

консервация • соленья • маринады • заморозка • сушка

№12, 2018

Подписной индекс 60001

Домашние заготовки

ЕАА

Сладкие шедевры

Готовим с фантазией



Необычные закуски



Под гладью заливного

Раскрываем секреты вкусного желатинового блюда



Новогодняя феерия

Scan by Tetyanka_&TTT22

Салаты по-новому

ОФОРМЛЯЙТЕ ПОДПИСКУ НА 2019 ГОД И УЧАСТВУЙТЕ В РОЗЫГРЫШЕ ПРИЗОВ! стр. 2



Готовим с любовью

Новый год – душевный праздник, когда хочется приготовить для своих родных и друзей самое лучшее, самое ароматное и вкусное.



Рулеты из говядины «Аппетитные»



НЕОБХОДИМО

- 0,8 кг говяжьей вырезки
- 350 г бекона
- по 200 г лука и соленых огурцов
- 2–3 ст. л. горчицы
- 200 мл бульона
- 150 мл полусухого красного вина
- 1–2 ст. л. муки
- специи, молотый черный перец, соль по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 Мясо помыть, нарезать ломтиками толщиной 1,5–2 см.

Каждый ломтик отбить молотком, посолить и поперчить, разложить на рабочей поверхности, с одной стороны смазать горчицей. Тонко нарезанный бекон также слегка отбить молотком.

2 На каждый кусочек мяса выложить подготовленные ломтики бекона так, чтобы закрыть всю поверхность мяса.

3 Лук очистить, нашинковать полукольцами, разложить по бекону. Соленые огурцы разрезать на 4–6 частей и выложить по 2–3 кусочка на край каждой заготовки.

4 Плотно завернуть в рулеты, связать кулинарной нитью или скрепить зубочистками.

5 Подготовленные рулеты обжарить на растительном масле на сильном огне до румяной корочки, снять со сковороды.

6 Затем на сухой сковороде обжарить муку, постоянно помешивая, до золотистого цвета, влить бульон, вино, добавить специи по вкусу, посолить и поперчить, размешать до однородности. В соус выложить рулетики, нагрев уменьшить и тушить на минимальном огне в течение 40–50 мин.



Имбирные пряники

НЕОБХОДИМО

- 0,6 кг муки
 - 200 г меда
 - 100 г сахара
 - 120 г сливочного масла
 - 3 ч. л. какао-порошка
 - 1 ч. л. разрыхлителя
 - по 0,5 ч. л. молотой корицы, имбиря, мускатного ореха
 - 1 яйцо
 - ванилин по вкусу
- Для глазури:**
- 1 белок
 - 150–200 г сахарной пудры
 - 1 ч. л. лимонного сока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Мед, сахар, сливочное масло, корицу и мускатный орех разогреть, но не кипятить, пока сахар не растворится. Снять с плиты и дать слегка остыть. Муку вместе с разрыхлителем просеять в миску. Влить теплую медовую смесь, добавить ванилин, имбирь, яйцо и какао. Вымесить гладкое, отстающее от рабочей поверхности тесто, скатать его в шар, поместить в холодильник на 2 ч.

Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и специальными формочками вырезать фигурки.

Подготовленные фигурки разложить на противне, застеленном пергаментом.

Выпекать в предварительно разогретой духовке 10–15 мин при температуре 180 °С. Затем аккуратно вынуть и остудить на решетке.

Для глазури белок взбить миксером на невысокой скорости до однородной жидкой массы. Всыпать просеянную сахарную пудру и хорошо размешать, чтобы масса стала достаточно густой. Влить лимонный сок, снова перемешать.

Остывшее печенье украсить приготовленной глазурью.

Новогодняя феерия

Украшение новогодних блюд – занятие весьма увлекательное и интересное, не требующее каких-то определенных умений и навыков. Здесь главное – ваша фантазия и желание порадовать близких.

Волшебные елочки

Сделать их несложно. Сначала нужно приготовить рулетики из лаваша и любой начинки по вкусу, затем нарезать их одинаковыми кусочками. На блюде, выстланном листьями салата, выложить кусочки в виде елочки, украсить свежей зеленью, зернами граната, верхушку вырезать из сладкого красного перца.

Для того чтобы получить еще одну волшебную елочку, понадобятся треугольные ломтики твердого сыра, оливки и кусочек сладкого красного перца. На деревянную шпажку нужно нанизать сыр, чередуя с оливками, а из сладкого перца вырезать верхушку – звездочку. Кстати, подобные елочки можно сделать из свежих и соленых огурцов, сладкого перца, колбасы и других продуктов.



Необычные закуски и салаты

Новогодние бутерброды можно выполнить в виде елочек, снеговиков и Дедов Морозов. Для их создания годится все: и свежие овощи, и зелень, и колбаса, например, как в случае с бутербродами «Дедушка Мороз». Чрезвычайно аппетитно и красиво на тонком, слегка подсушенном на сковородке без масла ломтике хлеба с копченой колбасой, выступающей в роли лица, смотрятся его борода из соуса, приготовленного на основе майонеза, и шапочка из сладкого перца. Вместо глазок – оливки, вместо рта – снова красный сладкий перец.

Слоеные салаты лучше всего будут смотреться в прозрачных стеклянных бокалах или широких стаканах, особенно

если слои будут отличаться по фактуре и цвету. Даже привычные и любимые «Мимоза» и оливье, оформленные таким образом, предстанут перед нами совсем в ином свете. Креативно и оригинально будут выглядеть салаты, поданные в «чашечках» из апельсинов, лимонов или яблок. Сверху такие «чашечки» можно присыпать тертым сыром, украсить зеленью или кусочками фруктов или овощей.

Если у вас есть специальные жестяные формочки в виде кольца, звезды, треугольники, то подайте салат порционно, поместив его на тарелке в такую форму, а затем убрав ее. Так сервировать можно не только слоеные салаты, но и обычные.

Бутерброды «Праздничные»

Приготовить сырную массу. Для этого 100 г твердого или плавленого сыра натереть на терке, добавить 1 сваренное вкрутую и мелко нашинкованное яйцо, 1 зубок чеснока, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом или сметаной. Массу тщательно перемешать и намазать на кусочки хлеба, вырезанного в виде елочки или звезды. Сверху украсить перьями зеленого лука и небольшими кусочками сладкого красного перца.

Используем яркие овощи

Морковь. Один из самых лучших продуктов для оформления блюд. Подойдет любая морковка – и сырая, и вареная. Немного потренировавшись на этом овоще, можно научиться вырезать из моркови квадратики, кружочки, звездочки и даже цветочки. Также морковь идеально смотрится в виде стрелок на салате, симпатичных мордашек разных зверей.

Помидоры. Из них создают яркие и красочные детали, например части лица. Из ломтиков помидоров можно оформить красочные розы и украсить ими салаты, нарезки, заливное и т. д. Помидоры черри также прекрасно смотрятся в виде украшений новогодних мясных, рыбных блюд, из них можно сделать милых божьих коровок.

Свежие огурцы. Используя нож для чистки овощей, снимите с огур-

ца тонкую кожуру. Затем сверните ее в виде розочки – можно сделать одну среднюю или несколько маленьких.

Лук. Из зеленого лука получаются великолепные закрученные колечками гирлянды, если подержать его в воде. Из обычного репчатого лука, также опустив его на некоторое время в воду, можно сделать красивые белые лилии.



«Пингвиненок»

Такую оригинальную и вкусную закуску сделать легко и просто. Сначала все подготовить: сварить перепелиные яйца и очистить. Вареную или

сырую морковь нарезать кружочками, аккуратно вырезать небольшой треугольник – это будет «клювик», оставшаяся часть – «лапка». «Клювики» вставить в целую маслину без косточки – получится «голова» пингвиненка. «Тело» нужно сделать из маслины без косточки, которую надрезать, но не до конца, в разрез вставить перепелиное яйцо. Теперь осталось соединить «голову» и «тело» зубочисткой. По желанию на «шею» пингвиненку можно повязать перо зеленого лука – как шарф.



Добавим цвета

Если смешать сливочное масло с укропным соком, то получится масса красивого зеленого цвета, если со свекловичным соком – красного. Желтый цвет можно получить при помощи яичного желтка, а оранжевый – при смешивании с морковным соком.

Желатиновые чудеса

Торты с верхним желатиновым слоем очень красиво смотрятся. К тому же дизайн можно продумать самостоятельно, используя сухофрукты, замороженные ягоды и т. д.

Не следует наносить желе непосредственно на бисквит, иначе пористый корж впитает в себя жидкость и красивого желатинового слоя не останется. Лучше всего, чтобы верх торта был покрыт кремом, суфле, фруктами, джемом и прочими смазками, а сам десерт постоял некоторое время в холодильнике. И только затем нужно нанести тончайший слой желе и снова отправить торт в холодильник на 1–2 ч. И уже после этого можно выливать оставшееся желе и ставить в холодильник до полного застывания.

Лучшие

У многих из нас на новогоднем столе обязательно присутствует мясо. Вариаций множество, выбирайте на свой вкус: запеченное целой тушкой или куском, в виде рулетов, галантинов, фаршированное, в тесте и др.



Курица в апельсиновом соке

НЕОБХОДИМО

- 1 бройлерная курица весом около 2 кг
- 1 л апельсинового сока
- Для начинки:
 - 1 стакан риса
 - 200–300 г куриной печенки
 - 1/2 апельсина
- 2 ст. л. растопленного сливочного масла
- специи, смесь молотых перцев, соль по вкусу
- кружочки апельсина для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Курицу вымыть, обсушить, натереть солью.

Для начинки рис промыть, отварить до полуготовности, посыпать солью, смесью молотых перцев, специями, перемешать с растопленным сливочным маслом. Печенку и очищенные дольки апельсина мелко на-

резать и соединить с крупой. Нафаршировать курицу приготовленной начинкой, зашить брюшко.

Поместить тушку в утятницу, залить апельсиновым соком, накрыть крышкой, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 40 мин.

Веденеева София

Scan by Tetyanka & TTT22

Говядина в тесте

НЕОБХОДИМО

- 1 кг говядины
- 400 г слоеного теста
- 0,5 кг шампиньонов
- 2 луковицы
- сок 1/2 лимона
- 5 ст. л. растительного масла
- 3 зубка чеснока
- 1 яйцо
- прованские травы, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Говядину помыть, обсушить. Растительное масло смешать с соком лимона и чесноком, пропущенным через пресс. В маринад добавить прованские травы, соль по вкусу, перемешать. Мясо смазать маринадом, завернуть в фольгу и запекать в течение 30–35 мин при температуре 180 °С.

Шампиньоны мелко нарезать, лук шинковать, обжарить на растительном масле до готовности, посолить по вкусу. Затем грибы с луком

остудить и пропустить через мясорубку.

Слоеное тесто раскатать в прямоугольник толщиной примерно 4 мм. В центр выложить 2 ст. л. грибной смеси. На нее сверху – обжаренное мясо и на мясо опять грибы. Оставшимся грибным пюре облепить мясо со всех сторон, должно получиться мясо в грибной шубке. Края теста плотно защипать.

Выложить на противень швом вниз, верх смазать слегка взбитым желтком. Запекать 25–30 мин при температуре 180 °С.

Тимофеева Дарья

СОВЕТ! Мясо для запекания должно быть хорошего качества. В нем не должно быть хрящей, прожилок, сухожилий.

Лучше всего использовать охлажденную говядину, из замороженной сочного блюда может не получиться.



мясные угощения

Куриные рулеты «Пикантные»

НЕОБХОДИМО

- 2 крупных куриных филе
- 250 г твердого сыра
- 200 г маринованных шампиньонов
- 2 зубка чеснока
- 2 ст. л. дижонской горчицы
- по 1 ст. л. майонеза и растительного масла
- клюква, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе разрезать вдоль не до конца, развернуть как книжку и немного отбить через пищевую пленку. Затем натереть солью и молотым черным перцем по вкусу. На

разогретом растительном масле обжарить измельченный чеснок до аромата, затем добавить мелко нарезанные шампиньоны, посолить и поперчить по вкусу и готовить до мягкости.

В небольшой емкости смешать горчицу с майонезом, смазать подготовленное филе. Затем равномерно распределить тертый сыр и обжаренные грибы. Свернуть плотные рулеты, связать их кулинарной нитью, выложить на противень и запекать в течение 30–35 мин при температуре 180 °С. За 7–10 мин до конца приготовления посыпать рулеты ягодами клюквы.

Долгих Людмила



Scan by Tetyanka_&TTT22

Новогодняя буженина

НЕОБХОДИМО

- 1,5 кг свинины
- 5 зубков чеснока
- смесь специй по вкусу
- молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину помыть. Чеснок нарезать дольками и нашпиговать мясо. Затем свинину посолить по вкусу и натереть специями со всех сторон. Оставить мариноваться на 1 ч.

Подготовленное мясо завернуть в 2 слоя пергаментной бумаги, выложить на противень и запекать 1 ч 15 мин в предварительно разогретой духовке при температуре 180 °С. Затем духовку выключить, а мясо оставить в духовке еще на 1 ч.

Готовую буженину остудить, вынуть из пергаментной бумаги и разрезать на порционные кусочки. Подавать с запеченными овощами.

Шабенко Елена

Свинина с ананасами

НЕОБХОДИМО

- 1,3–1,5 кг свинины
- 3–4 кольца консервированного ананаса
- по 1 апельсину и лимону
- 1 зубок чеснока
- 1/2 ст. л. муки
- 1 ч. л. орегано
- бутоны гвоздики по вкусу
- молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину натереть солью, орегано и молотым черным перцем, оставить на 30–40 мин. Затем сверху свинины сделать разрезы, в которые воткнуть бутоны гвоздики.

В форму, смазанную растительным маслом, выложить кольца ананасов, на них – подготовленную свинину и запекать в предварительно разогретой духовке 30 мин при температуре 180 °С.

Для соуса на сковороде слить 2–3 ст. л.

жидкости из формы со свининой. Затем добавить сок из апельсина и лимона, размешать и довести до кипения. В небольшом количестве смеси развести муку, которую затем добавить на сковороду и, помешивая, варить на медленном огне до загустения. В соус ввести чеснок, пропущенный через пресс, посолить и поперчить.

Приготовленным соусом полить мясо и запекать еще 1 ч. Периодически свинину нужно вынимать из духовки и поливать соусом.

Якименко Валентина



Утка с тыквой и яблоками

НЕОБХОДИМО

- 1 утка весом 1,5–2 кг
- 1–2 ч. л. майорана
- 4 яблока
- 0,5 кг очищенной тыквы
- по 1 ст. л. растительного масла и жидкого меда
- 3 ст. л. соевого соуса
- замороженные ягоды клюквы, брусники или смородины
- молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Утку помыть, обсушить и натереть смесью майорана, соли и пропущенного через пресс чеснока. Завернуть утку в фольгу и выдержать в холодильнике несколько часов.

Для маринада в небольшой емкости смешать растительное масло, мед и соевый соус. Подготовленную утку смазать получившимся соусом снаружи и внутри, оставить мариноваться на 3–4 ч. Яблоки очистить от сердцевин с семенами, нашинко-



вать дольками. Тыкву нарезать крупными кусочками. Смешать яблоки и 2/3 тыквы, посолить и поперчить, нафаршировать утку, брюшко зашить нитками или скрепить зубочистками.

Утку выложить в рукав для запекания, сделать в 3–4 местах проколы в рукаве и запекать 1 ч при температуре 180 °С. Затем рукав разрезать, выложить вокруг утки оставшуюся тыкву и запекать еще 40 мин – 1 ч. За 10 мин

до конца приготовления всыпать размороженные ягоды.

Гладкова Елена

СОВЕТ: Утку покупайте только молодую. Определить такую можно по нажатию на бедро пальцем. Вмятина должна быстро вернуться в исходное положение. Также жир должен быть светлым. Идеальный размер утки – 1,5–2 кг.



Фаршированная свинина «Фантазия»

НЕОБХОДИМО

- 1 кг свинины
- 0,5 кг мясного фарша
- 400 г маринованных грибов
- 150 г твердого сыра
- 1 сладкий перец
- 2 ст. л. мелко нарезанной зелени петрушки
- 4–5 зубков чеснока
- 1 ст. л. приправы для мяса
- молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кусок свинины помыть, обсушить, разрезать пополам, но не до конца. Затем накрыть пленкой и отбить, чтобы сформировать прямоугольник. Посыпать мясо солью и приправой

и оставить на 30–40 мин. Для начинки грибы пропустить через мясорубку, смешать с мясным фаршем. В массу добавить тертый на терке сыр, мелко нашинкованную петрушку, нарубленный чеснок, посолить, поперчить по вкусу и перемешать.

На свинину выложить подготовленную начинку, концы мяса завернуть наверх, плотно перевязать кулинарной нитью.

Фаршированную свинину выложить на смазанный маслом противень, прикрыть фольгой. Запекать 1,5 ч при температуре 180–200 °С. Затем фольгу снять и запекать еще 10–15 мин.

Белова Евгения

Галантин из курицы с языком

НЕОБХОДИМО

- 1 курица весом 1,5 кг
- 400 г куриного филе
- зелень укропа и петрушки по вкусу
- 1 стакан сливок 20%-ной жирности
- 300 г отварного языка
- молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Курицу положить грудкой вниз и острым ножом сделать разрез кожи до кости, начиная с шеи и заканчивая хвостовой частью. Срезать пласт мяса, отсоединяя его от остова. Кости удалить, крылышки отрезать.

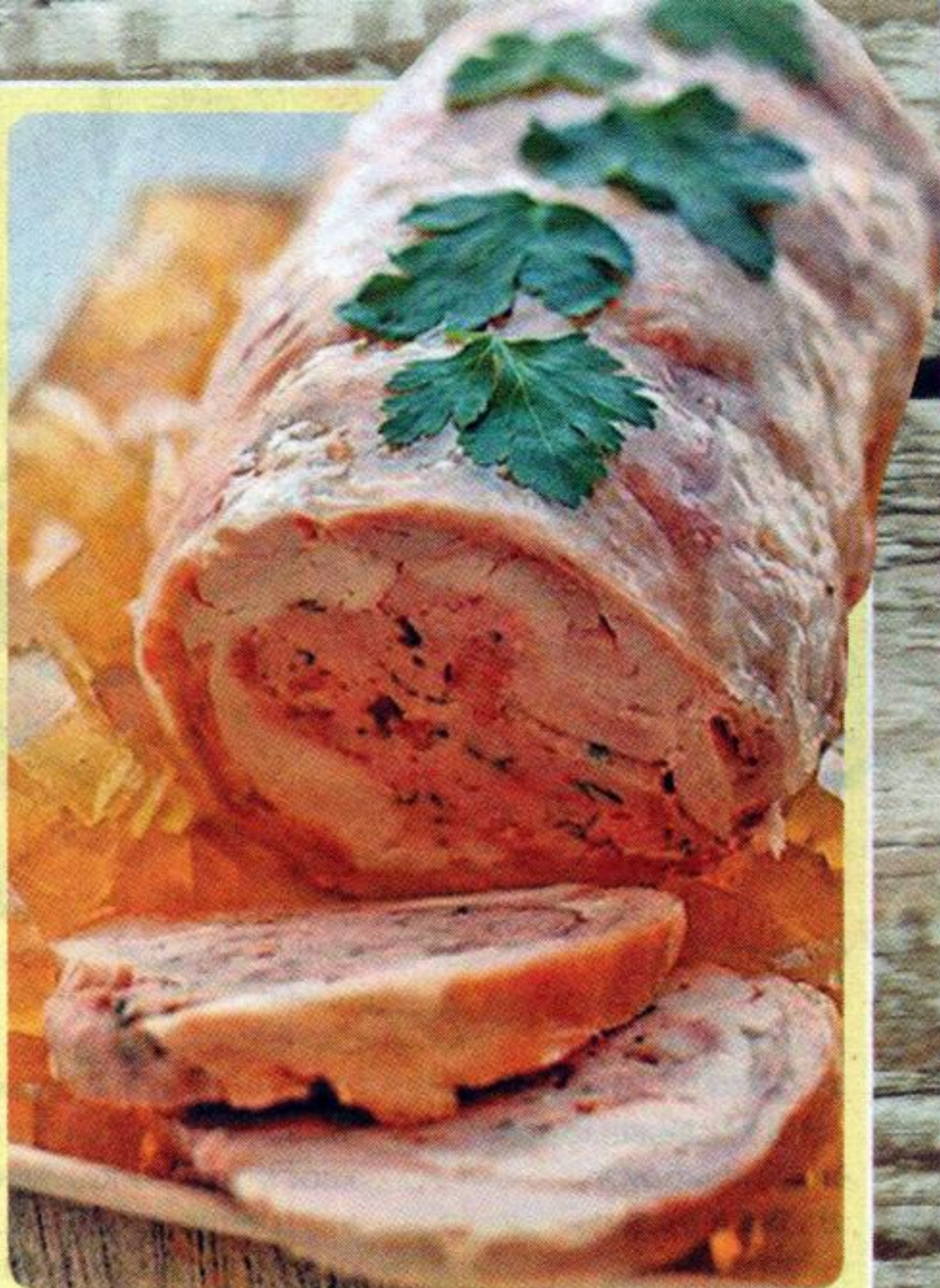
Куриное филе пюрировать блендером. Добавить мелко нашинкованную зелень, влить сливки и размешать. Массу посолить и поперчить, выложить

отварной язык, нарезанный маленькими кубиками.

Подготовленный пласт курицы разложить на марле, сверху поместить начинку из куриного филе с языком, плотно свернуть в рулет и перевязать шпагатом. Залить водой и варить под крышкой 1,5 ч. Затем охладить в бульоне, вынуть и, не разворачивая, выложить под пресс на 12 ч. Готовый галантин охладить в холодильнике.

Бульон, оставшийся после варки галантина, нужно использовать для заливного. Для этого замочить желатин из расчета 7 г на 100 мл бульона, затем разогреть, добавив горячий бульон, и вылить в форму слоем около 1 см. Дать застыть, нарезать небольшими кубиками, подать вместе с галантином.

Климова Мария



Свинина по-гусарски

НЕОБХОДИМО

- 0,7 кг свиной вырезки
- 2 зубка чеснока
- 3 ст. л. растительного масла
- по 1 ч. л. майорана и лимонного сока
- по 1 яблоку, моркови и луковице
- 25 г сливочного масла
- 30–40 г зелени укропа
- клюква, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свинину помыть, обсушить. Чеснок пропустить через пресс, смешать с растительным маслом и майораном. Свинину сначала натереть солью и молотым черным перцем, затем обмазать смесью чеснока с растительным маслом и майораном. Мясо завернуть в пленку и поместить в холодильник на 2 ч.

Яблоко нарезать ломтиками, удалив семена с сердцевинкой, сбрызнуть лимонным соком. Лук и морковь очистить, нарезать кусочками.

Свинину нарезать кусками, недорезая до конца таким образом, что-

бы сформировались карманы. В карманы выложить веточки укропа, лук и морковь. В сковороде разогреть сливочное масло и обжарить свинину на сильном огне до золотистой корочки, затем остудить и завернуть в фольгу.

Запекать в течение 50 мин – 1 ч при температуре 180 °С. За 15–20 мин до конца приготовления снять фольгу,

поместить в карманы яблоки, сверху выложить клюкву.

Есаулова Вера

СОВЕТ! Приготовленная в фольге свинина приобретает близкий к тушеному вкус, но без запаха и жира жареных блюд, при этом такое мясо более мягкое, нежное, чем просто жареное или вареное.



Рыбное меню

Какое же застолье обойдется без любимых рыбных закусок! И необязательно покупать в магазине, рыбка домашнего посола вкуснее и ароматнее.



НЕОБХОДИМО

- 1,5 кг свежемороженой скумбрии
- На 0,5 л воды:
- 3 ст. л. соли
- 1,5 ст. л. сахара
- 2 лавровых листа
- по 3–4 горошины черного и душистого перца
- 0,5 ч. л. молотого кориандра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Скумбрию разморозить, отрезать голову, хвост, плавники, удалить внутренности и хорошо промыть. Подготовленную рыбу выложить в глубокую широкую емкость.

Для маринада воду довести до кипения, всыпать соль, сахар, добавить лавровый лист, горошины черного и душистого пер-

Маринованная скумбрия

ца, кориандр. Размешать, довести до кипения и проварить 3–5 мин. Маринад остудить до комнатной температуры, залить им скумбрию. Сверху положить тарелку, поставить небольшой груз и выдер-

жать в холодильнике в течение 5 дней.

Готовую скумбрию промыть, обсушить, смазать растительным маслом и хранить в холодильнике в герметичной емкости.

Богданова Лидия

СОВЕТ! Скумбрия – рыба жирная, поэтому пересолить ее почти невозможно. Она пропитается солью настолько, насколько это необходимо.

Малосольная пряная селедка

НЕОБХОДИМО

- 1,2 кг свежемороженой сельди
- 1 л воды
- 70 г соли
- 20 г сахара
- по 5 горошин черного и душистого перца
- по 2 лавровых листа и бутона гвоздики
- тмин, кориандр, острый перец, паприка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу разморозить, удалить внутренности, отрезать голову и хвост. Затем селедку хорошо промыть. Для маринада воду довести до кипения, добавить соль, сахар, горошины перца, бутоны гвоздики, лавровый

лист, тмин и кориандр по вкусу. Проварить 3–5 мин, снять с плиты, охладить.

Подготовленную рыбу выложить в глубокую емкость и залить остывшим маринадом. Сверху положить тарелку и поставить небольшой груз.

Выдержать селедку 24 ч при комнатной температуре, затем поставить в холодильник еще на 48 ч. При подаче нарезать порционными кусочками, посыпать по желанию острым перцем и паприкой.

Денисова Татьяна



Скумбрия «Коптим дома»

НЕОБХОДИМО

- 2 свежемороженые скумбрии
- 2 ст. л. черного чая
- 1 л воды
- 2 горсти луковой шелухи
- 3 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 2 ч. л. семян кориандра
- по 2 лавровых листа, горошины черного и душистого перца
- растительное масло для смазывания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Размороженную скумбрию выпотрошить, отрезать голову и плавники, хорошо промыть под проточной холодной водой.

Черный чай без добавок залить 1 стаканом кипятка и дать завариться в течение 10 мин. Вскипятить во-



ду, добавить луковую шелуху, проварить 10 мин, снять с огня и дать настояться в течение 15 мин. Луковый настой слить в глубокую посуду, всыпать соль и сахар, размешать, добавить кориандр, лавровый лист, го-

рошины перца, влить процеженную заварку.

В остывший рассол выложить скумбрию, накрыть емкость крышкой и поставить в холодильник на 3–4 дня.

Эльмирова Виола

Горбуша «Для гурмана»

НЕОБХОДИМО

- 0,8 кг свежего филе горбуши
- 1,5 ст. л. соли
- 1 ст. л. сахара
- 1 ч. л. горошин черного перца
- 40 мл водки
- 20–40 г зелени укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе рыбы помыть, обсушить при помощи бумажных полотенец. При необходимости вынуть мелкие косточки. Горошины черного перца смолоть в кофемолке. Свежемолотый перец перемешать с солью и сахаром.

Филе выложить на рабочую поверхность кожей вниз, равномерно полить водкой. Затем хорошо со всех сторон натереть смесью соли, сахара и перца. Сложить филе в глубокую посуду, перекладывая хорошо промытым и обсушенным укропом. Накрыть пленкой и оставить в холодильнике на 18–24 ч.

Костюченко Марина

СОВЕТ! В процессе солки рыбу нужно 2–3 раза перевернуть, так как она дает много сока.

Горбушу можно засолить за 2–3 дня до праздников. Выложить в герметичную посуду, залить растительным маслом и поставить в холодильник на нижнюю полку.



Судак горячего копчения

НЕОБХОДИМО

- 1 небольшой судак
- 2 ст. л. соли
- 100 г риса
- 30 г черного листового чая
- 1 ч. л. молотой корицы
- по 3 бутона гвоздики и горошины душистого перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рыбу почистить, удалить внутренности, промыть под проточной водой. Натереть снаружи и внутри солью и оставить на 3–4 ч для просаливания.

Смешать рис с чаем, всыпать корицу, гвоздику, горошины душистого перца. Дно противня выстелить фольгой, сложенной в 2–3 слоя. На фольгу высыпать полученную смесь для копчения, сверху поставить решетку.

Нагревать полученную конструкцию на сильном огне на плите не более 5 мин. Затем огонь уменьшить до среднего, на решетку, смазанную растительным маслом, выложить рыбу, сверху прикрыть фольгой. «Коптить» рыбу 30–40 мин, один раз перевернув.

Крутикова Нина

Сельдь соленая по-домашнему

НЕОБХОДИМО

- 5 шт. свежемороженой сельди
- 150 г соли
- 2 лавровых листа
- по 2 ч. л. семян кориандра и горчицы
- 1/2 стакана растительного масла
- крупномолотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сельдь разморозить, промыть под проточной

водой. Выложить в глубокую емкость – ведро, кастрюлю.

В банку объемом 1 л всыпать соль, добавить лавровый лист, крупно молотый черный перец и залить кипятком до верха банки. Смесь размешать и дать остыть. Затем добавить в емкость с сельдью, закрыть крышкой и поставить в прохладное место на 3 дня.

Через 3 дня сельдь промыть под холодной водой,

разделить на филе, выложить в стеклянную банку, пересыпая семенами кориандра и горчицы. Залить

растительным маслом и выдержать в холодильнике не менее 6 ч.

Григорьева Дарья



СОВЕТ! КАК ВЫБРАТЬ СЕЛЕДКУ

Во многом вкус готовой закуски зависит от качества и свежести ингредиентов. Для засолки лучше всего покупать жирную рыбу, выявить такую можно по толстой спинке. Если на шкурке сельдки имеются дефекты, то это говорит о несвежести тушки, и от покупки лучше отказаться.

Маринованный толстолобик

НЕОБХОДИМО

- 1,2 кг филе толстолобика
- по 2 луковицы и моркови
- 1/4 стакана соли
- 1,2 л воды
- 1 ст. л. сахара
- 100 мл 9%-го уксуса
- 1/2 стакана растительного масла
- по 2 лавровых листа и бутона гвоздики
- по 3–4 горошины черного и душистого перца
- по щепотке молотого кориандра и семян укропа
- 1/2 лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Очищенную и выпотрошенную рыбу промыть, обсушить, снять черную пленку со стенок брюшка, отделить голову, хвост и плавники. Нарезать рыбу кусочками. Морковь натереть на терке для корейских

салатов, лук нарезать полукольцами.

Воду довести до кипения, высыпать соль, сахар, выложить лавровый лист, семена укропа и остальные специи, кипятить 3 мин, снять маринад с огня и дать остыть.

В глубокую посуду (не алюминиевую!) выложить слоями овощи и рыбу. В маринад влить уксус, перемешать и залить подготовленную рыбу. Емкость накрыть тарелкой или крышкой меньшего диаметра, поставить груз и отправить в холодильник на трое суток.

Затем аккуратно слить маринад, поместить рыбу и овощи в стеклянную банку, перекладывая лимонными дольками, залить растительным маслом. Банку закрыть крышкой, встряхнуть, чтобы масло покрыло все кусочки, поставить в холодильник еще на 24 ч.

Яровая Ирина



СОВЕТ! Чем крупнее кусочки рыбы, тем дольше они будут мариноваться, например средние, толщиной 1 см, будут готовы через 3 суток.

Такой способ маринования рыбы – самый безопасный. Рыбка получается пряной и ароматной, с приятной лимонной кислинкой, а уксус почти не чувствуется.

Необыкновенные закуски

К новогоднему столу хочется приготовить что-нибудь этакое – оригинальное и вкусное. Попробуйте замариновать самые обычные продукты – сыр или маслины.



Маринованный сыр

НЕОБХОДИМО

- 250 г моцареллы
- 100 мл оливкового масла
- 3 ст. л. лимонного сока
- 1,5 ст. л. жидкого меда
- 1 ст. л. смеси сушеных трав (базилик, кинза, орегано, душица)
- сушеный чеснок, острый красный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

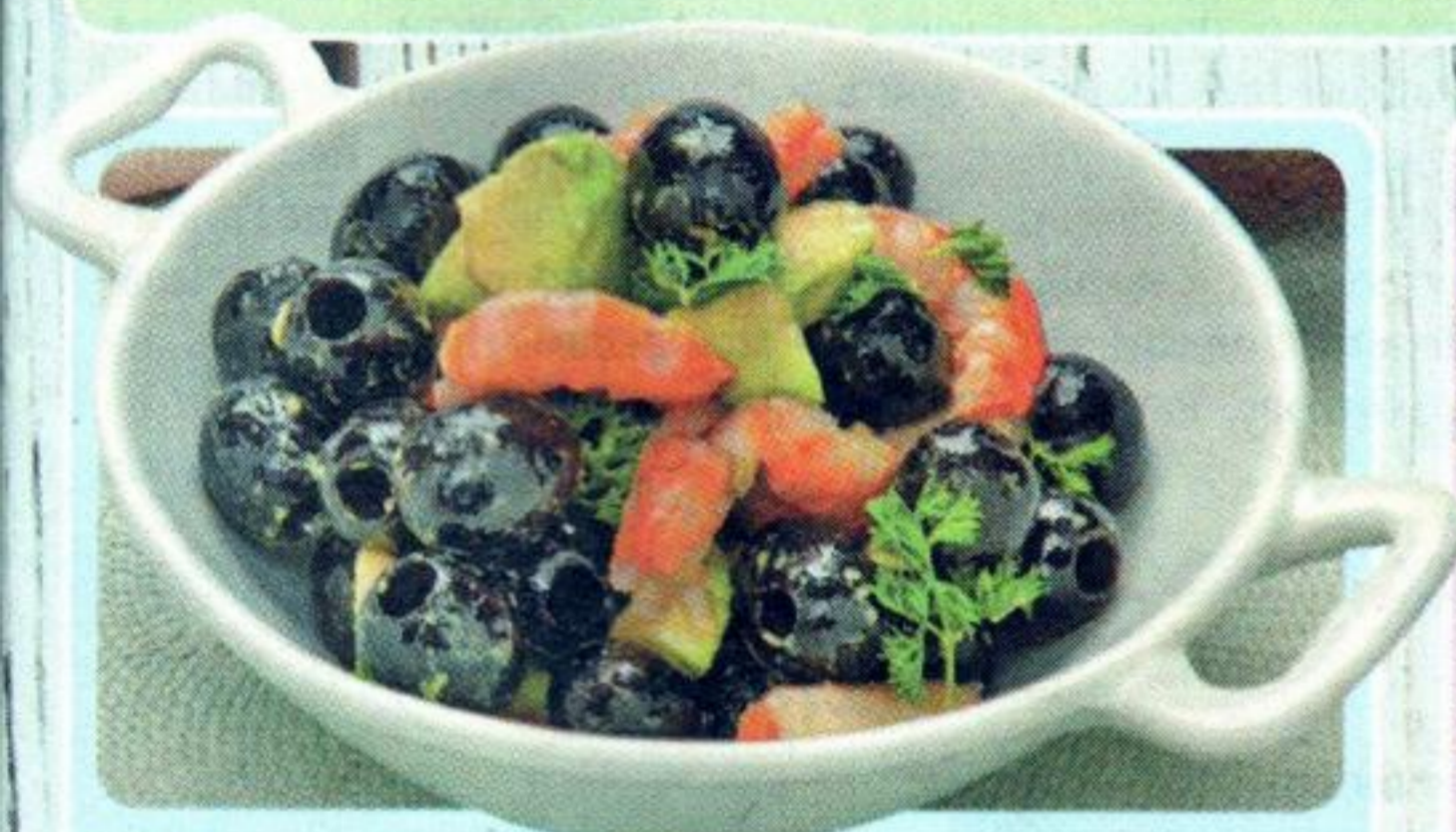
Для маринада в небольшой емкости смешать оливковое масло с лимонным соком, жидким медом. В смесь добавить сушеные травы, чеснок и нарезанный кусочками острый перец по вкусу.

Сыр нарезать порционными кусочками толщиной 1–1,5 см.

Выложить в подогретую емкость, полить маринадом. Оставить сыр мариноваться при комнатной температуре в течение 1–1,5 ч.

Нанкина Елена

СОВЕТ! Для маринования также подойдут фета, сулугуни, брынза.



Маслины «Пикантные»

НЕОБХОДИМО

- 3 банки маслин
- 2–3 зубка чеснока
- 4 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. оливкового масла
- по 0,5 ч. л. молотого кориандра и сушеной петрушки
- зелень, авокадо, креветки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок очистить, измельчить. Маслины без косточек слегка придавить широкой стороной ножа.

Приготовить маринад: смешать лимонный сок с оливковым маслом, добавить молотый кориандр и сушеную петрушку. Маслины выложить в стеклянную емкость, добавить чеснок, влить маринад и хорошо перемешать. Емкость герметично закрыть и поставить в холодильник на 2 дня. Перед подачей украсить маслины отварными креветками и авокадо, нарезанным кусочками.

Валькина Полина

Оливки «Под соусом»

НЕОБХОДИМО

На 400 г оливок:

- 2 зубка чеснока
- цедра 1 лимона
- смесь прованских трав (тимьян, базилик, орегано)
- смесь молотых перцев, перец чили по вкусу
- 50–70 мл оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Чеснок очистить, мелко нашинковать или пропустить через пресс. Цедру ли-

мона (без белого внутреннего слоя!) натереть на мелкой терке.

В небольшой емкости растереть оливковое масло с чесноком и цедрой, всыпать прованские травы, смесь молотых перцев, добавить перец чили по вкусу.

В полученный маринад выложить оливки, хорошо перемешать и переложить в стеклянную банку, закрыть крышкой и поставить в холодильник на 24 ч.

Руднева Ольга



Под гладью... заливного

Какой же праздничный стол без холодца или заливного! Эти блюда имеют много преимуществ: готовятся заранее, украшают стол, питательны и вкусны, прекрасно хранятся в холодильнике.

Заливное «Постное»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Морковь и цветную капусту выложить в кипящую воду, добавить лавровый лист, горошины перца и варить в течение 5–7 мин.

Морковь и капусту остудить и нарезать небольшими кусочками. Горошек и кукурузу промыть, откинуть на дуршлаг. Сладкий перец очистить от плодоножки с семенами, нарезать кубиками. Смешать кукурузу, горошек, морковь, капусту, сладкий перец.

В небольшом количестве воды развести агар-агар и оставить на 20–30 мин. Когда он разбухнет, прогреть его до растворения на водяной бане. Бульон, оставшийся после варки овощей, процедить, довести до кипения, влить агар-агар, размешать и остудить.

Овощи разложить в небольшие формы, залить бульоном и поставить в холодильник до полного застывания. Затем формы перевернуть на блюдо, украсить петрушкой.

Родионова Светлана

НЕОБХОДИМО

- по 200 г консервированного горошка и кукурузы
- по 2 моркови и сладкого перца
- 300 г цветной капусты
- 2 лавровых листа
- 3–4 горошины душистого перца
- 3 ст. л. агар-агара
- молотый черный перец, соль по вкусу
- зелень петрушки для украшения

«Порционные стаканчики»

НЕОБХОДИМО

- 0,7 кг куриного филе
- 1,5 л воды
- по 1 моркови и луковице
- по 2 лавровых листа, черного и душистого перца
- 6 ч. л. желатина
- 400 г консервированного горошка
- молотый черный перец, соль по вкусу
- зеленый лук, дольки лимона для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

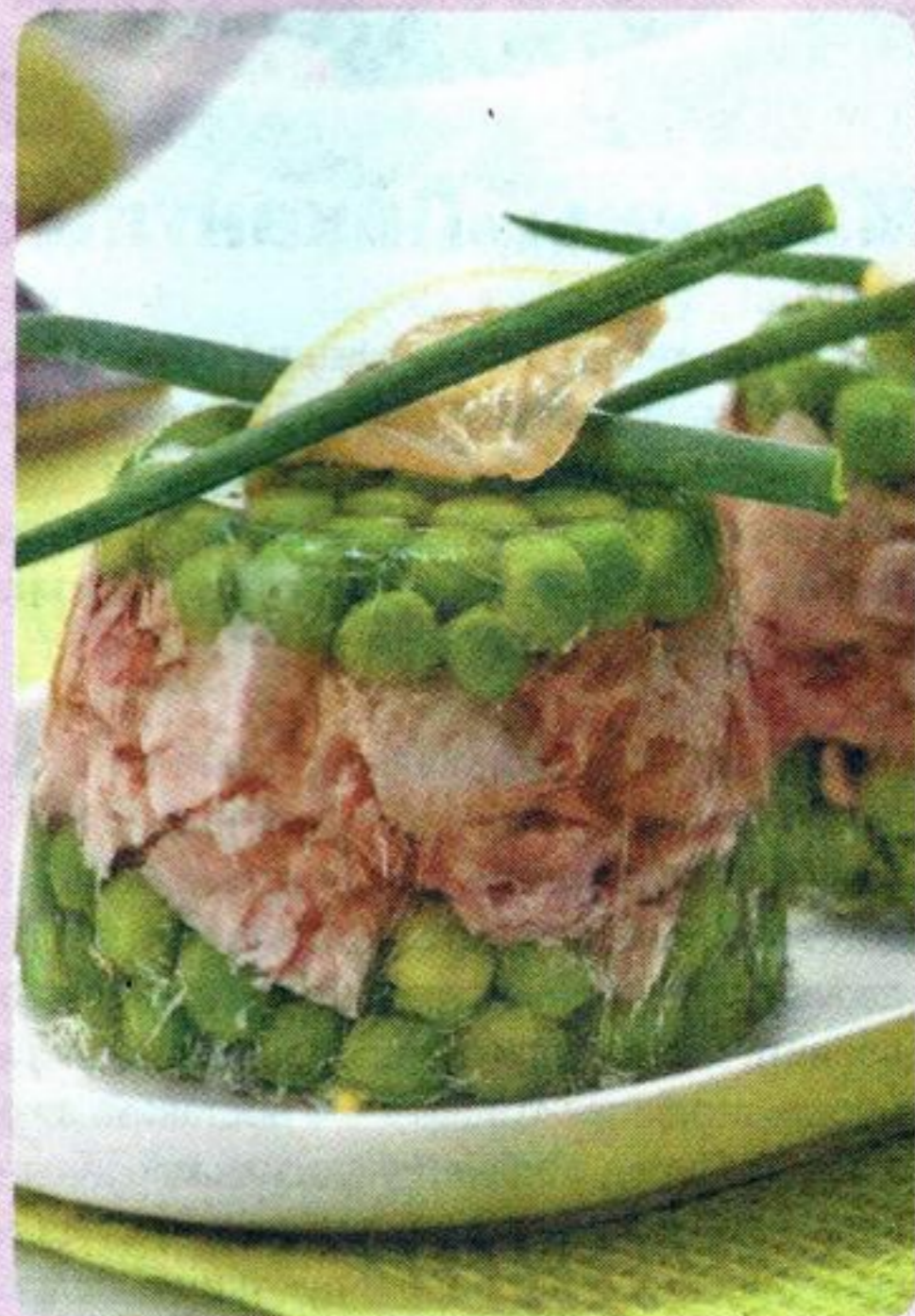
Куриное филе залить водой, довести до кипения, добавить очищенную морковь, лук, лавровый лист, горошины перца, посолить и поперчить. Варить 30–40 мин.

Вынуть мясо и морковь, мясо нарезать соломкой, а морковь выбросить. Бульон процедить, довести до кипения, влить разведенный и прогретый желатин, лимонный сок.

В небольшие чашки выложить слой зеленого горошка, залить небольшим количеством бульона и поставить в холодильник. Когда масса застынет, выложить мясо и снова залить бульоном и поставить в холодильник. Затем последним слоем выложить зеленый горошек и залить оставшимся бульоном. Выдержать в холодильнике до застывания.

Полностью застывшее заливное перевернуть на блюдо и украсить ломтиком лимона и зеленым луком.

Веденеева София



Холодец «Сельский»

НЕОБХОДИМО

- 2 свиные ноги
- 1 свиная голень
- 1,5–2 кг говяжьей грудинки
- по 1 моркови, луковице и корню петрушки
- 1 головка чеснока
- корень сельдерея, горошины черного и душистого перца по вкусу
- молотый черный перец, соль по вкусу
- дольки лимона, свежая петрушка для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свиные ноги и голень очистить от щетины. Ноги разрезать вдоль пополам, а потом еще на 2 части по суставу. Голень разделить на несколько частей. Грудинку нарубить кусками. Мясо вымыть, вымочить в холодной воде в течение 2–3 ч. Затем поместить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы жидкость была выше уровня мяса на 7–10 см. Довести до кипения, удалить пену, накрыть крышкой и проварить на протяжении 4 ч при

слабом кипении. Затем добавить горошины черного и душистого перца, лавровый лист, 1 ч. л. соли, очищенные корни петрушки и сельдерея, луковицу и морковь. Выдержать при небольшом кипении еще 1–1,5 ч.

Снять посуду с плиты, вынуть шумовкой мясо, остудить, овощи выбросить.

Бульон посолить, приправить молотым черным перцем и растолченным в кашицу чесноком, дать настояться в течение 20–30 мин, процедить.

Мясо перебрать, удаляя кости, разделить на волокна. Разложить по порционным тарелкам или судочкам, залить бульоном.

Долгих Людмила



СОВЕТ! Солят холодец после готовности бульона, иначе велика вероятность пересолить блюдо – вода же постоянно выкипает. Кроме того, соль тормозит процесс желирования. Солить горячий бульон нужно так, чтобы он казался слегка пересоленным.

Заливной свиной язык

НЕОБХОДИМО

- 0,6 кг свиного языка
- по 1 моркови и луковице
- 3 яйца
- лавровый лист, горошины душистого и черного перца по вкусу
- 40 г желатина
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свиной язык замочить в холодной воде на 30 мин, затем хорошо промыть. Подготовленный язык выложить в большую кастрюлю, залить водой и на сильном огне довести до кипения. Затем воду слить, язык промыть и снова залить водой. Довести до кипения, нагрев уменьшить и варить в течение 1 ч. Затем добавить целую очищенную морковь и луковицу,

горошины перца, лавровый лист, посолить и варить еще 1 ч. Сваренный язык выложить в холодную воду, очистить от верхней пленки, нарезать ломтиками. Бульон процедить.

В небольшом количестве теплого бульона развести желатин, оставить на 20–30 мин до полного растворения и набухания. Затем желатин прогреть на водяной бане, ввести в бульон, размешать.

На дно тарелки разложить ломтики языка, сверху – красиво вырезанные белки отварных яиц, кусочки моркови и петрушку. Аккуратно залить бульоном с желатином, поставить в холодильник до полного застывания.

Попова Валентина





«Символ-2019»

очищенную морковь, лук и сельдерей, посолить, приправить лавровым листом.

Мясо вынуть из бульона, нарезать. Вареную морковь и сельдерей нарезать кусочками. Смешать мясо, морковь, сельдерей, горошек, нашинкованную петрушку и измельченный чеснок. Эту начинку плотно уложить внутрь 2-литровой пластиковой бутылки, у которой предварительно отрезать жесткую часть с резьбой.

В бульоне развести желатин в соответствии с инструкцией на упаковке, процедить. Влить бульон с желатином в бутылку, легко постукивая по стенкам емкости, чтобы выходил воздух. Перемешать содержимое тонким длинным ножом и выложить бутылку в холодильник.

Затем бутылку разрезать вдоль в нескольких местах и осторожно снять. «Поросенка» украсить: из вареной колбасы вырезать пяточок, два уха и хвостик. Пятачок оформить горошинами перца. Для ушек сделать прорези и вставить их. Глаза – кружочки оливок, зрачки – небольшое количество кетчупа. Поместить «поросенка» на блюдо, оформить угощение зеленью.

Кравец Ольга

НЕОБХОДИМО

- 2,5 л воды + для замачивания
- по 1 свиной ноге и рульке
- по 0,5 кг куриного филе и свинины
- 3 моркови
- 1 луковица
- по 2 зубка чеснока и лавровых листа
- по 100 г корня сельдерея и зеленого горошка
- 3 ст. л. желатина
- зелень петрушки, соль по вкусу
- колбаса, оливки, кетчуп, горошины перца для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Ножки, рульку разрубить на несколько частей, свинину нарезать кусочками. Мясо залить водой на 2 ч. Затем жидкость слить, мясо промыть, залить водой и на среднем огне довести до кипения. Нагрев уменьшить и готовить на минимальном огне под крышкой в течение 4–6 ч. За 40 мин до конца приготовления добавить куриное филе,

Карп «Праздничный»

НЕОБХОДИМО

- 1 карп весом 1,5 кг
- по 2 моркови, луковицы и лавровых листа
- по 6 горошин черного и душистого перца
- 100 г корня сельдерея
- по 3 ст. л. растительного масла и желатина
- 2 вареных яйца
- зелень петрушки, соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Карпа разделать. Филе нарезать крупными кусочками. Кости, плавники, хвост и голову карпа залить холодной водой, довести до кипения, снять пену. Посолить, проварить под крышкой на слабом огне 30–40 мин. Добавить очищенный лук, морковь, корень сельдерея, горошины перца, лавровый лист. Продолжить приготовление еще 20 мин. Вынуть из бульона овощи. Лук выбросить, морковь и корень сельдерея нарезать звездочками для украшения.

В сковороде разогреть растительное масло и обжарить филе до золотистого цвета, выложить на бумажную салфетку.

Бульон процедить. Желатин замочить в 1/2 стакана бульона. Постоянно помешивая, влить желатиновую массу в бульон.

В форму для заливного по кругу выложить кружочки из вареных яиц. Затем поместить обжаренное филе карпа, звездочки из овощей, зелень петрушки, залить бульоном и поставить в холодильник до застывания.

Ларина Светлана



Сельдь под шубой

НЕОБХОДИМО

- 1 крупная сельдь
- 2 свеклы
- 4 картофелины
- по 1 луковице, моркови и яйцу
- 0,5 ч. л. лимонного сока
- 150 мл майонеза
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сельдь разделать, филе нарезать кубиками. Картофель, морковь и свеклу отварить в кожуре, очистить и

по отдельности натереть на крупной терке. Лук нашинковать, залить кипятком на 1 мин, откинуть на дуршлаг.

Затем собрать салат слоями: сельдь, лук, сбрызнуть лимонным соком, картофель, морковь и свекла. Каждый слой промазать майонезом, посолить. Выкладывать салат порционно, используя кольцо. Сверху посыпать яйцом, тертым на мелкой терке.

Олейник Анна



Ленивая «шуба»

НЕОБХОДИМО

- 1 буханка ржаного хлеба
- 1 свекла
- 2 яйца
- 1 соленый огурец
- 200 г слабосоленой сельди
- 2 ст. л. майонеза
- зелень укропа по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свеклу отварить, очистить и натереть на мелкой терке. Соленые огурцы нашинковать. Яйца отварить,

размять вилкой. Филе сельди нарезать кусочками.

В небольшую емкость выложить свеклу, яйца и соленые огурцы, заправить майонезом.

Из ржаного хлеба при помощи формочки вырезать звездочки, которые подсушить с двух сторон на сухой сковороде. На кусочек хлеба выложить начинку, затем снова хлеб, сверху поместить сельдь. Украсить шпажками и укропом.

Монастырская Марина

Закуска «Сюрприз»

НЕОБХОДИМО

- 1 слабосоленая сельдь
- по 1 свекле, яйцу, луковице и зубку чеснока
- 2–3 картофелины
- зелень укропа и петрушки
- по 1 ст. л. растительного масла и сока лимона
- кунжут для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель, свеклу и яйцо отварить. Свеклу натереть на мелкой терке, картофель пюрировать,

добавить измельченный чеснок. Филе сельди, яйцо и лук нарезать кубиками, смешать с рубленой зеленью укропа.

Из свекольно-картофельной массы сделать лепешку, в середину поместить начинку, сформировать «клубничку». Из растительного масла и сока лимона приготовить соус, полить «клубнички», посыпать кунжутом. Из петрушки сделать «хвостики».

Якименко Валентина

Scan by Tetyanka_&TTT22



Салат в батоне

НЕОБХОДИМО

- 1 французский батон
- 2–3 филе сельди
- по 2 плавленных сырка и яйца
- 50 г сливочного масла
- 1 свекла
- 10 корнишонов или небольших огурцов
- зелень укропа по вкусу
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тертые вареные яйца и сыр размешать со сливочным маслом. 1/3 смеси отложить,

в оставшуюся добавить тертую свеклу. В отложенную массу ввести рубленую зелень укропа.

Багет разрезать вдоль, вынуть мякоть. Смазать свекольной массой, затем выложить сыр с зеленью. Поместить корнишоны в линию, рядом выложить филе сельди. Склеить края батона сливочным маслом, завернуть в пищевую пленку и отправить в холодильник. Перед подачей нарезать порционно.

Василенко София



Роллы «Великолепные»

НЕОБХОДИМО

- 2 филе сельди
- 100 г моркови по-корейски
- по 2 картофелины, луковице и свеклы
- 3 ст. л. майонеза
- соль по вкусу
- зеленый лук, листья нори

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Вареный картофель натереть, смешать с нашинкованным луком, добавить 2 ст. л. майонеза, посолить. Свеклу нарезать кусочка-

ми, заправить 1 ст. л. майонеза.

На бамбуковый коврик поместить пищевую пленку, затем – листья нори, на них – филе сельди. По сельди выложить картофель с луком, по центру – свеклу, морковь и стебли зеленого лука. С помощью коврика соединить края филе в брусочек цилиндрической формы. Завернуть его в пленку и отправить в холодильник на 2–3 ч. Пленку снять, роллет нарезать порционно.

Климова Анна

Рулет «Хлопушка»

НЕОБХОДИМО

- 450 г филе слабосоленой сельди
- по 2 свеклы и моркови
- по 1 луковице и картофелине
- 150 г майонеза
- по 2 ст. л. желатина и воды
- вареная свекла, яйца, горошек для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сваренную свеклу, морковь и картофель натереть на терке. Желатин залить

горячей водой, оставить на 20 мин. Затем прогреть, остудить и смешать с майонезом.

Форму застелить фольгой и пищевой пленкой. Выложить салат слоями: свекла, майонез с желатином, морковь, нашинкованный лук, снова майонез с желатином. Затем выложить нарезанную полосками сельдь, приподнять нижний слой фольги и свернуть в рулет. Охладить в холодильнике 2–3 ч и украсить.

Гладкова Елена



Сельдь «Мозаика»

НЕОБХОДИМО

- 2 филе сельди
- по 1 вареной моркови и яйцу
- зелень укропа по вкусу
- 100 г мягкого плавленого сыра
- 30 мл воды
- 1 ст. л. желатина
- 100 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе сельди слегка отбить, выложить внахлест на пищевую пленку в один пласт.

Желатин залить водой и оставить на 20 мин. Затем разогреть на водяной бане, влить в майонез, смешанный с плавленым сыром. Добавить нарезанную морковь и яйцо, рубленую зелень, перемешать.

Полученной массой намазать сельдь, с помощью пищевой пленки свернуть рулет и выложить в морозильную камеру на 2 ч. Затем вынуть, нарезать порционными кусочками.

Шалимова Варвара



Рольмопсы с грибами

НЕОБХОДИМО

- 6 филе маринованной сельди
- 200 г шампиньонов
- 3 луковицы
- 2 соленых огурца + 1 для украшения
- 2 ст. л. растительного масла
- молотый черный перец, соль по вкусу
- зелень петрушки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грибы нарезать кусочками, лук мелко нашин-

ковать. 2 соленых огурца нарезать кубиками, огурец для украшения – кружочками.

Лук и грибы обжарить на растительном масле, посолить, поперчить, остудить и смешать с солеными огурцами. На филе сельди выложить начинку и свернуть в виде рулета, скотать зубочистками.

При подаче украсить огурцом и мелко нашинкованной зеленью петрушки.

Родионова Светлана

Сельдь с черносливом и изюмом

НЕОБХОДИМО

- 6–8 филе сельди
- по 100 г чернослива и изюма
- 0,6 кг лука
- 4 ст. л. растительного масла
- по 1 ст. л. томатной пасты, сахара и горчицы в зернах
- молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе сельди нарезать длинными полосками и

скрутить в рулетики. На растительном масле обжарить нашинкованный лук. Добавить изюм и чернослив и тушить 15 мин. Ввести томатную пасту, специи, сахар, горчицу в зернах, посолить и поперчить, перемешать и готовить 3–5 мин.

В емкость выложить половину соуса, затем – слой сельди и оставшийся соус. Поставить в холодильник на 24 ч.

Фирсова Татьяна



Сельдь «Винная»

НЕОБХОДИМО

- по 4 филе сельди, корнишона и кружочка лимона
- 2 красные луковицы
- 250 мл сухого красного вина
- по 3 горошины черного перца и бутона гвоздики
- по 1 палочке корицы и лавровому листу
- по 2 ст. л. сахара и яблочного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лук нарезать полукольцами. Горошины перца и

гвоздику растолочь в ступке. В вино добавить специи и лук. На минимальном огне довести до кипения, ввести сахар и уксус, проварить 2 мин. Филе сельди выложить в остывший маринад и отправить в холодильник на 2 дня.

Затем сельдь свернуть рулетиком, положив внутрь корнишон, скрепить шпажками. Закуску поместить на кружочки лимона, украсить укропом.

Баталова Надежда



Сельдь в желе

НЕОБХОДИМО

- 6 филе сельди
- по 1 моркови, корню петрушки и лавровому листу
- 2 луковицы
- 1 л воды
- 30 г желатина
- по 1 ч. л. лимонного сока и уксуса
- сахар, молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В воду выложить луковицу и морковь, специи, сахар, посолить и варить

10–15 мин. Морковь нарезать кусочками. В 2 ст. л. отвара развести желатин и оставить на 20 мин. Затем разогреть, влить в отвар, добавить лимонный сок. Оставшуюся луковицу нарезать полукольцами, сбрызнуть уксусом и залить кипятком на 3–5 сек.

В формочки выложить морковь, лук и сельдь. Залить отваром и поставить в холодильник, затем перевернуть на блюдо.

Огнева Полина

Scan by Tetyanka_&TTT22

Винегрет «Праздничный»

НЕОБХОДИМО

- 1 соленая сельдь
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- по 2 картофелины и маринованных огурца
- по 1 свекле, луковице и зеленому яблоку
- 3–4 ст. л. растительного масла
- 1 ч. л. горчицы в зернах

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Филе сельди крупно нарезать. Картофель и свеклу

отварить и очистить. Картофель, огурцы и свеклу нарезать кубиками. Свеклу сбрызнуть растительным маслом. Лук нашинковать. Яблоко очистить от сердцевины с семенами, мелко нарезать.

В тарелку выложить картофель, огурцы, лук, яблоко и сельдь, добавить горошек, свеклу, перемешать. Заправить растительным маслом, смешанным с горчицей в зернах, перемешать.

Смирнова Наталья



Салаты по-новому

К приготовлению обычного оливье, крабового и других привычных новогодних салатов можно подойти нестандартно и оригинально, с фантазией.



Оливье «Поросенок года»

НЕОБХОДИМО

- 400 г вареной колбасы + для украшения
- по 3 картофелины и соленых огурца
- по 1 луковице и свежему огурцу
- 4–5 вареных яиц
- 150 г майонеза
- 50–70 г зеленого лука
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- соль по вкусу
- маслины, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Колбасу, яйца, свежий и соленые огурцы и картофель нарезать небольшими кусочками. Консервированный горошек промыть и откинуть на дуршлаг. Лук мелко нашинковать.

В глубокой тарелке смешать подготовленные ингредиенты, посолить по вкусу, заправить майонезом. Выложить салат на блюдо в

виде овала. Затем украсить, как «поросенок»: уши – треугольники из вареной колбасы, пятючок – кружок колбасы, глаза – половинки маслин. По кругу выложить зелень.

Прокина Станислава

СОВЕТ! Традиционный оливье нарезают кубиками, но можно нарезать длинной соломкой, тогда салат получится необычным. Салат должен настояться в тепле 1–2 ч, чтобы стать сочным.

Заливное оливье-рулет

НЕОБХОДИМО

- 300 г отварного куриного филе
- 2–3 картофелины
- по 3 яйца и соленых огурца
- по 100 г консервированного горошка и кукурузы
- 1 морковь
- 200 г майонеза
- 25 г желатина
- молотый черный перец, соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель и морковь отварить до готовности, затем очистить и нарезать небольшими кубиками. Соленые огурцы и отварное мясо также нарезать кубиками. Яйца отварить, очистить. Желатин замочить в 50 г воды, дать постоять до набухания. Затем прогреть до растворения, вылить в майонез и размешать до однородного состояния.

В большой миске смешать картофель, морковь, куриное филе, соленые



огурцы, горошек и кукурузу, посолить и поперчить по вкусу, влить майонез с желатином.

Половину приготовленной массы вылить в продолговатую форму, выложить яйца в ряд и залить оставшейся массой. Поставить в холодильник до полного остывания. Затем вынуть из формы, нарезать порционными кусочками и украсить по желанию.

Коростылева Ольга

СОВЕТ! Готовый рулет принято украшать зеленью и теми же продуктами, из которых состоит блюдо.

Можно нарезать кружочки или фигурки (формочками для мелкого печенья) из вареной моркови, украсить горошинами, красивыми мясными или колбасными кусочками.



Крабовый «Оригинальный»

НЕОБХОДИМО

- 200 г крабовых палочек + для украшения
- 150 г консервированной кукурузы + для украшения
- 2 ст. л. риса
- 2 яйца
- 100 г майонеза
- 1–2 пучка зелени укропа
- 1/2 сладкого перца
- соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Рис отварить в большом количестве подсоленной воды, откинуть на дуршлаг и охладить. Яйца отварить вкрутую. Крабовые палочки и яйца мелко нарезать. Кон-

сервированную кукурузу откинуть на дуршлаг и обсушить.

Подготовленные ингредиенты смешать, заправить майонезом, посолить по вкусу. На блюдо поставить ста-

кан и вокруг него выложить приготовленный салат. По кругу в виде свечей установить крабовые палочки. Для огня свечи использовать кусочки сладкого перца. Затем салат полностью заложить зеленью укропа, сверху украсить кукурузой и нарезанными крабовыми палочками.

Готовый салат перед подачей охладить в холодильнике.

Базыкина Виола

Салат в мешочках

НЕОБХОДИМО

- 250 г вареной колбасы или ветчины
- по 3 картофелины, вареных яйца и маринованных огурца
- 1 морковь
- 2 листа тонкого лаваша
- 3 ст. л. консервированного горошка
- 2–3 ст. л. майонеза
- молотый черный перец, соль по вкусу
- перья зеленого лука, листья салата для подачи

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Картофель и морковь отварить до готовности, охладить и очистить. Картофель, морковь, яйца, колбасу и огурцы нарезать небольшими кубиками.

В большой миске смешать подготовленные ингредиенты, добавить консервированный горошек, посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом.

Лист лаваша разрезать на квадраты. На каждый квадрат выложить несколько столовых ложек салата, подвернуть края с трех сторон и закрепить пером лука, чтобы получился мешочек.

Родионова Юлия

«Веселый праздник»

НЕОБХОДИМО

- 300 г консервированных шампиньонов
- по 200 г ветчины и консервированной кукурузы
- 150 г твердого сыра
- по 3 соленых огурца и зубка чеснока
- 100 г майонеза
- молотый черный перец, соль по вкусу
- листья салата, перья зеленого лука, помидоры черри и маслины для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны, ветчину, соленые огурцы и твердый сыр

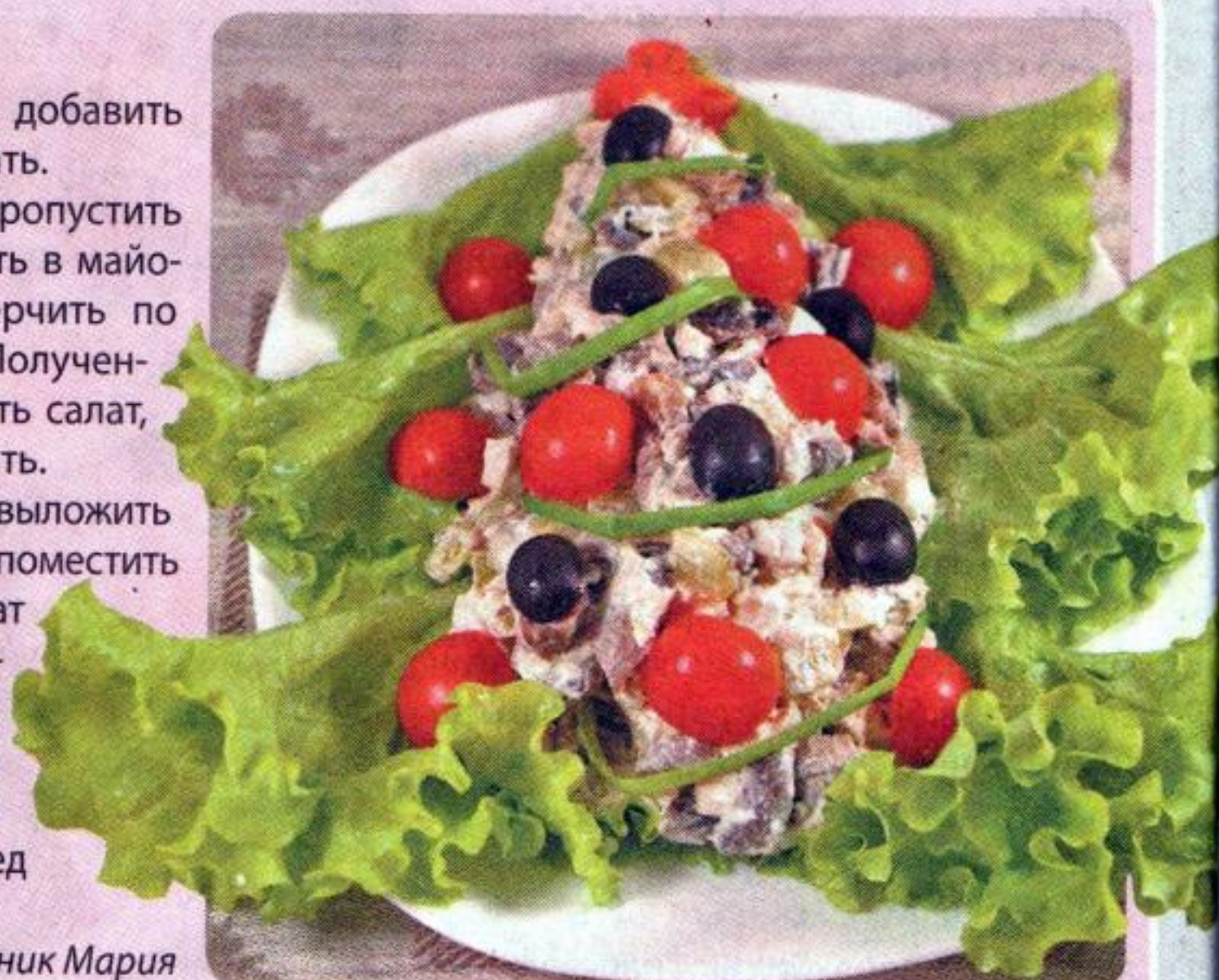
нарезать кубиками, добавить кукурузу и перемешать.

Чеснок очистить, пропустить через пресс, добавить в майонез, посолить, поперчить по вкусу, размешать. Полученным соусом заправить салат, тщательно перемешать.

Блюдо красиво выложить листьями, на них поместить приготовленный салат в виде елочки. Украсить перьями зеленого лука, половинками помидоров и маслин.

Готовый салат перед подачей охладить.

Дудник Мария



Салат «Елочка-красавица»

НЕОБХОДИМО

- 300 г куриного филе
- 0,5 кг шампиньонов
- 2 картофелины
- 1 свежий огурец
- по 100 г твердого сыра и майонеза
- 3 яйца
- соль по вкусу
- растительное масло для жарки
- зелень укропа, зерна граната для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шампиньоны помыть, обсушить и нарезать небольшими кусочками. Обжарить подготовленные грибы на растительном масле до готовности. Филе помыть и отварить в подсоленной воде. Яйца и хорошо вымытый картофель также отварить, остудить и очистить.

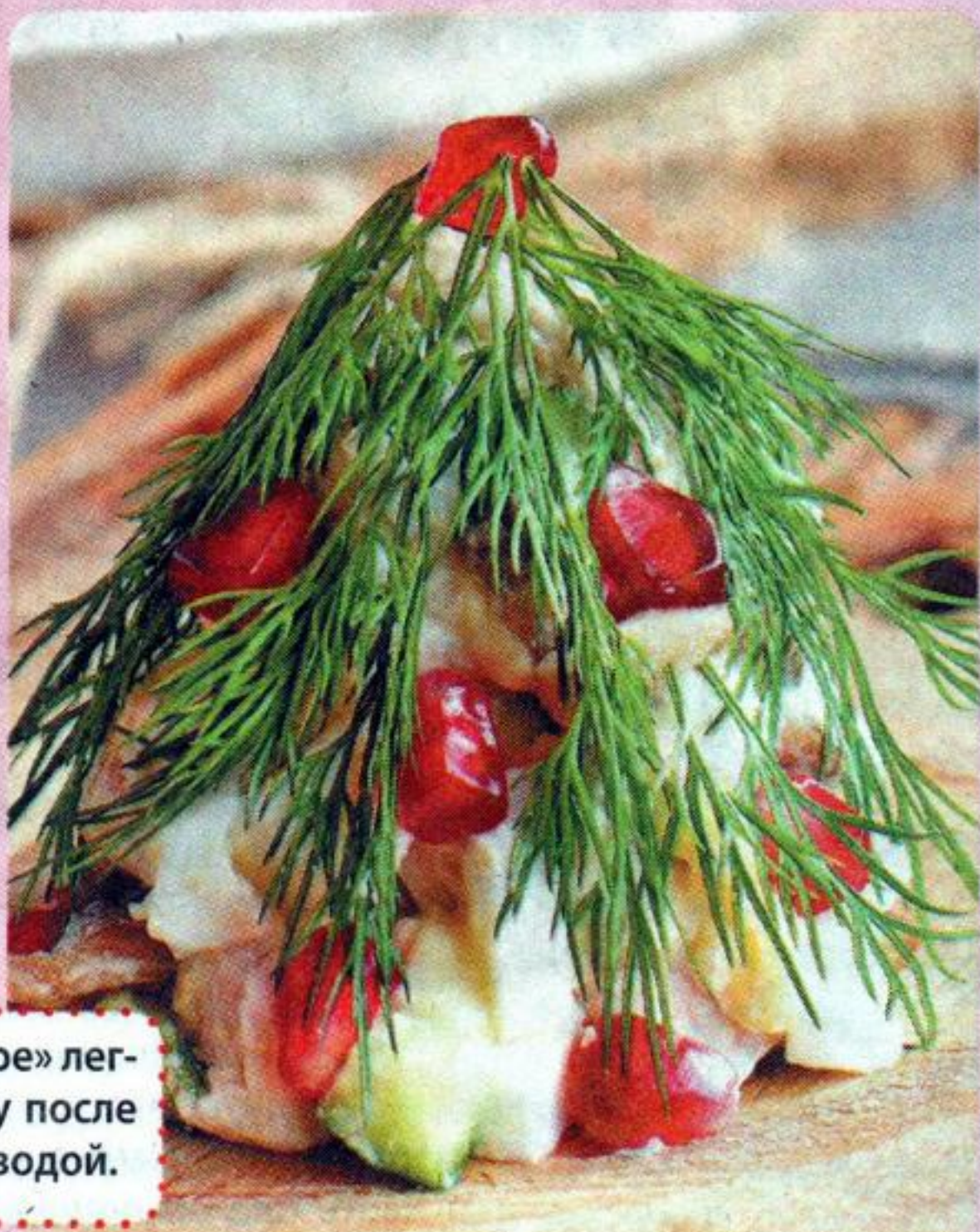
Мясо, картофель, огурец, твердый сыр нарезать небольшими кубиками. Выложить в миску, добавить обжаренные шампи-

ньоны, посолить по вкусу, заправить майонезом, перемешать.

Приготовленный салат выложить на тарелки горкой, в виде небольших елочек. Украсить веточками укропа и зернами граната.

Медведева Татьяна

СОВЕТ! Картофель «в мундире» легче будет чистить, если сразу после варки его облить холодной водой.



Салат «Гнездо глухаря»

НЕОБХОДИМО

- по 150 г куриного филе и шампиньонов
- по 200 г пекинской капусты и ветчины
- по 1 яйцу и яблоку
- по 100 г твердого сыра и очищенных грецких орехов
- 3 ст. л. майонеза
- молотый черный перец, соль по вкусу
- растительное масло для жарки
- перепелиные яйца для украшения



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Куриное филе отварить в подсоленной воде, остудить и разобрать на волокна. Шампиньоны нарезать соломкой и обжарить на растительном масле до выпаривания жидкости, посолить и поперчить. Куриное яйцо отварить, нарезать кружочками, а затем полосками. Пекинскую капусту мелко шинковать. Соединить в миске мясо, грибы, яйцо, пекинскую капусту и заправить майонезом. Ветчину, яблоко и твердый сыр нарезать

тонкой длинной соломкой. Грецкие орехи измельчить с помощью блендера.

Выложить салат на широкую тарелку, придавая ему форму гнезда. Сверху на салате сделать небольшое углубление и посыпать измельченными грецкими орехами. Бока салата оформить нарезанной ветчиной, яблоком и сыром. Украсить сваренными и очищенными перепелиными яйцами.

Касаткина Полина

Салат «Яблочко»

НЕОБХОДИМО

- 7–8 яблок
- 0,5 кг куриного филе
- 1/2 стакана риса
- 100 г твердого сыра
- по 2 соленых огурца и зубка чеснока
- 2 ст. л. толченых грецких орехов
- 100 г майонеза
- молотый черный перец, соль по вкусу
- зерна граната для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Яблоки помыть, срезать верхушку и удалить сердцевину с семенами, а также часть мякоти, чтобы получилась тарелочка.

Рис тщательно промыть, подсушить и отварить до готовности. Куриное филе также отварить в подсоленной воде до готовности, остудить. Филе, сыр, огурцы нарезать кубиками, перемешать.

Смешать майонез с грецкими орехами, сыром, тертым на мелкой терке, и толченым чесноком. Соус посолить и поперчить по вкусу.

Салат заправить полученным соусом и разложить в подготовленные яблоки, сверху украсить зернами граната.

Фокина Ярослава

Сладкие шедевры

Изюминка новогоднего меню – ароматная выпечка. И почему бы не приготовить к праздничному столу вкусные и полезные сладости с ягодами, припасенными еще со щедрого лета.



«Клубничные шапочки»

НЕОБХОДИМО

- 250 г сливочного масла
- 300 г шоколада
- 1,5 стакана сахара
- 2 стакана муки
- 6 яиц
- 2 ч. л. разрыхлителя
- ягоды клубники

Для крема:

- 200 г сливочного масла
- 2 ст. л. сахарной пудры
- 3 ст. л. сгущенного молока
- ванилин по вкусу

всыпать в сливочно-шоколадную массу, хорошо размешать. Нагрев уменьшить до минимального, по одному ввести яйца, не переставая хорошо вымешивать тесто.

Тесто снять с плиты, вылить в форму и выпекать 12–15 мин при температуре 200 °С. Оставшийся шоколад растопить, нанести на выпеченный корж, раз-

ровнять и дать остыть. Затем нарезать кусочками.

Для крема взбить миксером сливочное масло с сахарной пудрой, сгущенным молоком и ванилином.

На каждый кусочек нарезанного пирожного выложить крем, поставить ягоду клубники и украсить кремом.

Воронина Екатерина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сливочное масло растопить на среднем огне, добавить 200 г шоколада, сахар и выдержать на плите, помешивая, до однородной консистенции. Муку просеять, смешать с разрыхлителем и постепенно

Пирог с клюквой

НЕОБХОДИМО

- по 200 г муки и сметаны
- по 100 г сливочного масла и клюквы
- 120 г сахарной пудры
- 3 яйца
- 400 г творога
- 1 ст. л. крахмала

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

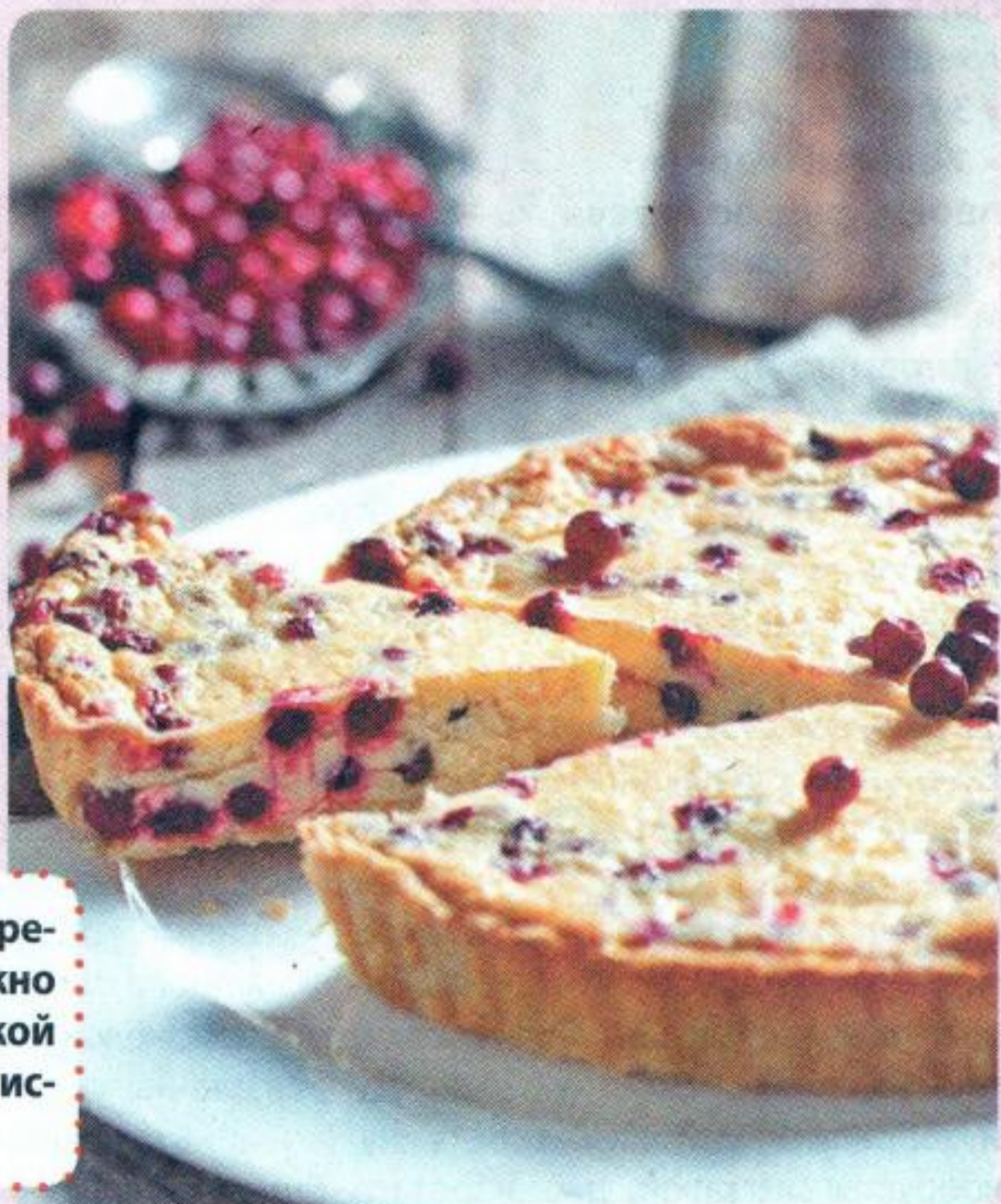
Размягченное сливочное масло растереть с сахарной пудрой, ввести 1 яйцо, хорошо взбить. Затем добавить просеянную муку, замесить тесто, скатать в шар и отправить в холодильник на 30 мин. Охлажденное тесто выложить в разъемную форму, сформировать бортики и выпекать 10–15 мин при температуре 180 °С.

Для начинки творог пюрировать блендером или протереть через сито. Добавить сметану, яйца, взбитые с крахмалом, хорошо размешать.

Основу заполнить ягодами клюквы, сверху залить приготовленным творожно-сметанным кремом. Выпекать еще 30–40 мин. Готовый пирог остудить до комнатной температуры, затем убрать в холодильник на 1–2 ч.

Ломакина Вероника

СОВЕТ! Чтобы избежать трещин при выпекании, нужно взбивать тесто на маленькой скорости или вообще не использовать миксер.



«Елочки с секретом»

НЕОБХОДИМО

- 3 стакана муки
- по 2 стакана воды и 2 стакана сахара
- по 6 ст. л. какао и молока
- 4 ст. л. растительного масла
- 1,5 ст. л. 6%-ного уксуса
- 2 ч. л. соды
- 250 г сливочного масла
- 1 стакан сахарной пудры
- пищевой краситель зеленого цвета
- 100 г свежей или замороженной клубники
- сахарные бусинки, звездочки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Муку смешать с какао, содой, сахаром. Влить уксус, растительное масло и воду, замесить тесто. Выложить тесто на 2/3 объема формочек. Выпекать 30 мин при температуре 180 °С.

Размягченное сливочное масло взбить с сахарной пудрой, добавить пищевой краситель, влить молоко, взбивать крем в течение 5–7 мин.

Остывшие кексы смазать кремом и зафиксировать на

них ягоды клубники. При помощи кондитерского мешка по кругу выдавливать крем, формируя еловые ветки. Дать крему хорошо застыть, украсить по желанию декоративными бусинками, звездочками.

Лобанова Анастасия

СОВЕТ! Для формирования «веточек» лучше использовать кондитерский мешок с самой маленькой звездчатой насадкой.



Scan by Tetyanka_&TTT22

Кекс «Фантазия»

НЕОБХОДИМО

- 125 г сливочного масла + для смазывания
- 100 г сахара
- 3 яйца + 1 белок
- 1 стакан муки
- 1 ч. л. разрыхлителя
- 300 г сухофруктов (изюм, курага, чернослив, инжир, клюква)
- 100 мл коньяка
- 1/2 стакана сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сухофрукты помыть, залить горячей водой и оставить на 15–20 мин, затем воду слить, сухофрукты обсушить на дуршлаге. Подготовленные сухофрукты нарезать кусочками и залить коньяком. Емкость плотно закрыть и поставить на ночь в холодильник.

Сливочное масло взбить с сахаром, ввести яйца. Затем добавить просеянную муку, смешанную с разрыхлителем. Сухофрукты слегка отжать,

смешать с небольшим количеством муки и добавить в тесто, хорошо размешать.

Форму смазать сливочным маслом, выложить подготовленное тесто и выпекать в предварительно разогретой духовке 35–40 мин при температуре 180 °С. Готовый кекс остудить.

Белок хорошо взбить с сахарной пудрой, покрыть кремом испеченный кекс, украсить по желанию.

Симаева Алина



СОВЕТ! Если нет времени долго настаивать сухофрукты, можно смешать алкоголь с очень горячим чаем и залить фрукты. Благодаря кипятку ингредиенты пропитываются мгновенно, становясь невероятно мягкими, сочными и ароматными.

Маленькие радости

Новый год – волшебный праздник, когда хочется побаловать себя и своих близких. А что для этого подойдет лучше всего? Конечно же, домашние ароматные конфетки...

«Кокосовый рай»

НЕОБХОДИМО

- по 100 г белого шоколада и сливок 20%-ной жирности
- по 50 г сливочного масла и сахарной пудры
- 150 г ванильной творожной массы
- 150 г кокосовой стружки + для обваливания конфет
- 1–2 ч. л. цедры лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На водяной бане растопить белый шоколад и сливочное масло, остудить. Охлажденные в холодильнике сливки взбить с сахарной пудрой и смешать с шоколадной массой до однородности.

При помощи блендера хорошо измельчить кокосовую стружку. Творожную

массу протереть через мелкое сито. В миске соединить творожную и шоколадно-сливочную массу с кокосовой стружкой, добавить тертую цедру лимона, перемешать.

Из полученной массы сформировать небольшие шарики, обвалять их в кокосовой стружке и убрать в морозильную камеру на 20–30 мин.

Евдокимова Наталья

СОВЕТ! Если в данном рецепте использовать сливки 33%-ной жирности, то конфеты получатся более плотными, их можно сразу поместить в холодильник.

Трюфели с миндалем

НЕОБХОДИМО

- по 400 г очищенного миндаля и черного шоколада
- 300 г сахара
- 2 ст. л. лимонного сока
- 1 ст. л. воды
- 50 г сливочного масла
- 2–3 ст. л. какао-порошка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Миндаль залить кипятком на 2 мин, очистить, выложить на противень и подсушить 20–30 мин при температуре 180 °С. Затем подготовленный миндаль измельчить блендером.

В небольшую кастрюлю всыпать сахар, влить лимонный сок и воду,

довести до кипения и проварить 1–2 мин.

На водяной бане растопить шоколад и сливочное масло. В остывшую смесь по 1 ст. л. всыпать измельченный миндаль и вымесить до плотной однородной консистенции. Полученную массу поставить в холодильник на 20–30 мин.

Из остывшей массы сформировать шарики, обвалять в какао-порошке.

Горюнова Василиса

СОВЕТ! Какао необходимо предварительно просеять. Вместо какао можно использовать растопленный черный шоколад, куда обмакнуть шарики-пraline.



Помадка по-индийски

НЕОБХОДИМО

- 200 г сливочного масла
- по 100 г кунжута и сухого молока
- 75 г сахарной пудры
- фисташки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В глубокой сковороде растопить сливочное масло, всыпать кунжут и обжарить его на медленном огне до светло-коричневого цвета. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. Добавить сахарную пудру и сухое молоко, тщательно перемешать до однородности и выложить массу в большую прямоугольную форму. Поставить форму в морозильную камеру на 30 мин – 1 ч.

Остывшую массу нарезать на небольшие квадратики, выложить на блюдо и украсить фисташками.

Юмашева Елена



«Метеорит»

НЕОБХОДИМО

- по 100 г меда, печенья и черного шоколада
- 2 ст. л. сливочного масла
- 50 г сахара
- 150 г арахиса + для украшения
- шоколад для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

На водяной бане растопить мед, сливочное масло и сахар. Арахис обжарить на сухой сковороде, очистить и при помощи блендера измельчить в крошку. Печенье также измельчить в крошку.

В смесь на водяной бане всыпать измельченные орехи и печенье, перемешать. Из остывшей массы скатать небольшие

шарики и выложить их в морозильную камеру на 10 мин.

На водяной бане растопить черный шоколад, дать слегка остыть. В теплый шоколад поместить шарики, затем выложить на блюдо и отправить в холодильник на 20–30 мин. На каждую конфету поместить половинку арахиса и кондитерским шприцем нанести шоколадную паутинку, поставить в холодильник на 20 мин.

Попова Дарья

СОВЕТ! Печенье нужно брать обычное, рассыпчатое, арахис можно заменить грецкими орехами, фундуком или кешью.

Мягкий грильяж

НЕОБХОДИМО

- 1/2 стакана меда
- 1 стакан сахара
- 2 ст. л. какао-порошка
- 300 г очищенных грецких орехов
- 2 ст. л. лимонного сока
- 100 г сливочного масла
- по 150 г черного и белого шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Грецкие орехи нарубить средними кусочками. В кастрюле смешать мед, сахар, какао и орехи, довести до кипения и варить, помешивая, на минимальном огне в течение 10–15 мин. Снять

с огня, добавить лимонный сок, сливочное масло, перемешать и отправить в холодильник на 1,5–2 ч.

Из охлажденной массы скатать шарики размером с грецкий орех и оставить их в холодильнике на 20–30 мин.

На водяной бане в отдельных кастрюльках растопить шоколад, опустить шарики. Выложить конфеты на доску, застеленную пергаментом, дать постоять 5 мин и отправить в холодильник до полного застывания.

Готовые конфетки выложить в манжетки из фольги.

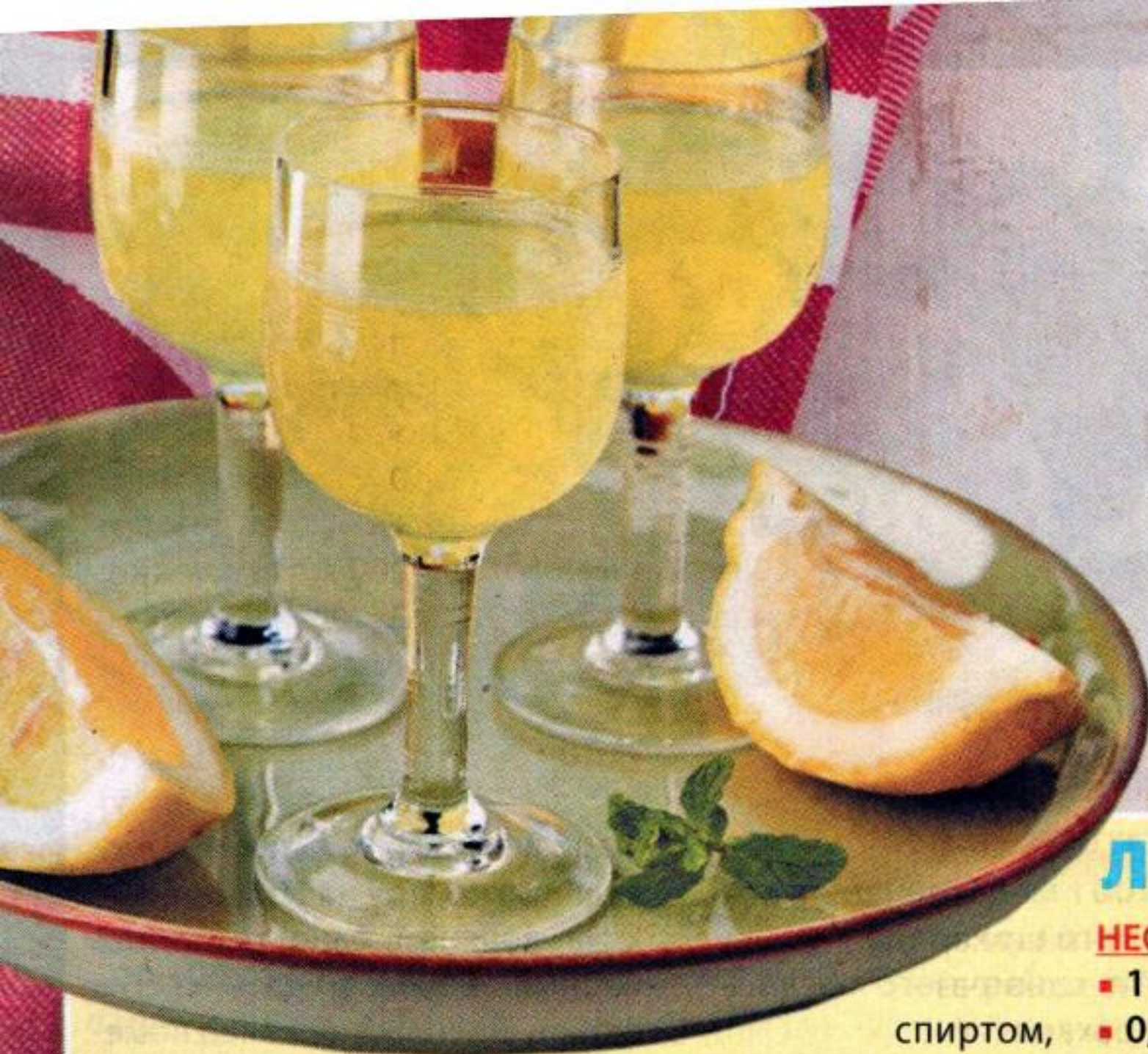
Домашова Евгения



СОВЕТ! По желанию конфеты можно украсить паутинкой из черного или белого шоколада, посыпать рублеными орехами, кокосовой стружкой, сахарной пудрой и т. д.

В кругу друзей

Новогодний стол сложно представить без алкогольных напитков. Конечно, традиционно подается шампанское, но можно побаловать себя и домашними ароматными напитками и коктейлями.



Лимончелло

НЕОБХОДИМО

- 1 кг лимонов
- 0,5 л спирта крепостью 95–96%
- 0,5 кг сахара
- 0,65 л очищенной воды

спиртом, емкость плотно за-

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лимоны тщательно помыть, обдать кипятком и вытереть плотной грубой тканью. Затем снять цедру – только желтую часть, белую не трогать, так как она даст горечь. Полученную цедру выложить в банку, залить

спиртом, емкость плотно закрыть и настаивать в темном прохладном месте от 3 до 7 дней. Ежедневно 2–5 раз интенсивно взбалтывать. Затем настой процедить через сито или марлю, отжать цедру.

Для сиропа в воду всыпать сахар, прогреть на

минимальном огне до растворения кристаллов, но не кипятить. Снять с огня, остудить и влить в лимонный настой, перемешать и процедить через марлю, сложенную в несколько слоев.

Напиток разлить в бутылки, плотно укупорить и поставить в холодильник на 5–6 дней, взбалтывая 1–2 раза в день. Перед подачей нужно поместить напиток в морозильную камеру.

Радникова Вера

Апельсиновая водка

НЕОБХОДИМО

- 1 апельсин
- 35 зерен кофе
- 35 кусочков сахара
- 5 г корицы
- 0,5 л водки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Апельсин помыть, обдать кипятком и проткнуть насквозь в нескольких местах.

В 2-литровую стеклянную банку выложить апельсин, добавить сахар, зерна кофе и всыпать молотую корицу. Подготовленные ингредиенты залить водкой, хорошо размешать.

Банку закрыть крышкой и поставить в темное прохладное место на 20 дней. Периодически содержимое банки встряхивать или перемешивать. Через 20 дней водку процедить через несколько слоев марли, перелить в бутылки.

Вознюк Ольга





Ликер «Кофейный» с ванилью

НЕОБХОДИМО

- 0,5 л сливок 33%-ной жирности
- 100 мл сгущенного молока
- 1 ч. л. растворимого кофе
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 250 мл водки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сгущенное молоко смешать со сливками, всыпать раство-

римый кофе и ванильный сахар. Полученную смесь хорошо размешать и довести до кипения, но не кипятить. Затем снять с огня, дать остыть до комнатной температуры и влить водку.

Перелить в бутылку, хорошо встряхнуть и поставить в темное прохладное место на сутки – чтобы ликер настоялся.

Поленова Валентина

Ликер «Аромат Востока»

НЕОБХОДИМО

- 400 мл водки
- 4 ст. л. сахара
- по 0,5 ч. л. молотого имбиря и корицы
- 40 г ванильного сахара
- по 2 ч. л. меда и растворимого кофе
- 0,75 мл сливок 20%-ной жирности
- 200 мл сгущенки
- 2 желтка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сахар смешать с 1 ч. л. воды и поставить в микроволновую печь на максимальную мощность на 2–3 сек – до карамельного цвета. Выложить в водку сахар, имбирь и корицу, мед и 30 г ванильного сахара. Смесь настоять в холодильнике 5 дней.

Охлажденные сливки взбить с желтками, добавить сгущенное молоко, оставшийся ванильный сахар и растворимый кофе, разведенный в 1 ч. л. воды. Влить в смесь водочную настойку, процеженную через марлю, размешать. Поставить в холодильник на 5 дней, процедить и разлить по бутылкам.

Денисова Татьяна

СОВЕТ! КАК ПИТЬ ЛИКЕР

- ✓ В чистом виде: напиток комнатной температуры, при желании можно добавить 2–3 кубика льда.
- ✓ Добавлять в несладкий черный кофе или горячий шоколад.

- ✓ Смешивать с более крепкими напитками: виски, водкой, бренди, ромом либо джином.
- ✓ В качестве составляющей многочисленных коктейлей, не содержащих каких-либо соков, газированных и минеральных напитков, так как сливки свернутся.

Банановый ликер «Бархатный»

НЕОБХОДИМО

- 3 банана
- 200 мл сгущенного молока
- 2 яйца
- 150 мл молока
- 300 мл водки

вливать водку и молоко, тщательно перемешать.

Полученную смесь процедить через сито. Разлить ликер по бутылкам и охладить в холодильнике.

Смолянинова Ярослава

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Бананы очистить и нарезать небольшими кусочками. Яйца взбить, ввести в сгущенное молоко, перемешать. Затем добавить подготовленные бананы и хорошо взбить в блендере. В пюрированную массу

- ✓ **СОВЕТ!** Так как ликер сладкий, закуска к нему должна относиться к разряду десертов. Лучше всего употреблять со сладкими фруктами и ягодами, фруктовыми салатами, сливочным мороженым, зефиром, сладким творогом, арахисом, печеньем, шоколадом и т. д.



Бренди «Звездный»

НЕОБХОДИМО

- 3 л водки
- 3 ст. л. дубовой коры
- 3 бутона гвоздики
- 3 ч. л. сахара
- по 0,5 ч. л. мускатного ореха и ванилина

крыть крышкой и поставить в холодное темное место на 30 дней. Затем коньяк процедить через марлю, разлить по бутылкам и хранить в темном прохладном месте.

Куликова Светлана

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В банку объемом 3 л влить водку. На сухой сковороде обжарить сахар до коричневого цвета и добавить его в банку с водкой. Туда же выложить дубовую кору, гвоздику, мускатный орех и ванилин.

Полученную смесь хорошо перемешать лопаткой или деревянной ложкой, за-

СОВЕТ! Чтобы улучшить аромат домашнего коньяка, кору дуба можно заварить в кипятке и оставить на 10 мин. Слить отвар, а кору промыть в холодной проточной воде и подсушить. Обработка кипятком убирает излишки дубильных веществ.



Глинтвейн с имбирем и изюмом

НЕОБХОДИМО

- 0,75 л красного сухого вина
- 2 апельсина
- 7 шт. гвоздики
- 1 лимон
- 3 ст. л. сахара
- 1 палочка корицы
- 2 см корня имбиря
- 20 г изюма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1 апельсин оставить целым, а второй разрезать на 4 части. Лимон нарезать кружочками.

Корень имбиря очистить и разрезать пополам. В кожуру целого апельсина воткнуть гвоздички. В кастрюлю уложить целый и нарезанный апельсин, лимон, имбирь, изюм, корицу и влить вино. Поставить кастрюлю на небольшой огонь, всыпать сахар, перемешать и нагреть, помешивая, до 70–80 °С.

Накрыть и оставить глинтвейн на 20–30 мин.

Огородник Татьяна

Ликер «Три желания»

НЕОБХОДИМО

- по 3 лимона и мандарина
- 200 мл водки
- 200 г сахара
- 300 мл молока
- ванилин по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Лимоны и мандарины помыть, залить кипятком на несколько минут, обсушить и снять только желтую часть цедры без белой кожицы. Выложить цедру в стеклянную емкость и залить водкой, оставить на несколько дней в темном прохладном месте.

В молоко всыпать сахар и ванилин, довести до кипения, проварить 2–3 мин, чтобы сахар растворился. Смесь водки с цедрой процедить через мелкое сито или марлю и смешать с молочным сиропом. Хорошо встряхнуть, разлить по бутылкам и поставить в темное прохладное место на 2–3 дня.

Вакулова Марина



Ликер по-французски

НЕОБХОДИМО

- 44 кофейных зерна
- 44 кусочка сахара
- 1 апельсин
- 0,5 л водки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Апельсин тщательно вымыть, залить кипятком на 2–3 мин, затем обсушить. Ножом сделать в кожуре апельсина небольшие отверстия и в каждое отверстие вложить по кофейному зерну.

Выложить апельсин в глубокую широкую емкость, добавить кубики сахара и залить водкой. Ем-

кость поставить в темное место, например в кухонный шкаф, и дать постоять 20–30 дней. Встряхивать 1 раз в неделю.

Через положенное время апельсин вынуть из жидкости, хорошо отжать через несколько слоев марли. Ликер процедить, разлить в бутылки, плотно укупорить и хранить в холодильнике.

Гордеева Раиса

СОВЕТ! В классическом рецепте апельсин заливается не водкой, а кальвадосом.



Наливка «Пятерочка»

НЕОБХОДИМО

- 5 стаканов сахара
- 5 стаканов воды
- 5 стаканов замороженных ягод
- 5 стаканов водки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Сахар залить теплой кипяченой водой и хорошо размешать до растворения кристаллов. Затем всыпать замороженные яго-

ды и влить водку, хорошо встряхнуть.

Полученную заготовку перелить в простерилизованную банку объемом 3 л, закрыть капроновой крышкой и поставить в темное место на 10–14 дней.

Осторожно слить с осадка в стеклянные бутылки, укупорить пробками и хранить в темном прохладном месте.

Симакова Елена

Клюквенная наливочка

НЕОБХОДИМО

- 0,5 л водки
- 350 г свежей или замороженной клюквы
- 250 г сахара
- 0,5 л воды
- 2 ч. л. сушеной мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Промытые и обсушенные ягоды засыпать сахаром, залить водой, добавить мяту и поставить на огонь. Довести до кипения и отставить на несколько минут, чтобы настоялось.

Ягоды процедить, протереть их через дуршлаг или сито в отвар, остудить при комнатной температуре. В напиток влить водку и разлить по бутылкам, охладить в холодильнике в течение 2–3 ч и сразу же подавать на стол в стопках, которые поддерживать некоторое время в морозильной камере.

Малиновская Елена

Коктейль «Пирания»

В бокалы поместить большое количество колотого льда. Затем в каждый бокал добавить 6 ч. л. водки, 1,5 ст. л. ликера (желательно шоколадного) и 1,5 ст. л. сильно охлажденной колы.

			лесная поляна		
поглощение влаги	корм-приманка	единица длины во Франции	предмет в консерватории	путешествовал с гусями	
плетение на спицах	птица сем-ва аистовых	выделенная доля		х/ф "Кабаре", имя актрисы	
вечный бесплатный батрак			крупный белый цветок	небесная тарелка	
мучное изделие с начинкой		ее можно узурпировать		галушка с начинкой	
	нем. промышленный концерн	китайская борьба	горелетун из мифа	нечто необыкновенное	орган управления войсками
				сила есть - ... не надо	
			один из разделов науки о цвете		армейское судилище
арг. футболист Серхио ...	метод получения объемного изобр-я	подружка Яло	...-Вессон	неудачная революция	
			вековое число		мини-лошадь с макси-ушами
крупнейший город Шотландии	культурная гулянка	кустарная работа			... Уинфри, телеведущая
		"А все-таки ... вертится!"	"И" в кириллице	карлик среди жирафов	пригород Тель-Авива
царь Спарты	помидор и его мякоть			певица Ани ...	дитя белой и краснокожего
			процесс удаления чего-н. жидкого	парадная песня государства	"казачья" утка
гангстер Аль ...	был до евро в Риге		больше, чем много (разг.)		знаменитый хирург Николай ...
		роль ударника		"Граф Монте-...", Дюма	Антониу Гутерреш там главный
родоначальник Ирландии (миф.)	режиссер ... Гофман		древняя цивилизация в Перу		дух-таежник
					пейзажист ... Куинджи
				бензиновая мера	открытая карета
		Яромир чех в НХЛ	поэтесса, воспевшая Зою		
					морское судно с косыми парусами
		граничит с Ливией и Алжиром	металл № 39		
					"Чуден ... при тихой погоде"
				отравляющее вещество	
			природный пруд		

Как сэкономить время



За неделю до праздника

Приготовить и заморозить голубцы, мясные рулеты, колбаски, манты, пельмени и т. д. Интересная идея – замороженные отбивные. 31 декабря их нужно лишь посолить, поперчить и пожарить. Главное, замораживать отбивные уже в панировке, иначе они могут потерять форму.

Можно приготовить мясное блюдо. Филе свинины или курицы нарезать на куски и замариновать на 1–2 ч в смеси горчицы, лимонного сока и специй. Пока маринуется, нужно сделать фарш из свинины и говядины (или курицы), посолить, поперчить, ввести желток, мелко нарубленный и обжаренный лук и чеснок. Шампиньоны мелко нарезать и обжарить. Сыр натереть на крупной терке. Извлеченные из маринада куски мяса отбить, выложить фарш, затем грибы и сыр. Мясо свернуть рулетом, завернуть в фольгу и отправить в морозильную камеру. В канун праздника просто запечь в течение 1–1,5 ч при температуре 180 °С.

За 3 дня

Замариновать капусту, морковь или свеклу по-корейски. Засолить рыбу: красные сорта, а также селедку, скумбрию.

За 2 дня

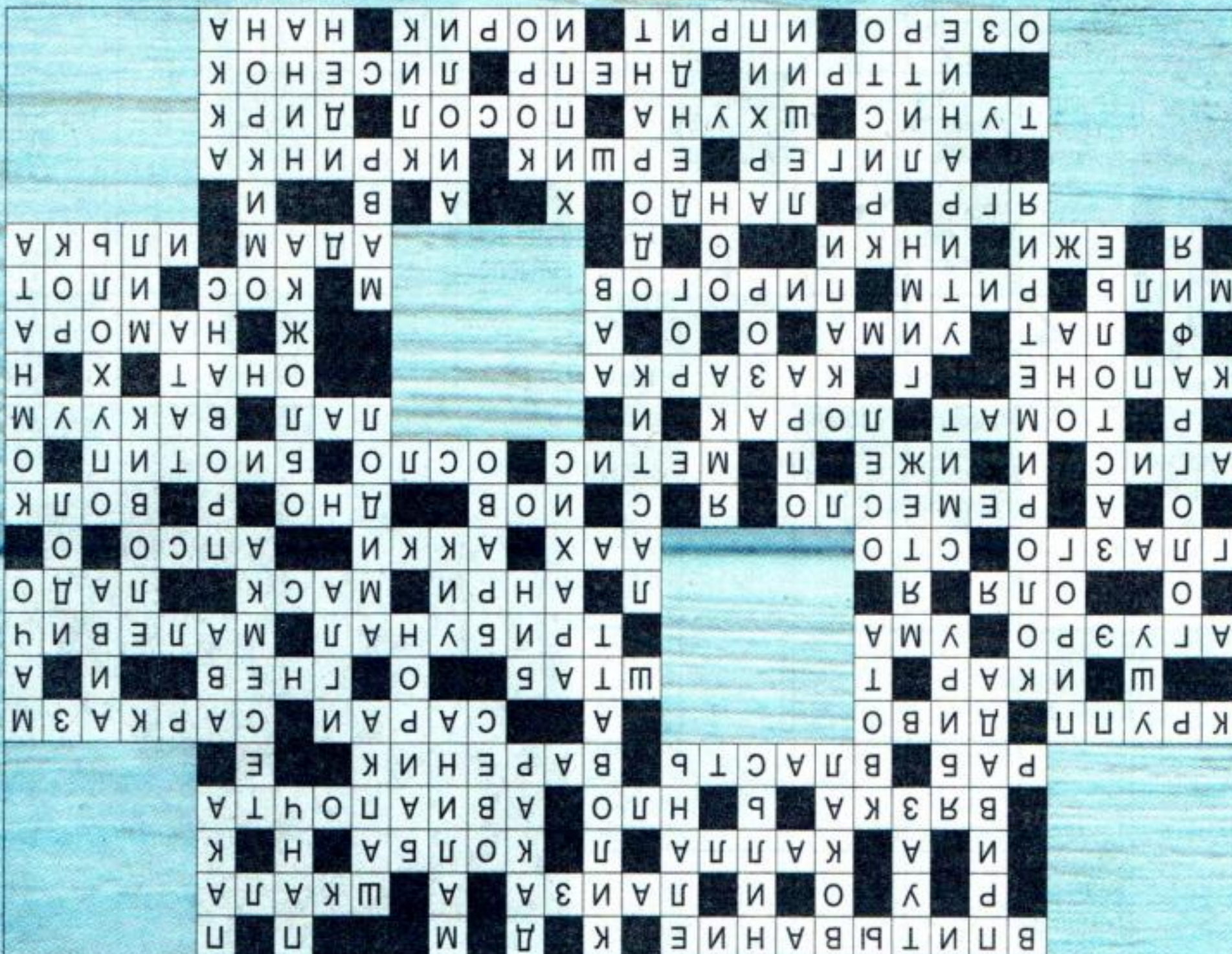
Испечь коржи для торта или пирожных. Приготовить крутоны, песочные корзинки и тарталетки, гренки, волованы и т. д.

Также хорошо приготовить оригинальный салат из курицы по-корейски. 0,5 кг филе курицы нарезать кусочками около 2–3 см, припустить в небольшом количестве воды в течение 2 мин. Три большие моркови натереть на крупной терке, 3–5 луковиц нарезать тонкими полукольцами. Смешать мясо с луком и морковью, добавить 1 ст. л. соли, 1 ст. л. молотого черного перца, 2 ст. л. приправы для корейской моркови, 1 ст. л. 70%-й уксусной эссенции. Затем довести до кипения 150 г растительного масла, влить в салат, перемешать и поставить в холодильник. Салат готов к употреблению через 24–48 ч.

За 1 день

Отварить и нарезать овощи для салатов. Приготовить заливное, холодец и паштеты. Приготовить десерты – желе, панакоту, мороженое.

Ответы на сканворд на стр. 32–33



- Поставь халву в холодильник.
- Зачем? Она не испортится, если оставить ее на столе.
- Если оставить ее на столе, она испарится.



- Вчера себе картошку пожарил...
- Ну вот, а говорил, что не умеешь готовить!
- Да, правда, я ее вариться ставил!



- Кто виноват, что кофе стало «оно»?
- Производители растворимого.