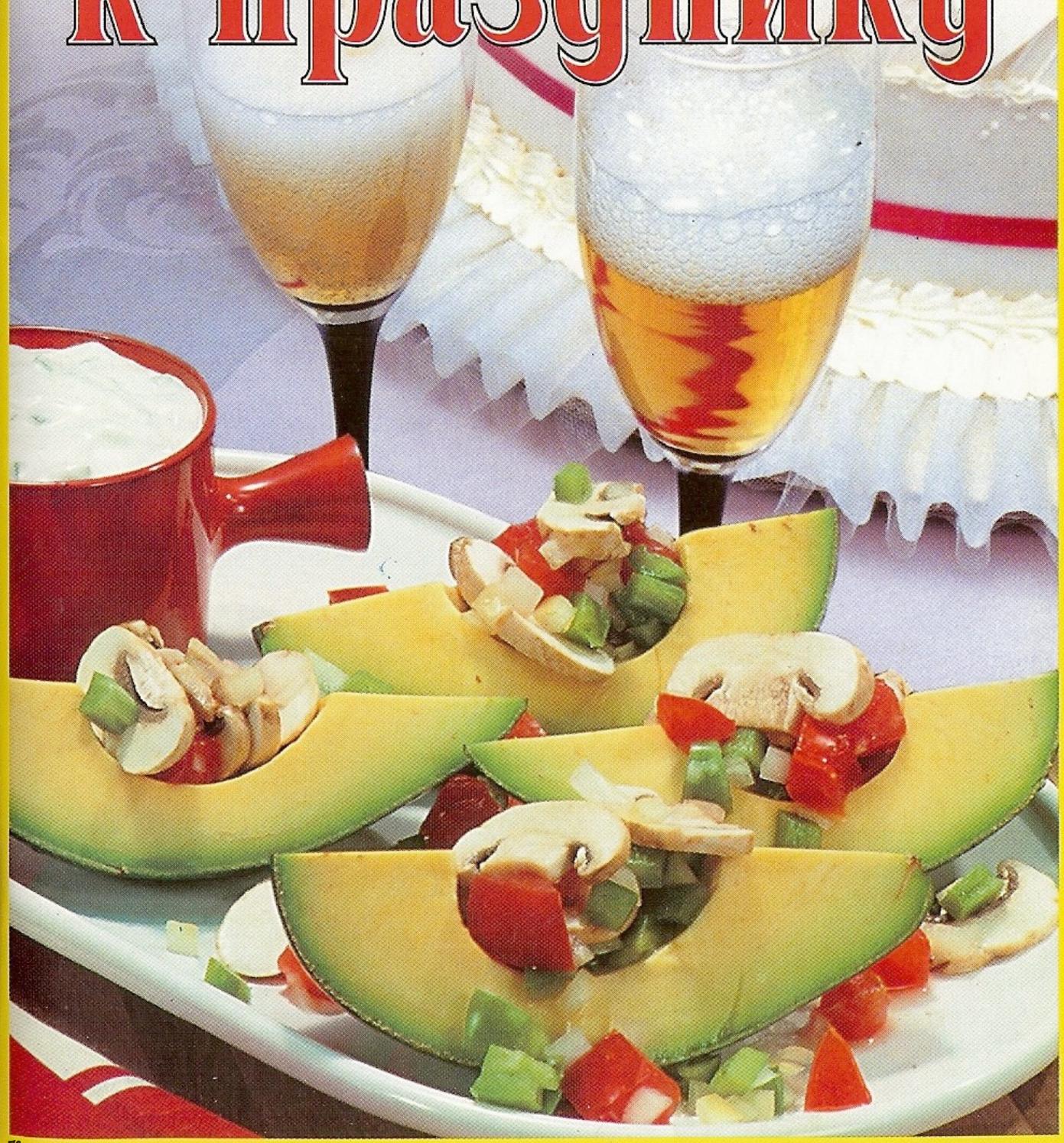




самые вкусные салаты к празднику



УДК 641
ББК 36.997
A81

Серия «Быстро, вкусно, просто» основана в 2006 году

Компьютерный дизайн Ю.А. Хаджи

*Оригинал-макет подготовлен литературно-художественным
агентством «Абсолют-Юни» (г. Саратов)*

Аристамбекова, Н.Е.

A81 Лучшие блюда для праздничного стола / Н.Е. Аристамбекова. – М.: АСТ; Владимир: ВКТ, 2009. – 61, [3] с.– (Быстро. вкусно, просто).

ISBN 978-5-17-036508-1

ISBN 978-5-226-00427-8 (ВКТ)

Приближается праздник, на который вы пригласили гостей? Вы сильно волнуетесь и боитесь ударить в грязь лицом, приготовив что-то не то или не так? Книга «Лучшие блюда для праздничного стола» поможет вам почувствовать себя увереннее. Ведь в ней собраны лучшие рецепты, которые придется по вкусу любому, даже самому избалованному гостю. Внимательно следуйте рекомендациям, и у вас обязательно все получится.

УДК 641
ББК 36.997

© Н.Е. Аристамбекова, 2006
© «Абсолют-Юни», 2006

ВВЕДЕНИЕ

Важным составляющим любого застолья являются не только блюда. Любой обед, даже самый шикарный, будет испорчен, если не будет сопровождаться интересной беседой.

Умение вести беседу с давних времен высоко ценилось людьми независимо от их социального положения в обществе. Человек, который может поддержать беседу с кем угодно и оставить о себе приятное впечатление, должен обладать известной долей ума, такта и терпения. Однако, если вы женщина и беседовать вам нужно с представителем противоположного пола, вам просто не обойтись без хитрости.

Существует целый ряд золотых правил, следуя которым вы обворожите своими речами любого. Во-первых, вы всегда должны располагать к беседе. Не смотрите по сторонам с унылой тоской или, что еще хуже, с агрессивной недоброжелательностью. Всего на миг представьте себе, что внутри вас постоянно светит солнце. Пусть его сверкающие лучи вырываются наружу озорными огоньками глаз и веселой улыбкой. Почувствуйте, что солнечное тепло излучает все ваше тело, притягивая окружающих. «Солнечная» женщина — всегда предмет восхищения, мужчины не могут оторвать взгляда от того внутреннего света, который она излучает. Поверьте, любому человеку гораздо приятнее общаться с тем, кто представляет собой образец благополучия. Пусть это станет вашим стилем жизни. Не важно, какие проблемы и страсти гложут вашу душу, не стоит их выставлять напоказ.

В теперешней жизни проблем достаточно у каждого, и вряд ли кто-то хочет взвалить себе на плечи груз чужих

неприятностей. Будьте выше этого, включите свое внутреннее солнце, и вы безусловно, превратитесь в желанного собеседника.

Быть хорошим собеседником – это не значит постоянно говорить Вашим гостям скорее понравится та хозяйка, которая умеет внимательно слушать. Конечно постоянно отмалчиваться не стоит необходимо время от времени вставлять реплики в разговор гостей, иначе они решат, что вы попросту заснули. Для этого самыми подходящими будут «Не может быть!», «Я тоже так считаю» и «Вы словно читаете мои мысли». Не скучитесь на похвалы по поводу высокого интеллектуального уровня и широкого кругозора ваших собеседников. А главное, никогда и ни при каких обстоятельствах не пытайтесь показать, что вы умнее всех. Чтобы с этим не возникло проблем, переводите беседу на ту тему, которая близка и интересна всем.

Конечно, хозяйке чаще приходится слушать, чем говорить. Однако существуют моменты, когда ее соло просто необходимо. Если гости едят, рот их занят важным делом, то наступает ваш звездный час. При этом чем вкуснее будет приготовленное яство, тем лучше воспримет собрание все сказанное вами.

САЛАТЫ

Салат «Мимоза»

Расход продуктов: рыбные консервы в масле – 250 г; картофель – 500 г; яйца – 6 шт.; морковь – 300 г; майонез – 250 г; укроп; соль.

Способ приготовления: картофель и яйца отварить. Консервы отделить от костей и размять до получения однородной массы. Затем выложить в глубокую тарелку или салатник и распределить ровным слоем по дну посуды. Полученный слой намазать майонезом. Сваренный картофель нарезать кубиками и выложить поверх первого слоя, намазать майонезом и посолить. Белки отделить от желтков, мелко нарезать и разместить в салатнике поверх картофеля. Полученный слой намазать майонезом. Сырую морковь натереть на терке и сделать из нее следующий слой салата, намазать майонезом. Оставшиеся желтки протереть на терке и посыпать получившейся крошкой салат, перед подачей на стол украсить блюдо зеленью укропа.

Салат «Овощной торт»

Расход продуктов: соленые огурцы – 400 г; картофель – 500 г; морковь – 300 г; свекла – 400 г; яблоко – 150 г; майонез – 250 г.

Способ приготовления: картофель, свеклу и морковь отварить. Соленые огурцы нарезать кубиками и распределить ровным слоем по дну салатника, намазать майонезом. Сваренные

оловин и очищенное от кожуры яблоко натереть на терке и уложить слоями поверх огурцов, смазывая каждый слой майонезом. Очередность должна быть следующей: картофель, морковь, яблоко, свекла.

Салат «Оливье»

Расход продуктов: картофель — 400 г; морковь — 100 г; яблоко — 100 г; горошек зеленый (консервы) — 400 г; мясо отварное — 300 г; огурцы соленые — 300 г; яйца — 5 шт.; лук — 150 г; майонез — 250 г; соль.

Способ приготовления. картофель, яйца и морковь отварить. Отварное мясо, соленые огурцы, картофель, яйца, морковь, лук мелко нарезать и поместить в салатник. Затем добавить консервированный зеленый горошек и очищенное тертое яблоко. Заправить салат майонезом и посолить.

Салат с крабовыми палочками

Расход продуктов: крабовые палочки — 250 г; рис — 100 г; яйца — 5 шт.; кукуруза десертная (консервы) — 480 г; капуста — 100 г; майонез — 250 г; соль.

Способ приготовления: яйца и рис отварить. Крабовые палочки и яйца измельчить, смешать с рисом, кукурузой и нашинкованной капустой, заправить майонезом и посолить.

Салат «Сельдь под шубой»

Расход продуктов: сельдь соленая — 500 г; картофель — 600 г; морковь — 400 г; свекла — 400 г; яйца — 6 шт.; лук репчатый — 300 г; майонез — 400 г; зелень.

Способ приготовления: сельдь очистить от костей и мелко нарезать. Свеклу, морковь, картофель и яйца сварить. Лук, яй-

ца и картофель измельчить, свеклу и морковь натереть на терке. Все ингредиенты салата поделить на две равные части. Половину продуктов разместить в салатнике слоями в следующей последовательности: сельдь, лук, морковь, яйца, свекла. Каждый слой смазывать майонезом. Затем повторить операцию с оставшимися продуктами, начиная с сельди. Таким образом получается «двухэтажный» салат. Перед подачей на стол украсить блюдо зеленью.

Салат «Французский»

Расход продуктов: свекла – 150 г; капуста – 250 г; морковь – 200 г; перец болгарский – 100 г; помидоры – 250 г; огурец – 150 г; яблоко – 100 г; лук репчатый – 150 г; мясо – 300 г; майонез – 250 г; масло растительное – 1 ст. ложка; соль.

Способ приготовления: мясо нарезать соломкой и обжарить в масле. Овощи очистить от кожуры и семечек, нарезать тонкой соломкой. Подавать на стол на большом блюде, расположив продукты следующим образом: в центре выложить поджаренное мясо, вокруг которого ровным слоем расположить майонез. По краям блюда горкой положить свеклу, морковь, капусту, перец, помидоры, огурец, яблоко, лук, не смешивая их между собой. Перед употреблением салат посолить и перемешать.

Салат «Гранатовый браслет»

Расход продуктов: говядина отварная – 400 г; картофель – 300 г; свекла – 250 г; лук – 250 г; орехи грецкие – 250 г; майонез – 250 г; зерна граната – 200 г; зелень петрушки.

Способ приготовления: картофель и свеклу отварить. Говядину, картофель, лук и орехи мелко нарезать, свеклу натереть на терке. Все составляющие салата разделить пополам. Одну часть продуктов выложить в салатник слоями в следующей последовательности: говядина, картофель, лук, орехи, свекла,

гранат. Каждый слой промазать майонезом. Затем повторить то же самое с оставшимися продуктами. Таким образом получается «двухэтажный» салат, верхний слой которого должен состоять из гранатовых зерен. Дать блюду постоять при комнатной температуре в течение часа. Перед подачей на стол украсить зеленью петрушки.

Салат из кальмаров

Расход продуктов: кальмары свежие - 600 г; яйца - 4 шт.; лук репчатый - 150 г; майонез - 200 г; соль.

Способ приготовления: кальмары отварить и нарезать соломкой, добавить измельченный лук и вареные яйца. Салат заправить майонезом и посолить.

Салат из шампиньонов

Расход продуктов: шампиньоны (консервы) - 300 г; яйца - 3 шт.; лук - 200 г; майонез - 150 г; масло растительное - 2 ст. ложки; соль.

Способ приготовления: лук мелко нарезать и обжарить в масле, добавить грибы, измельченные вареные яйца, соль и майонез.

Салат «Изысканный»

Расход продуктов: грибы свежие - 300 г; куриное филе - 300 г; помидоры - 200 г; сыр - 100 г; майонез - 150 г; зелень петрушки и укропа - 100 г; масло растительное - 2 ст. ложки; соль.

Способ приготовления: грибы нарезать, опустить в кипящую воду и варить 20 минут, после чего обжарить в масле, добавить к ним измельченные помидоры и зелень. Куриное филе отварить и нарезать кубиками, сыр натереть на терке. Все смешать, посолить и заправить майонезом.

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Язык заливной

Расход продуктов. язык — 700 г; желатин — 30 г; морковь — 100 г; листья петрушки, соль.

Способ приготовления. язык сварить с морковью и солью, остудить, нарезать кольцами и выложить в глубокую емкость. Каждый ломтик языка украсить кружочком вареной моркови и листиком петрушки. Желатин залить 0,5 стакана воды и оставить на 20–30 минут. В получennом отваре языка бульоне (2–3 стакана) растворить разбухший желатин, вскипятить и процедить. Готовым желе аккуратно залить язык, после чего поместить блюдо на холод до полного застывания.

Судак заливной

Расход продуктов: судак — 1 кг; желатин — 15 г; морковь — 100 г; сельдерей — 50 г; корень петрушки — 50; хрен — 50 г; огурец — 100 г; лавровый лист, зелень, соль.

Способ приготовления. судак очистить от чешуи и костей, отделить голову и разрезать на небольшие куски. В подсоленной воде коренья, лавровый лист, голову и кости судака варить 10–15 минут, после чего опустить туда куски очищенной рыбы. Готовый продукт вынуть шумовкой и уложить на блюдо в форме рыбы, оставляя между кусками небольшое расстояние. По краям блюдо украсить ломтиками вареной моркови, огурца и зеленью. Желатин замочить в 100 г воды на 20 минут.

после чего растворить его в 2,5 стаканах бульона, полученного при варке рыбы. Затем вскипятить и процедить. Залить судака готовым желе и оставить на холода до полного застывания.

Студень «Ассорти»

Расход продуктов. ножки свиные — 2 шт.; ножки телячьи — 1 шт.; курица · 300 г; говядина — 300 г; желатин — 10 г; лук — 100 г, морковь — 150 г; лавровый лист; чеснок — 4 зубчика; перец молотый; соль.

Способ приготовления: ножки опалить и разрубить на части, после чего поместить их в кастрюлю вместе с говядиной и курицей, залить водой, добавить морковь, лук, лавровый лист, соль и варить на медленном огне 5–6 часов, периодически снимая пену. Готовое мясо остудить, отделить от костей и пропустить через мясорубку. Желатин залить 100 г воды и оставить на 20 минут, после чего смешать с 6 стаканами бульона, вскипятить и процедить. Мясо соединить с бульоном, добавить перец, мелко рубленный чеснок и разложить по формам. Готовое блюдо оставить на холода до полного застывания.

Рулет из говядины

Расход продуктов: говядина (мякоть) — 700 г; фарш (свиной или куриной) — 150 г; хлеб — 40 г; яйцо — 1 шт.; перец; горчица; соль.

Способ приготовления: пласт говядины толщиной 1,5 см отбить, обмазать горчицей, посыпать солью и перцем. Фарш смешать с яйцом и размоченным хлебом до однородной массы, посолить. Полученную смесь выложить ровным слоем на говядину. Скатать мясо в рулет, туго перетянуть бечевкой, обернуть фольгой и поместить в разогретую духовку. Готовый

рулет остудить и поместить под груз на 4,5 часа, затем бечевку удалить.

Рулет из свинины

Расход продуктов: свинина — 800 г; орехи грецкие — 250 г творог — 200 г; зелень петрушки — 150 г; яйцо — 1 шт.; чеснок — 4 зубчика; коренья; специи; масло растительное — 2 ст. ложки; перец молотый; соль.

Способ приготовления: пласт свиной мякоти толщиной 1,5 см натереть солью, перцем, толченым чесноком, свернуть в рулет и на 1 час поместить на холод. Орехи, творог и петрушку пропустить через мясорубку, смешать с яйцом и посолить. Готовым фаршем намазать подготовленное мясо, скатать в рулет, завернуть в марлю и туго перевязать, после чего варить его в воде с кореньями и специями, затем остудить снять марлю и обжарить со всех сторон в масле до получения золотистой корочки. Готовый рулет положить под груз на 4–5 часов.

Рулет из курицы с грибами

Расход продуктов: 1 курица; грибы свежие — 400 г; шпик — 150 г; масло растительное — 2 ст. ложки; яйцо — 1 шт.; перец молотый; соль; коренья; лавровый лист.

Способ приготовления: мясо курицы отделить от костей единым пластом, с оставшихся мест отделить кусочки филе. Шпик нарезать кубиками и обжарить вместе с грибами, после чего пропустить через мясорубку, смешать с яйцом, перцем и солью. Куриное мясо разложить на столе кожей вниз, нанести на него ровный слой грибного фарша и выложить кусочками филе. Затем скатать в рулет, обернуть марлей и перетянуть нитками. Из костей и крыльев курицы сварить бульон в который по желанию добавить лавровый лист и коренья.

Затем поместить в него рулет и варить до готовности (1,5 часа). Готовый рулет остудить и поместить под груз. Нить можно удалить не раньше чем через 12 часов.

Паштет куриный

Расход продуктов: печень куриная — 250 г; сердце куриное — 250 г; лук репчатый — 1 шт.; яблоко — 150 г; масло сливочное — 80 г; масло растительное — 2 ст. ложки; перец молотый; соль; горчица.

Способ приготовления: яблоко очистить от сердцевины и нарезать дольками, после чего обжарить в растительном масле вместе с печенью. Сердце сварить с луком в подсоленной воде. Все пропустить через мясорубку 2 раза, остудить. Затем добавить взбитое сливочное масло, соль, перец, горчицу, 2 ст. ложки бульона и вымесить до получения однородной массы.

Паштет мясной

Расход продуктов: мясо — 500 г; лук репчатый — 200 г; грибы сушеные — 100 г; масло сливочное — 100 г; масло растительное — 2 ст. ложки; горчица; перец; соль.

Способ приготовления: мясо разделить на кусочки и обжарить в растительном масле вместе с мелко нарезанным луком. Грибы варить 30–40 минут. Все пропустить через мясорубку 2 раза, добавить масло, взбитое с горчицей, соль, перец.

Паштет из печени

Расход продуктов: печень — 500 г; морковь — 100 г; лук — 100 г; шпик — 200 г; масло сливочное — 100 г; соль; перец.

Способ приготовления: печень очистить от пленок, разрезать на куски и обжарить со шпиком, морковью и луком. За-

МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

тем пропустить через мясорубку 2–3 раза, смешать с маслом солью, пеоцем до однородной массы.

Лодочки

Расход продуктов: колбаса – 400 г; картофель – 200 г; зеленый горошек (консервы) – 100 г; яйца – 2 шт., майонез – 70 г; огурец свежий – 100 г; масло растительное – 1 ст. ложка; зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления: колбасу разрезать кольцами толщиной 1 см и обжарить с одной стороны на масле. Яйца, картофель отварить, нарезать кубиками, смешать с зеленым горошком, ломтиками огурца, майонезом и солью. Полученную смесь выложить на необжаренную сторону колбасы. Перед подачей на стол посыпать блюдо мелко рубленной зеленью.

Сельдь

Расход продуктов: сельдь соленая – 300 г; лук репчатый – 150 г; масло растительное – 2 ст. ложки, сахар – 1 ст. ложка, уксус.

Способ приготовления: лук нарезать кольцами, уложить в блюдо, обмять дноышком стакана до появления сока. Затем посыпать сахаром и залить уксусом, оставить на 30–40 минут. Выложить в дуршлаг и дать стечь. Сельдь очистить от кожицы, костей и выложить в селедочницу. Подготовленный лук поместить поверх сельди и полить маслом.

Соусы и заправки для холодных блюд и салатов

Соус зеленый

Расход продуктов: листья салата или петрушки — 100 г; майонез — 150 г; уксус столовый — 1 ст. ложка; соль.

Способ приготовления: листья салата или петрушки опустить в кипящую воду на 3—4 минуты, протереть через сито, смешать с майонезом, уксусом и солью. Подавать к рыбным блюдам.

Соус ореховый

Расход продуктов: орехи грецкие — 150 г; сметана — 200 г; чеснок — 80 г; масло растительное — 1 ст. ложка; лимонный сок — 1 ст. ложка; соль.

Способ приготовления: очищенные орехи обжарить в масле, пропустить через мясорубку, смешать со сметаной, толченым чесноком, лимонным соком и солью. Подавать к рыбным блюдам и салатам.

Соус из сметаны и яиц

Расход продуктов: сметана — 200 г; яйца — 2 шт.; горчица — 0,5 ч. ложки; сок яблочный — 1 ст. ложка; перец молотый; соль.

Способ приготовления: яйца сварить, желток отделить, размять вилкой, смешать со сметаной, соком, горчицей, солью и перцем. Подавать к рыбным и мясным блюдам.

Соус сметанный

Расход продуктов: сметана — 200 г; уксус столовый — 2 ст. ложки; сахар — 1 ст. ложка; перец молотый; соль.

Способ приготовления: уксус смешать с солью, перцем, сахаром. Перед подачей на стол добавить сметану. Подавать к овощным блюдам и салатам.

Соус апельсиновый с хреном

Расход продуктов: апельсины — 3 шт.; хрен — 50 г; вино белое — 120 г; сахар — 1 ч. ложка; соль.

Способ приготовления: выжать сок из апельсинов, смешать с вином, сахаром и солью. Хрен и кожуру одного апельсина натереть на терке. Все смешать. Подавать к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус из яблок

Расход продуктов: яблоки — 250 г; масло растительное — 2 ст. ложки; горчица — 1 ч. ложка; сок лимона или смородины — 2 ст. ложки; сахар — 1 ч. ложка; соль.

Способ приготовления: кислые яблоки почистить и натереть на мелкой терке, добавить сок, соль, сахар, горчицу, масло и размешать до получения однородной массы. Подавать к мясным блюдам.

Соус из терна

Расход продуктов: терн — 200 г; чеснок — 100 г; масло растительное — 50 г; уксус столовый — 1 ст. ложка; сахар — 1 ст. ложка; перец молотый; соль.

Способ приготовления: терн отделить от косточек и пропустить через мясорубку, добавить масло, толченый чеснок, уксус, сахар, соль, перец. Подавать к мясным блюдам.

Майонез

Расход продуктов: яйца — 2 шт.; масло растительное — 200 г; уксус столовый — 2 ст. ложки; горчица — 0,5 ч. ложки; соль.

Способ приготовления: яичные желтки отделить, смешать с горчицей. Взбить, постепенно вливая масло небольшими порциями. Когда яйца и масло образуют однородную массу, добавить уксус и соль. При желании в майонез можно добавить жареные грибы, зелень укропа и петрушки или сметану. Подавать к мясным и рыбным блюдам.

Заправка из уксуса с растительным маслом

Расход продуктов: уксус столовый — 200 г; масло растительное — 100 г; сахар — 1 ч. ложка; соль; перец молотый.

Способ приготовления: соль, сахар и перец тщательно перемешать с уксусом, добавить масло. Заправить салат или винегрет.

Заправка из растительного масла и горчицы

Расход продуктов: масло растительное — 200 г; горчица — 50 г; яйца — 2 шт.; уксус столовый — 400 г; сахар — 1 ст. ложка; соль; перец молотый.

Способ приготовления: яйца отварить, почистить, отделить желтки, растереть их с горчицей, постепенно вливая масло. Когда масса станет однородной, добавить перец, соль, сахар и уксус. Заправить салат или винегрет.

Солянки

Солянка мясная

Расход продуктов: мясо — 500 г; огурцы соленые — 300 г; лук репчатый — 200 г; масло растительное — 2 ст. ложки; томатная паста — 2 ст. ложки; лимон — 1 шт.; каперсы — 1 ст. ложка; лавровый лист; соль.

Способ приготовления: сварить мясной бульон, процедить. мясо нарезать небольшими дольками и обжарить в масле.

Лук нашинковать, обжарить в масле, залить томатной пастой, разведенной 100 г воды, и тушить 10 минут. Огурцы очистить от семечек, нарезать кубиками, смешать с луком, залить бульоном и поставить на огонь. После того как бульон закипит, добавить соль, лавровый лист, каперсы, мясо и варить 15 минут. Перед подачей на стол в каждую порцию положить ломтик лимона без кожуры.

Солянка сборная

Расход продуктов: сосиски — 200 г; ветчина — 200 г; колбаса копченая — 200 г; огурцы соленые — 200 г; томатная паста — 2 ст. ложки; лук репчатый — 200 г; масло растительное — 2 ст. ложки; маслины — 1 ст. ложка; лавровый лист; соль; лимон — 1 шт.

Способ приготовления: сосиски отварить. Лук нашинковать и обжарить в масле с томатной пастой. Огурцы нарезать крупной соломкой, смешать с луком и мясными продуктами (колбасой, ветчиной, сосисками), нарезанными кубиками. Все залить бульоном, полученным во время варки сосисок. добавить соль.

лавровый лист и варить 10 минут. Перед подачей на стол в каждую порцию солянки положить маслины и ломтик лимона без кожуры.

Солянка рыбная

Расход продуктов: рыба — 700 г; огурцы соленые — 200 г; лук репчатый — 150 г; масло растительное — 2 ст. ложки; томатная паста — 2 ст. ложки; лавровый лист; перец черный горошком — 10 г; капресы — 1 ст. ложка; лимон — 1 шт.; зелень петрушки; соль.

Способ приготовления: приготовить рыбный бульон и проце-дить. Рыбу очистить от костей и разделить на небольшие куски.

Лук нашинковать, обжарить в масле, залить томатной пастой, разведенной 100 г воды, и довести до кипения. В кипящий буль-он опустить нарезанные кубиками огурцы, лук, капресы, лавровый лист, соль и перец. Варить в течение 10 минут. Перед подачей на стол в каждую порцию солянки положить кусочки рыбы и лом-тик лимона без кожуры, сверху посыпать измельченной зеленью.

Солянка грибная

Расход продуктов: грибы свежие — 400 г; огурцы соленые — 200 г; лук репчатый — 150 г; масло растительное — 2 ст. ложки; капресы — 2 ст. ложки; маслины — 1 ст. ложка; томатная паста — 2 ст. ложка; лавровый лист; лимон — 1 шт.; сметана — 2 ст. лож-ки; зелень укропа и петрушки; соль.

Способ приготовления: грибы залить холодной водой и варить 30 минут, снимая шумовкой пену. Лук нашинковать и об-жарить в масле вместе с томатной пастой. Огурцы очистить от кожицы и нарезать кубиками. В кипящий бульон положить об-жаренный лук, огурцы, капресы, лавровый лист, соль и варить 10 минут. Затем добавить сметану и довести до кипения. Пере-ред подачей на стол в каждую порцию положить ломтик лимо-на без кожуры, маслины и рубленую зелень.

УХА, СУПЫ, ПОХЛЕБКИ

Уха

Расход продуктов: рыба — 900 г; картофель — 400 г; морковь — 150 г; корень петрушки — 100 г; лук репчатый — 150 г; лавровый лист; пшено — 100 г; соль.

Способ приготовления: рыбу очистить от чешуи, внутренности удалить, тщательно вымыть, залить холодной водой и поставить на огонь. Когда бульон закипит, добавить в него нарезанный кубиками картофель, лавровый лист, морковь и петрушку, нашинкованные соломкой, очищенную луковицу. За 10 минут до окончания варки положить в уху промытое пшено, посолить.

Уха наваристая

Расход продуктов: рыба мелкая — 800 г; рыба крупная — 500 г; лук репчатый — 150 г; картофель — 400 г; морковь — 150 г; чеснок — 1 шт.; лавровый лист; перец душистый горошком — 4 шт.; масло растительное — 2 ст. ложки; зелень петрушки; соль.

Способ приготовления: из мелкой рыбы приготовить бульон, не очищая чешуи. Крупную рыбу почистить, разрезать на небольшие куски, залить процеженным бульоном и варить до готовности. Рыбу аккуратно вынуть, бульон процедить.

Картофель нарезать дольками, морковь — соломкой, залить все бульоном и варить на медленном огне, снимая пену. За 5 минут до окончания варки добавить соль, перец, лавровый лист.

и обжаренный в масле лук. Перед подачей на стол в каждую порцию ухи положить измельченную зелень и ломтик лимона без кожуры.

Суп из рыбных консервов

Расход продуктов: консервы рыбные – 150–200 г; картофель – 400 г; морковь – 150 г; лук репчатый – 150 г; масло растительное – 2 ст. ложки; лавровый лист; зелень петрушки и укропа, соль.

Способ приготовления: лук нашинковать и обжарить в масле вместе с тертой морковью. Картофель нарезать дольками и опустить в кипящую воду, добавить обжаренные овощи и варить до готовности. Затем положить консервы, соль, лавровый лист и вскипятить. Перед подачей на стол каждую порцию посыпать измельченной зеленью.

Похлебка рыбная в горшочках

Расход продуктов: рыба морская – 300 г; грибы – 80 г; картофель – 300 г; морковь – 150 г; лук репчатый – 100 г; масло растительное – 2 ст. ложки; соль; лавровый лист, зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления: грибы тщательно промыть (сухие предварительно замочить), залить холодной водой и варить 30–40 минут. Бульон процедить, грибы мелко нарезать.

Рыбу почистить, вымыть и разрезать на небольшие куски. Лук нашинковать и обжарить в масле до золотистого цвета. Картофель нарезать кубиками, морковь – соломкой.

В каждый горшочек положить 2 кусочка рыбы и понемногу картофеля, моркови и лука. Залить грибным бульоном, добавить соль, лавровый лист и поместить в духовку на 45 минут. Перед подачей на стол посыпать каждую порцию измельченной зеленью.

Суп «Волжский»

Расход продуктов. головицна осетрины – 600 г; осетрина – 400 г; морковь – 150 г; лук репчатый – 200 г рис – 2 ст. ложки; помидоры – 250 г; лавровый лист; яйцо – 1 шт.; сметана – 70 г; зелень укропа и петрушки; перец горошком; соль.

Способ приготовления: головицну осетра разрубить на куски и приготовить бульон, добавив морковь, лавровый лист, перец и неочищенную луковицу. Готовый бульон процедить, добавить в него рис, дольки очищенных помидоров, разделенную на куски осетрину и варить на медленном огне. Перед подачей на стол в каждую порцию добавить измельченную зелень и столовую ложку сметаны, растертой с желтком вареного яйца.

Суп с фрикадельками

Расход продуктов: мясо – 500 г; картофель – 300 г; вермишель – 100 г; лук – 100 г; морковь – 100 г; яйцо – 1 шт., масло растительное – 2 ст. ложки; лавровый лист; зелень петрушки; соль.

Способ приготовления. картофель нарезать дольками и опустить в кипящую воду, когда вода снова закипит, добавить вермишель. За 5 минут до конца варки в суп положить фрикадельки (только во время кипения). обжаренные в масле лук и морковь, лавровый лист, соль и довести до готовности. Перед подачей на стол в каждую порцию добавить мелко нарезанную зелень петрушки.

Для фрикаделек мясо пропустить через мясорубку и смешать с яичным белком. Из фарша сформовать небольшие шарики

Суп с клецками

Расход продуктов. курица – 500 г; картофель – 400 г; манная крупа – 100 г; яйцо – 1 шт., морковь – 150 г; зелень петрушки; лавровый лист; соль.

Способ приготовления: приготовить куриный бульон, курицу вынуть, отделить от костей и разрезать на куски. Бульон процедить, положить в него нарезанный кубиками картофель и варить до полуготовности. Затем положить в суп клецки, тертую морковь, лавровый лист и соль. Перед подачей на стол в каждую порцию добавить 2–3 кусочка вареной курицы и мелко нарезанную зелень.

Для клецок манную крупу смешать с яйцом, тесто не должно быть слишком жидким. С помощью двух чайных ложек сформовать клецки: одной ложкой набрать тесто, другой аккуратно снять его так, чтобы оно попало в кипящий бульон.

Суп гороховый

Расход продуктов: свинина – 500 г; горох – 200 г; морковь – 150 г; лук репчатый – 150 г; масло растительное – 1 ст. ложка; лавровый лист; перец; зелень; соль.

Способ приготовления: приготовить мясной бульон, мясо вынуть и нарезать небольшими кусками. Горох перебрать, замочить на 3 часа в холодной воде, промыть и залить процеженным бульоном, варить на медленном огне 1–1,5 часа. Лук нацинковать и обжарить в масле с тертой морковью, положить в суп вместе с солью, лавровым листом и перцем. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.

Суп-харчо

Расход продуктов: баранина – 500 г; лук репчатый – 200 г; морковь – 150 г; чеснок – 4 зубчика; рис – 50 г; лавровый лист; зелень петрушки и кинзы; слива кислая – 100 г; масло растительное – 2 ст. ложки; томатная паста – 2 ст. ложки; горький перец – 1 шт.; соль.

Способ приготовления: баранину разрезать на куски и слегка обжарить с луком и морковью, залить холодной водой и ва-

рить до полуготовности. Затем добавить рис, кислые сливы соль и перец. Томатную пасту обжарить в масле и положить в суп вместе с лавровым листом за 5 минут до окончания варки. Перед подачей на стол в каждую порцию добавить толченый чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и кинзы.

Суп-лапша

Расход продуктов: курица – 500 г; лапша домашняя или вермишель – 130 г; морковь – 150 г; корень петрушки – 100 г; лук репчатый – 150 г; масло растительное – 2 ст. ложки; лавровый лист; перец молотый; зелень петрушки и укрона; соль.

Способ приготовления: сварить куриный бульон, проце-дить, мясо отделить от костей и разделить на небольшие кус-ки. Коренья нарезать соломкой и обжарить в масле вместе с нацинкованным луком, залить бульоном и поставить на огонь. Когда бульон закипит, добавить в него лапшу, соль, пе-рец и лавровый лист. Перед подачей на стол готовое блюдо по-сыпать измельченной зеленью.

Суп с цветной капустой

Расход продуктов: цветная капуста – 500 г; мясо – 400 г; морковь – 200 г; сельдерей – 100 г; зелень петрушки – 200 г; рис – 60 г; лавровый лист; соль.

Способ приготовления: капусту тщательно промыть и раз-делить на отдельные соцветия, крупные разрезать пополам. Морковь нарезать кружочками.

Приготовить мясной бульон, мясо вынуть и разделить на небольшие куски. Промытый рис, капусту, морковь и сельде-рей положить в кастрюлю, залить прошеженным бульоном, по-солить и варить 25–30 минут. Затем вынуть сельдерей, доба-вить измельченную зелень петрушки, лавровый лист и довести

до кипения. Перед подачей на стол в каждую порцию положить 2–3 кусочка мяса.

Суп грибной

Расход продуктов: грибы свежие – 500 г; картофель – 700 г морковь – 150 г, лук репчатый – 100 г; масло растительное – 3 ст. ложки; лавровый лист, соль, сметана – 100 г

Способ приготовления. грибы тщательно промыть, ножки отделить от шляпок, нарезать кружочками и обжарить в масле. Лук нашинковать и обжарить в масле с тертой морковью

Шляпки грибов нарезать дольками, залить холодной водой и варить 30–35 минут. Затем добавить ножки грибов, нарезанный кубиками картофель, соль, лавровый лист, лук и морковь. Перед подачей на стол суп заправить сметаной.

Суп грибной с клецками

Расход продуктов: грибы сухие – 100 г; мука – 400 г; картофель – 400 г; яйцо – 1 шт., соль, сметана – 100 г

Способ приготовления. сухие грибы замочить на 3–4 часа. Затем сварить бульон, не сливая воды. Грибы вынуть и пропустить через мясорубку, смешать с мукою и яйцом. Из полученного теста скатать жгут толщиной 1,5 см и разрезать его на квадраты

Бульон процедить, довести до кипения, положить в него нарезанный кубиками картофель и варить 10 минут. Затем добавить соль, клецки и довести до готовности. Перед подачей на стол заправить суп сметаной.

Суп из красной фасоли

Расход продуктов: фасоль – 300 г; лук репчатый – 200 г; орехи грецкие – 80 г; масло растительное – 2 ст. ложки; мука

ка — 1 ст. ложка; перец красный молотый; зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления: фасоль залить 1,7 л холодной воды и варить на медленном огне 1 час, снимая шумовкой пену. Лук мелко нарезать и обжарить в масле до золотистого цвета с мукою и перцем, грецкие орехи измельчить. Все смешать и положить в суп, добавить соль и варить 20–25 минут. Перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью.

Суп с плавленым сыром

Расход продуктов: сыр плавленый — 200 г; рис — 100 г; морковь — 150 г; лук репчатый — 100 г; масло растительное — 2 ст. ложки; соль; перец молотый; зелень петрушки

Способ приготовления: рис перебрать, отварить и откинуть на дуршлаг. Лук мелко нарезать и обжарить в масле с тертой морковью. В кипящую воду положить рис, обжаренные лук и морковь. Когда суп вновь закипит, добавить нарезанный кубиками сыр, соль, перец, измельченную зелень, варить 3–5 минут.

Суп крестьянский овощной

Расход продуктов: капуста — 300 г; репа — 200 г; картофель — 300 г; лук репчатый — 100 г; морковь — 150 г; помидоры — 300 г; масло растительное — 2 ст. ложки; сметана — 100 г; зелень укропа; перец; соль

Способ приготовления: в кипящую воду положить нашинкованную капусту. Когда суп закипит вторично, добавить нарезанные кубиками репу и картофель, обжаренный в масле лук и тертую морковь. За 3–5 минут до окончания варки положить в суп дольки помидоров, соль и перец. Перед подачей на стол заправить сметаной и посыпать измельченным укропом.

Суп-пюре из рыбы

Расход продуктов: рыба — 800 г; лук репчатый — 200 г; морковь — 150 г; корень петрушки — 100 г; мука — 2 ст. ложки; масло растительное — 2 ст. ложки; зелень укропа; соль.

Способ приготовления: рыбу почистить, отделить кости и приготовить из них бульон, добавив в него соль, морковь и петрушку. Рыбное филе разрезать на куски и потушить с маслом и измельченным луком. Муку слегка обжарить в масле и развести процеженным бульоном, добавить тушеную рыбу и варить 20–25 минут. Готовый суп протереть через сито и при желании заправить сметаной или сливками. Перед подачей на стол каждую порцию посыпать мелко нарезанной зеленью.

Суп-пюре из помидоров

Расход продуктов: помидоры — 700 г; мука — 2 ст. ложки; масло сливочное — 3 ст. ложки; молоко — 1 л; соль; зелень укропа и петрушки.

Способ приготовления: помидоры нарезать дольками и туширь в закрытой емкости с добавлением масла, после чего влить 2,5 стакана воды и довести до кипения. В кипящий суп добавить соль, молочный соус и варить на медленном огне 10–15 минут. Готовый суп протереть через сито, перед подачей на стол посыпать измельченной зеленью. Для соуса муку обжарить в масле, аккуратно смешать с горячим молоком и прокипятить.

Суп-пюре из печени

Расход продуктов: печень говяжья — 500 г; кости свиные — 400 г, морковь — 150 г; лук репчатый — 100 г; корень петрушки — 100 г; мука — 2 ст. ложки; яйцо — 1 шт.; сливки — 100 г; зелень укропа; масло сливочное — 3 ст. ложки; соль.

Способ приготовления: приготовить костный бульон с кореньями, процедить, посолить, смешать с обжаренной в масле мукою и варить 15–20 минут. Печень очистить от пленок, нарезать небольшими кусками и потушить в закрытой посуде с маслом и измельченным луком, после чего пропустить ее через мясорубку 2 раза и протереть через сито. Протертую печень залить соусом из бульона и довести до кипения. Готовый суп заправить смесью сливок, яичного желтка и мелко нарезанного укропа.

Суп-пюре из шампиньонов

Расход продуктов: шампиньоны — 500 г; мука — 2 ст. ложки; морковь — 150 г; лук репчатый — 100 г; молоко — 1 л; сливки — 200 г; яйца — 2 шт.; масло сливочное — 3 ст. ложки; соль.

Способ приготовления: шампиньоны тщательно промыть, пропустить через мясорубку. В эмалированную кастрюлю поместить грибной фарш, масло, разрезанную на крупные куски морковь, луковицу, накрыть крышкой и тушить в течение 40 минут. Затем морковь и лук удалить, залить грибы 200 г воды, посолить, прокипятить, смешать с молочным соусом и варить еще 15 минут. Яичные желтки отделить от белков и соединить со сливками, заправить готовый суп полученной смесью. Для соуса муку обжарить в масле, развести горячим молоком и довести до кипения.

БЛЮДА ИЗ МЯСА, ПТИЦЫ И СУБПРОДУКТОВ

Гуляш

Расход продуктов: мясо — 500 г; лук репчатый — 200 г; томатная паста — 2 ст. ложки; мука — 1 ст. ложка; масло растительное — 2 ст. ложки; перец; лавровый лист; соль.

Способ приготовления: мясо тщательно промыть и нарезать небольшими кусочками произвольной формы, слегка обжарить в масле с обеих сторон и уложить в глубокую толстостенную кастрюлю. Лук нашинковать, обжарить до золотистого цвета и соединить с мясом. Мясо залить теплой водой, добавить томатную пасту и тушить 40 минут. За 5 минут до готовности влить разведенную небольшим количеством воды муку, посолить, положить перец и лавровый лист.

Бефстроганов

Расход продуктов: мясо — 500 г; сметана — 150 г; лук репчатый — 200 г; мука — 1 ст. ложка; масло растительное — 2 ст. ложки; томатный соус или кетчуп — 1 ст. ложка; перец молотый; соль

Способ приготовления: мясо тщательно вымыть, очистить от сухожилий, разделить на куски и слегка отбить, после чего нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, слегка обжарить в масле. Мясо посыпать солью и перцем, добавить к луку и помешивая жарить 5 минут. Затем всыпать муку, хорошо перемешать. Через 2–3 минуты залить блюдо сметаной, довести до кипения и смешать с томатным соусом или кетчупом.

Ростбиф

Расход продуктов: мясное филе — 600 г; масло растительное — 2 ст. ложки; соль; перец.

Способ приготовления: мясо вымыть, очистить от сухожилий, натереть солью, перцем и слегка обжарить (целым куском) в разогретом масле. Затем поместить на противень и запечь в духовке. Чтобы мясо было сочнее, в процессе приготовления нужно поливать его образующимся соком. Перед подачей на стол нарезать ростбиф тонкими ломтиками.

Бифштекс

Расход продуктов: мясо — 500 г; лук репчатый — 250 г; масло растительное — 3 ст. ложки; перец молотый; соль.

Способ приготовления: мясо тщательно вымыть, очистить от сухожилий, разрезать на порционные куски поперек волокон. Затем отбить, посыпать солью, перцем и обжарить с двух сторон в разогретом масле. Лук нарезать тонкими кольцами обжарить до золотистого цвета и выложить поверх бифштекса перед подачей на стол.

Антрекот с яйцом

Расход продуктов: мясо — 700 г; яйца — 4 шт.; масло растительное — 3 ст. ложки; шпик — 40 г; мука — 3 ст. ложки; перец молотый; соль.

Способ приготовления: мясо тщательно вымыть, очистить от сухожилий и разрезать на 4 порционных пласти. Затем слегка отбить, нашпиговать, натереть перцем и солью, обвалять в муке и обжарить на сильно разогретом масле с обеих сторон. Отдельно приготовить яичницу-глазунью. Перед подачей на стол на каждую порцию антрекота сверху положить жареное яйцо.

Мясо по-французски

Расход продуктов: мясо — 600 г; лук репчатый — 250 г; сыр — 40 г; чеснок — 4 зубчика; майонез — 80 г; масло растительное — 1 ст. ложка; соль; перец.

Способ приготовления: мясо тщательно вымыть, очистить от сухожилий, нарезать порционными ломтями поперек волокон, отбить, натереть солью, перцем и выложить на дно глубокой сковороды, смазанной маслом. Сыр натереть на крупной терке, майонез смешать с толченым чесноком, лук нарезать кольцами. Поверх подготовленного мяса положить лук, смешанный с чесноком майонез и посыпать тертым сыром. Затем поместить блюдо в разогретую духовку и запечь до готовности.

Котлеты

Расход продуктов: мясо — 600 г; шпик — 100 г; лук репчатый — 300 г; яйцо — 1 шт.; хлеб — 100 г; масло растительное — 2 ст. ложки; соль; перец; мука или панировочные сухари.

Способ приготовления: мясо тщательно вымыть, нарезать небольшими кусками и пропустить через мясорубку вместе с луком и хлебом. Затем добавить соль, перец молотый, яйцо и тщательно вымесить до получения однородной массы. Из готового фарша сформовать небольшие котлеты овальной формы, обвалять в муке или сухарях и обжарить в разогретом масле с обеих сторон, накрыв сковороду крышкой. Среднее время жарки — 10–12 минут.

Тефтели

Расход продуктов: мясо — 600 г; рис — 100 г; томатная паста — 100 г; морковь — 100 г; лук репчатый — 150 г; яйцо — 1 шт.; масло растительное — 2 ст. ложки; зелень петрушки; соль; перец;

Способ приготовления: мясо тщательно промыть, разрезать на небольшие куски и пропустить через мясорубку. Рис опустить в кипящую воду и варить до полуготовности, после чего промыть, смешать с мясом, солью, перцем, яйцом и перемешать. Из готового фарша сформовать небольшие шарики, слегка обжарить в разогретом масле и выложить в глубокую толстостенную сковороду. Лук нашинковать и обжарить до золотистого цвета, морковь натереть на крупной терке, зелень измельчить. Все это положить поверх тефтелей, залить томатной пастой, разведенной 250 г воды, закрыть крышкой и тушить до готовности на слабом огне.

Бифштекс рубленый

Расход продуктов: мясо — 400 г; лук репчатый — 200 г; масло растительное — 3 ст. ложки; соль; перец.

Способ приготовления: мясо тщательно вымыть, очистить от сухожилий, разрезать на куски и пропустить через мясорубку. Затем добавить соль, перец, 2 ст. ложки воды и перемешать. Из полученного фарша сформовать небольшие лепешки и жарить их в разогретом масле до готовности. Отдельно обжарить нарезанный кольцами лук и выложить его поверх бифштекса перед подачей на стол.

Цыпленок табака

Расход продуктов: цыпленок — 1 шт.; масло растительное — 3 ст. ложки; перец молотый; соль.

Способ приготовления: цыпленка выпотрошить, хорошо вымыть, грудку разрезать вдоль и развернуть тушку по разрезу. Затем аккуратно отбить, не повредив кожу, натереть солью, посыпать перцем. Обжарить подготовленного цыпленка с обеих сторон в разогретом масле, накрыв сковороду плоской крышкой и поместив на нее груз весом около 3 кг.

Цыплята в сметане

Расход продуктов: цыплята — 1 кг; чернослив — 300 г; яблоки — 500 г; зелень петрушки и укропа; сметана — 0,5 л; масло растительное — 2 ст. ложки; перец; соль.

Способ приготовления: цыплят вымыть, разрубить на небольшие куски, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон в масле. Чернослив вымочить в теплой воде 30–40 минут и отделить от косточек, яблоки почистить и нарезать дольками. Разложить подготовленные продукты в порционные горшочки, залить сметаной, поставить в горячую духовку и тушить до готовности. Перед подачей на стол каждую порцию посыпать измельченной зеленью.

Куриное филе в тесте

Расход продуктов: куриное филе — 800 г; сок лимонный — 50 г; масло растительное — 120 г; яйцо — 1 шт.; молоко — 2 ст. ложки; мука — 100 г; сметана — 2 ст. ложки; соль, зелень петрушки.

Способ приготовления: куриное филе тщательно вымыть, разрезать на порционные куски и замочить на 1 час в смеси из лимонного сока, мелко рубленной зелени, соли и 80 г растительного масла. Затем мясо слегка отбить, опустить в кляр и обжарить в разогретом масле до образования золотистой корочки. Для кляра яичный желток отделить от белка, смешать с молоком, сметаной и мукой так, чтобы получилось жидкое тесто. Затем тонкой струйкой ввести взбитый с солью белок.

Курица на банке

Расход продуктов: курица — 1 шт.; сок яблочный или виноградный — 100 г; чеснок; перец; соль.

Способ приготовления: курицу тщательно вымыть, натереть толченым чесноком, солью и перцем (внутри и снаружи). За-

тем насадить ее на банку объемом 250–300 мл, в которую предварительно налить сок и 100 г воды. При этом горлышко банки должно целиком находиться внутри курицы. Курицу поместить в духовку и довести до готовности. Испарения из банки сделают мясо птицы сочным и ароматным.

Курица в соусе с грецкими орехами

Расход продуктов: курица — 1 кг; орехи грецкие — 200 г; вино белое — 100 г; сметана — 2 ст. ложки; мука — 1 ст. ложка; масло растительное — 2 ст. ложки; зелень петрушки; чеснок — 4 зубчика; лимон — 0,5 шт.; перец; соль.

Способ приготовления: курицу выпотрошить, вымыть, разрубить на порционные куски, посолить, поперчить и обжарить в масле до появления золотистой корочки. Затем сложить в толстостенную кастрюлю, залить смесью из вина и сметаны и тушить 15 минут. Орехи измельчить и прощалить на сковороде, добавить толченый чеснок и рубленую зелень, перемешать, добавить смесь в блюдо и тушить еще 20 минут. За 5 минут до готовности влить муку, разведенную небольшим количеством воды. Перед подачей на стол украсить курицу ломтиками лимона.

Курица с лимоном

Расход продуктов: курица — 1 шт.; масло растительное — 2 ст. ложки; лимон — 1 шт.; соль; перец; горчица.

Способ приготовления: курицу выпотрошить, вымыть, натереть солью, перцем и горчицей. Затем поместить внутрь ее целый лимон и зашить крепкими нитками. Подготовленную курицу поместить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке до готовности. Чтобы на птице образовалась аппетитная корочка, время от времени ее нужно поливать выделяющимся в процессе приготовления соком. Перед подачей на

стол нитку удалить, лимон вынуть, курицу разрезать на порционные куски.

Курица фаршированная

Расход продуктов: курица — 1 шт.; рис — 100 г; чернослив — 50 г; чеснок — 3 зубчика; соль; перец; масло растительное — 1 ст. ложка.

Способ приготовления: курицу выпотрошить, вымыть, натереть толченым чесноком, посолить, посыпать перцем (изнутри и снаружи). Затем нафаршировать, зашить прочной ниткой и положить на смазанный маслом противень швом вверх. Подготовленную птицу поместить в духовку и жарить в течение 1—1,5 часа, поливая выделяющимся в процессе приготовления соком. Перед подачей на стол нитку удалить, курицу поместить на поднос, фарш вынуть ложкой и уложить вокруг. Для фарша рис отварить до полуготовности и смешать с измельченным черносливом.

Ножка «Боже»

Расход продуктов: куриные ножки — 4 шт., грибы свежие — 100 г; орехи грецкие — 50 г; сыр — 100 г; масло растительное — 2 ст. ложки; майонез — 80 г; соль.

Способ приготовления: куриные ножки вымыть, кожу аккуратно спустить таким образом, чтобы она крепилась лишь к самому концу ножки. Оголенную часть отрубить, снять мясо с кости, пропустить через мясорубку, смешать с измельченными орехами, мелко нарезанными грибами, солью и майонезом. Полученным фаршем заполнить ножки, придав им первоначальную форму, выложить их на смазанный маслом противень и зажарить, поливая выделяющимся соусом. За пять минут до готовности посыпать ножки тертым сыром.

Котлеты пожарские

Расход продуктов: куриное филе — 600 г; хлеб белый — 100 г молоко — 100 г; масло растительное — 2 ст. ложки; соль; панировочные сухари.

Способ приготовления: куриное филе вымыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с корочкой белого хлеба, размоченной в молоке. Фарш посолить и тщательно вымешать. Затем сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить в разогретом масле с обеих сторон

Утка с яблоками

Расход продуктов: утка — 1 шт.; чернослив — 100 г; яблоки — 200 г; перец; соль; масло растительное — 1 ст. ложка.

Способ приготовления: утку выпотрошить, тщательно промыть, натереть солью и перцем изнутри и снаружи, нафарширивать, зашить крепкой ниткой и положить на смазанный маслом противень швом вверх. Поместить в духовку (предварительного нагревания духовки не требуется) и жарить до готовности, периодически поливая ее выделяющимся в процессе приготовления соком. Перед подачей на стол нитку удалить, фарш выложить на блюдо, утку разделать на порционные куски. Для фарша яблоки очистить, нарезать дольками и смешать с черносливом без косточек.

Торт из печени

Расход продуктов: печень — 500 г; яйцо — 1 шт.; мука — 3 ст. ложки; лук репчатый — 300 г; майонез — 200 г; масло растительное — 3 ст. ложки; перец; соль.

Способ приготовления: печень вымыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку. Затем добавить яйцо, муку, соль, перец и тщательно перемешать. Если «тесто» получилось

ЛУЧШИЕ БЛЮДА ДЛЯ ПРАЗДНИЧНОГО СТОЛА

слишком густым, развести его небольшим количеством воды или молока. Полученную массу выкладывать на смазанную маслом сковороду в виде коржей и выпекать в горячей духовке до готовности. Лук нашинковать и обжарить в масле до золотистого цвета. Выпеченные коржи сложить стопкой друг на друга, смазывая каждый из них майонезом и посыпая обжаренным луком. Перед подачей на стол торт разрезать на порционные куски.

Почки жареные

Расход продуктов: почки — 500 г; масло растительное — 2 ст. ложки; томатная паста — 2 ст. ложки; соленые огурцы — 200 г; мука — 1 ст. ложка; майонез — 2 ст. ложки; лук репчатый — 150 г; морковь — 100 г; зелень петрушки; лавровый лист.

Способ приготовления: почки залить холодной водой с добавлением уксуса и вымачивать 1–2 часа. Затем промыть, очистить от мочеточников, нарезать небольшими кусочками и обжарить в разогретом масле с тертой морковью и мелко нарезанным луком. Когда лук приобретет золотистый оттенок, добавить муку, через 2–3 минуты аккуратно влить томатную пасту, разведенную 200 г теплой воды, и туширь на медленном огне до готовности. За 5 минут до окончания тушения положить в блюдо нарезанные кубиками огурцы, майонез и лавровый лист. Перед подачей на стол посыпать почки измельченной зеленью.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ, КУЛИЧИ, БУЛОЧКИ, КРЕНДЕЛИ

Дрожжевое тесто

Расход продуктов: мука — 4 стакана; вода или молоко — 2 стакана; дрожжи — 40 г; яйцо — 1 шт.; масло — 3 ст. ложки; сахар — 1 ст. ложка; соль — 1 ч. ложка.

Способ приготовления (первый): сначала поставить опару для чего дрожжи развести в теплой воде или молоке, всыпать половину от всего количества муки, соль, сахар и поставить в теплое место для брожения. Как только объем опары увеличится в два раза, прибавить яйцо, масло и оставшуюся муку. Тесто тщательно вымесить и оставить для повторного подъема на 1–2 часа.

Способ приготовления (второй): дрожжи развести в теплом молоке или воде, добавить яйцо, масло, соль, сахар и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Затем накрыть его чистой салфеткой и поставить в теплое место на 1,5–2 часа. Когда оно поднимется, аккуратно обмять его и оставить для вторичного подъема.

Пресное тесто

Расход продуктов: мука — 2 стакана, сметана — 1 стакан; яйца — 2 шт.; сахар — 1 ст. ложка; масло — 2 ст. ложки; соль — 1 ч. ложка.

Способ приготовления: в просеянную муку добавить соль, сахар, масло. Затем влить сметану и вбить яйца. Тесто тщательно вымесить, скатать в шар и положить на 30 минут

в холодное место. Из готового теста приготовить пирог или пирожки.

Слоеное тесто

Расход продуктов: мука — 2 стакана; вода — 1 стакан; масло или маргарин — 200 г; яйцо — 1 шт.; уксус — 1 ст. ложка; соль.

Способ приготовления: уксус развести в воде, прибавить яйцо, соль, 1,5 стакана муки и замесить густое тесто. Тесто должно быть эластичным и не прилипать к рукам. Затем раскатать его в четырехугольный пласт толщиной около 1,5 см. В центр пласти поместить масло, раскатанное с оставшейся мукой в виде квадрата. После этого соединить углы теста посередине, чтобы получился конверт. Затем аккуратно раскатать от середины к краям, чтобы толщина не превышала 1 см. Полученный пласт сложить вчетверо и оставить на 15 минут на холоде. После этого еще раз раскатать. Всю процедуру повторить в третий раз. Из готового теста можно печь пироги, пирожки и т. д.

Пирожки

Приготовить тесто одним из трех способов. Затем разделить его на кусочки по 40–50 г и сформовать их в виде шариков. Оставить на некоторое время (5–8 минут). После того как тесто немного подойдет, из шариков раскатать круглые лепешки толщиной около 1 см. В центр каждой лепешки ложкой положить начинку. Края заготовки соединить вместе и защищать, придав форму овального пирожка.

На смазанный жиром противень выложить пирожки швом вниз на расстоянии 2 см друг от друга. Затем взбить яйцо и обмазать им верхнюю часть пирожков с помощью кисточки.

Пирожкам из дрожжевого теста дать постоять в теплом месте 15–20 минут, а только потом выпекать. Пирожки из теста

пресного или слоеного поместить в духовку сразу после приготовления.

Пирожки из дрожжевого теста можно жарить на сковороде, предварительно разогрев масло или жир. Обжаривать пирожки с обеих сторон попеременно, начиная со стороны шва.

Готовые пирожки сложить в блюдо, накрыть чистым полотенцем и дать постоять.

Пирог

Для приготовления пирога можно использовать дрожжевое, слоеное или пресное тесто. В зависимости от типа начинки делают открытый или закрытый пирог.

Закрытый пирог можно начинить мясом, грибами, рыбой и т. д. Для этого приготовленное тесто нужно разделить на две равные части, которые затем раскатать пластами толщиной около 1 см. Один пласт расположить на противне или сковороде, смазав их маслом. На него равномерным слоем выложить начинку, накрыв сверху вторым пластом теста. Края пирога защипнуть, удалив излишки теста. Затем верхнюю часть пирога смазать яйцом.

Открытый пирог делают со сладкой начинкой из яблок, джема и т. д. Для этого нужно от общего количества приготовленного теста отделить одну четвертую часть. Три четверти теста раскатать в пласт толщиной 1,5 см и поместить на смазанный маслом противень. Равномерным слоем распределить начинку, загнув края вовнутрь на 1–2 см. Из оставшегося теста нарезать узкие полосы и сплести их в виде решетки поверх начинки. Яйцо взбить и смазать им верх пирога.

Пироги, приготовленные из дрожжевого теста, оставить в теплом месте на 15–20 минут, после чего выпекать в хорошо разогретой духовке. Пироги из теста пресного и слоеного поестить в духовку сразу же после разделки.

Начинка ливерная

Расход продуктов: ливер (сердце, легкое, печень) — 0,5 кг; лук репчатый — 2 шт., масло — 2 ст. ложки; соль, перец по вкусу.

Способ приготовления: отваренный и пропущенный через мясорубку ливер смешать с солью, перцем. Прибавить обжаренный в масле до золотистого цвета лук. Все тщательно перемешать.

Начинка картофельная

Расход продуктов: картофель — 6 шт.; лук репчатый — 2 шт., масло — 2 ст. ложки; соль по вкусу.

Способ приготовления: картофель очистить от кожуры и сварить с добавлением соли. Затем размять его до получения пюре. Лук нацинковать и обжарить в масле. Все смешать.

Начинка рыбная

Расход продуктов: консервы рыбные — 1 банка; капуста — 300 г; морковь — 1 шт.; лук репчатый — 1 шт.; масло — 2 ст. ложки; соль, перец по вкусу.

Способ приготовления: капусту нацинковать и припустить в масле. Лук нарезать и обжарить на сковороде вместе с натертой морковью. Консервы открыть и выложить в чистую миску прибавить подготовленные овощи, соль, перец и все тщательно перемешать.

Начинка рисовая

Расход продуктов: рис — 1 стакан; яйца — 4 шт.; масло — 2 ст. ложки; соль по вкусу.

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ, КУЛИЧИ, БУЛОЧКИ.

Способ приготовления. промытый рис сварить в подсоленой воде. Затем откинуть его на дуршлаг и дать воде стечь. Прибавить рубленые вареные яйца, масло, соль и перемешать.

Начинка капустно-грибная

Расход продуктов. грибы – 0,5 кг; капуста – 600 г; масло – 3 ст. ложки, лук репчатый – 1 шт., соль по вкусу.

Способ приготовления. капусту нашинковать и обжарить в масле вместе с луком. Свежие грибы отварить (если соленые, то промыть), нарезать, смешать с капустой и посолить.

Начинка яичная

Расход продуктов. яйца – 6 шт.; лук зеленый – 200 г; масло – 2 ст. ложки, соль по вкусу.

Способ приготовления. яйца сварить вкрутую, мелко нарубить и смешать с нарезанным луком. Добавить соль, масло, тщательно перемешать.

Начинка яблочная

Расход продуктов: яблоки – 1 кг; сахар – 1 стакан.

Способ приготовления. яблоки вымыть, очистить и пропарить в закрытой посуде с добавлением воды и небольшого количества сахара. Затем протереть через сито и дать стечь лишней жидкости. Всыпать оставшийся сахар и перемешать.

Начинка овощная сладкая

Расход продуктов: морковь или тыква – 1 кг; сахар – 0,5 стакана, масло – 2 ст. ложки.

Способ приготовления: очищенную морковь или тыкву разрезать на куски, поместить в эмалированную кастрюлю и туширь под крышкой с добавлением воды и масла до готовности. Затем перетереть через сито и отжать лишнюю жидкость. Всыпать сахар и все перемешать.

Начинка из сухофруктов

Расход продуктов: сухофрукты – 0,4 кг; сахар – 3 ст. ложки.

Способ приготовления: сухофрукты промыть и сварить до готовности. Затем пропустить через мясорубку и добавить сахар.

Также для начинки можно использовать густое варенье, джем или повидло.

Беляши

Расход продуктов для начинки: мясо – 400 г; лук репчатый – 3 шт.; соль, перец по вкусу.

Способ приготовления: готовое дрожжевое тесто разделать в виде лепешек толщиной около 1 см. Мясо вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец. В центр каждой лепешки ложкой выложить полученный фарш. Затем края защипать придав беляшу круглую форму с отверстием вверху. На сковороду с разогретым маслом поместить беляши открытой стороной, потом обжарить и с другой стороны.

Ватрушки

Расход продуктов: творог – 0,5 кг; яйца – 2 шт.; сахар – 2 ст. ложки; ванильный сахар.

Способ приготовления: творог растереть с яйцами, добавить сахар и ванилин.

Готовое дрожжевое тесто разделать в виде небольших лепешек, выложить на смазанный маслом противень на расстоянии 1,5–2 см и оставить на 20 минут в теплом месте. Как только тесто поднимется, донышком стакана сделать углубление в центре каждой лепешки и выложить туда подготовленный творог.

Ватрушки можно приготовить и из пресного теста. Для этого тесто нужно раскатать в пласт толщиной 0,5 см и стаканом с тонкими краями нарезать кружки. В середину каждого круга положить начинку, завернув края на 1 см вовнутрь.

Перед выпечкой ватрушки смазать взбитым яйцом. Выпекать в разогретой духовке 10–15 минут.

Кудрявый пирог

Расход продуктов: мука — 4 стакана; маргарин — 250 г; яйца — 2 шт.; сахар — 1 стакан; сода — 0,5 ч. ложки; соль — 0,5 ч. ложки; уксус — 1 ст. ложка; масло — 1 ст. ложка; варенье или джем — 1 стакан.

Способ приготовления: муку перетереть с маргарином, добавить взбитые с сахаром яйца, соль. Соду погасить в уксусе и влить в тесто. Все хорошо перемешать. Одну третью часть полученного теста положить на холод на 10–15 минут. Остальное тесто раскатать в пласт и поместить на смазанный маслом противень или сковороду. Равномерно распределить начинку (джем или варенье). Охлажденное тесто натереть на крупной терке поверх начинки. Выпекать в горячей духовке на медленном огне.

Кулич ванильный

Расход продуктов: молоко — 2 стакана; масло сливочное — 250 г; яйца — 6 шт.; дрожжи — 50 г; сахар — 1 стакан; мука — 7 стаканов; соль — 1 ч. ложка; изюм — 0,5 стакана; ванильный сахар — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления: замесить опару, для чего в теплом молоке развести дрожжи, добавить половину муки и поставить в теплое место для брожения. Когда опара увеличится в объеме, прибавить к ней оставшуюся муку, яйца, масло, ванилин, соль, изюм и тщательно перемешать. Затем тесто накрыть чистой салфеткой и поставить в теплое место. После того как оно поднимется, аккуратно обмять и оставить для повторного подъема. Форму для кулича смазать маслом и заполнить готовым тестом до половины, после чего оставить еще на 15–20 минут. Как только тесто увеличится в объеме, выпекать куличи в разогретой духовке.

Когда готовые куличи остынут, полить их гоголем-моголем и посыпать цветной карамелью.

Кулич цукатный

Расход продуктов: мука – 4 стакана; молоко – 1 стакан; масло сливочное – 150 г; яйца – 5 шт.; дрожжи – 60 г; сахар – 0,5 стакана; цукаты – 0,5 стакана; изюм – 0,5 стакана; соль – 1 ч. ложка.

Способ приготовления: тесто замесить как в предыдущем рецепте. Вместе с изюмом положить в него измельченные цукаты. Выпекать при температуре 200° С. Перед подачей на стол полить глазурью.

Булочки

Расход продуктов: мука – 4 стакана; молоко – 2,5 стакана; масло – 200 г; яйца – 2 шт.; дрожжи – 30 г; соль – 0,5 ч. ложки; сахар – 0,5 стакана.

Способ приготовления: тесто для булочек сделать опарным способом. Для этого половину муки прибавить к разведенным в теплом молоке дрожжам. Массу хорошо вымесить и поставить для брожения в теплое место.

После увеличения опары в 1,5–2 раза добавить в нее соль, сахар, растопленное масло, яйца, все тщательно перемешать и по-

ПИРОГИ, ПИРОЖКИ, ВАТРУШКИ, КУЛИЧИ, БУЛОЧКИ.

ставить в теплое место для подъема. Готовое тесто разделать на части весом примерно 50 г, из которых сформовать шарики и выложить на смазанный маслом противень с расстоянием 2 см друг от друга. Оставить на 15-20 минут. После того как булочки поднимутся, смазать их взбитым яйцом и выпекать в духовке.

Готовые булочки можно наполнить кремом или вареньем, надрезав их сбоку. Также можно верх посыпать сахарной пудрой или полить шоколадом.

Маковая булка

Расход продуктов: мука – 2 стакана; молоко – 0,5 стакана, сметана – 1 ст. ложка; мед – 2 ст. ложки; мак – 1 стакан; масло сливочное – 2 ст. ложки; сахар – 0,75 стакана; дрожжи – 20 г соль по вкусу; изюм – 50 г; яйцо – 1 шт

Способ приготовления: для начинки растереть сахар с 1 ст. ложкой масла, добавить мед, изюм и мак, ошпаренный кипятком. Все перемешать.

Тесто, приготовленное опарным способом, раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см. Затем нарезать его ломтиками произвольной формы, в центр каждого поместить начинку и свернуть пополам, соединив края друг с другом. После этого выложить булочки на противень и дать им подняться, оставив на 15 минут. Перед выпечкой смазать взбитым яйцом. Готовые булочки смазать оставшимся сливочным маслом.

Крендель

Расход продуктов: мука – 4 стакана; молоко – 1,5 стакана, масло сливочное – 100 г; сахар – 0,5 стакана; изюм – 0,5 стакана, яйца – 3 шт.; дрожжи – 30 г; соль – 0,5 ч. ложки; корица – 1 ст. ложка, сахарная пудра.

Способ приготовления: в подогретом молоке развести дрожжи и половину всего количества муки. Все хорошо перемешать

и оставить для брожения в теплом месте. Когда опара увеличится в объеме, прибавить к ней сахар, соль, яйца, масло и оставшуюся муку. Тесто тщательно вымесить и поставить в тепло для подъема.

Готовое тесто соединить с промытым изюмом и корицей. Все перемешать, раскатать в жгут, который сложить пополам и заплести косичкой. Крендель поместить на противень, смазанный маслом, и оставить на 15–20 минут.

Выпекать в духовке при температуре 200° С.

Готовый крендель посыпать сахарной пудрой.

Вареные крендельки

Расход продуктов: мука — 3 стакана; яйца — 3 шт.; масло — 2 ст. ложки; молоко — 0,75 стакана; сахар — 0,5 стакана; соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления: сахар растереть с яйцами, добавить масло, соль и молоко. Тесто вымесить до эластичного состояния. Затем сформовать небольшие крендельки и сварить их в кипящей воде с добавлением соли. Как только крендельки всплюют, выловить их шумовкой и выложить на смазанный маслом противень.

Выпекать в духовке при температуре 250° С.

Крендельки лимонные

Расход продуктов: мука — 1,5 стакана; масло сливочное — 2 ст. ложки; сахар — 1 ст. ложка; яйца — 2 шт.; цедра 0,5 лимона.

Способ приготовления: муку просеять в блюдо холмиком. Сделать небольшое углубление и выложить туда масло, сахар яйца, измельченную цедру лимона. Тесто тщательно вымесить и раскатать в жгут толщиной в палец. Разделить на части сформовать из них крендельки и уложить на противень, обмакнув в сахар. В горячей духовке выпекать 10–15 минут.

Торты

«Зебра»

Расход продуктов: мука — 2 стакана; сахар — 1 стакан; сметана — 1 стакан; маргарин — 250 г; какао — 2 ст. ложки; яйца — 5 шт.; сода на кончике ножа; соль; ванилин; масло — 1 ст. ложка.

Способ приготовления: сахар взбить с яйцами. Добавить сметану, муку, соль, соду, ванилин и вымесить до однородной массы. Затем влить растопленный маргарин и еще раз перемешать.

Полученное тесто разделить на две равные части, в одну добавить какао и перемешать. Высокую сковороду или форму для выпечки смазать маслом. В нее выложить часть теста без какао. Затем аккуратно, тонкой струйкой влить вторую часть теста. Немного перемешать, чтобы получились полосы.

Выпекать в горячей духовке.

Готовый торт остудить и разделить на два коржа. Коржи смазать кремом и поместить друг на друга.

«Наполеон»

Расход продуктов: мука — 2,5 стакана; маргарин — 250 г; сметана — 1 стакан.

Способ приготовления: муку растереть с маргарином до получения крошки. Затем влить сметану и размешать тесто до эластичного состояния. После этого разделить его на 10 равных частей, которые положить на посыпанный мукой поднос и поместить на холод на 1,5–2 часа.

Из готового охлажденного теста раскатать тонкие коржи и выпекать их в духовке.

Остывшие коржи смазать кремом и сложить друг на друга. Дать торту пропитаться, оставив его на 30–40 минут, после чего обрезать выступающие края коржей, придав торту правильную форму. Обрезанные края измельчить и полученной крошкой посыпать верх торта.

Сметанник

Расход продуктов для теста: яйца – 4 шт.; мука – 3 стакана; сметана – 2 стакана; сахар – 2 стакана; сода – 2 ч. ложки; какао – 2 ст. ложки.

Расход продуктов для крема: сметана – 1,5 стакана; сахар – 1 стакан; масло – 400 г.

Способ приготовления: Сахар растереть с яйцами, прибавить сметану, муку, соду и тщательно перемешать. Готовое тесто разделить на 2 части и в одну добавить какао.

Выпечь два коржа (один белый, другой коричневый), остудить.

Для крема сметану взбить с 0,5 стакана сахара и поставить на холод. Масло взбить с оставшимся сахаром. Все смешать.

Готовым кремом прослоить остуженные коржи. Сверху торт тоже смазать кремом и посыпать цветной карамелью или кокосовой стружкой.

«Чудо»

Расход продуктов для теста: масло – 60 г; мука – 4 стакана; яйца – 3 шт.; сахар – 1 стакан; мед – 2 ст. ложки; водка – 2 ст. ложки; сода – 2 ч. ложки.

Расход продуктов для крема: яйца – 4 шт.; молоко – 0,5 стакана; сахар – 1 стакан; мука – 2 ст. ложки; масло сливочное – 250 г.

Способ приготовления: масло, сахар, водку и мед перемешать и проварить на водяной бане 5–7 минут. Потом добавить по одному 3 яйца, постепенно взбивая. Всыпать соду и еще раз поставить на водяную баню на 5 минут. Затем замесить густое тесто, постепенно добавляя муку, разделить его на 8 частей. Тесто раскатать тонкими пластами и обрезать края, придав коржам одинаковую форму. Выпекать в духовке и остудить.

В это время приготовить крем, для чего яйца взбить с сахаром, добавить муку и перемешать. Массу развести холодным молоком и варить до загустения. После того как полученная масса остынет, прибавить к ней сливочное масло и взбить.

Остывшие коржи сложить друг на друга, прослаивая кремом. Верх торта смазать оставшимся кремом и посыпать тертым шоколадом.

«Генерал»

Расход продуктов для теста: мука – 2 стакана; сметана – 2 стакана; яйца – 4 шт.; сахар – 2 стакана; маргарин – 200 г; изюм – 1 стакан; орехи – 1 стакан; какао – 2 ст. ложки; сода – 1 ч. ложка.

Расход продуктов для крема: молоко – 0,75 стакана; яйца – 3 шт.; сахар – 1 стакан; масло сливочное – 250 г; мука – 1 ст. ложка.

Способ приготовления: замесить бисквитное тесто, для чего яйца взбить с сахаром, прибавить сметану, растопленный маргарин, соду и муку. Все тщательно перемешать и разделить на три равные части. Одну часть смешать с какао. Во вторую всыпать промытый изюм. Третью соединить с измельченными орехами. В высокой сковороде, смазанной маслом, поочередно выпекать три коржа и остудить.

В это время приготовить крем: сахар растереть с яйцами и мукой до однородности. Затем массу развести холодным молоком и проварить на медленном огне до кипения, постоянно

помешивая. Остудить и взбить с маслом с помощью миксера или веничка.

Готовые коржи поместить друг на друга, прослоив кремом. Оставшимся кремом украсить верх и боковую часть торта.

«Улыбка негра»

Расход продуктов для теста: мука — 1 стакан; сметана — 1 стакан; сахар — 1 стакан; яйца — 2 шт.; какао — 2 ст. ложки; сгущенное молоко — 0,5 банки; сода — 0,5 ч. ложки.

Расход продуктов для крема: сгущенное молоко — 0,5 банки; масло сливочное — 200 г; орехи грецкие — 1 стакан.

Способ приготовления: яйца взбить с сахаром, прибавить сметану, муку, половину банки сгущенного молока, соду, какао и тщательно вымесить. Высокую сковороду смазать маслом, выложить в нее готовое тесто и поместить в хорошо разогретую духовку. Выпекать на медленном огне, после чего остудить, извлечь из сковороды и разделить на две части.

Для получения крема масло взбить с оставшимся сгущенным молоком и смешать его с мелко нарезанными орехами.

Остуженные коржи прослоить кремом. Верхнюю часть торта полить глазурью.

«Медвежонок»

Расход продуктов для теста: мука — 3 стакана; маргарин — 200 г; сахар — 1 стакан; сметана — 1 стакан; яйца — 5 шт. (желтки); сода — 0,5 ч. ложки; соль.

Расход продуктов для крема: сахар — 0,75 стакана; яйца — 5 шт. (белки); орехи грецкие — 1 стакан.

Способ приготовления: маргарин, сахар и яичные желтки растереть, добавить сметану, соль и соду. Постепенно всыпая муку, замесить тесто. Затем разделить его на три части и раскатать коржи, которые испечь на медленном огне в разогретой духовке.

Для крема яичные белки взбить в пену, постепенно всыпая сахар. Затем прибавить измельченные орехи, все перемешать и прослойте остывшие коржи. Верх торта полить глазурью или помадкой.

«Муравейник»

Расход продуктов: мука — 4 стакана; сметана — 1 стакан; сахар — 1 стакан; маргарин — 250 г; ванилин на кончике ножа; соль — 0,5 ч. ложки; сгущенное молоко — 1 банка; масло сливочное — 100 г.

Способ приготовления: маргарин перетереть с мукой, прибавить сметану, взбитую с сахаром, соль и ванилин. Тесто вымесить до эластичного состояния, разделить на части и положить в морозильник на 1 час. На крупной терке измельчить тесто и поместить на смазанный маслом противень. Готовые шарики выложить на поднос горкой и остудить.

Банку сгущенного молока положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить 2 часа. Затем остудить и взбить с маслом. Получившийся крем вылить на подготовленную горку.

«Птичье молоко»

Расход продуктов для теста. яйца — 3 шт.; сахар — 1 стакан; мука — 1 стакан.

Расход продуктов для прослойки: яйца — 10 шт., сахар — 2 стакана, молоко — 1 стакан; желатин — 40 г; масло сливочное — 300 г; мука — 1 ст. ложка.

Способ приготовления: яйца взбить с сахаром и прибавить муку. Все тщательно перемешать и выпекать в высокой форме, смазанной маслом. Остывший бисквит разрезать пополам.

Для прослойки желтки отделить от белков и взбить их со стаканом сахара. Затем прибавить муку, влить молоко и хорошо

размешать. Полученную массу поставить на водяную баню и проварить до загустения, постоянно помешивая, после чего остудить и взбить с маслом.

Желатин развести 0,5 стакана воды и настоять 30 минут. После этого объем воды довести до 200 г и подогреть. Полученную жидкость процедить и слегка остудить.

Яичные белки взбить в густую пену, постепенно всыпая оставшийся сахар. Во взбитые белки быстро влить остывший же латин, размешать и прибавить сваренную часть прослойки. Когда готовая прослойка начнет застывать, распределить ее равномерным слоем на одной части бисквита, после чего на крыть второй частью бисквита. Готовый торт поместить на ход на 1–2 часа до полного загустения прослойки. Перед подачей на стол торт полить глазурью.

«Графские развалины»

Расход продуктов: яйца – 6 шт.; сахар – 1 стакан; сгущенное молоко – 1 банка; масло сливочное – 150 г.

Способ приготовления: яйца взбить в густую пену, постепенно всыпая сахар. На смазанный маслом противень ложкой выложить полученную массу небольшими шариками на расстоянии 1,5–2 см. Выпекать в хорошо разогретой духовке на медленном огне. Готовые лепешки поместить на поднос, остудить и залить сгущенным молоком, взбитым с маслом. Сверху торт можно посыпать тертым шоколадом или орехами.

ПИРОЖНЫЕ

Эклеры

Расход продуктов: мука — 1,5 стакана; вода — 1 стакан; яйца — 4 шт.; масло — 1 ст. ложка, маргарин — 125 г; сода — 0,5 ч. ложки; соль.

Способ приготовления: в кипящую подсоленную воду постепенно всыпать муку, тщательно размешать и проварить 2–3 минуты. Тесто охладить и вбить в него по одному все яйца, хорошо перемешать до получения эластичной массы. Готовое тесто ложкой выложить на смазанный маслом противень с промежутком в 2 см и выпекать при температуре 200° С.

Готовые пирожные остудить и наполнить кремом, с помощью кондитерского шприца.

Картошка

Расход продуктов: печенье — 0,5 кг; масло — 250 г; яйца — 2 шт.. сахар — 1 стакан; молоко — 1 стакан; орехи — 0,5 стакана; ванилин на кончике ножа; какао — 2 ст. ложки.

Способ приготовления: яйца растереть с сахаром, прибавить какао. В полученную смесь влить горячее молоко и проварить на огне до полного растворения сахара. Затем смешать с измельченным печеньем, добавить ванилин, тщательно перемешать и остудить. Масло размягчить и добавить к печенью. Готовое тесто сформовать в виде шариков и обвалять в измельченных орехах. Затем пирожное поместить в холодильник на 30 минут. Перед подачей на стол можно украсить верх пирожных кремом или глазурью.

Корзиночки

Расход продуктов: мука — 2,5 стакана; маргарин — 200 г; яйцо — 1 шт.; сахар — 0,5 стакана; ванилин на кончике ножа; масло — 1 ст. ложка.

Способ приготовления: просеянную муку смешать с ванилином и сахаром, после чего перетереть с маргарином. Затем вбить яйцо и тщательно вымесить тесто. Готовое тесто раскатать в пласт и разделать кружками. Формы для корзиночек смазать маслом и поместить в них круги теста. Выпекать в горячей духовке до золотистого цвета. Готовые корзиночки аккуратно вынуть из формы, остудить и наполнить кремом или ягодами.

Фигурные хрусты

Расход продуктов: мука — 2 стакана; вода — 1 стакан; масло — 250 г; яйцо — 1 шт.; уксус — 1 ч. ложка; соль — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления: в воде растворить соль и уксус. Затем, постепенно всыпая муку, замесить густое тесто. Оно должно быть эластичным и не липнуть к рукам. После этого оставить на 20 минут для расстойки.

Тем временем масло размять в виде лепешки и обсыпать мукой с обеих сторон.

Тесто раскатать в пласт, в центр которого поместить масло. Концы пласти соединить посередине, получив таким образом конверт. Затем аккуратно, начиная от центра, раскатать скалкой до толщины 0,5 см и оставить на 10 минут. После этого пласт сложить вчетверо и раскатать еще раз. Охладить в течение 20 минут и дважды повторить всю процедуру. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 10 мм и нарезать квадратами, из которых сформовать бантинки, зашипав пальцами посередине. Противень сбрзнуть холодной водой, выложить на него пирожное и выпекать в горячей духовке. Готовые пирожные остудить и украсить кремом.

Буше

Расход продуктов: мука – 2 стакана; сахар – 1 стакан; сметана – 2,5 стакана; яйца – 6 шт.; ванилин на кончике ножа; масло – 1 ст. ложка.

Способ приготовления: яичные желтки растереть с сахаром, добавить сметану, муку, ванилин и хорошо перемешать. Затем влить взбитые в густую пену белки. Готовое тесто распределить по небольшим круглым формам, смазанным маслом (их должно быть четное количество). Пирожные выпекать в разогретой духовке на медленном огне.

Готовые бисквиты остудить и соединить попарно с помощью сливочного крема. Верхнюю часть пирожных украсить кремом или глазурью.

«Негритенок»

Расход продуктов: яичные белки – 5 шт.; сахар – 0,5 стакана; соль 0,5 ч. ложки; кофе растворимый – 3 ст. ложки; ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: яичные белки взбить с солью в густую пену, после чего аккуратно всыпать сахар и растворимый кофе, не переставая взбивать. Затем добавить ванилин и с помощью кулинарного шприца поместить на противень, покрытый пергаментной бумагой. Пирожные должны быть одного размера. Выпекать их в духовке на небольшом огне около 1 часа. Готовые пирожные остудить и соединить попарно сливочным кремом.

ПЕЧЕНЬЕ

Грибок

Расход продуктов: мука - 2,5 стакана; маргарин - 100 г; сахар - 1 стакан; яйцо - 1 шт.; сметана - 0,5 стакана; сода - 0,5 ч. ложки; сахарный сироп - 0,5 стакана; какао - 2 ст. ложки; мак - 2 ст. ложки

Способ приготовления: маргарин растереть с сахаром, добавить муку, соду, сметану и яичный желток. Все тщательно перемешать. Готовое тесто разделить пополам. Одну часть раскатать в длинную колбаску, которую нарезать маленькими кусочками. Из этих кусочек сформовать ножки с одним зауженным концом. Толстым концом ножки обмакнуть сначала во взбитый белок, затем в мак и выпекать в духовке до светло-коричневого цвета. Из оставшегося теста сделать грибные шляпки, выпечь в духовке и прикрепить к ним ножки с помощью густого сахарного сиропа. Оставшийся сироп смешать с какао и подогреть. Готовое печенье шляпками окунуть в смесь и дать стечь лишней жидкости.

Хворост

Расход продуктов: мука - 1 стакан; водка - 2 ст. ложки, яйцо - 1 шт.; сметана - 0,5 стакана; сахар - 1 ст. ложка; сахарная пудра; жир - 250 г.

Способ приготовления: яйцо смешать со сметаной, водкой, сахаром и, постепенно всыпая муку, замесить густое тесто. Готовое тесто поместить на холод ча 30 минут, после чего раска-

тать в пласт толщиной 2 мм. Затем разрезать его на небольшие ленты шириной 3 см, длиной 5 см. В центре каждой ленты сделать небольшой надрез через который протащить один ее край. Подготовленный хворост поместить в большое количество кипящего жира и выпекать до коричневого цвета. Подать на стол, посыпав сахарной пудрой.

Орешки

Расход продуктов: мука – 3 стакана; яйца – 2 шт.; масло – 1 ст. ложка; сахар – 0,5 стакана; маргарин – 250 г; сода – 1 ч. ложка; уксус – 1 ст. ложка; соль – 0,5 ч. ложки

Способ приготовления: яичные белки взбить в густую пену с солью, желтки растереть с сахаром, маргарин смешать с мукой до получения крошки. После этого все соединить, добавить соду, гашенную уксусом, и тщательно вымесить тесто. Готовым тестом наполнить специальную форму смазанную маслом. Полученные половинки орешков соединить попарно, заполняя кремом или вареным сгущенным молоком.

«Ванюшкина радость»

Расход продуктов: маргарин – 250 г; сахар – 1 стакан; яйцо – 1 шт.; мука – 2,5 стакана; сода – 0,5 ч. ложки; уксус; крахмал – 1,5 ст. ложки; варенье или джем.

Способ приготовления: маргарин перетереть с 2 стаканами муки, добавить яйцо, крахмал, сахар и соду, гашенную уксусом 2 ст. ложки полученного теста отложить в чашку, остальное тонким слоем размазать по противню. Сверху равномерно разместить джем или варенье.

Оставленное тесто смешать с 0,5 стакана муки, получив густую массу, которую натереть на крупной терке поверх начинки. Выпекать в горячей духовке. Готовое печенье разделать в виде небольших ромбиков.

Домашнее

Расход продуктов: мука – 3 стакана; яйца – 2 шт.; маргарин – 250 г; сахар – 1 стакан; сода – 0,5 ч. ложки; ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: яйца растереть с сахаром, добавить соду, размягченный маргарин, ванилин и, постепенно всыпая муку, замесить густое тесто. Готовое тесто пропустить через мясорубку формуя из выходящих из отверстий жгутиков небольшие круглые лепешки, после чего поместить их на противень и выпекать в духовке до золотистого цвета. При подаче на стол печенье посыпать сахарной пудрой.

Изюминка

Расход продуктов: мука – 3 стакана; сахар – 1 стакан; изюм – 1 стакан; маргарин – 200 г; коньяк – 1 ст. ложка; яйцо – 1 шт.; сода – 1 ч. ложка; масло – 1 ст. ложка.

Способ приготовления: растопленный маргарин смешать с сахаром, содой, коньяком, яйцом и изюмом. Все перемешать до образования однородной массы и выложить небольшими порциями на смазанный маслом противень.

Творожные пончики

Расход продуктов: творог – 250 г; яйца – 2 шт.; сахар – 2 ст. ложки; сода – 0,5 ч. ложки; молоко – 0,5 стакана; мука – 2 стакана; жир – 250 г; сахарная пудра – 2 ст. ложки.

Способ приготовления: творог, яйца, сахар, соду, молоко смешать и, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто. Из готового теста сформовать небольшие шарики, которые обжарить в большом количестве жира. Готовые пончики выложить шумовкой и перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Творожное

Расход продуктов: творог — 200 г; яйца — 2 шт., маргарин — 200 г; мука — 2 стакана; сахар — 2 ст. ложки; сода — 1 ч. ложка.

Способ приготовления: творог растереть с яйцами. Добавить муку, соду, сахар и влить растопленный маргарин. Тесто тщательно вымесить и поставить на холод на 1 час. После этого раскатать его в пласт толщиной 1–1,5 см, вырезать печенье произвольной формы и выпекать в духовке.

Прянички

Расход продуктов: мука — 1 стакан; яйца — 3 шт.; сахар — 1 стакан; ванилин — 0,5 ч. ложки; масло — 1 ст. ложка.

Способ приготовления: яйца взбить с сахаром, прибавить муку, ванилин и тщательно перемешать. Готовое тесто выкладывать ложкой на смазанный маслом противень с интервалом около 3 см. Выпекать в горячей духовке 10 минут.

КРЕМЫ, ГЛАЗУРИ, ПОМАДКИ

Крем заварной

Расход продуктов: яйца — 4 шт.; молоко — 2 стакана; сахар — 1 стакан; мука — 2 ст ложки; ванилин — 0,5 ч. ложки.

Способ приготовления: яйца взбить с сахаром, прибавить муку и перемешать. В полученную массу влить холодное молоко и проварить на огне до кипения, постоянно помешивая. Готовый крем остудить и прибавить ванилин.

Крем сливочный

Расход продуктов: масло сливочное — 200 г; молоко — 0,5 стакана; яйцо — 1 шт.; сахар — 0,5 стакана, коньяк — 2 ст. ложки; ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: яйцо растереть с сахаром, прибавить молоко и довести до кипения на слабом огне, помешивая. Полученную массу остудить, добавить в нее коньяк, ванилин и взбить с размягченным маслом. Для взбивания можно воспользоваться миксером или веничком.

Крем «Шарлотт»

Расход продуктов: сахар — 0,5 стакана; масло сливочное — 200 г; яйцо — 1 шт.; молоко — 0,5 стакана.

Способ приготовления: молоко размешать с сахаром и нагреть до полного растворения крупинок, после чего взбить яй-

ко и аккуратно ввести в него горячую жидкость тонкой струйкой, чтобы избежать заварки яйца. Затем остудить и взбить до пышности со сливочным маслом. По желанию в готовый крем можно добавить немного ванилина.

Крем шоколадный

Расход продуктов: сахар — 1 стакан; молоко — 1,5 стакана; яйцо — 1 шт.; масло сливочное — 400 г; мука — 1 ст. ложка; крахмал — 1 ст. ложка; какао — 2 ст. ложки.

Способ приготовления: сахар взбить с яйцом, добавить муку, крахмал, какао и перемешать. Массу развести холодным молоком и, помешивая, довести до кипения на медленном огне, после чего остудить и взбить с размягченным маслом.

Крем цитрусовый

Расход продуктов: яйца — 3 шт.; сахар — 0,5 стакана; лимон или апельсин — 1 шт.; сметана или сливки — 0,5 стакана; желатин — 25 г; вода — 0,5 стакана.

Способ приготовления. желатин замочить в воде на 20 минут, после чего подогреть до полного растворения, процедить и слегка остудить. Яйца взбить в пену, постепенно прибавляя сахар. Затем смешать их со сметаной или сливками и соком одного лимона или апельсина. В полученную массу аккуратно ввести желатин, не переставая размешивать. Готовый крем использовать сразу, пока он не успел застыть. Украшенные таким кремом изделия выдержать 20–30 минут перед подачей на стол.

Шоколадная глазурь

Расход продуктов: молоко — 3 стакана; какао — 4 ст. ложки; сахар — 0,5 стакана; масло — 1 ст. ложка.

Способ приготовления: какао растворить в молоке, добавить сахар и масло. Варить на медленном огне до густоты сметаны.

Глазурь белковая

Расход продуктов: сахар — 1 стакан; яичные белки — 2 шт., ванилин на кончике ножа; вода — 1 стакан.

Способ приготовления: из воды и сахара сварить сироп. Белки взбить в густую пену и прибавить к ним горячий сироп, вливая его тонкой струйкой. Затем смешать с ванилином и подогреть. Использовать для глазировки кондитерских изделий.

Помадка молочная

Расход продуктов: молоко — 0,75 стакана; сахар — 0,5 стакана; ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления: сахар растворить в горячем молоке. Потом поставить на огонь и после того, как оно закипит, удалить пенку. Затем накрыть крышкой и варить. Готовность можно определить, капнув сиропом в стакан с холодной водой. Если капля, остудившись в воде, превратится в мягкий шарик, снять помадку с огня и прибавить ванилин. В готовом виде помадка напоминает сметану средней густоты.

Фруктово-ягодная помадка

Расход продуктов: сахар — 0,5 стакана; вода — 0,5 стакана; сок фруктов или ягод — 3 ст. ложки.

Способ приготовления: сахар растворить в горячей воде и вскипятить на сильном огне. Затем снять образовавшуюся пенку, накрыть крышкой и варить до готовности (готовность определить как в предыдущем рецепте). После этого прибавить сок, охладить и взбить.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Салаты	5
Мясные и рыбные холодные блюда	9
Соусы и заправки для холодных блюд и салатов ..	14
Солянки	17
Уха, супы, похлебки.....	19
Блюда из мяса, птицы и субпродуктов.....	28
Пироги, пирожки, ватрушки, куличи, булочки, крендели	37
Торты	47
Пирожные	53
Печенье	56
Кремы, глазури, помадки	60