НОВЫЙ ГОД В ДЕРЕВНЕ: РЕЦЕПТЫ, ПЕСНИ, ТОСТЫ

№ 121

СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ № 121

ISSN 1992-3783

12+

ПОДПИСКА

НА НАШИ ГАЗЕТЫ И ЖУРНАЛЫ

по каталогу "Почта России"

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

68 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: **16581**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ 2 спецвыпуска

25 ЗОЛОТЫХ РЕЦЕПТОВ

20 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: **11759**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуск и брошюра "Золотой сборник рецептов"

ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ ЧИТАТЕЛЕЙ для праздников и будней

68 страниц. Выходит ежемесячно.

Подписной индекс: **16588**

+ ПРИЛОЖЕНИЕ спецвыпуски

ЖДИТЕ В ДЕКАБРЕ!

ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ №12

В этом номере вас ждут лучшие **НОВОГОДНИЕ РЕЦЕПТЫ**, присланные в редакцию нашими читателями и одобренные ими и их близкими. Мы представляем вам **более 200 рецептов** праздничных блюд на любой вкус, достаток и уровень мастерства, среди них:

- Салат «Джулия»
- Салат «Елочка»
- Закуска «Икорная»
- Канапе «Раз и готово»
- Медальоны из говядины «В теплой шубе»
- Телятина «Искусный повар»
- Курица по-бразильски
- Куриные грудки с персиками
- Рыбка в сырно-сливочном соусе
- «Пьяный» карп
- Торт «Снежок»
- Пирог «Принцесса»
- Яблоки «С сюрпризом»

"Спецвыпуски "Золотая коллекция рецептов" № 121, ноябрь 2012 г.
Учредитель - физическое лицо. Гл. редактор: Булатов А. А.
Номер подписан в печать: 01.11.2012. Дата выхода в свет: 05.11.2012.
Тираж: 28200 экз. Заказ № 4066. Подписной индекс в каталоге "Почта России": 16581.
Адрес редакции, издателя: 606037, г. Дзержинск, ул. Петрищева, 35-12.
Адрес для писем: 606007, Нижегородская обл., г. Дзержинск, а/я 13.
Адрес типографии: г. Дзержинск, пр-т Чкалова, 47а.
Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-34500 от 04 декабря 2008 г.
Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов публикаций. Все рекламируемые товары и услуги подлежат обязательной сертификации. Цена свободная. Возрастной цензс: 12+.

Новогодний салат с индейкой и помидорами

Мурзаева Мария,
г. Сызрань

100 г индейки,
2 помидора,
1 лимон,
1 б. зеленого горошка,
2 ст. л. мелко нарезанной петрушки,
2 ч. л. майонеза или йогурта,
соль, перец по вкусу.

Мясо нарезать кусочками размером 1 см и запечь в духовке до готовности. Картофель отварить и мелко нарезать. Помидорины нарезать ломтиками, консервированный горошек слить и промыть под проточной водой.

Выложить горошек в тарелку, добавить мясо индейки, картофель и помидоры. Зелень петрушки мелко нарезать. Все перемешать.

Для заправки: выжать сок из 1/2 лимона, смешать с майонезом или йогуртом, приправить солью и перцем.

Полить приготовленной заправкой салат и поставить в холодильник на 1 ч. При подаче украсить веточками зелени, зеленым горошком и кусочками помидоров.

Даньшина Ольга, г. Стерлитамак

Салат «Изысканный»

300 г кальмаров,
50 г бекона,
100 г свежих огурцов,
100 г куриной грудки,
80 г конс. ананасов,
50 г зеленого яблока,
30 г оливкового масла,
100 г майонеза,
2 ст. л. лимонного сока,
растит. масло,
зелень,
соль, перец по вкусу.

Куриную грудку посолить, обжарить на растительном масле до готовности и нарезать соломкой. Кальмары очистить, отварить в подсоленной воде, остудить, нарезать кольцами, сбрызнуть соком лимона. Бекон выложить на прогретую сковороду, обжарить 2-3 мин., остудить, нарезать соломкой. Огурцы, ананасы и яблоко нарезать соломкой, смешать с кальмарами, беконом и курицей, заправить майонезом. Посолить, поперчить по вкусу, украсить зеленью и кусочками ананаса и подать.

Зимина Зинаида, г. Кстово

Салат «Черепаха»

200 г куриного филе,
4 яйца,
250 г яблок,
150 г лука,
100 г сыра,
100 г грецких орехов,
майонез,
зелень,
соль.

Куриное филе отварить до готовности и нарезать мелкими кусочками. Лук мелко нарезать, залить кипятком и оставить на 10 мин., затем воду слить, лук промыть в холодной воде. Яйцо отварить, отделить белки от желтков и натереть на мелкой терке. Яблоки очистить, удалить сердцевину и натереть на мелкой терке. Сыр натереть на мелкой терке. Грецкие орехи измельчить. Несколько орешков оставить целыми для украшения.

На плоское блюдо выложить белки в форме овала, немного посолить, смазать майонезом.

На белки выложить филе, разровнять, смазать майонезом, затем выложить лук, яблоко, смазать майонезом. 1 ст. л. тертого сыра отложить, остальной сыр выложить на яблоко, смазать майонезом, затем выложить желтки, смазать майонезом и посыпать орешками.

Сделать из целых орешков лапки, из сыра - голову черепахи, глаза - горошины черного перца. Вокруг черепахи выложить нарезанную зелень и сделать цветочки из белка и сыра.

Сосновская Валентина, г. Суздаль

Салат из апельсинов с языком

2 апельсина,
200 г вареного языка,
5 вареных яиц,
150 г тертого сыра,
1/2 б. конс. кукурузы,
майонез, соль по вкусу.

Язык нарезать небольшими кубиками. Апельсины очистить, разделить на дольки и нарезать кусочками. Яйца нарезать тонкими ломтиками или соломкой. Сыр натереть на крупной терке. На блюдо выложить слоями: мясо, сыр, яйца, кукурузу и апельсины. Повторить 2 раза, промазывая каждый слой майонезом. Салат поставить на 1 ч. в холодильник, потом посыпать зеленью, украсить зернами кукурузы и подать.

Дягилевская Елена, г. Пермь

Салат с грейпфрутом «Яркие огни»

1 авокадо, 1 грейпфрут,
1 ст. л. майонеза,
150 г замороженных креветок,
1 ч. л. лимонного сока,
зелень петрушки,
соль по вкусу.

Креветки отварить, нарезать кубиками, оставив крупные кусочки для украшения. Авокадо очистить от кожицы, нарезать кубиками и сбрызнуть лимонным соком. Очищенный грейпфрут нарезать кубиками, перемешать с майонезом, добавить авокадо и креветки, снова перемешать и уложить в салатник. Готовый салат украсить креветками и зеленью.

Пока часы 12 бьют

Слова Ю. Энтина
Музыка Г. Гладкова

Когда в дом входит год младой,
А старый уходит вдаль,
Снежинку хрупкую спрячь в ладонь,
Желание загадай!
Смотри с надеждой в ночную высь,
Некрепко ладонь сжимай,
И все, о чем мечталось – проси,
Загадывай и желай!

И новый год, что вот-вот настанет,
Исполнит вмиг мечту твою...
Если снежинка не растает,
В твоей ладони не растает,
Пока часы 12 бьют,
Пока часы 12 бьют.

Когда в дом входит год младой,
А старый уходит прочь,
Дано свершиться мечте любой –
Такая уж эта ночь!
Затихнет всё и замрет вокруг
В предверии новых дней,
И обернется снежинка вдруг
Жар-птицей в руке твоей!

И новый год, что вот-вот настанет,
Исполнит вмиг мечту твою...
Если снежинка не растает,
В твоей ладони не растает,
Пока часы 12 бьют (4 раза).

Разкина Дарья, г. Москва

Салат «Новогодний»

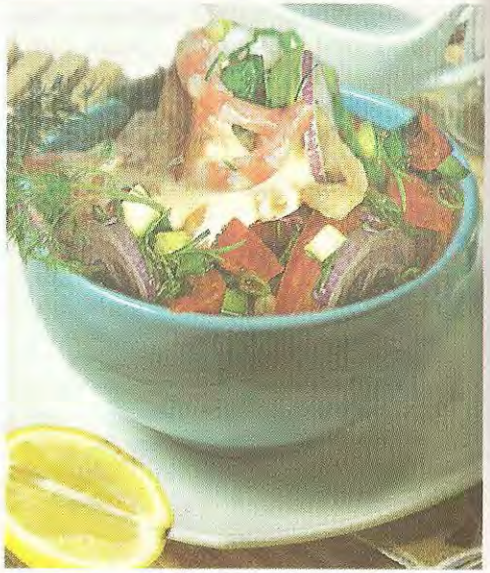
6 вареных яиц,
5 вареных картофелин,
2 вареных морковки,
2 соленых огурца,
1 яблоко,
1 ст. конс. горошка,
1 луковица,
майонез,
1 красный маринованный перец,
зеленый лук,
сахар, соль по вкусу.

Овощи очистить, нарезать кубиками, соединить с натертым на крупной терке яблоком, мелко нарезанным луком, добавить консервированный горошек, сахар, соль. Массу заправить майонезом и выложить в круглый салатник.
Яйца разрезать вдоль на половинки. Желтки натереть на мелкой терке и посыпать ими салат. Белки положить выпуклой стороной вверх так, чтобы каждая половинка обозначала цифру на часах.
Перец нарезать соломкой и выложить из нее римские цифры на половинках яиц. Из перца или моркови сделать стрелки часов.
По краю салат украсить мелко нарезанным перцем и зеленым луком.

Вилкова Светлана, г. Суздаль

Салат «Руояль»

100 г пекинской капусты,
60 г марин. шампиньонов,
30 г сладкого перца,
50 г помидоров,
1 ст. л. лимонного сока,
2 королевские креветки,
1 ст. л. коньяка,
3 вареных яйца,
растит. масло,
соль, перец по вкусу.
Заправка:
90 г оливкового масла,
90 г майонеза,
30 мл 9% уксуса,
15 г горчицы.



Для заправки: смешать оливковое масло, уксус, горчицу и майонез.
Обжарить креветки на растительном масле, добавить лимонный сок, коньяк, соль, перец по вкусу. Капусту и сладкий перец нарезать соломкой, помидоры и шампиньоны – пластинками. Выложить на блюдо капусту, сверху креветки, вокруг выложить рубленый белок, сладкий перец, шампиньоны, помидоры, измельченный желток.
Украсить салат лимоном, маслинами, зеленью и полить заправкой.

Балаева Валентина, г. Тюмень

Салат из кальмаров «Нежность»

2 кальмара,
350 г отварного куриного филе,
1 кислое яблоко,
5 ст. л. майонеза,
1 ст. л. измельченной зелени петрушки,
красный молотый перец по вкусу,
соль.

Кальмары отварить в кипящей подсоленной воде до готовности, остудить и нарезать кубиками.
Куриное филе нарезать кусочками. Яблоко очистить от сердцевины, натереть на крупной терке, перемешать с мясом и кальмарами, заправить майонезом, посолить, поперчить и еще раз перемешать.
Готовый салат выложить горкой в салатник, посыпать зеленью петрушки, украсить ломтиками кальмара и подать.

Плотникова Ирина, г. Сургут

Овощной салат с шариками

200 г помидоров, 200 г огурцов,
200 г сладкого перца, зелень по вкусу,
200 г феты или брынзы,
15 маслин или оливок без косточек,
3 ст. л. растит. масла, соль,
2 ст. л. лимонного сока, перец по вкусу.

Помидоры нарезать кубиками, огурцы соломкой, перец очистить от семян, нарезать соломкой.
Для заправки: смешать растительное масло, лимонный сок, посолить и поперчить. Смешать помидоры, огурцы, перец, добавить заправку, перемешать. Зелень мелко нарезать. Фету размять вилкой, добавить зелень, перемешать и сформовать небольшие лепешки. В центр каждой положить маслину и сформовать шарик. На тарелку выложить салат, на салат выложить шарики из феты.

Камаева Галина, г. Кострома

Салат «Людмила»

700 г вешенок, 4 помидора,
2 луковицы, 6 вареных яиц,
400 г отварной говядины,
майонез, растит. масло,
листья садлата, соль, перец по вкусу.

Лук нарезать полукольцами. Грибы отварить в подсоленной воде 10 мин., нарезать соломкой, обжарить на растительном масле вместе с луком, посолить и поперчить. Мясо и яйца нарезать кубиками, добавить грибы с луком и майонез. Все перемешать, выложить салат на тарелку, помидоры нарезать кружочками и выложить по краю тарелки, украсить листьями салата.

ТОСТ

Горят на елочках огни -
На площади, в квартире...
Как будто мы с тобой одни
Во всем огромном мире,
Оставив в прошлом воз забот,
В любовь едва поверя,
Встречаем самый Новый год -
Нет ярче и новее!
Пусть Новый год,
Как этот тост,
Прекрасен будет, чист и прост!

Холодец «Мечта»

Кузмичева Ольга,
г. Пермь

750 г свиных ножек,
250 г постной свинины,
1 морковь,
1 луковица,
1 сельдерей,
2 зубчика чеснока,
2 лавровых листа,
5 горошин перца,
5 горошин душистого перца,
1 л. воды,
1 ч. л. соли.

Ножки залить холодной водой, положить мясо, овощи целиком, приправы (кроме чеснока). Варить 4 ч. Через 1 ч. варки вынуть овощи и отложить. Мясо мелко нарезать, разбирая на волокна. Морковь нарезать колечками для украшения. Бульон процедить, посолить и поперчить по вкусу. Мясо уложить на дно посуды для холодца. Мелко нарезать чеснок и выложить на мясо. Украсить кружочками из морковки и залить бульоном. **При приготовлении холодца не допускайте попадания холодной воды.** Поставить в холодильник для застывания.

Перед подачей собрать сверху жир, переложить на тарелку, нарезать и украсить зеленью. Подать с горчицей или хреном.

Посникова Светлана, г. Н.Новгород

Яйца, фаршированные семгой

5 яиц, 150 г копченой семги,
2 ч. л. майонеза,
зелень укропа и петрушки.

Яйца отварить, очистить, разрезать вдоль и вынуть желтки. Желтки размять вилкой, добавить майонез, мелко нарезанную зелень и хорошо перемешать. Этой массой нафаршировать половинки яиц. Семгу нарезать тонкими полосками, скрутить в рулетики и украсить яйца. При подаче украсить зеленью укропа и петрушки.

Разина Галина, г. Рязань

Закуска «Божьи коровки»

100 г мелких помидоров,
150 г конс. лосося в собственном соку,
12 гвоздик, 6 перьев зеленого лука,
3 вареных яйца, 2 зубчика чеснока,
6 ст. л. майонеза,
2 ст. л. рубленого укропа,
соль.

Лосось измельчить, яйца натереть на мелкой терке, лук нарезать кольцами, чеснок измельчить, соединить все с зеленью, заправить майонезом, перемешать.

Срезать верхнюю часть с помидоров, разрезать пополам каждую верхушку, вынуть семена. Наполнить помидоры приготовленной начинкой, уложить сверху верхушки как крылышки, нанести на них точки майонезом, сделать «глазки» из гвоздики.

Перед подачей выложить закуску на блюдо и украсить зеленью.

Ой, мороз, мороз

Русская народная

Ой, мороз, мороз,
Не морозь меня,
Не морозь меня,
Моего коня.
Не морозь меня,
Моего коня.

Моего коня
Белогривого…
У меня жена,
Ох, ревнивая.
У меня жена,
Ох, ревнивая.

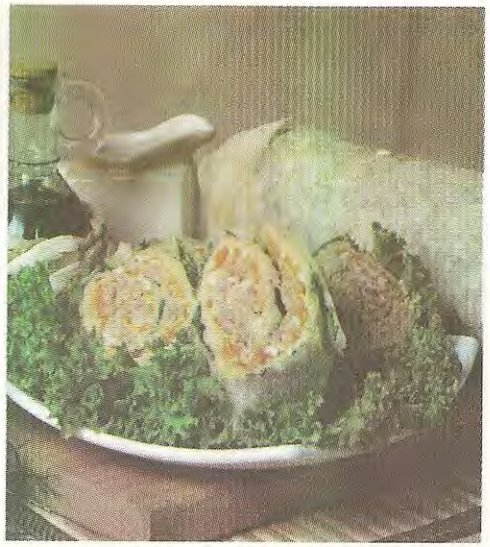
У меня жена,
Ой, красавица,
Ждёт меня домой,
Ждёт, печалится.
Ждёт меня домой,
Ждёт, печалится.

Я вернусь домой
На закате дня,
Обниму жену,
Напою коня.
Обниму жену,
Напою коня.

Ой, мороз, мороз,
Не морозь меня,
Не морозь меня,
Моего коня.
Не морозь меня,
Моего коня.

Оськина Валентина, г. Пенза

Рыбный рулет для Деда Мороза



1 б. рыбной консервы в масле,
150 г сыра,
2 листа лаваша,
1 пучок укропа,
зеленый лук,
майонез.

Рыбную консерву размять вилкой, сыр натереть на крупной терке, лук и укроп мелко нарезать. Лук смешать с укропом. Один лаваш разделить пополам, затем одну часть лаваша смазать майонезом и положить начинку из зелени, затем завернуть лаваш с начинкой в рулет.
Вторую половину лаваша смазать майонезом и положить начинку из рыбной консервы.
С одного края положить рулет с зеленой начинкой и свернуть его вместе с рыбной начинкой. Взять большой лаваш, смазать майонезом и посыпать натертым сыром.
С одного края положить рулет с рыбной начинкой и опять завернуть в большой рулет.
Готовый рулет завернуть в пищевую пленку и положить на 2 ч. в холодильник для пропитки.
Затем достать рулет из пленки и нарезать.

Волкова Дарья, г. Семенов

Печеночный рулет

500 г говяжей печени,
1 луковица,
3 ст. л. растит. масла,
300 г слив. масла,
2 ст. л. коньяка,
100 г петрушки,
2 ч. л. сладкой горчицы,
2 лавровых листа,
щепотка мускатного ореха,
1/2 ч. л. семян кориандра,
1/2 ст. 20% сливок,
соль, перец по вкусу.

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать крупными кусками. Лук мелко нарезать и обжарить несколько минут. Добавить печень, лавровый лист и жарить 5 мин.
Влить сливки, коньяк, посолить, поперчить, добавить мускатный орех и семена кориандра, дать закипеть и сразу выключить. Выложить смесь в блендер и измельчить до однородной массы.
Сливочное масло комнатной температуры взбить с горчицей и измельченной петрушкой.
На фольгу выложить печеночную массу, разровнять, сверху намазать сливочным маслом и аккуратно скатать в рулет.
Положить в холодильник на несколько часов для охлаждения.
При подаче нарезать колечками, украсить веточками петрушки.

Лапина Елена, г. Челябинск

Закусочный торт «Цыпа»

4 куриные грудки, 5 яиц,
150 г тертого сыра,
2 зубчика чеснока,
1 луковица, 250 г шампиньонов,
1/4 ст. измельченных грецких орехов,
растит. масло,
соль, перец по вкусу.

Куриные грудки отварить в подсоленной воде и мелко нарезать. Лук мелко нарезать, обжарить на растительном масле, добавить мелко нарезанные грибы и жарить до готовности. Сыр и чеснок натереть на средней терке.
Торт выложить слоями: куриное мясо, чеснок, грибы с луком, сыр, грецкие орехи.
Каждый слой промазать майонезом. Слои могут повторяться несколько раз. Торт поставить в холодильник на 3-4 ч. При подаче украсить зеленью и кусочками овощей.

Борисова Альбина, г. Серов

Закуска «Новогодняя елочка»

300 г листьев салата,
300 г помидоров черри,
200 г креветок,
1,5 ст. муки,
1 ст. кипяченой воды,
1 яйцо.

Тщательно взбить яйцо, добавить воду и муку, замесить тесто, облепить тестом стеклянную бутылку и поставить запекаться в духовку при 150°С 30 мин.
Помидоры и листья салата прикрепить на конус при помощи зубочисток.
Креветки отварить в подсоленной воде 5 мин. и также прикрепить к бутылке зубочистками.
Для украшения новогодней закуски можно использовать грибы, маслины, оливки, ломтики ананасов или сыра и другие ингредиенты.

Самарина Екатерина, г. Чита

Букет для Снегурочки

7 одинаковых по размеру помидора,
150 г сыра,
1 сладкий перец,
листья салата,
4 зубчика чеснока.

Помидоры надрезать крест-накрест и вынуть сердцевину.
Для начинки: сыр натереть на мелкой терке, смешать с мелкорубленым перцем и чесноком.
Заполнить помидоры начинкой и выложить на блюдо, застеленное листьями салата.

Зимина Зинаида, г. Кстово

Крабовые рулетики

240 г крабовых палочек,
150 г твердого сыра,
2 зубчика чеснока,
майонез,
1 пучок петрушки или укропа.

Для начинки: сыр и чеснок натереть на мелкой терке, зелень мелко нарезать, добавить майонез и перемешать.
Крабовые палочки разморозить и развернуть, внутрь положить начинку и свернуть рулетиками. Затем разрезать их на несколько частей и скрепить шпажками.
При подаче украсить листочками петрушки.

Кроткова Татьяна, г. Ижевск

Мясная закуска

300 г вареной говядины,
1 яйцо,
1 луковица,
30 г слив. масла,
100 г сыра,
майонез,
соль по вкусу.

Лук мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле. Мясо пропустить через мясорубку и соединить с тертым сыром, обжаренным луком, рубленым яйцом, майонезом и солью. Хорошо перемешать. Закуску перед подачей украсить мелко нарезанной зеленью.

Володина Ирина, г. Казань

Закуска «Павлиний хвост»

1 баклажан, 2 помидора, 2 огурца,
150 г сыра, 2 зубчика чеснока,
майонез, маслины без косточек,
растит. масло,
соль, перец по вкусу.

Баклажан нарезать кружочками, посолить и дать постоять 15 мин. Затем обжарить на растительном масле. Сыр и чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез и перемешать. Кружочки баклажанов смазать сырной массой и выложить в виде павлиньева хвоста на плоское блюдо. Огурец нарезать кружочками и положить сверху на сырную начинку, оставляя верхнюю часть у баклажанов свободной. Помидоры нарезать полумесяцами и положить на верхний край баклажанов. Маслины разрезать вдоль и положить на кружочки огурцов.

Туманова Галина, г. Балашиха

Яйца «Жемчужина»

10 яиц, 100 г копченого лосося,
7 ст. л. майонеза, 5 ст. л. каперсов,
1 ст. л. лимонного сока,
соль, перец по вкусу.
Икорный соус:
6 ст. л. майонеза,
100 г черной икры,
цедра 1/2 лимона,
сок 1/2 лимона.

Для соуса: смешать все ингредиенты.
Яйца отварить, очистить, остудить и разрезать на половинки. Вынуть желток, а белки уложить на тарелку. Желтки размять вилкой, добавить майонез, мелко нарезанную рыбу, сок лимона и перемешать до получения однородной пасты. Затем добавить каперсы, посолить, поперчить и перемешать.
Выложить начинку в белки с горочкой. Вокруг яиц на тарелке положить соус, а яйца украсить кусочками лосося и зеленью.

Власова Наталья, г. Люберцы

- 300 г куриного филе,
- 1 б. конс. кальмаров,
- 3 яйца,
- 3 свежих огурца,
- 1 луковица,
- 1 ст. л. 9% уксуса,
- майонез,
- соль, перец по вкусу.

45 мин.

Салат «Зимняя свежесть»

- Сварить куриное филе и яйца. С кальмаров слить жидкость. Лук нарезать соломкой, залить уксусом, разведенным пополам с водой, и оставить на 10-15 мин., затем воду слить. Все ингредиенты нарезать мелкими кубиками, смешать в салатнике, заправить майонезом, перемешать, посолить, поперчить по вкусу, украсить зеленью и подать.

Веселова Ольга, г. Иваново

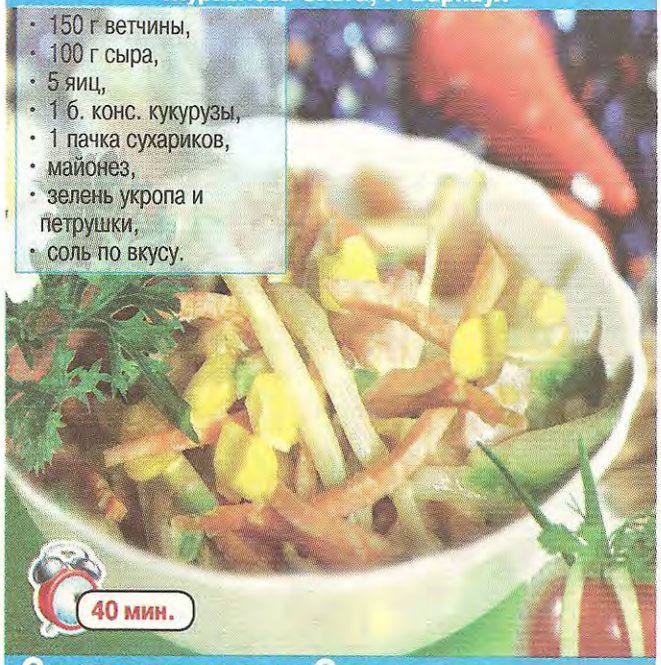
- 200 г отварной куриной грудки,
- 200 г маринованных шампиньонов,
- 200 г твердого сыра,
- 1 помидор,
- 3 киви,
- 300 г конс. ананасов,
- майонез,
- приправа к курице,
- соль по вкусу.

50 мин.

Салат «Желание»

- Салат выложить слоями: куриное филе, нарезанное кубиками, добавить приправу к курице, затем нарезанные маринованные грибы, сыр, тертый на крупной терке, киви, нарезанные кубиками, ананасы, нарезанные кубиками. Каждый слой промазать майонезом. Сверху посыпать измельченной зеленью и украсить дольками помидоров и кусочками киви.

Журавлева Ольга, г. Барнаул



- 150 г ветчины,
- 100 г сыра,
- 5 яиц,
- 1 б. конс. кукурузы,
- 1 пачка сухариков,
- майонез,
- зелень укропа и петрушки,
- соль по вкусу.

Салат с сыром «Снегопад»

• Яйца сварить, очистить и натереть на крупной терке. Ветчину и сыр нарезать маленькими кубиками. Укроп и петрушку мелко нарезать. Кукурузы слить. Смешать яйца, ветчину, сыр, кукурузу и часть зелени, добавив часть сухариков, заправить майонезом. Выложить салат на тарелку, украсить зеленью и сухариками и сразу подать.

Батурина Валентина, г. Краснодар

- 1 б. тунца,
- 4 яйца,
- 100 г сыра,
- 1 б. маслин,
- 1 помидор,
- майонез,
- укроп.

Праздничный салат «Снегирь»

• Яйца отварить, почистить и мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке.

• Выложить на большое блюдо в форме снегиря слоями: тунец, майонез, яйца, майонез, сыр, майонез. Сверху посыпать белком. Грудку снегиря и клюв выложить кусочками красного помидора. Спинку снегиря, хохолок и глаз выложить кусочками маслин. Внизу выложить веточку укропа.

Балашова Анна, г. Уссурийск

- 3 апельсина,
- 300 г куриного филе,
- 200 г огурцов,
- майонез,
- соль.

Салат «Фейерверк»

• Куриное филе отварить до готовности, остудить и мелко нарезать.

• Апельсины вымыть, ножом сделать зигзагообразные надрезы по кругу, разделить на 2 части, мякоть вынуть и нарезать небольшими кусочками (в салат можно использовать только часть мякоти). Огурцы нарезать кубиками. Смешать филе, апельсины, огурцы, посолить по вкусу, заправить майонезом. Выложить салат в половинки апельсинов и украсить кусочками любых фруктов.

Малкина Галина, г. Саранск

- 450 г копченой семги,
- 250 г сливочного сыра,
- 1 пучок укропа,
- 2 ст. л. лимонного сока,
- 2 огурца,
- перец по вкусу.

Рулетики из копченой семги

• На пищевую пленку выложить тонким слоем нарезанную семгу, перекрывая кусочки так, чтобы не было просветов. Сливочный сыр взбить с лимонным соком, перцем, мелко нарезанным укропом и выложить поверх рыбы. Скатать в плотный рулет, замотать пищевой пленкой и убрать в холодильник на несколько часов. Нарезать колечками огурцы. Рулет нарезать острым ножом кусочками высотой 2 см. Каждый кусочек уложить на кружок огурца.

Миляева Мария, г. Чебоксары

- 180 г крабовых палочек,
- 4 яйца,
- 380 г конс. кукурузы,
- 100 г твердого сыра,
- 1 зубчик чеснока,
- майонез,
- 1 вареная морковь,
- маслины без косточек,
- соль.

Закуска «Крабовые снеговики»

• Яйца отварить, желтки и белки натереть на мелкой терке по отдельности. Сыр и крабовые палочки натереть на мелкой терке. Смешать желтки, сыр, крабовые палочки, кукурузу и измельченный чеснок. Заправить майонезом, посолить. Скатать небольшие шарики, обвалять в белках и сформовать снеговиков. Из моркови сделать носики, из маслин - глазки и рот.

Юртаева Светлана, г. Рязань

- 2 ст. молока,
- 3 яйца,
- 4 ст. л. сахара,
- 1/2 ч. л. соли,
- 1 ст. муки,
- 3 ст. л. оливкового масла,
- 100 г сливочного сыра,
- 1 пучок укропа,
- 150 г красной икры.

Блины с красной икрой

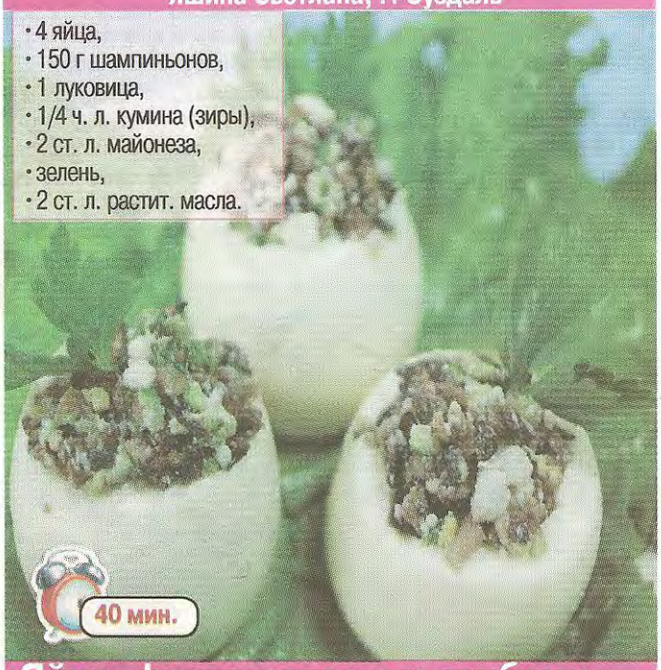
• Молоко взбить с яйцами, сахаром и солью. Добавить муку, взбить миксером, затем добавить оливковое масло. Жарить блины на хорошо разогретой сковороде.

• Для начинки: сливочный сыр взбить с мелко нарезанным укропом. **Сыр должен быть комнатной температуры.**

• Как блины остынут, намазать сыром, выложить икру и свернуть в трубочку.

• Каждый блинчик разрезать на 3-4 части и уложить срезом вниз.

Яшина Светлана, г. Суздаль



- 4 яйца,
- 150 г шампиньонов,
- 1 луковица,
- 1/4 ч. л. кумина (зиры),
- 2 ст. л. майонеза,
- зелень,
- 2 ст. л. растит. масла.

Яйца, фаршированные грибами

• Яйца сварить, лук и грибы мелко нарезать. Лук обжарить на растительном масле, затем добавить грибы и жарить еще несколько минут. Яйца разрезать вдоль пополам, вынуть желтки, размять их вилкой, смешать с грибами и майонезом, добавить зиру. Наполнить половинки яиц смесью желтков, лука и грибов. При подаче посыпать измельченной зеленью.

Балова Полина, г. Москва

- 1 армянский лаваш,
- 100 г корейской моркови,
- 100 г сыра,
- 100 г карбоната или бекона,
- 100 г крабовых палочек,
- 2 огурца,
- зелень,
- 3 вареных яйца.

Рулет из лаваша с крабовыми палочками

• Натереть на мелкой терке карбонат, яйца и сыр. Огурцы натереть на крупной терке и слегка отжать. Лаваш развернуть и разложить приготовленные продукты в несколько рядов, чередуя цвета. Скатать рулет и положить на 30 мин. в холодильник. При подаче нарезать колечками, посыпать измельченной зеленью и подать.

Демидова Светлана, г. Балашиха

- 400 г дрожжевого слоеного теста,
- 1 кг свинины,
- 1 луковица,
- 500 г шампиньонов,
- 1 яйцо,
- 1 ст. л. растит. масла,
- соль, перец по вкусу.

1 ч. 40 мин.

Свинина в сугробах

• Лук нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Добавить нарезанные пластинками грибы, перемешать, посолить и обжарить еще 5-10 мин. Кусок свинины вымыть, обсушить и сделать в ней разрез. Мясо посолить, поперчить и нафаршировать начинкой из лука и грибов. Завернуть мясо в раскатанное тесто и запекать в духовке при 180°С до готовности.

• **Если тесто начнет пригорать, прикрыть фольгой или бумагой для выпечки, смоченной в воде.**

Иванова Зинаида, г. Павлово

- 1 кг вырезки свиной,
- 1 ст. грецких орехов,
- 3 луковицы,
- специи для мяса,
- растит. масло,
- зелень,
- соль по вкусу.

1 ч. 30 мин.

Свинина с орехами «Загадка»

• Мясо нарезать поперек волокон как на отбивные, приправить специями и обжарить на растительном масле до образования корочки золотистого цвета. На этом же масле обжарить мелко нарезанный лук до полуготовности. Добавить орехи, посолить и жарить еще 3-4 мин. В казан или сковороду с глубоким дном уложить мясо слоями с луком и орехами. Залить кипятком и тушить на медленном огне до полной готовности.

• Выложить мясо на тарелку, полить немного бульончиком и посыпать зеленью.

Зудина Алена, г. Москва

- 1 кг свиной вырезки,
- 200 г сыра,
- 2 луковицы,
- 6 картофелин,
- 300 г грибов,
- растит. масло,
- майонез,
- соль, перец по вкусу.

1 ч. 15 мин.

Свинина с грибами «Праздник»

• Мясо нарезаем большими кусками шириной 1 см как на отбивные, отбить, посолить, поперчить. Противень смазать растительным маслом и уложить на него мясо. Лук нарезать тонкими полукольцами и разложить его поверх мяса. Грибы нарезать пластинками и выложить на лук. Картофель нарезать кружочками и выложить поверх грибов. Посолить, поперчить, залить майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке при 180°С до готовности.

Лопатина Светлана, г. Чита

- 4 ломтика бекона,
- 4 листика шалфея,
- 4 очищенных от кожи куска форели,
- сок лимона,
- растит. масло,
- зелень укропа,
- соль, перец по вкусу.

30 мин.

Форель «Поцелуй снегурочки»

• Каждый кусочек рыбы обмотать беконом и закрепить зубочисткой. Затем форель выложить на смазанный растительным маслом противень, посолить, поперчить и сбрызнуть соком лимона. Запекать в разогретой духовке при 200°С 7 мин. до матового цвета мякоти форели. Перед подачей украсить укропом.

Сучугова Ольга, г. Владимир

- 1 кролик,
- 100 г свиного сала,
- 2 морковки,
- 2 луковицы,
- мука,
- петрушка,
- соль по вкусу.

Кролик тушеный

• Тушку кролика разрезать на кусочки, посолить, обвалять в муке и быстро обжарить на сливочном масле. Уложить на противень, добавить нарезанный мелко лук и морковь, 1 ст. горячей воды и кусочки свиного сала. Запекать в духовке при 200°С до готовности, поливая куски кролика образующимся соком.

• При подаче посыпать рубленой зеленью.

Судакова Валентина, г. Пермь

- 1 кг свинины (лучше с жирком),
- 15 черносливин,
- 2 зубчика чеснока,
- 3 ст. л. горчицы,
- 1/2 ч. л. соли,
- зелень петрушки и укропа,
- 2 ст. л. майонеза.

Свинина с черносливом «Праздничная»

• Чернослив замочить в горячей воде на 10-15 мин., затем откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Свинину нарезать ломтиками, но не до конца. Разрезы начинить черносливом и измельченным чесноком. Затем свинину смазать майонезом с горчицей, посолить, завернуть в фольгу и запекать в духовке при 180-190°С до готовности.

• При подаче посыпать зеленью петрушки и укропа.

Софронова Светлана, г. Н. Новгород

- 500 г семги,
- 1 ст. л. лимонного сока,
- соль, перец по вкусу.
- Начинка:
- 1 пучок петрушки,
- 2 зубчика чеснока,
- 50 г грецких орехов,
- 100 г сыра,
- майонез.

Семга «Пикантная»

• Рыбу разрезать пополам, удалить кости, посолить, поперчить и сбрызнуть лимонным соком.

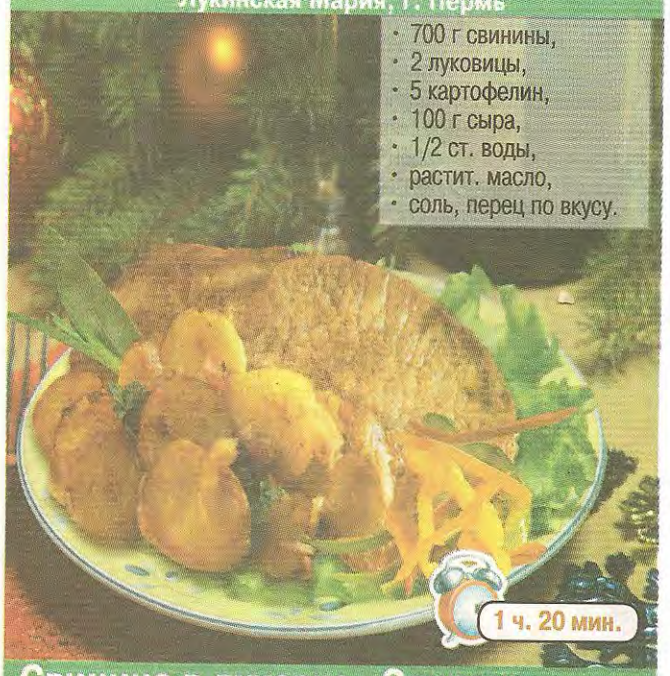
• Для начинки: измельчить чеснок, петрушку и грецкие орехи, добавить тертый сыр, заправить майонезом и перемешать.

• Выложить начинку на одну половину рыбины и накрыть второй половиной.

• Переложить рыбу в рукав и запекать в духовке при 180°С 25-30 мин.

• Подать с ломтиками лимона.

Лукинская Мария, г. Пермь

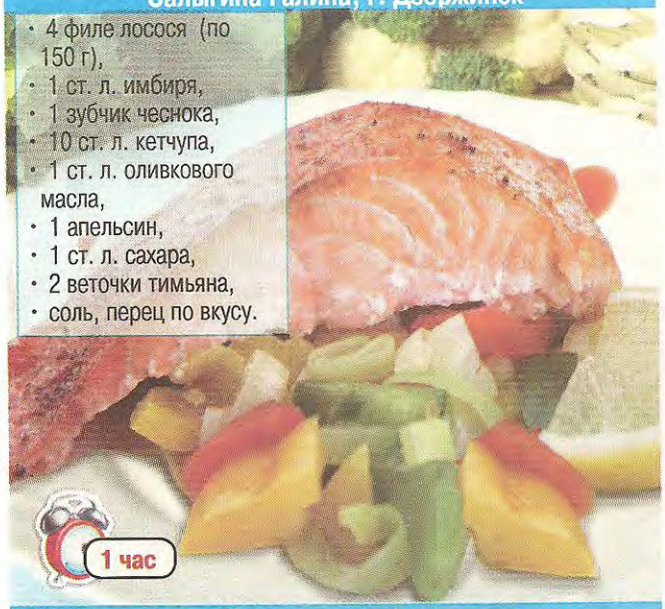


- 700 г свинины,
- 2 луковицы,
- 5 картофелин,
- 100 г сыра,
- 1/2 ст. воды,
- растит. масло,
- соль, перец по вкусу.

Свинина в духовке «Сочная»

• Свинину надрезать со стороны шкурки, посолить, поперчить. Лук нарезать полукольцами, картофель нарезать соломкой. Форму смазать растительным маслом, выложить лук, сверху положить мясо, вокруг мяса положить картофель и налить воду. Запекать в духовке при 200°С 50-60 мин. За 10 мин. до готовности посыпать тертым сыром.

Салыгина Галина, г. Дзержинск

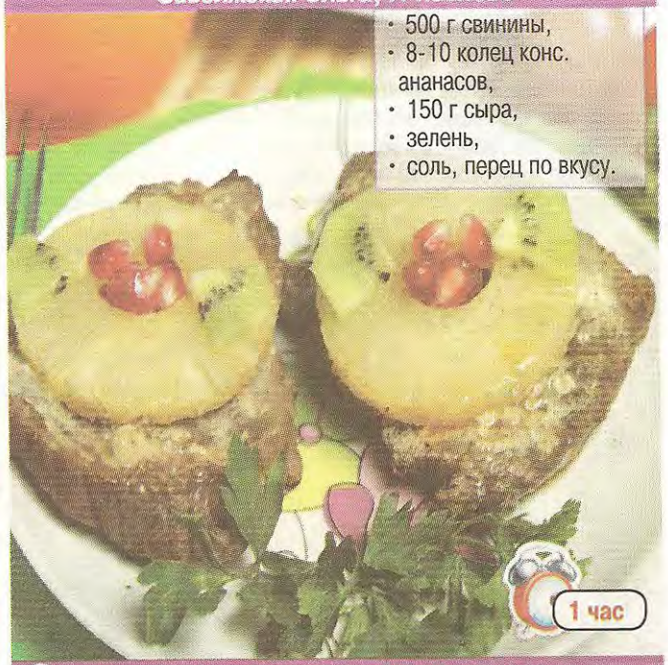


- 4 филе лосося (по 150 г),
- 1 ст. л. имбиря,
- 1 зубчик чеснока,
- 10 ст. л. кетчупа,
- 1 ст. л. оливкового масла,
- 1 апельсин,
- 1 ст. л. сахара,
- 2 веточки тимьяна,
- соль, перец по вкусу.

Новогодний лосось с овощами

- Для соуса: чеснок, имбирь, кетчуп, масло, сахар, апельсиновую цедру и сок хорошо перемешать в блендере.
- Филе лосося обильно смазать соусом и оставить на 1 ч. для пропитки. Затем выложить филе на смазанный противень мясной стороной вниз, еще раз полить соусом и запекать в духовке при 180°С до готовности. Во время запекания 2-3 раза смазать рыбу соусом.
- На гарнир можно поджарить картофель и добавить консервированную кукурузу.

Заволжская Ольга, г. Павлово



- 500 г свинины,
- 8-10 колец конс. ананасов,
- 150 г сыра,
- зелень,
- соль, перец по вкусу.

Свинина с ананасами и сыром

- Из одного большого куска мяса необходимо нарезать кусочки толщиной около 1 см. Затем отбить, посолить и поперчить. Сыр натереть на мелкой терке. В форму выложить слоями мясо, затем положить колечки ананасов и посыпать сыром. Запекать в разогретой духовке при 180°С 30-40 мин.
- При подаче посыпать измельченной зеленью.

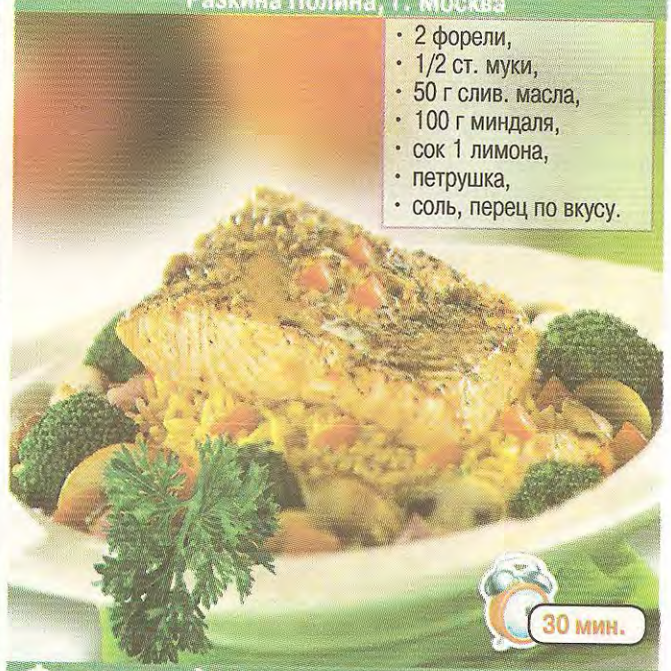
Оськина Галина, г. Санкт-Петербург

- 700 г свинины,
- 200 г сыра,
- 2 яблока,
- 2 ч. л. горчицы,
- специи для мяса,
- соль, перец по вкусу.

Свинина «Яблочный аромат»

- Целый кусок мяса натереть специями, солью, перцем и запекать в духовке при 180°С 40-50 мин. Затем сделать надрезы и вставить в них смазанные горчицей ломтики сыра.
- Яблоки очистить, нарезать кружочками и уложить поверх и по бокам мяса. Затем поставить в духовку и запекать еще 5-10 мин.

Разкина Полина, г. Москва

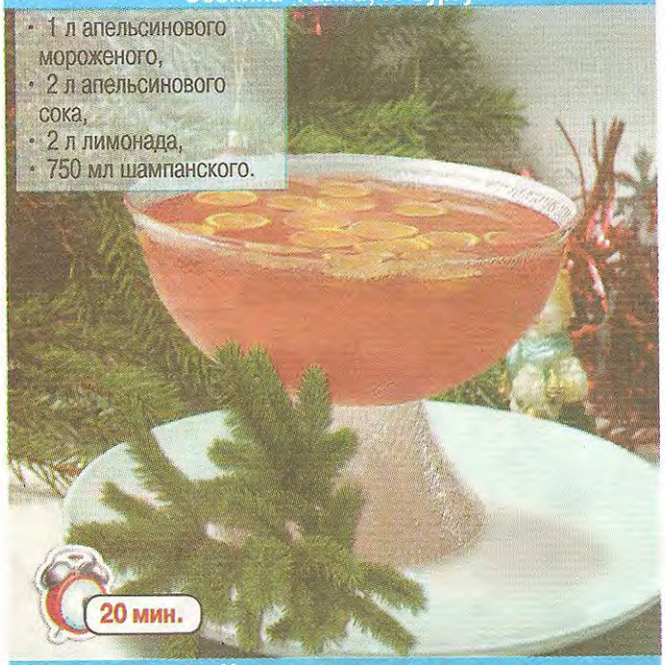


- 2 форели,
- 1/2 ст. муки,
- 50 г слив. масла,
- 100 г миндаля,
- сок 1 лимона,
- петрушка,
- соль, перец по вкусу.

Форель «Альмонд»

- Обвалять форель в муке и обжарить на сливочном масле по 4-5 мин. с каждой стороны.
- Полить лимонным соком и готовить еще 1-2 мин. Обжарить миндаль на сковороде без добавления масла.
- Форель выложить на блюдо, украсить дольками лимона, посыпать жаренным миндалем и измельченной петрушкой.

Осокина Фаина, г. Сургут



- 1 л апельсинового мороженого,
- 2 л апельсинового сока,
- 2 л лимонада,
- 750 мл шампанского.

Новогодний пунш с шампанским

• Охладить в холодильнике лимонад, апельсиновый сок и шампанское. В большую вазу для пунша, в центр, положить мороженое, поверх вылить апельсиновый сок, затем налить лимонад и в конце вылить шампанское. Аккуратно перемешать жидкость, чтобы получилась пена на поверхности. Сразу подать, разлив в бокалы или кружки.

Сидорина Галина, г. Пенза

- 750 мл красного вина,
- 100 г сахара,
- 1 ч. л. молотой корицы,
- 1 апельсин,
- 8 зубчиков гвоздики.

Голландский глинтвейн

• На среднем огне смешать вино, сахар и корицу. Разрезать апельсин пополам, воткнуть гвоздику в кожуру половинок апельсина и положить в вино.

• Медленно нагреть на слабом огне около 30 мин., но не дать вину закипеть. Перед подачей нагреть стаканы в теплой воде и разлить глинтвейн.

Фаршированная рыба «Сказка»

Юсипова София,
г. Чебоксары

1 потрошеный карп (щука, судак),
300 г репчатого лука,
500 г филе лосося,
2 вареных яйца,
2 белка,
2 морковки,
10 ст. л. панировк. сухарей,
6 очищенных горьких миндаля,
5 ст. л. сахарной пудры,
1 ч. л. соли,
4 луковицы,
2 кусочка сахара.

Рыбу разрезать на 8 ломтиков, лук проблашировать и мелко нарезать, филе лосося и яйца порубить, белки взбить в тугую пену, морковь нарезать кружочками. Все компоненты смешать с панировочными сухарями, сахарной пудрой, солью, взбитым белком и этой массой начинить брюшную полость каждого ломтика рыбы. Рыбу уложить в форму в виде цельной рыбы, добавить морковь, лук, немного воды и на медленном огне поварить 1 ч.

Через 45 мин. добавить миндаль и кубиками сахар.

Рыбу подать в холодном или горячем виде вместе с образовавшимся при варке соком.

Зубкова Альбина, г. Богородск

Баранина фаршированная

6 отбивных из баранины на кости,
розмарин, оливковое масло,
2 помидора, 1 луковица,
50 г зелени петрушки,
2 зубчика чеснока,
соль, перец по вкусу.

Мясо промыть, поперчить, посолить. Сбрызнуть оливковым маслом, посыпать розмарином. Помидоры и лук нарезать полукольцами, зелень и чеснок измельчить. На мясе сделать разрезы и нафаршировать овощами, сверху посыпать чесноком и зеленью. Положить баранину в рукав, затем положить на противень и запекать в духовке при 180°С 1 ч. Подать, украсив овощами, зеленью и дольками лимона.

Яшина Юлия, г. Кстово

Стейки, тушенные в зеленом чае

4 стейка лосося, зеленый чай,
1 л. воды, 3 зубчика чеснока,
1 ст. л. измельченного имбиря,
1/2 ч. л. соевого соуса,
соль, перец по вкусу.

Для соуса: заварить зеленый чай в 1 л. кипятка и перелить в глубокую сковороду. Добавить натертый чеснок, имбирь и варить 5 мин.
Выложить в соус стейки лосося и тушить под крышкой 5-8 мин. Затем переложить на блюдо, отлить немного отвара, добавить несколько капель соевого соуса.
При подаче полить стейки соусом и подать с отварным рисом и овощами.

Расскажи, снегурочка, где была

Слова Ю. Энтина
Музыка Г. Гладкова

- Расскажи, Снегурочка, где была?
Расскажи-ка, милая, как дела?
- За тобою бегала, Дед Мороз,
Пролила немало я горьких слёз.
Припев:
- А ну-ка, давай-ка, плясать выходи!
- Эх!
Нет, Дед Мороз, нет, Дед Мороз,
Нет, Дед Мороз, погоди!
- Ты меня, любезная, извини
И свою любовь ко мне сохрани.
- Как же не любить тебя, милый дед?!
Сколько зим потрачено, сколько лет!
Припев.
- Ждёт моих подарочков ребятня.
И тебе достанется от меня!
- Наконец, сбываются все мечты.
Лучший мой подарочек - это ты!
Припев:
- Расскажи, Снегурочка, где была?
Расскажи-ка, милая, как дела?
- За тобою бегала, Дед Мороз,
Пролила немало я горьких слёз.
Припев.

Шарова Елена, г. Казань

Курочка «Метель»

4 куриных филе,
100 г слив. масла,
2 ст. л. муки,
2 яйца,
2 ст. молока,
1 ст. л. 20% сметаны,
1/2 ст. панир. сухарей,
200 г любых конс. фруктов,
2 зеленых яблока,
100 г чернослива без косточек,
растит. масло,
соль, перец по вкусу.

Для фарша: яблоки очистить от кожицы, удалить серединку и нашинковать мелкой соломкой. Чернослив немного поварить в воде, мелко нарезать и объединить с яблоками. Куриное филе отбить, посолить и поперчить. На серединку выложить немного фарша, аккуратно свернуть, обсыпать мукой, смочить в яйце, запанировать в сухарях и слегка обжарить на растительном масле. Затем довести до полной готовности в горячей духовке. Подать блюдо с консервированными фруктами.

Сомина Альбина, г. Рязань

Свинина в пряной панировке

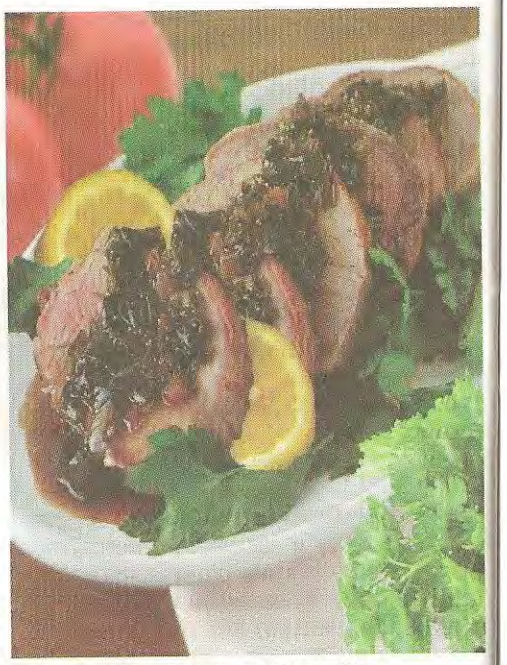
1,5 кг свиной корейки,
2 ч. л. горчицы,
2 ч. л. меда,
смесь перцев,
семена горчицы,
чеснок,
молотые орехи,
гвоздика,
соль.
Соус:
200 г брусники,
1/2 ст. сахара,
2 апельсина,
1 ст. л. муки.

Корейку нашпиговать чесноком. Горчицу и мед хорошо перемешать. В ступке измельчить все специи, кроме гвоздики. Мясо смазать смесью горчицы и меда, затем обильно обсыпать специями, а гвоздику воткнуть в шахматном порядке по всей поверхности. Завернуть мясо в фольгу и оставить при комнатной температуре на 1 ч. Затем запекать в духовке при 180-200°С 1,5 ч. За 10 мин. до готовности раскрыть фольгу, положить пару веточек розмарина и запекать до появления золотистой корочки.
Для соуса: в кастрюле растопить на небольшом огне сахар, влить сок одного апельсина и довести до закипания. Добавить ягоды брусники, вскипятить и положить в смесь кусочки апельсинов. Немного поварить и снять с огня.
При подаче мясо нарезать кусочками и полить соусом.

Шатунова Ирина, г. Суздаль

Острая говядина с лимоном

300 г говядины,
120 г риса,
2 ст. л. соевого соуса,
1 ст. л. кунжутного масла,
1 перец чили,
карри по вкусу,
1 луковица,
1 помидор,
1 лимон,
растит. масло,
соль, перец по вкусу.



Отварить рис в подсоленной воде. Мясо нарезать тонкими ломтиками, приправить соевым соусом, солью, перцем, добавить мелко нарезанный перец чили. Все перемешать и оставить на 10-15 мин. Затем мясо слегка обжарить на растительном масле. Лук нарезать колечками, помидоры - небольшими кубиками. Обжарить лук на растительном масле до золотистого цвета, добавить помидоры, мясо и тушить до готовности. Смешать рис с лимонной цедрой и перцем и подать в качестве гарнира к мясу. Блюдо можно украсить дольками лимона.

Бабурина Галина, г. Омск

Рулет из свинины с курагой

700 г свинины,
300 г кураги,
небольшой кусочек имбиря,
1 луковица,
2 зубчика чеснока,
1ч. л. соевого соуса,
специи для мяса,
1 ст. л. горчицы,
1 ч. л. майонеза,
соль, перец по вкусу.
Гарнир:
5 картофелин,
1 морковина.

Мясо разрезать в виде книжки, отбить с двух сторон. Курагу пропустить через мясорубку, лук мелко нарезать, чеснок и имбирь натереть на мелкой терке. Соединить курагу, лук, имбирь и чеснок, добавить соевый соус и перемешать. Нанести начинку на мясо и скатать рулет. Смешать горчицу с майонезом, обмазать рулет и посыпать специями. Переложить рулет на фольгу, положить в форму, фольгу закрыть. Картофель и морковь нарезать кусочками. Выложить овощи на противень к мясу и запекать в духовке при 180-200°С 1 ч. Рулет нарезать кусочками и подать вместе с овощами.

Яшина Юлия, г. Кстово

Гусь с яблоками

1 гусь (около 3 кг), 1 кг брокколи,
2 вилка цветной капусты, перец по вкусу,
1 кг мелких красных яблок,
1/2 ст. брусничного варенья, соль.

Гуся вымыть, обсушить, натереть солью и перцем внутри и снаружи, предварительно удалив внутренний жир. Проколоть гуся вилкой в нескольких местах. Яблоки вымыть и положить их вовнутрь гуся так, чтобы часть яблок была видна. Два больших куска фольги положить один на другой и по центру разложить кусочки гусиного жира. На жир положить гуся и завернуть в фольгу. Запекать в духовке при 200°С 2,5 ч. Цветную капусту и брокколи сварить в подсоленной воде по отдельности до готовности, вынуть, дать воде стечь. На блюдо с гусем выложить цветную капусту и брокколи, полить вареньем и подать.

Шатунова Ирина, г. Суздаль

Мясной рулет в шубке

1 кг мясного фарша,
5 яиц, 2 зубчика чеснока,
10 г спагетти,
5 капустных листа,
соль, перец по вкусу.

Соединить мясной фарш, 2 яйца, измельченный чеснок и перемешать. Готовый фарш посолить и поперчить по вкусу. Спагетти отварить, переложить в фарш и перемешать. Капустные листья отварить до полуготовности и остудить. Разложить листья капусты на пищевой пленке, выложить фарш по всей поверхности листьев. Яйца отварить, очистить и выложить на фарш. Свернуть массу в рулет, переложить на противень и запекать в духовке при 180°С 45-50 мин.
Разрезать готовый рулет на порционные куски и подать.

ТОСТ

С Новым Годом хочу Вас поздравить
И поднять этот пенный бокал
За плохое,что в Старом оставить,
Нужно светлое взять только нам.
Пусть удачливы будут свершенья,
И улыбкой искрится лицо,
Ни тревог,ни забот,ни сомнений
Не пускайте на ваше крыльцо.
Пью до дна,пузырьков не считая,
Не советую вам их считать,
Что задумано вами, не знаю,
Но,надеюсь,мечты вам под стать!

Лобанова Альбина, г. Пермь

Свиные отбивные с лимоном

4 свиные отбивные, цедра 1 лимона,
2 ст. л. измельченной зелени петрушки,
2 зубчика чеснока, перец по вкусу,
2 ст. л. оливкового масла, соль.

В небольшой миске смешать лимонную цедру, петрушку, измельченный чеснок, посолить и поперчить. Отбивные посолить, поперчить и обжарить на оливковом масле по 2-3 мин. с каждой стороны. Добавить 1/2 ст. воды в сковороду и довести до кипения. Уменьшить огонь до среднего, накрыть крышкой и тушить до готовности 10-15 мин.
Выложить свиные отбивные на блюдо, посыпать смесью петрушки и лимонной цедры.

Шумилова Альбина, г. Пятигорск

Коктейль «Шоколадница»

1 ст. молока,
1 ст. л. какао-порошка,
1 ст. л. сахара,
2 ст. л. горячей воды,
1 ст. л. сливочного ликера.

Молоко довести до кипения. Смешать какао-порошок и сахар в большой чашке, добавить горячую воду, размешать и довести смесь до консистенции сметаны. Влить горячее молоко, добавить ликер, размешать, разлить по бокалам и подать.

Камаева Екатерина, г. Суздаль

Клюквенный мартини

45 мл водки, 1 ст. льда,
15 мл апельсинового ликера,
15 мл сухого вермута,
90 мл клюквенного сока,
ягоды клюквы для украшения.

Смешать водку, апельсиновый ликер, вермут, клюквенный сок и лед. Хорошо взбить, чтобы смесь охладилась. Разлить в бокалы для мартини и подать. Украсить ягодами клюквы.
Края бокалов можно обмакнуть в воду, затем в сахар.

Павлова Ольга, г. Чита

Милкшейк

70 мл молока,
200 г ванильного мороженого,
фруктовый наполнитель.

Все ингредиенты сложить и смешать с помощью блендера, разлить в высокие фужеры, и подать с трубочкой.
В качестве фруктового наполнителя можно использовать ежевику, клубнику, малину и другие ягоды.

Васильева Валентина, г. Тверь

Коктейль «Счастье»

30 мл водки,
15 мл ликера,
75 мл апельсинового сока,
кусочки леда.

Насыпать в бокал кусочки льда, налить водку, ликер и долить апельсиновым соком.
На край бокала можно повесить кусочек апельсина.

Ширяева Александра, г. Пермь

Гранатини

60 мл водки,
60 мл апельсинового ликера,
60 мл гранатового сока,
1 ст. льда крошкой,
1 стружка лимонной цедры.

Вылить водку, апельсиновый ликер и гранатовый сок в шейкер для коктейлей и добавить лед крошкой. Энергично взбить и разлить по бокалам.
Украсить стружкой лимонной цедры.

Кабы не было зимы

Слова Э. Успенского
Музыка Е. Крылатова

Кабы не было зимы
В городах и селах,
Никогда б не знали мы
Этих дней веселых.

Не кружила б малышня
Возле снежной бабы,
Не петляла бы лыжня,
Кабы, кабы, кабы...
Не петляла бы лыжня,
Кабы, кабы, кабы...

Кабы не было зимы,
В этом нет секрета -
От жары б увяли мы,
Надоело б лето.

Не пришла бы к нам метель
На денек хотя бы.
И снегирь не сел на ель,
Кабы, кабы, кабы...
И снегирь не сел на ель,
Кабы, кабы, кабы...

Кабы не было зимы,
А все время лето,
Мы б не знали кутерьмы
Новогодней этой.

Не спешил бы Дед Мороз
К нам через ухабы,
Лед на речке не замерз,
Кабы, кабы, кабы...
Лед на речке не замерз,
Кабы, кабы, кабы...

Торт «Венский вальс»

Чудаева Галина,
г. Пермь

200 г маргарина,
200 г сахара,
10 яиц,
50 г паниров. сухарей,
150 г лесных орехов (молотых),
30 г лимона,
10 г корицы,
5 г ванилина,
20 г какао-порошка,
50 г абрикосового джема (или клубничного),
30 г шоколадной глазури,
0,5 л 20% сливок,
100 г сахарной пудры,
разрыхлитель.

Белки взбить с 300 г сахара, желтки - с остальными 100 г. Взбить маргарин, добавить желтки, корицу, сок и цедру лимона, просеянную панировку, разрыхлитель. Тщательно перемешать, добавить в эту массу белки, орехи. Влить в форму и выпекать при 180°С. Охлажденный бисквит разрезать на 3 части.
Первый слой смазать джемом, взбитыми сливками с какао.
Второй слой смазать джемом, взбитыми сливками.
Третий слой - смазать джемом, глазировать растопленным шоколадом, охладить, обмазать взбитыми сливками с какао, украсить розочками из сливок и с помощью кондитерского мешка и растопленного шоколада нарисовать скрипичный ключ. Бока обсыпать орехами.

Сухоренка Валентина, г. Павлово

Торт «Мандариновый»

5 крупных мандаринов,
1,5 ст. сахара,
75 г слив. масла,
1 яйцо,
1 ст. кефира или простокваши,
3 ст. муки,
сода, соль.

Тщательно растереть сливочное масло, сахар, яйцо и в эту смесь залить 1 ст. кефира или простокваши. Добавить мандарины, пропустив их через мясорубку вместе с кожурой (без семян), немного соли, все перемешать. Смесь влить в муку, взбить, чтобы не было комочков, добавить 1 ч. л. соды, погашенной в уксусе, еще раз вымесить и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой или сухарями. Дать постоять 40 мин., затем выпечь в духовке при 180°С до готовности.

Левина Ольга, г. Сызрань

Мороженое банановое

4 банана, 2 ст. л. сахара,
20 г. лимонного сока,
250 г взбитых сливок,
ванильный сахар по вкусу.

Бананы взбить в миксере, добавить сахар и лимонный сок. Сливки смешать с ванилином, взбить, добавить банановое пюре. Выложить в форму и поставить в морозилку. Во время замораживания один раз перемешать. Выложить в порционные вазочки, украсить фруктами и подать.

Чадаева Ирина, г. Иваново

Киви, запеченные в тесте

4 киви,
300 г муки,
75 г слив. масла,
25 г сахарной пудры,
1 апельсин,
1 яйцо,
150 г 33% сливок.

У апельсина выжать сок, 1/2 цедры натереть на мелкой терке.
Цедру и 2 ст. л. сока смешать с мукой, маслом и сахарной пудрой. Замесить тесто, скатать его в шар. Завернуть в фольгу и положить в холодильник на 30 мин. Затем раскатать в тонкий пласт, чтобы его можно было разрезать на 4 прямоугольника размером 20х15 см. Киви очистить, по одному положить на каждый прямоугольник теста и завернуть в тесто. Свободные края теста подогнуть и защипать, оставив сверху небольшое отверстие для выхода пара при запекании.
Противень смазать маслом. Из остатков теста вырезать листики, слегка смочить водой и приклеить сверху. Пирожки с киви кисточкой смазать взбитым яйцом и выложить на противень.
Выпекать в духовке при 180°С 15 мин. Подать теплыми со сливками, взбитыми с апельсиновым соком и ликером.

Сухоренка Валентина, г. Павлово

Яблоко «Сюрприз»

4 зеленых яблока, 200 г сахара,
200 г темного шоколада,
100 г грецких орехов.

Сахар всыпать в сотейник и поставить на средний огонь. Когда весь сахар растопится, добавить 4 ст. л. кипяченой воды. Оставить на огне, пока карамель не станет темно-золотой. Обмакнуть в нее яблоко и немного поддержать на весу, чтобы стекла лишняя карамель. Шоколад поломать на кусочки, положить в сотейник и поставить в посуду большего размера, наполненную кипящей водой. Держать на среднем огне, постоянно мешая, пока весь шоколад не растопится. Обмакнуть яблоко в шоколад со всех сторон. Орехи порубить и обсыпать яблоко. Поставить в холодильник, пока шоколад не затвердеет.

Юсипова София, г. Казань

Десерт из хурмы с ананасами

4 крупных хурмы,
1 б. ананасов в собственном соку,
15г желатина, сахар по вкусу.

Желатин замочить в 1 ст. холодной кипяченой воды и оставить на 1 ч. Когда он набухнет, добавить сахар и довести до кипения, но не кипятить. Хурму очистить от кожицы и протереть через сито. Смешать мякоть хурмы с процеженным раствором желатина. В креманки налить желе и поставить в холодильник, пока масса не начнет густеть. Как только желе станет тягучим, разложить в креманки нарезанные кубиками ананасы.
Поставить желе в прохладное место до застывания.

Елочка, елка - лесной аромат

Слова И. Шаферана
Музыка О. Фельцмана

Елочка, ёлка -
Лесной аромат.
Очень ей нужен
Красивый наряд.

Пусть эта ёлочка
В праздничный час
Каждой иголочкой
Радует нас,
Радует нас.

Ёлочка любит
Весёлых детей.
Мы приглашаем
На праздник гостей.

Пусть эта ёлочка
В праздничный час
Каждой иголочкой
Радует нас,
Радует нас.

Елочка веткой
Зеленой махнет,
И, словно сказка,
Придет Новый год!

Пусть эта ёлочка
В праздничный час
Каждой иголочкой
Радует нас,
Радует нас.

ЖДИТЕ В НОЯБРЕ
СПЕЦВЫПУСКИ "ЗОЛОТОЙ КОЛЛЕКЦИИ РЕЦЕПТОВ"
СПЕЦВЫПУСКИ ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ
100 ЛУЧШИХ НОВОГОДНИХ БЛЮД №128
НОВОГОДНЯЯ СВИНИНА В ВИНЕ и другие пьянные рецепты №127
Новогодние угощения на любой вкус и кошелек №132
ХОЛОДЦЫ, ЗАТИВНОЕ, РУЛЕТЫ №126
Новогодний лосось по-царски и другие рецепты из рыбы №131
Новогодние закуски к водочке, шампанскому
ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ОРИГИНАЛЬНЫХ НОВОГОДНИХ БЛЮД №130
НОВОГОДНЯЯ ИНДЕЙКА, ГУСЬ УТКА и другая вкусная птица №129