

Привет

Подпишись! Подписной индекс – 78854

Рецепты наших бабушек

На бабушкиной кухне

№ 5
Май 2013

НОВИНКА!

кухне



Кулич пасхальный
от Елены Киряшиной
из Ульяновска с. 27



**Салат с куриной
грудкой**
от Светланы Фальковой
из Звенигорода с. 9



**Азу с солёными
огурцами**
от Марины Мажаевой
из Москвы с. 22



**Сочный шашлык
«Первомайский»**
от Елены Митрофановой из Верхнедвинска с. 3



**Суп-пюре
капустно-сырный**
от Екатерины Шараповой
из Сестрорецка с. 12



Лимонный пай
от Жанны Михайлиной
из Солнечногорска с. 29

ВЫПЕЧКА

ДЕСЕРТЫ И ТОРТЫ

НА ВТОРОЕ

НА ПЕРВОЕ

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

СЕЗОННОЕ МЕНЮ

ISSN 2305-4492



13005



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!

Елена Митрофанова, г. Верхнедвинск

Как и вся страна, мы традиционно открываем сезон шашлыков в Первомайские праздники. Выезжаем весёлой компанией на дачу или на природу. Мясо всегда маринуем сами. С удовольствием делюсь своим рецептом.

СОЧНЫЙ ШАШЛЫК «ПЕРВОМАЙ- СКИЙ»

Продукты:

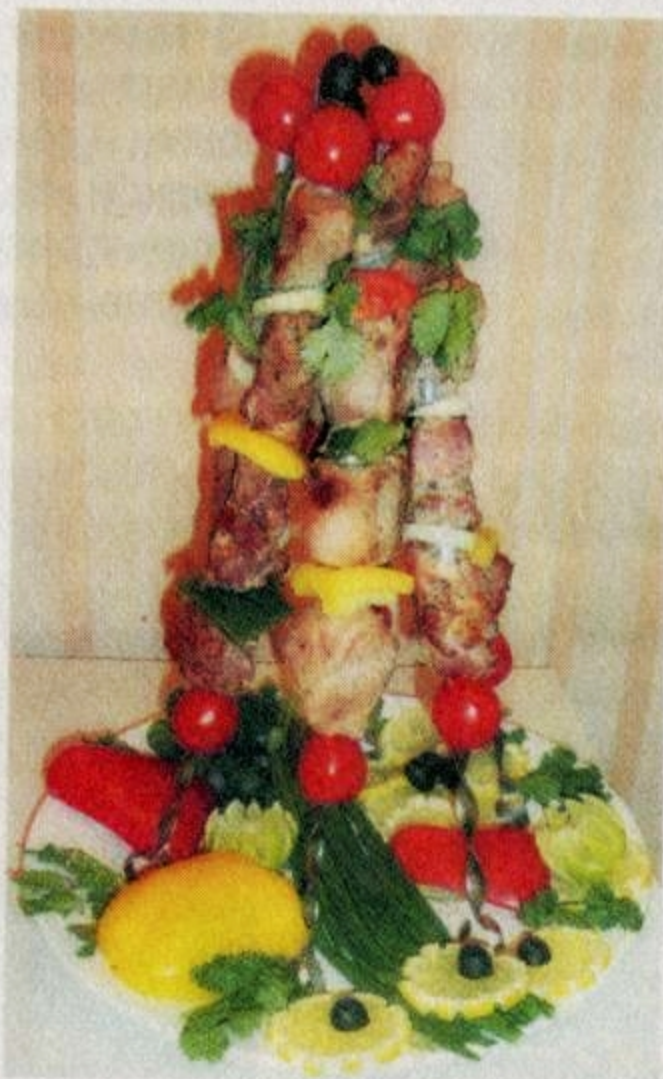
- ✓ Свинина – 1 кг
- ✓ Лук – 4 шт.
- ✓ Соевый соус – 60 мл
- ✓ Уксус 9% – 1 ч. ложка
- ✓ Сахар – 1 ч. ложка
- ✓ Соль и специи для мяса

Для шашлыка мы берём свинину. Сначала маринуем. Мясо промыть, порезать кусочками. Лук нарезать полукольцами, половину добавить к мясу вместе с солью и специями.



Влить 1 ст. ложку соевого соуса и 1 ст. ложку растительного масла. Накрыть пищевой плёнкой и отправить на 1 час в холодильник. В оставшийся лук добавить 2 ст. ложки соевого соуса, 1 ч. ложку уксуса, 1 ч. ложку сахара. Аккуратно размять лук, добавить воду и оставить мариноваться на 15 минут. Затем залить полученной

смесью мясо и перемешать. Свинина должна находиться полностью в маринаде. Сверху можно положить гнёт. Оставить на 3–4 часа мариноваться. Можно делать с вечера и оставлять на ночь – мясо промаринуется и будет быстрее готовиться. Жарить шашлык на мангале, когда угли имеют средний жар. Чтобы шашлык был сочнее, можно сбрызгивать его сухим вином или пивом. Подавать шашлык непременно с зеленью и с любимыми вами соусами.





МИНДАЛЬНЫЙ КУЛИЧ

Хочу поделиться чудным рецептом пасхального кулича с оригинальным миндальным вкусом — он порадует ваших близких и станет настоящим хозяином пасхального стола! На фото моя дочурка Дашенька.

Ингредиенты:

Для теста:

- Мука — 500 г
- Молоко — 250 мл
- Яичные желтки — 5 шт.
- Дрожжи — 60 г
- Сахар — 150 г
- Сливочное масло — 100 г

- Молотый миндаль — 50 г
- Ванильный сахар, лимонная цедра, 150 г сахарной пудры, горсть изюма

Для глазури:

- Вода — 4 ст. л. воды
- Сахарная пудра — 1 стакан
- Лимонный сок — 1 ч. ложка
- Горсть целого миндаля

Рецепт приготовления:

Дрожжи растереть с ложкой сахара. В миску всыпать 120 граммов муки, влить горячее молоко, хорошо перемешать, так, чтобы не было комков. Оставить на некоторое время для остывания. Затем добавить дрожжи и перемешать. Закваску поставить в тёплое место для брожения. Масло растопить и остудить. Желтки растереть с сахарной пудрой и добавить к закваске. Всыпать остальную муку, сахар-песок и ванильный сахар. Замешивать тесто до тех пор, пока в нём не начнут образовываться пузырьки. Не переставая мешать, влить растопленное масло. Положить молотый миндаль, лимонную цедру, пропаренный изюм и снова хорошенько перемешать. Поставить форму с тестом в тёплое место на 40 минут, затем выпекать кулич в предварительно разогретой духовке 45–50 минут. Приготовить глазурь. Сахарную пудру растереть с лимонным соком и тёплой водой до состояния гладкой массы. Смазать глазурью весь кулич, присыпать целым миндалём и оставить для застывания.

Лариса Харченко, г. Черкассы

ПОРОСЁНОЧЕК ИЗ ХОЛОДЦА

Инструкция:

Сварить холодец по вашему любимому рецепту, залить его в пластиковую бутылку из-под молока. Когда остынет, бутылку аккуратно разрезать, поросяточка достать и выложить на блюдо. Ушки и носик сделать из копчёной колбасы, закрепить зубочистками. Можно украсить укропом и оливками.

Елена Павлова, п. Чишмы, Башкортостан



ЖЕЛЕ «ПАСХАЛЬНОЕ»

Традиционно в светлый праздник Пасхи принято печь куличи, пасхи и красить яйца. Чтобы немного разнообразить праздничный стол, можно приготовить пасхальное желе.

Понадобится: сметана – 500 г, холодная кипячёная вода – 1,5 стакана, сироп из варенья – 1 стакан, какао – 3 ст. ложки, желатин – 25 г, сахар по вкусу, яйца куриные.



Куриные яйца тщательно вымыть тёплой водой, сделать в скорлупе маленькое отверстие с тупого конца, вылить через него белок и желток в мисочку – для желе они не понадобятся. Желатин залить 1,5 стакана холодной кипячёной воды, через 40–50 минут растворить эту смесь на водяной бане и остудить до тёплого состояния, затем разделить на 3 части. В половину сметаны добавить по вкусу сахар, 1/3 желатина и хорошо перемешать. Смесью наполнить яичную скорлупу наполовину и поставить на 15–20 минут в холодильник. В оставшуюся сметану добавить 3 ст. ложки какао, сахар по вкусу и 1/3 желатина, перемешать и заполнить этой смесью скорлупки почти полностью и снова поставить в холодильник. Подогреть 1 стакан сиропа и желатин, немного остудить. Налить этот сироп в скорлупку поверх слоёв из сметаны и поставить желе в холодильник на 2–3 часа. Застывшее желе аккуратно очистить от скорлупы и украсить.

Мария Родина,
п. Сатинка, Тамбовская обл.

ТВОРОЖНАЯ ПАСХА «СВЕТЛЫЙ ПРАЗДНИК»



Ингредиенты: 1 л молока, 500 г сметаны, 4 яйца, 250 г сахара, пакетик ванили, 200 г изюма.

Для украшения: консервированные персики, цветная кокосовая стружка.

Рецепт приготовления:

1. Вылить в кастрюлю молоко, сметану, слегка взбитые яйца. Перемешать, поставить на огонь и варить, помешивая, пока масса не свернётся и не отделится сыворотка.
2. В дуршлаг положить салфетку из ткани и выложить туда массу. Когда сыворотка стечёт, переложить творожную массу в миску, хорошо растереть и добавить сахар, ваниль и изюм. Переложить в форму и держать в холодильнике, пока сыворотка не перестанет стекать.
3. Сервировочную тарелку украсить кокосовой стружкой и дольками персика. Пасху выложить в середину, украсить её розочкой из персика.

Елена Киряшина, г. Ульяновск



**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 С ВЕТЧИНОЙ И СЫРОМ

Любимый салат в нашей семье, готовится быстро и просто!

Ингредиенты (на 3 порции):

- ✓ Ветчина – 250 г
- ✓ Яйца – 3–4 шт.
- ✓ Огурец – 2 шт.
- ✓ Перец болгарский – 1/2
- ✓ Сыр твёрдый – 50 г
- ✓ Майонез
- ✓ Зелень (петрушка, укроп)
- ✓ Соль, перец молотый по вкусу

Рецепт приготовления:

Ветчину и огурцы нарезать соломкой. Яйца сварить, остудить, натереть на



крупной тёрке. Болгарский перец нарезать маленькими кубиками. Посолить, поперчить. Добавить майонез. Салат посыпать сыром, украсить зеленью.

Марина Митина, г. Мценск

БУТЕРБРОДЫ
С ЩУЧЬЕЙ ИКРОЙ

Понадобится: щучья икра, чёрный хлеб, сливочное масло, соль, консервированная кукуруза. Икру из свежей щуки промыть, удалить плёнки, посолить по вкусу и поставить в холодильник на 48 часов. По прошествии этого времени можно готовить бутерброды. Тонким стаканом сделать кружочки из чёрного хлеба. Намазать сверху сливочным маслом, выложить на него икру, по бокам украсить консервированной кукурузой. Оставшуюся икру можно хранить в холодильнике, только влейте в неё 1 ч. ложку растительного масла.

Любовь Аржанюк, г. Омск

САЛАТ

«БУКЕТ ПЕРВОЦВЕТОВ»

Понадобится:

- Варёные яйца – 5–6 шт.
- Слабосолёная сёмга – 100 г
- Сливочный сыр – 100 г
- Свекольный сок
- Любая зелень

Инструкция:

Яйца очистить от скорлупы и опустить в сок свёклы на 5 минут. Затем разрезать их пополам, вынуть желток. Приготовить начинку: смешать в блендере сёмгу, сливочный сыр и желтки. Нафаршировать этой массой яйца. Соединить по 2 половинки и уложить на блюдо. Украсить зеленью.

Мария Родина,

п. Сатинка, Тамбовская обл.



ЗАКУСКА «ВЕСЁЛЫЕ ЦЫПЛЯТА»

Ингредиенты: 3 яйца, 100 г твёрдого сыра, 1/2 болгарского красного перца, 1 морковь, зубчик чеснока, майонез, соль, перец по вкусу, зелень петрушки, салатные листья, зёрна кориандра.

Рецепт приготовления:

1. Яйца сварить вкрутую, остудить и очистить. Сыр, чеснок и морковь натереть на мелкой тёрке.
2. Яйца разрезать вдоль на половинки, вынуть желтки и размять их вилкой. Соединить их с тёртыми сыром, чесноком и морковью, добавить специй, майонез и хорошо перемешать.
3. Из получившейся массы сформировать 12 шариков, выложить



по 2 шарика в каждую половинку белка. Из сладкого перца вырезать гребешки и клювики и воткнуть их в шарики. Глазками будут зёрнышки кориандра.

4. Тарелку выложить листьями салата и зеленью петрушки, посадить туда цыплят.

Елена Киряшина, г. Ульяновск

СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ

Этот всеми любимый салат предлагаю украсить по-новому, в виде морского пейзажа.

Продукты:

- Селёдка — 300 г
- Картофель варёный — 3 шт.
- Яйца — 3–4 шт.
- Свёкла варёная крупная — 1 шт.
- Морковь варёная — 1 шт.
- Огурец маринованный — 1 шт.
- Зелёный лук
- Майонез

Рецепт приготовления:

Селёдку отделить от костей и мелко порезать. Остальные продукты натереть отдельно на крупной тёрке. Оставить для украшения немного яиц, свёклы и зелёного лука. Затем уложить салат на блюдо слоями, каждый слой промазать майонезом. Порядок выкладывания слоёв: селёдка — картофель —



огурец — морковь — яйца — свёкла. Сверху на салате выложить морской пейзаж из оставшихся продуктов.

*Наталья Медникова,
г. Россошь, Воронежская обл.*

Бабушка советует

РЕЖЕМ ХЛЕБ



Чтобы хлеб не крошился и резался легче и ровнее, предварительно охладите его.



БУТЕРБРОДЫ СО СКУМБРИЕЙ

Продукты:

- ✓ Ржаной батон – 1 шт.
- ✓ Голландский сыр – 100–150 г
- ✓ Солёная скумбрия среднего размера – 1 шт.
- ✓ Зелёный лук – 1 пучок
- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Маслины без косточек – 1 банка
- ✓ Майонез – 3–4 ст. ложки

Рецепт приготовления:

Сыр натереть на мелкой тёрке, смешать с отваренными яичными желтками и майонезом. Масса должна получиться пышной и без комков. Скумбрию почистить, вынуть косточки и порезать кусочками. Треугольный ломтик ржаного хлеба намазать сырной массой и сверху положить кусочек сельди, вокруг неё посыпать мелко нарезанный лук и украсить кружочками из порезанных маслинок.

Татьяна Гудкова, г. Черкассы

САЛАТ «ТРЕТОРИ»

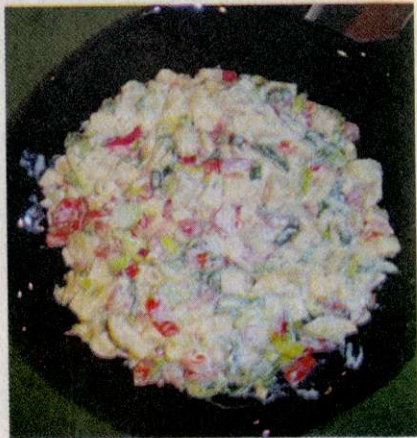
Продукты:

- Лук-порей – 1 шт.
- Болгарский перец – 2 шт.
- Помидоры – 3 шт.
- Твёрдый сыр – 150 г
- Куриная грудка – 1 шт.
- Приправа для курицы
- Соль и перец (по вкусу)
- Майонез

Приготовление:

Куриную грудку обжарить в приправе для курицы (лучше взять травяную). Болгарский перец, сыр и помидоры нарезать кубиками среднего размера. Лук-порей нарезать кольцами и оставить в горячей воде на 10 минут, чтобы исчезла горечь. Смешать получившиеся кубики перца, помидоров, сыра и лука с обжаренной куриной грудкой. Салат заправить майонезом. Добавить соль и перец по вкусу.

Талина Калинина, г. Санкт-Петербург



Бабушка советует

КАК ЛЕГКО

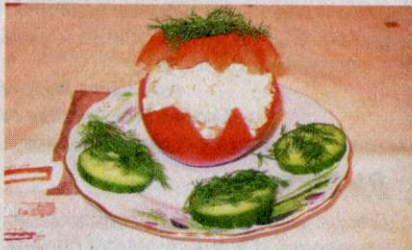
ОЧИСТИТЬ КОЛБАСУ

Твёрдая копчёная колбаса будет гораздо легче чиститься, если положить её на несколько минут в морозилку или поддержать недолго в холодной воде.

ПОМИДОРЫ С МЯСНЫМ САЛАТОМ

На 4 порции понадобится:

- ✓ Помидоры – 4 шт.
- ✓ Говядина отварная – 100 г
- ✓ Картофель варёный – 2 шт.
- ✓ Свежий огурец – 1 шт.
- ✓ Яйцо варёное – 1 шт.
- ✓ Майонез – 2 ст. ложки
- ✓ Кетчуп острый – 2 ч. ложки



У помидоров со стороны плодоножки срезать примерно 1/4, удалить мякоть и посыпать перцем и солью. Картофель, мясо, яйцо, огурец нарезать мелкими кубиками, заправить кетчупом, смешанным с майонезом, посолить и перемешать. Получившимся салатом заполнить помидоры и оформить их зеленью.

Валентина Битюкова, г. Тагарин



ЗАКУСКА

«ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА»

- Грибы маринованные с крупной шляпкой – 9 шт.
- Огурец – 1 шт.
- Сыр – 100 г
- Яйца – 2 шт.
- Ветчина – 200 г
- Майонез – 2 ст. ложки
- Чеснок – 1 зубчик

Инструкция:

Ветчину мелко порезать, яйца и сыр натереть на мелкой тёрке и смешать с ветчиной. Чеснок пропустить через пресс и добавить его к салату. Заправить майонезом и перемешать. Из полученной массы сформировать небольшие шарики и накрыть их шляпками грибов.

Лариса Серикова, п. Ягодное Калужской обл.

САЛАТ С КУРИНОЙ ГРУДКОЙ

Продукты:

- Куриная грудка – 1 шт.
- Огурцы свежие – 2 шт.
- Яйца – 4 шт.
- Красный болгарский перец – 1 шт.
- Помидоры черри – 5 шт.
- Сыр – 100 г
- Соль, майонез

Отваренную куриную грудку порезать на небольшие кусочки и помариновать в майонезе 15 минут. Огурцы, варёные яйца, перец и помидоры порезать одинаковыми кусочками. Натереть сыр на мелкой тёрке. Выложить в центр глубокой миски курицу в майонезе, по краям вокруг курицы



слоями уложить огурцы, красный перец, помидоры. Сверху посыпать тёртый сыр и украсить яйцами.

Светлана Фалькова, г. Звенигород

ЗАКУСКА РЫБНАЯ

- Красная рыба солёная
- Творог – 200 г
- Крабовые палочки – 7 штук
- Сливочное масло – 50 г
- Пучок укропа
- Свежие огурцы – 2 шт.
- Перец болгарский – 1/2

Творог протереть через сито или измельчить блендером. Укроп мелко порезать, крабовые палочки натереть на мелкой тёрке. Порубить сливочное масло в мелкую крошку. Соединить подготовленные продукты, скатать из полученной массы небольшие шарики. Красную рыбу порезать тонкими



пластами, завернуть в них творожные шарики и скрепить зубочисткой или шпажкой. Выложить на блюдо и украсить зеленью и овощами.

*Анастасия Ширяева,
г. Елизово, Камчатская обл.*

САЛАТ «ГРИБОК»



Ингредиенты: куриная грудка, зелёный горошек – маленькая банка, яйца – 3 шт., свежие огурцы – 2 шт., морковь – 1 шт., сыр, майонез, зелень.

Куриную грудку и яйца сварить и остудить. Куриное мясо нарезать небольшими кусочками и смешать с зелёным горошком. Выложить первым слоем на плоское блюдо, сверху промазать майонезом. Яйца и огурцы натереть на средней тёрке, перемешать и выложить следующим слоем. Сформировать салат в форме грибка. Свежую морковь натереть на тёрке для корейской моркови и украсить ею шляпку гриба, сверху поставить белые точки из майонеза. Ножку присыпать мелко натёртым сыром.

Полина Журавлёва, г. Курск

ВИНЕГРЕТ

Для разнообразия я иногда вношу изменения в традиционный рецепт винегрета. Например, горошек заменяю фасолью, а обычную морковь – корейской. Попробуйте и вы.

Продукты: свёкла, морковь, капуста квашеная, картофель, огурцы солёные, лук репчатый, фасоль, масло, соль.

Отварить вместе с кожурой 3–4 картофелины, 1 свёклу и 1 морковь. Луковицу и огурец мелко порезать. Морковь и картофель почистить и нарезать кубиками. Свёклу натереть на крупной тёрке. В большой миске перемешать вместе свёклу, морковь, лук, огурец, фасоль без жидкости, один стакан квашеной капусты. Заправить подсолнечным маслом, посолить по вкусу.

Эльвира Измайлович, г. Полоцк (Беларусь)



САЛАТ «СТЕКЛЯННЫЙ»

Предлагаю рецепт очень нарядного и праздничного салата, который не только достойно украсит ваш стол, но и удивит гостей отменным вкусом!

Ингредиенты:

Для салата:

- ✓ Чернослив – 70 г
- ✓ Копчёная курица – 200 г
- ✓ Грецкие орехи – 0,5 стакана
- ✓ Чеснок – 1 зубчик
- ✓ Лук репчатый – 1 шт.
- ✓ Шампиньоны – 150 г
- ✓ Сыр – 200 г
- ✓ Яйца – 3 шт.
- ✓ Майонез
- ✓ Соль
- ✓ Растительное масло для жарки

Для желе:

- ✓ Желатин – 3 ст. ложки
- ✓ Куриный бульон (вода) – 4 стакана
- ✓ Соль по вкусу

Рецепт приготовления:

Яйца отварить. Куриное филе, чернослив и яйца нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной тёрке. Орехи измельчить. Лук нарезать полукольцами, шампиньоны кубиками, посолить и обжарить до готовности. Чеснок пропустить через пресс и смешать с майонезом. Все подготовленные ингредиенты выложить на блюдо слоями, придавая округлую форму.

1-й слой – шампиньоны с луком, немного грецких орехов, майонез.

2-й слой – яйца, майонез.

3-й слой – половина сыра, немного грецких орехов, майонез.

4-й слой – половина копчёной курицы, майонез.



5-й слой – чернослив, немного грецких орехов, майонез.

6-й слой – половина копчёной курицы, половина сыра, майонез.

Салат накрыть плёнкой и убрать на время в холодильник.

Приготовить желе. Готовый бульон процедить через марлю и добавить туда желатин. Нагреть до растворения желатина, постоянно помешивая, не кипятить. Вылить желе в глубокий поднос, чтобы уровень жидкости был примерно 1–1,5 см по высоте. Поставить в холодильник для застывания. Когда желе застынет, вынуть из холодильника, опустить ёмкость с желе на несколько секунд в горячую воду и извлечь на поднос. Нарезать на кусочки. Сверху и по бокам смазать салат майонезом. Кусочки желе выложить сверху на салат. Затем красиво украсить зеленью, цветочками из яиц или овощей. Поставить в холодильник.

Тамара Турусова, г. Петрозаводск

Бабушка советует

ВАРИМ ЯЗЫК



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 тут же, не давая остыть, снять с него кожу.



**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!

На Бабушкиной кухне

СУП-ПЮРЕ КАПУСТНО-СЫРНЫЙ



Понадобится:

- Капуста цветная – 400 г
- Картофель – 2 шт.
- Морковь – 2 шт.
- Сыр плавленый – 1 пачка
- Сливки (22%) – 150 г

- Вода – 700 мл
- Соль
- Сухарики

Инструкция:

Капусту промыть, разобрать на соцветия. Картофель и морковь вымыть, почистить, нарезать средними кубиками. Всё это залить водой, довести до кипения и варить на слабом огне до готовности картошки. Плавленный сыр натереть на крупной тёрке или нарезать небольшими кусочками. Чтобы легче было тереть, положите сырок ненадолго в морозилку. Когда овощи сварятся, добавить сыр, хорошо перемешать и снять с огня. Всё вместе измельчить в блендере и перелить назад в кастрюлю, поставить на огонь, добавить сливки, посолить по вкусу, довести до кипения и сразу убрать с плиты. Дать настояться. При подаче на стол посыпать зеленью и добавить сухарики.

*Екатерина Шаропова,
г. Сестрорецк, Ленинградская обл.*

СУП КУРИНЫЙ С ШАМПИньОНАМИ

Ингредиенты:

- ✓ Крыло куриное – 3–4 шт.
- ✓ Шампиньоны консервированные – 400 г
- ✓ Картофель – 5 шт.
- ✓ Морковь – 1 шт.
- ✓ Лук – 1 шт.
- ✓ Соль, перец, лист лавровый, зелень петрушки или укропа

Рецепт приготовления:

Крылья куриные промыть, каждое разрезать на две части, выложить в кастрюлю с водой и варить 20–25 минут, в конце посолить. В это время нарезать кубиками шампиньоны и лук, морковь натереть. В разогретую сковороду налить подсолнечное масло и обжарить грибы, лук и морковь. Затем в готовый куриный бульон выложить нарезанный кубика-



ми картофель, через пару минут добавить жареные овощи. За несколько минут до готовности поперчить, добавить лавровый лист. При подаче на стол добавить мелко нарубленную зелень и сметану.

Ирина Лебедева, г. Тамбов

СУП С КЛЁЦКАМИ И ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Понадобится:

- Вода — 2 литра
- Фарш свино-говяжий — 200 г
- Лук репчатый — 1 шт.
- Морковь — 1 шт.
- Картофель — 1 шт.

Для клёцек: 100 г муки, 1 яйцо



Рецепт:

Из фарша скатать небольшие фрикадельки и положить в кастрюлю с кипящей водой. Мелко порезать картофель и добавить его в кастрюлю. Морковь и репчатый лук измельчить и обжарить на растительном масле. Через 10 минут после начала варки добавить поджарку в суп. Приготовить тесто для клёцек. Смешать муку с яйцом, добавить 3 ст. ложки бульона из супа. По консистенции тесто должно получиться, как на оладьи. За 5 минут до готовности супа взять чайную ложку, окунуть её в суп, затем зачерпнуть тесто и снова опустить ложку в суп. Когда клёцки сварятся (5 минут), суп готов. Приятного аппетита!

Галина Иванова, г. Елец

Бабушка советует

ВАРИМ РАССОЛЬНИК



Огурцы для рассольника надо варить отдельно в небольшом количестве воды и класть их в суп в конце варки вместе с водой, в которой они варились.



СОЛЯНКА РЫБНАЯ

- ✓ Щука — 200 г
- ✓ Красная рыба — 200 г
- ✓ Треска — 200 г
- ✓ Маринованные огурцы — 4 шт.
- ✓ Лук репчатый — 2 шт.
- ✓ Капуста свежая — 300 г
- ✓ Томатная паста — 2 ст. ложки
- ✓ Маслины для заправки
- ✓ Лавровый лист, перец чёрный горошком

✓ Оливковое масло

Сварить рыбный бульон. Пока он варится, заправить его лавровым листом, добавить небольшую луковичу целиком, посолить, поперчить. Готовую рыбу вынуть из бульона, выбрать кости, порезать на кусочки, бульон процедить, прокипятить и добавить 300 г свежей капусты. Спассеровать на оливковом масле с добавлением томатной пасты порезанные лук и маринованные огурцы. В конце варки добавить их в солянку. Подавать на стол со сметаной, лимоном и маслинами. Приятного аппетита!

Мария Малинина, г. Ростов



**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!



ОЛАДУШКИ ИЗ КАБАЧКОВ

Хочу поделиться рецептом, который меня частенько выручает. На фото мой муж Алексей.

Продукты:

- Кабачки – 2–3 шт.
- Чеснок – 3 зубчика
- Крахмал – 3 ст. ложки
- Яйца – 2 шт.
- Мука (сколько потребуется)
- Соль, перец чёрный молотый, укроп
- Растительное масло

Рецепт приготовления:

Кабачки вымыть и очистить от кожуры и семян. Нарезать небольшими кусочками и сделать пюре с помощью блендера или тёрки. Выжать в это пюре чеснок, добавить яйца, соль, перец, измельчённый укроп и всё хорошо перемешать. Постепенно ввести муку, постоянно помешивая, пока не получится не очень густая масса. Сковороду разогреть с растительным маслом и выложить ложкой тесто в виде оладушек. Жарить с двух сторон до золотистой корочки. Подавать со сметаной или другим соусом по желанию. Приятного аппетита!

Виктория Юшина, г. Липецк

ПЕЛЬМЕШКИ В ГОРШОЧКАХ

Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 2/3 стакана воды, 1/2 ч. ложки соли.

Для начинки: фарш, лук репчатый, зелень.

Муку просеять, сделать в горке углубление, разбить туда яйцо, насыпать соль и влить тёплую воду. Замешать тесто, оно должно получиться эластичным. Закрывать его пищевой плёнкой и дать настояться полчаса. Тем временем заняться начинкой. Прокрутить лук и зелень на мясорубке вместе с мясом. Лук я кладу от души, так начинка получается сочнее. Фарш посолить и поперчить. Достать тесто, раскатать, вырезать небольшие кружочки и слепить пельмени. Сложить пельмени на доску и отправить в морозилку. Вскипятить воду, достать из морозилки пельмени, засыпать их в горшочек и залить кипячёной водой чуть больше половины. Солить не нужно. В горшочек можно добавить лавровый лист, морковь и специи. Поскольку часть воды будет выкипать, поставить горшочек на тарелку и отправить в микроволновку на 6 минут на максимальной мощности. Подавать прямо в горшочке со сметаной.

Ольга Матузова, г. Рыбинск





КУРИЦА, ЗАПЕЧЁННАЯ С ОВОЩАМИ

Сочное мясо и готовый гарнир в одном.

Ингредиенты:

- ✓ Курица или куриные окорочка
- ✓ Картофель — 4 шт.
- ✓ Морковь — 2 шт.
- ✓ Лук — 2 шт.
- ✓ Чеснок — 2 зубчика

- ✓ Соль, перец молотый (или готовые специи для курицы)
 - ✓ Майонез — 250 г
 - ✓ Рукав для запекания
- Курицу разделить на небольшие кусочки и замариновать — посолить, поперчить, добавить лук, измельчённый чеснок, заправить майонезом, перемешать и оставить на 20–30 минут. Отрезать рукав для запекания по длине противня и завязать с одной стороны. Уложить в него картошку и морковь, порезанные крупными кружками. Сверху выложить курицу, лук и залить сверху оставшимся маринадом, разбавленным половиной стакана тёплой воды. После этого рукав завязать. Не забудьте проколоть мешок! Запекать в духовке при 200°C 40 минут.

*Наталья Гаериченко,
п. Пржевальское, Смоленская обл.*

РЫБА В АПЕЛЬСИНОВО- ЧЕСНОЧНОМ СОУСЕ

Предлагаю рецепт приготовления рыбы для праздничного застолья. Гости наверняка оценят и одобряют.

Понадобится: 2 кг крупной морской рыбы, 2–3 стакана апельсинового сока, 100 мл жирных сливок, 0,5 стакана панировочных сухарей, 6 зубчиков чеснока, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, соль, молотый белый перец, специи для рыбы, зелень укропа.

Инструкция:

Чеснок очистить и измельчить. Рыбу нарезать порционными кусочками, посолить, приправить белым перцем и специями для рыбы. Кусочки рыбы обвалять в сухарях и выложить в смазанную маслом форму для запекания. Рыбу залить апельсиновым соком до по-

ловины. На каждый кусочек рыбы положить кусочек сливочного масла. Запекать в духовке 20–25 минут при 200°C. Половину апельсинового сока слить в миску и вновь поставить рыбу в духовку на 5–7 минут. Слитый сок довести до кипения, добавить сливки, проварить 5 минут. Залить готовую рыбу этим соусом, посыпать рубленой зеленью укропа и подать на стол прямо в форме.

*Татьяна Гресева,
с. Бугаевка, Воронежская обл.*



РЁШТИ

Это традиционное блюдо крестьян в Швейцарии. Напоминает по вкусу картофельные оладьи или драники.

Продукты:

- Картофель – 5 шт.
 - Бекон – 100 г
 - Яйцо – 1 шт.
 - Оливковое масло – 2 ст. ложки
 - Маринованные огурчики – 1 банка
 - Перепелиные яйца – по желанию
- Сырой картофель натереть на крупной тёрке, к нему добавить мелко порубленный бекон и одно яйцо. Тщательно размешать, поджарить на оливковом масле с двух сторон. Са-

мое главное – аккуратно перевернуть этот большой картофельный блин. Жарить до золотистой корочки. Рёшты подавать с жареными перепелиными яйцами и солёными огурцами.

Анна Волкова, г. Киров

МЯСО С ЧЕРНОСЛИВОМ
И КУРАТОЙ В ГОРШОЧКЕ

Мясо получается очень ароматным!

Понадобится:

- ✓ Мясо 500–700 г
 - ✓ Курага – 100 г
 - ✓ Чернослив – 100 г
 - ✓ Сыр – 150–200 г
 - ✓ Помидор – 1 большой
 - ✓ Лук репчатый – 1 шт.
 - ✓ Майонез для заправки
- Мясо нарезать маленькими кусочками, чернослив и курагу разрезать на 3–4 части, помидор и лук – кубиками, сыр натереть на мелкой тёрке. Все ингредиенты смешать в миске, посолить, поперчить и поставить в холодильник на 2–3 часа. Затем разложить мясо с маринадом по горшочкам и отправить в духовку при 220°C на 50 минут.



*Наталья
Овчарова,
г. Уфа*

КОПЧЁНАЯ ГРУДИНКА
С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

Продукты: свиная копчёная грудинка, лук репчатый, чечевица, чеснок, перец, соль, горчица.



Чечевицу предварительно замочить на сутки, затем сварить до готовности. Грудинку нарезать небольшими кусочками, обжарить, добавить мелко порезанный лук. Обжаренный лук и копчёности добавить в сваренную чечевицу, подлить немного бульона, перемешать, добавить рубленый чеснок, перец, соль, горчицу. Потомить минут 10 и подавать к столу.

Ирина Мазур, г. Смоленск



БЛИНЧИКИ СО СМЕТАННО-ШОКОЛАДНЫМ СОУСОМ

Для блинов: 1 стакан муки, 2 яйца, 0,5 стакана молока, 1,5 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 250 г творога, 1 яйцо, 6 ч. ложек сахара.

Для соуса: 1 ст. ложка какао-порошка, 5 ст. ложек сахара, 3 ст. ложки сметаны, 30 г сливочного масла.

Муку просеять, добавить в неё яйца и половину нормы молока. Вымесить тесто, чтобы не было комков, после чего добавить оставшееся молоко и растительное масло. Напечь блинчики, не дожаривая с одной стороны. Смешать пачку творога с яйцом и 6 ч. ложками сахара. Завернуть начинку в блины и дожарить их на сковороде. Для соуса соединить 3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложку какао, 5 ст. ложек сахарного песка, 30 г сливочного масла и растопить на малом огне, помешивая, до получения однородной массы. Полить готовым соусом блинчики и подавать к столу.

Наталья Чеснокова, г. Находка

Бабушка советует

ХРУСТЯЩАЯ КОРОЧКА

Слегка присыпьте приготовленное для жарки на сковороде мясо сахарной пудрой. Тогда корочка будет поджаристой, хрустящей и вкусной.



ТРЕСКА

С МОРСКОЙ КАПУСТОЙ

Понадобится: морская капуста, филе трески, яблочный уксус, лимон, чёрный молотый перец, сушёный чеснок, приправа для рыбы.

Инструкция:

Морскую капусту мелко нарезать (сушёную предварительно замочить, замороженную разморозить), полить яблочным уксусом. Филе трески порезать на порционные кусочки, полить соком лимона, посыпать молотым чёрным перцем, сушёным чесноком, приправой «для рыбы», дать постоять минут 15–20 в холодильнике. Репчатый лук порезать кружочками. На пищевую фольгу выложить кружочки лука, кусочки рыбы, сверху – морскую капусту (солить не нужно, т.к. морская капуста сама по себе солёная). Каждый кусочек тщательно завернуть в фольгу, чтобы не вытекал сок. Выложить на противень и запекать в духовке при 180–200°C 25–30 минут. Подавать с овощным гарниром.

Ольга Тюкаева,
г. Кстово, Нижегородская обл.



**500 РУБЛЕЙ
ДЛЯ ТЕБЯ!**

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

МЯСНОЕ ГНЁЗДЫШКО**Понадобится:**

Фарш свино-говяжий – 500 г

Сыр – 150 г

Помидоры черри – 8 шт.

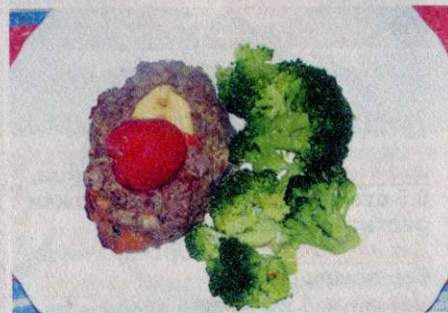
Лук репчатый – 1 шт.

Яйцо – 1 шт.

Батон – 1 ломтик

Рецепт приготовления:

Сделать заготовку, как для котлет. Смешать фарш с порезанным луком и яйцом, добавить кусочек батона, посолить, поперчить. Сделать из него большие шарики, а в них углубления в виде гнёздышек. Выложить их на сковородку и в углубление каждого гнёздышка положить 1 помидорку черри и 1 кусочек сыра. Обжарить на маленьком огне под крышкой до готовности. На гарнир отлично подойдёт отваренная брокколи. Приятного аппетита!

Марина Ефимова, г. Пермь**КУРИЦА ПО-ВОСТОЧНОМУ**

Продукты: куриные крылья или голени – 1 кг, лук репчатый – 2 шт., чеснок – 3–4 зубчика, сахар, соль – по 0,5 ч. ложки, чёрный и душистый молотый перец, молотый красный перец чили, паприка, горчичный порошок, куркума, кориандр молотый – по 1/3 ч. ложки, чабер и базилик – по 0,5 ч. ложки.

По желанию можно добавить по 1/3 чайной ложки корицы и молотой гвоздики.

Соединить все специи и добавить к ним выдавленный через пресс чеснок, всё тщательно перемешать. Лук очистить и порезать кольцами. Курицу помыть, обсушить и смазать подготовленной приправой, переложить луком и оставить мариноваться не менее чем на 3 часа. Затем запекать на гриле или в духовке при 180°C 25–30 минут. Если готовите в духовке, то курицу иногда надо переворачивать, поливая её соком, который из неё стекает.

*Елена Каленская, г. Коростень, Украина***Бабушка советует****ЖАРИМ БАРАНИНУ**

Жаркое из баранины получится вкуснее, если куски мяса предварительно намазать горчицей и оставить на 1,5–2 часа.

Перед приготовлением горчицу счистить ножом.

ТОМЛЁНОЕ МЯСО В ЛУКОВОМ СОУСЕ



Ингредиенты: свинина — 1 кг, лук — 1 кг, морковь — 1 шт., лимон, соль, перец.

Рецепт приготовления:

Мясо порезать, как на отбивные, отбить, выложить на дно сковороды. Обжарить с двух сторон. Порезать лук полукольцами, положить в сковороду поверх мяса. Порезать кубиками морковь, отправить туда же. Добавить немного воды и оставить тушиться. Когда мясо прожарится до полуготовности, добавить соль, чёрный молотый перец и полить соком лимона. Продолжить тушить до готовности. Лук в процессе приготовления превратится почти в однородную массу, и получится очень вкусная подливка.

Екатерина Фёдорова,
п. Дубровка, Псковская обл.

ЧЕСНОК, ЗАПЕЧЁННЫЙ В ГОРШОЧКЕ

Такой чеснок отлично подходит к шашлыку. Чеснок разобрать на зубчики, срезать нижний кончик (но не чистить), помыть. Положить в глиняный горшочек, туда же добавить кориандр, зиру, крупномолотый перец, соль и 2 ст. ложки нерафинированного растительного масла.



РЫБА В КАРТОФЕЛЬНОЙ ШУБКЕ

Ингредиенты: 4 тушки тилапии (или другой белой рыбы, например, трески, пикши, главное, чтобы рыба не была жирной), 2 яйца, 4 картофелины, 2 ст. ложки муки, подсолнечное масло, соль.

Картошку натереть на крупной тёрке и отжать руками, чтобы ушла лишняя жидкость. Добавить яйца, муку, соль и перемешать. Тушки тилапии обвалить с двух сторон в муке и прижать к рыбе с двух сторон картофельную массу. Аккуратно положить рыбу на сковородку с разогретым маслом. Жарить на среднем огне. Когда с одной стороны корочка подрумянится, перевернуть на другую сторону.

Наталья Лопатина, г. Саратов



Всё хорошо перемешать и поставить в разогретую духовку на 20 минут. Из готового чеснока можно сделать

пасту. Для этого печёный чеснок очистить от шкурки, размять блендером в однородную массу, если необходимо — подсолить. Вылить из горшочка остатки масла и перемешать. Особенно хорошо чесночная паста сочетается с салом.

Мария Родина,
п. Сатинка, Тамбовская обл.



МЯСНОЙ РУЛЕТ С ГРИБАМИ И МОРКОВЬЮ

Понадобится:

- ✓ Свиной фарш – 0,6 кг
- ✓ Репчатый лук – 1 шт.
- ✓ Морковь – 1 шт.
- ✓ Сметана – 3 ст. ложки
- ✓ Консервированные грибы – 0,5 л
- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Замороженный сельдерей
- ✓ Панировочные сухари – 3 ст. ложки
- ✓ Растительное масло – 2 ст. ложки
- ✓ Соль
- ✓ Перец

Приготовление:

В фарш добавить мелко порезанный лук, сметану, соль, перец, панировочные сухари и яйца, хорошо перемешать. Застелить фольгой противень, хорошо смазать фольгу растительным маслом и мокрыми руками разложить фарш в форме прямоугольника ровным слоем (1). Из грибов слить жидкость, их мелко порубить и выложить сверху на противень, затем посыпать сельдереем (2). Морковь порезать брусочками и уложить сверху на фарш, немного отступив от края, снова посыпать сельдереем, немного придавливая сверху (3). При помощи фольги свернуть рулет и поставить в духовку на 50 минут при 180°C (4). После выключения духовки дать рулету постоять 15 минут, затем достать, украсить и порезать (5).

Светлана Полунина, г. Ростов





ТОРТ «РЫБНЫЙ»

Для теста:

- Маргарин – 100 г
- Сметана – 0,5 стакана
- Мука – 1,5 стакана
- Сода – 1 ч. ложка

Для начинки:

- Яйца отварные – 2 шт.
- Рыбная консерва – 1 банка
- Твёрдый сыр – 50 г
- Майонез
- Зелёный лук

Инструкция:

С помощью ножа порубить маргарин с мукой в мелкую крошку, добавить сметану и гашёную соду. Разделить тесто на 3 части, каждую раскатать в тонкий пласт и выпекать в духовке по 5–7 минут каждый. Собрать торт из трёх коржей. Первый корж смазать майонезом, посыпать рубленым яйцом и луком. Второй корж смазать майонезом и выложить рыбу. Третий корж смазать майонезом, посыпать тёртым сыром и измельчённым луком. Дать торту пропитаться 4–6 часов и подавать к столу.

Светлана Боровикова, г. Коломна

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ГРИБАМИ

Продукты: перец сладкий, 0,5 стакана риса, грибы, морковь, лук репчатый, петрушка, томатная паста, сахар, соль, уксус. Соотношение продуктов по вкусу.

Способ приготовления:

1. Отобрать одинаковые по размеру стручки сладкого болгарского перца. Срезать верхнюю часть перца, осторожно удалить сердцевину с семенами и каждый стручок хорошо промыть. Подготовленный перец положить в кипящую воду на 1–2 минуты, затем откинуть на дуршлаг и заполнить фаршем.
2. Приготовление фарша: отварить рис до полуготовности. На растительном масле слегка обжарить грибы,

морковь, репчатый лук, петрушку, затем добавить томатную пасту, сахар, соль, уксус по вкусу, перемешать, довести до кипения и смешать с рисом.

3. Фаршированный перец уложить в кастрюлю, залить немного воды или готового мясного бульона и тушить на медленном огне 30 минут. Приятного аппетита!

Галина Копылова, г. Красногорск



Бабушка советует

ЖАРИМ РЫБУ

Добавьте в панировку для рыбы немного тёртого сыра, и она приобретёт аппетитную корочку.





ПИЦЦА «АССОРТИ»

Ингредиенты:

- Тесто слоёно-дрожжевое — одна пластина (примерно 250 г)
- Масло сливочное для смазывания формы
- Кетчуп томатный — 2 ст. ложки
- Майонез — 1 ст. ложка
- Колбаса варёная — 80 г
- Колбаса сырокопчёная — 80 г
- Шампиньоны консервир. — 100 г
- Болгарский перец сладкий — 1/2
- Маслины — 50 г
- Сыр — 100 г

Инструкция:

Раскатать тесто так, чтобы оно полностью заполняло используемый противень с запасом на края. Смазать форму сливочным маслом, выложить тесто, края загнуть. Приготовить соус и равномерно смазать им тесто. Для соуса смешать кетчуп и майонез, поперчить по вкусу, по желанию можно добавить орегано или базилик. Нарезать кубиками варёную колбасу и пластинами сырокопчёную, выложить на тесто, смазанное соусом. Порезать шампиньоны, отжать с них лишнюю жидкость и уложить следующим слоем, затем порезанный полукольцами болгарский перец и маслины. Сверху всё посыпать сыром и поставить в духовку при температуре 180°C на 15–20 минут.

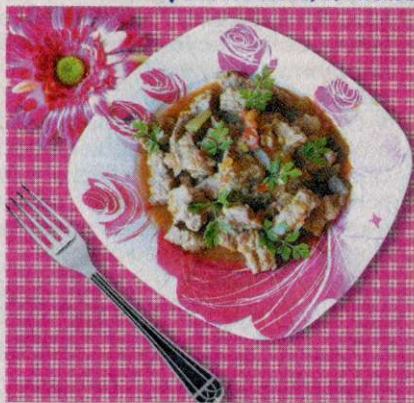
Антонина Перегудова, г. Псков

АЗУ С СОЛЁНЫМИ ОГУРЦАМИ

Продукты:

- ✓ Говядина — 500 г
 - ✓ Лук — 1 шт.
 - ✓ Помидоры — 2 шт.
 - ✓ Солёные огурцы — 2 шт.
 - ✓ Мука — 1 ст. ложка
 - ✓ Соль, перец, растительное масло
- Говядину промыть холодной водой, нарезать пластинами, хорошо отбить и порезать брусочками. Лук мелко нашинковать, обжарить на растительном масле до золотистого цвета. К луку положить мясо, обжарить на сильном огне до равномерного коричневого цвета. Солёные огурцы натереть на крупной тёрке, помидоры нарезать кубиками. Подготовленные овощи положить к мясу, залить одним стаканом горячей кипячёной воды. Посолить, поперчить. Тушить на медленном огне при небольшом кипении 30 минут. В конце готовки ввести в азю 1 ст. ложку муки, хорошо перемешать, тушить ещё 5–7 минут.

Марина Мажаева, г. Москва



Бабушка советует

СЕКРЕТ НЕЖНОГО МЯСА

Мясо для жарки примерно за 1 час смажьте водкой, оно станет нежнее.

ЛАЗАНЬЯ



Ингредиенты: листы лазаньи – 200–250 г (или тесто, как для пельменей), фарш – 1 кг, маринованные помидоры – 500 г, лук репчатый – 200 г, морковь – 150 г, чеснок – 3–4 зубчика, молоко – 1 литр, сливочное масло – 100 г, мука – 100 г, твёрдый сыр – 300 г, соль, перец, растительное масло.

Рецепт приготовления:

Мелко порезать лук и чеснок, натереть морковь на крупной тёрке. С помидоров снять кожицу, мякоть измельчить

в блендере. Лук и чеснок обжарить на растительном масле, добавить морковь и фарш. Тушить около получаса, затем добавить помидоры. Тушить ещё час, пока жидкость не выпарится. Приготовить соус. Масло растопить, добавить в него муку, хорошо перемешать. Затем тонкой струйкой влить молоко, перемешать и довести до кипения. Нагревать до тех пор, пока соус не станет густым. Следить, чтобы не образовались комочки. Соус немного посолить, можно добавить мускатный орех или чеснок по вкусу. Сыр натереть на средней тёрке. В форму для запекания выложить листы лазаньи (или тонко раскатанный лист теста). Сверху выложить половину фарша, затем треть соуса. Посыпать половиной тёртого сыра. Накрыть тестом. Выложить оставшийся фарш и смазать соусом. Снова выложить тесто. Смазать оставшимся соусом и поставить в духовку на 40 минут.

Ульяна Русякова, г. Мытищи

РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ

Фарш для рыбных палочек я всегда готовлю сама.

Ингредиенты: филе судака – 1 кг, свиное сало – 200 г, репчатый лук – 2 шт., растительное масло – 100 г, чёрствый батон – 3 ломтика, молоко – 1 стакан, минеральная вода с газом – 2–3 ст. ложки, соль, чёрный молотый перец.

Для украшения: консервированные огурцы – 2 шт., зелень петрушки, кусочек сладкого красного перца, майонез, листья петрушки.

Приготовление:

Лук мелко порезать и обжарить на растительном масле. Ломтики батона без корочки замочить в молоке. Филе судака, сало, лук, батон прокрутить через мясорубку, добавить яйцо, минеральную воду, посолить, поперчить, перемешать и отбить.

У 1,5-литровой пластиковой бутылки

отрезать верхнюю часть вместе с горловиной на 15–20 см. Рыбный фарш выложить в получившуюся «воронку» и через горлышко выдавить рыбные «колбаски», зажарить их на сковороде с разогретым растительным маслом с двух сторон до румяной корочки. По желанию перед жаркой можно обваливать каждую палочку в муке. Палочки подавать, украсив огурчиками, майонезом и зеленью петрушки.

Надежда Пенина, г. Ядрин, Чувашская Респ.



АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТОРТ

Готовить десерты и торты - моё любимое занятие. Стараюсь, чтобы они получались не только вкусными, но и выглядели красиво и аппетитно.

Ингредиенты:

(рассчитаны на круглую форму диаметром 20–22 см)

- ✓ Мука пшеничная – 200 г
- ✓ Масло сливочное – 170 г
- ✓ Сахар – 160 г + 100 г
- ✓ Апельсины – 2–3 шт. (крупные)
- ✓ Яйцо куриное – 3 шт.
- ✓ Пекарский порошок – 1 ч. ложка (полпакетика)
- ✓ Крем-сыр (или «Филадельфия») – 180 г
- ✓ Сахарная пудра – 50 г
- ✓ Клюква (или брусника) для украшения

Инструкция:

Разогреть духовку до 180°C. Форму для выпечки выложить пекарской бумагой и смазать кусочком сливочного масла. Апельсины тщательно вымыть. С одного апельсина очистить кожуру, измельчить её, переложить в глубокую миску (в которой удобно будет готовить тесто). Сливочное масло нарезать маленькими кусочками и добавить к апельсинам. Туда же добавить сахар (160 г). Хорошенько всё перетереть и перемешать до получения однородного крема. Ввести в крем яйца (по одной штуке), перемешать. Муку смешать с пекарским порошком и постепенно ввести яично-масляную смесь. Хорошенько перемешать и выложить в подготовленную форму. Выпекать в духовке на среднем уровне при температуре 180°C в течение 40–50 минут до тех пор, пока центр хорошо пропечётся (проверять деревянной зубочисткой). Вынуть из духовки, охладить, достать корж из формы. Крем-сыр смешать с сахарной пудрой и измельчённой цедрой половины второго апельсина. Получившийся крем аккуратно нанести толстым слоем на поверхность



коржа. Приготовить густой сироп из 100 г сахара (выложить в маленькую кастрюльку, добавить ложку воды, нагревать, помешивая). Апельсин тонко нарезать (не очищая), каждый ломтик обмакивать в сироп и выкладывать на отдельную плоскую тарелку. Чуть остывшие ломтики фигурно сложить и украсить ими поверхность торта (они легко закрепляются на сырном креме). Ягоды окунуть в сироп и украсить ими торт. Готовый торт можно дополнительно полить 1–2 ст. л. оставшегося сиропа. Поставить торт в холодильник на 30 минут, после чего подавать к столу.

Мария Данилина, г. Москва

Бабушка советует

ГЛАЗУРЬ НЕ РАСТЕЧЁТСЯ



Перед тем как вылить глазурь на торт, слегка посыпьте его крахмальной мукой, чтобы удерживать глазурь от растекания. При укладывании глазури на торт надо иметь под рукой сосуд с горячей водой: обмакивайте в неё нож и заглаживайте быстро глазурь, чтобы получить совсем гладкую поверхность.

ТОРТ-ЖЕЛЕ «КАЛЕЙДОСКОП»

Любимый тортик моих деток. Готовлю его почти на все праздники, получается быстро и вкусно. И даже выпекать ничего не надо.

Ингредиенты: готовые бисквитные рулеты – 2–3 шт., творог – 500 г, сметана – 500 г, сахар – 250 г, желатин – 40 г, ванилин, бананы – 2 шт., горсть клубники (можно взять виноград, киви, персики), цветные драже («Скитлс») для украшения

Рецепт приготовления:

Рулеты нарезать и выложить из них в разъёмной форме дно и бока будущего торта. Взбить сметану с сахаром, затем постепенно добавив туда творог, продолжая взбивать до однородной массы. Следом ввести туда распущенный желатин и ванилин. Влить эту массу в форму, переслаивая фруктами, и поставить в холодильник до полного застывания творожной массы. Готовый торт украсить по своему желанию.

*Ирина Королёва,
с. Катынь, Смоленская обл.*



СЛАДКАЯ КОЛБАСА

- Сливочное масло – 200 г
- Сахарный песок – 1 стакан
- Какао-порошок – 3 ст. ложки
- Яйцо – 1 шт.
- Печенье «Крекер» – 300 г
- Орехи (любые) – 100 г

Смешать сливочное масло с сахаром, добавить 3 ст. ложки воды и какао. Поставить на малый огонь и довести до кипения, затем остудить. Взбить одно яйцо, ввести его в подготовленную массу и тщательно перемешать. Крекер мелко поломать. Орехи очистить, порубить и смешать с печеньем. Соединить все ингредиенты, хорошо перемешать и завернуть в целлофан. Зажать его с двух сторон и придать форму колбаски. Положить в морозилку. Перед подачей на стол порезать и уложить на блюдо.

*Алеся Рощина,
с. Аннучино, Приморский край*



**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!



ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ «ЛАПКИ»

Выпечка сладких изделий – моё любимое занятие. Это печенье всегда у нас на столе, когда в доме есть творог.

Ингредиенты:

- ✓ Мука – 1,5 стакана
- ✓ Творог – 250 г
- ✓ Сливочное масло – 100 г
- ✓ Сода – 1/2 ч. ложки
- ✓ Яйца – 2 шт.
- ✓ Сахар – 100 г
- ✓ Щепотка ванили, сахарная пудра

Муку порубить с маслом, добавить творог, соду и замесить тесто. Раскатать его колбаской, порезать на 16 кусочков, скатать из них шарики, затем сделать круглые лепёшки. Каждую лепёшку посыпать сахаром, сложить пополам (сахар внутри), надрезать ножом закрученные части в нескольких местах. После каждой операции с тестом и перед тем, как поместить изделия в духовку, дайте им постоять некоторое время для подъёма. Выпекать до образования румяной корочки. Готовое печенье обильно посыпать сахарной пудрой.

*Татьяна Гресева,
с. Бугаевка, Воронежская обл.*

БИСКВИТ С КЛУБНИКОЙ

Ингредиенты:

- Яйцо – 1 шт.
- Молоко – 5 ст. ложек
- Масло растительное – 3 ст. ложки
- Какао-порошок – 2 ст. ложки
- Сахар – 4 ст. ложки для бисквита + 3 ст. ложки для крема
- Мука пшеничная – 3 ст. ложки
- Крахмал – 1 ст. ложки
- Разрыхлитель теста – 1 ч. ложка
- Клубника свежая – 100 г
- Сметана – 150 г
- Шоколад (для посыпки)



В чашке взбить яйцо и сахар, затем добавить какао, муку, крахмал и разрыхлитель, хорошо перемешать. Влить растительное масло и молоко, размешать до получения жидкого теста. Вылить его в миску объёмом примерно 500 мл, предварительно смазанную сливочным маслом. Поставить в микроволновку ровно на 3 минуты на максимальную мощность (1000 Вт). Можно сделать порционно, разлив тесто в чашки. Затем разрезать бисквит на 3 части и смазать коржи взбитой сметаной с сахаром. Украсить клубникой. Сверху посыпать тёртым шоколадом. Приятного аппетита!

Дарья Воробьёва, г. Смоленск

Бабушка советует

РАЗОГРЕВАЕМ ВЫПЕЧКУ



Чтобы разогреть пирожки или сладки, положите их между двумя тарелками и поставьте в духовку.

КУЛИЧ «ПАСХАЛЬНЫЙ»

Ингредиенты:

для теста:

- Молоко – 200 мл
- Яйцо – 4 шт.
- Соль – 0,5 ч. ложки
- Сахар – 100 г
- Ваниль – 1 ч. ложка
- Сливочное масло – 150 г
- Мука – 700 г
- Дрожжи сухие – 2,5 ч. ложки
- Курага – 100 г
- Семена тыквы и подсолнечника – 100 г

для помадки:

- Сахар – 100 г
- Вода – 3 ст. ложки
- Лимонный сок – 0,5 ч. ложки

Приготовление:

Соединить молоко, яйца, сахар, размягчённое масло, 400 г муки и 2 ч. ложки дрожжей, перемешать и поставить в тёплое место на 30 минут. Курагу вымыть и обсушить, нарезать кубиками. Когда опара поднимется, добавить в неё соль,



ваниль, оставшуюся муку, 0,5 ч. л. дрожжей, курагу и семечки. Тесто вымесить и оставить ещё на 1–1,5 часа. Форму для кулича заполнить тестом наполовину, дать подняться и выпекать при 200°C 40 минут. Сахар растворить в воде и варить на медленном огне до полного растворения крупинок, затем добавить лимонный сок и охладить. Кулич покрыть помадкой и украсить курагой и семечками.

Елена Киряшина, г. Ульяновск

СЛОЁНЫЕ КОНВЕРТИКИ СО ШПРОТАМИ

Предлагаю вашему вниманию закуску в виде слоёных конвертиков.

Понадобится: 500 г готового слоёного несладкого теста, баночка шпрот, 3 яйца, 2 средние луковицы.

Инструкция: Отварить два яйца, одно оставить для смазывания. Лук почистить и нарезать полу-

кольцами. Шпроты открыть, вынуть и дать стечь растительному маслу. Тесто разморозить, раскатать в тонкий пласт, разрезать на квадраты 10 на 10 см. В каждый квадрат положить одну рыбку, дольку яйца и нарезан-

ный лук. Свернуть треугольником, хорошо защипнуть края (можно придавить вилкой). Готовые конвертики выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой, смазать желтком и запечь в духовке 30–40 мин. при температуре 190–200°C.

*Вячеслав Гудков,
г. Черкассы*



ПИРОГ «КРОКОДИЛ»

На фото мой главный дегустатор и вдохновитель – любимый сын Амирхан!

Понадобится:

Тесто дрожжевое. Можно взять готовое, а можно сделать самим.

Для теста:

- ✓ Мука – 0,5 кг
- ✓ Молоко – 250 мл
- ✓ Растительное масло – 2 ст. ложки
- ✓ Дрожжи – 40 г
- ✓ Яйцо – 1 шт.
- ✓ Соль, сахар

Для начинки:

- ✓ Картофель – 6 шт.
- ✓ Мясо – 400 г
- ✓ Лук – 1 шт.
- ✓ Соль, перец

Приготовление:

Мясо порезать небольшими кубиками. Картофель почистить, мелко порезать. Лук порезать полукольцами. Все ингредиенты перемешать, посолить, поперчить по вкусу. Раскатать прямоугольный пласт дрожжевого теста, обрезать ножом, чтобы были ровные края. Остатки теста нам пригодятся. Выложить начинку. Начиная с углов, сделать надрезы до начинки, затем сложить их косичкой внахлест, оставляя только самые первые и по-



следние. Верхнюю часть сложить в голову, вытянуть и «упластить» руками мордочку. Сделать ноздри и закрутить хвостик жгутиком. Из остатков теста слепить колбаску и приклеить её в виде бровей. Колбаска потоньше, свёрнутая в кольцо, послужит глазками. Можно вставить туда ягоду или оливку. Из теста сформировать 4 лепёшечки, сделать в них 4 разреза – это лапки. По краю челюсти ножницами сделать зубы, не дорезая до конца, и также ножницами создать неровности на коже по всему телу. Крокодил готов. Запекать в духовке до готовности 40 минут.

Тульяз Фазылова, г. Набережные Челны

РУЛЕТЫ С КОРИЦЕЙ

Для теста: 2 яйца, 5 стаканов муки, 1/2 литра молока, пакетик сухих дрожжей, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли, маргарин кулинарный.

Для начинки: 30 г сливочного масла, стакан сахара, 3 ч. ложки корицы, ванильная пудра, грецкие орехи.



В муку добавить дрожжи, в центр вбить 2 яйца, добавить соль, сахар. Молоко разогреть до 40°C, растопить маргарин и добавить их в тесто. Всё хорошо перемешать и поставить в морозилку на 30 минут. Объём теста должен увеличиться в 2 раза. Готовое тесто раскатать, смазать растопленным сливочным маслом, посыпать сахаром, корицей, орехами. Свернуть в рулет и нарезать порциями. Выложить на противень, смазанный маслом, и отправить в духовку, разогретую до 180°C на 20 минут. Готовые рулетики посыпать пудрой.

Татьяна Афонченкова, г. Вологда

ЛИМОННЫЙ ПАЙ

Пай – это выпечка из теста с начинкой и хрустящей корочкой сверху и снизу.

Продукты: мука – 220 г, сахар – 50 г + 1 стакан, яйцо – 1 шт., сливочное масло – 110 г, лимон – 4 шт.

Готовим песочное тесто. В ямку из просеянной муки засыпаем сахар (50 г), яичный желток и нарезанное мелкими кубиками холодное сливочное масло, разминаем руками. Затем ножом рубим эту массу, пока она не превратится в «крошку», и вымешиваем до однородности.

Отправляем на полчаса в холодильник. Тем временем готовим начинку. Нам понадобится 4 средних лимона. Три из них режем на небольшие куски, очищаем от косточек и измельчаем в блендере. Оставшийся лимон нарезаем кружочками. Достаём тесто, раскатываем в лепёшку и выкладываем в форму для выпечки. Обрезаем лишние края, застилаем форму пергаментом, засыпаем горохом в качестве пресса и выпекаем в духовке 15 минут, чтобы получилась корзинка для нашей начинки. Достаём, ждём, пока немного остынет. Смешиваем измельчённый лимон с сахаром (примерно стакан). Выливаем начинку в остывшую форму, сверху красиво укладываем кружочки лимона и ставим в духовку на 30 минут. Подаём тёплым с шариками мороженого.

Жанна Михайлина, г. Солнечногорск, Московская обл.



МАНДАРИНОВАЯ ЗАПЕКАНКА

Продукты:

- Яйца – 5 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Творог обезжиренный – 500 г
- Творожный сыр – 250 г
- Сливки 40% – 200 мл
- Миндаль – 100 г
- Ванильный пудинг – 1 пакетик
- Манка – 2 ст. ложки
- Мандарины – 5 шт.
- Растительное масло, панировочные сухари

Приготовление:

Мандарины очистить, разобрать на дольки. Миндаль измельчить. Яйца растереть с сахаром, добавить творог, сыр, сливки, пудинг, манку, подготовленные мандарины и миндаль, замесить тесто. Духовку разогреть до 180°C. Жаропрочную форму смазать растительным маслом, присыпать панировочными сухарями. Тесто выложить в форму, выпекать 40–50 минут.

Марина Мажаева, г. Москва



**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!

ПИРОТ «ПЕНЁК»

Ингредиенты:

Для коржей:

- Сода пищевая – 1,5 ч. ложки
- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 150 г
- Кефир (простокваша или сметана) – 200 г
- Варенье – 250 г
- Мука – 450 г

Для крема:

- Сметана 25% (без кислинки) – 500 г
- Сахар – 260 г

Для украшения: киви, грецкие орехи

Рецепт приготовления:

Кефир смешать с вареньем до однородной массы. Яйца взбить с сахаром до белёсой пышной и густой массы. Муку просеять. Добавить массу с вареньем и муку, аккуратно перемешивая лопаточкой «складывающими» движениями. Разделить на



3 части. Выложить тесто по формам и разровнять. Выпекать при 180°C до готовности. Для крема соединить сметану с сахаром, взбивать миксером не менее 10 минут. Готовые коржи остудить, каждый промазать кремом, проложить киви и посыпать грецким орехом.

Яна Жилина, г. Нижний Новгород

ШАРЛОТКА

ТВОРОЖНО-ЯБЛОЧНАЯ

Ингредиенты:

Для теста:

- Батон пшеничного хлеба
- Молоко – 500 мл
- Яйца – 3 шт.
- Сахар – 12 ст. ложки
- Сливочное масло – 4 ст. ложки
- Яблоки – 6 шт. (средние)
- Корица



Для начинки:

- Творог – 250 г
- Изюм – 50 г
- Сметана – 1 ст. ложка
- Сахар, ванилин

В миску с молоком добавить желток и хорошо размешать. Ломтики хлеба смочить в молоке и выложить в смазанную форму в один ряд. На первый слой хлеба выложить яблоки, натёртые на крупной тёрке, посыпать сахаром и корицей. Накрыть вторым слоем пропитанного хлеба. Смешать творог с сахаром, яичным желтком, сметаной, затем добавить изюм и ванилин. Творожную массу ровным слоем выложить на хлеб. Накрыть последним слоем смоченного хлеба, посыпать сахаром и сверху полить растопленным сливочным маслом. Шарлотку выпекать в нагретой духовке при 160°C 25 минут. Взбить 3 яичных белка с сахаром (50 г) в плотную пену. Готовую шарлотку вынуть, смазать взбитыми белками и снова поместить в духовку на 5–8 минут.

Анна Суркова, г. Волгоград



КОРОЛЕВСКАЯ ВАТРУШКА

Для основы:

- ✓ Мука – 2 стакана
- ✓ Сахар – 0,5 стакана
- ✓ Маргарин – 150–200 г
- ✓ Сода, гашенная уксусом, – 0,5 ч. ложки

Для начинки:

- ✓ Творог – 500–600 г
- ✓ Яйца – 5 шт.
- ✓ Сахар – 0,5 стакана
- ✓ Изюм – 2 горсти
- ✓ Ванилин
- ✓ Корица



Маргарин достать заранее, чтобы он хорошо размягчился. Подготовленный маргарин добавить к смеси из муки, сахара и соды. Хорошо перетереть руками, чтобы получилась некрупная крошка. Творог тщательно перемешать с яйцами, сахаром, ванилином и изюмом. В форму для выпекания положить 2/3 крошки, немного разровнять и сделать небольшие (около 1,5 см) бортики. Выложить творог и сверху распределить оставшуюся крошку. Верх присыпать корицей. Выпекать в предварительно разогретой духовке 40–50 минут на небольшом огне. Разрезать, только когда хорошо остынет. Приятного чаепития!

Юлия Шендрикова, г. Воронеж

Бабушка советует



ОРЕХИ В ТОРТЕ

Если кусочки грецких орехов перед добавлением в торт или пирожные слегка прокалить в духовке, то они приобретут привкус и аромат лесного ореха.

№ 5 / 2013, 15 апреля 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 № 01800

Цена свободная

16+

На Бабушкиной кухне

31

ДИЕТИЧЕСКИЕ БЛИНЫ



Есть несколько хитростей, как сделать блины диетическими.

Во-первых, убрать желтки, готовить только с белками. Во-вторых, добавить в муку отруби или взять муку второго сорта, гречневую или овсяную муку. Кроме того, можно использовать заменители сахара и печь на керамической сковороде без использования масла.

*Ольга Тюкаева,
г. Кстов, Нижегородская обл.*

ВЫБИРАЕМ САЛО ДЛЯ ЗАСОЛКИ

Лучше всего для засолки подходит сало белого или нежно-розового цвета с тонкой и мягкой шкуркой. Если сало сероватого или желтоватого оттенка, то оно наверняка старое. Не стоит использовать для засолки сало с толстой кожей. И дело тут не только в шкурке. Такое сало после засолки становится жестким. Свежесть сала можно определить, проткнув его спичкой под кожей. В старое сало спичка будет входить с трудом.

*Виктория Борова,
г. Гусев, Калининградская обл.*



РАЗОГРЕВАЕМ БЛЮДА НА ПАРУ

Вместо повторного поджаривания в кастрюлю со вторым блюдом добавьте немного масла и воды, плотно закройте крышкой и поставьте на 10–15 мин. в другую кастрюлю с кипящей водой. Подогретая на пару еда сохраняет свои вкусовые, питательные свойства и усваивается легче, чем вновь поджаренная.

Наталья Колыванова, г. Аткарк

ХРАНЕНИЕ ФРУКТОВ

Не храните бананы вместе с другими фруктами и в одной грозди. Разделите гроздь и держите бананы отдельно друг

от друга. Бананы выделяют газ, который способствует быстрому созреванию.

По отдельности фрукты будут дольше оставаться свежими.

*Ольга
Плетнёва,
г. Краснодар*



УДОБНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

Чтобы бутылка с подсолнечным маслом не оставляла пятна на столе и не пачкала руки, нужно вырезать из кусочка поролона кружок, сделать посередине отверстие и надеть на горлышко бутылки. Чтобы отмыть бутылку из-под растительного масла, насыпьте в неё немного соды, а затем сполосните водой с уксусом.

*Тамара Григорьева,
г. Порхов, Псковская обл.*

Заполните этот бланк, вырежьте и отнесите на почту.



Фамилия И.О.

почтовый индекс							
код улицы							
дом				корпус			

Обязательно заполни этот купон, получи 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

число месяц год

Серия и номер паспорта

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)

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:

Е. Митрофанова, г. Верхнедвинск; Л. Харченко, г. Черкассы; Е. Павлова, п. Чишмы; М. Родина, п. Сатинка; Е. Кирышина, г. Ульяновск; М. Митина, г. Мценск; Л. Аржанюк, г. Омск; Н. Медникова, г. Россошь; Т. Гудкова, г. Черкассы; Г. Калинина, г. Санкт-Петербург; В. Битюкова, г. Гагарин; С. Фалькова, г. Звенигород; Л. Серикова, п. Ягодное; А. Ширяева, г. Елизово; П. Журавлёва, г. Курск; Э. Измайлович, г. Полоцк; Т. Турусова, г. Петрозаводск; Е. Шарапова, г. Сестрорецк; И. Лебеденкова, г. Тамбов; Г. Иванова, г. Елец; М. Малинина, г. Ростов; В. Юшина, г. Липецк; О. Матузова, г. Рыбинск; Н. Гавриченко, п. Пржевальское; Т. Гресева, с. Бугаевка; А. Волкова, г. Киров; Н. Овчарова, г. Уфа; И. Мазур, г. Смоленск; Н. Чеснокова, г. Находка; О. Тюкаева, г. Кстово; М. Ефимова, г. Пермь; Е. Каленская, г. Коростень; Е. Фёдорова, п. Дубровка; Н. Лопатина, г. Саратов; С. Полунина, г. Ростов; С. Боровикова, г. Коломна; Г. Копылова, г. Красногорск; А. Перегудова, г. Псков; М. Мажаева, г. Москва; У. Русакова, г. Мытищи; Н. Пенина, г. Ядрин; М. Данилина, г. Москва; И. Королёва, с. Катынь; А. Рощина, с. Аннурино; Д. Воробьёва, г. Смоленск; В. Гудков, г. Черкассы; Г. Фазылова, г. Набережные Челны; Т. Афонченкова, г. Вологда; Ж. Михайлина, г. Солнечногорск; Я. Жилина, г. Нижний Новгород; А. Суркова, г. Волгоград; Ю. Шендрикова, г. Воронеж.



НОВАЯ СЕМЬЯ КРОССВОРДНЫХ ЖУРНАЛОВ!

ТРЕБУЙТЕ ВЕЗДЕ!

Привет *Элементарно, Ватсон!* Шерлок!

№ 05 МАЙ 2013

СКАНВОРДЫ
ДЛЯ ВСЕХ

НОВИНКА!

100

Сканвордов
и Кроссвордов

+
Детективные
истории!

ВЫИГРАЙ
2000 р.!

Найди мышку!

КРИВОЕ ЗЕРКАЛО



Привет Шерлок!

Реклама
ЭНИК СКАНВОРДОВ