

ТОЛОКА

САМОБРАНКА

ВЫПУСК № 1 (33), ФЕВРАЛЬ 2010 г.

Лучшие рецепты
от читателей ждут вас также
в газете
«Наша кухня»

УКРАШАЕМ БЛЮДА



10001

ISSN 1615-7444
9 77 1819 774673

Выпуск № 1 (33),
февраль 2010 г.

Украшаем блюда

Содержание:

От составителя.....	стр. 2
Праздничные закуски.....	стр. 3-7
Оригинальные салаты.....	стр. 8-12
Украшаем вторые блюда.....	стр. 13-15
Нескучные гарниры.....	стр. 16-18
Чудеса из овощей и фруктов.....	стр. 19-31
Разноцветное желе.....	стр. 32-37
Домашние торты.....	стр. 38-43
Шоколадные фантазии	стр. 44-45
Необычные десерты.....	стр. 46-47
Его величество Соус.....	стр. 48
Подаем напитки.....	стр. 49-50
Идеи к Новому году.....	стр. 51-54
Пасхальный пир.....	стр. 55-57
Романтический ужин.....	стр. 58-59
Детский праздник.....	стр. 60-63

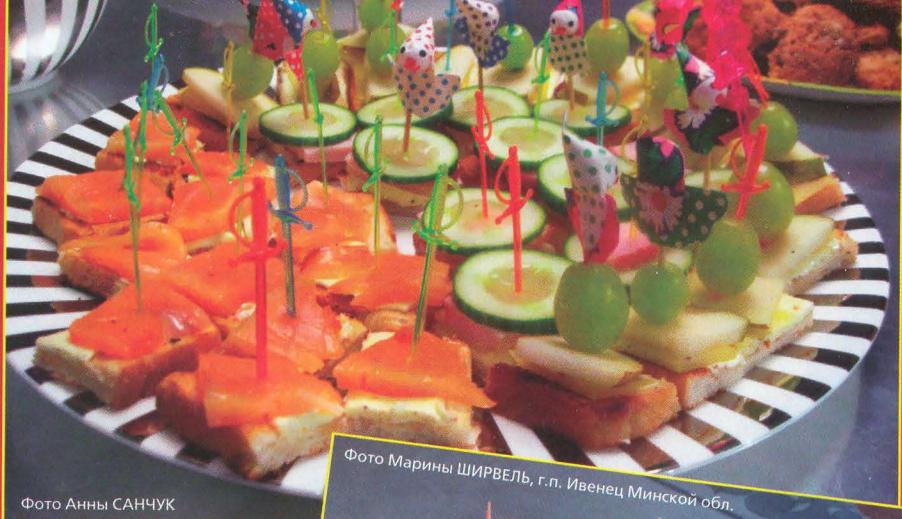


Фото Анны САНЧУК

**Закуски
на шпажках — отличное
украшение
праздничного
стола**



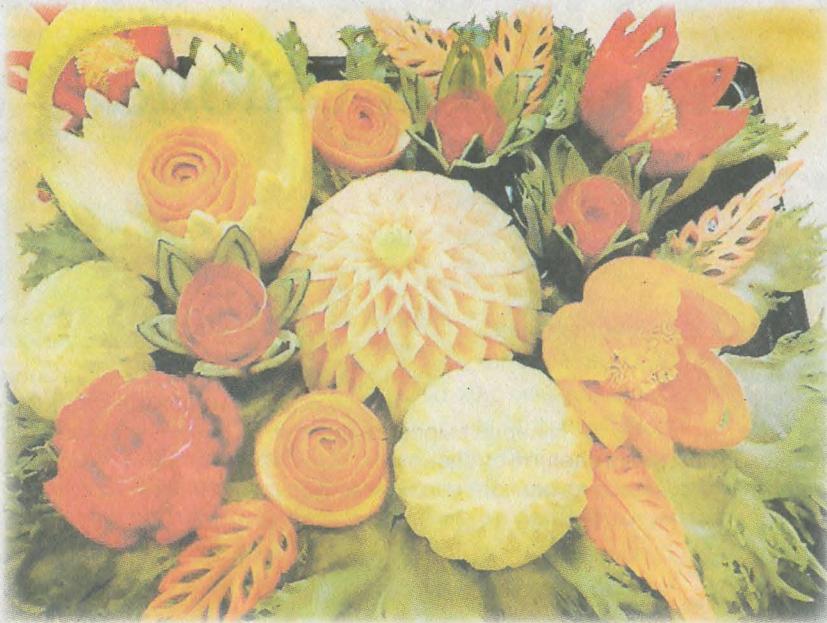
Фото Мариной ШИРВЕЛЬ, г.п. Ивенец Минской обл.



**В этом блюде
основа для
заливного —
розочки
из ветчины**

Фото Ольги АМБРУЖЕВИЧ, г. Гродно

Съедобный креатив



Жизнь дает нам столько простора для творчества! И еда — не исключение. Сколько ярких, красивых, оригинальных украшений и композиций можно создать из самых привычных продуктов! Думаете, это сложно? Отнюдь. Журнал, который вы держите в руках, поможет вам в этом убедиться. Вы найдете множество способов декорирования и подачи салатов и закусок, мясных и рыбных блюд, а также торты, десертов и даже напитков. Следуя подробному описанию, научитесь вырезать из самых разных овощей роскошные розы, изысканные лилии, пышные хризантемы, нежные незабудки и другие цветы. А познав тонкости оформления блюд, сможете не только умело копировать увиденные композиции, но и создавать свои. Ведь украшение блюд, как и любое другое искусство, невозможно без творчества. Остается лишь пожелать вам успехов и вдохновения, безграничной фантазии и новых идей. Все обязательно получится!

Кристина КОРСАКОВА

Закуски — идеальное дополнение к основным блюдам праздничного стола. Их можно выполнить в виде забавных украшений, которые порадуют и взрослых, и детей, собравшихся за одним столом. Как правило, закуски на стол подают первыми, поэтому им — особое внимание.

На дни рождения принято готовить сладкие торты. А я решила удивить гостей по-другому.

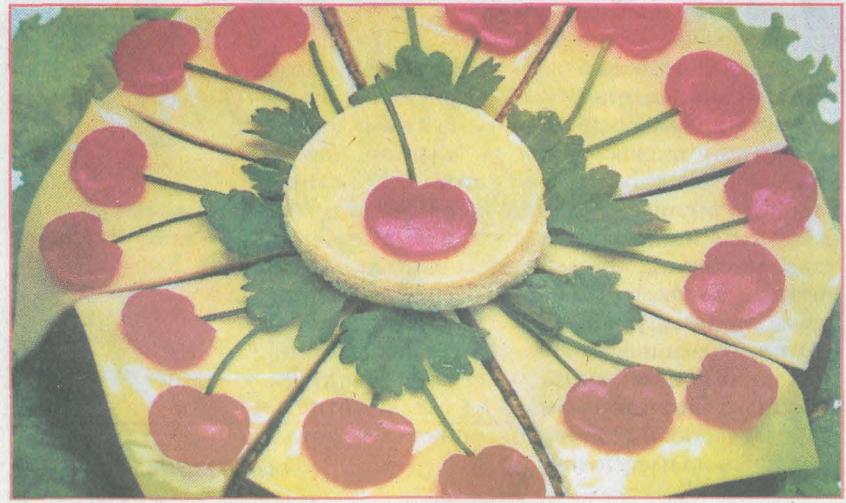
«Необычный торт»

Круглый пшеничный хлеб, 5 кусочков сыра для тостов, листья зеленого салата, стручок красного сладкого перца, петрушка, сливочное масло.

От хлеба отрезать 2 пласта толщиной 1,5-2 см. Нижний смазать маслом, уложить на него верхний — получится торт. Разрезать его на 8 частей и переложить на блюдо, застеленное листьями салата. Каждый верхний сектор смазать маслом. Сыр разрезать по диагонали и уложить треугольные ломтики на хлеб. Из перца вырезать вишненки и уложить на торт. Из черешков петрушки сделать плодоножки. Украсить листиками петрушки.

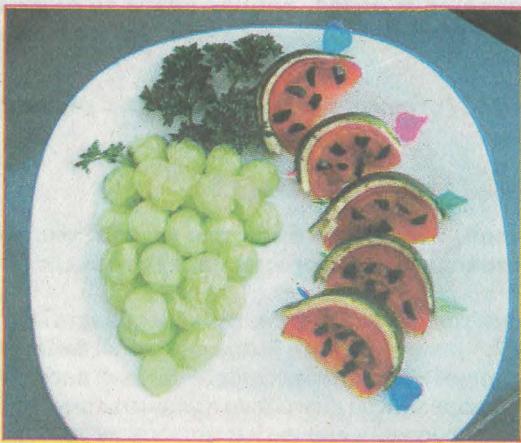
Мой совет: торт можно прослойть не только сливочным маслом, но и печеночным паштетом, ломтиками ветчины или другой начинкой.

Наталья МОЖНАЯ, г. Таганрог.
Фото автора



Праздничные закуски

«Арбузик»

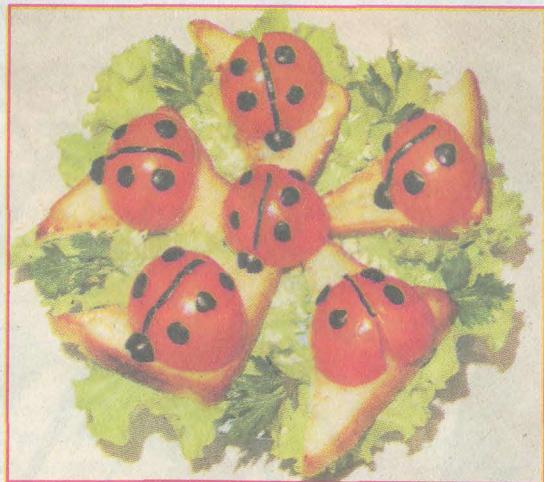


Помидоры нарезать дольками, сыр — тонкими пластинами, с огурцом срезать кожуру. На дольку помидора уложить сыр, кожуру и скрепить шпажкой. Семечки сделать из мелко нарезанных маслин. Из очищенного огурца сделать виноградную гроздь, вырезав кружки маленькой круглой ложкой.

Ирина КАЛИНОВСКАЯ,
г. Минск.
Фото автора

«Божьи коровки»

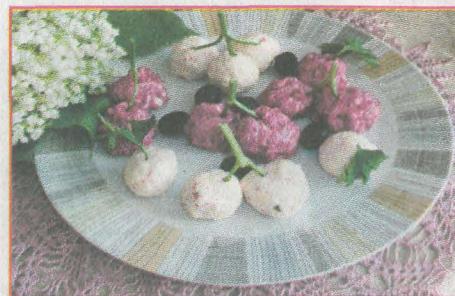
Мелкие помидоры разрезать пополам, вырезать мякоть, каждую половинку разрезать на 1/3 посередине, наполнить сырно-чесночной массой, перевернуть, выложить на ломтик обжаренного батона. Переложить на листья салата, посыпать натертым желтком. Головы божьих коровок, а также точки и полоски на их спинках вырезать из маслин.



Алеся НОВИЦКАЯ, г. Могилев.
Фото автора

Праздничные закуски

«Ягодки»



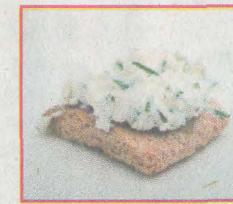
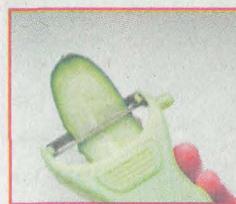
Сырно-чесночную массу, смешанную с измельченными крабовыми палочками, можно подавать в виде черешенок. А если вместо крабовых палочек добавить нарезанную на терке свеклу — получатся вот такие вишненки.

Светлана СУХАНОВА, г. Оренбург.
Фото автора

Канапе «Огуречное»

50 г любых хлебцов, 100 г творога, пучок укропа, огурец, соль — по вкусу.

Творог смешать с мелко нарезанным укропом и солью. Хлебцы разрезать на порционные квадраты. Огурец тонко нарезать (это удобно сделать с помощью фруктового ножа). Каждый квадратик намазать творожной массой, украсить огурцом, сложив его гармошкой. Скрепить канапе шпажкой.



Полезный совет

Ломтики тонко нарезанного огурца можно аккуратно сложить пополам и выложить на блюдо или поднос в виде узора.



Ольга СЫСОЕВА, г. Кишинев.
Фото автора

«Макраме»

Для теста: 0,5 л кефира, 2 яйца, 250-300 г муки, 0,5 ч.л. соды, погашенной уксусом, 1-2 ст.л. сахара, 1 ч.л. соли.

Все продукты соединить, взбить миксером, перелить в пластиковую бутылку, закрыть крышкой, в которой сделать круглое отверстие. Из бутылки выплыть тесто в виде сеточки на раскаленную и смазанную **растительным маслом** сковороду, испечь с двух сторон. Таким же образом испечь остальные блины. На каждый выложить лист салата и немного начинки, свернуть конвертиком.

В моей семье больше всего любят блинчики с малосоленой красной рыбой (нарезать ломтиками), луком и грибами (измельчить, обжарить) и с копченой колбасой (мелко нарезать). Можно приготовить начинку из мяса или печенки с луком, пропущенных через мясорубку.



Ольга БОЧКАРЕВА,
г. Энгельс.
Фото автора



«Боровички»

Фаршированные яйца можно подать в виде таких боровичков. Чтобы шляпки стали темного цвета, их надо прокипятить в крепкой заварке чая.

Наталья ФЕСЬКО, г. Гомель.
Фото автора



Бутерброды «Пчелка»

Ломтики батона, твердый сыр, желткиваренных вскруты яиц, чернослив или маслины, чипсы, майонез, горчица — по вкусу.

Ломтики батона надрезать с двух сторон углом, чтобы придать форму туловища с головой. Смазать горчицей, посыпать нарезанным сыром. Смазать майонезом, посыпать нарезанными желтками. Сверху выложить нарезанный тонкими полосками чёрнослив (маслины). Крылышки сделать из чипсов.

Мой совет: для детей можно приготовить сладких пчелок: ломтики батона смазать медом, выложить сладкийтворожок, смешанный с небольшим количеством апельсинового сока. Полоски выложить из изюма.



Нинель КАЛИСЕЦКАЯ, г. Светлогорск.
Фото автора

Оригинальные салаты

Врачи-физиологи установили, что красиво оформленные блюда более полезны! Ведь они привлекают внимание и... заставляют отвлечься от насущных проблем! Давно замечено, что человек ест красивые блюда с большим удовольствием и аппетитом. Поэтому даже если готовите обычный салат — не ленитесь его украсить!

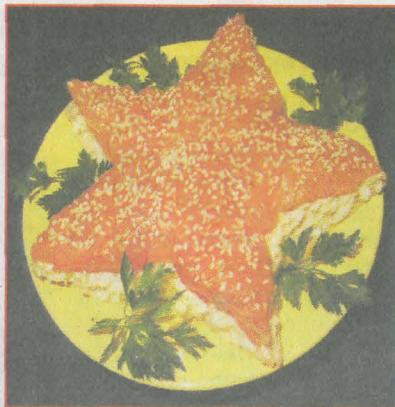
Такой салат готовлю по особо торжественным случаям, но идею оформления можно использовать для любых рыбных салатов.

«Звезда»

200 г красной рыбы (малосоленой), 300 г очищенных вареных креветок, 100 г твердого сыра, 2 вареных яйца, 100 г маринованных огурцов (можно заменить маслинами), большой помидор, половина лимона, сметана, майонез, соль — по вкусу, кунжут.

Сыр и яйца натереть на терке, огурцы (маслины) и креветки нарезать небольшими кусочками. Приготовить соус: смешать сметану и майонез в равных частях, добавить немного лимонного сока, соль. Натертые и нарезанные компоненты смешать с соусом и выложить ложкой на блюдо в виде звезды. Помидор нарезать тоненькими ломтиками и выложить на салат. На помидор — тонко нарезанные кусочки рыбы, сверху посыпать кунжутом.

Елена САРИКОВА, г. Могилев.
Фото автора



«Аквариум»

По 1 ст. отварных риса и фасоли, маринованная морская капуста, 2 средних яблока, 2 яйца, сваренные вскруты, 100 г сыра, майонез, зубчик чеснока.

Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину, натереть на терке. Яйца мелко нарубить, сыр натереть на терке, чеснок пропустить через чесночницу. Салат выкладывать слоями, каждый промазывая майонезом, смешанным с чесноком: фасоль, яйца, морская капуста, рис, яблоки, сыр.

Оригинальные салаты

Для украшения из сладкого перца вырезать фигурки рыбок, из морской капусты или зеленого лука (укропа) выложить водоросли, из фасоли, консервированных кукурузы и зеленого горошка — камушки.

Готовому салату дать пропитаться, лучше оставить в холодильнике на ночь.

Ольга ДОРОХОВА, г. Барнаул.
Фото автора



«Морской конек»

Банка рыбных консервов (форель), 3 яйца, сваренные вскруты, 4-5 шт. крабовых палочек, 80 г сыра, 2 вареные моркови, майонез, красная икра, маслина, зелень укропа — для украшения.

Консервы размять вилкой, белки и желтки натереть на мелкой терке по отдельности. Так же натереть сыр, морковь и крабовые палочки. Выкладывать слоями, придав салату форму морского конька: консервы, белки, морковь (промазать майонезом), крабовые палочки, желтки, смешанные с сыром и майонезом. Украсить икрой, из маслины сделать глаза, из укропа — водоросли. Дать салату пропитаться.

Ольга АТАСОВА,
г. Энгельс.
Фото автора

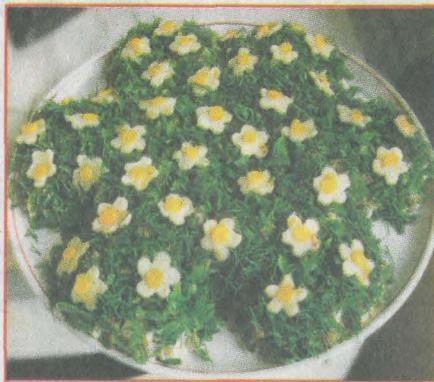


Оригинальные салаты

«Полянка»

2 отварных куриных бедрышка, 4 яйца, сваренные вскрутую, вареная морковь, полбанки консервированного зеленого горошка, 2 луковицы, 3 соленных огурца, майонез, зелень, лист лаваша.

Лук нарезать полукольцами, залить **маринадом (на 0,5 л воды — 4 ст.л. сахара, 1 ч.л. соли, 4 ч.л. 9%-ного уксуса)**. Яйца нарезать кружочками, огурцы — тонкой соломкой. Мясо отделить от костей, измельчить, морковь натереть на терке. Выкладывать слоями, каждый промазывая майонезом: яйца, морковь, горошек, лук, мясо, огурцы. Придать салату форму цветка, сверху обильно засыпать рубленой зеленью. Украсить вырезанными из лаваша цветочками, на середину каждого положить маленький кусочек моркови.



Салат в «корзинке»

Зеленый лук, соленая соломка (хлебные палочки), 2 ломтика хлеба, картофель, свежие огурцы, сметана.

Ломтики хлеба положить рядом. Это будет дно корзиночки. По окружности дна воткнуть в хлеб соломку. Аккуратно протягивая перья лука между соломкой, сплести корзинку (начиная снизу).

Готовую корзинку украсить зеленью и наполнить салатом: очищенный картофель отварить, нарезать кубиками, огурцы — соломкой, лук измельчить. Все соединить, перемешать, заправить сметаной.

Ирина ОБУХОВА, г. Киев.
Фото автора



Оригинальные салаты

«Каллы»

По 100 г отварного куриного филе, жареных с луком грибов, консервированных ананасов, сыра, 3 варенных яйца, 250 г майонеза.

Для украшения: 5 шт. мелкой моркови, пучок укропа, 5 пластин плавленого сыра.

Салат выкладывать слоями: грибы с луком; мелко нарезанное филе; нарезанные ананасы; сыр, натертый на крупной терке; яйца, натертые на крупной терке. Каждый слой промазать майонезом. Сделать каллы: почистить и отварить морковь — это тычинка цветка. Пластины сыра свернуть конвертиками, в середину вставить морковь. Салат украсить укропом.

Валентина КАМЕНЕВА, г. Тюмень.
Фото автора



«Змейка»

Банка рыбных консервов в масле (сайра), 3 картофелины, 2 яйца, 100 г сыра, 2 зубчика чеснока, майонез, маринованные огурцы, маслины и морковь для украшения.

Картофель и яйца сварить, остудить, очистить и натереть на крупной терке. Также натереть сыр. Чеснок пропустить через чесночницу либо измельчить ножом. Консервы размять вилкой. Соединить все ингредиенты, хорошо перемешать и заправить майонезом.



Далее приступаем к созданию змеи. Салат переложить на плоское блюдо и сформовать тело змеи — продолговатое, изогнутое. Нарезать огурцы тонкими кружочками и выложить внахлест, имитируя змейную кожу. Из нарезанных колечками маслин выложить узор (в середину каждого колечка можно вложить кусочек моркови). Из половинок маслин сделать глаза, из кусочка моркови вырезать раздвоенный язык и корону. Получается вкусно и необычно!

Наталья ЯНТАРНАЯ, г. Быхов.
Фото автора

«Ананас»

2 картофелины, небольшая куриная грудка (400 г), 200 г ядер грецких орехов, 2 яйца, 100 г сыра, 3 маринованных огурца, маленькая луковица, майонез, перья зеленого лука для украшения, растительное масло для жарки.



Картофель и яйца отварить и настругать на крупной терке. Грудку отварить, нарезать и слегка обжарить на масле до золотистой корочки. Сыр и огурцы натереть на крупной терке, лук мелко нарезать. В салатник овальной формы выкладывать слоями, промазывая майонезом: картофель, лук, мясо, огурцы, сыр, яйца.

Верхний слой салата хорошо смазать майонезом и украсить половинками ядер орехов и перьями зеленого лука.

Ольга ВАСИЛЬЕВА, г. Рудный.
Фото автора

Так можно украсить любой салат.

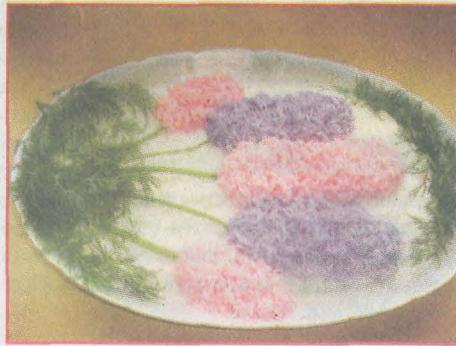
«Ветка сирени»

4 варенных белка, по 1 ст. л. сока свеклы и клюквы, пучок укропа.

Белки натереть на мелкой терке, разделить пополам. Одну часть подкрасить соком свеклы, вторую — соком клюквы. Аккуратно выложить белки чайной ложкой на салат в виде веточек сирени. Не прижимайте белки ложкой: чем они пышнее, тем красивее смотрятся. Из укропа сделать веточки и листочки.

Мой совет: для окраски можно использовать сок черники, облепихи, черной смородины.

Любовь ИВАШКИНА, с. Березово
Саратовской обл.
Фото автора



«Веселые мышки»

4 тушки кальмаров, 300 г шампиньонов, морковь, маленькая луковица, соль, перец — по вкусу.

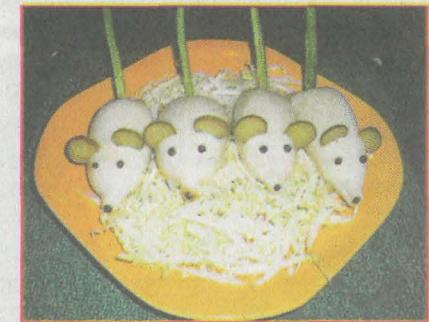
Кальмаров опустить в кипящую воду на 2 мин., достать, очистить от пленки.

Мелко нарезанные шампиньоны и лук, натертую на крупной терке морковь обжарить на **растительном масле** 10-15 мин. Посолить, поперчить. Плотно начинить тушки кальмаров, скрепить зубочисткой. Выложить на блюдо, перевернув скрепленной стороной вниз.

В перья зеленого лука протянуть зубочистки — это хвостики. Глазки — из капелек майонеза. Зрачки и носики — из душистого перца. Ушки — из кружочков свежего или соленого огурца, моркови или редиса.

На гарнир подать рис или пекинскую капусту.

Елена КОСТИНА-ЕРМАКОВА, г. Львов.
Фото автора



«Кораллы»

Для украшения блюда можно сделать коралловые веточки из укропа, петрушек или другой зелени. **Веточки зелени опустить в кляр из яйца и муки** и аккуратно выложить в сковороду с раскаленным **растительным маслом**.

Как только обжарятся, переложить на салфетку, чтобы стекло лишнее масло. Получается красиво и оригинально!

Елена ХАЛИУЛЛОВА,
г. Белгород.
Фото автора



Карась «В зарослях»

Карась, растительное масло для жарки, соль, перец, мука.

Для украшения: пучок зеленого лука, растворимый кофе, деревянные шпажки.

Карася выпотрошить и почистить, натереть солью и перцем, обвалять в муке. В сковороду налить около 2 см масла, хорошо нагреть. Выложить рыбу и жарить все время на сильном огне в 2 подхода: обжарить с двух сторон сначала до светло-золотистой корочки, затем — до хрустящей. Карась получается вкусным — хрустящая корочка и тающее во рту мясо.

Готовое блюдо украсить зеленым луком. Сделать камыши: деревянную шпажку на 2-3 см окунуть в воду и посыпать это место кофе. Дать немного обсохнуть, снова увлажнить и посыпать кофе. Так повторить несколько раз.

Мой совет: вместо воды можно использовать клей ПВА: быстрее сохнет и кофе лучше фиксируется на деревянной палочке.

Валентина КАМЕНЕВА, г. Тюмень.

Фото автора



Печеночный торт можно «запрятать» в такую забавную композицию.

«Мой домик»

Для коржей: 500 г говяжьей печени, 2 яйца, 3 ст.л. муки, 1/2 ч.л. соды, 100 г молока, перец и соль — по вкусу, растительное масло для жарки.

Для начинки: 2 головки чеснока, майонез.

Для украшения: 2 вареных яйца, 3 упаковки несладкой соломки, помидор или стручок красного сладкого перца, зелень петрушки.

Печеньку пропустить через мясорубку, предварительно удалив протоки. Добавить яйца, муку, соду, соль, перец. Влить молоко (масса должна получиться по густоте, как на обычные блины), перемешать. Жарить коржи на масле. Готовым придать форму квадратов.

Чеснок натереть на мелкой терке, смешать с майонезом. Промазать этой смесью печеночные коржи, складывая их в стопку на большое блюдо. Сверху смазать майонезом и равномерно обсыпать измельченными желтками. Получилось основание для домика. Из соломки установить крышу (для устойчивости можно насыпать на верхний корж горкой часть обрезков от коржей, смешанных с майонезом и натертным сыром, и уже на них «приклеивать» соломку), сделать дверь. Огород вокруг домика выложить зеленью, из белков вырезать цветы, в серединку которых положить кубик помидора (сладкого перца). Границы дорожки выложить соломкой, а саму дорожку «вымыть» обрезками печеночных коржей или кружками сосисок.

Марта ПОНУЛЯК,
г. Борислав



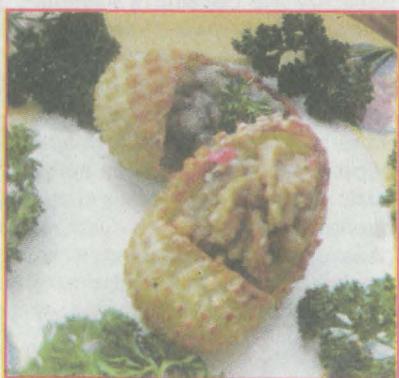
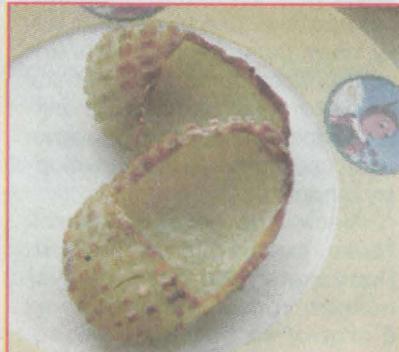
Нескучные гарниры

Пюре, макароны, каши... Порой надоедает эта однообразная череда гарниров. Хотите покончить с монотонностью? С новыми идеями вам это по плечу!

«Лапти» из картофеля

Картофель очистить, аккуратно вырезать ножом углубление, придав форму лаптя. Сделать неглубокие надрезы в виде сеточки. Запечь в разогретой до 180 град. духовке 40-50 мин. Готовые лапти наполнить любой начинкой.

Евгения НЕКРЫЛОВА, г. Каменка.
Фото автора



Нескучные гарниры

Пюре «Жар-птица»

Картофель, морковь, маслины без косточек.

Картофель отварить, приготовить пюре, добавив молоко, масло и соль по вкусу. Выложить горкой на блюдо. Отварную морковь нарезать ломтиками наискосок, маслины нарезать колечками. Выложить на картофель ломтики моркови и колечки маслин. Голову жар-птицы сформовать из кусочка теста.

Ирина ОБУХОВА, г. Киев.
Фото автора

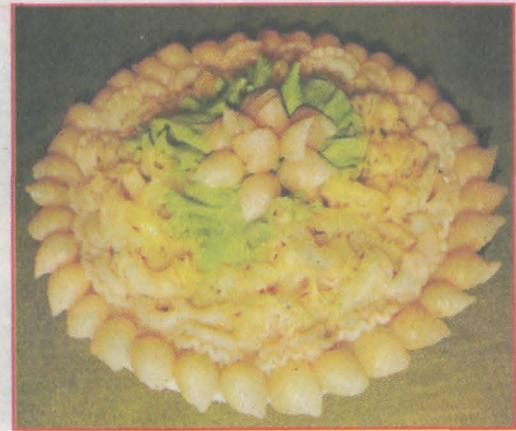


«Макаронница»

Макаронные изделия двух видов («гребешки» и «ракушки»), сыр, листья салата, соль.

«Гребешки» и «ракушки» отварить по отдельности в подсоленной воде до готовности. Переложить на блюдо, посыпать натертым сыром. По краю блюда выложить узор из «ракушек», в центре — цветок, украсить листьями салата. Сразу подавать на стол, пока макароны не остывли.

Татьяна СТАРОВОЙТОВА,
г. Могилев.
Фото автора



«Фрукты»

Из очищенного отварного картофеля приготовить пюре, добавив молоко и масло, а также желтки (из расчета 3 желтка на 1 кг картофеля) и соль по вкусу. Сформовать небольшие колбаски, придать им форму груши и абрикосов. Вместо плодоножки воткнуть кусочек зубочистки или макаронного изделия. Обвалять «фрукты» в муке, взбитых яйцах и панировочных сухарях, обжарить во фритюре или на сковороде в большом количестве растительного масла. Чтобы сделать листок у груши, можно в каждую сбоку воткнуть лавровый лист.



Узоры



Из картофельного пюре можно сделать различные узоры: с помощью кондитерского шприца с фигурной насадкой отсадить на пергаментную бумагу, запечь в духовке до румяной корочки. Выложить на блюдо.

Надежда САПЕГА,
г. Береза.
Фото автора

Какую необычную, чарующую и хрупкую красоту можно создать с помощью ножа и обычного овоща!

Думаете, невозможно научиться самому делать такие произведения искусства? Напрасно! Терпение и труд способны на все!

«Огуречный питон»

Огурец нарезать ломтиками, выложить кольцом на блюдо. Из красного сладкого перца вырезать язык питона, из горошин черного перца сделать глаза.

Мой совет: в центр такой композиции можно поставить пиалу с соусом или тарелку с салатом.



Броня МИШЕЙКИНА, г. Шломи. Фото автора

Кстати

Что такое карвинг?

Слово «карвинг» имеет несколько значений. Так называют резьбу по дереву, льду, камням; стиль катания на горных лыжах и сноуборде; способ долговременной химической укладки волос. В кулинарии карвинг — художественная резьба по овощам и фруктам.

Инструменты для карвинга

В карвинге используют специальный набор ножей. В принципе, при должной сноровке можно обойтись и обычными, остро отточенными ножами из нержавеющей стали.

«Полевые цветы»

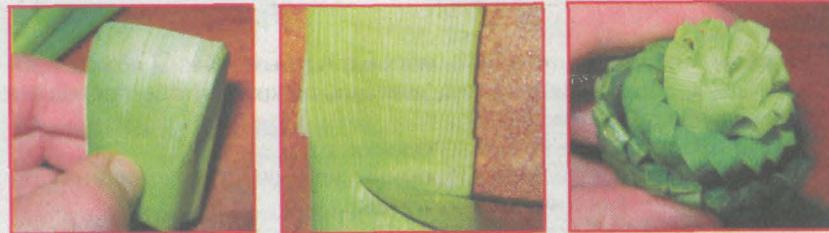
8 узких тонких хлебцов, 3 плавленых сырка, 100 г сыра, 2 сваренных вкрутую яйца, маленькая луковица, морковь, свежий огурец, 5 шт. редиса, 4 зубчика чеснока, майонез, сметана, томатный соус, зелень, щавель, шпинат, красный молотый перец — по вкусу.

Плавленые сырки, сыр и яйца натереть на мелкой терке, добавить измельченный чеснок, перемешать. Получившуюся массу разделить на три равные части: одну смешать с майонезом, вторую — с мелко нарезанной зеленью, щавелем, шпинатом и сметаной, третью — с измельченным луком, молотым перцем и томатным соусом. Каждый хлебец разрезать на три части. Из сырной массы скатать разноцветные шарики, выложить на хлебцы — это будут сердцевины цветочков. Из нарезанных кружочками огурца, моркови и редиса выложить лепестки.

Эльвира ЩЕРБАКОВА, г. Красный Луч.
Фото автора



«Цветок» из лука-порея



Один стебель лука-порея сложить пополам, сделать поперечные надрезы. Свернуть спиралью (как бумажную папильотку) — это будет сердцевина цветка. Из других стеблей, разрезанных на несколько частей и сложенных пополам, сделать лепестки. Собрать все части цветка, скрепив зубочистками.

Ольга БОЧКАРЕВА, г. Энгельс.
Фото автора



«Помироса»

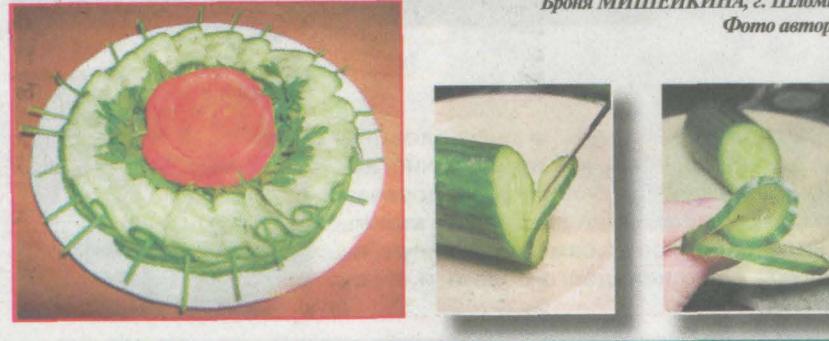
LaDem

Огурец нарезать парными кружками. Для этого первый кружок надрезать не до конца, а следующий — полностью (см. фото). В каждой такой паре один кружок завернуть внутрь. Опустить на 5 мин. в ледяную воду.

Получившиеся украшения выложить кругом на блюдо.

Для розочки нужен крепкий помидор. Кожицу срезать острым ножом спиралью шириной около 1,5 см. Полученную спираль свернуть в форму розочки.

Броня МИШЕЙКИНА, г. Шломи.
Фото автора



«Лилии»**Из киви**

В **киви** (плод не должен быть мягким) острым тонким ножом про-делать зигзагообразные надрезы, двигаясь по кругу, чтобы последний надрез совпал с первым.

Аккуратно разделить на две половинки.

Чтобы сделать цветок более объемным, надо очистить кожицу на каж-дом лепестке, немножко не дорезая до конца.

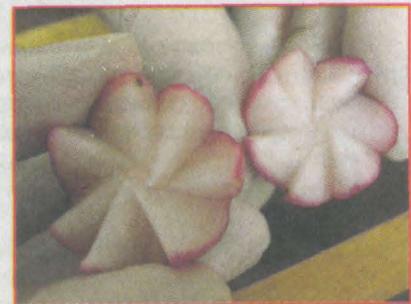
**Из огурца**

Огурец разрезать на две половины таким же способом, как и киви. Очистить кожуру на каждом лепестке, не дорезая до конца. Так же можно надрезать мякоть в виде лепестков до самой середины. Готовую лилию ненадолго положить в хо-лодную воду.

**Из редиса**

Для простых лилий отлично по-дойдет **редис**.

Мой совет: чтобы подоль-ше сохранить готовую композицию, ее можно опрыскать очень горячим раствором желатина (из расчета 40 г на 0,5 л воды).

**Из перца и помидора**

Лилии из **сладкого перца** или **крупных помидоров** превратятся в корзиночки для салата, если ак-куратно вырезать мякоть и удалить семена.

Из лука

Из **лука** можно сделать махро-вую лилию. Для этого разрезать луковицу пополам так же, как и ки-ви. Затем разобрать по чешуйкам и вложить их одна в другую, чтобы узелки лепестков не совпадали.



Владимир МАКУТА,
г. Минск

«Нежные розы»

1-й способ

Редис или редьку нарезать тонкими кружочками, выложить полосой друг на друга с небольшим нахлестом.

Свернуть полосу из кружочков трубочкой, сформировав розочку.

Чтобы цветок не развалился, закрепить лепестки у основания зубочисткой.

2-й способ

Кружок свернуть трубочкой-конусом, обернуть вторым кружком, отвернув внешний край наружу. Каждый следующий лепесток прикладывать внахлест на предыдущий, отворачивая край. Основание готовой розочки скрепить зубочисткой.

Готовую композицию покрыть раствором желатина, чтобы она блестела и дольше сохранялась.



Способ 1



1а



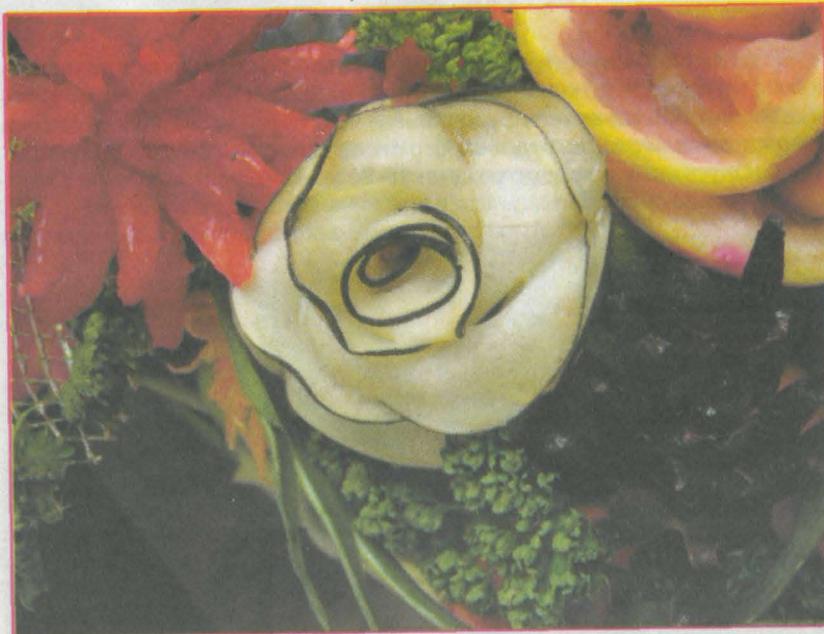
1б



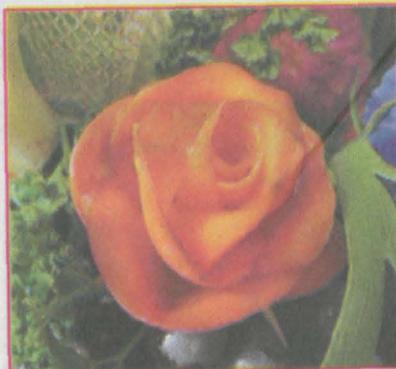
Способ 2



2а



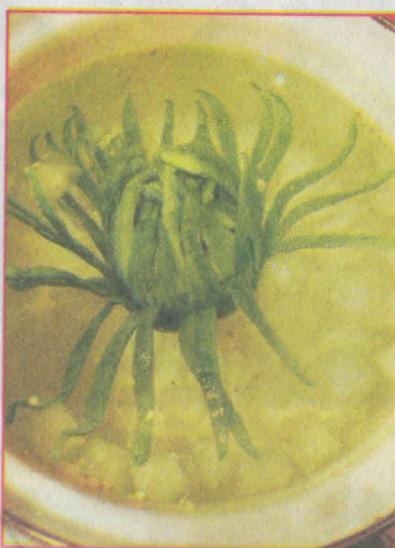
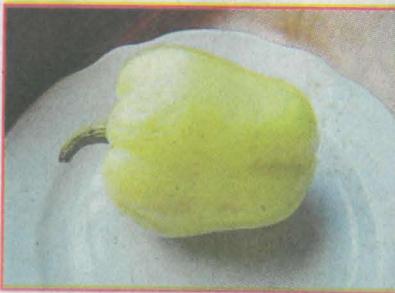
Точно так же можно сделать розы из моркови и грейпфрута.



Владимир МАКУТА,
г. Минск

Из перца

На стручке сладкого перца сделать надрезы от кончика до плодоножки, не дорезая до конца. Мякоть получившихся лепестков разрезать на две части. Если разрез будет ближе к кожице — внешние лепестки свернутся, если разрез будет строго посередине — лепестки будут прямыми. Опустить в холодную воду на 15-20 мин.



Листья из огурца

Такие листики послужат хорошим украшением салатов, закусок и основных блюд.

Для начала сделать заготовки — разрезать **огурец** вдоль на три части, понадобятся только две крайние. Затем на каждом ломтике острым ножом наметить черенок — по центру провести две продольные линии. От этих линий под одинаковым углом делать треугольные выемки, примыкающие к черенку. По краю листа вырезать зубчики.



Эльвира ЩЕРБАКОВА, г. Красный Луч.
Фото автора

«Хризантема»

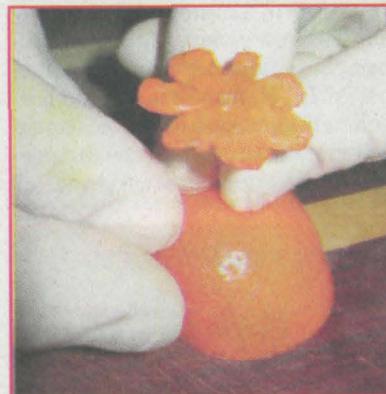
Небольшой кочан пекинской капусты разрезать пополам. Понадобится только нижняя часть.

Ножницами «простригать» полоски шириной около 1 см, захватывая сразу по несколько листьев. Двигаться по кругу к центру кочана, пока он весь не будет надрезан.

Подправить края листьев ножницами, придав заостренную форму. Слегка расправить лепестки руками, положить заготовку в очень холодную воду со льдом. Оставить на 2 часа (можно на ночь), чтобы хризантема «раскрылась».



«Букет незабудок»



На моркови (редисе или дайконе) обычным острым ножом или специальным для карвинга вырезать неглубокие бороздки по всей окружности.

Нарезать овощ тонкими кружочками — это и будут незабудки с лепестками.

На один конец зубочистки нанизать незабудку, второй воткнуть в половинку мандарина (или яблока, апельсина, сладкого перца).

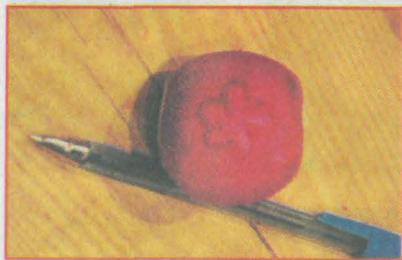
Из десятка таких незабудок получится пышный букетик.

Владимир МАКУТА,
г. Минск

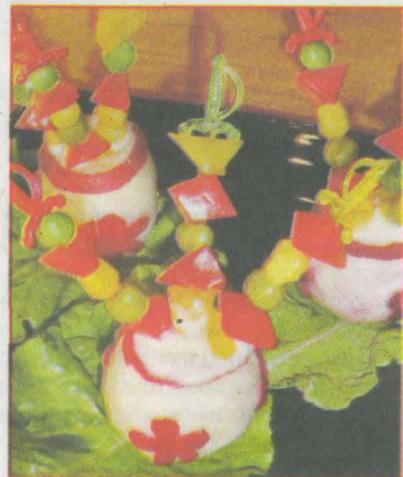
Такие горшочки из редиса с соусом и овощами послужат отличной закуской для фуршета.

«Китайские горшочки»

3 стручка сладкого перца разного цвета, 10 шт. крупного редиса, по 50 г консервированных кукурузы и зеленого горошка, по 2 ст.л. сметаны и майонеза, сушёные молотые лук и чеснок, пряности — по вкусу.

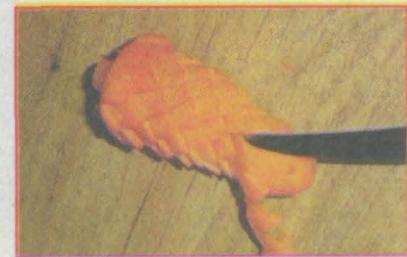
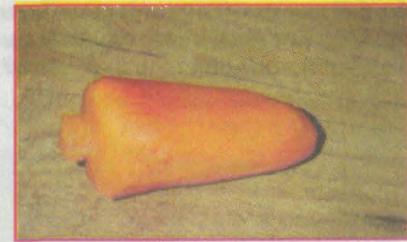
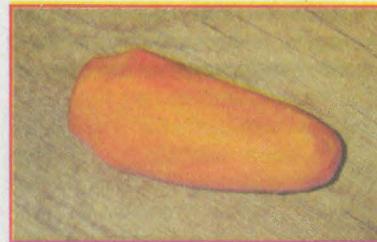


У редиса срезать низ для устойчивости. Шариковой ручкой нарисовать небольшие цветочки и аккуратно срезать кожуру редиса вокруг цветочков. Сверху ножом аккуратно сделать углубление и срезать кожуру, оставив тонкую полоску по окружности. Установить горшочки на листья салата. Приготовить соус: смешать сметану, майонез, пряности. Наполнить горшочки. Украсить шпажками, на которые поочередно нанизать кусочки сладкого перца, горошек и кукурузу.



Эти шишки украсят любые блюда, а также композиции и букеты из овощей.

Шишко из моркови



Очищенную морковь обрезать с боков, чтобы получился брусочек. С толстой стороны вырезать ножку будущей шишки. Затем по кругу делать надрезы в виде треугольников и вырезать между ними мякоть, чтобы получились вот такие чешуйки.

Эльвира ЩЕРБАКОВА, г. Красный Луч.
Фото автора

Разноцветное желе

«Прозрачное вещество, пригодное для подачи к столу в удобной форме — требуется только добавить горячую воду для растворения...». Догадывался ли некто Питер Купер, оставляя запись в своем рабочем дневнике, что произвел настоящую революцию в кулинарии и что спустя сотни лет тысячи хозяек скажут ему «спасибо»? Потому что растворимый желатин, запатентованный в середине XIX века изобретательным американцем, — это действительно большой подарок тем, кто любит создавать кулинарные шедевры.



Заливное «Звездное»

На 4 порции: по 100 г отварного куриного мяса, говяжьего языка и ветчины, 300 мл мясного бульона, желатин, морковь, зелень укропа, черная белковая (искусственная) икра или чернослив — для украшения.

Мясо, язык и ветчину нарезать соломкой. Из бульона и желатина приготовить желе по инструкции на упаковке. Налить в форму тонким слоем, аккуратно выложить цветочки, вырезанные из моркови, траву из зелени укропа и землю из икры или распаренного и нарезанного тонкой соломкой чернослива. Оставить в холодном месте до застывания. Затем ровным слоем выложить мясные продукты, залить оставшимся желе, дать застыть. Перед подачей опустить форму на несколько секунд в теплую воду, перевернуть заливное на блюдо.

Татьяна АНДРЕЕВА,
г. Минск

Разноцветное желе

Заливное с необычной начинкой, томатной пастой, майонезом и зеленью. Вкусно и празднично!

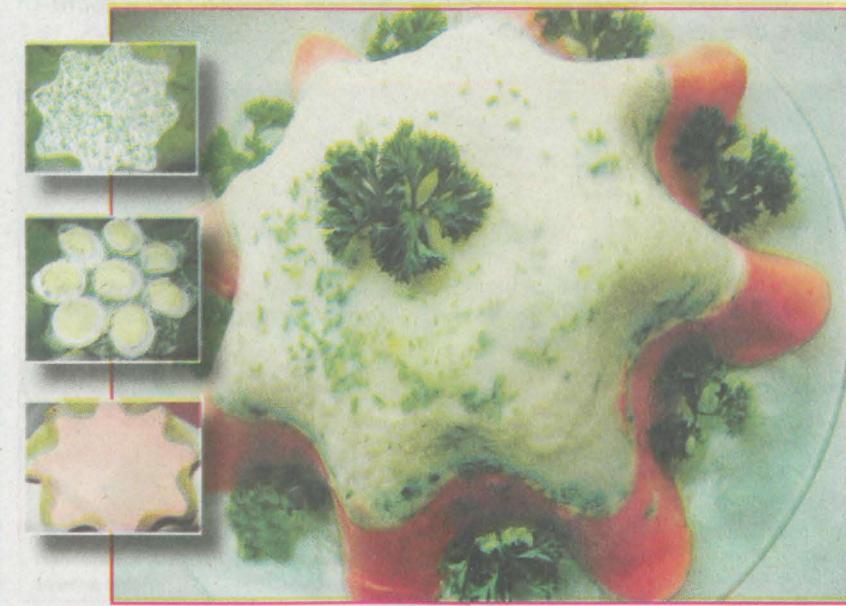
«Медуза»

250 мл мясного бульона, 80 г ветчины, вареное яйцо, 30 г желатина, 100 г майонеза, 2 ст. л. томатной пасты, 2 маринованных огурца, зелень, соль — по вкусу.

Желатин залить 2 ст. холодной кипяченой воды, оставить до набухания. Затем соединить с теплым бульоном, довести до кипения (но не кипятить!). Добавить майонез, посолить, взбить, разделить пополам. В одну часть добавить измельченную зелень, а вторую смешать с томатной пастой. Желе с зеленью выложить в смазанную **растительным маслом** форму, дать застыть. Яйцо нарезать кружочками, ветчину и огурцы — кубиками. Выложить на застывшее желе слоями: яйцо, ветчина, огурцы. Залить желе с томатным соусом, поставить в холодное место для застывания. Перед подачей перевернуть на блюдо, украсить зеленью.

Светлана АЛЕКСЕЕВА, г. Энгельс.

Фото автора



«Яйца Фаберже»

6 яиц, 2 вареных желтка, 150 г отварного мяса (можно куриного) или колбасы, 400 мл мясного или куриного бульона, 20 г желатина, вареная морковь, консервированные зеленый горошек и кукуруза, зелень.

Желатин замочить в 1 ст. холодного бульона и оставить на 40-60 мин. Оставшийся бульон подогреть, соединить с набухшим желатином, довести до кипения (но не кипятить!), охладить до комнатной температуры. Яйца замочить в теплой воде на 10-15 мин., промыть в растворе соды, осторожно надколоть нижнюю часть, вылить содержимое в отдельную посуду. Скорлупу тщательно промыть, не нарушая ее. Поставить вертикально в миску, влить немного желе, охладить. Когда желе застынет, положить мелко нарезанное мясо (колбасу) и горошек, влить немного бульона, оставить для застывания. Затем положить кукурузу, нарезанную морковь, можно добавить зелень, до конца залить желе. Когда содержимое застынет, аккуратно очистить скорлупу, выложить «яйца» на блюдо, украсить зеленью.

Мой совет: с яичной скорлупой удобнее работать, если поставить ее в контейнер для яиц.



«Гнездо розового фламинго»

Скорлупу от куриных яиц нужно собирать заранее, делая отверстия поменьше. Затем хорошо ее промыть и прокипятить 10 мин. Формы готовы.

Приготовить желе: 50 г желатина залить 1 ст. холодной кипяченой воды, оставить для набухания на час. В 1 л кефира добавить 2 ст. сахара и ванилин по вкусу, подогреть на медленном огне, постоянно помешивая, и ввести желатин. Полученную массу хорошо перемешать и влить в скорлупу, поставленную в контейнеры для яиц. Поставить в холод для застывания. Яйца готовы.

Сварить 1 л крепкого какао с 2 ст. сахара и вести туда 50 г желатина (заранее подготовленного). Вылить в плоскую форму и оставить на холоде застывать.

Приготовить так же лимонное желе (вместо какао взять лимонный сок), залить в плоскую форму и оставить застывать. Коричневое и лимонное желе нарезать тонкими полосками и выложить на блюде гнездо, в середину положить очищенные от скорлупы яйца.

Мой совет: если скорлупа отстает плохо, можно на мгновение опустить яйца в горячую воду.

Татьяна СУКМАНОВА, г. Ессентуки.
Фото автора



Разноцветное желе

С помощью желе можно не только уберечь поднос от царапин, но и украсить его.

«Зеркало»

Чтобы отмерить, какое количество желе понадобится на поднос, надо сначала залить его водой, затем перелить ее в кастрюлю и добавить желатин. Чтобы желе не таяло при комнатной температуре, оно должно быть очень концентрированным. Я беру из расчета 40 г желатина на 0,5 л воды. Подогреваю, не доводя до кипения, охлаждаю и заливаю поднос. Если образуются пузырьки воздуха — протыкаю их зубочисткой. Оставляю на ровной поверхности до полного застывания. На получившемся «зеркале» подаю праздничные мясные или рыбные блюда, фрукты или канапе.



Из готового желе формочкой для выпечки можно вырезать любые фигуры и украсить ими блюдо или поднос.



Нарезанное мелкими кубиками желе будет особенно эффектно смотреться на зеркальном подносе.



Из остатков желе с помощью кондитерского шприца можно быстро сделать бордюр блюда.

Мой совет: для украшения в охлажденное, но незастывшее желе можно добавить мелко нарезанную зелень укропа.

Валентина МАРТЫНОВА, г. Ханты-Мансийск.
Фото автора

Разноцветное желе

Дынька с сюрпризом

Дыня, 300 г любых ягод, 1 ст. сахара, 20 г желатина, 0,5 ч.л. лимонного сока.

Крупную дыню разрезать вдоль пополам, ложкой аккуратно удалить семена и часть мякоти.

Ягоды засыпать 0,5 ст. сахара, поставить в холодильник, чтобы они пустили сок. Желатин замочить в холодной воде на час, затем подогреть и процедить.

Из ягод с сахаром в отдельную посуду слить выделившийся сок. Залить их 1 л горячей воды, довести до кипения, немного охладить, процедить. К жидкости добавить оставшийся сахар, еще раз довести до кипения, охладить. Получившийся сироп соединить с ягодным и лимонным соками, добавить желатин, перемешать.

В половинки дыни положить целые ягоды, залить подготовленным желе, поставить в холодильник до застывания.

Мой совет: для приготовления желе лучше не использовать алюминиевую посуду, так как от соприкосновения с металлом оно приобретает неприятный привкус.

Галина УШАКОВА, г. Могилев.
Фото автора

Полезный совет

По такому же принципу можно приготовить желе в «корзиночках» из апельсинов.

Фото Натальи ЯНТАРНОЙ,
г. Быхов



Домашние торты

Испечешь торт, на вкус — потрясающий, а по виду все же не похож на те, что продают в магазинах. Знакомая ситуация? Для тех, кто хочет научиться украшать торты в домашних условиях, — полезные советы и проверенные рецепты от опытных кулинаров.

Торт «Яичница»

Для теста: 5-6 яиц, по 1 ст. муки и сахара, пакетик (15 г) ванильного сахара.

Для крема: 1 л густой сметаны, 1 ст. сахарной пудры, цедра половины лимона.

Для украшения: банка консервированных абрикосов или мелких персиков, 25 г желатина.

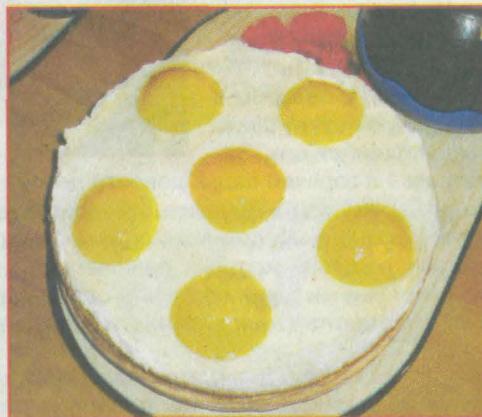
Желтки взбить с 2 ст. л. сахара, постепенно всыпать муку и ванильный сахар. Белки взбить с оставшимся сахаром в крепкую пену, все соединить, перемешать. Выложить в форму, испечь корж в разогретой духовке. Охладить, разрезать вдоль на 2 или 3 части (в зависимости от диаметра формы).

Приготовить крем: сметану взбить с сахарной пудрой и цедрой лимона. Желатин залить 150 мл сиропа от абрикосов, оставить на 30 мин., затем подогреть до полного растворения (не кипятить!), охладить.

Несколько абрикосов оставить для украшения, остальные измельчить. Собрать торт прямо в форме, прослоив коржи кремом и измельченными фруктами. Верх смазать кремом, выложить половинки абрикосов — получится «желтки». Залить желе, поставить в холодильник на 3-4 часа (лучше на ночь).

Мой совет: если сметана недостаточно густая, добавьте пакетик загустителя или несколько ложек желатина, разведенного абрикосовым сиропом.

Елена КОСТИНА-ЕРМАКОВА, г. Львов.
Фото автора



Домашние торты

Готовить этот торт довольно легко. Манний бисквит пекти несложно, и получается он всегда. А в качестве основы для мастики беру жевательный зефир — маршмеллоу.

«Сочный арбуз»

Для теста: по 1 ст. кефира, манной крупы, муки и сахара, 3 яйца, 100 г растопленного маргарина, 0,5 ч. л. соды, погашенной уксусом.

Для крема: 200 г сливочного масла, банка сгущенного молока, 100 г разноцветного мармелада.

Для мастики: 20 шт. маршмеллоу, сахарная пудра, зеленый пищевой краситель.

Для украшения: зеленая кокосовая стружка, ягоды красной и черной смородины.

Кефир смешать с манкой, оставить на 30 мин. Яйца слегка взбить с сахаром, добавить растопленный маргарин и соду, соединить с кефиром, всыпать муку, перемешать. Вылить тесто в форму, выпекать в разогретой до 150 град. духовке до готовности.

Масло комнатной температуры взбить со сгущенным молоком. Мармелад нарезать маленькими кубиками.

Остывший бисквит измельчить в крошки. Перемешать с кремом и мармеладом до однородной массы. Выложить на блюдо в виде большой дольки арбуза, убрать в холодильник до застыивания.

Маршмеллоу поставить в микроволновку на полную мощность на 30 сек. Подсыпая сахарную пудру, замесить пластичное «тесто». При необходимости добавить чуть-чуть воды и сливочного масла. Окрасить массу пищевым красителем в зеленый цвет. Тонко раскатать, с помощью скалки перенести на торт и выложить сбоку в виде арбузной корки. Лишнее обрезать ножницами. Часть торта возле мастики посыпать кокосовой стружкой, а остальную часть «арбуза» украсить ягодами красной и черной смородины.

Елена ГОНЧАРОВА, г. Полтава.
Фото автора



Домашние торты

«Букет лилий»

Для этого украшения надо заранее заготовить формочки. На листе бумаги (лучше в клеточку) нарисовать образец, как на фото 1, вырезать.

Приложить к фольге, обвести по контуру, вырезать, края фигуры совместить, заклеить скотчем. Повторить столько раз, сколько понадобится.

Белок соединить с лимонной кислотой, взятой на кончике ножа, взбить в упругую пену (которая не будет выливаться из емкости, даже если ее перевернуть). Постепенно всыпать 200 г просеянной сахарной пудры и взбивать еще 5-7 мин. Аккуратно корнетиком выложить крем толщиной 2-3 мм на лепестки (сначала лучше нанести крем на 3 лепестка, через один, а потом на оставшиеся). Разровнять мокрым ножом. Установить лилии в рюмки. Когда лепестки слегка подсохнут —



Домашние торты



мокрым ножом провести по центру каждого по 2 параллельные линии

Дать лилиям подсохнуть (при высокой влажности — не более 2-х дней, при низкой можно оставить на 3 дня). Затем аккуратно отделить от фольги.

Небольшую порцию белковой глазури окрасить пищевым красителем в зеленый цвет. Мокрой кисточкой нанести часть ее на середину цветков, аккуратно распределить от центра к краям лепестков, дать подсохнуть.

Немного зеленой глазури оставить, из оставшейся сделать «тычинки» — выложить с помощью корнетика на промасленную бумагу для выпечки, оставить на несколько часов.

Затем в середину каждого цветка выложить немного глазури, в нее вставить «тычинки». Оставить на полчаса, украсить лилиями готовый торт.

Эльвира ПИППЕР, г. Леннештадт.
Фото автора



Полезный совет

Из белковой глазури можно сделать не только цветы, но и вот такие объемные украшения для торта.

Фото Сергея ШИШКИНА

Домашние торты

«Барби»

Смешать 6 яиц, 1 ст. сахара, 1 ст. муки, щепотку ванилина и испечь коржи. Так как у меня маленький противень (30х30 см), я выпекаю 2 коржа. Из готовых коржей вырезать юбку и уложить ее в салатницу. Обрезки коржей поломать и смешать с кремом из 500 г сметаны, смешанной с 1 ст. сахара, 100 г ядер орехов.

Из плотной бумаги свернуть рулон, обмотать пищевой пленкой и поставить в середину салатницы. В проем между рулоном и коржом добавить крем с бисквитом и оставить на 2 часа. Когда торт застынет, аккуратно достать его из салатницы, вынуть рулон. Барби обернуть пищевой пленкой, вставить вместо рулона. Остатками крема с бисквитом присоединить юбку к кукле.

Из мастики, окрашенной в несколько цветов, сделать украшения: из двух раскатанных кругов — платье, а из маленького прямоугольника — кофточку-топик. Все склеить капельками воды. Из оставшейся мастики сделать цветочки для украшения платья.

Мастика молочная: по 160 г сухого молока и сахарной пудры, 200 мл сгущенного молока, щепотка просеянной лимонной кислоты. Все вымесить так, чтобы масса не приставала к рукам. Если прилипает, добавить еще пудры.

Ирина КАЛИНОВСКАЯ, г. Минск.
Фото автора

Фрукты в сахаре



Слегка взбить яичный белок, кондитерской кисточкой смазать им подготовленные ягоды и фрукты. Обвалять в сахарной пудре и аккуратно выложить на противень, застеленный пергаментной бумагой. Оставить на час, чтобы сахар полностью высох. Использовать для украшения торта.

Валентина КОРНЕЕНКО, г.п. Довск Гомельской обл.
Фото автора



Домашние торты

Хочу поделиться секретом изготовления красивых бабочек, которые украсят любой торт или пирожные.

«Бабочки»

Яичный белок, 150 г сахарной пудры.

Также потребуются: кулинарный шприц с насадкой для рисования, полиэтиленовые файлы, рисунок бабочки (удобно использовать детские раскраски).

Сначала нужно приготовить айсинг: белок слегка взбить миксером и, продолжая взбивать, всыпать сахарную пудру. Должна получиться очень густая масса. В файл положить изображение бабочки. Наполнить айсингом кулинарный шприц и нарисовать бабочку по контуру. Нарисованные бабочки удобно сушить на приоткрытой книге. Сохнут они примерно 1-2 часа и хорошо отделяются от файла. Готовые бабочки очень хрупкие, поэтому всегда делайте их про запас.

Мой совет: если айсинг стал жидким, добавьте в него немногого сахарной пудры. Готовый айсинг можно хранить в хорошо закрытой емкости около недели. Перед использованием его можно окрасить пищевым красителем.

Лариса НАЗАРЕНКО, г. Полтава.
Фото автора



Урок рисования

Тонкие линии из шоколада удобно рисовать с помощью бумажного корнетика. Его легко сделать самим.

Квадрат пергаментной бумаги (15x15 см) сложить по диагонали, разрезать по линии сгиба. Один треугольник свернуть конусом.

Вставить острым концом в горлышко бутылки (для устойчивости), заполнить расплавленным шоколадом (лучше наполовину или чуть больше, но не доверху). Широкую часть свернуть несколько раз. Острие пакетика срезать ножницами, чтобы получилось отверстие нужного размера (чем меньше отверстие, тем тоньше будут линии).

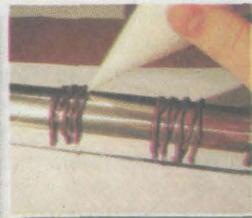
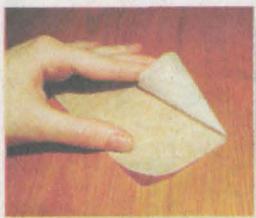
Шоколадные узоры легче всего рисовать по образцу. Для этого надо нарисовать узоры черным маркером на белом листе бумаги. Затем накрыть лист пергаментной бумагой. Обвести шоколадом по контуру просвечивающихся узоров.

А чтобы получить шоколадные волны, надо с помощью корнетика нарисовать на свернутом рулоне пергаментной бумаги или фольги тонкие линии (не отрывая руки, вести линию вперед-назад).

Оставить узоры и волны в холодном месте до застывания. Затем осторожно отделить от бумаги.

Готовые узоры использовать для украшения торты, десертов. Узоры можно хранить в плотно закрывающейся посуде (лучше переложив их пергаментной бумагой) в прохладном месте.

Елена РУСИНА, г. Киев.
Фото автора



«Супербабочка»



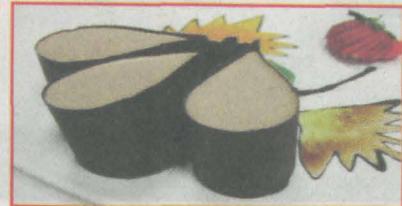
Для этого украшения я рисую расплавленным шоколадом контуры бабочки на тарелке. Жду, пока шоколад остывает. Наношу в середину контура кондитерским шприцем взбитые сливки. Украшаю кусочками фруктов. На крылья наношу взбитые сливки с фруктами. Затем беру зубочистку и делаю разводы по всей длине крыльев.

Наталья ИЛИАНИХ, г. Шломи. Фото автора

«Для хорошего настроения»

Шоколадку растопить на водяной бане, намазать на пищевую пленку в виде полоски, свернуть, заморозить, снять пленку и залить получившиеся петли любым кремом.

ЛаDem Вита ВОЙТОВИЧ, г. Минск



«Ледяной сюрприз»

Для ледяной чаши понадобятся живые цветы (можно комнатные) и листья, вода и две миски разного диаметра. В большую миску влить немного воды, опустить цветы и листья, убрать в морозильную камеру до застывания. Достать, вставить миску меньшего диаметра, закрепить скотчем. Пространство между двумя мисками залить водой, опустить цветы и листья, поставить в морозильную камеру на 2 дня. Перед подачей удалить скотч, опустить заготовку в горячую воду, снять миски. В такой чаше хорошо подавать кружочки мороженого, фрукты или закуску.

Наталья ЖИГУНОВА, г. Красный Луч.
Фото автора



Без фруктов в нашей семье не обходится ни один праздник. Но просто сложить их горкой на блюдо — не очень нарядно, а искусством карвинга я, к сожалению, не владею. Поэтому придумала свой способ подачи.

Фруктовое ассорти

Выбираю фрукты и ягоды разных цветов. Например, киви, мандарины, синий виноград. Киви нарезаю тонкими ломтиками, очищенные мандарины dello на дольки, виноград «разбираю» на отдельные ягоды. Апельсин разрезаю пополам, затем нарезаю тонкими ломтиками. Каждый ломтик сворачиваю трубочкой-конусом, скрепляю зубочисткой. В середину кладу ягоду винограда. С помощью таких апельсиновых «кулечков» разделяю плоское блюдо на несколько частей. Получившиеся сектора заполняю фруктами, чередуя по цвету. Центр украшаю цветком из мандарина.

Татьяна ВЕРЕТЕЙНИКОВА, г. Москва.
Фото автора

Этот десерт я приготовила на день рождения любимой доченьки. Ее восторгу не было предела!

«Цветочки для дочки»



Два вида печенья (светлое и темное), разноцветное мороженое, трубочки для коктейля по количеству стаканов, живые цветы.

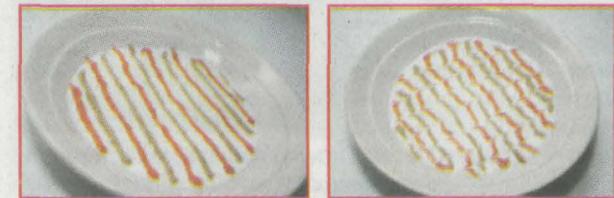
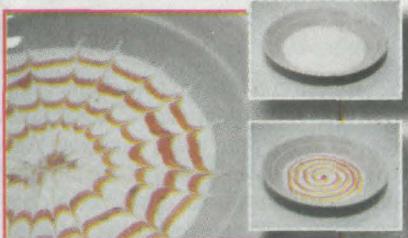
Светлое печенье измельчить, всыпать на дно стаканов. В каждый вставить трубочку для коктейля. Затем выложить слой мороженого. Сверху засыпать измельченным темным печеньем так, чтобы был виден конец трубочки. Вставить в трубочки цветы и сразу подать на стол.

Людмила МАРЧЕНКО, г. Харьков.
Фото автора

Его величество Соус

Я не могла понять, как делают рисунки на блюде с помощью соуса. Или на белом соусе рисуют красные сердечки и наоборот. А потом попробовала сама — получилось! Оказывается, это просто!

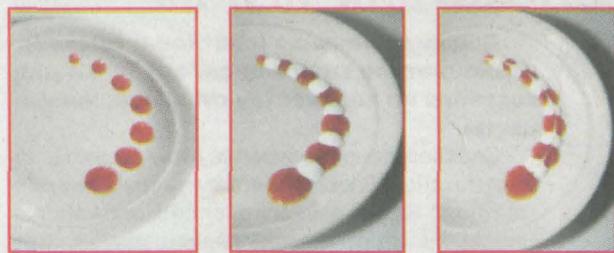
1. На блюдце налить соус белого цвета. С помощью пакетика со срезанным уголком нарисовать соусом другого цвета спираль. Аккуратно зубочисткой провести линии от центра блюда к краям.. Получится паутинка.



4. На красный соус нанести точки белым соусом. С помощью зубочистки нарисовать сердечки.



2. Для этого узора понадобятся три вида соуса. На белом соусе по такому же принципу нарисовать цветные полоски. Зубочисткой провести линию сначала слева направо, затем справа налево и т.д.



3. На край блюда нанести точки белым и красным соусами, чередуя по цвету. Посередине получившейся цветной полоски провести зубочисткой сплошную линию.

Надежда ТИМОХИНА, г. Гродно. Фото автора

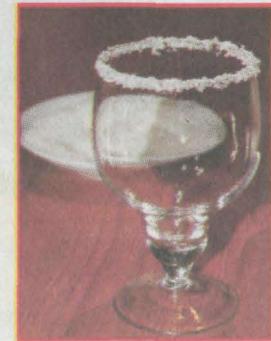
Подаем напитки

Бокалы для напитков можно красиво оформить, сделав ободки из сахара или соли, белые или разноцветные.

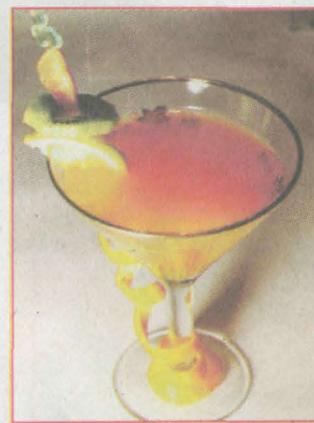
«Иней»

Смазать края посуды лимонным или апельсиновым соком, сиропом или незастывшим желе (можно перевернутый бокал опустить в жидкость на 2 мм). Затем погрузить в сахарный песок (пудру) или соль, лишнее стряхнуть.

Мои советы: к сахару можно добавить небольшое количество пищевого красителя. Так же можно сделать ободки из какао или кокосовой стружки.



Фрукты



Цветная полоска кожиры в виде спирали, а также ломтики фруктов на шпажках — эффектное украшение для напитков.

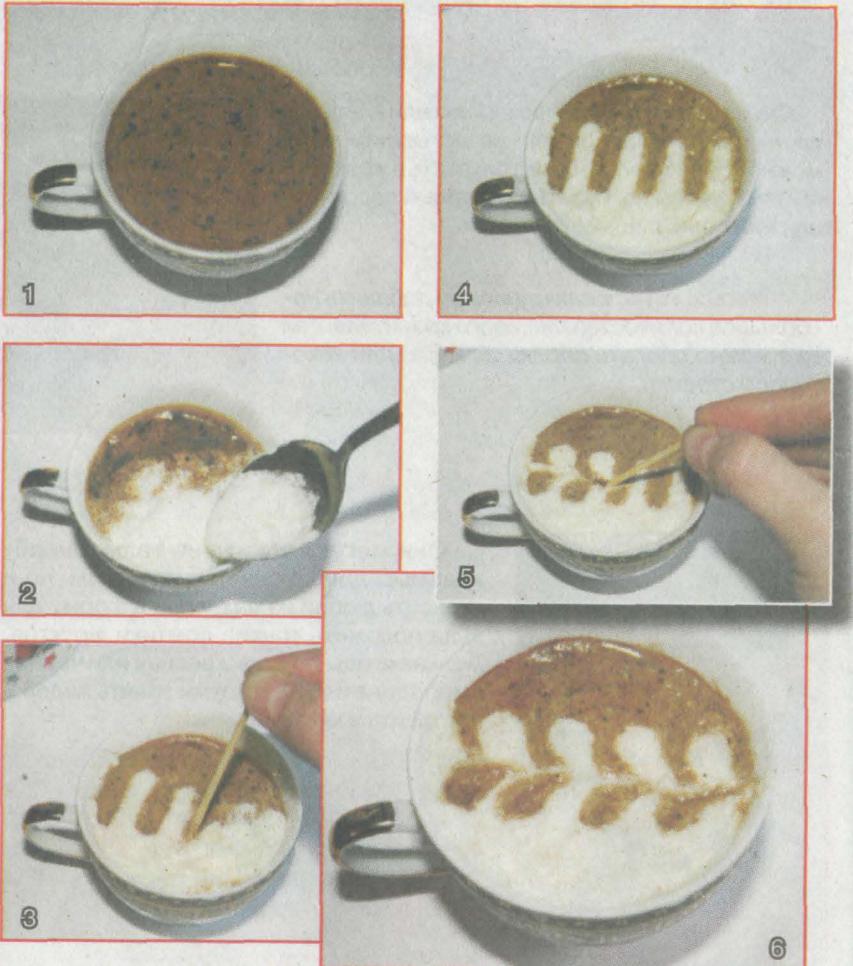
Кубики льда

Они могут служить не только необходимым дополнением к напиткам, но и украсить любой из них, если в форму для льда положить тонкие ломтики фруктов, мелкие ягоды (вишня, красная или черная смородина и т.д.), а потом залить водой и поставить в морозильник.



Татьяна СТАРОВОЙТОВА, г. Могилев.
Фото автора

Подаем напитки

«Пенное» искусство

Кофе со сливками — это не только вкусно, но еще и красиво! Ведь нежная пенка на кофе — прекрасная основа для рисунков.

Оксана ЕВДОКИМОВА, г. Рыбница.
Фото автора

Идеи к Новому году

Торт-салат «Под бой курантов»

6 яиц, сваренных вкрутую, 5 сваренных в мундире картофелин, 2 соленых огурца, 2 вареные моркови, яблоко, 250 г консервированного зеленого горошка (по желанию), майонез, луковица, сахар, соль — по вкусу.

Очищенный картофель, морковь и огурцы нарезать мелкими кубиками, яблоко натереть на крупной терке, лук измельчить. Все соединить, добавить горошек, посолить, всыпать сахар, заправить майонезом, перемешать, выложить на блюдо.

Яйца разрезать вдоль пополам, желтки измельчить, посыпать салат. Белки выложить по краю салата выпуклой стороной вверх. На них разложить из нарезанной вареной моркови римские цифры и сделать стрелки часов.

Мой совет: в салат можно добавить и слои из соленой сельди, сыра, свеклы.

Светлана ФИЛИПЕНЯ, г. Минск.
Фото автора

«Новогодний браслет»

По 0,5 кг картофеля и свеклы, 400 г куриного филе, 1-2 луковицы, гранат, 250-300 г майонеза.

Филе отварить, мелко нарезать вместе с луком, слегка обжарить на растительном масле и остудить.

Отдельно сварить картофель и свеклу, натереть на крупной терке.

Выкладывать слоями по 2-3 см и каждый промазывать майонезом: картофель, куриное мясо с луком, свекла. Зерна граната аккуратно выложить на майонез.

Мой совет: чтобы браслет получился правильной формы, в центр нужно поставить стакан или бутылку.

Наталья БОШКО, г. Слоним.
Фото автора



«Дед Мороз»

Отварная куриная грудка, по 200 г ветчины и шампиньонов, 2 огурца, 100 г сыра, майонез.

Для украшения: стручок красного сладкого перца, 2 маслины, 2 яйца.

Грибы нарезать, обжарить на **растительном масле**, охладить. Куриное мясо, ветчину и огурцы нарезать тонкой соломкой. Сыр натереть на мелкой терке. Салат выкладывать слоями, каждый промазывая майонезом: курица, грибы, огурцы, ветчина, сыр. Придать салату нужную форму (как на фотографии).

Перец измельчить в блендере, отжать сок, выложить тонким слоем на салат, чтобы получилась шапка Деда Мороза. Белки и желтки натереть отдельно на мелкой терке, из желтков выложить лицо, из белков — бороду и опушку шапки. Из маслин — глаза, из измельченного красного сладкого перца или половинки помидора черри — нос.



«Елочный шарик»

100 г рыбных консервов (семга, форель), 4 яйца, 100 г сыра, вареная морковь, майонез, половина стручка красного сладкого перца или зерна граната.

Консервы размять вилкой, морковь и сыр натереть на мелкой терке. Белки и желтки измельчить отдельно. Соединить консервы, белки, морковь и сыр, добавить майонез, перемешать. Выложить салат на плоскую тарелку в виде шара. Посыпать желтками. Натертый на мелкой терке перец (зерна граната) выложить в виде полоски на шарике. Из фольги сделать крепление, как для елочных игрушек.

Мария ДРОЗДОВА, г. Тюмень.
Фото автора



«Венок»

200 г отварного куриного мяса, 100 г ветчины, 4 яйца, сваренные вкрутую, 0,5 ст. чернослива, 3-4 маринованных огурца, луковица, 70 г сыра.

Для соуса: банка (400 г) белой консервированной фасоли, 250 г майонеза, 100 г сметаны, зубчик чеснока, перец.

Для украшения: стручок красного и оранжевого сладкого перца, отварная морковь, зелень укропа.

Приготовить соус: фасоль откинуть на дуршлаг, чтобы стекла жидкость, размять в пюре, добавить майонез, сметану, пропущенный через чесночницу чеснок и перец.



Идеи к Новому году

Куриное филе разделить на волокна, лук мелко нарезать и залить кипятком, чтобы ушла горечь. Сыр натереть на мелкой терке, огурцы нарезать кубиками. Яйца (кроме 2 желтков) натереть на крупной терке, ветчину и распаренный чернослив мелко нарезать.

Салат выкладывать слоями на блюдо в форме венка со свечами: куриное филе (смазать соусом), лук, сыр, огурцы (смазать соусом), лук, сыр, яйца, чернослив (смазать соусом), ветчина. Верх салата смазать соусом, выложить веточки укропа в виде еловых лапок, украсить вырезанными из моркови звездочками. Свечи посыпать натертymi на мелкой терке желтками, из перца или моркови вырезать треугольники — пламя. Сладкий перец нарезать тонкой соломкой, выложить в виде цветков.

Поставить салат в холодильник, чтобы пропитался.

Ольга ДОРОХОВА, г. Барнаул.

Фото автора

Канапе «Новогодние свечи»

Батон, сыр, чеснок, майонез, ядра грецких орехов, растительное масло для жарки, стручок красного сладкого перца (можно консервированного) или помидор.



Из батона формочкой вырезать 10 кружочков и обжарить на масле, как гренки. Сыр натереть на терке, добавить пропущенный через чесночницу чеснок и майонез, перемешать. Намазывая кружочки, складывать их стопкой по 5 штук. Обмазать заготовки для свечей майонезом и обвалять в измельченных орехах. Украсить майонезом, пламя сделать из кусочка перца (помидора).

Елена СТАРИКОВА,
г. Могилев.
Фото автора

Пасхальный пир

Кулич «Цыпленок»

2 ст. молока, 1 кг муки, 2 яйца + 4 белка, 300 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. сахара, 40-50 г дрожжей, 150 г изюма, 1 г ванилина, 50 г цукатов или кураги, соль — по вкусу.

В теплом молоке растворить дрожжи, добавить 0,5 кг муки, размешать и поставить опару в теплое место. Когда объем увеличится вдвое, добавить соль, 2 желтка, сахар, ванилин, сливочное масло (маргарин), перемешать и аккуратно влить тесто в белки, взбитые в пену, и всыпать остальную муку. Замесить тесто, чтобы было не очень густым, и снова поставить в теплое место. Когда оно опять увеличится в два раза, добавить изюм, цукаты (курагу), нарезанные кубиками. Все перемешать и выложить тесто в смазанные сливочным маслом и посыпаные мукоj формы, заполнив их наполовину. Еще раз оставить, чтобы тесто подошло, и выпечь в духовке до готовности.

Приготовить украшение: 0,5 кг творога взбить с 1 ст. 33%-ных сливок и 0,5 ст. сахара и обмазать им остывшие куличи. 250 г кукурузных хлопьев не очень мелко размять и обсыпать ими цыпленка — это будут перышки, глазки сделать из чернослива, клюв — из миндального ореха, крылышки и гребешок — из мармелада.

Мой совет: вместо творожной обмазки можно взбить 200 г сливочного масла с банкой сгущенного молока.

Зинаида БУРМАНОВА, г. Йошкар-Ола.
Фото автора

LaDem

Пасхальный пир

Кроме традиционного кулича на Пасху можно приготовить вот такие сладкие «яйца». Это своеобразный вариант известного пирожного «картошка».

Десерт «Разноцветный»

Литровая банка измельченных сухарей из пшеничного хлеба, 1 ст. с верхом сахара, 250 мл молока, 150 г сливочного масла или маргарина, 1 ст.л. какао, 10 ядер грецких орехов.

В молоко всыпать сахар, варить, помешивая, до полного растворения.

Слегка охладить, добавить масло (маргарин), какао, сухари и измельченные орехи, перемешать. Сформовать пирожные в виде яиц. Для украшения часть пирожных обвалять в готовой посыпке для тортов или кокосовой стружке, часть украсить разноцветным драже.

Можно пирожные установить в подставки для яиц и полить сахарной глазурью. Для глазури сахарную пудру развести небольшим количеством горячей воды, чтобы получилась не очень жидккая масса.



Пасхальный пир

«Лебединое озеро»

Обычные фаршированные яйца можно превратить в эффектных лебедей. Из дрожжевого или заварного теста с помощью кондитерского шприца или пакетика с отрезанным уголком выдавить на смазанный маслом противень «двоечки», которые потом станут лебедиными шеями. Яйца для фаршировки разрезать не поперек, а вдоль. **Фаршем** может быть любой паштет: руленные желтки + сельдь + сливочное масло; желток + жареные с луком грибы; печеночный паштет и др. Для окончательного оформления композиции можно использовать зелень и сделать лилии из лука.



Украшение для выпечки

Пасхальную выпечку можно украсить такими забавными цыплятами. Белковую глазурь (рецепт см. на стр. 40) или масляный крем (0,5 ст. сахара залить 0,5 ст. воды, варить до загустения, охладить, взбить с 100 г размягченного сливочного масла) с помощью кондитерского мешка выложить в виде шариков (побольше и поменьше), убрать в холодильник до застывания. Затем обвалять в подкрашенном пищевым красителем и подсушенному на открытом воздухе **сахаре**. С помощью крема, подкрашенного желтым и розовым пищевыми красителями, сделать цыплятам хвостики, крылья, гребешки и клювы.



*Елена КАПЛУНОВА, г. Могилев.
Фото Сергея ШИШКИНА*

Романтический ужин

Романтический ужин при свечах... Давно ли вы устраивали такой праздник для себя и любимого человека? Не обязательно дождаться Дня всех влюбленных, 23 февраля или 8 Марта, красивый ужин можно приготовить и не по расписанию!

Однажды муж преподнес мне настоящий сюрприз — подарил букет цветов, но не живых, а ... съедобных! Я была тронута. Попробуйте и вы удивить близких таким блюдом!

«Букет роз»



250 г слоеного бездрожжевого теста, 400 г вареной колбасы.

Колбасу нарезать пластинами толщиной 2 мм. Тесто тонко раскатать, нарезать полосками. На каждую выложить несколько кусочков колбасы, свернуть рулетиком, с одной стороны защипать, а со второй расправить лепестки. Выпекать на смазанном **растительным маслом** противне при 180 град. 10-15 мин.

Галина СТАДУХИНА, г. Чехов.
Фото автора

Романтический ужин

«Горячее сердце»

Куриное филе, шампиньоны или другие грибы, луковица, помидор, сливки, растительное масло для жарки, соль, перец — по вкусу.

Филе разрезать вдоль, но не до конца, развернуть на доске, чтобы получилось сердце (при необходимости подровнять). Посолить, поперчить, обжарить с двух сторон до румяной корочки. Измельченные грибы и лук обжарить отдельно, в конце добавить сливки, перемешать. Помидор мелко нарезать. На блюдо выложить филе-сердечко, затем слой обжаренных с луком грибов и кусочки помидора.



Ярослав ЖИГУНОВ, г. Державинск.
Фото автора

«Фонарик»



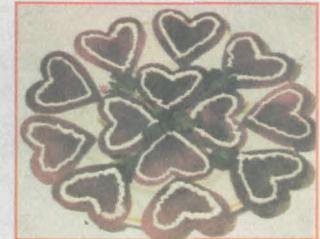
Апельсин разрезать на две части — побольше и поменьше. Из большей части удалить мякоть, маленькой металлической пробкой сделать в кожуре круглые отверстия (в том числе и в центре). В седину меньшей части с мякотью вставить небольшую «плавающую» свечу, зажечь. Аккуратно накрыть половинкой кожуры с отверстиями.

Ольга АЛЕКСАНДРОВА, г. Скадовск

Свекольные сердечки

Свеклу отварить до готовности, охладить, очистить. Нарезать тонкими ломтиками, а затем формочкой вырезать сердечки. Ими можно украсить салаты или закуски. Оставшиеся обрезки измельчить и использовать для разных блюд или подкрашивания майонеза.

Анна РУДИК, г. Лида.
Фото автора



Когда ко мне в гости приезжают родственники с маленькими детьми, я всегда готовлю для них забавные бутерброды.

«Мышата на сыре»

Хлеб, сливочное масло, сыр, колбаса, вареные яйца, зелень.

Ломтики хлеба смазать маслом, положить тонкие пластинки сыра, на котором сделать дырочки, как будто мышки выгрызли. Мышек сделать из вареных яиц: яйцо разрезать вдоль, вынуть желток, перетереть его с мелко нарезанным сыром, можно добавить измельченный чеснок и майонез. Начинить полученным фаршем половинки белка и положить их на сыр. Сделать глаза из кусочков маслин или горошин черного перца, ротик — из кусочка сладкого перца или помидора. Ушки вырезать из вареной колбасы или сосиски и вставить в прорези. Вырезать тонкую полоску из колбасы — это будет хвостик.

Лариса ПОЗДНЯКОВА, г. Энгельс.
Фото автора



«Львенок»

Ломтик хлеба для тостов, лист салата, 2 больших ломтика сыра, 2 кружка вареной колбасы, маслина, зелень укропа, консервированный зеленый горошек, кусочек сладкого перца и моркови, черный перец горошком.

На хлеб выложить лист салата. Из одного ломтика сыра острым ножом аккуратно вырезать гриву львенка с зубчатыми краями, положить на лист салата. Из второго ломтика сыра вырезать кружок — животик и четыре полуокруга — лапы. Один кружок колбасы выложить на бутерброд — это будет туловище, из второго ломтика вырезать рюмкой кружок поменьше — мордочка, еще два маленьких кружка (ушки) и тонкую полоску (хвостик). Собрать все компоненты, как показано на фотографии. Из консервированного горошка или сладкого перца сделать глазки, из горошин перца — зрачки, из красного сладкого перца или моркови — рот, из половинки маслины — нос, из зелени укропа — усы и кисточку хвоста.

Валентина КОРНЕЕНКО, г.п. Довск Гомельской обл.
Фото автора



Бутерброды с колбасой и сыром мы с дочуркой превратили в таких забавных персонажей.

Лариса НАЗАРЕНКО, г. Полтава. Фото автора

Бутерброд «Мобильник»

Ломтик хлеба (лучше всего хлеб для тостов), 2 ломтика сыра (один должен быть по размеру куска хлеба, другой — небольшой, вытянутой формы), 2 ломтика вареной колбасы (один поменьше — квадратной формы, другой побольше — в виде прямоугольника), 13 зерен консервированной кукурузы или зеленого горошка, сливочное масло.

Хлеб нарезать продолговатыми ломтиками, подсушить в тостере или на сковороде с **растительным маслом**, остудить и смазать сливочным маслом. Сверху положить ломтик сыра, соответствующий размеру хлебного куска. На сыр — колбасу: прямоугольник из колбасы должен представлять собой панель клавиатуры, квадрат — экран. Из маленького продолговатого кусочка сыра сделать антенну, закрепив ее между сыром и колбасой. 12 зерен кукурузы выложить в виде клавиатуры, 13-е — в виде сигнального огонька на экране. Если используете вместо кукурузы горошины, их следует разрезать на половинки, чтобы не укатились.

Наталья ШИРОКОВА, г. Дзержинск.
Фото автора

Когда дети просят сладкого, я готовлю их любимые тонкие блинчики. И подаю их по-особенному.

«Бабочка-шоколадница»

Испечь 5 тонких блинчиков по любому рецепту. Приготовить **шоколадную глазурь**: смешать 3 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сахара, 1,5 ч. л. сливочного масла и 1 ст. л. какао, подогреть, охладить. Блинчики смазать шоколадной массой (оставив немного для украшения). Один блин свернуть трубочкой, положить на блюдо — это будет туловище бабочки. Оставшиеся блинчики сложить пополам (начинкой внутрь), а затем еще раз пополам, выложить на блюдо в виде крыльев. Оставшейся глазурью с помощью бумажного корнетика нарисовать узоры, а также усики и глазки бабочки.

Зинаида ЖЕВНЕРЕНКО, г. Бобруйск.
Фото автора



Яичница «По-бирмингемски»

Яйцо, ломтик хлеба для тостов, растительное масло для жарки, соль — по вкусу.

В ломтике хлеба вырезать середину, оставив «рамку» со стенками не толще 1 см. Обжарить с одной стороны, перевернуть, вбить в центр яйцо, посолить, жарить до готовности. Подавать с маринованными или свежими огурчиками и зеленью.



«Цветочный завтрак»

Яйцо, 2 кружка вареной колбасы, зелень петрушки, растительное масло для жарки, соль — по вкусу.

В центре кружков колбасы вырезать рюмкой маленько отверстие, обжарить ломтики с одной стороны, перевернуть. Желток разделить пополам и влить в отверстия. Белок обжарить отдельно, посолить, вырезать (можно кружкой) в форме круга, а в середине (рюмкой) — отверстие, в которое вложить обжаренный кусочек колбасы. Получившиеся цветочки выложить на блюдо, украсить петрушкой.



Ирина ОБУХОВА, г. Киев.
Фото автора
LaDem

Журнал «Самобранка»

№ 1 (33), февраль 2010 г.

Периодичность в 2010 г. — 4 раза (февраль, май, июль, октябрь)

Издается с января 2002 года

Шеф-редактор Татьяна САНЧУК

Редактор Татьяна КАЛЕЕВА

Составитель Кристина КОРСАКОВА

Ответственный секретарь, верстка Юрий ВИНОКУРОВ

Корректор Наталья БАРАНОВСКАЯ

Фото на обложке Александра ЛИТИНА, дизайн обложки Романа САВИЦКОГО

В выпуске использованы фото Татьяны КАЛЕЕВОЙ, Елены КОЗЛОВОЙ

Подписано в печать 26.01.2010 г.

Формат 60x84/16. Бумага газетная. Гарнитура Pragmatica

Печать офсетная. Усл. печ. л. 3,72.

Общий тираж 253680 экз.

отпечатан в ООО «ВЕСКО»

603000 г. Н. Новгород, ул. Костина, 13

Tel. 8(831) 275-83-08

Охраняется Законом об авторском праве

Воспроизведение этого сборника полностью или частично без письменного разрешения издателя запрещено и будет преследоваться в судебном порядке

За стиль и содержание рекламы ответственность несет рекламодатель

Р — на правах рекламы

Набрано и сверстано в компьютерном центре «Толока»

РБ: Учредитель ЗАО «Редакция газеты «Толока»

Журнал «Самобранка» зарегистрирован Министерством информации Республики Беларусь в Государственном реестре средств массовой информации за № 267

Подписной индекс 00519

Адрес редакции: 212030 г. Могилев, ул. Первомайская, 42

Тел./факс (8-0222) 32-71-36

Тел. редакции (8-0222) 26-27-10

E-mail: nk@toloka.com

© ЗАО «Редакция газеты «Толока»

Заказ № 31804

Тираж 45200 экз.

Рекомендованная цена 1950 руб.

РФ: Учредитель и издатель ООО «Издательский дом «Толока»

Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-21736 выдано 30.08.2005 г. Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия

Подписные индексы: 12666 («Почта России»), 15362 («Пресса России», «Роспечать»)

Адрес редакции и издателя: 214000 г. Смоленск, ул. Тенишевой, д. 4 «А»

Тел.: (8-4812) 64-75-65 (редакция), (8-4812) 61-19-80 (служба распространения)

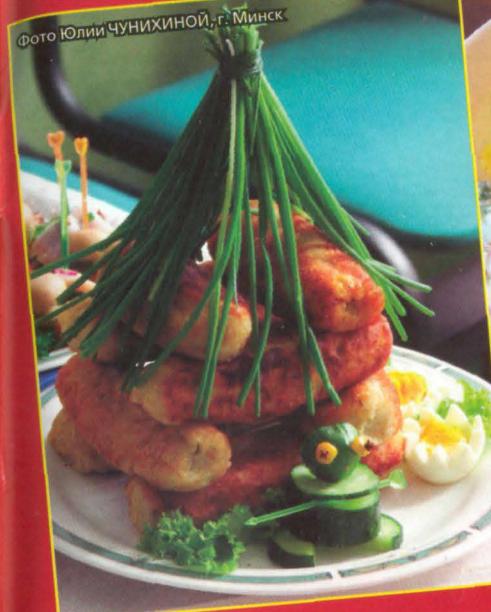
E-mail: sekretar@smolensk.toloka.com

© ООО «Издательский дом «Толока»

Заказ № 600

Тираж 208480 экз.

Цена свободная

**ДОМИК из котлет****Бутерброд «Обезьянка»****Фото Татьяны САНЧУК****Веселый завтрак****Фото Ольги ЗАБИРАН, г. Могилев****Торт «Ежики» из песочного теста**

Желе
в форме
сердца —
для
романтического
ужина



Фото Зинаиды ЛАЗОВСКОЙ, г. Климовичи



На десерт —
павлин
из фруктов

Фото Ирины ПЕРМИНОВОЙ



Ягоды можно подать в корзиночках из апельсинов