, лук репчатый – 1 шт., шампиньоны, зелень. Взять любой готовый фарш. У меня была смесь из свинины, говядины и курицы. Добавить порубленную зелень, посолить. Грибы сварить, а затем обжарить с луком на растительном масле. Грибной бульон не выливать. Он ещё пригодится. Тесто раскатать пополам. Я всегда раскатываю на плёнке – так стол остаётся чистым. Положить на тесто фарш и разровнять его мокрыми руками. Сверху выложить лук с грибами (1) и свернуть в рулет. Края по бокам защипнуть. Смазать противень растительным маслом и выложить на него рулеты. В каждом рулете сделать по три дырочки, налить туда немного грибного бульона и отправить в нагретую до 180°C духовку (2). В процессе приготовления я ещё один раз доливаю бульон. Если бульон остаётся, варю из него суп.

Талина Индюхова, г. Москва

**СВЕКОЛЬНЫЕ БИТОЧКИ
«ОЧАРОВАНИЕ»**

Ингредиенты: 2 средние свёклы, 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 100 г сыра, растительное масло, соль и перец по вкусу, панировочные сухари, зелень, сметана.

Приготовление:

Свёклу отварите до готовности, остудите и натрите на мелкой тёрке. Отожмите лишний сок. Добавьте к свёкле муку, 2 ст. ложки панировочных сухарей, специи, яйцо и перемешайте. Из свекольной массы сформируйте лепёшечки.

Сыр нарежьте мелкими кубиками. В середину каждой свекольной лепёшечки положите по чайной ложке сырных кубиков и сформируйте продолговатые котлетки. Обваляйте котлетки в сухарях и обжарьте на разогретом растительном масле по 5 минут с каждой стороны. Блюдо подавайте на стол с зеленью и сметаной.

Елена Кирышина, г. Ульяновск

КУРИЦА ПОД АНАНАСОМ



Понадобится:

- филе куриной грудки – 2шт.
- ананасы кружками – 1 банка
- майонез – 150 г
- твёрдый сыр – 150 г
- соль

Приготовление:

Филе курицы порезать тонкими слоями, выложить первый слой в форму, смазать майонезом, сверху положить слой ананасов, затем снова слой курицы, майонез, и слой ананасов. Потереть сыр на крупной тёрке и засыпать им курицу. Поставить в духовку на 40 минут, затем достать и украсить зеленью. Приятного аппетита!

Елена Миронова, г. Одинцово

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

Понадобится:

- ✓ филе трески – 500 г
- ✓ картофельное пюре – 300 г
- ✓ яйцо – 1 шт.
- ✓ сыр – 100 г
- ✓ панировка – 100 г
- ✓ майонез
- ✓ горчица

Рыбу порезать мелкими кубиками, добавить картофельное пюре и яйцо. Посолить, поперчить.

С помощью лопатки вылепить из фарша палочки. Сыр натереть на мелкой тёрке, смешать с панировкой и обвалить палочки в этой смеси. Выложить готовые палочки в форму и отправить в духовку на 30 минут. Подавать с соусом из майонеза и горчицы.

*Талина Меркурьева,
г. Комсомольск-на-Амуре*



ПЛОВ

Я делаю плов очень просто, главный принцип – много лука и морковки, и, конечно, чтобы мясо было мягким, а рис рассыпчатым. Обычно беру длиннозёрный рис – он не слипается.

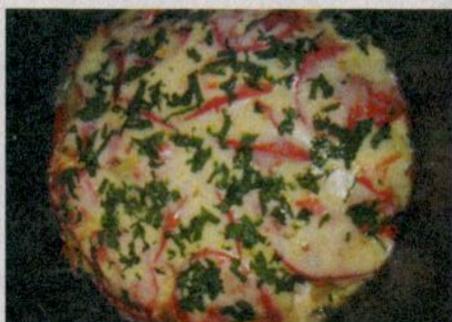
Продукты: свинина – 0,5 кг, лук – 2 шт., морковка – 2–3 шт., рис – 1 стакан, соль, перец.

Лук порезать кубиками, морковь натереть на крупной тёрке. Мясо нарезать небольшими кусочками и немного обжарить на сковороде с луком и морковкой. Затем залить водой и тушить 20 минут. Рис промыть, засыпать в сковородку и добавить воды, чтобы он проварился, а мясо продолжало тушиться. Засечь ещё 20 минут – и готово. Приятного аппетита!

Ульяна Томилица, г. Красноярск



1



МЯСО В ШУБЕ

Ингредиенты:

мясо (свинина), картофель – 4 шт., лук репчатый – 2 шт., морковь – 1 шт., один большой помидор, майонез, сыр, приправа для мяса.

Рецепт приготовления:

Мясо нарезать мелкими кусочками (1), дать ему просушиться 10 минут, затем посолить и добавить приправу. Смазать форму для запекания растительным маслом и уложить в неё мясо. Лук нарезать кольцами, картофель кружочками, выложить сверху на мясо сначала лук, затем картошку (2) и смазать её сверху майонезом (3). Морковь натереть на крупной тёрке и выложить следующим слоем (4). Осталось добавить помидоры кружочками, тёртый сыр и зелень и отправить в духовку для запекания (5). Можно готовить в мультиварке на режиме «Выпечка».

Людмила Бабанова, г. Десногорск



2



3



4



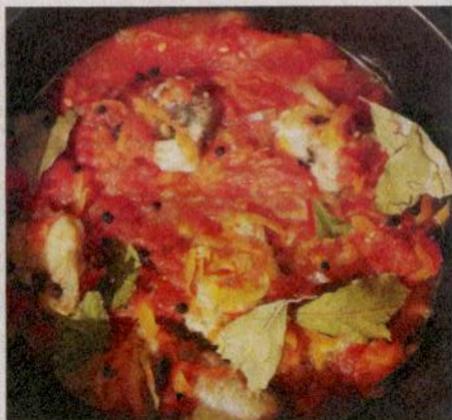
5

РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Продукты: тушки минтая – 1 кг, томаты очищенные в собственном соку – 1 банка (примерно 250 г), морковь – 1 большая, лук репчатый – 1 большой, уксус, лавровый лист, перец чёрный горошком, мука, масло растительное.

Рецепт приготовления:

Минтай порезать на куски 5 см толщиной прямо с костями. Обвалять в муке и слегка обжарить на растительном масле. Морковь крупно потереть, лук порезать полукольцами, томаты перемолоть в блендере. На дно кастрюли с толстым дном или в сотейник выложить половину лука с морковью и слегка обжарить. Сверху положить рыбу в один слой, покрыть её луком, морковью и помидорами. Добавить перец, соль, лавровый лист и залить горячей водой так, чтобы она слегка прикрывала овощи. Довести до кипения, убавить огонь и тушить минут 20. В конце добавить немного столового уксуса



для остроты и положить ложку сахара, чтобы оттенить вкус помидоров.

Элина Процерова, г. Санкт-Петербург

Бабушка советует

ВАРИМ КАРТОФЕЛЬ

Если нужно сварить картофель побыстрее, положите в воду ложку маргарина.



КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

Понадобится:

- ✓ фарш говяжий – 500 г
- ✓ лук репчатый – 1 головка
- ✓ перец сладкий – 1 шт.
- ✓ грибы свежие – 100 г
- ✓ томат-пюре – 2 ст. ложки
- ✓ молоко – 2–3 ст. ложки
- ✓ соль, перец молотый



Рецепт приготовления:

Лук и сладкий перец порезать и спассеровать на растительном масле. Добавить фарш, хорошо обжарить. Грибы порезать, добавить к фаршу и готовить до размягчения. Ввести томатное пюре. Приправить солью, добавить молотый перец и базилик. Варить на слабом огне 20 минут. Положить картофель в кипящую подсоленную воду и варить 20 минут. Слить воду, размять картофель вилкой, добавить сливочное масло и горячее молоко. Взбить до получения однородной массы. Выложить мясную смесь на жаростойкое блюдо. Положить сверху картофельное пюре. С помощью вилки придать поверхности волнистую форму. Поставить в разогретую духовку и запекать 20 минут до золотистой корочки. Подавать запеканку горячей.

*Любовь Тригина,
г. Петропавловск-Камчатский*

РЫБА ПО-МОНАСТЫРСКИ

Продукты: филе любой белой рыбы – 400 г, капуста – 400 г, репчатый лук – 1 шт., томатная паста – 1 ст. ложка, растительное масло – 1 ст. ложка, соль.



Рыбу почистить, вымыть, порезать и посолить. Капусту нашинковать, обдать кипятком и отжать. Лук пассеровать в растительном масле, разбавить томатную пасту 4 ст. ложками воды, добавить её к луку и дать покипеть 3–5 минут. Затем положить капусту, перемешать и немного поперчить. В форму для запекания выложить половину овощей, слой рыбы, затем оставшиеся овощи. Закрывать сверху пищевой фольгой и выпекать в духовке при температуре 180°C 30 минут.

*Фаина Чернова, г. Прокопьевск,
Кемеровская обл.*

ПОДЖАРКА С МЯСОМ И ГРИБАМИ

Понадобится: 500 г свинины, банка консервированных порезанных шампиньонов, репчатый лук – 2 шт., мука пшеничная – 1 ст. ложка, сметана – 250 г, соль, перец по вкусу. Свинину обмыть, нарезать кусочками. Репчатый лук очистить, мелко нарезать, пассеровать в кастрюле. Затем добавить свинину, грибы, жарить минут десять, помешивая (1). В кастрюлю постепенно добавить муку и залить сметаной. Довести до готовности на слабом огне (2). Подавать с гарниром.

Ольга Камозина, г. Серпухов

**КОТЛЕТЫ ПО-МИНИСТЕРСКИ**

Приготовить котлеты быстро и просто.

Понадобится: 600 г говяжьего фарша, 3 яйца, 3 ст. ложки сметаны, 3 ст. ложки майонеза, 1 большая луковица.

Инструкция:

Лук натереть на мелкой тёрке, яйца перемешать со сметаной и майонезом и добавить к фаршу. Тщательно перемешать, посолить и поперчить по вкусу. Разогреть сковородку с растительным маслом и выложить на неё котлетки ложкой.

Лариса Кобелева, г. Санкт-Петербург



СВИНОЙ ОКОРОК В РУКАВЕ

Возни минимум, посуда вся чистая. Берём свиной окорок с косточкой. Солим, посыпаем смесью перцев, нашпиговываем чесноком. Укладываем в рукав для запекания и отправляем в духовку при среднем огне на один час. Затем вынимаем, открываем рукав и отправляем обратно в духовку, чтобы подрумянился. Получается очень вкусно. Мясо мягкое и сочное. Отлично идёт с солёными помидорами и капусткой.

Галина Индюхова, г. Москва

СОЧНЫЕ РЁБРЫШКИ

Чтобы мясо получилось сочным и нежным, я мариную его не меньше 12 часов. Когда подаю на стол – гости просто в восторге от необычного внешнего вида блюда.

Понадобится: рёбрышки, томатный сок, лук репчатый – 3 шт., картофель – 10 шт., уксус, соль, перец, зубочистки.

Приготовить маринад для мяса. Можно любой, какой вам больше нравится. Я делаю так: томатный сок, побольше лука (режу кольцами), немного уксуса, соль, перец. Добавляю мясо и оставляю на 12–20 часов.

Бабушка советует

ЖАРИМ РЫБУ

Для устранения запаха при жарке рыбы в растительное масло положите одну картофелину, очищенную и нарезанную ломтиками.

ЯЧНИЦА В ТНЕЗДЕ

Отварной картофель растолочь, мелко нарезать лук и помидор, обжарить их на растительном масле и добавить в картофель. Всё перемешать. Приготовленное картофельное пюре выложить на смазанную маслом большую сковороду и сделать в нём углубления. В каждое углубление аккуратно вбить по одному яйцу. Поставить яичницу в духовку и запечь до готовности. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Ирина Тусакова, г. Саратов



Затем отвариваю картофель, рёбра вынимаю из маринада, собираю кругом, закрепляю зубочистками, заворачиваю в фольгу и ставлю в духовку на 1,5 часа. Затем фольгу разворачиваю, обкладываю отваренным картофелем, отправляю в духовку на 10–15 минут и запекаю до золотистого цвета.

Оксана Летунова, г. Ульяновск





АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ С ФИСТАШКАМИ

Ингредиенты:

- ✓ Апельсины – 2 шт.
- ✓ Лимон – 1 шт.
- ✓ Яйцо куриное – 7 шт.
- ✓ Сахар – 300 г
- ✓ Сливочное масло – 200 г
- ✓ Дамские пальчики (печенье) – 10 шт.
- ✓ Грецкие орехи – 1 стакан (100 г)
- ✓ Сметана (30%) – 500 г
- ✓ Желатин – 2 пакетика (2 ст. л.)
- ✓ Фисташки (можно заменить на грецкие орехи, листики мяты) – для украшения

Инструкции:

1. Апельсины тщательно вымыть. Один из них (тот, что красивее) отложить для украшения, а второй отварить до мягкости (примерно 30 мин.). Отваривать прямо с кожурой, не разрезая.
2. Измельчить орехи и печенье. Можно в блендере, можно просто ножом или в ступке.
3. Измельчить отваренный апельсин (вместе с кожурой) и смешать с печеньем и орехами.
4. Отделить белки от желтков. Разогреть духовку до 180 градусов.

5. Желтки взбить с 200 г сахара. Ввести размягчённое сливочное масло, продолжая взбивать, затем смесь орехов, печенья и апельсинов. Я на этом этапе использовала миксер.

6. Отдельно взбить белки, должна получиться хорошая крепкая пена. Затем аккуратно вмешать белки в смесь из предыдущего пункта. Из этого будем печь коржи.

7. Форму для выпечки выложить пекарской бумагой и смазать маслом (по необходимости). Переложить в форму половину смеси для коржей, разровнять и отправить в духовку на 25–30 минут. Так же испечь второй корж. Если есть две одинаковые формы, коржи можно выпекать одновременно.

8. Охладить коржи при комнатной температуре.

9. Замочить желатин, следуя инструкции на упаковке. Свой я заливала из расчёта: 4 ст. л. холодной воды на пакетик, оставляла на 10 минут, а затем прогревала на водяной бане до полного растворения. Пока желатин набухает, вымыть лимон и натереть цедру на мелкой тёрке. Из оставшегося после снятия цедры лимона выжать сок и влить его в желатин перед прогреванием.

10. Измельчённую цедру и 100 г сахара смешать со сметаной и слегка взбить обычным венчиком или вилкой (не миксером!). Затем влить растопленный желатин и хорошенько перемешать.

11. Охлаждённый корж переложить в форму, залить половиной сметанного крема, разровнять при необходимости и убрать в холодильник минут на 30. Крем должен «схватиться». Сверху выложить второй корж и вторую часть крема. Разровнять, убрать в холодильник до полного схватывания.

12. Для украшения разрезать охлаждённый апельсин на тонкие кружочки, а их разрезать на половинки. Половинками выложить поверхность торта по окружности. Центральную часть украсить измельчёнными фисташками.

Алина Докшукина, г. Нальчик

СЛАДКИЕ КОЛБАСКИ

Очень вкусно и полезно.

Смешать в блендере в равных пропорциях изюм, курагу, чернослив, финики, стружку кокоса, грецкий орех, бразильский орех, цукаты (1). Если не жалко свой блендер, можно добавить миндаль, но ножи об него быстро тупятся. Сформировать руками колбаски, обсыпать кокосовой стружкой (2), поставить в холодильник.

Вероника Соловьёва, г. Печора



ТВОРОЖНЫЙ ДЕСЕРТ

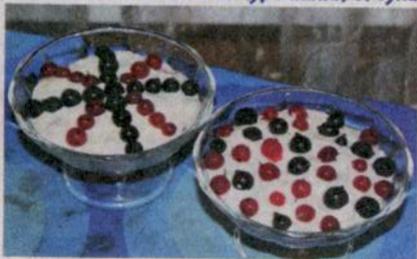
Просто, быстро, вкусно.

Понадобится: пачка творога (250 г), 30 г сахара, 50 г изюма, 2 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, ягоды для украшения.

Рецепт приготовления:

Изюм вымыть и замочить для набухания в тёплой воде. Творог перемешать с сахаром, сметаной и яйцом. Взбить эту массу блендером, добавить изюм. Украсить ягодами.

Светлана Курочкина, г. Тула



ЖЕЛЕ В АПЕЛЬСИНЕ

Из апельсина выжимаю сок с помощью соковыжималки для цитрусовых. Аккуратно очищаю цедру от мякоти и заливаю в неё желе (цвет можно любой). Я делаю желе из готовых пакетиков, которые покупаю в магазине. Когда желе застынет, нарезаю апельсин на дольки.



Оксана Тимофеева, г. Усть-Каменогорск



**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!



КОНВЕРТИКИ С КУРИНЫМИ ПОТРОШКАМИ

Продукты:

- готовое слоёное тесто
- куриная печень – 500 г
- куриные сердечки – 500 г
- одна большая луковица
- растительное масло – 2 ч. ложки
- яичный желток
- соль, молотый чёрный перец, кунжут

Инструкция:

Сначала готовим начинку. Лук режем тонкими полукольцами и поджариваем до золотистого цвета, добавляем порезанные куриные сердечки и печень. Жарим на большом огне минут 10 до готовности. Переключаем в миску, остужаем. Пока начинка остывает, раскатываем слоёное тесто, но не очень тонко, чтобы оно не порвалось от начинки. Затем нарезаем его на квадраты размером примерно 10 x 10 см. Выкладываем начинку на одну половину квадрата, накрываем второй половиной и защепляем вилкой. Получившиеся конвертики выкладываем на противень, смазываем желтком и посыпаем кунжутом. Выпекаем в духовке примерно 25 минут при температуре 200°C до румяного цвета. Лучше подавать с бульоном из домашней курицы.

Марина Полонская, г. Серлухов

ЗАПЕКАНКА С ИЗЮМОМ

Продукты: творог нежирный – 2 пачки, 2 яйца, 2 стакана манной крупы, горсть изюма, соль, сахар, ванилин по вкусу.

Творог размять и перемешать с яйцами, всыпать манку, изюм и снова перемешать. Добавить соль, сахар и ванилин по вкусу. Форму для запекания смазать растительным маслом и посыпать манной крупой. Выложить в неё тесто и поставить в разогретую духовку на 30 минут.

Светлана Фадеева, г. Самара



ЛАПШЕВИК С ТВОРОГОМ

Продукты: 50 г лапши или вермишели, 65 г творога, 2 яйца, 10 г сахара, 5 г сметаны, 3 г сухарей, 15 г сливочного масла, соль.

Лапшу или вермишель отварить до мягкости в подсоленной кипящей воде и откинуть на дуршлаг. Протереть или пропустить через мясорубку творог, добавить яйца, сахар, соль и перемешать. Заправленный творог смешать с варёной лапшой, положить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, покрыть смесью яиц, взбитых со сметаной, и запечь.

Инна Таранова, г. Уфа

Бабушка советует

ТЕСТО НЕ ПРИЛИПНЕТ

Дрожжевое тесто не будет липнуть к рукам, если в кожу рук предварительно втереть несколько капель растительного масла.





ХВОРОСТ

Понадобится:

- ✓ яйцо куриное – 2 шт.
- ✓ сахар – 0,5 стакана
- ✓ молоко – 1,5 ст. ложки
- ✓ соль – 0,5 ч. ложки
- ✓ масло растительное – 1,5 ст. ложки
- ✓ мука пшеничная – 2 стакана
- ✓ сахарная пудра

Рецепт приготовления:

Яйца хорошо взбить, добавить сахар, молоко, соль и масло, тщательно перемешать венчиком, добавить муку и замесить тесто. Оно должно получиться очень нежным. Раскатать его в пласт толщиной примерно 4–5 мм и разрезать на прямоугольные полоски. Каждую полоску надрезать в центре и один край вывернуть через этот разрез. Если хотите очень завитой хворост – повторите эту процедуру несколько раз. Для

выпекания нагреть в кастрюле или фритюрнице растительное масло и опустить в него заготовки из теста. Хворост готовится очень быстро. Готовую выпечку выложить в большую ёмкость на бумажную салфетку и обсыпать сахарной пудрой. Приятного аппетита!

Ирина Петренко, г. Кооров



СЫРНИКИ В СУХАРЯХ



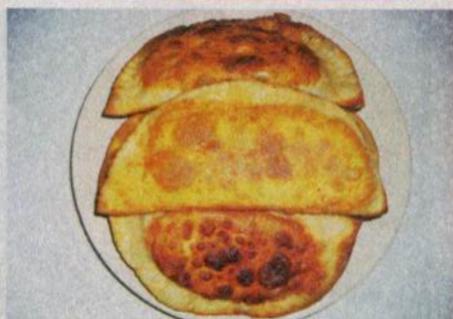
Ингредиенты:

Полкило творога, полстакана муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, соль по вкусу, ванильные панировочные сухари, ванилин.

Приготовление:

Творог протереть через сито или в блендере, это делает сырники воздушными. Добавить просеянную муку, яйца, сахар, соль, ванилин и тщательно перемешать. Мокрыми руками сформировать шарики и сплющить их в лепёшки. Аккуратно обваливать их в сухарях. Обжарить в разогретом масле с двух сторон на среднем огне до румяной корочки. Я люблю сырники с соусом из сметаны и сахарной пудрой.

Ольга Семенникова, г. Воткинск



ЧЕБУРЕКИ ДОМАШНИЕ

- ✓ фарш – 1 кг
- ✓ мука – 1 кг
- ✓ молоко – 1/2 л
- ✓ яйцо – 2 шт.
- ✓ соль – 1 ч. ложка с горкой
- ✓ сода гашёная – 1/2 ч. ложки
- ✓ масло подсолнечное – 2 ст. ложки
- ✓ мясо – 700 г
- ✓ лук репчатый – 500 г
- ✓ вода – 5 ст. ложек
- ✓ перец

Фарш подготовить заранее. Главное добавить в него много мелко порезанного лука, он сделает чебуреки сочными. Затем посолить, поперчить и перемешать. Приготовить тесто. Муку насыпать горкой, сделать углубление, влить молоко, яйца, соду, соль и замесить тесто (1). Дать ему постоять в холодном месте 20–30 минут. Затем тонко раскатать (до 2 мм) (2) и вырезать из него круги. На одну половину каждого кружка положить фарш (3), накрыть его второй половиной, края раскатать скалкой и соединить, лишнее отрезать и вилкой сделать их ребристыми (4). Обжарить чебуреки на раскалённом масле по 3 минуты с каждой стороны.

Алевтина Макеева, г. Брянск

Бабушка советует

ФРУКТЫ В ПИРОГЕ

Если вы печёте фруктовый пирог, после мытья обсушите фрукты салфеткой, а затем обваляйте в муке. В противном случае они «опустятся» на дно противня.

РУЛЕТ ШОКОЛАДНЫЙ

- мука пшеничная – 3 ст. ложки
- яйца куриные – 3 шт.
- сахар – 5 ст. ложек
- какао – 3 ст. ложки
- вода – 60 мл
- шоколад – 100 г
- масло сливочное – 1 ст. ложка
- сахарная пудра – 3 ст. ложки
- шоколадно-ореховая паста (готовая)

Соединить какао и сахар (2 ст. ложки), добавить горячую воду, хорошо перемешать. Яйца взбить с сахаром (3 ст. ложки) в пышную пену. Небольшими порциями добавить просеянную муку, какао с сахаром и взбить миксером на небольших оборотах. Противень застелить пергаментной бумагой, смазать маслом и вылить на него тесто. Разровнять и выпекать в разогретой духовке 10–15 минут. Затем противень достать, осторожно снять бумагу, а корж свернуть в рулет. Оставить его на 10–15 минут остывать, затем аккуратно развернуть и смазать шоколадно-ореховой пастой. Снова закрутить рулет и покрыть его шоколадной глазурью. Для глазури растопить на водяной бане плитку тёмного шоколада, добавить сливочное масло и сахарную пудру, тщательно перемешать до получения однородной массы. Немного остудить глазурь и покрыть ею рулет со всех сторон.

Надежда Илларионова, г. Ярославль



СОЧНИ

Тесто: 2 стакана муки, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки гашёной соды, 0,5 стакана сахара, 4 ст. ложки сметаны.

Начинка: 200 г творога, белок одного яйца, 1 ст. ложка муки.

Приготовление:

Сливочное масло растопить, растереть с сахаром, добавить яйцо и сметану. Всыпать муку и замесить мягкое тесто, оно должно отставать от рук. Для начинки просто смешать указанные продукты. Из теста раскатать лепёшки, на каждую положить начинку, свернуть, защипнуть края и смазать желтком. Застелить противень бумагой для выпечки и выложить сочни. Смазывать противень и бумагу маслом не нужно. Выпекать при 250°C до румяной корочки.

Галина Мещерякова, п. Якшанга, Костромская 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!

БЛИНЫ ДРОЖЖЕВЫЕ**Ингредиенты:**

- ✓ вода – 0,5 л
- ✓ мука 2–2,5 стакана
- ✓ яйца – 2 шт.
- ✓ молоко – 1 стакан
- ✓ дрожжи – 4 г
- ✓ сода – на кончике ножа
- ✓ растительное масло – 1 ст. ложка
- ✓ сахар, соль – по вкусу

Приготовление:

Тесто на блины готовим с вечера. Смешиваем сахар, соль, яйца, дрожжи и воду, добавляем муку и замешиваем крутое тесто. Оставляем подниматься до утра. Затем тесто разводим горячим молоком, добавляем соду и перемешиваем. Печём



блинчики на разогретой и смазанной маслом сковороде. Каждый готовый блинчик смазываем сливочным маслом и присыпаем сахаром (по желанию). Затем сворачиваем каждый блинчик дважды пополам.

Елена Кирашина, г. Ульяновск

СЛАДКИЕ БУЛОЧКИ

Булочки могут быть с начинкой, а мои и без неё объедение!

Продукты: маргарин – 250 г, молоко – 1 стакан, дрожжи сухие – 1 пачка (или 50 г свежих), сахар – 2,5 ч. ложки, одно яйцо, соль. Порубите маргарин и смешайте с мукой, добавьте 1 стакан тёплого молока, яйцо, сахар, соль и дрожжи. Хорошенько вымесите тесто и можно сразу приступать к разделке пирожков. Пока будете их лепить, тесто ещё немного подойдёт. Выпекайте в духовке при 180°C 25–30 минут.

Людмила Вербицкая, г. Железногорск

ПЕЧЕНЬЕ НА ОГУРЕЧНОМ РАССОЛЕ

Это печенье готовится просто, имеет солоноватый вкус и долго хранится.

Понадобится: 3/4–1 стакан огуречного рассола, 0,5 стакана растительного масла без запаха, 1 стакан сахара, 1,5 ч. ложки разрыхлителя, 3 стакана муки.

Рассол должен быть свежим, от этого во многом зависит вкус печенья. Если рассол очень солёный, берите меньше, чем указано в рецепте. В большую миску влить рассол и растительное масло. Взбить миксером. Затем всыпать сахар, муку и разрыхлитель. Аккуратно размешать ложкой и снова взбить. Тесто должно получиться по консистенции похожим на сметану. Противень застелить пергаментной бумагой и смазать маслом. Духовку разогреть до 180°C. Выложить печенье на противень столовой ложкой. Выпекать в духовке до золотистого цвета в течение 15 минут. Дать остыть – и можно подавать к столу.

Светлана Кожина, г. Новосибирск

ПИРОГ ТВОРОЖНО-ЯГОДНЫЙ

Продукты:

- творог – 200 г
- яйцо – 1 шт.
- молоко – 1/2 литра
- яблоки – 4 шт.
- замороженные ягоды (любые) – горсть
- сахар – 3 ст. ложки
- растительное масло – 1/2 стакана
- мука – 6 стаканов
- дрожжи сухие – 1 ст. ложка
- соль – 1 ч. ложка

Смешать пол-литра тёплого молока, 3 ст. ложки сахара, 1 ст. ложку сухих дрожжей, 1 ч. ложку соли. Затем добавить 1/2 стакана растительного масла, 5–6 стаканов муки. Тесто хорошо вымесить, дать подойти 2 раза. Взять форму с высокими бортиками, смазать её растительным маслом. Раскатать круг из теста диаметром больше формы и разложить его в форме так, чтобы бортики из теста с неё свисали. По краям выложить творожную начинку (творог смешать с яйцом и сахаром) и подвернуть свисающие края. Должно получиться похоже на большую ватрушку с высокими бортами и пустой серединой. В середину положить 2–3 ложки творожной начинки и разровнять дно. Затем вычистить сердцевину у 4 средних яблок и наре-



зать яблоки тонкими лепестками. Поставить на огонь 100 г воды, добавить 2 ст. ложки сахара, прокипятить, затем опустить в сироп яблоки. Проварить минуты 3, непрерывно помешивая. Остудить и выложить яблоки на середину пирога поверх творога. Присыпать замороженными ягодами: вишня, смородина чёрная и красная (какие есть) – большая горсть. Тесто смазать сладким крепким чаем и отправить в духовку. Приятного чаепития!

Галина Индюхова, г. Москва

Бабушка советует



СЕКРЕТЫ ТЕСТА

Тесто быстрее подойдёт, если воткнуть в него несколько трубочек макарон. Через них будет поступать кислород и отводиться углекислый газ, а это ускорит рост дрожжевых клеток.

№ 3 / 2013, 11 февраля 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@pmbi.ru

Учреждено и издаётся ООО «ПМБЛ»

Адрес издателя: Россия, 123100, г. Москва, Студенецкий 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 несёт 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.

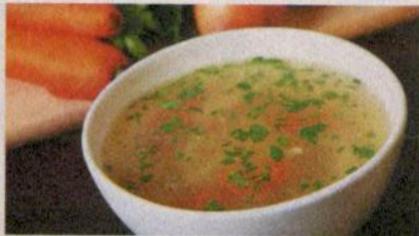
Типография ООО «Брянский печатный двор», 241050, Брянск, проспект Ст. Димитрова, дом 44, Россия.

Тираж: 100 000 экз.

Заказ № 00415

Цена свободная

16+



БУЛЬОН-КОНЦЕНТРАТ

Чтобы не варить бульон каждый день, время от времени я делаю концентрированный, а потом развожу его водой и добавляю овощи по вкусу и настроению. Получается большая экономия не только денег, но и времени. Из одного литра бульона получается 5 литров супа. Самые наваристые мясные супы получаются из свиной рульки. Она должна томиться на малом огне около 4-х часов. За это время рулька отдаёт в бульон все свои соки и большую часть жирности. По мере выкипания воду можно доливать. За 20 минут до готовности добавить специи и соль. Готовый бульон-концентрат тёмно-жёлтого цвета, его нужно процедить через мелкое сито, охладить и заморозить. Я разливаю бульон в пакеты для заморозки и делаю сверху надписи маркером. Когда бульон замёрзнет, ставлю пакеты, как книжки, между другими контейнерами. Разводить концентрат нужно в пропорции 1/3. А дальше действовать, как с обычным бульоном.

Наталья Селюкова, г. Обнинск

ЗЕЛЕНЬ В МОРОЗИЛКЕ

Свежую зелень вымыть, стряхнуть воду, мелко порубить. Положить зелень в формочки для кубиков льда, залить водой и поставить в морозильную камеру. Кубики с зеленью положить в пакетик и при необходимости употреблять, не размораживая.

Ирина Митина, г. Ростов

НАРЕЗКА НЕ ПРОПАДЁТ

Часто после праздничных застолий остаётся мясная нарезка, которая быстро подсыхает и приобретает неаппетитный вид. Если нет желания её есть, нарежьте мелко и заморозьте, чтобы потом приготовить солянку. Осталась рыбная нарезка – удалите кости, уложите кусочки в банку, перекладывая нарезанным кольцами луком, и залейте растительным маслом. Получится что-то вроде рыбных пресервов, которые можно хранить в холодильнике неделю.

Людия Васильева, г. Ижевск



КОТЛЕТЫ ИЗ КАШИ

Из вчерашней несладкой каши можно сделать котлеты. В этом случае она заменит размоченную в молоке булку, которую добавляют в фарш. Пропорции такие: 1/3 каши и 2/3 готового фарша (с луком, яйцом, солью и перцем, но без хлеба). Больше каши добавлять не стоит, иначе котлеты получатся не с мясным, а «кашным» вкусом. Все ингредиенты смешать, сформировать котлеты и обвалить их в муке или панировочных сухарях. Обжарить на сковороде с растительным маслом до готовности. В итоге получатся обычные котлеты, которые с удовольствием будут есть все члены семьи.

Людмила Алёшина, г. Арзамас

ФУТЛЯР ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ИЗ БУТЫЛКИ

Взять большую пластиковую бутылку, отрезать горлышко, но не до конца – оставить что-то в виде крышки. Сложить свою мелочовку и закрыть крышку – у вас останется только бутылка, место для которой вы всегда найдёте. И не надо долго искать мелочь по углам – всё в одном надёжном месте. Бутылка прозрачная, хорошо видно, что в ней лежит. Таким способом можно хранить «лишние» кухонные приборы: ножи, вилки-ложки, крышки, пробки и т.д., особенно на даче. Для мужчин такой «бутылёк» хорош для хранения разных отвёрток. Рукодельницы могут сделать футляр и хранить вязальные спицы, крючки.

Талина Индюхова, г. Москва



ЕСЛИ ВАРЕНЬЕ ЗАСАХАРИЛОСЬ

Чаще всего варенье засахаривается, когда кладут слишком много сахара или варят дольше положенного. Но дело можно поправить. Выложите засахаренное варенье в варочный таз, добавьте 3 ст. ложки воды на банку ёмкостью 0,5 л, затем, постоянно помешивая, прогрейте на слабом огне до начала кипения и сразу в горячем виде расфасуйте по банкам. Переваренное варенье съедайте в пищу в первую очередь.

Нина Мошкарina, г. Великие Луки



КВАДРАТНЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ

Фрикадельки – очень удобный полуфабрикат. Всегда делаю их много и сразу, чтобы был запас в морозилке. Для этих целей я приспособила форму для льда. Делаются быстро и форма оригинальная. Фарш плотно

утрамбовываю в формочки для льда. Чем плотнее, тем аккуратнее получаются фрикадельки. Остатки фарша снимаю широким ножом. Замораживаю. Через 6 часов вынимаю форму из морозилки и фрикадельки готовы. Чтобы вынимались легко из формы, секунд на 10 опускаю её дно в горячую воду, затем аккуратно вставляю тонкий нож в щель между фрикаделькой и стенкой формы, надавливаю и вынимаю фрикадельку. Складываю их в пакет или контейнер и отправляю обратно в морозилку. Всё! Теперь их хоть в суп, хоть в духовку, хоть на сковородку. Совет: лук и чеснок в фарш для фрикаделек лучше не добавлять, так как они становятся более рассыпчатыми и могут развариться при варке или тушении.

Дарья Морозова, г. Мытищи



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:

А. Маслénкина, г. Орёл; О. Лепихова, г. Смоленск; О. Летунова, г. Ульяновск; М. Куксина, г. Воронеж; А. Кузнецова, г. Смоленск; Л. Савельева, г. Тольятти; Л. Лоза, с. Александровка; Е. Мальшевич, с. Отрядное; А. Погребняк, г. Орша; В. Беляева, г. Липецк; К. Колзукова, г. Москва; Е. Калинина, г. Мурманск; Я. Жилина, г. Нижний Новгород; Т. Гудкова, г. Черкассы; Е. Белокурова, г. Выборг; С. Поварова, г. Уфа; В. Ульянова, г. Бийск; О. Басакова, г. Батайск; О. Еремеева, г. Пенза; А. Жукова, г. Киров; А. Ночёвкина, г. Тюмень; Н. Тумалевич, г. Томск; В. Минская, г. Липецк; М. Молодцова, п. Калашниково; Н. Крюкова, г. Ханты-Мансийск; А. Калинина, г. Смоленск; В. Смирнова, г. Шахты; Л. Николаева, г. Тихорецк; А. Саврасова, г. Великий Новгород; М. Родина, п. Сатинка; Г. Индюхова, г. Москва; Е. Кирышина, г. Ульяновск; Е. Миронова, г. Одинцово; У. Томилина, г. Красноярск; Г. Меркурьева, г. Комсомольск-на-Амуре; Л. Бабанова, г. Десногорск; Э. Процорова, г. Санкт-Петербург; Л. Григина, г. Петропавловск-Камчатский; Ф. Чернова, г. Прокльевск; Л. Кобелева, г. Санкт-Петербург; О. Камозина, г. Серпухов; И. Гусакова, г. Саратов; А. Докшукина, г. Нальчик; В. Соловьёва, г. Печора; С. Курочкина, г. Тула; О. Тимофеева, г. Усть-Каменогорск; М. Полонская, г. Серпухов; С. Фадеева, г. Самара; И. Таранова, г. Уфа; И. Петренко, г. Ковров; О. Семенникова, г. Воткинск; А. Макеева, г. Брянск; Н. Илларионова, г. Ярославль; Г. Мещерякова, п. Якшанга; Л. Вербицкая, г. Железногорск; С. Кожина, г. Новосибирск.