

Специальный выпуск газеты "1001 совет и секрет"

БЫСТРЫЕ РЕЦЕПТЫ салатов и закусок К НОВОМУ ГОДУ

СПЕЦВЫПУСКИ
1001 №11
совет
и секрет

12+



600363 52222 6
12011
NSSI 9335-2222

ПОДПИСКА

по каталогу
"Почта России"

1001 совет и секрет

36 страниц,
Выходит
2 раза в месяц.



Подписной
индекс: **79857**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
"Имеете право"

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

66 страниц,
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ
2 спецвыпуска

СОЛЯНКА РЕЦЕПТОВ,
ЗАГОТОВКИ

52 страницы,
Выходит
ежемесячно.



Подписной
индекс: **12841**

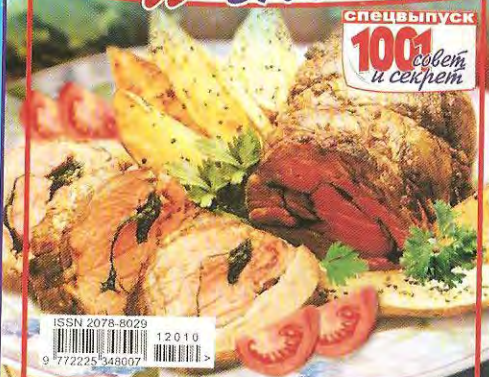
+ ПРИЛОЖЕНИЕ
"Самобранка рецептов, заготовок"

Специальный выпуск газеты "1001 совет и секрет" 16+

Приходите в наш дом - мы накормим и споем!

№11

специальный
1001 совет
и секрет



ISSN 2078-8029
12010
9 772225 348007

ПРИХОДИТЕ В НАШ ДОМ мы накормим и споем!

Вы хотите хорошо
встретить гостей, друзей и
родных за столом? Вкусно
покушать и спеть
душевную песню?
Мы подготовили для вас
специальный выпуск от
«1001 совет и секрет».

В номере вас ждут:

- Самые вкусные рецепты салатов, закусок, горячих блюд, супов, выпечки;
- Застольные песни, которые согреют вашу душу;
- Частушки как на старый лад, так и на новый;
- Песни-переделки;
- Тосты по любому поводу, будь-то День рождения, новоселье или просто встреча;
- Шуточные и торжественные поздравления.

Встреча останется незабываемой!

36 полос формата A5 с глянцевой обложкой.

Издание выходит 1 раз в месяц.

Специальный выпуск "1001 совет и секрет" №11,
ноябрь 2012 г.
Учредитель - физическое лицо.
Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать 26.10.2012.
Дата выхода в свет: 30.10.2012.
Тираж: 19 420 экз. Заказ № 4005.
Вид печати - офсетная.
Цена свободная. 12+

Адрес редакции, издателя:
606037, г. Дзержинск,
ул. Патристона, 35-12.
Адрес для писем: 606007,
Нижегородский обл.,
г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии:
г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.

Газета зарегистрирована Федеральной службой по
надзору в сфере связи, информационных
технологий и массовых коммуникаций
(Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № ФС77-43618 от 18 января 2011 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением
авторов публикаций.
Все рекламируемые товары и услуги подлежат
обязательной сертификации.

Быстрые рецепты

Праздничные салаты 1



Праздничные салаты

Салат «Новогодняя ель»

- 1/2 ст. риса,
- 250 г крабовых палочек,
- 3 вареных яйца,
- 800 г шампиньонов,
- 1 вареная морковь,
- 1/2 б. зеленого горошка,
- 1/2 б. кукурузы,
- зеленые оливки,
- маслины,
- зелень,
- майонез.

Отварить рис и яйца, нарезать крабовые палочки, яйца. 1 яйцо натереть на мелкой терке. Грибы нарезать и обжарить на масле с натертой морковью. Либо маринованные грибы смешать с натертой отварной морковкой. Выкладываем салат слоями, придавая форму елочки: вареный рис, крабовые палочки, майонез (можно добавить свежий или маринованный огурец), яйца, майонез, грибы с морковью, майонез.

Сверху украсить тертым на мелкой терке яйцом, рубленой зеленью, горошком, кукурузой, оливками, маслинами и т. п.

Павлова Антонина, г. Калининград

Салат «Новогодняя мелодия»

- 200 г куриного филе,
- 2 яйца,
- 2 ст. л. майонеза (на блинчики),
- 1 свежий огурец,
- 100 г сыра,
- майонез,
- зелень,
- соль.

Куриное филе отварить. Яйца взбить с майонезом венчиком до однородности. Испечь 3-4 тонких блинчика, дать остыть и нарезать тонкими полосками. Добавить куриное филе, нарезанное небольшими кусочками. В миске

смешать соломкой нарезанный огурец и тертый сыр. Добавить куриное мясо и блинчики, заправить майонезом, посолить. Дать настояться 2-3 ч., выложить в салатник, украсить овощами и зеленью.

Козлова Екатерина, г. Тамбов



Салат «Нептун» к Новому году

- 6 вареных яиц,
 - 1 кальмар,
 - 240 г крабовых палочек.
- Украшение:
- 1 б. красной икры,
 - 2 киви,
 - 250 г майонеза.

Кальмара очистить, отварить в подсоленной воде 4 мин., остудить, вынуть.

Яйца почистить, кальмары и крабовые палочки нарезать мелкими кубиками, все перемешать, заправить майонезом.

Выложить салат на блюдо и украсить красной икрой и нарезанным тонкими кружочками киви.

Орлова Маргарита, г. Иваново



С Новым годом
поздравляем!

Счастья всей душой
желаем!

Чтоб прожить Вам этот
год

Без печали и забот.

Чтоб с успехом Вам
трудиться,

А на праздник -
веселиться,

И удачи Вам в делах,
И улыбок на устах.

Салат «Магия»

- 150 г ветчины,
- 2 моркови,
- 150 г капусты,
- 1 соленый огурец,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. растит. масла.

Куриное филе отварить крупными кусками. Ананас очистить, верхушку с листьями срезать, но не выбрасывать, он пригодится для украшения блюда. Мякоть ананаса и перец нарезать кубиками. Смешать куриное мясо, ананас, сладкий перец, кукурузу, заправить майонезом, посолить и перемешать. Взять большой салатник, в центр разместить маленькую пиалу, на нее установить верхушку ананаса. По бокам выложить салат. Украсить листиками кинзы, петрушки, дольками перца и ананаса.

Виноградова Анна, г. Тверь

Салат «Паутинка»

- 200 г вареного куриного мяса,
- 2 яйца,
- 1 свежий огурец,
- 1 помидор,
- 150 г сыра,
- 200 г фисташек,
- 200 г майонеза.

Куриное мясо мелко нарезать, вареные яйца мелко порубить. Огурец и помидор нарезать небольшими кубиками. Сыр натереть на средней терке. Фисташки очистить.

Выкладывать салат на тарелку слоями, каждый слой слегка смазывая майонезом: куриное мясо, яйца, огурец, тертый сыр, помидоры. Сверху сделать решетку тоненькой стружкой майонеза. Украсить фисташками.

Баранова Нина, г. Уфа

Салат «Подарок»

- 4 яйца,
- 1 яблоко,
- 1/2 б. конс. шампиньонов,
- 150 г креветок,
- винограду,
- сок 0,5 лимона,
- соль,
- перец,
- майонез,
- 2 моркови.

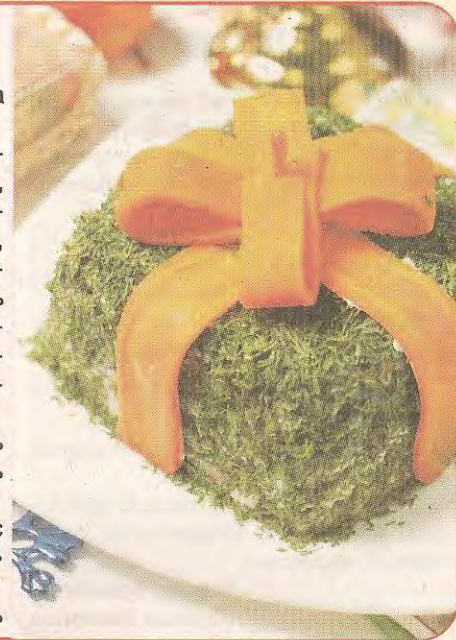
Морковь и яйца отварить.

Нарезать кубиками белки, яблоко, шампиньоны, креветки, виноград, посолить, поперчить, сбрызнуть соком лимона, перемешать, заправить майонезом.

Взять подходящий контейнер, выстелить пищевой пленкой, положить и утрамбовать салат, перевернуть на блюдо.

Затем снять пленку, покрыть сверху и с боков измельченной зеленью, «перевязать» бантом из моркови.

Кузнецова Анна, г. Ярославль

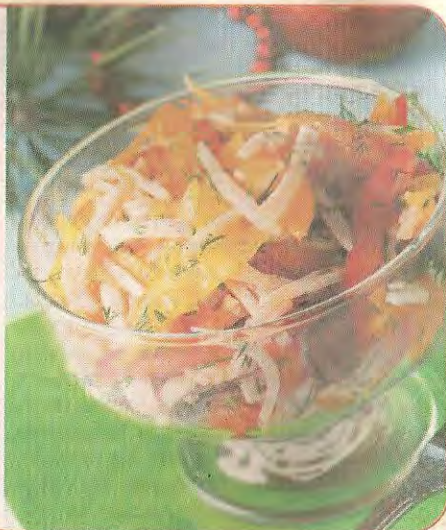


Салат «Эдельвейс»

- 300 г ветчины,
- 300 г твердого сыра,
- 380 г конс. ананасов,
- 1 маленькая б. оливок,
- 1 зеленый сладкий перец,
- 1 желтый сладкий перец,
- 1 огурец,
- 1 пучок листового салата,
- 4 ст. л. оливкового масла.

Ветчину, сыр, ананасы, огурец и очищенный перец нарезать кубиками средней величины, листья салата порвать крупными кусками, добавить оливки. Посолить, заправить оливковым маслом.

Киселева Ульяна, г. Ногинск



Салат мясной «Новогодний»

- 400 г вареного куриного мяса,
- 2 вареные картофелины,
- 3 отварных яйца,
- 100 г острого сыра,
- 2 яблока,
- 2 свежих огурца,
- 1 б. кукурузы,
- 2 ст. л. измельченного зеленого лука,
- 250 г олив. майонеза,
- маслины,
- соль,
- перец.

Куриное мясо нарезать соломкой поперек волокон.

Картофель, яйца, сыр, огурцы нарезать кубиками, яблоки - соломкой.

Смешать продукты, заправить майонезом, посолить и поперчить по вкусу. Украсить маслинами.

Белова Василиса,
г. Нижний Новгород

Салат «Новогодние горки»

- 200 г свинины,
- 100 г чернослива без косточек,
- 1 морковь,
- 50 г сыра,
- 50 г белого хлеба,
- 1/2 ст. майонеза,
- 2 зубчика чеснока,
- соль.

Морковь и сыр по отдельности натереть на средней терке. Свинину нарезать средними кубиками и обжарить на небольшом количестве растительного масла. Хлеб нарезать небольшими кубиками и подсушить в духовке. Чернослив нарезать кусочками такими же, как и мясо. На плоское блюдо выложить горками: мясо, чернослив, морковь, сыр, сухарики. Посередине блюда, между горок налить майонез, смешанный с измельченным чесноком.

Беляева Людмила, г. Иркутск

Салат «Новый год в Европе»

- 500 г куриного филе,
- 1 ананас,
- сладкие перцы:
- зеленый, желтый, красный,
- 1 б. кукурузы,
- майонез.

Куриное филе отварить крупными кусками. Ананас очистить, верхушку с листьями срезать, но не выбрасывать, он пригодится для украшения блюда. Мякоть ананаса и перец нарезать кубиками. Смешать куриное мясо, ананас, сладкий перец, кукурузу, заправить майонезом, посолить и перемешать. Взять большой салатник, в центр разместить маленькую пиалу, на нее установить верхушку ананаса. По бокам выложить салат. Украсить листиками кинзы, петрушки, дольками перца и ананаса.

Воробьева Анастасия, г. Казань

Салат «Принц»

- 300 г отварного мяса,
- 300 г свежих грибов,
- 5 картофелин,
- 2 луковицы,
- 150 г твердого сыра,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 250 г майонеза,
- 2 ч. л. измельченного укропа.

Лук и грибы мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Мясо нарезать мелкими кусочками, сыр натереть. Картофель отварить в кожуре, очистить и натереть на мелкой терке на дно большого глубокого блюда. Выше поочередно выложить грибы с луком, мясо, полить майонезом, уложить тертый сыр и снова полить майонезом. Салат украсить мелко нарезанной зеленью укропа.

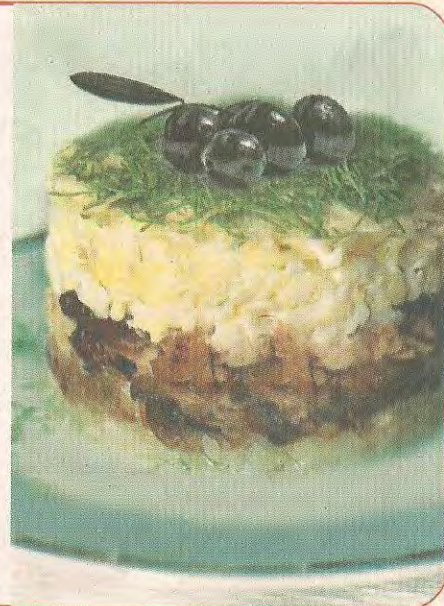
Семенова Светлана, г. Саратов

Салат «Разноцветные игрушки»

- 300 г ветчины,
- 1 б. конс. шампиньонов,
- 1 б. конс. кукурузы,
- 200 г сыра,
- 2 зуб. чеснока,
- 2 ч. л. измельченной зелени укропа,
- 150 г майонеза,
- соль, перец,
- помидорки черри.

Ветчину нарезать мелкими кубиками, сыр натереть на мелкой терке, все смешать с кукурузой и нарезанными грибами, добавить измельченный чеснок, майонез, посолить, поперчить, перемешать. Украсить зеленью укропа, зернышками кукурузы, помидорками черри.

Голубева Алла, г. Кострома



Салат «Вершина блаженства»

- 300 г жареной говядины,
- 3 кислых яблока,
- 3 вареных яйца,
- 3 соленых огурца,
- 1 луковица,
- 2 зубчика чеснока,
- 100 г майонеза,
- 100 г зеленого лука,
- 50 г зелени укропа,
- перец, соль.

Мясо нарезать маленькими кусочками. Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать кубиками. Соленые огурцы очистить от кожицы и также нарезать небольшими кубиками. яйца мелко порубить, лук мелко нарезать, все смешать. Чеснок натереть на мелкой терке,

растереть с солью и перцем и смешать с майонезом. Полученным соусом заправить салат, украсить мелко рубленым зеленым луком и веточками укропа.

Кузьмина Анна, г. Кирово-Чепецк



Салат «Звезда»

- 200 г твердого сыра,
- 200 г вареного мяса,
- 1 яблоко,
- 200 г маринованных огурцов,
- 200 г конс. кукурузы,
- майонез.

Сыр, вареное мясо, огурцы и очищенное яблоко нарезать тонкой соломкой. Перемешать с кукурузой, заправить полученную смесь майонезом, уложить в салатник, выложить кукурузой звезду и подать.

Степанова Ирина, г. Чебоксары

Советик

Не следует часто размешивать салаты, потому что это увеличивает их соприкосновение с воздухом, в результате чего ухудшается их вид и вкус.



Салат «По щучьему веленью»

- 200 г филе щуки,
- 2 картофелины,
- 1 соленый огурец,
- 1/2 ст. майонеза,
- зелень.
- Омлет:**
- 3 яйца,
- 1/2 ст. молока,
- 1 ч. л. растопленного слив. масла,
- соль.

Отварной картофель, огурец и вареное филе рыбы нарезать кубиками, перемешать и заправить майонезом.

Из соответствующих ингредиентов выпечь омлет, охладить, положить на него подготовленный салат и свернуть конвертом.

Полить блюдо оставшимся майонезом и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Сорокина Ирина, г. Пермь

Салат «Для Снегурочки»

- 250 г креветок,
- 1 луковица,
- 2 помидора,
- 2 свежих или маринованных сладких перца,
- 1 б. конс. кукурузы,
- 4-5 листов салата,
- майонез.

Репчатый лук измельчить и обжарить. Креветки очистить (не варить!) и выложить к луку, прогреть все вместе около 3-5 мин., посыпать паприкой, дать остыть. Переложить креветки с луком в салатник. Помидоры и сладкий перец нарезать кубиками и выложить в салат, добавить измельченные листья салата и кукурузу. Посолить, заправить майонезом, перемешать и выложить на блюдо. Украсить целыми креветками.

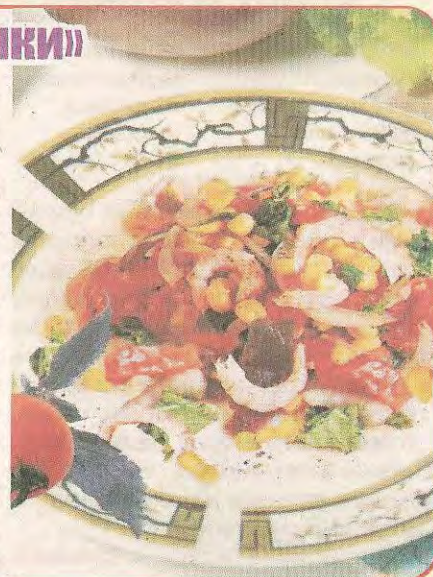
Ершова Елена, г. Ельня

Салат «Морская жемчужина»

- 300 г кальмаров,
- 100 г крабовых палочек,
- 50 г красной икры,
- 2 вареных белка,
- майонез.

Кальмары почистить, залить холодной водой, довести до кипения и варить 3 мин. Крабовые палочки мелко нарезать, белки натереть на терке, кальмары нарезать соломкой. Смешать крабовые палочки, белки, кальмары, добавить икру и аккуратно перемешать. Заправить майонезом. Салат выложить в салатник, украсить икрой. Также в середину салатника можно положить перепелиное яйцо, оно будет символизировать жемчужину.

Соболева Людмила, г. Рыбинск



Салат «Новогодний бал»

- 3 картофелины,
- 200 г филе курицы,
- 3 вареных яйца,
- укроп,
- 1 вареная морковь,
- болгарский перец.

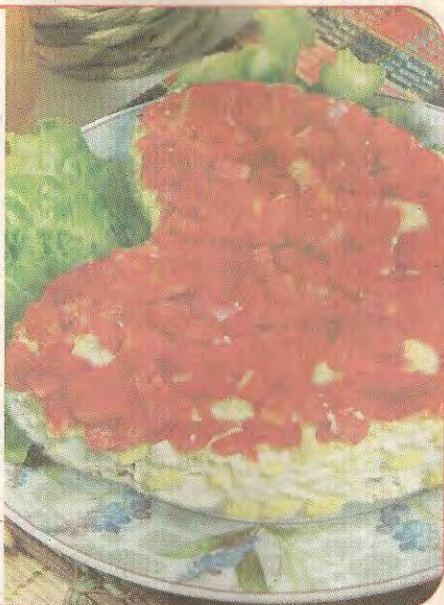
Картофель отварить «в мундире», очистить, натереть на терке. Филе курицы пропустить через мясорубку. Фарш обжарить с луком.

Уложить салат слоями: картофель,

фарш, вареные яйца.

Каждый слой смазать майонезом, посыпать тертым сыром, украсить укропом, вареной морковкой, тертым белком и болгарским перцем.

Медведева Олеся, г. Новосибирск



Салат «Ежик»

- 300 г вареной курицы,
- 5 вареных яиц,
- 200 г конс. горошка,
- 2 вареные картофелины,
- 3 зубчика чеснока,
- 100 г сыра.

Смешать мелко нарезанную куриную грудку, желтки, горошек, отварной картофель, натертый на крупной терке, чеснок, сыр. Заправить все майонезом, выложить салат в форме ежика на большом блюде. Отдельно смешать натертый на мелкой терке сыр и белки и покрыть равномерно салат. Из маслин, разрезанных на 4 части, сделать иголки. Также из маслин вырезать глазки и носик.

Блюдо выложить листьями салата, на них разместить «ежика».

Егорова Оксана, г. Снежинск

Салат «Шапка Мономаха»

- 2 отварные картофелины,
- 300 г отварного мяса,
- 3 вареных яйца,
- 1 сырая морковь,
- 1/2 ст. грецких орехов,
- 150 г сыра,
- 1/2 б. конс. горошка,
- зерна граната,
- майонез.

Овощи и яйца натираем на крупной терке, мясо мелко режем и укладываем на блюдо слоями: картофель, яйцо, мясо, грецкие орехи, сыр.

Каждый слой промазываем майонезом. Верх салата украшаем горошком и зернами граната.

Федотова Елена, г. Кстово

Салат «Гранатовый браслет»

- 1 морковь,
- 1 картофелины,
- 200 г вареного куриного мяса,
- 1 свекла,
- грецкие орехи,
- гранат,
- майонез.

Выкладываем на плоское блюдо слой натертого на терке отварного картофеля, на него – отварную тертую морковь, мелко нарезанное куриное мясо, свеклу, тертую на терке вместе с грецкими орехами, и слой гранатовых зерен. Каждый слой пропитываем майонезом, даем немного постоять.

Дорофеева Елена, г. Сочи

Салат «Курочка под шубой»

- 400 г куриного филе,
- 4 огурца,
- 4 картофелины,
- 1 б. конс. шампиньонов,
- 1 луковица,
- 4 яйца,
- 100 г сыра.

Куриное филе, картофель, яйца отварить и остудить. Лук мелко нарезать и замариновать в винном уксусе. Куриное филе и шампиньоны мелко нарезать. Огурцы, картофель, яйца, сыр натереть на крупной терке. Уложить слоями, каждый слой смазывать майонезом: филе, огурцы, картофель, шампиньоны, лук, яйца, сыр.

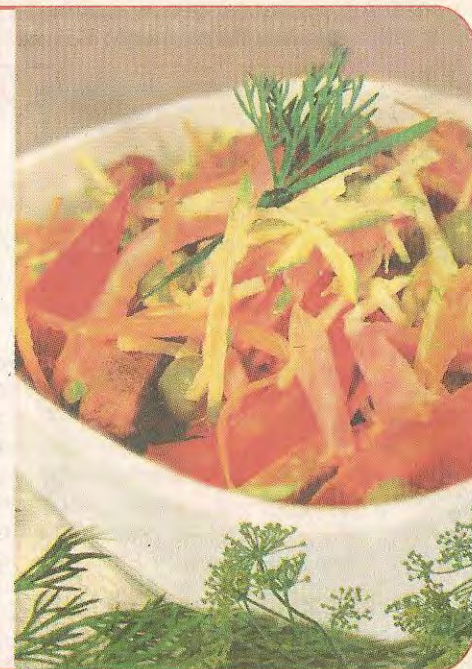
Григорьева Оксана, г. Саранск

Салат «Яркий праздник»

- 2 куриных филе,
- 1 болгарский перец,
- 5 помидоров черри,
- 1 кочан пекинской капусты,
- 100 г сыра фетакса,
- зелень петрушки,
- 2 ст. л. оливкового масла,
- соль, перец.

Перец нарезать соломкой, пекинскую капусту нашинковать. Добавить помидоры черри, нарезанные на четвертинки, и мелко нарезанную зелень. Куриное филе отварить и нарезать небольшими кусочками, добавить в миску. Поперчить и посолить по вкусу. Заправить оливковым маслом. Выложить в салатник, сверху уложить сыр, нарезанный кубиками или звездочками.

Лебедева Ольга, г. Люберцы



Салат «Цветущий сад»

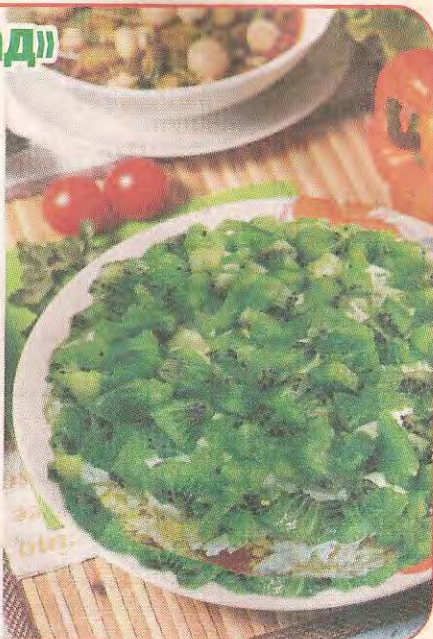
- 600 г говядины,
- 4 киви,
- 2 красные луковичы,
- майонез,
- 1 перчик чили.

Говядину отварить, остудить, нарезать средними кубиками. Киви нарезать такими же кубиками. Лук мелко покрошить. Соединить

измельченные компоненты, перемешать, заправить майонезом. Оставшийся киви нарезать вдоль на пластины, вырезать выемками (формочками) для печенья цветочки и украсить их колечками перца чили. Готовый салат выложить в блюдо, украсив яркими цветами. Цветовое сочетание компонентов напоминает цветущий весенний сад, а вкус получается - строгий, мужской, сытный и очень свежий.

Цветы с чили можно использовать как отдельное блюдо или закуску к крепким напиткам.

Попова Анастасия, г. Брянск



Салат «Хрустящий снег»

- 300 г куриного филе,
- 200 г батона,
- 200 г сыра,
- 1 б. кукурузы,
- майонез,
- соль,
- растит. масло.

Куриное филе отварить до готовности 20-25 мин. после закипания, остудить, мелко нарезать. Батон нарезать кубиками. Обжарить батон на растительном масле до золотистого цвета. Сыр нарезать кубиками. Смешать филе, сыр, кукурузу, сухарики. Сухарики добавлять перед подачей, чтобы они оставались хрустящими. Немного посолить, заправить майонезом.

Андреева Светлана, г. Саранск

Салат «Новогоднее лукошко»

- 3 яблока,
- 200 г куриного филе,
- 2 огурца,
- 100 г чернослива,
- пекинская капуста,
- 100 г майонеза,
- соль,
- перец.

Листья пекинской капусты и чернослива мелко нарезать. Куриное филе отварить, остудить и мелко нарезать. Огурец очистить от кожуры и нарезать. Все смешать, заправить майонезом. Яблоки разрезать пополам, сердцевину удалить, в половинки положить салат.

Яблоки украсить листьями пекинской капусты.

Ковалева Екатерина, г. Ногинск

Салат «Копчененький»

- 500 г копченого куриного мяса,
- 1 б. конс. горошка,
- 2 свежих огурца,
- 300 г батона,
- несколько веточек укропа,
- майонез,
- соль.

Для сухариков: батон нарезать кубиками и обжарить на сковороде на растительном масле до золотистой корочки, немного посолить.

Курицу очистить от костей и кожи, мякоть нарезать небольшими кубиками. Огурцы нарезать небольшими кубиками. Смешать сухарики, копченую курицу, огурцы, заправить салат майонезом, выложить на тарелку, посыпать измельченным укропом и подать.

Макарова Наталья, г. Люберцы

Салат «Вавилон»

- 1 куриная грудка,
- 1 ст. риса,
- 1 огурец,
- 1 луковича,
- 100 г конс. ананасов,
- 50 г кедровых орехов,
- 3 ст. апельсинового сока,
- 150 г сметаны,
- соль, перец.

Рис промойте, переложите в кастрюлю, залейте апельсиновым соком, немного посолите и варите до готовности. Куриные грудки сварите или запекайте в духовке. Мелко нарежьте куриные грудки.

В салатник выложите рис, курицу, огурец и лук, нарезанный мелкими кубиками. Добавьте нарезанные ананасы, кедровые орешки. Заправьте сметаной, смешанной с 1/2 ст. апельсинового сока. Перемешайте и подайте.

Пономарева Ольга, г. Череповец



Пусть покинут Вас
тревоги,
И болезни, и невзгоды,
Безнадега отойдет.
А желанная надежда
Вас по жизни поведет.
Пусть Вас бизнес
увлекает
И достаток прибавляет.
И удача тоже идет
В этот добрый Новый
год!

Салат «Сокровищница»

- 500 г свежей капусты,
- 3 ст. л. морской капусты,
- 1 луковица,
- 0,5 яблока,
- 1 морковь,
- сок 0,5 лимона,
- соль,
- сахар,
- 2 ст. л. раст. масла.

Нарезать кружочками лук, полить соком лимона и оставить на 3-5 мин.

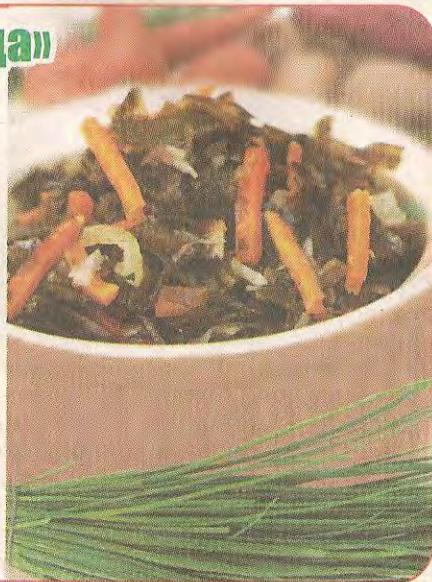
Свежую капусту нарезать и перетереть с солью и сахаром до появления сока.

Морковь натереть на крупной терке, яблоки нарезать

соломкой.

Соединить все ингредиенты, добавить морскую капусту и полить салат маслом.

Романова Ирина, г. Кострома



Салат

«Озеро надежды»

- 1 б. конс. тунца,
- 4 вареных яйца,
- 1 болгарский перец,
- 2 помидора,
- 1 луковица,
- соль,
- перец,
- майонез,
- 6% уксус,
- зелень,
- оливки.

Слить масло с тунца и разобрать его на кусочки. Лук нарезать полукольцами и замариновать в уксусе на 30 мин. Яйца натереть на мелкой терке, перец нарезать соломкой, помидор разрезать пополам, затем тоненькими ломтиками. Выложить салат слоями: тунец, маринованный лук, яйцо, посолить, поперчить и смазать майонезом, выложить перец, помидоры, посолить, поперчить и смазать майонезом. По желанию украсить зеленью и оливками.

Сергеева Ольга, г. Городец

Салат

«Грибы в декабре»

- 700 г свежих шампиньонов,
- 100 г конс. белых грибов,
- 2 вареных картофеля,
- 1 ч. л. поджаренных семян кунжута,
- растит. масло,
- горчица,
- зелень,
- соль.

Шампиньоны нарезать кусочками и обжарить на растит. масле с солью до готовности. В миске соединить жареные и конс. грибы, немного горчицы и кусочки вареного картофеля. Посыпать все компоненты семенами кунжута, перемешать и оставить на 20 мин. Перед подачей украсить салат кусочками грибов и мелко рубленой зеленью.

Полякова Анна, г. Выкса

Салат «Морской бриз»

- 200 г кальмаров,
- 4 вареных яйца,
- 1 соленый огурец,
- 1 луковица,
- листья зеленого салата,
- 2 ст. л. майонеза,
- 1/2 ст. л. горчицы,
- зелень,
- соль.

Вареные кальмары и яйца нарезать мелкими кубиками.

Огурец и лук мелко порубить.

Все смешать, заправить майонезом, горчицей, солью, уложить горкой в салатник, украсить нашинкованными листьями салата и посыпать измельченной зеленью.

Цветкова Любовь, г. Москва

Салат «Столичный» с рыбой

- 200 г рыбы,
- 2 картофелины,
- 2 соленых огурца,
- 4 листа салата,
- 2 вареных яйца,
- майонез,
- соль.

Нарезать тонкими ломтиками соленые огурцы, отварную рыбу и яйца. Листья салата крупно порвать. Картофель отварить, очистить и нарезать брусочками. Все осторожно перемешать, заправить солью, майонезом и выложить горкой в салатник. Чтобы блюдо было по вкусу более пикантным, в майонез можно добавить 2-3 ст. л. томатного соуса.

Яковлева Евгения, г. Воронеж

Салат «Новогоднее желание»

- 3 вареные картофелины,
- 1 вареная морковь,
- 250 г филе отварной форели,
- 3 перепелиных яйца,
- 1 соленый огурец,
- 10 маслин,
- 30 г укропа,
- 4 ст. л. сметаны,
- маслины и листья салата.

Вареные картофель и морковь нарезать небольшими кубиками.

Рыбку нарезать небольшими кусочками, выложить в салатник, добавить нарезанные вареные яйца, огурец.

Маслины и зелень укропа измельчить и добавить в салат.

Заправить салат сметаной, перемешать.

На блюдо поставить форму, выложить салат, форму убрать, а салат украсить листьями салата и маслинами.

Соколова Светлана, г. Калининград



Салат «Северная звезда»

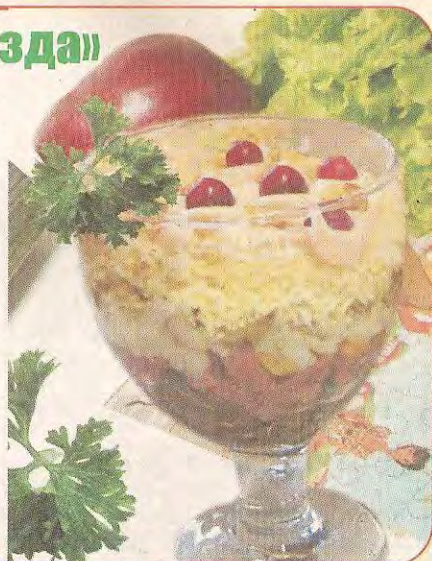
- 500 г вареной курицы,
- 4 вареные картофелины,
- 1 соленый огурец,
- 1 ст. сметаны,
- зелень укропа и петрушки,
- маринованные фрукты и клюква,
- перец,
- соль.

Курицу нарезать небольшими кусочками, очищенный картофель нарезать небольшими кубиками.

Огурец очистить от кожицы и нарезать соломкой.

Все смешать, посолить, поперчить, заправить сметаной.

Украсить веточками петрушки и укропа, кусочками маринованных фруктов и клюквой.



Алексеева Анастасия, г. Казань

Коктейль «Морская жемчужина»

- 2 вареных яйца,
- 1 свежий огурец,
- 100 г очищенных креветок,
- 0,5 яблока,
- 100 г пекинской капусты,
- 3 ст. л. майонеза,
- 2 дольки лимона,
- зелень,
- маслины.

В миску выкладываем очищенные креветки, добавляем нарезанную соломкой капусту. Свежий огурец и яблоко нарезаем кубиками и выкладываем к креветкам. Затем добавляем нарезанные кубиками яйца. Заправляем майонезом, перемешиваем и выкладываем в креманки. Украшаем листочком салата, долькой лимона, маслинами и веточкой петрушки.

Титова Анастасия, г. Ярославль

Салат «Снеговичок»

- 5 горстей риса,
- 3 соленых огурца,
- 2 свежих огурца,
- 2 моркови,
- 2 яйца,
- 100 г крабовых палочек,
- яблоко,
- 1 б. конс. лосося,
- лимонный сок,
- майонез,
- маслины,
- маленький кусочек свежего помидора.

Рис, яйца и морковь отварить. Яблоко очистить и мелко нарезать, консервы размять вилкой.

Морковь, крабовые палочки, огурцы и яйца мелко нарезать, оставив немного для украшения (у яйца оставить белок).

В салатнике соединить рис, огурцы,

морковь, крабовые палочки, яблоко, яйца, рыбу и заправить майонезом и лимонным соком.

Салат перемешать и выложить на плоское блюдо в виде снеговика, посыпать белком, натертым на мелкой терке.

Шапочку сделать из мелко нарезанных маслин, глазки и пуговицы - из половинок маслин, шарфик - из кожицы огурца и полосок крабовых палочек, нос - из кончика моркови, рот - из помидора.

Волкова Валентина,
г. Мтичи

Советик

- Салаты из вареных овощей, мяса и рыбы будут особенно вкусны, если вы заправите их майонезом за несколько часов до подачи на стол и уберете в холодильник, салаты из свежих овощей надо заправлять и солить перед подачей на стол, иначе они дадут сок.

- Считается, что, например, сыр, зелень улучшат вкус любого блюда, огурец придаст ему свежесть, свежий помидор приятную кислинку и аромат.

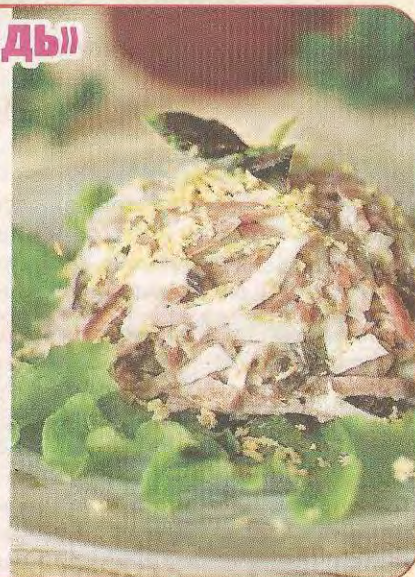
Салат «Белый медведь»

- 1 отварной куриный окорочок,
- 3 вареных яйца,
- 150 г колбасного сыра,
- 1 б. конс. шампиньонов,
- 100 г грецких орехов,
- 1 луковица,
- 1 морковь,
- майонез.

Окорочок нарезать соломкой, желтки отделить от белков, сыр натереть на мелкой терке, шампиньоны нарезать, грецкие орехи измельчить, лук нарезать полукольцами, сырую морковь натереть на крупной терке. Лук, морковь и куриное мясо потушить на растительном масле. Салат выложить слоями,

смазывая каждый слой майонезом: лук, морковь, куриное мясо, желтки, сыр, шампиньоны, белки, грецкие орехи.

Захарова Инга, г. Новоуральск



С Новым годом, праздником зимы,
Поздравляем вас от всей души!
Пусть счастливый будет этот год,
Пусть не будет ни забот и ни хлопот.
Пусть он будет сном нежданным,
Пусть он будет другом званым.
И этот год вам принесет чудесный сок и славный мед.

Салат «Новогодняя ночь»

- 300 г говяжьей печени,
- 2 картофелины,
- 2 огурца,
- 2 луковицы,
- 3 вареных яйца,
- соль,
- майонез.

Печень и картофель отварить до готовности.

Лук мелко покрошить, залить кипятком, оставить на 10 мин.

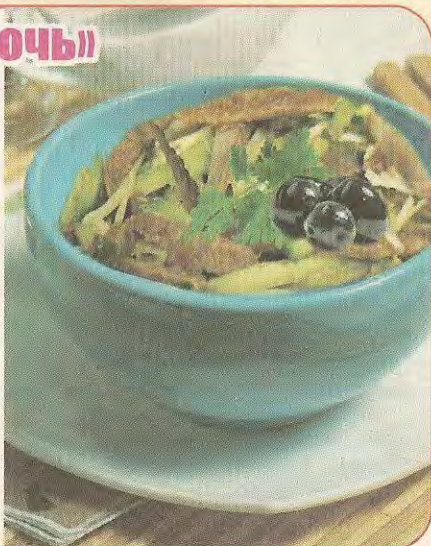
Затем воду слить, лук сполоснуть в холодной воде.

Печень нарезать соломкой, картофель - кубиками, огурец - соломкой.

Яйца натереть на крупной терке.

Все смешать, посолить по вкусу и заправить майонезом.

Рябова Дарья, г. Санкт-Петербург



Салатик

«Новогодний тортик»

- 400 г картофеля,
- 200 г копченой куриной грудки,
- 200 г свежих огурцов,
- 1 луковица,
- 3 яйца,
- 400 г моркови,
- майонез,
- 7 маслин.

Картофель и морковь отварить, остудить, почистить. Картофель натереть на терке и выложить на дно плоского блюда, немного посолить,

поперчить, придать форму торта и смазать майонезом. Курицу нарезать мелкими кубиками и выложить на картофель, смазать майонезом. Репчатый лук нарезать кубиками, залить кипятком, оставить на 15 мин., затем промыть в холодной воде и выложить на огурцы. Яйца натереть на мелкой терке, белок одного яйца оставить для украшения и выложить на лук, смазать майонезом. Морковь натереть на мелкой терке и выложить на яйца. Оформить как торт.

Лазарева Ирина, г. Анапа

Советик

- Салаты, приготовленные из овощей, подверженных тепловой обработке, заправляют и украшают не ранее, чем за 45 мин. перед подачей на стол. Исключением являются салаты, приготовленные из корнеплодов (картофеля, сахарной или красной свеклы, сельдерея). Перестоявшие салаты утрачивают хороший вид и вкус и могут быть опасными для здоровья. Компоненты салатов до момента их смешивания следует хранить по возможности в холодильнике в отдельной посуде.

- Как уже отмечалось, главный козырь любого салата – это оформление. Кроме того, выбирайте салаты, которые содержат не так много компонентов. Оптимальный вариант – легкие салаты из овощей, можно с мясом.

Аппетитные закуски



Закуска «Для гостей»

- 200 г креветок,
- 4 яйца,
- 4 ст. л. молока,
- 2 вареные моркови,
- 2 болгарских перца,
- 1 кочан зеленого салата,
- 1 пучок зеленого лука,
- 250 г майонеза,
- соль,
- перец.

Для омлета яйца смешайте с молоком, посолите, поперчите и слегка взбейте.

Яичную смесь вылейте на сковороду, смазанную маслом, и жарьте омлет до готовности.

Готовый омлет охладите, нарежьте соломкой.

Сладкий перец нашинкуйте соломкой, припустите в небольшом количестве воды.

Морковь нарежьте соломкой. На листья салата выложите подготовленные креветки, омлет и овощи, сверните листья рулетиками так, чтобы начинка была видна наполовину.

Перевяжите рулетики перьями зеленого лука. Отдельно можно подать майонез.

Родионова Любовь, г. Тобольск

Сырная закуска на чипсах

- 100 г твердого сыра,
- 2 помидорки,
- укроп,
- 2 зубчика чеснока,
- майонез,
- картофельные чипсы (типа «Принглс»),
- маслины.

Сыр натереть на мелкой терке. Помидоры мелко нарезать, зелень порубить, смешать сыр, помидоры, зелень и измельченный чеснок, добавить майонез, перемешать.

Полученную массу выложить на каждую чипсину и украсить маслинами.

Исакова Светлана,
г. Ельня



Закуска «Можно все!»

- 2 соленые сельди,
- 8 небольших маринов. огурцов,
- 1 луковица,
- 1 болгар. перец,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 1 ч. л. 3% уксуса,
- зеленый лук,
- зелень укропа.

Сельдь разделить на филе и разрезать на несколько частей.

Огурцы нарезать ломтиками, перец - соломкой, зеленый лук и укроп порубить.

На каждую часть филе положить по ломтику огурца, немного сладкого перца, лука и зелени. Свернуть рулетики и скрепить каждый пером зеленого лука.

Полить растит. маслом, смешанным с уксусом.

Примечание: масло лучше брать нерафинированное.

Маслова Анна, г. Павлово

«Свечи»

- 2 крупных огурца,
- 200 г твердого сыра,
- 2 зубчика чеснока,
- 2 болгарских перца,
- зелень укропа и петрушки,
- 3 ст. л. майонеза.

Нежная сырная начинка в свежих огурцах порадует всех любителей здоровой пищи, а оригинальные свечи придадут особый шарм вашему празднику.

Огурцы нарежьте вдоль тонкими, почти прозрачными ломтиками. Сыр натрите на мелкой терке, добавьте пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень. 1 болгарский перец разрежьте, удалите семена и мелко порубите. Добавьте вместе с майонезом к сыру и все тщательно перемешайте. На каждый кусочек огурца положите ложку начинки и сверните рулетиком. Второй перец очистите и вырежьте из него фигурки в виде пламени свечи.

Готовые рулеты поставьте на поднос, воткните в них свечи и подайте.

Воронова Анастасия, г. Бор

Советик

- Продукты, предназначенные для приготовления сырых салатов, должны иметь комнатную температуру, но лучше, если они будут охлаждены до 10°C. Соединение горячих и холодных продуктов вызывает быстрое их увядание, а зачастую и порчу овощей и зелени.

- Для приготовления салатов следует обязательно использовать эмалированную, керамическую, стеклянную или пластмассовую посуду.

- Для размешивания салатов рекомендуется использовать деревянные или пластмассовые вилки и ложки. Эти приборы используют и при подаче салатов на стол.

«Жареный кальмар»

- 5 ст. л. муки,
- 1 ст. л. молотой паприки,
- 500 г очищенных кальмаров,
- растит. масло,
- лимонный сок.

Смешать муку и паприку, посолить.

Обвалить кальмары, нарезанные кольцами, в муке и стряхнуть излишек, отложить.

Нагреть масло в сковороде, добавить кальмары (не слишком много) и жарить 2-3 мин. до готовности.

Достать шумовкой, выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир, и подать, побрызгав лимонным соком.

Архипова Юлия, г. Невель



Сверкающей желаем
ночи,
Цветных таинственных
огней.

И все, что Ваше сердце
хочет,

Пускай исполнится скорей.
Пусть холод не тревожит
душу.

Зима не навевает грусть,
И радость согревает в
стужу,

И счастье будет с Вами
путь.

Рулетики с начинкой из копченого лосося

- 100 г брынзы,
- 1 пучок зелени петрушки и укропа,
- 1 тонкий лаваш,
- 1 небольшой копченый лосось,
- 2 ст. л. красной икры.

Сыр натереть на крупной терке, зелень мелко нарезать. Смешать вместе сыр и зелень. Развернуть лаваш на кухонной доске. Ровным слоем намазать его сырной начинкой. Лосось очистить от кожи и плавников. Отделить мясо от костей и нарезать тонкими ломтиками. Ровным слоем выложить кусочки на лаваш и свернуть его в рулет. Рулет завернуть в пергамент и поместить в холодильник на 20-30 мин. Нарезать кусками тонкими кусочками, наколоть на шпажки, украсить зеленью и красной икрой.

Давыдова Татьяна, г. Оренбург



Треугольники из сыра

- 200 г твердого сыра,
- 200 г ветчины,
- 1 маринованный огурец,
- петрушка и укроп.

Сыр и ветчину нарезать тонкими ломтиками, огурец - тонкими кружочками. Сложить из кусочков сыра и ветчины небольшие пирамидки, чередуя продукты. Готовые стопки поместить на блюдо и накрыть пищевой пленкой, сверху положить гнет и оставить на 3 ч. в холодильнике. Затем раскрыть и разрезать по диагонали, чтобы получились два треугольника. Кружочки маринованного огурца свернуть в рожок и уложить на каждый треугольник. Дополнить готовую закуску веточками петрушки или укропа и подать.

Денисова Анастасия, г. Ярославль

Закуска «Лосось»

- 1 б. лосося,
- 2 крупные моркови,
- 7 луковиц,
- 250 г майонеза.

Морковь сварить. Лук нарезать кольцами и жарить до розового цвета в большом количестве масла. Не оставлять лук в сковороде, а переложить в сито и дать маслу стечь.

В салатник натереть морковь и смазать ее майонезом. Затем рыбу размять (всю жидкость из банки слить) и равномерно разложить на морковь, смазать майонезом.

Сверху укрыть жареным луком и снова смазать майонезом. Перед подачей к столу обновить верх свежим майонезом.

Ефимова Нина, г. Среднеуральск

Мясные шарики с грибами

- 3 кабачка,
- 100 г шампиньонов,
- 10 мелких помидоров,
- 200 г говяжьего фарша,
- 1 луковица,
- 1/2 ст. л. кориандра,
- 1 вареное яйцо,
- 2 ст. л. оливкового масла,
- тмин,
- соль,
- перец.

Кабачки нарезать толстыми кружками. Отварить в подсоленной воде 5 мин., обсушить на бумажном полотенце.

Чайной ложкой удалить немного мякоти в середине кружков.

Шляпки грибов отделить от ножек. Шляпки отложить, а ножки мелко нарезать. У помидоров срезать верхушки и чайной ложкой удалить мякоть и семена. Лук мелко порубить. Яйцо измельчить.

Фарш смешать с луком, кориандром, тмином, перцем, солью, яйцом и грибами. На каждый кружочек кабачков выложить фарш. Так же наполнить фаршем помидоры и шляпки грибов. Нафаршированные продукты выложить на смазанный противень и запечь в духовке.

Можно подготовленные овощи и грибы насадить на шпажки или шампура и обжарить на гриле.

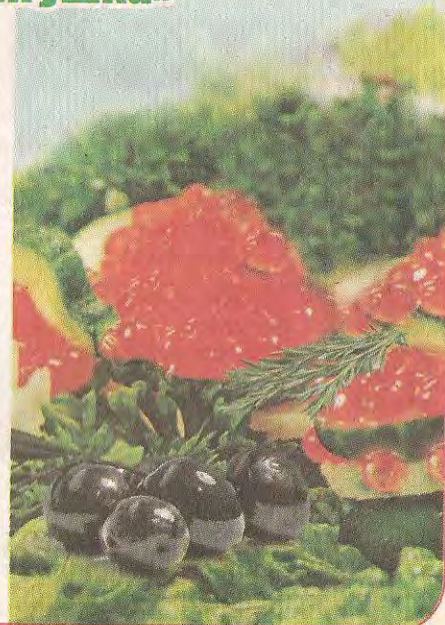
Громова Ангелина, г. Армавир

Закуска «Царевна-лягушка»

- 1 крупный огурец,
- 1 луковица,
- 50 г красной икры,
- 5 веточек кудрявой петрушки,
- оливки и листья салата.

Огурец нарезать толстыми ломтиками, лук - кольцами и залить на 5 мин. холодной водой, чтобы избавиться от горечи. Удалить лук из воды, просушить на бумажной салфетке, а затем разложить по ломтикам огурца. На один ломтик - по 2-3 колечка лука. Украсить веточками петрушки, подсунув ее под кольца лука. Сверху на каждый ломтик огурца положить немного красной икры. На плоское блюдо выложить листья салата, разложить на них ломтики огурца с луком, икрой и веточками петрушки. Из оставшихся колец лука рядом выложить кувшинки. В центр каждого цветка поместить по оливке.

Колесникова Анастасия, г. Люберцы



Аппетитные трубочки

- 1 вареное яйцо,
- 50 г твердого сыра,
- 150 г конс. кальмаров,
- 12 крабовых палочек,
- 5 ст. л. майонеза.

Яйцо очистить, отделить белок и мелко нарезать, желток и сыр натереть на терке, кальмары, отделив от заливки, нашинковать соломкой.

Соединить кальмары с белком, 1/3 всего тертого сыра и частью майонеза, крабовые палочки аккуратно развернуть, положить начинку, трубочки свернуть.

При подаче трубочки полить оставшимся майонезом, посыпать сыром и измельченным желтком, можно посыпать рубленой зеленью.

Тихонова Ольга, г. Рубцовск



Закусочные слойки с грибами

- 100 г сливочного сыра,
- 100 г конс. грибов,
- 1 луковица,
- 1/8 ч. л. перца,
- 250 г слоеного дрожжевого теста.

В блендере смешайте сливочный сыр, грибы, лук и перец, смешайте до однородной массы. Тесто раскатайте и разрежьте на прямоугольные пласты. Грибную массу распределите по поверхности теста и скатайте его в рулеты (с длинной стороны). Каждый рулет разрежьте на небольшие кусочки, положите на противень и запекайте в духовке 10 мин. при 220°C до золотистого цвета.

Аксенова Ирина, г. Магнитогорск



Картофельные тартинки

- 3 вар. картофеля,
- 200 г копченой грудки,
- 2 помидора,
- 3 ст. л. майонеза,
- 1/2 ч. л. горчицы,
- листья зеленого салата.

Картофель и помидоры нарежьте кружочками, грудку - ломтиками.

Каждый кружок картофеля смажьте майонезом, смешанным с горчицей, уложите кружок помидора и ломтик грудки.

Подайте на листьях салата, оформив зеленым луком.

Власова Нина, г. Рубцовск

«Селедочка под водочку»

- 1 крупная соленая сельдь,
- 1 кислое яблоко,
- 1 ст. л. молотого миндаля,
- 1/2 ст. л. майонеза,
- 1/2 ст. л. сметаны,
- 1/2 ст. л. кефира,
- 1/2 ст. л. кетчупа.

Филе сельди нарезать кусочками и выложить в один ряд в селедочницу. Яблоки очистить от кожицы, семян и натереть на терке. Смешать яблоки с молотым миндалем и намазать получившимся пюре кусочки рыбы. Майонез перемешать со сметаной, кефиром, кетчупом и залить этим соусом рыбу. Дать закуске настояться 20 мин. и подать.

Мартынова Вера, г. Чита

Закуска «Полная чаша»

- 400 г шампиньонов,
- 2 яйца,
- 1/2 ст. молотых грецких орехов,
- майонез,
- зелень,
- соль, перец,
- готовые тарталетки.

Шампиньоны сварить в подсоленной воде до готовности и нарезать небольшими кусочками.

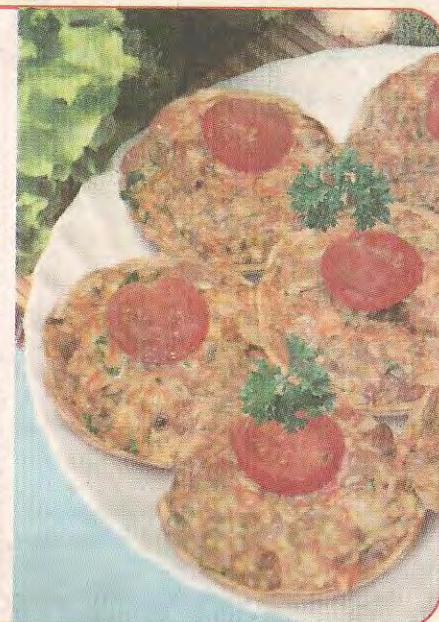
Яйца сварить, очистить и нарезать ломтиками.

Перемешать грибы и яйца с орехами, заправить все майонезом, посолить, поперчить по

вкусу и разложить получившуюся массу в тарталетки.

Посыпать закуску рубленой зеленью петрушки и подать.

Трофимова Софья, г. Воркута



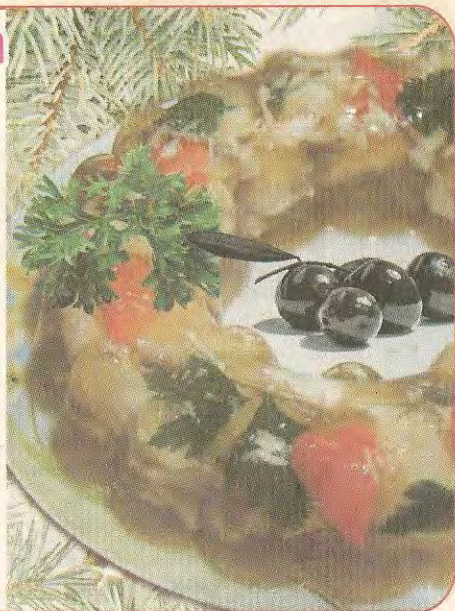
Заливное из судака

- 500 г филе судака,
- 1 морковь,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. желатина,
- 2 л воды,
- 1/2 лимона,
- 2 лавровых листа,
- зелень,
- перец,
- соль.

Порционные куски судака сварить в подсоленной воде со специями и охладить. Желатин замочить в 1 ст. воды и добавить в полученный при варке судака бульон. Процедить

и прогреть на слабом огне 5-10 мин. Рыбу выложить на блюдо, украсить красиво нарезанной морковью, дольками лимона, веточками кудрявой петрушки, укропом и базиликом. Залить желе в 2-3 приема и поставить в холодное место на 30-40 мин.

Филиппова Раиса, г. Тамбов



Закуска-коктейль из кальмаров

- 200 г кальмаров,
- 200 г куриного филе,
- 1 яблоко,
- 1 маринованный огурец,
- 4 ст. л. майонеза,
- зелень.

Кальмары отварить с добавлением специй. Куриное филе отварить. Яблоко натереть на крупной терке. Огурец и куриное филе нарезать соломкой. Кальмары мелко нарезать. Соединить все ингредиенты вместе. Приправить майонезом и тщательно перемешать.

Разложить закуску по креманкам. Украсить веточками зелени и дольками яблока.

Мельникова Снежана, г. Таганрог

Селедочный рулет «Безумие»

- Филе 1 сельди,
- 1 плавленый сырок,
- 50 г сливочного масла,
- зеленый лук.

Для начинки: сырок растереть с маслом и добавить измельченный зеленый лук.

Эту массу выложить на филе (слоем около 1,5 см). Скручивать от хвоста к голове.

Завернуть рулеты в фольгу и положить в морозилку на несколько часов.

Перед подачей тонко нарезать.

Эти рулеты можно готовить за несколько дней до подачи (они прекрасно сохраняются в морозилке).

Быкова Диана, г. Кузнецк

Спиральки из сыра

- 350 г слоеного теста,
- 2 желтка,
- 100 г не очень острого сыра,
- 2 ст. л. мака или тмина,
- 1 пучок кудрявой петрушки,
- листья салата.

Тесто разделить на две части. Каждую часть раскатать в тонкий пласт, слегка присыпать мукой и оставить на несколько минут. Один желток слегка взбить венчиком. Сыр натереть на крупной терке. Смазать поверхность каждого пласта взбитым желтком и посыпать тертым сыром. Накрыть один пласт другим и раскатать скалкой. Тесто нарезать небольшими полосками шириной 2 см. Скрутить из каждой полоски теста спиральку и уложить на

противень, смазанный желтком. Поместить противень в духовку, разогретую до 200°C, и запекать 10 мин. После того как спиральки приобретут золотистый оттенок, посыпать их маком или тмином. На блюдо уложить листья салата, сверху поместить готовые спиральки. Подать, украсив веточками петрушки.

Суханова Диана, г. Светлоград

Советик

Как оживить увядшую зелень

Положите ее в ледяную воду, смешанную с 2 ст. л. лимонного сока, и поставьте в холодильник на 1 час. Слейте воду, заверните зелень в полотенце и положите в холодильник в полиэтиленовом пакете, по крайней мере, на 4 часа.

Закуска из рыбы с зеленью

- 200 г филе лосося,
- 0,5 батона,
- 1/2 ст. л. семян горчицы,
- 1 пучок зелени укропа,
- 1 пучок зеленого лука,
- 0,5 лимона,
- 2 ст. л. оливкового масла.

Зелень укропа и лук мелко нарезать. Из лимона выжать сок. Филе лосося нарезать тонкими ломтиками. Затем из каждого ломтика вырезать квадрат. Кусочки лосося соединить с измельченной зеленью укропа, зеленым луком и семенами горчицы и тщательно перемешать. Поместить смесь в кастрюлю, добавить оливковое масло и готовить на слабом огне около 1 ч., периодически помешивая. Готовую закуску остудить. Хлеб нарезать тонкими ломтиками. На каждый кусочек выложить тонким слоем рыбную массу. Украсить зеленью и ломтиками помидоров.

Большакова Ирина, г. Магнитогорск



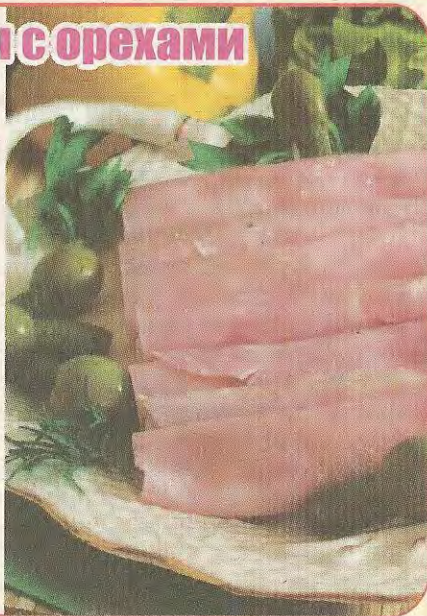
Трубочки из ветчины с орехами

- 150 г ветчины,
- 4 ст. л. майонеза,
- 1 пучок петрушки,
- 3 ст. л. молотых грецких орехов,
- 1 зубчик чеснока.

Зелень мелко нарезать. Орехи истолочь в крошку. Чеснок пропустить через пресс. Соединить вместе орехи, зелень и чеснок, заправить

майонезом и тщательно перемешать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками, смазать каждый с одной стороны ореховой начинкой, свернуть трубочками. При необходимости зафиксировать шпажками. На блюдо выложить приготовленные трубочки. Из бумаги изготовить кулек. Наполнить его майонезом. Нанести майонезом рисунок на трубочки из ветчины. Это может быть сеточка, точки или волны. Украсить закуску веточками зелени и подать.

Петухова Анна, г. Казань



Язык с чесноком

- 3 языка,
- 1 зубчик чеснока,
- 1 ст. л. майонеза,
- соль,
- лавровый лист,
- растит. масло,
- зелень.

Язык сварить с добавлением соли и лаврового листа, промыть, очистить и нарезать тонкими пластиками и переложить в глубокую тарелку.

Чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез и этой смесью залить язык. Все тщательно перемешать.

Разогреть масло в сковородке, положить язык и обжарить с 2 сторон не более 30-45 сек.

Переложить на блюдо, посыпать зеленью.

Котова Марина, г. Ярославль



**Желаем Вам на Новый год
С всех радостей на свете,
Здоровья на сто лет вперед
И Вам, и Вашим детям!
Пусть счастье в будущем году
Вам будет добрым,
вечным даром,
А слезы, скуку и беду
Оставьте лучше в старом!**

«Пирожные» из селедки

- 5 картофелин,
- 5 свеклин,
- 4 вареных яйца,
- 3 луковицы,
- 1 б. готовой селедки кусочками в масле,
- майонез.

Сварить овощи, очистить, нарезать тонкими кружочками и собирать на плоском блюде «пирожные» - кружочек свеклы, картофеля, яйца, колечко лука и кусочек селедки. Каждое «пирожное» полить майонезом, украсить укропом и поставить в холодильник на 3 ч. Очень вкусно и необычно!

Кудряшова Вероника, г. Тольятти

«Лодочки» с мясом

- Разноцветные болгарские перцы,
- 500 г говядины,
- 2 помидора,
- 1 луковица,
- 2 яйца,
- майонез,
- зелень,
- соль.

Перцы разрезать вдоль пополам и очистить. Говядину нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде до готовности. Помидоры нарезать небольшими кусочками, вареные яйца - ломтиками, лук мелко нашинковать. Перемешать говядину с овощами, яйцами, майонезом и разложить получившуюся массу в половинки болгарских перцев. Оформить «лодочки» зеленью и подать.

Ширяева Полина, г. Тверь

«Семушкины мешочки»

- Красная малосольная рыба,
- икра красная,
- сыр сливочный,
- зеленый лук,
- свежий огурец.

Нарезать тонкими ломтиками огурец. Зеленый лук разрезать вдоль и, чтобы он был более послушными при завязывании мешочков, положить его в ледя-

ную воду.

На тарелку выложить 3-4 ломтика нарезанной рыбы внахлест, на нее немного сыра. Концы рыбных ломтиков собрать вверх и аккуратно перевязать «мешочки» луковыми «веревками». Добавить скрученный ролл из огурца, также начиненный сыром. Икру аккуратно выложить на мешочки и роллы. Украсить тарелку с закуской ломтиками лимона или лайма.

Мухина Надежда, г. Нижневартовск



Огурцы с сыром «Свежесть»

- 6 маринованных огурцов,
- 300 г твердого сыра,
- 1 яблоко,
- 1/2 б. майонеза,
- 1 ст. л. рубленой зелени петрушки,
- 1 красный сладкий перец.

Огурцы разрезать вдоль, вынуть мякоть, порубить ее и смешать с натертыми на крупной терке сыром и яблоком.

Полученную массу хорошо перемешать с петрушкой и майонезом и заполнить ею огурцы.

Подать на тарелке, украсив кусочками красного сладкого перца или помидорами.

Савельева Татьяна, г. Кузнецк



Кальмары в кляре

- 5 кальмаров,
- 1 ст. сметаны,
- 1 яйцо,
- 1 соленый огурец,
- чеснок,
- растит. масло,
- зелень,
- соль,
- специи.

Кальмары обдать кипятком, очистить, нарезать кольцами и немного обсушить. Приготовить кляр из 3/4 ст. сметаны, яйца, соли, специй и муки. Вилкой обмакивать кольца кальмаров в кляр, жарить 2 мин. в раскаленном масле до готовности и выложить на порционные тарелки. Отдельно подать к кальмарам соус.

Для соуса: оставшуюся сметану посолить, добавить мелко нарезанную зелень, измельченный чеснок и нарезанный небольшими дольками соленый огурец.

Назарова Валентина, г. Витебск

Канapé «Елочка»

- 1 свежий огурец,
- 2 вареных яйца,
- 1 маринованный огурец,
- 1 яблоко,
- оливки.

Толщина слоев должна быть разного размера: нижний самый толстый - кружок толстого свежего огурца, потом кружок яйца, потом кружок маринованного огурца, кружочек яблока и зеленая оливка, все проткнуть шпажкой.

Третьякова Яна, г. Тольятти

Советик

Чтобы сохранить в пище витамин С, необходимо: очищать и нарезать овощи ножом из нержавеющей стали и непосредственно перед их приготовлением; очищенные и нарезанные овощи и зелень не оставлять на длительное время в воде; все овощи, кроме свеклы и зеленого горошка, варить в подсоленной воде.

«Зайчики» из яиц

- 3 яйца,
- 1 ломтик вареной моркови,
- 1 ст. л. сметаны,
- 1/2 ч. л. томат-пюре,
- 1 ч. л. лимонного сока,
- соль,
- сахар.

Сваренные яйца очистить, срезать широкие концы. Осторожно вынуть желтки, протереть их через сито, добавить сметану, лимонный сок, томат-пюре, соль, сахар и всей этой смесью заполнить белки.

Поставить их на тарелку начинкой вниз, в верх яйца воткнуть ушки из моркови, глаза сделать из маленьких круглых кусочков корки хлеба, рот и хвостик - из моркови. Расставить «зайчиков» в круглой тарелке на рубленых листьях салата или другой зелени.

Суворова Ольга, г. Пермь

Бутербродный торт с лососем

- 1 буханка пшеничного хлеба,
- 300 г филе лосося холодного копчения,
- 150 г сливочного масла,
- 1 ч. л. молотой куркумы,
- 1 ст. л. соуса: хрен с уксусом,
- зелень.

С хлеба срезать корку и нарезать его вдоль всей буханки ломтиками толщиной 0,5 см. Для масляной смеси: взбить масло с куркумой (отложить немного для оформления), добавить хрен. Смазать ломтики хлеба масляной смесью, на каждый хлеб слоями. Верхний слой и края смазать масляной смесью. Края присыпать мелко рубленой зеленью. Сверху украсить торт ломтиками лосося, веточками зелени и маслом.

Горбунова Инна, г. Пенза

Закуска «Ветчина с тмином»

- 200 г ветчины,
- 1 яйцо,
- 1/2 ст. муки,
- 3/4 ст. молока,
- 1 ч. л. растит. масла,
- соль,
- молотый тмин по вкусу.

Ветчину нарезать ломтиками.

Из муки, яйца, молока, масла и соли приготовить кляр.

Полоски ветчины посыпать тмином, обмакнуть в кляр и жарить во фритюре до золотистого цвета.

Емельянова Оксана, г. Пушкин



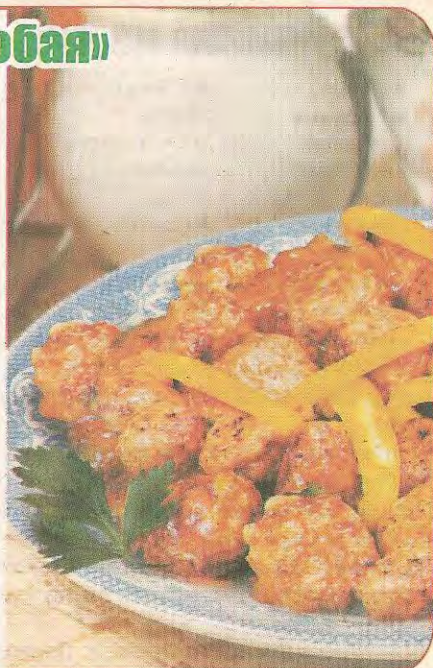
Закуска из мяса «Особая»

- 500 г говядины без костей,
- 1/4 ч. л. тмина,
- 1 зубчик чеснока,
- соль,
- красный молотый перец.

Мясо нарезать небольшими кусочками, уложить на блюдо, пересыпав солью и оставить на 1 ч. в холодильнике. В течение этого времени несколько раз

перемешать. Затем промыть мясо водой, просушить, выложив на деревянную решетку и поместить под гнет на 1 ч. По истечении времени мясо обсушить. Семена тмина растолочь. Чеснок мелко нарезать. Смешать тмин, чеснок и красный молотый перец, влить небольшое количество воды, чтобы смесь приобрела консистенцию сметаны. Обмазать мясо тонким слоем смеси из специй, уложить на блюдо и оставить на 1 ч. Подготовленное мясо обжарить на растит. масле или запечь в духовке.

Никифорова Жанна, г. Вологда



«Ромбики» с икрой и языком

- 1 кг языка,
- слоеное тесто,
- 1 яйцо,
- растит. масло,
- зелень,
- красная икра.

Язык отварить до готовности, почистить и нарезать соломкой. Из теста вырезать ромбики, смазать их яйцом и выпекать в духовке до готовности.

Каждый ромбик покрыть икрой и выложить на блюдо по кругу. В центр блюда выложить кусочки языка и украсить их зеленью.

Александрова Вероника, г. Торжок



Пусть славным, милым
будет год!

Всего пусть в меру
принесет,

Пусть в меру радость, в
меру грусть...

Мороз и зной пусть тоже в
меру!

И только счастье будет
пусть

Всегда бесшумным и
безмерным!

Рыбный рулет в сухарях

- 500 г рыбного филе,
- 1/2 батона,
- 1 ст. молока,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. манной крупы,
- 2 яйца,
- 30 г панир. сухарей,
- 1 ст. сметаны,
- 50 г сливочного масла,
- 3 веточки петрушки,
- соль,
- перец.

Батон нарезать толстыми кусочками, замочить в молоке.

Лук мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. 1 яйцо сварить и нарезать кружочками.

Мякоть батона вынуть из молока и отжать. Филе рыбы, батон и лук дважды пропустить через мясорубку.

В полученный фарш добавить сырое яйцо, манную крупу, молоко, соль, специи и перемешать. Используя пищевую пленку, сформовать из фарша рулет. Посыпать его панировочными сухарями и уложить на смазанный маслом противень.

Запечь рулет, периодически поливая его слегка подсоленной сметаной. Готовую закуску нарезать порционными кусками. Декорировать рулет зеленью петрушки и кружочками яйца.

Блинова Римма,
г. Кострома

Советик

Блюдо и украшение, которое его дополняет, должны сочетаться друг с другом. В самом деле, чаще всего вполне достаточно придерживаться общепринятого сочетания определенных продуктов, а оригинальность должно обеспечить само украшение. Так, картофель — но в виде грибочков или лютиков — превосходно дополнит мясо. Лимон в форме розы или бабочки украсит блюда из рыбы и даров моря.

Кальмары «Веселые поросята»

- 5 кальмаров,
- 2 луковицы,
- 2 моркови,
- оливковое масло,
- сок 1 лимона,
- 1 ст. сметаны.

Кальмаров очистить и отварить 3 мин.

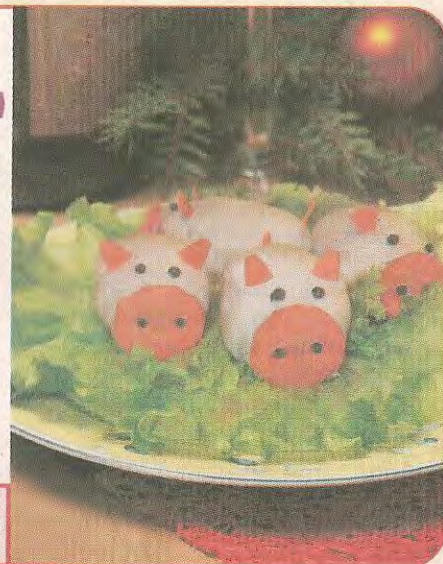
Морковь и лук мелко нарезать и припустить.

Набить тушки овощами, уложить в глубокий противень или кастрюлю, залить сметаной и тушить в разогретой духовке под крышкой 20 мин.

Лобанова Наталья,
г. Рязань

Советик

Во время резки лука периодически ополаскивайте нож под струей проточной холодной воды, это избавит вас от слезотечения.



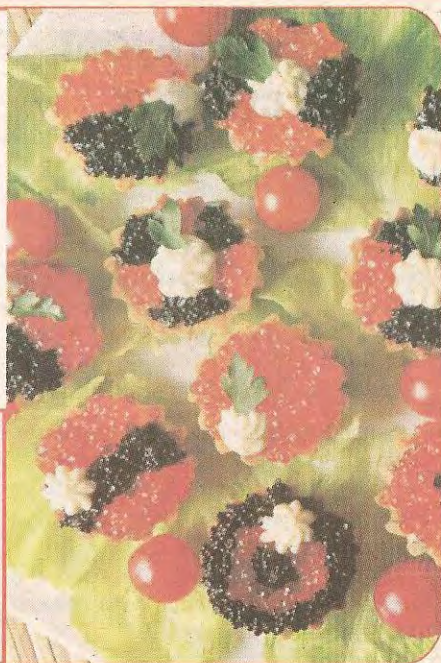
Тарталетки «Шик»

- 20 тарталеток,
- 100 г малосоленной красной рыбы,
- 50 г мягкого сыра,
- 50 г красной икры,
- зелень укропа.

На дно тарталеток положить мягкий сыр, смешанный с измельченной зеленью укропа. Сверху

разложить нарезанную мелкими ломтиками рыбу, украсить икрой. Подать, слегка посыпав зеленью.

Панова Галина,
г. Пенза



Советик

- Икра кетовая, паюсная, зернистая долго не высохнет, если в банку с икрой налить сверху тонкий слой растительного масла и плотно закупорить.

- Для украшения салатов нужно использовать те продукты, из которых они состоят, подбирая по контрасту.

- Украшать салат надо умеренно, чтобы было видно, из чего он состоит.

Креветки в «плаще»

- 1 кг крупных креветок,
- 150 г муки,
- 1 яйцо,
- 1 ч. л. 9% уксуса,
- растит. масло,
- соль.

Креветки положить в кипящую подсоленную воду, варить 3 мин. снять с огня, достать из воды, остудить и очистить, не повредив хвосты.

Воду, в которой варились креветки, выливать не нужно.

Положить муку в миску, добавить уксус, соль и вливать понемногу охлажденный креветочный бульон, постоянно размешивая

вая тесто. Получившаяся консистенция теста должна напоминать густую сметану. Взбить яичный белок в стойкую пену и аккуратно добавить в тесто.

Обмакивать креветки по одной в тесто, аккуратно держа их за хвост и сразу и сразу опускать в большое количество кипящего растит. масла.

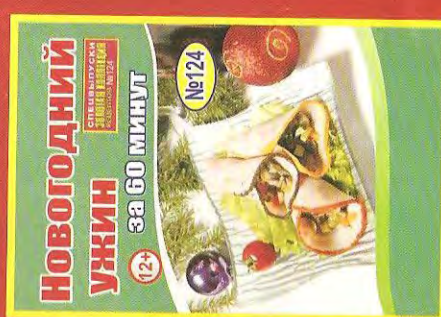
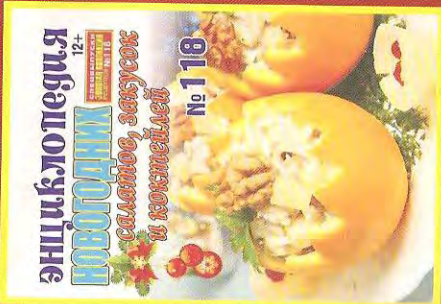
Жарить до золотистой хрустящей корочки, затем выложить на бумажные полотенца, чтобы лишнее масло стекло.

Выложить креветки на блюдо и украсить ломтиками тонко нарезанного лимона или лайма.

Абрамова Татьяна,
г. Курган

Советик

При варке яиц добавляйте в воду достаточно соли, чтобы они не треснули.



СПЕЦВЫПУСК
ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ
РЕЦЕПТОВ

ЖДИТЕ
В НОЯБРЕ
СПЕЦВЫПУСК
«ЗОЛОТОЙ
КОЛЛЕКЦИИ
РЕЦЕПТОВ»

