



КОМПАНИЯ S3

Single Source Supplies
Всё из одних рук

Кулинаро Магия

Книга о вкусной и здоровой пище
по любимым рецептам сотрудников компании S3



КОМПАНИЯ S3.

КулинароМагия. — М.: Отдел дизайна, рекламы и PR компании S3, 2014. — 172 с.

Книга о вкусной и здоровой пище по любимым рецептам сотрудников компании S3. Подарочное издание.

S3 — Single Source Supplies — крупнейший многопрофильный дистрибутор по трем направлениям бизнеса: устройства и аксессуары, электротехника, товары для дома и сада. История компании началась в 1997 году, и за это время S3 превратилась в крупнейшего федерального дистрибутора. Сегодня ассортиментный портфель компании включает в себя более 10 000 наименований товаров, как известных мировых производителей, так и собственных торговых марок.

Сила компании — в профессиональной команде, в которую входят одаренные и квалифицированные сотрудники из разных регионов, от Калининграда до Владивостока. И каждый ежедневно проявляет высокое мастерство, демонстрирует фундаментальные знания в рамках своей специальности и настроен только на успех.

Говорят, что талантливый и успешный человек талантлив и успешен во всем. И мы решили показать ту сторону жизни, которая вдохновляет коллектив на победы в работе, помогает достигать вершин и подпитывать трудовой энтузиазм. Книга «КулинароМагия» состоит из вдохновенных рецептов, которые прислали из разных регионов успешные и талантливые сотрудники S3.

Каждое блюдо, которое вошло в эту книгу, было приготовлено, сфотографировано и съедено командой отдела дизайна, рекламы и PR. Подтверждаем: все было очень вкусно, каждый рецепт правдив, жизнеспособен и в нем есть доля волшебства и частичка секрета успеха. Читайте истории, которые рассказали о себе авторы, готовьте эти замечательные блюда, наслаждайтесь их магическим вкусом. Приятного аппетита!

Арт-директор, автор идеи, food stylist: Владимир Шмойлов
Мастер дизайна и верстки: Григорий Самарский
Менеджер по рекламе, шеф-повар: Ирина Коновалова
Фотограф: Иван Курбатов
PR менеджер, копирайтер: Ольга Караулова
Рецепты: любимые блюда и напитки сотрудников компании S3
www.s3.ru



АВТОРЫ

Абдрахманова Юлия	стр. 10	Лебедев Евгений	стр. 94
Абрамова Мария	стр. 12	Мазур Евгений	стр. 96
Алексеева Татьяна	стр. 14	Максимова Светлана	стр. 98
Алыпова Наталья	стр. 16	Мануйленко Сергей	стр. 100
Атомас Алла	стр. 20	Маринин Алексей	стр. 104
Бабиновский Андрей	стр. 22	Матвеев Денис	стр. 106
Баранова Лада	стр. 24	Матвеева Наталья	стр. 108
Беликов Олег	стр. 26	Минаева Елена	стр. 112
Беспясова Татьяна	стр. 28	Найденко Алексей	стр. 116
Богданович Сергей	стр. 34	Нараваткин Алексей	стр. 118
Борисов Александр	стр. 36	Ничипорук Василий	стр. 120
Борисова Виктория	стр. 38	Орлов Денис	стр. 122
Бородаев Андрей	стр. 40	Паханова Елена	стр. 124
Бузила Виктор	стр. 42	Пахаренко Светлана	стр. 126
Варнаков Алексей	стр. 44	Петров Андрей	стр. 130
Васильева Полина	стр. 48	Пухляков Евгений	стр. 132
Гавриленко Павел	стр. 50	Саватеева Ольга	стр. 134
Горбушин Сергей	стр. 52	Серов Максим	стр. 136
Дороженко Лариса	стр. 54	Симонов Петр	стр. 138
Зеленков Владимир	стр. 56	Скворцова Анна	стр. 140
Иванов Павел	стр. 60	Служинина Ирина	стр. 144
Картавый Сергей	стр. 62	Сычев Герман	стр. 146
Караулова Ольга	стр. 64	Федотов Михаил	стр. 148
Карпова Евгения	стр. 68	Федуто Александр	стр. 150
Карцев Алексей	стр. 70	Цхай Евгений	стр. 152
Кислякова Светлана	стр. 72	Чебыкина Екатерина	стр. 154
Колесников Владимир	стр. 74	Шипова Анастасия	стр. 156
Конновалова Ирина	стр. 76	Шмойлов Владимир	стр. 160
Коннова Галина	стр. 80	Штреккер Максим	стр. 164
Корганова Наталья	стр. 82	Юсин Ярослав	стр. 166
Курбатов Иван	стр. 84	Якушина Юлия	стр. 168
Ланкина Ирина	стр. 86		

Каша



КАША
«ПРАЗДНИЧНАЯ»
СТР. 32



ОВСЯНКА
СТР. 60



ПОЛЕНТА
СТР. 64



РИСОВАЯ КАША
С ТЫКВОЙ
СТР. 82

Запеканки



СЫРНЫЙ КЕКС С ВЕТЧИНОЙ
И ПРЯНОСТЯМИ
СТР. 106



ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА
СТР. 122

Закуски



ПИЦЦА IMAGE ART
СТР. 14



РОЛЛЫ ИЗ СЕМГИ С
ОГУРЦАМИ
СТР. 20



КРЕВЕТКИ
ПО-ПРИМОРСКИ
СТР. 46



ТАЛА
(РЫБНАЯ ЗАКУСКА)
СТР. 88



ДОМАШНИЙ ПАШТЕТ
(ПЕЧЕНЬ)
СТР. 89



ГРИБНАЯ ПОЛЯНА
СТР. 98



КОНФИТЮР ИЗ ОСТРОГО
ПЕРЦА ЭСПЕЛЕТТ
СТР. 116



РАТАТУЙ
СТР. 155



БУТЕРБРОДЫ
ФОРШМАК
СТР. 170



«МАМИНЫ ПЕРЧИКИ»
СТР. 79

Салаты



САЛАТ
«АРБУЗНАЯ ДОЛЬКА»
СТР. 31



САЛАТ
РОМАШКА
СТР. 28



САЛАТ С ЯЗЫКОМ
И ГРИБАМИ
СТР. 38



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ
ПЕЧЕНЬЮ И БЕКОНОМ
СТР. 40



АВОКАДО
С КРЕВЕТКАМИ
СТР. 52



СЛОЕННЫЙ САЛАТИК
«АППЕТИТ»
СТР. 99



САЛАТ «ТРОПИКАНА»
СТР. 128



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
И АНАНАСОМ
СТР. 134



САЛАТ ОСОБЕННЫЙ
СТР. 135



САЛАТ «МОРСКОЙ ЕРАЛАШ»
СТР. 138



САЛАТ ERA PRO
СТР. 146



САЛАТ «СТРЕЛЫ АМУРА»
СТР. 154



САЛАТ «ТИФФАНИ»
СТР. 156



ЛЕГКИЙ САЛАТ
С ОГУРЦОМ
СТР. 158



СЕМГА ПОД ШУБОЙ
СТР. 70



СУП-ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНЫЙ
С ФАСОЛЬЮ
СТР. 144



УЧА ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ
СТР. 44



СУП ИЗ ФОРЕЛИ СО
СЛИВКАМИ ШНИТЕ FOX
СТР. 56



БАБУШКИН СУП
СТР. 104



БОРЩ
СТР. 126



УЧА ПО-ФИНСКИ
СТР. 132



ТЫКВЕННЫЙ СУП INCH
СТР. 136



СОЛЯНКА СБОРНАЯ
МЯСНАЯ
СТР. 152



СУП «ТРОФИ» (СУП-ПЮРЕ
КАШТАНОВЫЙ С БЕКОНОМ)
СТР. 160



ХОЛОДНЫЙ
СВЕКОЛЬНЫЙ СУП
СТР. 169



КАБАЧКИ С КУРИНЫМ
ФАРШЕМ
СТР. 16



ШНИЦЕЛИ
ПО-БАВАРСКИ
СТР. 22



РУЛЬКА ЗАСТОЛЬНАЯ
СТР. 26



СВИНИНА В АПЕЛЬСИНАХ
СТР. 145



КУРИНЫЕ НОЖКИ
ПОД СЫРОМ
СТР. 36



КУРИЦА ПО-ФРАНЦУЗСКИ
СТР. 50



ПЛОВ «ДЛЯ ДУШИ»
СТР. 54



САЛЬТИМБОККА
СТР. 65



РУЛЕТ INTRO
СТР. 72



КОТЛЕТКИ ИЗ КУРИНОЙ
ГРУДКИ ПО-УРАЛЬСКИ
СТР. 74



ПАСТА С СЕМГОЙ
В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
СТР. 76



КУРИЦА ПО-КИТАЙСКИ
С ПЕРЦЕМ И МОРКОВЬЮ
СТР. 78



КУРИЦА
В ПАНИРОВКЕ
СТР. 80



ШАШЛЫК «СИЛА»
СТР. 84



ПЕЛЬМЕНИ-ПАТИ
СТР. 87



ПАЭЛЬЯ
СТР. 90



КОТЛЕТКИ «БЫСТРО-МАМА»
СТР. 91



ФАРШИРОВАННЫЕ
КАННЕЛЛОНИ
СТР. 100



ШЕЯ ГРИЛЬ
СТР. 102



ЛАЗАНЬЯ
СТР. 114



БЛИНЫ С МЯСОМ
СТР. 112



СТЕЙК, СОУС, САЛАТ
СТР. 130



СЕМГА ПОД СЫРОМ
С ЛИМОНОМ
СТР. 140



«КОПЧЕНОЙ РЫБКИ, РЕБЯТ»
СТР. 148



ПЕЧЕНЫЙ СУДАК
ПОД СЫРОМ
СТР. 150



КУРИНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ
СТР. 159



ГАЛАНТИН «АННУШКА»
СТР. 166



КУРИНЫЕ ГРУДКИ
С АНАНАСОМ И СЫРОМ
СТР. 42



Десерты



ЖАРЕНОЕ МОРОЖЕНОЕ С
ЯГОДНЫМ СОУСОМ
СТР. 58



ДЕСЕРТ ИЗ МОРОЖЕНОГО С
ИЗЮМОМ И РОМОМ
СТР. 59



ТИРАМИСУ
СТР. 66



ЖАРЕНЫЕ БАНАНЫ
СТР. 68



ГРУША С МОРОЖЕНЫМ
«НАШИ В ИТАЛИИ»
СТР. 111



ПЕЧЕНЬЕ РАЙСКОЕ
СТР. 124



ДЕСЕРТ «ОЧАРОВАНИЕ»
СТР. 129



СЕМИФРЕДО С МАЛИНОЙ
СТР. 142



ДЕСЕРТ
«СМОРОДИНОВЫЙ АККОРД»
СТР. 10



ЗАВТРАК ДИЗАЙНЕРА
СТР. 162



Выпечка



САМСА
СТР. 12



КИСЕЛЬНЫЙ ПИРОГ
СТР. 18



ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ
С АНАНАСАМИ
СТР. 69



МАФИНЫ
СТР. 93



CINNABON ROLL – БУЛОЧКИ
С КОРИЦЕЙ
СТР. 94



ТОРТ СЛИВА В ШОКОЛАДЕ
СТР. 95



НАПОЛЕОН
СТР. 96



ШАРЛОТКА GREEN APPLE
СТР. 120



ГРЕЧЕСКИЙ ПИРОГ «БУГАЦА»
СТР. 141



БЫСТРЫЙ ХАЧАПУРИ
СТР. 164



ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ
ПО-АМЕРИКАНСКИ
СТР. 24

Напитки



КОКТЕЙЛЬ
«КОКОСОВЫЙ ПОЦЕЛУЙ»
СТР. 33



БАНАНОВЫЙ КРУШОН
С АБРИКОСАМИ
СТР. 30



НАЛИВКА «СПОТЫКАЧ»
СТР. 34



КОКТЕЙЛЬ «ТАЙВАНЕЦ»
СТР. 47



КОКТЕЙЛЬ «БУКЕТ
МОЛДАВИИ»
СТР. 48



ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ВИТАМИН-
НЫЙ КОКТЕЙЛЬ
СТР. 62



КОКТЕЙЛЬ «БЕЛЛИНИ»
СТР. 67



«САНГРИЯ ДЕ КАВА»
СТР. 83



КАКАО «АПГРЕЙД ВКУСА
ДЕТСТВА»
СТР. 86



КОМПОТ ИЗ ЧЕРЕШНИ
СТР. 92



КОКТЕЙЛЬ RIVOLI
СТР. 103



«КИР РОЯЛЬ»
СТР. 108



«КОРТАДО»
СТР. 110



ШЕЙК АРБУЗНЫЙ
СТР. 118



КОКТЕЙЛЬ «ИМБИРЬ,
ПЕРСИК, ЛАЙМ»
СТР. 167



КОКТЕЙЛЬ «ОСВЕЖАЮЩИЙ»
СТР. 171



БЕЙЛИЗ
СТР. 143



КОКТЕЙЛЬ ЭРА
СТР. 163



Абдрахманова Юлия



Казань

Смотрю на жизнь с улыбкой, в том числе и на еду, приготовление пищи и всевозможные диеты. Поэтому кроме рецепта хочу поделиться и любимыми анекдотами.

Если женщина хочет поест сладенького, то она всегда сможет убедить себя, что торт диетический.

Вовочка сидит, обедает. Видит на столе торт, и спрашивает маму:

— Мам, а этот большой кусок торта ты для себя оставила?

— Нет. Для тебя.

— Такой малюсенький кусочек?

Бомж стучится в дверь квартиры:

— Дайте, пожалуйста, кусочек торта.

— Ты же всегда хлеба просил!

Бомж смущенно:

— А у меня сегодня день рождения...



Десерт «Смородиновый аккорд»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г песочного печенья;
- 300 г творога;
- 150 г сахара;
- 200 г сметаны;
- 250 г сливок 33-35%;
- 1 пакетик ванильного сахара;
- 20 г быстрорастворимого желатина;
- 1/3 ст. кипяченой воды;
- 200 г ягод черной смородины (свежих или замороженных).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Творог, сахар и сметану взбить погружным блендером до однородной воздушной массы. Хорошо взбить сливки. Смешать обе массы. В горячей воде растворить желатин и добавить в творожную смесь. Перемешать. Черную смородину (2/3 части) растереть блендером. Добавить к ней половину творожной смеси, хорошо перемешать. Печенье разломать на куски. Подготовить 6 невысоких стаканов, креманок или бокалов. На дно каждого стакана выложить разломанное на куски печенье и несколько ягодок черной смородины. Далее выложить поочередно цветную и белую массы. Консистенция масс, как жидкая сметана, поэтому наливаем ложкой в центр стакана до заполнения на 2/3. На верхнем слое зубочисткой проводим несколько лучей от центра.

Заполняем все стаканы и отправляем в холодильник для застывания на 3-4 часа. Перед подачей на стол украшаем десерт ягодами и листиком мяты.







Абрамова Мария



Самара

С детства я очень любила наблюдать за тем, как мама и бабушка готовили вкуснейшие блюда. Особенно завораживала выпечка: пирожки, торты, ватрушки были не просто прекрасны на вкус. Они создавались самым волшебным образом: из белого порошка муки получалось желтоватое тягучее тесто, яркое варенье тщательно пряталось внутри, а в клубках сахарной пудры рождались и сами румяные изделия с тонким ароматом ванили. Дома готовили с душой и азартом, потому было невозможно не заразиться столь увлекательным занятием. Позже и сама начала радовать своих близких разнообразными вкусностями. Пользовалась советами родных, брала рецепты из кулинарных книг, экспериментировала сама. Но, по мнению всей семьи, моим коронным блюдом является самса, которую и представляю в нашей книге.



Самса куриная с картофелем и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана муки;
- 1 яйцо;
- 1 стакан холодной воды;
- соль;
- мука для посыпки стола;
- 70-100 г топленого масла,
- куриное филе;
- грибы (шампиньоны);
- картофель.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Высыпать муку горкой на стол. Сделать лунку и влить в нее смесь воды и яйца. Замешать тесто, закатать в пленку и дать час постоять. Затем разделить тесто на 4 части. Каждую раскатать в тонкий пласт. Растопить масло или сало и смазать хорошенько каждый пласт. Затем каждый пласт скатать в рулет. Рулеты завернуть в пленку и дать им полежать около часа, чтобы они пропитались. Для приготовления фарша мелко порубить куриное филе, картофель, грибы, посолить и поперчить по вкусу. Каждый рулет из теста порезать на куски длиной 3-4 см. Края по линии разреза слегка прижать. Раскатать в круг. Выложить в середину начинку. Соединить противоположные края и прижать их. Затем прижать оставшиеся края, придавая форму треугольника. Переложить выпечку на смазанный маслом противень. Смазать каждый пирожок яйцом, посыпать кунжутом. Поставить в духовку и запекать до готовности, примерно минут 30-40.

Милости просим к столу. Угощайтесь!

Самса или самоса — разновидность пирожка произвольной (чаще квадратной, треугольной или округлой) формы с начинкой из приправленного луком и специями рубленого мяса (преимущественно баранины, говядины, курятины), курдюка, картофеля, тыквы, гороха, чечевицы. Имеется множество вариаций приготовления. Самса — это популярное блюдо в Южной, Юго-Восточной, Центральной и Юго-Западной Азии, на Аравийском полуострове, в Средиземноморье, Северной и Южной Африке.

Тесто для самсы всегда пресное и часто слоеное. Среднеазиатская самса с мясом традиционно выпекается в тандыре, но есть и вариант самсы (обычно треугольной или квадратной формы), который готовят в электрических и газовых духовках. Приправой к самсе может служить столовый уксус.





Алексеева Татьяна



Москва

С детства любила наблюдать за мамой, у которой все легко и вкусно получалось. Всегда и во всем ей помогала, особенно с выпечкой. Ее домашний рецепт пиццы обожаю до сих пор. И с гордостью представляю его в нашей книге.



Пицца Image Art



ИНГРЕДИЕНТЫ:

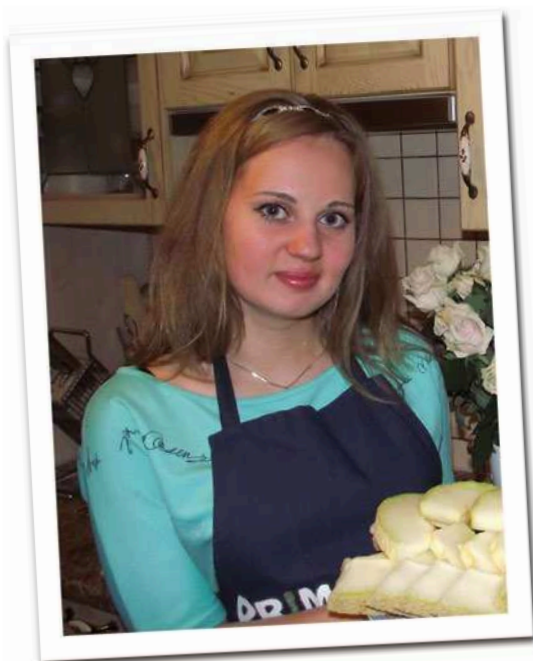
- тепкое молоко 1-2 стакана;
- сахар 1ст. л.;
- соль половина чайной ложки;
- масло растительное 1ст. л.;
- маргарин 100 г;
- дрожжи 1 пакетик;
- майонез, кетчуп;
- колбаса, сосиски;
- сыр;
- помидоры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В тепкое молоко добавить сахар, соль, дрожжи (хорошо перемешивая), муку, замесить тесто и поставить его в тепкое место подниматься. Противень смазать маргарином, раскатать тесто, смазать майонезом, кетчупом, выложить мелко нарезанную колбасу, помидоры, нарезанные дольками, и все засыпать сыром. Поставить в духовку примерно на 30 минут, выпекать при температуре 180С.







Алыпova Наталья



Москва

В нашей семье всегда очень большое значение придавали кулинарии. Мама была главной по супам и пирожкам, папа, какое-то время работавший поваром, «заведовал» вторыми блюдами. Часто в школьные годы по выходным мама ставила тесто на пирожки, мы готовили 5-6 видов начинки. Пирожков получалось много, 150-200 шт., и мы их просто раздавали соседям в знак хорошего отношения. По праздникам у нас была традиция — на столе всегда должен был присутствовать торт, приготовленный папой.

... Покупка новой кухни вдохновила меня на кулинарные эксперименты. Когда-то на День рождения я заказала торт с фруктами, который меня впечатлил, а спустя несколько лет и сама решила воплотить в жизнь идею того чудо-тортика.



Кабачки с куриным фаршем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кабачки;
- куриное филе;
- репчатый лук;
- соль, перец;
- 1 яйцо, майонез, тертый сыр.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кабачки режем кольцами на ширину 2-3 пальцев (сантиметра 3 достаточно). Вырезаем сердцевину с семенами. Готовим фарш из курицы: куриное филе пропускаем через мясорубку с луком, добавляем соль, перец, немного майонеза для сочности, по желанию можно добавить 1 яйцо. На противень или форму выкладываем кабачки, фаршируем их вровень с краем. Сверху поливаем немного майонезом и посыпаем тертым сыром. Готовим в духовке минут 15 (температура 200-220 градусов). На дно можно подлить немного воды, чтоб кабачки были сочнее. Подавать теплыми.



Кабачок (уменьш. от укр. кабак, «тыква», из тюркских языков) — кустовая разновидность тыквы обыкновенной с продолговатыми плодами, без плетей. Плоды могут быть зеленого, желтого, черного или белого цвета. Мякоть нежная и быстроваркая, употребляется также и в сыром виде (в салатах).

Кабачок происходит из северной Мексики (Оахакская долина), где первоначально в пищу употреблялись только его семена. В Европу кабачок попал в XVI веке вместе с другими «диковинами» из Нового Света. Вначале кабачки выращивались в ботанических садах. В XVIII веке итальянцы первыми стали использовать недозревшие кабачки в пищу.

Цветы кабачков также используют в кулинарии: жарят во фритюре, фаршируют.





Коллеги попробовали и предложили поделиться с вами рецептом. Очень легкий пирог, замечательно подходит к чаю. Можно приготовить за 15 минут. Идеальный вариант для внезапных гостей.



Кисельный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кисель в брикете 220-250 г;
- яйцо — 3 шт.;
- сода — 0,5 ч. ложки;
- мука — 3 ст. ложки с горкой;
- можно добавить изюм.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сухой кисель смешать с мукой и содой (вилкой) и добавлять яйца по одному. Можно взбить миксером или руками. Затем добавить изюм. Выпекается быстро, минут за 10-15 при 180 градусах (если взять двойную порцию, времени на выпечку может уйти 20-25 минут). Готовый пирог при нажатии возвращает свою форму, как губка.

Для торта приготовить желе из сметаны: 250 г сметаны смешать с разведенным ароматизированным желе. Немного охладить. Когда начнет застывать, выложить между слоями разрезанного бисквита. Верх можно также смазать желе из сметаны, либо нанести какой-то другой крем, украсить фруктами и смазать их кисточкой разведенным желе так, чтобы фрукты сохранили цвет и форму.





Атомас Алла



Москва

Обожала возиться с бабушкой на кухне с детства. Она мне разрешала слепить маленький пирожок из куска теста, а потом я следила, как он зарумянится в духовке. Будучи постарше, лет в 14, я уже сама пекла тортики и пироги. Люблю сдобную выпечку. В моей семье не было тех, кто любил возиться на кухне, потому учили готовить меня кулинарные книжки и всевозможные вырезки из журналов.



Роллы из форели с огурцами и сливочным сыром

Легко, вкусно и быстро! Для занятых людей. Все гениальное просто!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 г форели;
- 2 средних огурца (1шт. для подставки под роллы);
- сливочный сыр (филадельфия, маскарпоне) или густая сметана.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Один огурец нарезаем тонкими длинными брусочками, второй — кружочками. Рыбу режем тонкими пластинами поперек куска (можно взять уже нарезанную рыбу). Смазываем сыром всю поверхность пластины форели. Огурец режем вдоль на 4 части, выкладываем 1 брусочек огурца на середину пластины. Сворачиваем рулет и нарезаем его кусочками толщиной 1-2 см.

Делаем съедобную подставку под роллы из второго огурца: нарезаем огурец кружочками. При желании из кружочка огурца вырезаем фигурки (ножом или формочками). На огурцы выкладываем рулеты. Блюдо можно украсить зеленью.

Приятного аппетита!

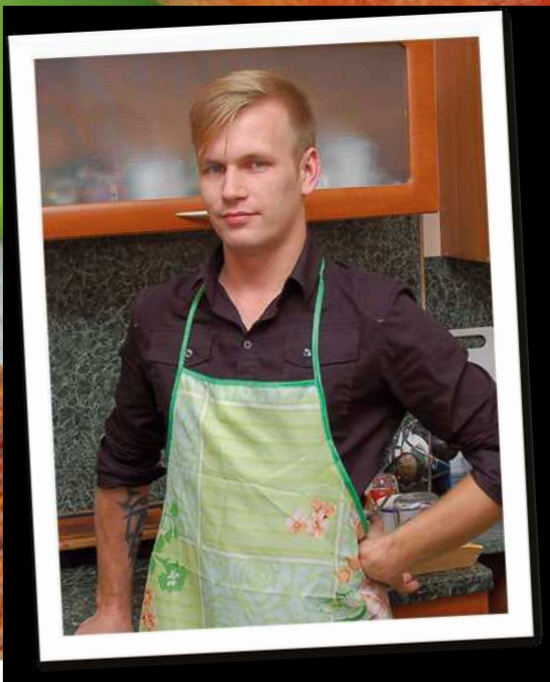
Сливочный сыр (англ. Cream cheese, также мягкий сыр) — мягкий сыр из молока и сливок. По французским источникам известен с XVII века.

Имеет нежную консистенцию, не требует периода созревания и этим отличается от других мягких сыров типа бри и нешатель.

Наиболее известная в Америке марка этого сыра носит название «**Филадельфия**» и принадлежит американской компании Крафт Фудс. Этот сыр выпускается с 1872 г., название получил в честь города Филадельфия, который в то время был известен едой отменного качества.

Маскарпоне (итал. Mascarpone) — итальянский сливочный сыр. Происходит из региона Ломбардия. Считается, что впервые его стали делать в области между городками Лоди и Аббатеграццо к юго-западу от Милана в конце XVI — начале XVII столетий.





Бабиновский Андрей



Москва

С детства любил немецкий язык, музыку, культуру и знаменитый Deutsche Ordnung (немецкий порядок). Со временем появились хорошие друзья в этой замечательной стране, которые пригласили к себе на летние каникулы. Они устроили экскурсию по Мюнхену, и, конечно же, устроили настоящий немецкий обед, пригласив в знаменитый ресторан Hofbräuhaus. Не знал что заказать, друзья посоветовали попробовать шницель по-старобаварски. Это было настолько вкусно, что я спросил рецепт у официантки, которая записала его со слов повара. Теперь, когда я достаточно часто бываю в Германии, не могу отказать себе в посещении этого прекрасного пивного ресторана, а прошло уже почти 8 лет с моего первого визита...



Шницель по-старобаварски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- орех мускатный (молотый);
- масло растительное (или смалец, для жарки);
- соль, перец;
- сыр твердый, тертый 4 ст. л.;
- сухари панировочные 4 ст. л.;
- хрен сливочный 4 ч. л.;
- 1 яйцо;
- горчица сладкая 4 ч. л.;
- 4 шницеля (нежирная свинина, телятина).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать порционно и отбить. Посолить, поперчить, приправить молотым мускатным орехом. С одной стороны смазать каждый шницель сладкой горчицей, а с другой — сливочным хреном. Если имеется в наличии только острый хрен, то его следует разбавить сметаной в пропорции 1:1. Обмакнуть шницели в яйцо, обвалять в панировочных сухарях. Жарить до золотистой корочки на разогретом растительном масле (или смальце). Разогреть духовку, готовые шницели выложить в форму для запекания и посыпать сыром. Запечь в духовке при 170°C около 15 мин.

Баварцы рекомендуют подавать на гарнир картофельный салат.





Баранова Лада



Новосибирск

Недавно я побывала в Париже. И, конечно же, мне хотелось отведать что-то из французской кухни. Хочу рассказать о тартаре. Большинство моих знакомых при слове тартар вспоминают что-то про соус. На деле оказалось, что это не соус, а... сырое мясо телятины, мелко порубленное. Подают его так: на среднюю по величине разделочную доску выкладывают фарш в виде большой котлеты. В центре делают небольшое углубление и выливают туда сырой куриный желток. К нему подают также свежий мелко нарезанный репчатый лук, каперсы, зелень и соус.

Конечно, чтобы решиться отведать такое блюдо, нужна определенная смелость. Я раздумывала минут 15. Мои спутники даже пытались меня отговорить. Что еще больше подзадорило. И я не пожалела, что попробовала! Это было лучшее блюдо, которое я ела в Париже!

Но в нашей кулинарной книге я представлю блюдо из другой части света...

Овсяное печенье по-американски



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- масло сливочное — 1 чашка (1 чашка — 226 г);
- коричневый сахар — 1 чашка, можно заменить медом 1-2 ст.л.;
- обычный сахар — 3/4 чашки; овсяные хлопья — 3 чашки;
- яйца — 2 шт.;
- ванилин на кончике ножа;
- корица — 1 ч.л.;
- сода — 1 ч.л.;
- разрыхлитель — 1/2 ч.л.;
- мука — 2 чашки;
- соль — 1/4 ч.л.;
- изюм — 1 чашка, или кусочки шоколада;
- орешки — по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать до однородного состояния масло, яйца, сахар (коричневый и обычный) и ваниль. Вмешать муку, корицу, разрыхлитель, соду, овсянку, соль. Должна получиться однородная масса. Добавить изюм или кусочки шоколада, или мелко порубленные орехи, или все вместе. Скатать шарики 3 см в диаметре, слегка приплюснуть и выложить на смазанный противень на расстоянии 3-4 см друг от друга, т.к. печенье при выпечке увеличится в размере.

Разогреть духовку до 180°C. Выпекать 10-15 мин. Дать остыть 15 мин. Сначала печенье будет очень мягким, но через 15 мин. подсохнет. Печенье лучше ставить на нижний противень духовки, так оно не растечется.

Овсяное печенье свою популярность обрело в XVII веке. Началась история овсяного печенья в Шотландии, именно там был придуман самый популярный рецепт. В те времена овес являлся основной зерновой культурой, более популярной, чем пшеница. Готовили печенье на открытом огне на раскаленных камнях. А рецепт был очень простой. Молотый овес смешивали с водой, из теста лепили небольшие лепешки и выпекали. Также были известны и другие рецепты, например, из овса делали бисквиты, а в овсяное печенье при готовке добавлялась сметана.

Во времена первой мировой войны такое печенье использовали в качестве дополнительного питания для солдат Австралии и Новой Зеландии, так как оно долго не портилось и имело много углеводов, что давало энергию на войне. Такое печенье называли сначала «Печенье солдат», а потом начали называть – «Печенье Анзак». Анзак, так называлось то место, куда его доставляли часто во время войны (АНЗАК — австралийский и новозеландский армейский корпус).





Беликов Олег



Москва

Говорят, что мужчины — лучшие кулинары. У меня долгое время не было повода научиться готовить. Как всякий русский мужчина, считал, что это женское дело и даже браться за него не стоит. Все изменила поездка в Германию, во время которой в сердце вспыхнула самая настоящая страсть — к немецкой кухне. О, эти свиные рульки с пивом! О славный Октоберфест! Конечно, в российских ресторанах такого не найдешь. Пришлось подсмотреть рецепт у настоящего немецкого повара Ганса Ульбрихта... И в общем, оказалось — ничего сложного. А вот утверждение о том, что мужчины лучшие кулинары, сегодня подерживают все друзья. Рулька у меня получается ничуть не хуже, чем у немецкого Ганса.



Рулька застольная

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 рульки;
- 3 зубчика чеснока;
- 1 ч.л. сухих зерен кориандра;
- 0,5 ч.л. перца горошком;
- соль крупная;
- 3-4 лавровых листа.

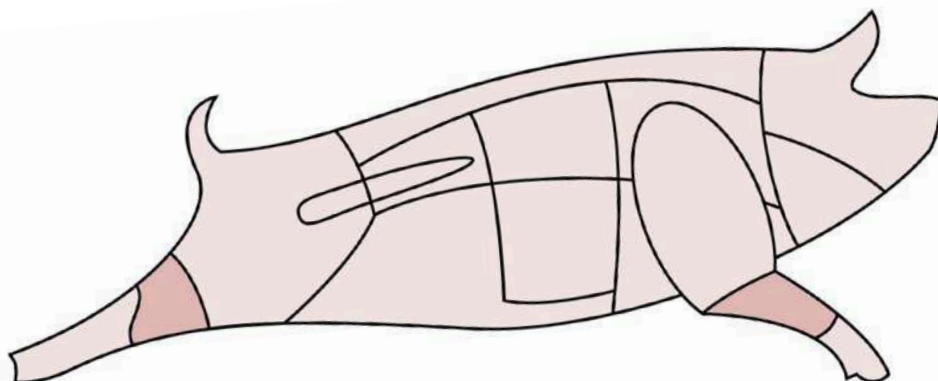
ДЛЯ БУЛЬОНА:

- 1 морковь;
- 1 луковица.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свиные рульки промыть в проточной воде, положить в кастрюлю, залить водой. Добавить соль, перец, лавровый лист, очищенную целую луковицу, нарезанную крупно морковь. Довести воду до кипения, снять шумовкой пену и варить на слабом огне, под приоткрытой крышкой около 2 часов. Снять кастрюлю с плиты и оставить рульки остывать прямо в бульоне.

В специальной ступке растолочь чеснок, кориандр, перец и соль до однородной массы. Затем рульки переложить на противень, обмазать полученной смесью из приправ и отправить в духовку до образования золотистой корочки (около 30 мин.). Не забывайте каждые 15 мин. поливать рульки бульоном, в котором они варились.



Рулька (свиная голяшка) — часть свиного окорока (сырого или копченого), прилегающая к коленному суставу; свиная голень или предплечье. Состоит главным образом из соединительных тканей и грубых мышц. Границами отделения полуфабриката являются коленный или локтевой сустав и линия отделения ноги. Для приготовления вторых горячих блюд чаще используется задняя рулька как более мясистая, передняя обычно идет на приготовление супов и холодцов.





Беспоясова Татьяна



Новосибирск

Да, я такая странная...
Кому-то долгожданная.
Я умная и смелая, я без сомненья верная.
Я в ком-то растворенная, с другими недотрога я.
Юла я заведенная, вообще-то, очень скромная.
С небес звезда сошедшая. Тайфун — я сумасшедшая.
Красивая, фигурная и солнечно-я-лунная.
Я тихая и милая, конечно, я любимая.
Кому-то ядовитая, но все же не забытая.
Порою непутевая, и каждый день я новая.
Еще принципиальная, смешная и забавная.
Для дружбы я открытая, от подлости — разбитая.
Порой бываю сложная, занудно-невозможная, как
красный перец жгучая, тропа в лесу дремучем я.
Такая вся клубничная, еще я необычная.
Простая и занятная, порою непонятная.
Бываю я застенчива, как ветер я изменчива.
Эх, очень я мечтательна.
В работе я старательна.
Такая вот я разная и самая прекрасная...



Салат «Ромашка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- горбуша свежая 300 г;
- яйца 3-4 шт;
- половина стакана отварного риса;
- 2 свежих огурца;
- морковь 3 шт;
- лук репчатый 2 головки;
- салат листовой;
- зелень по вкусу;
- майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рис и яйца сварить, остудить. Рыбу отварить с луковицей и одной морковью, остудить, размять вилкой. Оставшуюся морковь пассеровать на растительном масле, остудить. Огурец порезать соломкой, лук — мелко порезать и смешать с майонезом. Смешать также с майонезом рис. Уложить на большую тарелку салатные листья. На салат положить слой риса, затем — рыбу, лук, морковь. Немного смазать майонезом и положить огурцы. Сверху салат густо посыпать мелко порезанной зеленью и украсить ромашками — для этого порезать дольками яичные белки, выложить в форме цветов.



Русское название «ромашка» было заимствовано из польского языка и происходит от латинского готана («римская»). Первыми растение так называли поляки, уже в середине XVI века описав его как «романов цвет».

Римский писатель и ученый Плиний Старший в своем многотомном труде «Естественная история» описал это растение под названием *Chamaemellon*, название которого происходит от греческого (*chamai*, «низко») и (*mellon*, «яблоко»), что объясняется небольшой высотой травы и запахом цветков, напоминающим запах яблок.





Банановый крюшон с абрикосами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- бананы — 200 г;
- абрикосы — 300 г;
- сахар — 1/3 стакана;
- вода — 1 стакан;
- ликер банановый — 1 стакан;
- белое вино — 2 стакана;
- шампанское — 2 стакана.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Абрикосы разрезать пополам, удалить косточки. Из сахара и воды сварить сироп. Залить абрикосы сиропом и остудить. Бананы нарезать ломтиками, добавить к абрикосам, влить ликер и охладить. Перед подачей добавить белое вино, шампанское и разлить крюшон в бокалы.

Салат «Арбузная долька»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- вареная курица;
- морковь по-корейски;
- майонез;
- свежие огурцы;
- зелень;
- помидоры;
- маслины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Слоями:

1 — копченая или вареная курица;

2 — морковь по-корейски, смазать майонезом.

Бортик салата обсыпать свежими огурцами с зеленью.

Сверху — измельченными помидорами. Украсить мелко нарезанными маслинами.





Каша «Праздничная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крупа гречневая — 2 стакана;
- вода — 3 стакана;
- морковь крупная — 2 шт.;
- перец сладкий разного цвета — 2 шт.;
- баклажаны небольшие — 2 шт.;
- лук репчатый — 1 головка;
- помидоры — 2 шт.;
- грибы вешенки — 100 г;
- масло кукурузное — 5 столовых ложек;
- мука пшеничная — 1 столовая ложка;
- сахарная пудра — 1 чайная ложка;
- соль;
- масло сливочное — 2 столовых ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Гречку промыть 2–3 раза в теплой воде, обжарить на слабом огне, добавить 1 столовую ложку масла, перемешать. Залить кипящей водой на 1 см выше уровня крупы, посолить и варить на слабом огне, медленно помешивая, в течение 40 минут. Дальше снять с огня, укутать. Помидоры нарезать дольками, удалить семена. Баклажаны нарезать продольными ломтиками. У перца удалить плодоножки с семенами, нарезать его кольцами. Морковь нарезать продольными ломтиками, вырезать из них фигурки при помощи специальных формочек. Лук очистить, нарезать кольцами, запанировать в муке, смешать с сахарной пудрой. Вешенки проколоть, ошпарить. Овощи и целые грибы обжарить по отдельности в кукурузном масле. Поверх готовой каши разложить баклажаны, помидоры, лук, морковь, перец, вешенки.

Коктейль «Кокосовый поцелуй»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- клубника — 2 шт.;
- ром — 30 миллилитров;
- ликер кокосовый — 30 миллилитров;
- сок апельсиновый — 30 миллилитров.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все компоненты коктейля взбить в блендере.
Подать в коктейльном бокале.





Богданович Сергей



Москва

Лет пять назад, разбирая кипы старых газет на даче, нашел брошюру 1964 года выпуска, с названием «Приготовление плодово-ягодных вин в домашних условиях». Полистав ее, решил отложить до нужных времен, и скоро эти времена наступили. Пришло лето, созрел урожай черной смородины, которая уродилась на славу. Встал вопрос что с ней делать, на глаза попалась эта чудная брошюра. Изучив ее, остановился на настойке с романтичным названием «Спотыкач»... Первый блин оказался комом, но повторные эксперименты с ягодой и водкой принесли удачу. Теперь, открывая очередную бутылочку в холодной зимний вечер, мы вспоминаем лето, запах черной смородины, и на душе становится тепло.

Наливка «Спотыкач»

Вкусный напиток, который приятно выпить после сытного ужина...

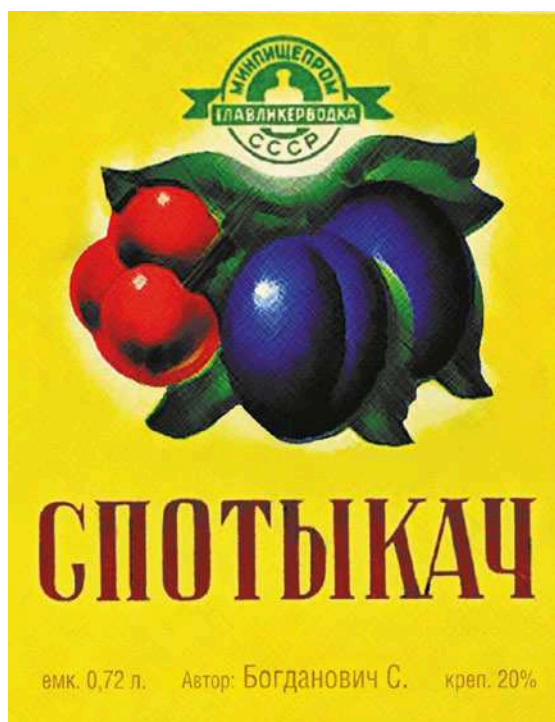


ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 750 мл водки;
- 1 кг черной смородины;
- 2 кг сахара;
- 600 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Черную смородину перебрать, вымыть, обсушить, растолочь в кастрюле, положить смесь в марлевый мешок, чтобы сок стек. Из воды и сахара сварить густой сироп, все время убирая пену. В готовый сироп влить сок и еще раз довести до кипения, убрать с плиты, влить водку и размешать, поставить на маленький огонь. Постоянно помешивать, не доводя до кипения. Напиток должен загустеть. После этого остудить и разлить по бутылкам. Тщательно закрыть и убрать на 2 недели в сухое темное и прохладное место. Также можно приготовить «Спотыкач» из сливы, вишни, абрикосов.



Название «Спотыкач» говорит само за себя. И дело вовсе не в том, что от этой наливки пьянеют быстро, нет. Голова остается свежей и ясной, а вот ноги совсем не хотят куда-то уходить. Прсят хозяина остаться и выпить еще рюмочку.

Иногда у хорошей хозяйки можно было попробовать сразу до десяти видов этого напитка, ведь на Руси издавна гостей было не принято угощать покупной водкой, а только своей, приготовленной с теплотой души русской. Самый распространенный вариант — это наливка на черной смородине. Делают наливки также на малине, клюкве, мяте, цветах акации, лимоне и даже кофе.





Борисов Александр



Москва

Скажу честно, по-настоящему вкусные блюда я научился готовить в 17 лет. Когда уезжаешь от родителей, начинаешь понимать, что жить одному не так-то и просто. Самостоятельная жизнь начинается именно с приготовления еды!

На самом деле научиться готовить совсем не сложно. Главное соблюдать 4 основных правила:

- готовить нужно с удовольствием;
- выбирать качественные продукты;
- начинать с простого;
- уметь правильно подать блюдо.



Куриные ножки под сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриная голень 8-10 шт.;
- твердый сыр 100-150 г ;
- сметана 100 г;
- аджика или кетчуп 2-3 ст.л.;
- соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сыр нарезать ломтиками, их должно быть столько же, сколько в наличии куриных ножек. Кусочки сыра засунуть под кожу куриной голени. Ножки смазать смесью сметаны с аджикой (кетчупом) и солью. Выложить на противень, запекать в духовке при средней температуре 25-30 минут. Куриные ножки готовы!



Над древней Индией опускается ночь и серебряные звезды покрывают небо, а над всей страной раздается пронзительный крик. Этот крик издавали священные птицы солнца. Они предупреждали население о том, что наступает полночь и ночные злые духи, победившие солнце, скоро спустятся на землю.

К утру снова был слышен этот пронзительный крик «ку-ка-ре-ку», и жители понимали, что злые духи ушли и снова светит солнце.

Когда путники попадали в эту страну, то часто увозили чудесную птицу с собой. Около двух с половиной тысяч лет назад из Персии в Индию отправляли солдат. Когда войско возвращалось домой, кроме всего награбленного воины привозили с собой и очень красивых птиц: с золотой грудью, как огонь рыжей спиной и с черно-зеленым изогнутым хвостом.

Как вы уже догадались, это были древние предки наших современных петухов. Конечно, вместе с ними привозили и кур, которые не отличались ни ярким оперением, ни громкоголосыми криками. Зато их мясо обладало лучшими вкусовыми достоинствами.





Борисова Виктория



Москва

Дома всегда готовила мама, а мы с папой ей старались помогать. Признаюсь честно, особыми кулинарными талантами и желанием их воплотить на кухне я не обладала. Но так получилось, что мой супруг в студенческие годы работал поваром, он меня многому научил.



Салат с языком и грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 свиной язык;
- 3 вареных яйца;
- 200 шампиньонов;
- 200 г сыра;
- майонез;
- чеснок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отваренный в подсоленной воде язык режем средними брусками. Белок вареных яиц трем на терке и делим на две половины. Одна пойдет в салат, другая для украшения. Желток трем на мелкой терке. Грибы обжариваем в масле. Трем сыр на крупной терке. Далее выкладываем салат слоями: язык, шампиньоны, белки яиц, сыр, желтки. Все слои смазываем майонезом с чесноком и добавляем приправы. Украшаем натертыми белками.



Шампиньон — это, пожалуй, самый популярный среди отечественных кулинаров, гриб. Гриб, который успешно «приручили», и который сегодня культивируется более чем в 70 странах. Гриб, который является наиболее изученным на сегодняшний день. Доподлинно неизвестно, когда именно шампиньоны «одомашнили». Но история заверяет, что уже к 1754 году в Европе успешно функционировали первые теплицы по разведению этих грибов. Само же слово «шампиньон» означает в переводе с французского «гриб». Сегодня этот гриб популярен и далеко за пределами Франции.





Бородаев Андрей



Москва

Редакционное задание получил, находясь в отпуске. И сразу же подумал, что статью сделаю по испанским кулинарным мотивам. Кухня фантастическая! Мясо, морепродукты, фрукты, десерты и конечно же вино! Каждое блюдо — практически шедевр (одни только бычьи хвосты чего стоят!)

На 3 день познакомился с шефом. Зовут его Эмилио Санчес. Спросил про красный фартук (к сожалению, с собой я фартук не взял), но у него только белый и черный. Рубашку я выбрал по цвету максимально близкому красному, и вот мы на фото. Пытался выведать у него «военную» тайну для статьи, но не особо получилось, моего испанского и его английского не хватило. Несмотря на ежедневные испанские кулинарные изыски, уже день на 4-5 начал вспоминать и наши деликатесы. И любовь к Родине победила.

Потому принял решение написать про свое самое любимое и родное. Моя семья родом из Волгограда и Астрахани (прадед до революции был авторитетным бондарем, бочки делал, а что такое бочки для Астрахани объяснять, думаю, не надо). Чем в кулинарии славится земля наша: фантастические Помидоры (аналогов еще не пробовал!!! Поэтому только так — с заглавной буквы), астраханские арбузы, калмыцкая баранина (до Элисты 70 км) и донские раки (Волгоград это не только Волга, но и Дон-батюшка).

Главный рецепт приготовления и подачи этих блюд один:

1. Все очень свежее и сорвано/ выловлено/ разделано собственноручно (барашек в том числе).
2. Готовим в походных условиях на костре (это обязательное условие).
3. Хорошая компания.

Каждый из наших деликатесов — тема для отдельной статьи. И в нашей следующей книге мы эту тему раскроем глубже.

С приветом из Малаги,
Андрей Бородаев.



Теплый салат с куриной печенью и беконом



ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ САЛАТА:

- листья салата любые;
- печень куриная 350-400 г;
- бекон 100 г;
- помидорки черри 100-150 г;
- кедровый орех 2 ст. л.

ДЛЯ ЗАПРАВКИ:

- масло оливковое 4 ст. л.;
- соевый соус 2 ст. л.;
- рисовый уксус 2 ст. л.;
- мед 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печень помыть, обсушить, нарезать кусочками. Бекон нарезать полосками и обжарить на сухой сковороде. Выложить на тарелку. На сковороде, в которой жарился бекон, обжарить печень. Не пережарить, она должна зажариться, но остаться сочной. Смешать ингредиенты для соуса. Добавить соус и бекон в сковороду и прогреть 2-3 минуты. Разрезать помидоры пополам. Если используете обычные, то на четвертинки. Листья салата порвать руками и выложить на тарелку. На листья выложить печень с беконом, помидоры и полить соусом из сковороды. Посыпать орешками. Подавать к столу желательнее сразу.





Бузила Виктор



Москва

Рецепт любого блюда, которое я готовлю, схож со словами Дитера Рамса: «Хороший дизайн — это как можно меньше дизайна». Мысль проектировщика, чьи идеи считаются в каждом продукте Apple, я использую не только в работе, но и на кухне: хороший рецепт — это как можно меньше рецепта. Стейк средней степени прожарки с сочной, яркой мякотью, бельгийские эклеры с божественным заварным кремом, куриные грудки с нежным горячим сыром и легким хрустящим ломтиком ананаса внутри — в еде, в дизайне не стоит пренебрегать яркими пятнами и изящными акцентами! Они особенно хороши тогда, когда не выставлены напоказ.



Куриные грудки с ананасом и сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 3 крупные куриные грудки;
- банка консервированных ананасов (кольца);
- 200 г твердого сыра;
- 3 яйца;
- 200 г муки;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриные грудки нарезаем как для отбивных и слегка отбиваем с обеих сторон. Кольца ананаса нарезаем на 4-6 равных частей. Нарезаем сыр на ломтики по числу кусочков ананаса.

Кладем по одному кусочку сыра и ананаса на середину отбивной и складываем ее вдвое. Обваливаем куриную грудку в муке, затем в яйце (перемешанном и подсоленном). Выкладываем грудки на хорошо разогретую сковородку с подсолнечным маслом и обжариваем их с двух сторон. Готовое блюдо выкладываем на тарелку, чередуя грудки с половинками колец ананаса.



Родиной ананасов является Южная Америка, а в Европу их привез Христофор Колумб вместе с картофелем и табаком. Но, в отличие от двух последних растений, теплолюбивые ананасы в местном климате не прижились, а потому было принято решение выращивать их в африканских и азиатских колониях европейских стран, что и начали делать с успехом уже в начале XVI века.

Необычайно интересен тот факт, что свежий плод ананаса содержит пищеварительный фермент бромелин, расщепляющий белки. Его воздействие настолько сильно, что работающие на плантациях ананасов вынуждены носить защитную одежду, чтобы предохранить кожу от повреждений. Бромелин может разрушать тромбы в сосудах и, следовательно, полезен при лечении сердечно-сосудистых заболеваний. Он, кроме того, способен усиливать действие антибиотиков. Особенно хорошо бромелин помогает «справляться» с рыбой, мясом, кисломолочными продуктами и бобовыми культурами. Так что обильную трапезу можно запивать ананасовым соком или заедать ломтиком свежего ананаса. Это предотвратит чувство тяжести в желудке и поможет быстрее усвоить белковую пищу.





Варнаков Алексей



Владивосток

Я родился и вырос во Владивостоке, всем известном городе у моря. Поэтому все блюда, представленные мной в книгу, готовятся из морепродуктов. Необходимые для приготовления «морские гады» продаются в любом магазине, не только у нас в городе. Не верьте рассказам о том, что мы тут на Дальнем Востоке едим икру ложками, закусывая лобстером! Вот то, что мы любим намного больше — уха, креветки и... молоко!!!



Уха «Дальневосточная»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- лук репчатый — 2 головки;
- томатная паста — 1 ст. ложка;
- масло сливочное — 2 ст. ложки;
- лавровый лист — 1 шт.;
- перец красный молотый — по вкусу;
- соль — по вкусу;
- корень петрушки — 1 шт.;
- картофель — 400 г;
- кальмары — 200 г;
- филе семги — 300 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Томатную пасту разведите 2 столовыми ложками горячей воды.

Одну головку лука мелко нарежьте и обжарьте на 1 столовой ложке масла. Добавьте разведенную томатную пасту и прогревайте несколько минут. Оставшийся лук нарежьте кольцами и обжарьте на оставшемся масле до золотистого цвета.

Кальмар нарежьте кольцами, залейте 2 л горячей воды, посолите и варите 10 минут.

Филе семги нарежьте мелкими кубиками 2х2 см., обжарьте в сливочном масле на раскаленной сковороде в течение 3 мин. (до образования корочки). Обжаренное филе добавьте в бульон.

Готовый бульон процедите, доведите до кипения, положите нарезанный дольками картофель, нашинкованный соломкой корень петрушки, варите 10 минут. Добавьте специи, лук с томатом и варите еще 10 минут. Положите жареный лук и доведите суп до кипения.

При подаче посыпьте уху рубленой зеленью петрушки.

Петрушка имеет приятный запах, терпкий сладковатый вкус. Содержит эфирные масла, витамин А, витамины В1, В2, РР, К. В 100 граммах петрушки содержатся примерно две суточные нормы витамина С — 150 миллиграммов, это в 4 раза больше, чем в 100 граммах лимона. Петрушка содержит много селена (антиканцерогенный фактор) и препятствует развитию некоторых видов сердечно-сосудистых заболеваний.

Корень петрушки используется при заболеваниях предстательной железы.

Мелко нашинкованный корень петрушки можно заготавливать впрок путем сушки. При приготовлении блюд вводится сырой, подпеченный на плите или пассерованный на жире корень петрушки. Корень в сыром виде добавляется при приготовлении отварной рыбы звеньями, тушении мяса крупными кусками, при изготовлении соусов, особенно к рыбе (паровой и др.). Корень петрушки придает блюдам своеобразный вкус и аромат.





Креветки по-приморски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- креветки 400 г;
- вода 1 литр;
- соль;
- лимон;
- перец;
- лавровый лист
и другие специи по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вскипятить воду в кастрюле. Добавить в кипящую воду соль, перец, лавровый лист. И сразу после специй высыпать креветки. Накрыть кастрюлю крышкой. Как только креветки закипят, можно их покипятить не более минуты, затем снять с плиты и слить горячую воду. На приготовленное блюдо выжать сок лимона !

Коктейль «Тайванец»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- чай черный — молочный 250 г;
- молоко — 50 мл;
- мороженое ванильное — 30 мг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В большой питчер налить ранее заваренный пуэр и молоко. Перемешать. Взбить молочную пену, затем перелить в бокал с пуэром и молоком. Аккуратно положить сверху шарик мороженого.





Васильева Полина



Москва

Готовить могу (спасибо многоопытным кулинарам — маме, свекрови и бабушкам) в широком диапазоне: от голубцов в виноградных листьях до моего коронного торта «Птичье молоко» (тот самый настоящий на агар-агаре). Но такие разносолы редкие гости, в основном, действую по принципу: «Помыл, покрошил, сдобрил специями и приправами, завернул в фольгу и забыл в духовке на полчаса». На выходе имеем запеченные овощи или мясо с фруктами и соевым соусом. В общем стараюсь, чтоб было быстро, просто и с минимумом усилий, еще и в идеале, чтобы было полезно.



Коктейль «Букет Молдавии»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- «Букет Молдавии» розовый;
- Schweppes (непременно Bitter Lemon);
- лед кубиками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты смешиваются в пропорции — «на глаз», точнее по вкусу, кто-то любит покрепче, кто-то больше льда. Украсить ломтиком лимона или лайма (мне больше с лимоном нравится). Можно также добавить ломтики лимона в бокал.

«Букет Молдавии» розовый — оригинальный десертный розовый вермут. Букет — нежный, пряный, с выраженным ароматом розы и муската, можно почувствовать легкие ароматы скошенных трав и луговых цветов. Вкус — мягкий, гармоничный, с пикантной горчинкой, тонами розы и сухофруктов, вкус вначале мягкий, охлаждающий, в послевкусье — горчинка, как у лепестка розы.

Schweppes — торговая марка прохладительных напитков, основанная Якобом Швеппом в 1783 году. В настоящее время принадлежит компании Dr Pepper Snapple Group (дочерняя компания The Coca-Cola Company).

Немец Якоб Швепп, швейцарский часовщик и ученый-любитель, в 1783 году разработал промышленный метод производства газированной воды. В 1792 году он переехал в Лондон, основал компанию J. Scherperre & Co и открыл первый завод. Компания Якоба Швеппа впервые использовала слово «Содовая» в рекламе своей продукции.

В 1837 году королева Виктория даровала компании Королевскую грамоту и статус официального поставщика королевского двора. J. Scherperre & Co организовала в рамках Большой Лондонской Выставки 1851 года фонтан, наполненный газированной водой собственного производства. С тех пор этот фонтан является логотипом Schweppes.

Ассортимент напитков Schweppes, производимых в мире, простирается от чистой газированной воды (Schweppes Soda) до эксклюзивных национальных марок, выпускаемых только в некоторых странах (например, клюквенный Schweppes Cranberry Spice).

Schweppes выпускается более чем в 160 странах мира, в том числе и в России.

Schweppes Indian Tonic — напиток с хинином, изобретенный в период британского правления в колониальной Индии — классический представитель марки. С 1783 года является неизменным олицетворением напитков Schweppes. Именно он стал ингредиентом первого в мире коктейля — джин-тоник.

Schweppes Bitter Lemon — освежающий напиток, содержащий лимонный сок. Изготавливается по специальной технологии, позволяющей отжимать сок лимона вместе с цедрой. Однако изысканный горьковатый вкус придает именно хинин.

Schweppes Cranberry Spice — напиток с необычным сочетанием клюквы и специй. Этот вариант напитка выпускается только в России, Белоруссии и Украине.

Schweppes Mandarine — напиток, содержащий сок мандарина. Этот вариант напитка выпускается в Турции.





Гавриленко Павел



Новосибирск

Давно хотелось вкусную сочную курочку, приготовленную как-нибудь по-особому вкусно. Получилась очень вкусная курица по-французски. Нежная, ароматная курица под грибами и картофелем с сырным ароматом. Это очень вкусно, красиво и сытно.



Курица по-французски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- картофель;
- курица филе — 350 г;
- майонез;
- сыр — 100 г;
- грибы — 100 г;
- растительное масло;
- соевый соус;
- гранатовый соус;
- специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу хорошо промыть, нарезать на одинаковые кусочки. Вместо соли и перца немного пропитать соевым и гранатовым соусом. Дать полежать минут 25. Сыр натереть на мелкой терке. Грибы мелко порезать. Противень или сковороду смазать растительным маслом и равномерно слоями все выложить. Поставить в духовку для запекания на 45 минут при температуре 180 градусов. Готовность также можно определить наличием слегка подпеченной сырно-майонезной корочки. Достаем из духовки и даем настояться примерно 10 минут. Блюдо готово!



По мнению гурманов, блюда из курицы и белое вино просто созданы друг для друга. Идеальный выбор — шардоне — вино с истинно царским великолепием вкуса. Шардоне — самый живучий, выносливый и продуктивный сорт винограда, потому и самый популярный среди виноградарей.

Кроме того, бутылка хорошего вина сорта шардоне не стоит очень дорого, и Вы без труда сможете найти качественное, приятное и мягкое на вкус, освежающее и бодрящее вино золотисто-сломенного цвета, насыщенное богатым фруктовым ароматом и нотками ванили и нюансами трав от французского, чилийского, аргентинского производителя. Этот напиток обладает прекрасным ароматом и долгим послевкусием.





Горбушин Сергей



Мо

В нашей кулинарной книге хочу поделиться полезным и простым рецептом. Готовить это блюдо научился у шеф-повара ресторана «Интурист». ... Однажды во время командировки в Санкт-Петербург, после рабочего дня возвращался в свою гостиницу. Морозградусов, Невский проспект, ветер сбивает с ног, просто невозможно не зайти в ресторан! В морозный день там подавали блюда жареного краба, и одно из них — как раз креветки с авокадо от шеф-повара. Выглядела экзотично, эстетически привлекательно, и оказалась интересной на вкус. Понравилось, что это блюдо можно было легко приготовить в домашних условиях. Поэтому рецепт записал, и охотно готовлю салат для семьи и друзей. Теперь от делюсь с коллегами.

Авокадо с креветками

Вот такое прикольное и простое блюдо. Я еще к нему сверху ложечку красной икры добавляю.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- креветки 150 г;
- авокадо 1 штука;
- чеснок 1 зубчик;
- соус «Табаско»;
- майонез 3 ст. ложки;
- лимонный сок 1 ч. ложка;
- веточка укропа и петрушки;
- соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отвариваем креветки в подсоленной воде. Остужаем и очищаем вареные креветки. Разрезаем авокадо пополам, удаляем косточку и немного мякоти авокадо. Делаем из оставшейся мякоти лодочку для наполнения начинкой из креветок. Готовим соус: смешиваем измельченную мякоть авокадо с майонезом. Очищаем чеснок. Давим его при помощи давилки для чеснока. Добавляем чеснок к мякоти авокадо. Добавляем измельченную зелень. Солим и перчим по вкусу. Сбрызгиваем креветки лимонным соком. Выкладываем креветки в лодочку авокадо. Сверху заливаем соусом. Закуска готова. Приятного аппетита!



Авокадо, или персея американская (лат. *Persea americana*) — вид вечнозеленых плодовых растений из рода персея семейства лавровые (*Lauraceae*). Типовой вид рода; важная плодовая культура. Плоды растения также имеют название авокадо; их мякоть богата витаминами и важными минеральными веществами. Ранее в русском языке для обозначения этого растения использовалось также название *агакат*. Английское общеупотребительное название растения и плода — *alligator pear* («аллигаторова груша»). Согласно археологическим данным, авокадо культивировалось уже в третьем тысячелетии до нашей эры. Ацтеки называли его *ауакатль* («лесное масло»).





Дороженко Лариса



Новосибирск

Чем старше становишься, тем острее воспоминания и запахи детства. Первый пельмешек, который доверила сделать мама, с трудом слепленный, был самым вкусным. Компот из вишни, который только что сварили, не смотря на жару в 40 градусов, всегда выпивался горячим, потому что нет сил ждать, когда он остынет. Первая домляма (восточное блюдо), приготовленная самостоятельно, была съедена и друзья ее похвалили. Несмотря на то, что забыла положить специи и перепутала порядок закладки овощей... Сегодня стараюсь накормить всех, кто приходит в дом, и повкуснее. Ведь вкусно приготовленная еда — это всегда хорошее настроение. Для меня счастье, когда за столом собираются мои родные и друзья. И пусть, несмотря на все перипетии нашей многообразной жизни, в вашем доме будет тепло, уютно, и из кухни веет ароматом пирогов и вкусно пахнет жареной курочкой, или ...а вот здесь пусть фантазия будет безграничной. Приятного аппетита!



Плов «Для души»

Этот рецепт плова в Ташкенте называется «Свадебный», а мы его дома называем «Для души».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Накануне дня приготовления плова замочить стакан нута в холодной воде и оставить на ночь. Изюм вымыть и высушить.

В день приготовления говядину нарезать небольшими кусочками, морковь нарезать соломкой, лук нашинковать. В казан налить масло, накаливает. В раскаленное масло бросить половинку луковицы, обжарить до темного цвета. Лук смягчит масло, вберет в себя лишние запахи. После этого вынуть и выбросить лук, добавить нарезанную говядину. Обжарить 10-15 минут, время от времени перемешивая. Затем мясо необходимо вынуть из казана, отложить в отдельную посуду. После этого в казан забросить нарезанный лук, обжарить. Затем добавить морковь. Чем дольше обжариваем лук и морковь, тем темнее получается плов.

Как только лук и морковь достигли необходимого вам цвета, в казан добавить ранее обжаренное мясо. И еще жарить вместе с луком и морковью минут 10-12.

Затем добавить специи: барбарис, зиру, соль. Слить воду из гороха, добавить горох в плов. Перемешать, залить водой так, чтобы мясо с овощами было полностью покрыто. И оставить тушиться минут 20-30, вода должна полностью выкипеть.

Рис промыть в нескольких водах, пока последняя вода не будет абсолютно чистой.

Промытый рис выложить на мясо ровным слоем, залить водой. Воды необходимо один к одному. Варить на сильном огне 10-12 минут. Как только рис начнет набухать, осторожно перемешать шумовкой, стараясь не трогать нижний слой мяса.

Добавить изюм, собрать плов горкой к середине казана, по бокам горки в рис заложить одну-две головки чеснока (чеснок только промыть, не чистить).

Накрыть крышкой, уменьшить огонь до минимума и оставить на 30-40 минут.

После того как плов приготовился, выключить огонь и еще оставить плов под крышкой на 5-10 минут. Затем открыть, вынуть чеснок, перемешать плов с мясом, выложить на ляган, посыпать мелко нарезанным зеленым луком, и сверху уложить готовые головки чеснока. Подать на стол горячим. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говядина 500 г;
- рис — 500 г;
- 4 средние луковицы;
- 500 г моркови;
- нут (узбекский горох) — стакан;
- кишмиш (изюм) — стакан;
- барбарис и зира — по щепотке;
- две головки чеснока;
- соль по вкусу;
- стакан растительного масла.





Зеленков Владимир



Санкт-Петербург

Уверен в том, что все самое лучшее от Женщины, посему и кухня — это женская «вотчина»: соревноваться в изобретательности и «вкусности» с хозяйкой, дело неблагодарное. Но иногда имеет смысл вмешаться в «кухонное таинство», дабы внести некоторую непривычность в сложившийся уклад. Но уж тогда — будь добр «изобразить» что-либо необычное, экстравагантное или, как минимум, трудоемкое, но, однозначно, запоминающееся. Всем желаю приятных сюрпризов в жизни и на кухне.



Суп из форели со сливками



Рыбный суп из форели со сливками — это очень вкусный и ароматный суп, который не оставит равнодушным ни одного любителя рыбных блюд. Такой суп станет отличным началом обеда. Внешне суп выглядит очень аппетитно, а на вкус он оказывается еще вкуснее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе форели — 300 г;
- картофель — 500 г;
- помидоры — 300 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- морковь — 150 г;
- сливки 20% — 500 мл;
- зелень и соль — по вкусу;
- масло растительное — для жарки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помытое и очищенное филе форели нарезать небольшими кусочками. Картофель, морковь и лук нужно помыть и очистить. Лук очень мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Картофель нарезать кубиками. Помидоры очистить от кожицы. Для этого их нужно на несколько секунд положить в кипящую воду, а затем в холодную. После отделить шкурку и нарезать на мелкие кусочки. Для приготовления супа из форели со сливками нужна 3-литровая кастрюля. В нее налить масло, добавить лук и обжарить до получения золотистого оттенка. Добавить морковь. Жарить, пока она не станет мягкой. Помидоры поместить в кастрюлю, чуть обжарить и залить все литром холодной воды. Нагреть воду до кипения, положить туда ломтики картофеля, посолить. Варить минут 15-20. Далее в суп положить кусочки форели, влить сливки. Варить до готовности картофеля, то есть порядка пяти минут. Блюдо заправить различной порезанной зеленью и подать к столу. Суп из форели со сливками готов, приятного аппетита!

ФОРЕЛЮ НАЗЫВАЮТСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ:

Род *Salmo*

Адриатическая форель
Ручьевая, озерная форель
или кумжа
Турецкая плоскоголовая форель
Мраморная форель
Амударьинская форель
Форель-летница
Севанская форель

Род *Oncorhynchus*

Аризонская форель
Кавказская форель
Форель Бива
Лосось Кларка
Форель Гил
Золотая форель
Микижа

Род *Salvelinus* (Голец)

Salvelinus fontinalis timagamiensis
Американская паляя
Большеголовый голец
Мальма
Озерный голец-крестивомер
Серебристый голец (вымерший вид)



Жареное мороженое с ягодным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

(НА 4 ПОРЦИИ)

- 400 г пломбира;
- 2 белка;
- 1 ст. л. крахмала;
- 100 г кокосовой стружки;
- горсть ягод (клубника, малина);
- 2 ч. л. меда;
- 1/3 стакана густых сливок;
- сахарная пудра;
- масло для фритюра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Достаньте пломбир из морозильной камеры и дайте ему немного размягчиться. Сформируйте из него 4 шарика, вкладывая в каждый по 1–2 ягоды. Шарики заморозьте «в камень» (на это уйдет часа 2).

В отдельные мисочки разложите белки, крахмал, кокосовую стружку. Белки слегка взбейте. Замерзшие пломбирные шарики по очереди окунайте в крахмал, белок, кокосовую стружку. И — опять в морозилку, минут на 20. Тем временем сделайте ягодный соус. Превратите ягоды блендером в пюре, перемешайте с теплым жидким медом и сливками. Влейте во фритюрницу или глубокую сковороду масло и разогрейте его примерно до 170°C. Шарики опускайте в масло по одному, секунд на 5 каждый. Они должны приобрести золотистый цвет. Выложите их на бумажное полотенце на несколько секунд, чтоб стек лишний жир, и переложите на тарелки, полейте ягодным соусом. Подавать следует сразу.



Десерт из мороженого с изюмом и ромом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

(НА 4 ПОРЦИИ)

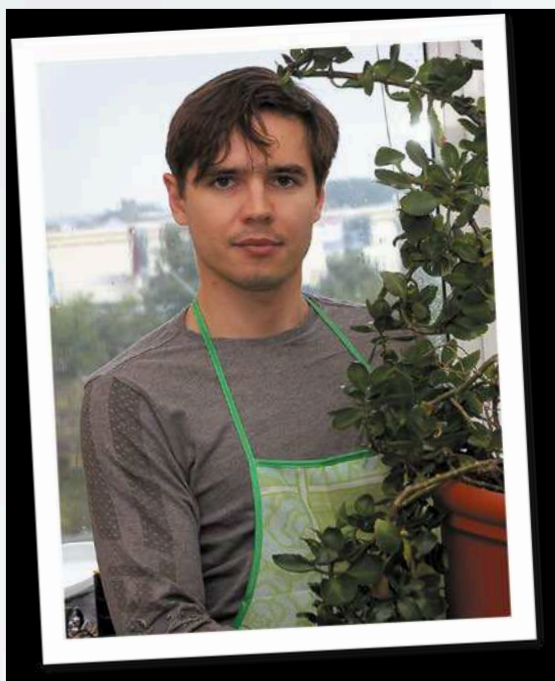
- 400 г пломбира;
- 50 г белого изюма;
- 50 г черного изюма;
- 4 ст. л. черного рома;
- 2 ст. л. тертого миндаля;
- 12 продолговатых песочных печений (типа «дамские пальчики»).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промытый изюм залейте кипятком, дайте постоять минут 15, слейте и дайте просохнуть. Залейте ромом и дайте настояться несколько часов.

Мороженому дайте немного подтаять, смешайте его с изюмом, разложите по формочкам и поставьте в морозилку минут на 30. На каждую тарелку положите по три печенья. Формочки с мороженым достаньте, быстро опустите каждую на несколько секунд в горячую воду, выложите мороженое на печенье.

Сверху посыпьте тертым миндалем.



Иванов Павел



Москва

Ем исключительно чтобы жить, но жить хорошо и долго, поэтому готовлю простую и здоровую пищу. Традиционно выбираю самые нетрудоемкие способы готовки, не требующие много времени и постоянного присутствия. Считаю великими изобретениями мультиварку и таймер на плите. Стоит только начать, и вскоре количество переходит в качество — открываешь для себя массу способов готовить не только просто и полезно, но и вкусно!





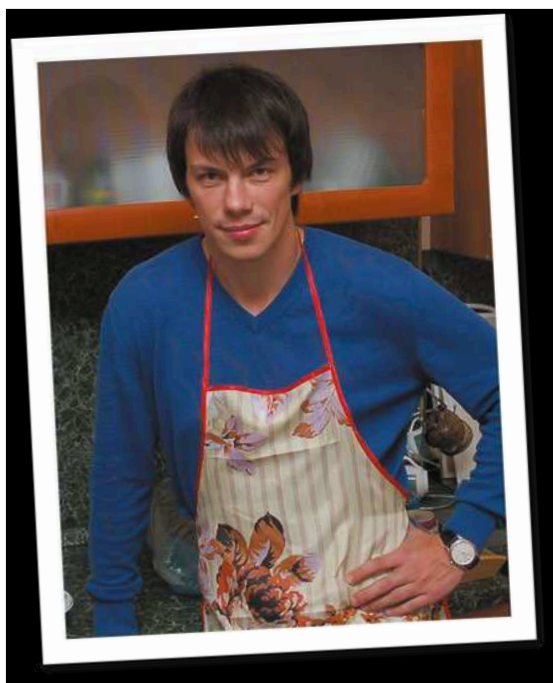
Овсянка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- овсяные хлопья (ни в коем случае не быстрого приготовления!);
- изюм золотой (как вариант — сушеные яблоки, груши, курага и т.п., возможны миксы);
- кедровые орехи;
- вода, соль, сахар.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кипятите воду в чайнике, свежевскипевшую воду наливаете в кастрюлю из расчета объема 3 (вода) к 1 (хлопья) и ставите на максимальный огонь. Как только закипает вода — переключаете огонь на минимум, добавляете соль и сахар по вкусу (я кладу обычно чайную ложку сахара без горки, независимо от объема) и на конце ножа чуть соли, чтобы забить вкус воды. Всыпаете хлопья, изюм (или другие сухофрукты), закрываете крышкой и идете... мыться! Через 15-20-30 минут — это не важно — выкладываете содержимое кастрюли на тарелку, щедро посыпаете кедровыми орехами и... едите! Если добавляли яблоки — можно посыпать корицей. Если недостаточно сладко — можно полить медом. В зависимости от дня недели можно менять наполнители.



Картавый Сергей



Москва

С детства люблю эксперименты. А еще люблю, когда воспоминания о счастливом беззаботном детстве тонкими ниточками вкусов и запахов пронизывают взрослую серьезную жизнь. Бабулины блины, запах свежего хлеба, меда и парного молока будят воспоминания о летних солнечных месяцах, проведенных в глухой деревне в средней полосе. Основа рецепта была придумана еще в пятилетнем возрасте, когда играя с соседскими девочками в дочки-матери, готовил разнообразную «как бы еду» из одуванчиков, подорожника, листьев и других подручных средств. Вторая часть пришла гораздо позже, когда удалось попробовать шейки и соки из экзотических фруктов. В итоге получился удивительно простой, вкусный и полезный рецепт коктейля. Петр Капица однажды сказал: «Трапезка эксперимента — это дело вкуса». Так вот: не бойтесь экспериментировать и найдите свой вкус!

Энергетический витаминный коктейль

Для людей, ведущих здоровый образ жизни.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- банан — 2шт.;
- киви — 1шт.;
- зелень (крапива, подорожник, клевер, листья одуванчиков) — 1пучок;
- мед — 1ст. ложка;
- вода — 200 мл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бананы и киви нарезать кусочками, заложить в блендер, добавить остальные ингредиенты. Взбивать коктейль в течение 2 минут. Разлить в фужеры. Употреблять натощак по утрам. Этот коктейль дает организму много витаминов и энергию на весь день.

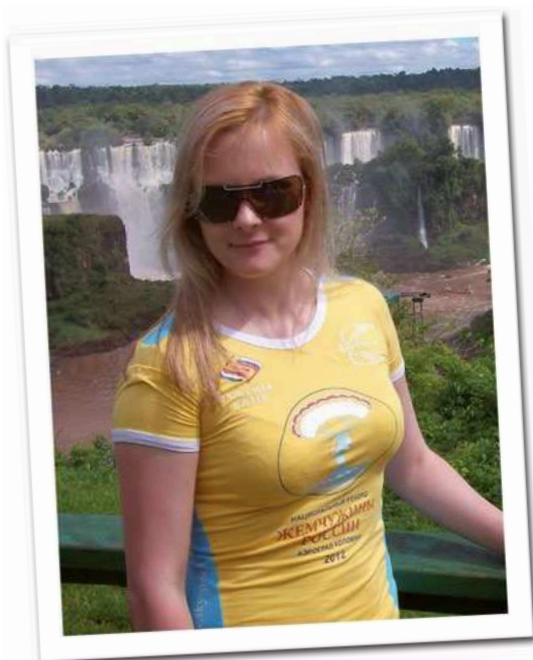


Корень одуванчика, накапливающего осенью до 40 % инулина, известен как желчегонное средство, укрепляющее и оздоравливающее печень. Настойка из корня одуванчика возбуждает аппетит, обладает спазмолитическими, слабительными и кровоочистительными свойствами.

Одуванчик издавна использовался в пищу различными народами, его употребляли как древние китайцы, так и первые поселенцы на Американском континенте. Его молодые листья практически лишены горечи, и потому часто используются для приготовления салатов и борщей, поджаренные корни могут служить суррогатом кофе, из цветков одуванчика варят варенье и делают вино, из раскрывшихся бутонов готовят «одуванчиковый мед».

В корнях некоторых видов одуванчиков содержится каучук. Два вида одуванчиков — Коксагыз (*Taraxacum koksaghyz*) и Крымсагыз (*Taraxacum hybernum*) — прежде культивировали как каучуконосы.





Караулова Ольга



Москва

Интересная еда для меня связана с путешествиями, спасибо родителям, которые с детства показывали нам с сестрой разные уголки некогда большой страны... Обожаю кухню Италии, подарившей миру Боттичелли и Микеланджело, обоих Бернини, Леонардо да Винчи. Еда здесь не менее прекрасна, чем площади, соборы и музеи. Итальянская кухня богата не только яркими вкусами, разнообразными блюдами и насыщенными ароматами, но и рецептами с емкими и порой смешными названиями. Тирамису — подними меня вверх; брускетта — хворостинка; паннакотта — вареные сливки; оссобуко (телячья голяшка с овощами и специями) — кость с дырочкой; минестроне (овощной суп) — мешанина. Расскажу, как готовить итальянский завтрак для детей, прекрасный десерт, который делаю для сына, не забудем и про алкоголь. Но основным блюдом будет saltimbocca — прыгай в рот. Сальтимбокка алла романа, то есть по-римски, это нежнейшие телячьи шницели, обжаренные с сыровяленой ветчиной. Только подумайте — мясо с мясом! Римская сальтимбокка не скручивается в рулет. Рулет был придуман, чтобы туристы перестали есть зубочистки, при такой форме они заметнее.

Полента



Итальянцы каши едят не часто, предпочитая на завтрак *sarissino* (переводится, как капюшон) и *cornetto* (рожок, в России больше прижилось французское название круассан). Но каши в Италии все же есть. Например, в качестве обеденного блюда может подаваться полента — странная каша из кукурузной муки, которая может запекаться, обжариваться или быть гарниром к основным блюдам. Еще кашами кормят детей. И вот такой, «детский», вариант итальянской каши мне кажется самым приемлемым.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

(НА 4 ПОРЦИИ)

- 100 г манки;
- 50 г кукурузной муки;
- 30 г сливочного масла;
- 1 литр обезжиренного молока;
- соль
- тертый сыр пармезан.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кипящее молоко всыпать перемешанные крупы и варить на медленном огне, минут 30-40, ПОСТОЯННО помешивая. Ничего больше не сыпать, ни сахар, ни соль, потому что может пригореть. Потом слегка посолить и добавить сахар на кончике чайной ложки. Подавать со сливочным маслом и сыром пармезан.



Сальтимбокка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- шницели из свежей телятины — столько, сколько необходимо;
- тонкие ломтики прошютто — по числу шницелей;
- свежие и красивые листья шалфея или веточки розмарина;
- вино белое, сухое, хорошее — чуть прикрыть шницели на сковороде;
- масло сливочное — им, как и кашу, ничего не испортишь;
- вино красное, сухое, итальянское — запивать.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В римском рецепте все просто: берем тонкие свежие шницели, отбиваем и перчим черным молотым перцем. Не солить! Оставим на 5-10 минут: перец поморгает мясу раскрыть весь вкус. Потом солим слегка, накрываем ломтиком ветчины, листом шалфея, скрепляем зубочисткой и просто жарим в разогретом оливковом масле. Начинаем с той стороны, где прицепили зубочистку, лист и прошютто. Та сторона, где голое мясо, должна прожариться до хорошей корочки, чтобы из мяса не вытекал сок. Потом в сковородку выливаем немного белого вина, доводим до кипения и бросаем пару солидных кусков сливочного масла. Готово! Прыгай в рот!





Тирамису

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 яйца;
- 150 г сахарной пудры;
- 500 г сыра маскарпоне;
- 250 г печенья савоярди;
- 350 мл кофе;
- порошок какао;
- тертый шоколад;
- малина;
- веточки мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сварить крепкий кофе в турке или моке (гейзерной кофеварке). Поставить остужаться, и тем временем отделить белки яиц от желтков. Белки поставить охлаждаться, а желтки взбить с половиной сахарной пудры. Продолжая взбивать, добавить весь сыр маскарпоне. В отдельной посуде взбить белки и вторую часть сахарной пудры. На это количество продуктов время взбивания мощным миксером составит не меньше 10 минут! Затем аккуратно, не давая белкам осесть, смешать (не миксером, а ложкой) обе массы. Обмакнуть печенье в остывший кофе, уложить на дно формы, сверху выложить желтково-сахарную смесь. Затем снова выложить слегка намоченное печенье и накрыть все воздушной массой. Убрать в холодильник, минимум на 15 минут. Перед подачей украсить какао, шоколадной крошкой, малиной и мятой.

Коктейль «Беллини»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 часть персикового пюре;
- 2 части просекко;
- лед.

Этот аперитив (aperitivo) прекрасно сочетается с жареным мясом saltimbossa, несмотря на то, что блюдо типично римское, а коктейль — венецианский. Тем не менее Bellini часто употребляют именно в итальянской столице. И в качестве аперитива к сытному римскому обеду, и как чудесный способ охладиться во время палио (традиционные итальянские праздники).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для аперитива рецепт лучше чуть-чуть изменить, взять 3 части игристого. Персиковое пюре желательно готовить вручную, из белых персиков и протирать через специальное сито. Но современный ленивый вариант, как по-русски, так и по-римски, подразумевает использование блендера. Главное — вкусные белые персики, и обязательно очищенные от кожи. Пюре смешивается со льдом, хорошо охлаждается, туда добавляется вино. Коктейль тщательно процеживается, чтобы в нем не оставалось никакой ледяной крошки. Готово!





Карпова Евгения



Москва

Давным-давно, когда я еще была девочкой-подростком, посмотрела сериал «Дикая роза» или «Дикий ангел»... Хотя, точно не помню, возможно, это была «Санта-Барбара». В каком-то из них готовили жареные бананы. Меня это заинтриговало, и когда я обнаружила в холодильнике бананы, то не преминула их тут же пожарить. Сказать откровенно, получилось не очень, и бананы отправились в мусорное ведро. ... Спустя лет 10-15, придя в один мексиканский ресторан, обнаружила это блюдо в меню, и решила заказать. Оказалось очень вкусненько! Подозвав официантку, я попросила выпытать у повара этот рецептик в двух словах. Приготовила, и все удалось на славу, делюсь рецептом с коллегами. Также представляю рецепт пирога, который научилась готовить специально для своего любимого человека. Он любитель творожного продукта, потому вот нашла такой рецепт, он был испытан и по достоинству оценен.

Жареные бананы



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- бананы 2шт.;
- сливочное масло 2-3 ст. ложки;
- темный сахар 2-3 ст. ложки;
- ром или коньяк 2 ст. ложки;
- взбитые сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить на сковороде сливочное масло, добавить сахар, подержать пару минут на небольшом огне, постоянно помешивая. Бананы очистить и разрезать вдоль на четыре части. Опустить в кипящее масло банан, немного обжарить с двух сторон, затем добавить алкоголь. Еще пару минут подержать на огне. Жидкость должна карамелизоваться. Переложить бананы на тарелку и можно подавать с мороженым или взбитыми сливками.





Творожный пирог с ананасами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ ТЕСТА:

- 2 стакана муки;
- 100 г сливочного масла;
- 1 яйцо;
- 200 г творога;
- 0,5 стакана сахара;
- 1 ст. ложка сметаны;
- 1 ч.ложка соды/1 ст. ложка уксуса.

ДЛЯ КРЕМА:

- 200 г творога;
- 0,5 стакана сахара;
- 2 яйца;
- 2 ст. ложки сметаны.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 1 банка ананасов кусочками.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбиваем миксером сметану с яйцом, творогом, сахаром и размягченным сливочным маслом. Соду гасим уксусом и замешиваем во взбитую массу. В получившуюся массу добавляем муку. Муку лучше замешивать вручную. И убираем тесто в холодильник минут на 30.

Пока тесто остужается, готовим творожный крем: все ингредиенты для крема взбиваем до однородной массы. Достаем тесто из холодильника и разминаем по форме, вылепляя бортики. Из ананасов сливаем жидкость, раскладываем их по дну формы на тесто. Заливаем ананасы творожным кремом и ставим пирог выпекаться, температура стандартная - 180 градусов. Выпекается 40-50 минут.



Карцев Алексей



Санкт-Петербург

Готовить научился еще в детстве, под руководством бабушки. В долгие недели летней ссылки в деревне мне приходилось осваивать кулинарные премудрости. Что весьма пригодились во взрослой жизни. Правда, ежедневные упражнения в оттачивании поварского искусства завершились после удачной женитьбы. Сегодня готовлю редко, но метко: на радость друзьям и своей семье. Рецепт, который представляю в этой книге, необычный, и блюдо получается необыкновенным. Попробуйте повторить!



Семга под шубой

*Коротко и без излишеств, под пиво и водку.
Но главное — совсем другое ощущение
привычного блюда!*

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- семга слабой соли;
- картофель;
- свекла;
- морковь;
- лук репчатый;
- желтки яичные (для украшения);
- майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промываем и отвариваем картофель, свеклу и морковь в кожуре до готовности. Рыбу разделяем на филе, удаляем шкурку и косточки, режем мелкими кубиками. Дно формы или тарелки, на которую будем выкладывать салат, смачиваем оливковым маслом. Затем ровным слоем раскладываем семгу. Очищенную луковицу крошим очень тонко, ошпариваем кипятком, слегка отжимаем и накладываем поверх рыбы. После этого покрываем майонезом. Отварной картофель нарезаем на маленькие квадратики и кладем следующим слоем. Делаем тонкий слой майонеза. Морковь и свеклу натираем на крупной терке по отдельности. Далее распределяем натертую морковь. Последний овощной слой состоит из свеклы, покрытой майонезом. Украшаем салат мелко рубленными вареными желтками, веточками зелени. Ставим в холодильник для пропитки на час и потом можно подавать к столу.







Кислякова Светлана



Самара

Готовить научилась, как и большинство женщин, по необходимости. Только мужчина может позволить себе готовить по настроению.

Блюда из нежного куриного фарша вкусны, низкокалорийны и весьма быстры в приготовлении. Сочетание всех вышеперечисленных факторов делает данный продукт весьма популярным и востребованным практически во всех кухнях мира.

Сегодня я хочу поделиться с вами одним из таких чудесных рецептов, и рассказать о том, как приготовить рулет из куриного фарша с грибами.



Рулет



intro®

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриный фарш — 500 г;
- лук репчатый — 1 шт.;
- болгарский перец — 1 шт.;
- грибы — 250-300 г;
- яйцо — 1 шт.;
- панировочные сухари;
- масло подсолнечное или оливковое;
- перец черный молотый;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы вымыть, почистить, мелко нарезать. Если грибы сырые, предварительно отварить их. Репчатый лук очистить, мелко порубить. Перец вымыть, обсушить, очистить от плодоножки, семян и мембран, нарезать длинными тонкими полосками. В сковороде разогреть растительное масло. Выложить грибы и лук, обжарить до золотистого цвета. Добавить к ним нарезанный перец, и, помешивая, обжарить все до тех пор, пока перец не станет мягким. Куриный фарш посолить и поперчить по вкусу (по желанию можно добавить кориандр, куркуму, чесночный порошок, сушеный лук, орегано, тимьян), хорошенько перемешать. Выложить его на рабочую поверхность, выстеленную пищевой фольгой. С помощью скалки, смоченной небольшим количеством воды, раскатать фарш в лепешку толщиной 1 см. На лепешку из фарша выложить обжаренные грибы, лук и болгарский перец. Аккуратно приподнимая край фольги, сформировать из фарша с начинкой рулет. Отдельно слегка взбить вилкой яйцо. Куриный рулет смазать взбитым яйцом и посыпать панировочными сухарями. Завернуть рулет в фольгу, выложить на противень и запекать в духовке до готовности (около 30 минут). Для того, чтобы рулет подрумянился, в конце запекания можно слегка приоткрыть фольгу. Если вы переживаете, что готовый рулет при нарезке будет плохо держать форму и разваливаться, можно добавить 1 яйцо непосредственно в фарш.

Рулет будет еще вкуснее, если добавить в начинку консервированный зеленый горошек, обжаренную морковь, свежую зелень (укроп, петрушку, базилик), измельченные грецкие орехи, отварной рис, натертый на крупной терке сыр. Перед подачей на стол нарежьте рулет красивыми ломтиками, выложите на блюдо, украсьте свежими овощами и веточкой зелени. Приятного вам аппетита!







Колесников Владимир



Екатеринбург

Хочу поздравить коллег и партнеров с наступающим Новым годом, пожелать здоровья, успехов в бизнесе и, конечно, чтобы этот год был ... вкусным! И богатым на гастрономические предложения! В качестве подарка — наш уральский рецепт вкуснейших куриных котлет.



Котлетки из куриной грудки по-уральски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе — 700 г;
- яйцо куриное — 3 шт. ;
- крахмал картофельный — 2 ч.л.;
- майонез — 4-5 ст. л. ;
- соль по вкусу;
- растительное масло — для жарки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промыть куриное филе. Порезать мелкими кубиками. Выложить филе в миску. Яйца взбить до однородной массы. Добавить майонез, соль и крахмал, тщательно перемешать и залить нарезанное филе. Филе необходимо поставить в холодильник и дать постоять там 1-2 часа, это самый минимум — в идеале же мясо должно мариноваться сутки. Разогреть сковороду. Налить 3 ст. ложки растительного масла. Выложить ложкой фарш на сковороду и жарить куриные котлетки на среднем огне до золотистого цвета с двух сторон. Ближе к концу сделать огонь совсем маленьким и тушить, накрыв сковороду крышкой. Котлеты получаются нежными, ароматными и сочными, это идеальный вариант для тех, кто не желает долго возиться с фаршем. Да и делаются очень быстро, жарятся не дольше пяти минут. Приятного аппетита!!!

P.S. Во время приготовления этого блюда для съемки, команда S3 решила добавить в фарш «уральских самоцветов» в виде порезанного сладкого болгарского перца желтого, зеленого, красного цветов. Получилось и красиво, и вкусно.



Своему популярному названию перец обязан не своей родине, а селекционерам, чьими стараниями были выведены сладкие крупноплодные сорта.

Болгарский перец (сладкий перец, перец овощной) — название разновидности растения из семейства пасленовых и его плодов. Родиной перца является Америка, где в Мексике, Колумбии и странах Центральной Америки до сих пор можно встретить его в диком виде. После открытия Америки, как и многие другие собратья по грядке, перец был завезен в Испанию и Португалию, откуда затем распространился по территории Европы и на Ближний Восток. В настоящее время сладкий перец культивируется на всех континентах в странах с субтропическим и тропическим климатом.

Болгарский перец находит широкое применение в кулинарии. Кроме употребления в свежем виде перец солят, маринуют, консервируют, жарят, запекают на гриле, фаршируют мясом, овощами и другими продуктами. Его также используют для приготовления лечо и соусов, добавляют в различные салаты, рагу и супы, тушат с овощами или мясом.





Коновалова Ирина



Москва

Готовлю с детства, начинала с тортов, которые дарила маме на 8 марта и День рождения. У меня был всегда пример, мои мама и бабушка: так, как готовят они, мне еще учиться и учиться. Сейчас люблю побаловать себя и своих близких чем-нибудь эдаким. На кухне нравятся эксперименты, пробовать приготовить что-то новое. Люблю гостей и гости любят приходить ко мне, т.к. всегда для них найдется что-то вкусное в моем холодильнике.



Паста с семгой в сливочном соусе



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В большую кастрюлю налить воду и поставить на огонь. Это для спагетти. Спагетти любит много воды, поэтому для варки не жалейте ее. После того, как вода начнет кипеть, посолить, налить столовую ложку оливкового масла и засыпать спагетти. Постоянно помешивать. После готовности слить воду. Заранее натереть пармезан на мелкой терке. В кастрюле вскипятить воду для брокколи, посолить. Варить до мягкости. Затем поставить под холодную воду. Разобрать на соцветия. Соус: филе семги порезать на небольшие квадратики. Поставить сковороду на огонь, налить масло, порезать чеснок и положить его в масло. Масло впитает аромат чеснока (сам чеснок станет чуть поджарившимся), после этого его нужно выбросить. Выложить филе. Солить, добавить травы. Как только рыба поменяла цвет, выложить в сковороду брокколи, смешать и влить сливки. Если сливки 30%, то будьте внимательны, они очень быстро начнут густеть (постоянно помешиваем), высыпать часть потертого пармезана, и когда сливки «схватились», выключить. Все готово, теперь дело сервировки. Кто-то любит положить сверху спагетти и все перемешать, кто-то выкладывает соус сверху. Главное не забыть сверху посыпать пармезаном.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- спагетти;
- филе семги — 300 г;
- чеснок — 1 зубчик;
- оливковое масло — 2 ст. ложки;
- брокколи (можно свежее можно замороженное — 400 г;
- пармезан — 150 г;
- сливки 30% (можно взять и 20%) — 250 г;
- смесь итальянских трав.



Курица по-китайски с перцем и морковью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе курицы — 500 г;
- соевый соус — ½ стакана;
- мука — 1 ст. ложка;
- крахмал — 1 ст. ложка;
- морковь — 2 шт.;
- болгарский перец — 2 шт.;
- консервированные ананасы — 200 г;

КИСЛО-СЛАДКИЙ СОУС:

- сахар — 2,5 ложки;
- уксус (рисовый) — 2 ст. ложки;
- кетчуп (обычный томатный) — 4 ст. ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соус смешать и поставить в сторону. Мясо нарезать на полоски толщиной 1 см. Положить в миску, залить соевым соусом, туда же добавить муку и крахмал. Получается клей в виде густой сметаны. Оставить мариноваться. Приготовить овощи. Морковь порезать соломкой (очень красиво, когда все нарезано похоже, длинной соломкой), перец тоже порезать соломкой, ананасы — кусочками. На раскаленную сковороду налить немного растительного масла, выложить морковь, минуты на три, обжарить, перемешать. Затем добавить перец и через минуту ананасы. Убрать со сковороды. В эту же сковороду выложить курицу. Главное, чтобы куски не слипались между собой и прожаривались равномерно. Обжарить с двух сторон. Готовится тоже очень быстро. Затем добавить овощи и залить кисло-сладким соусом. Тушить минут 5-10, и все готово! В качестве гарнира можно подать фунчезу или другую «стеклянную» лапшу. Приятного аппетита!



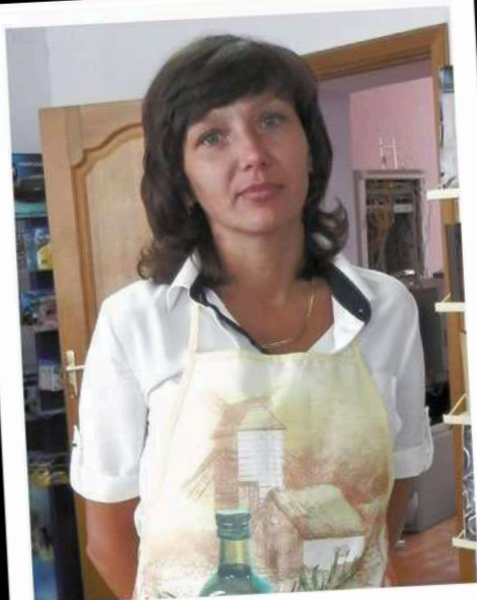
«Маминьы перчики»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- уксус 6% — 1 стакан;
- вода — 1,5-2 литра;
- перец болгарский — 5 кг;
- соль — столовая ложка с верхом;
- сахар — 1,5 стакана;
- масло подсолнечное — 1 стакан;
- петрушки пучок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюлю налить воду, добавить уксус, масло, соль, сахар, предварительно помытую петрушку. Почистить перец, порезать на 4 – 5 частей. После того, как вода закипела, положить перец и кипятить 3-5 минут. Разложить в стерилизованные банки и закрыть крышками.



Коннова Галина



Самара

Не все дети любят мясо, мой ребенок относится именно к этой категории. И в один из детских праздников пришла в голову мысль сделать курицу, которая сможет заменить мясо, и в то же время будет таким же питательным и необходимым продуктом. Данный рецепт подсказала мне моя знакомая. Детям очень нравится, и моему ребенку тоже. Так и появилась в моем меню эта курица.



Курица в панировке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе 0,5 кг.;
- мука 3-4 ст.л.;
- яйцо 1-2 шт.;
- специи по вкусу (куркума, мускатный орех, паприка);
- панировочные сухари;
- соль по вкусу;
- перец черный молотый.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе нарезать порционными кусочками, положить между двумя кусками пищевой пленки и отбить с двух сторон. Каждый кусочек куриного филе посыпать с двух сторон солью и перцем. Смешать муку со специями.

Яйцо взбить при помощи венчика в однородную массу. Каждый кусочек куриного филе обмакнуть в муку, затем в яйцо и, наконец, в панировочные сухари. Обжарить куриное филе на большом огне в разогретом растительном масле с двух сторон.





Корганова Наталья



Ростов-на-Дону

Люблю путешествовать, и для меня впечатления о стране неразрывно связаны с ее кухней. Я — гурман, люблю пробовать все новое. Отдаю предпочтение итальянской, балканской и кавказской кухням. Простым и полезным блюдам. Первое самостоятельное блюдо приготовила в 7 лет для бабушки. Это были блины. Как ни странно, оказались совсем не комом.

... Рисовая каша с тыквой — это семейный рецепт из детства, ее готовили моя бабушка и мама, теперь такой полезный завтрак для всей семьи готовлю я. А коктейль «Сангрия де Кава» привезен мной из Барселоны. Легкий, фруктовый, освежает в жаркую погоду, очень прост в приготовлении.



Рисовая каша с тыквой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 250 г риса;
- 2 больших куска тыквы (600–800 г);
- сливочное масло 30 г;
- коричневый сахара по вкусу;
- ваниль;
- изюм по вкусу;
- щепотка морской соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вначале рис отварить до полной готовности в слегка подсоленной воде. Затем воду слить, а сам рис остудить до чуть теплого состояния. Спелую тыкву натереть на крупной терке. Следующим шагом выложить всю массу в кастрюлю, причем лучше использовать металлическую, не эмалированную.

Довести кашу на медленном огне до однородного состояния и перемешать. Потом снять с огня. В теплую тыкву добавить сливочное масло, сахар по вкусу, изюм, ваниль.

Соединить тыкву с рисом.



«Сангрия де Кава»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 бутылка ледяной кавы или брют;
- $\frac{3}{4}$ литра тоника;
- персик большой (обязательный ингредиент) — 1 шт.;
- яблоко — 1шт.;
- апельсин — 1шт.;
- красные сливы — 2шт.;
- ром — рюмка — по желанию;
- сахар коричневый — 2 ст. ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кувшин нарезать тонкими ломтиками охлажденные фрукты. Цедру апельсина предварительно срезать по кругу и положить туда же. Добавить сахар, тоник, ром по желанию. Залить ледяной кавой. Перемешать деревянной лопаткой.





Курбатов Иван



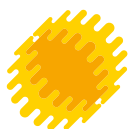
Москва

Умеет ли готовить мужчина, в семье которого только женщины: жена и две дочки? Конечно, кулинарными способностями я не блистаю, но то главное блюдо, которого от меня ждут и с которым всегда успешно справляюсь — жареное на углях мясо. Из всех видов маринада и всех способов приготовления наша семья выбрала именно тот, который представляю в этой кулинарной книге. Шашлык в пиве — именно он получается самым сочным, мягким и вкусным.

Не могу считать себя гурманом и скептически отношусь к высокой кухне, предпочитаю блюда простые, в которых чувствуется сам вкус натуральных продуктов. Хорошее мясо, свежие овощи, легкий дымок костра, отличное настроение и близкие люди рядом — вот мой идеальный рецепт летнего вечера.



Шашлык



СИЛА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свинина — 1,5 кг;
- пиво (светлое) — 0,5 л;
- кориандр (молотый) — 1 ч.л.;
- перец черный (молотый) — по вкусу;
- перец красный острый — по вкусу;
- лук репчатый — 3-4 шт.;
- чеснок — 1-2 зуб.;
- соль — по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук мелко порезать, чеснок выдавить через пресс для чеснока, добавить кориандр, черный и красный перец (поаккуратнее с последним). Залить пивом, перемешать. Залить маринадом порезанную кусочками свинину, мариновать не менее 3 часов, можно оставить и на ночь. Перед тем как нанизывать мясо на шампура, добавить по вкусу соль, перемешать. Нанизать кусочки мяса на шампура, пожарить на углях, периодически сбрызгивая оставшимся маринадом.

Кстати, лучший шашлык получается на углях из древесины фруктовых деревьев, поскольку в ней содержится малое количество смол, она дает мало дыма и именно от нее лучшая теплоотдача.

Приятного отдыха на природе!



К шашлыку из свиного мяса идеальным вариантом спиртного является водка. Свинина, как и баранина, чаще всего жирная. И для шашлыка, как правило, выбирается мясо пожирнее, хотя сала в нем должно быть все же в меру. Но чтобы мясо лучше усвоилось организмом и чтобы его приятнее было есть, нет ничего лучше для такого шашлыка, чем крепкий спиртной напиток без ароматических добавок, так как мясо свинины не содержит сильно выраженного специфического запаха. Поэтому водка подойдет к нему лучше, чем другие спиртные напитки.





Ланкина Ирина



Москва

В нашей большой семье каждый что-то готовил, и многое мы делали все вместе: пельмени, манты, котлеты, голубцы, заготовки на зиму, салаты на новый год или дни рождения... и это только начало большого списка вкусностей!

Свой первый настоящий ужин я приготовила в 10 лет. Мной были продуманы самые важные мелочи, в том числе сервировка стола и украшения. Мои родные очень удивились, когда вечером я встретила их дома и стала приглашать к столу, полностью вжившись в роль шеф-повара. Основным блюдом был плов, самый настоящий, из телятины. Салат приготовила самый обычный, из свежих огурцов и моркови, инструментами для карвинга вырезала розочки для украшения. Напитком стал компот из свежих ягод. И по сей день мне нравится накрывать на стол, сервировать его, делать вкусную нарезку и, конечно же, подавать главное блюдо. Все это способствует созданию атмосферы уюта и тепла!

Какао «Ангрейд Вкуса детства»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- какао-порошок;
- молоко;
- сахар;
- ванилин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешайте в пиале какао-порошок, сахар, ванилин. Добавьте в пиалу несколько столовых ложек теплого молока и перемешайте смесь так, чтобы не было комочков. В разогретое молоко маленькой струйкой вылейте смесь, постоянно помешивая. Доведите напиток до кипения и варите 5 минут на медленном огне, постоянно перемешивая. Какао надо варить на медленном огне и постоянно следить, чтобы молоко не убежало. Далее снимите с огня и накройте крышкой, чтобы напиток настоялся.

Перед подачей тщательно перемешайте и украсьте взбитыми сливками. Можно добавить зефирки «Маршмелоу». Ваше лакомство готово!

Приятного аппетита!



Пельмени-пати

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 700 г рыбы, можно взять любую, но лучше филе семги, форели или трески;
- 1 луковица;
- 1 крупный зубчик чеснока;
- щепотка соли и перца.

ДЛЯ ТЕСТА:

- 4 стакана муки;
- 1 стакан воды;
- 1 яйцо;
- щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для приготовления фарша понадобится блендер или мясорубка. Мне нравится ручная мясорубка, потому что фарш становится после нее очень сочный. И не зря говорят, что пища, приготовленная руками, намного вкусней. Мясо, нарезанное кусочками, лук, порезанный крупными дольками, поместить в мясорубку и перемолоть. Далее добавить соль и перец, тщательно перемешать. Начинка готова!

Для приготовления теста в миску разбить 1 яйцо, посолить и взбить. Влить воду, продолжая помешивать. После того, как получится однородная масса, добавить тщательно просеянную муку. После руками выкатывать тесто на ровной и твердой поверхности, предварительно посыпанной мукой. Тесто выкатывать вкрутую, очень плотное. Далее тесто выкатывается колбаской и режется на дольки. Получается много кусочков, которые раскатываются скалкой до получения ровного диска. В центр каждого диска помещается ложка фарша. Диск складывается пополам и у краев защипляется, можно сделать фигурный край, что делает пельмень праздничным. Тем временем поставьте на огонь греться воду. Как только она закипит, смело помещайте готовые пельмени в воду. Варить пельмени примерно 15-20 минут. Если вы любите бульон, то добавляйте лавровый лист и перец горошком.

Вынимайте пельмени в миску и подавайте со сметаной! Ваш первый пельмень готов и ждет, когда Вы его скушаете!

Приятного аппетита!



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Чистим рыбу и готовим филе, затем режем мелкими кубиками. Филе должно быть твердым, замороженным. Если филе дает сок, то лучше его подморозить. Как только филе нарезали, режем лук, тоже мелко и добавляем к нарезанной рыбе. Тщательно перемешиваем. Добавляем соль и перец.

Основная часть готова, приступаем к приготовлению маринада. Берем 1 столовую ложку уксуса и холодную, практически ледяную воду, смешиваем и заливаем этим маринадом рыбу. Маринада не должно быть много, его нужно столько, сколько масла для салата. Еще раз тщательно перемешиваем и даем настояться и маринаду. На 15-20 минут поместите миску в морозильник, наблюдая, чтобы рыба не замерзла совсем.

Далее вынимаем уже готовую талу и посыпаем порезанным мелко укропом и пертушкой.

Блюдо готово! Очень вкусно с запеченной картошечкой и сливочным маслом! И конечно же, ржаным хлебушком!

Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1кг рыбы (можно взять сельдь, треску, щуку, осетрину), лучше брать цельную свежемороженую рыбу;
- 2 луковицы репчатого лука;
- уксусная кислота — 1 столовая ложка;
- холодная вода - полстакана;
- соль;
- перец черный;
- зеленый укроп и петрушка.

Домашний паштет

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- печень 500 г;
- сливочное масло, 150 г;
- репчатый лук, 1-2 луковицы;
- 1 крупную отварную морковь, желательно не переваривать, чтобы она была плотной;
- соль;
- перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Берем кусок свежей говяжьей печени. Варим на медленном огне. Прежде, чем варить печень, желательно вымочить ее в молоке не менее 30 минут. Вымачивают печень, чтобы убрать горечь. Чтобы она была сочной, варите не более 25 минут (зависит от плотности куска). Кубики размером 6*6 см можно варить меньше, примерно 10-15 минут.

Далее понадобится мясорубка или блендер. Кубиками нарезанные кусочки отварной печени вместе с морковью и луком загружаете в блендер, обязательно вливаете теплое молоко и предварительно растопленное сливочное масло, и перемалываете. Добавляете соль и перец по вкусу. Чтобы паштету придать более пикантный вкус, лук можно слегка обжарить в сливочном масле.

Получается нежная и однородная консистенция. Выкладываете в форму и ставите в холодильник. Масло немного застынет и придаст массе более плотную структуру.

Все! Паштет готов!

Паштет станет незаменимым лакомством к утренней чашечке чая. Стоит только намазать его на тост, и завтрак на столе.

Приятного аппетита!

Паэлья

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- коктейль из морепродуктов 500г;
- шафран — половинка чайной ложки;
- оливковое масло 40 мл;
- 1 луковица репчатого лука;
- рис кубанский 300 г;
- одну чайную ложку соли;
- томатное пюре 200 г;
- горошек, лучше зеленый свежемороженый 100 г;
- перец сладкий зеленый 1 шт.;
- лимон — четвертинка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Если морепродукты замороженные, их надо разморозить и слить жидкость. Шафран залейте кипятком и дайте настояться 15-20 минут. В широкой сковороде нагрейте масло, обжарьте морепродукты в течение 2-3 минут на сильном огне и отложите в отдельную миску. В этой же сковороде пассеруйте мелко нарезанный репчатый лук до прозрачности. Всыпьте рис. Готовьте его, помешивая, пару минут. Влейте в рис горячую около 90°C воду и воду с настоявшимся шафраном так, чтобы она покрыла рис на высоту в один палец. Убавьте огонь до среднего, посолите и продолжайте готовить около 20 минут. После добавления воды рис не нужно помешивать, под закрытой крышкой нужно дать ему распариться. Далее добавьте томатное пюре или измельченную мякоть томатов. Минут через 10 положите в сковороду горошек и нарезанный кубиками сладкий перец. Когда вода впитается и рис будет готов, выложите сверху ранее приготовленные морепродукты. Дайте блюду настояться еще несколько минут. Угощение украсьте ломтиками лимона. Приятного аппетита!





Котлетки «Быстро-мама»

Рецепт моей мамы, которым поделилась бабушка, для любимых домочадцев, и... времени на себя остается больше. Очень полезные, много белка! Очень полезно для спортсменов!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе 800 г;
- 3 яичных белка и 1 желток;
- 1 крупная луковица;
- 2 столовые ложки муки;
- соль;
- свежемолотый черный перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Острым ножом нарезаем куриное филе очень мелкими кубиками. Лучше резать филе немного подмороженное. Именно нарезаем, а не пропускаем через мясорубку. Нарезаем лук очень мелкими кубиками. И добавляем к нарезанному филе. Перемешиваем, добавляем по щепотке соль и перец. Далее отделяем желтки от белков и добавляем к мясу. Снова перемешиваем. Масса должна получиться не жидкая, а достаточно плотная. Из данной массы далее делаем шарики и выкладываем на хорошо разогретую сковороду. Важно не жарить, а пропарить котлетки, поэтому закрывайте смело крышкой и ставьте на медленный огонь. Примерно 15-20 минут, и котлетки готовы! Приятного аппетита!

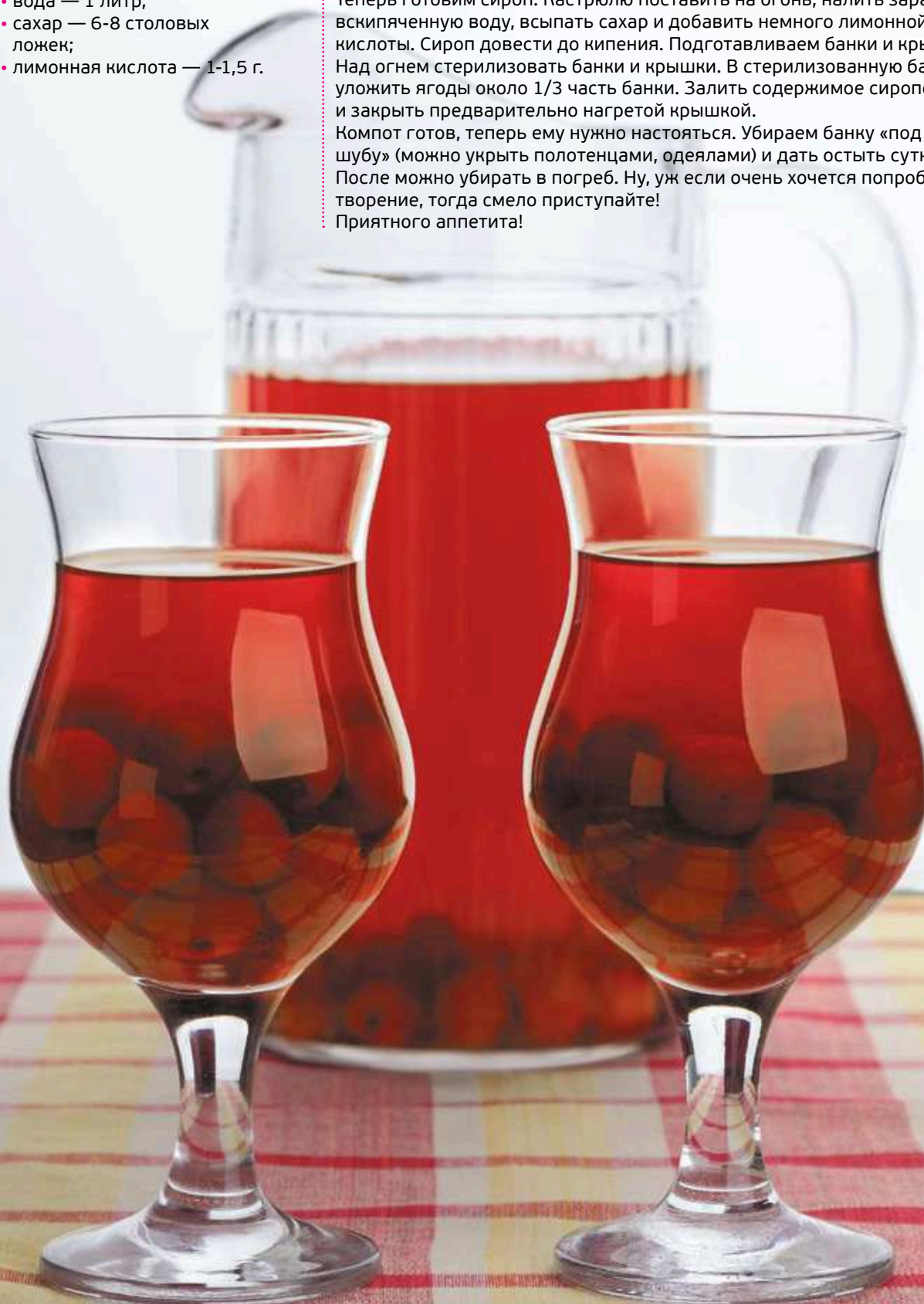
Компот из черешни

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- черешня крупная спелая — 500 г;
- вода — 1 литр;
- сахар — 6-8 столовых ложек;
- лимонная кислота — 1-1,5 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сначала готовим ягоды. Ягоды перебрать и промыть 3 минуты. Теперь готовим сироп. Кастрюлю поставить на огонь, налить заранее вскипяченную воду, всыпать сахар и добавить немного лимонной кислоты. Сироп довести до кипения. Подготавливаем банки и крышки. Над огнем стерилизовать банки и крышки. В стерилизованную банку уложить ягоды около 1/3 часть банки. Залить содержимое сиропом и закрыть предварительно нагретой крышкой. Компот готов, теперь ему нужно настояться. Убираем банку «под шубу» (можно укрыть полотенцами, одеялами) и дать остыть сутки. После можно убирать в погреб. Ну, уж если очень хочется попробовать творение, тогда смело приступайте! Приятного аппетита!



Маффины

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана муки;
- 2 яйца;
- 150 г сливочного масла;
- неполный стакан сахара;
- 1 стакан молока;
- 1 ч.л. разрыхлителя теста;
- 250 г изюма из темного винограда;
- щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перед приготовлением теста изюм нужно замочить, а когда он набухнет, просушить. Теперь готовим тесто. Взбиваем яйца с сахаром до однородной массы, добавляем предварительно подогретое до комнатной температуры молоко. Растапливаем масло, охлаждаем и добавляем к яйцам и молоку. Далее берем муку, просеиваем и добавляем к готовой массе. Тщательно перемешиваем, вводим одну чайную ложку разрыхлителя и щепотку соли. Должна получиться однородная масса. Дать тесту настояться минуты 2-3. Тем временем готовим формочки. Если у Вас формы силиконовые или металлические, их нужно смазать маслом. Далее выложить тесто и выпекать при температуре 180-200°C в течение 25 минут до появления розовой корочки. Приятного аппетита!



Лебедев Евгений



Владивосток

Представляю в кулинарной книге блюда, которые готовят у меня дома. «Слива в шоколаде» — это семейный рецепт моей жены, которая раскрыла мне его по большому «блату». Готовит она, но мы едим его всей нашей большой семьей с удовольствием и только по праздникам. «Синнабон» — рецепт достаточно новый для нас, но он полюбился нашим троим детям. Готовим его к завтраку, когда позволяет время. Попробуйте, очень вкусно!



Cinnabon Roll – булочки с корицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 ст. молока;
- 1/2 ст. сахара;
- 05 ст. растительного масла;
- 4 ст. муки (+1 отдельно);
- 1 пачка дрожжей;
- 05 ч.л. соли;
- 05 ч.л. соды;
- 05 ч.л. разрыхлителя;
- 55-60 г сливочного масла;
- 1 ч.л. ванили.

ФРОСТИНГ:

- 2 ст. сах. пудры;
- 1 ч.л. ванили;
- 1/4 ст. молока;
- 1/8 ст. слив. масла (1-2 ст.л.);
- 1-2 ст.л. крепкого кофе;
- щепотка соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В большой кастрюле подогреть молоко, сахар, растительное масло. Все хорошо размешать и на маленьком огне довести до пузырьков (не до кипения). Выключить огонь и отставить кастрюлю остывать (30-45 мин.) до комнатной температуры. Добавить дрожжи и всю муку. Аккуратно перемешать деревянной ложкой. Тесто будет очень липкое и мокрое. Это то, что нужно! Закрыть крышкой и дать выстоять 1 час. Крышку не открывать! После 1 часа всыпать еще один стакан с солью, содой и разрыхлителем и все вымесить! Как замесите крутое, упругое тесто, его можно поставить в холодильник (с ним будет легко работать). В холодильнике тесто может храниться несколько дней. Далее делаем Синнабон ролл (Cinnabon Rolls) с корицей.

Делим тесто на 4 части и раскатываем одну. Смазываем растопленным сливочным маслом и посыпаем сахаром (обильно). Затем на сахар посыпаем корицу, много! Скручиваем в рулет и склеиваем концы! С тестом очень легко работать.... Разрезаем на кусочки в 2 пальца и укладываем в форму, на расстоянии друг от друга! Оставляем на 30 мин. и выпекаем при 200°C 15 мин, пока не зарумянятся! Пока роллы будут печься, сделаем фrostинг...

Все смешиваем, получается густая глазурь, которой и поливаем булочки.



Торт «Слива в шоколаде»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 36-38 штук сухих слив (чернослива);
- грецкий орех;
- 200 г маргарина;
- 100-125 г сливочного масла;
- 1,5 стакана сахара + 1,5 стакана сахара + 4 ст. ложки сахара;
- 2 яйца;
- 3 стакана муки;
- 1,5 чайные ложки соды, гашенной уксусом;
- 800 г сметаны + 4 столовые ложки сметаны;
- 4 ст. ложки какао-порошка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Песочное тесто:

Смешать: 200г маргарина (лучше растопить), 1,5 стакана сахара, 2 яйца, 3 ст.муки, 1,5 ч.ложки гашеной соды. Тесто в холодильник на 30 минут. Чернослив распарить и начинить грецким орехом, получилось 36-38 штук. Из 1/3 части теста испечь корж. Из остального теста скатать 36-38 шариков. В шарики закатать начиненный чернослив, в виде овального ровненького пирожка. Испечь и на 1-2 минуты опустить в крем. Выложить на корж, полить остатками крема верх торта, затем сверху залить помадкой.

Крем: смешать 800 г сметаны, 1,5 стакана сахара, до полного растворения сахара.

Помадка: смешать 4 столовые ложки сметаны, 4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки какао-порошка, проварить, снять с огня, добавить 100 г сливочного масла.





Мазур Евгений



Самара

Говорят, что любвеобильный император как-то вечером, сидя у себя в приемной зале возле камина, что-то игриво шептал на ушко одной из фрейлин Жозефины. Внезапно в помещении появилась ревнивая супруга, требующая немедленного ответа: что происходит? Бонапарт не растерялся, а подсознание услужливо подсунуло ему ответ: «Я только что придумал гениальный рецепт торта и по секрету делюсь им с надежным человеком». Пришлось Наполеону наобум придумывать состав и способ выпечки торта. Неподалеку находился один из маршалов Франции, ставший свидетелем этой истории — говорят, что именно Даву в тот же вечер рассказал о потрясающем рецепте всему Версалию, а придворный повар счел своим долгом подать новорожденный торт к столу уже на следующий день.

Торт «Наполеон»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

КОРЖИ:

- стакана муки, 250 г маргарина;
- 3/4 стакана воды (очень холодной!);
- 0,5 ч. л. гашеной соды.

ЗАВАРНОЙ КРЕМ:

- 3 пачки сливок (10%);
- стакан сахара
- чуть больше 1 ст. л. муки
- 1,5 ст. ложки крахмала
- пачка (250г) сливочного масла

Во Франции и Италии этот торт называется *millefeuille* (1000 слоев). В США — *Napoleon*, в Великобритании — *vanilla slice* или *cream slice*. В Нидерландах и Бельгии популярен собственный вариант наполеона, называемый *Томпое* (Томпус), слоеное пирожное со взбитыми сливками, покрытое розовой глазурью. В Венгрии есть своя вариация «Наполеона»: «*Királyi francia krémes*» — «Французский королевский кремеш». Возможно, торт изобретен в Неаполе под названием *Napolitano* (неапольский), а современное название — искажение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку просеять в глубокую посуду, в нее положить 1 пачку маргарина (пусть полчаса хотя бы постоит при комнатной температуре) и порубить муку с маргарином лопаточкой в мелкую крошку. Добавить воду и вымешивать руками, в конце добавить 0,5 чайной ложки гашеной уксусом соды и уже после этого чуть-чуть вымесить, и в холодильник на час. Заварной крем: берем 2 пачки сливок (10%), в кастрюлю, стакан сахара и помешивая довести до кипения. Отдельно в кружке смешать чуть больше 1 ст. л. муки и 1,5 ст. ложки крахмала, постепенно влить туда один пакет холодных сливок (т.е. всего получается три пакета по 200мл), чтобы смесь была без комочков, хорошо вымесить. Влить данную смесь в кипящее молоко с сахаром, можно не в кипящее, а снять с плиты на время вливания. Вливать по принципу варки манной каши — тонкой струйкой непрерывно помешивая (очень важно!), иначе образуются комки и тогда крем не удался! Вид и густота получаются как у манки. Остудить крем. В охлажденный (при комнатной температуре) крем вмешать пачку (250) сливочного масла (предварительно размягченного при комнатной температуре). Вмешать сначала четвертую часть масла, взбить на маленьких оборотах миксером, потом добавить еще и еще и хорошо взбить, крем получится вполне воздушный. Вернемся к тесту: разделить тесто на 7 кусков. Кусок скатать в шар, на посыпанном мукой столе раскатать тонко в круг. Отмерить крышкой (или чем-то еще) и переложить с помощью скалки на противень (ничем не смазываю), наколоть вилкой и поставить в разогретую до 200 градусов духовку на 4-5 мин. Вытащить, уложить на доску и поставить следующий выпекаться. Отложить два лучших коржа для верха и низа. Худший идет на посыпку сверху. Берем стакан грецких орехов (можно и больше) и измельчаем (но не очень сильно, кусочки должны остаться). Корж на посыпку измельчаем. Теперь разложить на столе все коржи и складывать на них крем (чтобы поровну распределить), в среднем по две-три столовые ложки. Складываем: корж с кремом, орехи, корж; в конце посыпать орехами и посыпкой (можно корж на посыпку чуть больше подсушить в духовке, только чтобы не подгорел). Сверху аккуратно прижать торт руками и оставить при комнатной температуре часа на 4, затем поставить в холодильник.





Максимова Светлана



Москва

Научилась готовить как-то не заметно для себя — наверное, для женщин это естественно, вдруг научиться готовить. Мне всегда нравилось приготовление еды, но главное и неперемное условие — чтобы никто не мешал на кухне. Сегодня в моем арсенале немало интересных и полезных блюд, многие из которых придумываю сама. А придумываю, когда приходит... вдохновение. Да-да, именно так: считаю, что приготовление еды — процесс творческий, и готовить всегда нужно с душой и желанием. Когда созревают ягоды и фрукты, особенно легко и приятно придумывать что-то новое и необычное. Вашему вниманию предлагаю слоеный салатик «Аппетит» и закуску «Грибная поляна». Попробуйте, надеюсь, понравится. Приятного аппетита!



Закуска «Грибная поляна»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крабовые палочки — 200 г;
- яйца — 4 шт.;
- сыр (твердый) — 200 г;
- огурцы (свежие или маринованные) — 5 шт.;
- маринованные грибочки — 1 банка;
- майонез, листья салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крабовые палочки, слегка подмороженные, вареные яйца и сыр трем на крупной терке, солим при необходимости, добавляем майонез. Салатная масса готова, поставьте ее для охлаждения на час в холодильник. Огурцы, свежие или маринованные, режем на кружочки. На кружок огурца выкладывается полная чайная ложка салатной массы, сверху — маринованный грибочек. Проткните все шпажкой, чтобы удобно было брать. Всю эту красоту выложите на блюдо с салатными листьями, и закуска готова!



Слоеный салатик «Аппетит»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- авокадо — 1 шт.;
- сыр (твердый) — 200 г;
- яйца — 4 шт.;
- ветчина — 300 г;
- огурцы — 2 шт.;
- зеленый горошек (замороженный) — 200 г;
- 1 крупный болгарский перец;
- майонез, пучок петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца отварить, охладить, очистить, белки отделить от желтков, натереть на мелкой терке в разные тарелки. Огурцы и авокадо вымыть, обсушить, авокадо очистить, вырезать косточку, нарезать огурцы и авокадо кубиками. Болгарский перец вымыть, вырезать семена, еще раз промыть и нарезать кубиками. Сыр натереть на мелкой терке, ветчину нарезать кубиками. Зеленый горошек обдать кипятком, дать стечь жидкости, петрушку вымыть, обсушить, мелко нарезать.

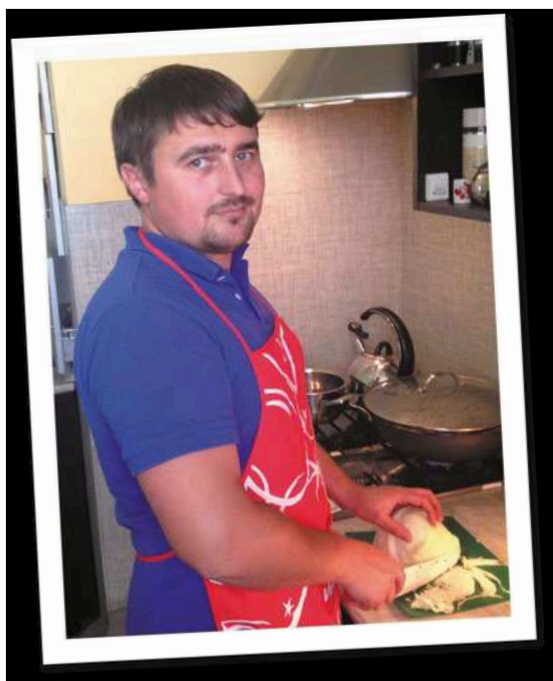
Салат выкладывать на блюдо слоями:

1. Белки, немного майонеза.
2. Половина сыра.
3. Зеленый горошек, майонез.
4. Авокадо
5. Болгарский перец, немного майонеза.
6. Ветчина, майонез.
7. Огурцы, майонез.
8. Петрушка.
9. Оставшийся сыр.
10. Желтки.

Украсить салат по своему вкусу морковью, огурцами и кедровыми орешками, убрать салат в холодильник на 2 часа.

Приятного аппетита!





Мануйленко Сергей



Ростов-на-Дону

Готовить было всегда интересно. Первое блюдо приготовил в 5 лет — классическая яичница (с помощью мамы, конечно). Дальше пошли актуальные для детства в деревне блюда — жареные семечки и кабачки, блины, самодельное сгущенное молоко. Поступление в институт и жизнь в общежитии заставили научиться готовить супы, борщи, каши и др. блюда. Сейчас готовлю редко, в основном «мужские» блюда — шашлык, плов, пельмени.



Фаршированные каннеллони

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- каннеллони 250-300 г;
- около 400 г мяса;
- 1 лук;
- 1 морковь;
- чеснок и специи по вкусу;
- сливки лучше не жирные, 0,5 л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Фарш обжарить с базиликом, чесноком, луком, морковью, добавить немного томатной пасты и потушить.
Нафаршировать каннеллони, добавить специи и соль, выложить в форму, залить сливками (чтобы каннеллони были полностью закрыты), закрыть форму фольгой и запекать в духовке 40-50 минут.
Когда каннеллони будут готовы, засыпать все сыром и запечь до хрустящей корочки!







Шея гриль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- не сильно жирный кусок свиной шеи 1 кг;
- лук репчатый 0,5 кг;
- перец белый молотый;
- смесь 5 перцев;
- соль;
- прованские травы — смесь 1 уп.

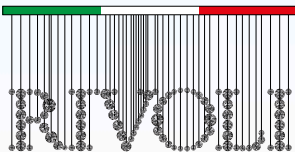
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук режется полукольцами. Мясо режется поперек волокон ломтями шириной около 2,5 см, немного отбивается обратной стороной ножа, солится, перчится, обмазывается смесью трав и укладывается в кастрюлю слоями — лук/мясо/лук.

Оставляется при комнатной температуре на час-полтора или ставится в холодильник на 7-10 часов. Обжаривается на углях (на решетке) около 20 минут — при протыкании должен выделяться прозрачный сок. Подается со свежей зеленью, шинкованым луком, взбрызнутым уксусом.

Коктейль Rivoli

arte della luce



Мануйленко Сергей



ИНГРЕДИЕНТЫ:

НА БОКАЛ:

- мята — 3-4 листочка;
- полусладкое шампанское 150 г;
- Sprite;
- лед;
- ликер Blue Curacao 5-10 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Порция коктейля рассчитана на бокал объемом 250-300 г. Мята немного размять в бокале, добавить шампанское, долить Sprite почти до краев, добавить немного льда и влить ликер Blue Curacao.



Маринин Алексей



Москва

Часто вспоминаю, как в детстве всей семьей мы собирались в маленькой уютной кухне и лепили пельмени. Этот день был как праздник, мама готовила тесто, папа крутил фарш, а потом все вместе лепили пельмени, каждый на свой лад, со своим «узором». Дальше мужская половина нашего семейства томилась в ожидании готовых пельменей, ловя ароматный запах лаврового листа с перцем. Готовые пельмени вылавливались из кастрюли и выкладывались в огромную глубокую тарелку, а сверху кидалось несколько кубиков сливочного масла, которые, тая, скатывались на дно тарелки и пропадали. Каждый брал столько, сколько мог съесть. Это воспоминание из детства вызывает в душе приятное ощущение теплоты и уюта.



Бабушкин суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тесто пельменное — 0,5 кг;
- фарш мясной — 0,5 кг;
- лук — 1 шт.;
- картофель — 2 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто раскатать. Выложить на него готовый фарш. Свернуть рулетом. Рулет нарезать небольшими кусочками. В воду забросить нарезанные лук и картошку. Довести почти до готовности. Затем в кипящую воду аккуратно опускать кусочки теста с фаршем. Посолить по вкусу. Положить лаврушку. Варить минут 10, не давая сильно кипеть. Бабушкин суп готов!

Пельмени. В кухнях многих народов есть похожие блюда. В Китае это — цзяоцзы, баоцзы, вонтоны и шуй яо (известное слово дим сам, которым на Западе часто называют китайские пельмени, на самом деле обозначает южнокитайские закуски вообще), в кухнях народов Тибета и Кореи, Средней Азии и Кавказа также есть аналоги пельменей — позы, манты, хинкали, момо, манду, тушпара и чучвара, джюшбара, чошур (в Крыму пельмени называются татараш); в еврейской кухне — креплах). В Италии есть равиоли и тортеллини, на юге Германии в швабской кухне готовят блюдо маульташен, в западных областях России и в Белоруссии — колдуны.

Севернорусским населением пельмени были заимствованы в середине 2 тысячелетия н. э. у летописной Перми — предков коми-зырян (Пермь Вычегодская) и коми-пермяков (Пермь Великая).

Русское слово пельмени является заимствованием из языка коми, пельнянь означает «хлебное ухо» (пель «ухо» + нянь «хлеб»). Слово пельмени (также пельняни и др.) попало сначала в вятские, уральские и в целом в севернорусские говоры, и уже оттуда перешло в литературный русский язык.

Колдуны — крупные картофельные клецки с мясной начинкой, распространенные в белорусской кухне. В польской и литовской (лит. koldūnai) кухнях колдуны — это мелкие пельмени с почти прозрачным тестом. Картофельные колдуны — блюдо, похожее на драники, которые начиняют мясом (чаще свиной). Отличительной особенностью колдунов является то, что из мелко натертого картофеля удаляется лишняя жидкость, таким образом картофельная масса становится плотной и хорошо сохраняет форму. Сформованные колдуны обжариваются (могут тушиться после обжарки) и подаются со сметаной. В литовской кухне аналогом колдунов являются цеппелины, однако, технология их приготовления немного другая.





Матвеев Денис



Самара

Помню в детстве первым самостоятельным блюдом были вареники. Начинку я решил оптимизировать для себя, и ей стала конфета, но так как мой вареник готовился в общей массе с остальными, пришлось придумать ему необычную форму. Вот такое необычное блюдо получилось. В настоящее время по выходным люблю порадовать семью собственноручно приготовленными десертами.



Сырный кекс с ветчиной и пряностями

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- масло 1/3 стакана;
- молоко 1 стакан;
- яйцо 1 шт.;
- сода 1/2 чайной ложки;
- сок лимона 1 ст. ложка;
- соль 1/4 чайной ложки;
- базилик 1 чайная ложка сухого (или 1 большая свежего);
- паприка (сушеная кусочками) 1-2 чайной ложки;
- сыр (твердый) 100-150 г;
- ветчина 150-200 г;
- мука ¼ стакана.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить миксером оливковое масло (можно подсолнечное, но без запаха) с молоком и яйцом, добавить погашенную лимонным соком соду, соль, базилик, паприку, потертый сыр, все хорошо размешать.

Ветчину порезать кубиками, смешать с мукой, добавить к остальной смеси, аккуратно перемешать, чтобы получилось тесто.

Форму под сырный кекс смазать сливочным маслом и выложить на нее получившееся тесто. Выпекать в разогретой духовке при 180°C до румяной корочки (примерно 45 минут).





Матвеева Наталья



Москва

Не могу сказать, что я продвинутая фанатичная хозяйка, которая проводит на кухне много времени. Приготовление еды скорее мне напоминает волшебный ритуал. Повар в красивом колпаке, фартуке — сказочный герой! А красивая посуда, интересные рецепты, милые домашние ужины — это вообще настоящая кулинаромания! Самый главный компонент удачного блюда — хорошее настроение повара! Все остальное — это несколько простых правил и наша фантазия. Кулинария слишком сложна, чтобы рассуждать о ней серьезно.



«Кир Рояль»

Новогодний легкий коктейль, который разнообразит элегантную вечеринку.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сухое игристое вино 130 мл;
- черносмородиновый ликер 20 мл;
- флюте или красивые бокалы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В охлажденный флюте (предварительно бокал можно украсить по вашему вкусу сахарной крошкой) налейте 20 мл черносмородинового ликера. Сверху аккуратно добавьте игристое вино. Можно подавать, размешав ложечкой для коктейлей или не размешивая.



«Кир» — коктейль из белого сухого вина и черносмородинового ликера Crème de Cassis.

Коктейль изобретен в Бургундии и особо популярен во Франции. Назван в честь героя Сопротивления, священника Феликса Кира (1876—1968), послевоенного мэра Дижона, где изготавливается смородиновый ликер Cassis de Dijon. Феликс Кир, будучи одним из инициаторов идеи городов-побратимов, немало способствовал популярности коктейля, предлагая его всем навещающим Дижон делегациям. Существует версия, что коктейль в его нынешнем виде был изобретен из-за того, что запасы красных бургундских вин в крае были конфискованы немецкой армией во время войны.

Во Франции употребляется как аперитив перед едой. «Кир» и его разновидность «Кир Рояль» входят в список официальных коктейлей IBA как сухие или полусухие коктейли перед едой. По рецепту IBA, ликер составляет десятую часть объема, однако многие рецепты предлагают доводить содержание ликера до пятой части, а французские рецепты коктейля-предшественника blanc-cassis — до трети. Традиционно использовалось бургундское алиготе, в наше время в разных районах используются разные белые сухие вина, однако предпочтение отдается бургундским.

Варианты коктейля могут включать шампанское, водку или красное вино вместо белого вина. Возможна замена Crème de Cassis на другие ликеры (черничный, вишневый, малиновый, персиковый).

Kir Royal — с шампанским вместо сухого белого.

Kir Pétillant — с игристым вином вместо сухого белого.

Korn Kir — с водкой или брэнди.



«Кортадо»

Очень уютный, простой в приготовлении кофе, с легкой испанской ноткой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- прозрачные стаканчики для кофе небольшого размера;
- 50 мл эспрессо или другого крепкого кофе;
- 20 мл топленого молока;
- сахар по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Если у вас есть эспрессо-кофеварка, приготовьте эспрессо. Если ее нет, то просто сварите крепкий кофе на ваш вкус. Разлейте горячий кофе в прозрачные стаканчики. Теплое топленое молоко постепенно влейте поверх кофе при помощи чайной ложки. В результате получается теплый нежный напиток, в котором хорошо видны два слоя: верхний темный и нижний кремовый. Частичка Испании в Новогоднюю ночь!



Груша с мороженым «Наши в Италии»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 средние груши;
- слоеное тесто (лучше купленное в магазине);
- ванильное мороженое 200 г;
- сахар 3 столовые ложки;
- 1 столовая ложка мягкого сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Груши очищаем, режем на половинки и вытаскиваем сердцевину. Кладем половинки груши на срез спинкой вверх. Сверху накрываем пластом слоеного теста, плотно прижимаем тесто к груше, вырезаем по форме груши, излишки теста убираем. На непригораемой небольшой сковородке делаем карамель. 3 ложки сахара разбавляем 1 столовой ложкой воды. Перемешиваем. Можно добавить кусочек сливочного масла. В готовую карамель кладем груши срезом вниз — тестом вверх. Обжариваем 30 секунд в карамели, после этого вытаскиваем. Кладем наши груши на пергамент для выпечки, опять срезом вниз. Пергамент для подстраховки лучше смазать сливочным маслом. Ставим в духовку, выпекаем около 20-25 минут при температуре 180 градусов. Готовые горячие груши кладем на блюде, теперь уже срезом с карамелью вверх, кладем на грушу шарик мороженого. Легкий горячий десерт, рецепт на четверых. Приятного путешествия в Италию!



Минаева Елена



Москва

В нашей семье все любят вкусно поесть, уговаривать никого не приходится – кто не успел, тот и ... Гости к нам приходят не только общаться, но и в предвкушении чего-нибудь вкусненького и обязательно новенького. Путешествия в разные страны серьезно обогатили наше меню новыми блюдами и новыми приправами, которые мы стали использовать в приготовлении и традиционных блюд, придавая им новые оттенки вкуса.

Традиционно, как все сибиряки, мы любим мясо во всех проявлениях (шашлык, жареное на сковороде, тушеное, запеченное) и выпечку, поэтому сочетание мяса и выпечки (фаршированные блинчики, пельмени и манты, мясные пироги и беяши, мясные лазаньи и пиццы и т.д.) пользуются в нашей семье неизменным спросом.

Самым сложным блюдом в освоении и для меня, и для моей дочки, были блины. Ведь это целое искусство — сделать «правильное» тесто, испечь блинчик тонкий, как бумага, правильно перевернуть его (чтобы не комом) и пр. Дочка до сих не освоила это «искусство» полностью, ведь опыт здесь приходит только с годами. А для меня примером мастерства до сих пор остается моя прабабушка, которая готовила блины одновременно на четырех чугунных (тяжеленных) сковородах, делала это на газовой плите и на самом большом огне. Я девочкой наблюдала за этим чудом во все глаза. Попробуйте ради интереса...

Блинчики с мясом



ИНГРЕДИЕНТЫ:

НА 12 БЛИНОВ:

- 2 яйца;
- 2 ч.л. сахара;
- соль по вкусу;
- 2 ст. молока;
- 1 ст. муки;
- 2 ст. л. подсолнечного масла.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 2 головки чеснока;
- 1 шт. перец чили;
- 2-3 луковицы;
- 700 г фарша (лучше нежирного — я миксую телятину и индейку).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Готовим начинку:

Мелко порубить чеснок и перец чили. Нарезать лук небольшими кубиками. Разогреть сковороду на большом огне, добавить оливковое масло, положить чеснок и перец чили, обжарить. Добавить лук и обжарить до золотистой корочки, добавить фарш, посолить, поперчить. Обжаривать, постоянно помешивая, до тех пор, пока не уйдет вода.

Готовим тесто для блинов:

Взбить 2 яйца с сахаром, добавить соль, молоко, масло, перемешать. Добавлять в смесь муку частями, постоянно помешивая, до однородной массы. Главное, в тесте не должно быть комочков. Взбивать не надо. Это тесто для очень тонких блинов, если не получается выпекать тонкие блины, муки нужно добавить побольше. Если хотите блинчики делать со сладкой начинкой, нужно добавить больше сахара.

Выпекаем блины:

Разогреваем специальную сковороду для блинов (с невысокими краями и толстым дном), обмазываем маслом, выпекаем блины с двух сторон. Блинчики должны получаться тонкие, как бумага.

Одна сторона у блина должна быть хорошо поджаренная (на нее выкладывается начинку), вторая — чуть обжаренная.

Фаршируем блинчики:

На поджаренную сторону блина выкладываем фарш в центре, сворачиваем конвертиком или трубочкой.

Фаршированные блинчики обжариваем на сковороде в сливочном масле с двух сторон.

Приятного аппетита!







Лазанья

ИНГРЕДИЕНТЫ:

для приготовления лазаньи (6 порций) вам понадобится:

- форма для запекания глубиной 6-7 см (можно больше);
- большая сковорода и кастрюля на 2 л;
- 12 листов лазаньи;
- 50 мл оливкового масла (можно и подсолнечного, разницы не чувствуется, но с оливковым получается более по-итальянски);
- 3-4 средних луковицы;
- 2-3 небольших моркови;
- 700 г говяжьего (лучше телячьего) фарша;
- 80 г томатной пасты;
- 500 мл кипяченой воды;
- 70 г сливочного масла (1/3 стандартной пачки);
- 2/3 стакана пшеничной муки;
- 1200 мл молока;
- 100 г тертого сыра пармезан;
- соль и перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать лук и морковь небольшими (1 см) кубиками.

Разогреть сковороду на большом огне, добавить оливковое масло. Положить лук и морковь, обжаривать на большом огне до появления золотистой корочки. Добавить фарш. Обжаривать, постоянно помешивая, до тех пор, пока не уйдет кровь. Добавить томатную пасту и залить водой. Посолить и поперчить по вкусу. Хорошо размешать до получения однородной жидковатой массы — не бойтесь, вода уйдет. Огонь уменьшить до среднего и оставить на огне приблизительно на 15 минут, иногда помешивая.

Самое главное не время приготовления фарша, а сохранение его влажным — эту влагу он будет отдавать листам лазаньи. Когда влага начнет уходить под фарш (это будет видно по отдельным кипящим томатным пузырькам, прорывающимся наружу), убрать сковороду с огня. Фарш готов.

Для приготовления соуса:

На малом огне растопить сливочное масло в кастрюле, добавить муку и сразу же залить это молоком, добавить соль по вкусу.

Огонь поставить на максимум и, постоянно помешивая, довести до кипения. Соус готов.

Важно тщательно разбить все комочки муки. Когда соус начнет разогреваться, он начнет загустевать. Идеальный вариант — консистенция густого киселя.

Сбор слоев:

Поместить форму на 1 мин в горячую духовку для разогрева. Достать ее и смазать сливочным маслом. Налить 2 половника соуса (1/5 от общего объема), равномерно распределить его по дну формы, на него выложить слой фарша (также 1/5 от общего объема) и посыпать его сыром (также 1/5 от общего объема). Закрывать это листами лазаньи. Первый слой готов. Сделать еще 4 таких же слоя — последний слой листами лазаньи не закрывать, а только залить соусом и выложить на него фарш.

Важно полностью и равномерно закрывать листы лазаньи соусом и фаршем.

Поставить форму в духовку на 18-20 мин. После приготовления достать форму из духовки и дать отстояться 10 мин.

Лазанья готова, приятного аппетита.



Найденко Алексей



Самара

Очень люблю принимать гостей. Они об этом прекрасно знают и частенько наведываются без предупреждения. Именно в таких ситуациях очень пригождаются соусы, с ними, как известно, съедается что угодно. Этот факт знаком мне со времен студенчества. Не бывает невкусной пищи — бывает мало соуса!



Конфитюр из острого перца эспелетт

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- перец болгарский (общий вес трех перцев — около 600 г) — 3 шт.;
- перец красный жгучий — 3 шт.;
- сахар коричневый — 150 г;
- сок лимонный — 25 мл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все очень просто. Сладкий перец вымыть, очистить от зернышек. Нарезать произвольно. С острым перцем сделать то же самое. Лучше для этого использовать одноразовые перчатки. Измельчить блендером оба вида. Без фанатизма, важно, чтобы остались мелкие кусочки. Сахар смешать с соком лимона и тремя ложками воды. Подогреть на среднем огне до полного растворения сахара. В получившийся сироп добавить измельченные перцы. Довести до кипения, снять пену. Затем варить на медленном огне в течение 45-50 мин. Очень вкусно с сыром, с птицей, с мясом на гриле. Можно также смазать курицу перед тем, как отправить ее на вертел.

Эспелетт — это не только поселок в Пиренеях (Франция), традиционно северные территории басков, а также всемирно известный эспелетский перец. Лабиринты улиц поселка удивляют яркими гирляндами красного перца на белых фасадах домов. По традиции перец нанизывают на нить как бусы и вывешивают для сушки прямо на стены домов. Это придает жителям и гостям поселка веселое и праздничное настроение. Затем солнцем высушенный перец досушивают в печи и измельчают в мелкий порошок, из которого готовят различные приправы, пюре и желе, его добавляют даже в лимонад, пиво и шоколад.

До XVII века эспелетский перец главным образом использовали как добавку к острому шоколадному напитку, и только потом как приправу для блюд из мяса, птицы и рыбы. Начиная с XVIII века в знаменитый байоннский окорок перед вялением втирается эспелетский перец.







Нараваткин Алексей



Екатеринбург

Я очень люблю готовить! Иногда, стоя посреди кухни, возьму да и поцелую авокадо. Но больше всего люблю употреблять лакомства, заботливо приготовленные любимой женой, она у меня умница, большой мастер в искусстве приготовления пищи! Особенно хорошо получаются: семга в медово-пряной глазури, жульен с курицей и грибами, карбонара с беконом и сливками, томатный суп с морепродуктами, стейк из свинины под чесночным соусом, золотистые и ароматные пирожки с зеленым луком и яйцом... список можно продолжать бесконечно.

Ежедневно я с нетерпением ожидаю наступления вечера, чтобы в очередной раз насладиться творениями своей ненаглядной жены.

С напитками люблю экспериментировать, ищу интересные сочетания, новые вкусы. Готовлю арбузный шейк, дынный мохито, вишневый ром... Все это позволяет узнать знакомые продукты с новой стороны, всецело оценив открывшиеся грани вкуса! Главное — готовить с удовольствием и желанием, и тогда все у вас получится!



Шейк арбузный

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 6-9 кусков-кубиков замороженного арбуза;
- 1 стакан молока;
- 2 столовые ложки сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Арбуз необходимо предварительно заморозить. Для этого нарезаем его на куски-кубики, кладем их на лист пергаментной бумаги в один слой и помещаем в морозилку. Так куски арбуза не склеятся вместе, и можно будет взять их столько, сколько понадобится.

Смешать все ингредиенты в блендере и довести до консистенции молочного коктейля. По вкусу можно добавить сахар. Готово!

Дикий арбуз — в марокканской пустыне







Ничипорук Василий



Москва

Готовить меня научила мама, и я до сих пор делаю это с удовольствием. Хотя и не так часто, дома в основном готовит жена. Очень люблю продукты, приготовленные на живом огне — шашлык, барбекю, люля-кебаб, всевозможные овощи. Люблю посещать рестораны, но в них для меня главное — новизна, привлекают именно те заведения, в которых ни разу не был. Что мне не нравится в кулинарии, так это молочный суп. А любимые домашние блюда — какая-нибудь выпечка. В нашей кулинарной книге делюсь любимым рецептом нашей семьи. Быстро, просто и вкусно. Попробуйте!



Шарлотка



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яйцо — 3 шт.;
- сахарный песок — 1 стакан;
- мука — 1 стакан;
- соль;
- сода, гашеная уксусом — 1 ч.л.;
- яблоки (антоновка) — 4-5 шт.;
- сливочное масло — 50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца и песок взбить миксером. Добавить просеянную муку, снова взбить до густоты сметаны. Добавить щепотку соли, гашеную соду. Яблоки порезать, выложить в смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой емкость для выпечки, залить тестом. Поставить в разогретую до 200°C духовку и выпекать до готовности, ок. 30 минут. Готовность проверять деревянной палочкой.

Шарлотка (фр. Charlotte) — сладкий пирог из яблок, запеченных в тесте. Классическая шарлотка — это французское сладкое блюдо, приготовленное из белого хлеба, заварного крема, фруктов и ликера.

Идея классической шарлотки была позаимствована у англичан: шарлотка является одной из разновидностей пудинга, который обычно подают в теплом виде. Дно формы выкладывают хлебом, размоченным в масле или яичной смеси. Поверх хлеба выкладывают слой готовых яблок (уваренных с сахаром или пюрированных) и закрывают слоем размоченного хлеба. Можно сделать несколько слоев. Затем шарлотку выпекают в духовке и подают с подтаявшим мороженым, взбитыми сливками или сладкими соусами.

Шарлотку можно готовить с различными начинками, однако яблочная является наиболее распространенной из-за доступности и дешевизны яблок на территории Европы. Яблочную шарлотку традиционно пекут осенью после сбора урожая яблок. Вместо яблок можно взять груши, сливы и другие фрукты и ягоды. Также можно заменить фруктовый слой на крем или шоколадный мусс.

Русская шарлотка была придумана в Лондоне в начале XIX века французским поваром Мари Антуаном Карем, состоявшим на службе у Александра I. Первоначально блюдо называлось *charlotte à la parisienne* (парижская шарлотка), позже десерт прославился по всему миру под именем *charlotte russe* (русская шарлотка). Для изготовления русской шарлотки форму выкладывают печеньем савоярди или готовым бисквитом и заполняют баварским кремом и взбитыми сливками.

В сталинские времена шарлотка в рамках борьбы с «низкопоклонством перед Западом» была переименована в «яблочную бабку».

В настоящее время на территории СНГ под названием шарлотка подразумевается легкий в приготовлении пирог, который представляет собой бисквит с начинкой из нарезанных яблок.





Орлов Денис



Новосибирск

Творожная запеканка

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца;
- 3 ст.ложки сахара;
- 3 ст.ложки манки;
- пачка творога (200 г);
- кефир (примерно 1 стакан).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать яйца, сахар, манку. Добавить творог, все растереть, потом добавить кефир, чтобы получилась консистенция жидкой сметаны. Вылить в форму, глубина теста должна быть 2-2,5 см. Выпекать при температуре 200°C примерно 17 мин. до золотистой корочки.

Как и большинство советских детей, я после школы шел домой и без микроволновки разогревал те яства, что заранее приготовила мама. И если по телевизору начинался мультфильм, то еда могла и пригореть... Так происходили мои первые кулинарные эксперименты на кухне. Потом, знакомясь с рецептами, записанными мамой в специальной тетрадке, я оценил и волшебство навыка чтения, и магическое преобразование продуктов под действием температуры. В средних классах часто домой приходил с друзьями, и приготовленного мамой было недостаточно для шумной компании. Благодаря подобным сборам я обрел и развил опыт превращения ингредиентов в блюдо.





Паханова Елена



Санкт-Петербург

Все началось с того, что мама попросила накрошить лук для супа, потом суп по ее указаниям готовила. Ну и дальше пошло-поехало. Позже нашла книгу «Академия Домашних волшебников». Она хоть и для детей, но учила готовить идеально. В детстве я по ней училась вести хозяйство.



Печенье «Райское»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г шоколадного печенья;
- 150 г масла сливочного;
- 1/3 стакана сахара;
- 200 г стружки кокосовой;
- 2 яичных белка;
- 250 г шоколада;
- 2 ст. ложки миндаля рубленного.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Печенье измельчить, смешать с размягченным маслом (оставив 2 чайные ложки масла) и сахаром. Выложить в форму и выпекать 10 мин. при 180°C. Охладить.

Белки взбить, соединить со смесью кокосовой стружки и миндаля, выложить на корж. Выпекать 10 мин. Измельченный шоколад растопить, помешивая. Добавить оставшееся масло. Полученную глазурь нанести на корж. Заготовку охладить, разрезать на порции.



Шоколад в Европе известен с 1520-х годов благодаря конкистадору Эрнану Кортесу, познакомившемуся с напитком ацтеков «шоколатль», который состоял из тертого какао, ванили и меда.

Интересные факты о шоколаде:

— в 1200—1000 годах до нашей эры индейцы Центральной Америки пили «шоколадное пиво», которое изготавливали из перебродивших плодов какао;

— шоколад бывает горький, молочный и белый, с разными наполнителями от апельсиновой цедры до перца и цветов сакуры;

— В 1999 году вышел роман «Шоколад» о молодой матери, меняющей жизнь целого городка. В 2000 году он был экранизирован, в главных ролях снялись Джонни Депп и Жюльет Бинош. Самый романтичный фильм о шоколаде.

Черный (горький) шоколад делают из какао тертого, сахарной пудры и масла какао. Чем больше в шоколаде какао тертого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад.

Молочный шоколад с добавками изготавливают из какао тертого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют пленочное сухое молоко жирностью 2,5 % или сухие сливки.

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, пленочного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку, имеющему карамельный привкус.

Пористый шоколад получают в основном из десертной шоколадной массы, которую разливают в формы на ¾ объема, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40° C) в течение 4 ч. В вакууме благодаря расширению пузырьков воздуха образуется пористая структура плитки.





Пахаренко Светлана



Новосибирск

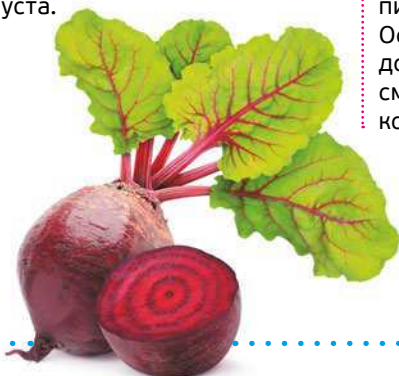
Готовить мне пришлось научиться, как только я покинула родной дом и поселилась в общежитии университета в далеком 1998 году. Теперь готовлю борщ практически каждые выходные; это самый любимый суп моей семьи. Зимой он наваристый и согревающий теплом и ароматом, а летом – легкий, со всевозможной зеленью. В нашей книге хочу представить свои любимые блюда. Десерт «Очарование» я попробовала в городе Барнауле в кафе «Ку-ку», мне очень понравились и название заведения, и сам десерт. Рецепт рисовой запеканки со мною поделилась свекровь. Она приготовила запеканку на полдник для моей дочери, и в этот же день пришла рассылка о начале проекта по созданию кулинарной книги. И, конечно, я сразу же выслала рецепт этого замечательного блюда. Попробуйте, очень вкусно!

Борщ



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говядина 1 кг;
- луковица;
- морковь;
- стакан фасоли;
- свекла;
- чеснок;
- уксус;
- томатная паста;
- картофель;
- капуста.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить говядину на косточке не менее 4-х часов, в бульон добавить целую луковицу, 3-4 листика лаврового листа, а за час-полтора до готовности — мелкую белую фасоль. Приготовить заправку: потереть на терке свеклу и морковь, репчатый лук порезать кусочками. Обжарить на сливочном масле свеклу с 1 десертной ложкой уксуса, добавить лук и морковь. Добавить мелкорубленный чеснок (не обжаривать!), 2 ст.ложки томатной пасты, соль, черный молотый перец, 2 столовые ложки муки, залить бульоном (150-200 г). Заправка томится в течение 15-20 мин. Извлечь из бульона лук, добавить картофель и, как закипит, вылить заправку. Осталось добавить нашинкованную свежую капусту, по необходимости досолить, дать покипеть еще минут 10 и борщ готов. К борщу подать сметану, мелкорубленную зелень укропа и петрушки, сухарики с чесноком. Приятного аппетита!

По данным этимологических словарей славянских языков слово борщ произошло от названия растения: первоначально борщом назывался борщевик (не путать с заносным видом борщевик Сосновского, вызывающим ожог), съедобные листья которого использовались в пищу. По-видимому, распространенное мнение о том, что «бѣръщъ» является старославянским названием свеклы, следует отнести к народной этимологии: это значение не зафиксировано в словарях древних славянских наречий, однако на украинский язык свекла переводится как буряк.

Происхождение борща неизвестно, вероятнее всего, он появился на территории, которую занимала ранее Киевская Русь, и ныне получил наибольшее распространение и разнообразие.

В России упоминается в памятниках XVI — XVII веках. Очерки о нем можно встретить в новгородских ямских книгах за 1586—1631 годах. Также в XVI веке борщ настойчиво рекомендует Домострой. Интересно, что это блюдо очень любили Екатерина II, Александр II, балерина Анна Павлова.





Салат «Тропикана»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриная грудка;
- консервированные ананасы (кусочками);
- маслины (б/к);
- стебли сельдерея (нарезать кусочками);
- бальзамический уксус;
- грецкий орех (растолочь);
- соль, перец;
- майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грудку нарезать небольшими кусочками, замариновать в небольшом количестве лимонного сока (достаточно $\frac{1}{2}$ лимона на одну грудку) в течение 10-15 минут. Затем обжарить до золотистой корочки. Посолить, поперчить, остудить. Смешать грудку, ананасы, маслины, сельдерей, заправить уксусом, майонезом. Сверху посыпать грецким орехом. Салат необходимо подавать сразу, чтобы не успели смешаться вкусы сладкого ананаса и соленых маслин. Приятного аппетита!

Десерт «Очарование»



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В фужер либо прозрачный стакан выложить слоями: сливки, фаршированный орехом чернослив, тертый шоколад (повторять 2-3 слоя). Сверху также украсить тертым шоколадом. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- чернослив (б/к);
- грецкий орех (половинки или четвертинки);
- взбитые сливки;
- шоколад.



Петров Андрей



Санкт-Петербург

Рецепт предназначен для тех, кто хочет вкусно и сытно поесть, приятно удивить своих друзей, не затрачивая много времени. А привил мне любовь к кухне мой друг Вова – личность творческая и незаурядная (готовить я к тому моменту не умел ничего, кроме омлета). Все, за что ни взялся бы Вова, получалось весело и здорово: хорошо пел, играл на гитаре, рисовал (как Пикассо), ну и конечно готовил мой друг вкусно и интересно. Правда, делал это исключительно, когда приходили друзья, а приходили мы каждую пятницу. Никакой домашней кухни, только шипяще-горяще-шкворчащие блюда – фламбе, стейки, множество разноцветных коктейлей и т.п. И вот в один из таких вечеров приготовил Вова картошку, по одному из своих необычных рецептов, да так приготовил, что можно было «ум отъесть». В тот день кулинара особенно все хвалили, а я так проникся, что подошел попросить рецепт. Все выходные я провел в муках, пытаюсь повторить Вовин шедевр, но больше всего конечно страдали мои домашние (потому что старался я якобы для них), даже перестали на кухню заходить без острой необходимости. По подсчетам тещи испортил я за 2 дня 3 кг картошки. С тех пор я больше у Вовы рецептов не просил, потому что, как выяснилось, их не существует и то, что он готовит, он не запоминает. С того случая прошло много времени, я переехал, а традицию собирать друзей и угощать их чем-нибудь вкусным и интересным решил сохранить. Так что если будете у нас на Колыме...



Стейк, соус, салат

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

СТЕЙК

Кусок говядины (можно использовать вырезку, филейную часть, антрекот) нарезать на крупные куски поперек волокон (толщиной примерно 3 см). Подобная разделка позволит потом жару равномерно проходить через «поры» волокон, быстро нагревая мясо до нужной температуры. Мясо не должно быть абсолютно постным, наличие мелких прожилок приветствуется, т.к. это сделает мясо более сочным. Посыпать свежемолотым перцем с обеих сторон. Не солить.

Разогреть на максимальном огне сковороду-гриль (5 минут), если нет гриля, можно использовать обычную сковороду, чем толще дно, тем лучше. Смазать сковороду небольшим количеством растительного масла. Выложить мясо, обжарить с обеих сторон по 3 минуты (нужно чтобы образовалась корочка, тогда внутри мясо будет сочным), убавить огонь до умеренного и повторить обжарку по 3 минуты с каждой стороны (т.е. каждая сторона у нас прожаривается по 6 минут). Снять мясо с огня и переложить на тарелки, посолить крупной солью, дать «отдохнуть» стейку при комнатной температуре 3-4 мин, чтобы сок внутри мяса распределился равномерно.

СОУС

К мясу готовим соус, я предпочитаю сливочный.

Покупаем сливки (20%) 500 мг, чеснок 1 головка, сливочное масло 25 мг, сыр с плесенью, самый простой без изысков, для соуса его понадобится не более 25 мг. Ставим ковшик на огонь (слабый), растапливаем масло, выдавливаем 2 зубчика чеснока, слегка обжариваем, заливаем сливки 200-250 мг, доводим до закипания, разминаем сыр с плесенью, выкладываем в кипящие сливки, накрываем крышкой, ждем пока расплавится, периодически перемешивая. Как получилась однородная масса, солим (чуть-чуть), размешиваем, выключаем огонь, оставляем на плите под крышкой. Соус готов.



САЛАТ

На гарнир рекомендую салат из рукколы (быстро, дешево, полезно). Покупаем в магазине рукколу (как правило она уже очищена и расфасована), помидоры черри, очищенные кедровые орешки, сыр пармезан (бывает уже натертый), бальзамический соус, оливковое масло. Моем рукколу и помидоры, выкладываем в салатник, сбрызгиваем бальзамическим соусом (буквально 3-5 капель), заправляем оливковым маслом, солим, перемешиваем, посыпаем орешками 15-20 грамм, посыпаем пармезаном. Салат готов. Сервируем, подаем вместе с бокалом сухого красного вина. Полноценный романтический ужин за 15 минут.





Пухляков Евгений



Санкт-Петербург

У меня двое замечательных детей. Когда жена была в роддоме во второй раз с нашим сыном, дочка полностью осталась на мне. Пришлось научиться много чему, в том числе и готовить. Теперь по выходным иногда я балую семью своими блюдами. Всем желаю достатка в доме, любви и побольше детишек.



Уха по-фински

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ БУЛЬОНА:

- 1 кг голов и костей семги (суповой набор);
- 1 луковица;
- 1/2 ч.л. черного перца;
- 1 лавровый лист;
- 2 л воды;
- 3 средних картофелины;
- 1 морковь;
- 300 г филе семги;
- 200 г сливок (20%);
- несколько веточек укропа.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Уложить рыбы кости и головы, лук, черный перец и лавровый лист в кастрюлю, залить холодной водой и поставьте на средний огонь. Довести содержимое кастрюли до кипения, уменьшить огонь и периодически снимать пену (чем чаще, тем лучше), варить в течение 25 минут. Процедить бульон и перелить его обратно в кастрюлю, добавив в нее нарезанные кубиками морковь и картофель. Проварить минут 20, до размягчения картофеля, и добавить филе лосося, нарезанное теми же кубиками. Увеличить огонь, довести суп до кипения, влить сливки, добавить мелко нарезанную зелень укропа, приправить солью и перцем. Снять суп с огня, накрыть крышкой и дать настояться минут пять. Подавать добавив еще немного зелени укропа.



Характерной чертой традиционной финской кухни было активное использование рыбы (сначала озерной, позже также и морской — лосося, сельди и форели), мяса диких животных (северного оленя и лося), лесных ягод и грибов. При этом лесные ягоды, особенно брусника и клюква (в виде моченой ягоды, варенья или желе), активно используются в качестве соуса или гарнира для блюд из мяса и дичи; с моченой брусникой подают и одно из традиционных финских блюд — крупяные колбаски (из рисовой и перловой крупы). Значительное место отводилось продуктам сельского хозяйства, из которых пекли хлеб и другие мучные изделия, готовили каши и кисели. Широко использовалась ячневая крупа, которую предварительно замачивали в простокваше.

Традиционным финским супом является калакейтто (уха). Еще одно традиционное первое блюдо — климписонпа: суп с клецками.

В состав рыбных блюд и супов нередко входят молочные продукты — молоко, сливки, йогурт, масло, творог. Такое сочетание в других кухнях мира встречается довольно редко.





Саватеева Ольга



Москва

Готовить училась лет с 7, но в полной мере погрузилась в это увлекательное занятие после замужества. К процессу приготовления подхожу творчески, люблю, чтобы еда была не только вкусная и полезная, но при этом и красиво оформлена.

В еде предпочитаю морепродукты и всевозможные овощные салаты. Частенько экспериментирую, нахожу новые рецепты, готовлю понравившиеся. Считаю, что главное: не бояться экспериментировать и удивлять, не только на кухне, но и в жизни, будь то рабочие моменты или путешествия.



Салат с креветками и ананасом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г очищенных замороженных креветок;
- 1 большая банка консервированных ананасов кусочками;
- сыр 400 г, как правило использую тильзитер можно попробовать с другим;
- чеснок 2-3 зубчика;
- майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Креветки отварить и остудить, из ананасов слить сироп, сыр потереть на терке, чеснок потереть на мелкой терке или выдавить через пресс. Все смешать и заправить майонезом.





Салат «Особенный»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- морковь;
- свекла;
- китайская капуста;
- копченая корейка или др. копченое мясо;
- чипсы;
- майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь и свеклу потереть на терке для корейской моркови. Китайскую капусту тонко порезать. Копченое мясо порезать соломкой. Подавать на блюде не смешивая. Отдельно подавать соус и предварительно разломанные чипсы. Каждый кладет себе компоненты по желанию, заправляет майонезом и сверху посыпает мелкой крошкой чипсов



Серов Максим



Москва

Мне очень нравится вкусная и интересная еда. Я не приверженец одного вкуса. Люблю экспериментировать, находить новые сочетания ингредиентов в блюдах. Стараюсь часто путешествовать и знакомиться с национальными кухнями разных стран. В этом году я побывал в Португалии! Это замечательная и интересная страна. И я вам хочу сказать, что там замечательно готовят рыбу на грилле! Особенно сибас и дораду. Также хочется сказать о кавказской и узбекской кухне. Мне очень нравятся всевозможные пряности, которые замечательно дополняют кулинарные шедевры этих кухонь. Мой отец служил в армии в Узбекистане, под Самаркандом, и там его научили делать настоящий плов, поэтому часто собираемся за городом для того, чтобы приготовить замечательные блюда в казане в теплой семейной обстановке! И конечно же замечательная русская кухня с ее сытными супами, вкусными кашами и бабушкиными изумительными блинами со сметаной или с дальневосточной икрой! Я считаю, что приготовление вкусной и интересной еды — это великое искусство, где можно творить, не имея границ! Пожелаю вам успехов в творчестве, стараться искать новые вкусы, не бояться экспериментировать, и главное — готовить с любовью!



Тыквенный суп inch

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 0,5 тыквы (очищенная);
- 2 средних картофельных клубня;
- 1 морковь;
- 1 яблоко;
- 1 луковица;
- 2 зубчика чеснока;
- кусочек острого жгучего перца (примерно 1 см);
- 1 столовая ложка сливочного масла;
- 1 столовая ложка оливкового масла;
- 0,5 стакана сливок;
- 2 столовые ложки апельсинового сока;
- 1 чайная ложка молотого имбиря;
- 0,5 ложки мускатного ореха соль, черный молотый перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Тыкву почистить и порезать мелкими кубиками.
2. Картофель и морковь резать средними кубиками.
3. Лук, чеснок и перец порезать.
4. В кастрюле растопить сливочное масло, добавить оливковое, и на маленьком огне обжарить лук и чеснок до прозрачного состояния, минут 5. Добавить имбирь и мускатный орех, и продолжать обжаривать еще пару минут.
5. Добавить морковь, 1 минуту обжарить на сильном огне, влить 3 ст. ложки воды, довести до кипения, сделать самый маленький огонь и при закрытой крышке тушить 10 минут.
6. Положить тыкву, картофель и перчик, обжарить минуты 3, затем добавить яблоко, обжарить еще пару минут и залить кипятком так, чтобы вода еле покрывала наши овощи. Тушить 30 минут.
7. Взбить блендером в пюре.
8. Добавить сливки, апельсиновый сок, посолить, поперчить, и довести до кипения, но не кипятить... Густоту супа регулировать количеством сливок.
9. Теперь о сервировке блюда. Его можно просто подать с натертым твердым сыром. Можно добавить ложку тыквенного масла, присыпать тыквенными семечками и подавать с чесночными гренками.

Можно рекомендовать этот суп как прекрасное и полезное блюдо для детей. Только острый перец нужно исключить.





Симонов Петр



Новосибирск

Готовить умею, правда делаю это редко. Нравится экспериментировать под настроение, придумывать новые добавки к старым рецептам. Пожарить мясо или рыбу на природе – это моя приятная обязанность. Но руководит на кухне моя жена, она постоянно удивляет нас своими кулинарными способностями.



Салат «Морской ералаш»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- соленая красная рыба (любая, но лучше форель или семга);
- вареные кальмары;
- вареные креветки (размер не важен, можно салатные);
- свежие огурцы, помидоры, болгарский перец (желательно желтый, для красоты);
- оливки (цвет на любителя, я делаю с черными);
- зеленый салат;
- оливковое масло;
- лимон.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Количество продуктов не пишу сознательно, этот салат сродни оливье, у каждого могут быть свои пропорции. Могу лишь сказать, что продукты кладем примерно в одинаковом количестве.

Из рыбы делаем филе и нарезаем тонкими ломтиками. Отваренные тушки кальмара нарезаем кольцами. Креветки очищаем от панциря, если они уже не были очищенные.

Свежие огурцы, помидоры и болгарский перец нарезаем небольшими ломтиками.

Смешиваем все составляющие.

Делаем заправку из оливкового масла и лимона. Соль и перец добавляем в заправку по вкусу.

Заправляем салат, не перемешивая. Кладем оливки. И сверху украшаем все зеленым салатом, предварительно навав его кусочками.

Перед подачей перемешиваем салат. Приятного аппетита!







Скворцова Анна



Москва

Свой первый кулинарный опыт я получила еще в детстве, когда впервые пыталась испечь песочное печенье вместе с бабушкой. Но самостоятельным его назвать трудно, я всего лишь вырезала фигурки из теста, все остальное — тесто, выпечка, украшение — лежало на бабушкиных плечах. А вот первым «боевым крещением» можно смело считать приготовление борща, которое случилось на даче, когда мне было 12 лет. Бабушка плохо себя чувствовала и попросила меня сварить борщ. Она сидела на кухне и руководила процессом, а я все делала сама.

В блюдах ценю... скорость и простоту приготовления. В кухнях разных народов мира есть достаточное количество рецептов, как простых, так и изящных, на реализацию которых уходит не так много времени. Некоторые из них я выбрала для нашей кулинарной книги.



Семга под сыром с лимоном

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- стейки семги (количество — по количеству людей + 1-2 штуки на «добавку»);
- лимон — 2-3 штуки;
- майонез;
- соль;
- перец;
- качественная приправа для рыбы;
- немного тертого твердого сыра (по желанию).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Стейки семги промыть под водой (если они были замороженные), посолить, поперчить. Маринад для семги: смешать сок 1-2 лимонов, 3-4 ст. ложки майонеза, добавить приправу для рыбы. Обмакнуть стейки семги (каждый кусок) в маринад и оставить «настаиваться» на 15-20 минут. Нарезать тонко лимон, выложить кружочки на смазанный растительным маслом противень. Сверху на кружочки лимона выложить промаринованные стейки семги. Сверху по желанию слегка присыпать стейки тертым сыром — совсем чуть-чуть, для корочки. Поставить блюдо в разогретую духовку и запекать минут 20. Все, семга, запеченная в духовке с лимоном, готова, приятного аппетита!



Греческий пирог «Бугаца»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ДЛЯ ТЕСТА:

- 200 г муки;
- 1 яйцо;
- 3 ст. ложки воды;
- 3 ст. ложки растительного масла;
- соль.

ДЛЯ НАЧИНКИ:

- 500 г рикотты или брынзы,
- 60 г сливочного масла,
- 1 яйцо,
- щепотка корицы,
- 1/2 ч. л. сахарной пудры.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Смешать все компоненты теста, сформировать шар и смазать его растительным маслом.
2. Оставить на 30 минут.
3. Раскатать тесто тонким слоем, выложить размягченное сливочное масло и сыр.
4. Свернуть рулет, смазать яйцом и выпекать при 180°C 40 минут.

Греческий пирог на завтрак готов.



Семифредо с малиной

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 желтка;
- 200 мл сливок 33%;
- 0.5 стакана сахара (стакан 250 мл);
- 1 пакетик (10 г) ванильного сахара;
- 0.5 стакана малины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Желтки взбить с сахаром и ванильным сахаром до бела, отдельно взбить сливки, смешать обе массы миксером, добавить ягоды малины, перемешать, выложить массу в форму, поставить на ночь в морозильник.



Бейлиз

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все смешать в блендере, шейкере или взбить миксером (что я и сделала). Охладить, вкуснее на следующий день. По оригинальному рецепту берется 2 ст.л. растворимого кофе, за неимением такового, можно взять 200 мл. молока, добавить в него 3 ч.л. с горкой свежемолотого кофе, довести до кипения и остудить, туда же добавить 2 ст.л. какао-порошка.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сгущенное молоко 1 банка (400 мл);
- кофе растворимый 2 ст.л. (или кофе из молотых кофейных зерен);
- молоко 200 мл;
- какао 2 ст.л.;
- ванильный сахар по вкусу;
- водка (мягкая) 180 мл.





Служина Ирина



Москва

Мое жизненное кредо — получать удовольствие от любого процесса. Однако до недавнего времени кулинарные практики составляли исключение. Сейчас же, когда приготовление пищи обусловлено не только необходимостью правильно питаться, но еще и желанием вкусно накормить любимых и близких людей, отношение к приготовлению пищи поменялось. Что не могло не сказаться на результате в лучшую сторону. Я — начинающий в кулинарном деле, многие секреты мне пока неведомы, но я уже с большим энтузиазмом становлюсь у плиты и осваиваю новые рецепты. Мне нравится, что меняется мое отношение к приготовлению еды: постепенно это становится такой же органичной привычкой, как, например, фитнес-тренировка. Надеюсь, что научусь готовить так же, как моя мама — вкусно и не тратя много времени.



Суп-пюре картофельный с фасолью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 л бульона;
- 4-5 картофелин;
- 1 стакан белой фасоли;
- 1 луковица;
- 2 яйца;
- 1/2 стакана сливок;
- 2 ст. ложки масла, зелень, соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить отдельно фасоль и картофель. Протереть их сквозь сито, добавить мясной бульон, пассерованный репчатый лук, посолить и варить на слабом огне 20-30 минут. Перед окончанием варки сельдерей вынуть. Затем заправить суп сливочным маслом и яичными желтками, смешанными со сливками, зеленью.





Свинина в апельсинах

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг мягкой свинины;
- 3 апельсина;
- 50 г сливочного масла;
- 25 г сахарного песка;
- 40 г муки;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить апельсины и нарезать цедру тоненькими ломтиками. Поварить их десять минут в одном стакане кипятка. Подрумянить на масле свинину, посолить, поперчить, тушить 20 минут, разделить апельсины на четвертинки, очистить от белой кожицы. Вынуть из кастрюли цедру, охладить отвар и смешать с мукой. Обложить мясо четвертинками апельсинов, посыпать сахаром, полить смесью муки с отваром, закрыть и тушить 10 минут, выложить мясо на блюдо, украсить остатками апельсинов и полить соусом.



Сычев Герман



Москва

Давным-давно, когда я еще был подростком, посмотрел сериал «Дикий буйвол» или «Дикий пес», а может это был «Дом-2». В общем там готовили жареные бананы, меня это заинтриговало... и когда я обнаружил в холодильнике бананы, то не преминул их тут же пожарить. Сказать откровенно, получилась какая-то дрянь, которая сразу же отправилась в мусорное ведро, а спустя лет 10-15, кажется столько уже идет «Дом-2», придя в один мексиканский ресторан и найдя там в меню это блюдо, я решил заказать его, оказалось, что такая же дрянь. Подозвав официантку, я попросил ее выпытать у повара рецепт салата капрезе т.к. жареные бананы уже видеть не мог. Приготовил, и все удалось на славу. Ешьте и готовьте капрезе и забудьте про жареные бананы!

Салат



era
pro



ИНГРЕДИЕНТЫ:

НА ДВЕ ПОРЦИИ:

- моцарелла 150 г;
- оливки чесночные (обязательно чесночные) 100-150 г;
- каперсы;
- помидоры черри 200 г;
- масло оливковое (обязательно нерафинированное);
- базилик;
- перец по вкусу черный.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты перемешать.



Моцарелла, моцарелла (ит. *Mozzarella*) — молодой итальянский сыр родом из региона Кампания. Классическая моцарелла (*Mozzarella di bufala capra*) производится из молока черных буйволиц, однако в продаже практически всегда присутствует моцарелла из коровьего молока. Этот сыр продают в виде белых шариков, замоченных в рассоле, так как он долго не хранится. Самая вкусная моцарелла — *giornata* (однодневной давности), но ее можно купить только в Италии. Также моцарелла бывает твердой, как обычный сыр, такую используют для горячих блюд. Выпускается и копченая моцарелла (*Mozzarella affumicata*).

Форма и размер сыра могут быть разными: большие шарики — «боккончини», шарики поменьше, размером с крупную черешню — «чильеджини», совсем маленькие — «перлини», а также сыр может продаваться в форме косички.

Моцарелла — один из основных продуктов итальянской кухни. Твердая моцарелла в первую очередь используется при приготовлении пиццы, а также в различных салатах, запеканках, лазаньях. Моцареллу также используют для приготовления пирога кальцоне, распространенного в центральных и южных регионах Италии. Шарики белой моцареллы используются для приготовления салатов и холодных закусок, национальным блюдом является капрезе (поочередно выложенные ломтики моцареллы и помидоров и листики базилика), цвета ингредиентов имитируют расцветку флага Италии.





Федотов Михаил



Москва

Я из тех людей, которые больше любят есть, чем готовить, но под настроение могу приготовить шашлычок или омлет. Коптить рыбу меня учили профессиональные рыбные добычки из города Торжок Тверской области, мы вместе отдыхали на озере Волго. Название рецепта тоже имеет свою историю.

Представьте себе ситуацию: озеро Селигер, лучи утреннего солнца падают на туристическую палатку, вы просыпаетесь, наливаете себе чашечку кофе и садитесь в кресло на берег озера. Нождаданно тишину прерывает вопрос, доносящийся откуда-то со стороны реки. Этот вопрос, повторяясь, движется вдоль берега по направлению к вам.

Затем и вам приходится принимать решение, как на него отвечать: «Копченой рыбки, ребят?»



«Копченой рыбки, ребят?»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- нерафинированное подсолнечное масло;
- крупная соль;
- зубочистки;
- прихватки, чтобы снимать коптильню с огня;
- мульча ольхи или фруктовых деревьев;
- тазик;
- скатерть.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рецепт приготовления копченой рыбы прост, но не переживайте, если получится не с первого раза. В первую очередь надо приобрести в магазине или попросить у соседа коптильню. Если у вас есть возможность выбора, то берите коптильню из хорошего металла, например, нержавеющей. Размер внутреннего пространства коптильни должен быть достаточно большим, чтобы вы могли приготовить весь ваш улов за один-два приема. Выбираете место для костра на даче или в походных условиях, заранее заготавливаете дрова из расчета часа равномерного огня средней интенсивности на каждую закладку рыбы в коптильню. Подготавливаете устойчивое основание для коптильни. Рыбу потрошите, но не чистите, промываете водой в тазике, обсыпаете крупной солью изнутри и снаружи, выкладываете на скатерть, минут 15 ждете, в это время вы можете разжечь костер и настругать мульчу из ольхи или яблони. Привкус вашего блюда будет зависеть от выбора сорта дерева для мульчи. Важно: нельзя использовать для копчения хвойные породы деревьев, содержащие смолы. Настрганную мульчу засыпаете на дно коптильни, чтобы дно было закрыто полностью. Вернемся к рыбе. Рыбу промываете от соли в тазике с водой. Обильно смазываете маслом. Нерафинированное масло в конце приготовления придаст вашей рыбе неподражаемый золотой цвет. Зубочистки устанавливаете в брюшке рыбы, чтобы дым попадал туда без помех. Рыбу устанавливаете на решетку коптильни так, чтобы рыбки не касались стенок коптильни и друг друга. Если ваша коптильня имеет несколько ярусов – заполняйте равномерно все ярусы. Плотнo закройте крышку коптильни и установите на огонь. Дождитесь, пока из-под крышки коптильни потянется темный дымок, это произойдет примерно через 20 минут и подождите еще 20 минут. Проверьте, готова ли рыба. Рыба приобретет темно-золотой цвет. Приятного аппетита.





Федуто Александр



Москва

Рыбалку люблю с детства и в свое время перепробовал блюда практически из всех видов рыбы, которая ловится в средней полосе России. Могу сказать, судак одна из самых интересных в поимке и вкусных в приготовлении рыб. Его очень легко чистить, в нем мало костей и, что самое главное, он хорош практически в любом виде. Полагаю нет такого человека, который не слышал бы про заливное из судака! Больше всего мне лично нравится копченый или запеченный в луке и под сыром. Но не стоит верить на слово, лучше попробовать и убедиться во всем самому!



Печеный судак под сыром



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- судак — 1-2 штуки;
- картофель 6-10 штук;
- лук репчатый белый — 3шт;
- майонез (по вкусу);
- сыр твердый — 200-300 г;
- соль, перец (по вкусу);
- можно добавить чеснок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

На противень выложить фольгу.

Судака почистить, удалить внутренности и жабры, после чего натереть солью, перцем и чесноком, уделив основное внимание спине. Как правило, рыбу готовят целиком с головой, но возможен и вариант с разделкой на порционные куски. Картофель нарезать тонкими кружочками и выложить вокруг рыбы. Лук нарезать кольцами и выложить поверх блюда, после чего покрыть все тонким слоем майонеза и обильно засыпать тертым сыром. Фольгу желательно загнуть по краям, для того, чтобы сок не растекся. Готовить в духовке 30-40 минут.

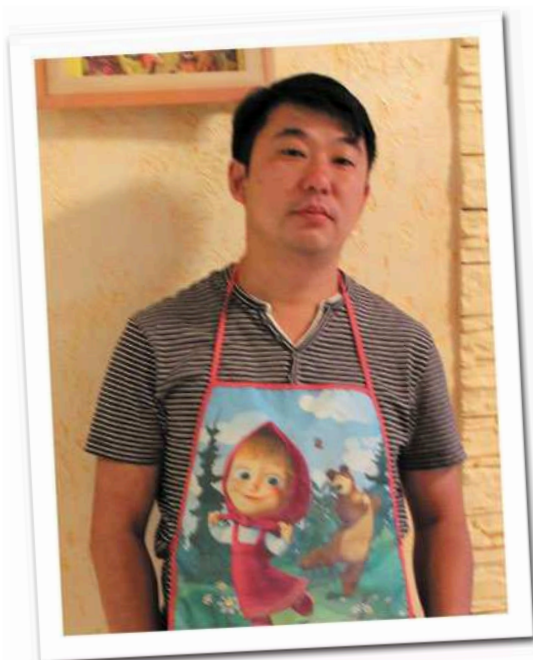


«... Арчибалд Арчибалдович шепнул мне сегодня, что будут порционные судачки а натюрель. Виртуозная штука! — Умеешь ты жить, Амвросий!...», - из романа Михаила Булгакова «Мастер и Маргарита».

Судак — рыба крупных размеров. По официальным данным встречаются особи длиной более метра и массой до 10–15 кг. Характерной особенностью является наличие на челюстях крупных клыкообразных зубов, которые у самцов обычно крупнее, нежели у самок. По образу жизни судак — типичный хищник. Питается рыбой, а мелкие особи также поедают водных беспозвоночных. Весьма чувствителен к концентрации кислорода в воде и наличию взвесей, поэтому не встречается в заболоченных водоемах.







Цхай Евгений



Хабаровск

Как я учился готовить? Все очень просто. Я вырос на Сахалине. В детстве, собравшись с приятелями, бежали мы на близлежащие озера и речку, рыбачить и купаться. Хотя спички детям и не игрушка, но мы практически всегда разводили костры. Грелись, поджаривали на огне хлеб и сосиски, запекали картошечку, рыбу в глине, пытались шашлычить... Это и были первые кулинарные шажки... Природа Сахалина уникальна и щедра. Рыба, морепродукты, дикоросы, да и просто окружающая красота не давали сидеть дома. Став подростками, мы частенько отправлялись прочь из города за добычей и приключениями. Ну, и сами понимаете, «добычу» нужно было каким-то образом приготовить...



Солянка сборная мясная (рецепт 1959 г.)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

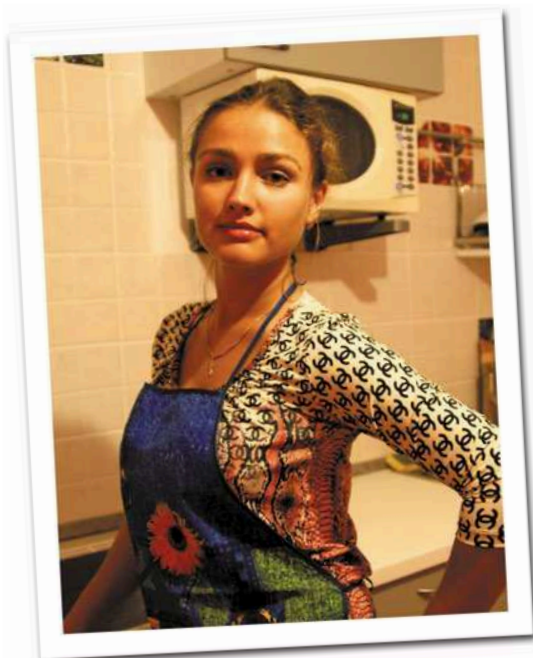
- телятина 300 г;
- говядина на кости 300 г;
- куриный окорок 1 шт.;
- ветчина вареная 100-150 г;
- язык говяжий отварной 100-150 г;
- почки говяжьи отварные 100-150 г;
- сосиски 2-3 шт.;
- масло сливочное 40 г;
- репчатый лук 2 шт.;
- томат-пюре 70 г;
- соленые огурцы 4-5 шт.;
- каперсы;
- оливки без косточек;
- маслины без косточек;
- лимон;
- сметана;
- зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сырые мясoproductы отварить до готовности. Лук нашинковать и спассеровать с маслом и томат-пюре до готовности. Соленые огурцы очистить от кожицы, удалить семена и нарезать ломтиками толщиной 2-3 мм. Лимон очистить от кожицы и нарезать кружочками. Все мясные продукты нарезать тонкими удлиненными ломтиками. В кипящий бульон заложить пассерованные лук и томат-пюре, огурцы, каперсы, оливки, мясoproductы и варить 5-10 минут. В конце варки добавить лавровый лист. В солянку добавить сметану, маслины, ломтик лимона и зелень. Приятного аппетита!!!







Чебыкина Екатерина



Екатеринбург

Моя история очень проста: однажды я посмотрела мультфильм «Рататуй», и мне очень запомнилась сцена того, как готовил главный герой, крысенок. Когда он представлял, каким будет блюдо, в голове у него как будто смешивались разноцветные всполохи пламени в салюте... Вот и я решила ощутить подобный эффект, начала экспериментировать с ингредиентами в попытке получить идеальное сочетание вкусов.

При готовке, конечно, испытываешь другие ощущения, но все, кто попробовал мои блюда, благодарили и говорили, что у них происходило в голове что-то подобное.



Салат «Стрелы Амура»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- полкочана пекинской капусты;
- 300 г очищенных коктейльных креветок (королевские не подойдут!);
- 12-15 крабовых палочек;
- баночка консервированных ананасов (лучше всего кружками);
- большой спелый гранат;
- майонез, сметана 50х50;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Пекинскую капусту нашинковать.
Крабовые палочки и ананасы мелко порезать.
Креветки отварить и тоже нарезать.
Соединить капусту, палочки, креветки и ананас.
Смешать сметану и майонез, заправить.
Добавить зерна граната. Перемешать.
При необходимости салат можно посолить.



«Рататуй»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

ОВОЩИ:

- 500 г помидоров;
- 300 г кабачков;
- 300 г баклажанов.

СОУС:

- 500 г помидоров;
- 300 г болгарского перца;
- 150 г лука.

ТАКЖЕ:

- 100 г сыра;
- 2-3 зубчика чеснока;
- 1/2 ч.л. французских трав (смесь розмарина, тимьяна, базилика, орегано);
- оливковое масло;
- соль;
- перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сначала приготовить соус. Болгарский перец положить в форму или на противень. Поставить в разогретую до 220°C духовку. Запекать 30-40 минут, до черных подпалин на шкурке. Запеченные перцы сразу переложить в пакет и завязать. Остывшие перцы вытащить из пакета, очистить от шкурки, вычистить семена. Порезать небольшими кусочками. Помидоры залить кипятком на 2-3 минуты. Затем надрезать крест-накрест, снять шкурку, порезать небольшими кубиками. Лук почистить, мелко порезать. На сковороду налить немного растительного масла. Выложить лук, жарить 5 минут до прозрачности. Добавить помидоры, тушить на небольшом огне 10 минут. Добавить запеченный перец, посолить, поперчить, тушить еще 5 минут. Соус готов. Подготовим овощи. Помидоры, кабачки, баклажаны порезать тонкими кружками толщиной примерно 2 мм. Кружки баклажанов посолить, оставить на 10 минут, затем промыть холодной водой. В небольшой емкости смешать 5 ст.л. растительного масла, мелкопорезанный чеснок и смесь французских трав. В большую форму выложить соус ровным слоем. Сверху выложить, чередуя, кружочки помидоров, кабачков и баклажанов. Посолить. Смазать смесью масла со специями. Закрывать форму фольгой. Поставить в разогретую до 180°C духовку. Готовить 1-2 часа (в зависимости от желаемой мягкости овощей). Затем фольгу снять, посыпать сыром и готовить еще 20 минут. Готово. Рататуй подавать теплым или холодным, вместе с соусом, в котором он готовился.





Шипова Анастасия



Екатеринбург

Моя мама очень много и хорошо готовит. Ее способность сочетать продукты, ее чувство вкуса и умение оформить приготовленное блюдо красиво всегда меня восхищали. Очень хотелось постичь это домашнее кулинарное таинство. Будучи маленькой девочкой, я наблюдала, как все происходит и, взрослея, училась самому простому: как правильно сварить мясной бульон, как приготовить овощной салат или украсить торт шоколадной стружкой. Как же было приятно, когда мама оценила мой первый ужин, над которым я колдовала в 13 лет! Сейчас в моей домашней «кулинарной книге» множество различных рецептов, достаточно простых и быстрых в приготовлении. И я с большим удовольствием поделюсь с Вами некоторыми из них. Надеюсь, что попробовав, Вы увлечетесь экспериментом, и создадите свое фантастическое кулинарное произведение. С уважением, Ваша Настя.

Легкий летний салат
с незабываемо ярким вкусом.



Салат «Тиффани»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г куриной грудки;
- карри по вкусу;
- 100 г миндаля;
- 200 г сыра;
- 4 яйца;
- 200 г майонеза;
- виноград;
- листья салата;
- растительное масло для жарки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Обжариваем (просушиваем) на сухой раскаленной сковороде миндаль. После того, как он полностью остыл, измельчаем при помощи блендера почти в пыль. Куриные грудки нарезаем небольшими узкими полосками (или маленькими кусочками) и обжариваем на сковороде на растительном масле. В конце жарки добавляем приправу карри, чтобы она только раскрылась, а не жарилась с мясом. Яйца варим вкрутую, натираем на средней терке. Сыр натираем на средней терке. Ягоды винограда режем пополам, если есть семечки — удаляем их. Собираем слои на блюде: выкладываем курицу, добавляем немного майонеза, выкладываем немного измельченного миндаля; посыпаем тертым сыром; снова выкладываем майонез и миндаль; посыпаем измельченным яйцом; выкладываем майонез и миндаль. При желании можно повторить слои. Сверху выкладываем ягоды винограда срезом вниз по всей поверхности салата. Если Вы используете зеленый виноград, то можно украсить его дополнительно ягодами брусники. Также можно изменить вкус, если добавить отварные грибы, например шампиньоны. Приятного аппетита!



Салат назван «Тиффани», потому что украшается на манер стеклянных абажуров ламп Тиффани. Американский художник и дизайнер Louis Comfort Tiffany (1848 - 1933) сын основателя ювелирного дома Tiffany and Company, преуспел в производстве стекла и витражей.

В 1895 году в его студии появилась первая лампа, абажур которой был украшен мозаичным стеклянным орнаментом. Именно эти орнаменты и сделали популярными лампы Тиффани. Все лампы делались вручную без использования массового или машинного производства.



Легкий салат с тунцом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1-2 банки тунца в собственном соку;
- 3 листа пекинской капусты;
- 1-2 шт. кисло-сладких яблок;
- 2 яйца;
- 200 г сыра;
- 200 г майонеза;
- соль, перец – по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца отварить вкрутую, натереть на средней терке. Сыр натереть на средней терке. Мелко нашинковать капусту, немного поперчить. Выложить капусту на дно формы, немного смазать майонезом. Из баночек тунца слить сок и выложить рыбу на капусту. Немного смазать майонезом. Натереть на крупной терке яблоки прямо на тунец, чтобы не потемнели, смазать майонезом. Посыпать яйцом, добавить немного майонеза. Обильно посыпать сыром. При желании сыр можно смазать майонезом и посыпать крупно толчеными солеными фисташками. Приятного аппетита!



Куриные медальоны

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 кг куриного филе;
- 3 шт. помидор;
- 2 шт. болгарских перцев;
- 300 г твердого сыра;
- петрушка, укроп;
- соль, перец;
- растительное масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры нарезать кружочками. Болгарские перцы нарезать длинными полосками. Куриное филе хорошо отбить, посолить, поперчить и выложить на противень, смазанный растительным маслом. На курицу выложить болгарский перец. Сверху положить томаты и обильно смазать майонезом. Потереть на терке сыр и посыпать им филе. Поставить в разогретую до 170°C духовку на 40 минут. За 10 минут до готовности посыпать мелко нарезанной зеленью. Приятного аппетита!





Шмойлов Владимир



Москва

Кулинария для меня такое же творчество, как графический или промышленный дизайн. Учился готовить у мамы. Лет в 18, когда стал жить отдельно, она напекла мне целый блокнот с рецептами:

от того как варить рис, до того как делать салат «мимоза». В итоге сейчас у меня возникает в голове некий финальный вкус, под который я уже покупаю продукты и готовлю, получается хорошо, гостям нравится. Сам предпочитаю фьюжн кухню, к национальным кухням, почти ко всем равнодушен, кроме французской. С друзьями периодически устраиваем вечера той или иной страны с национальной кухней и напитками, стараюсь готовить по аутентичным рецептам, такой вот клуб «вокруг света». Из вкусовых предпочтений известных сейчас кулинарных школ мне наиболее близки рецепты Юлии Высоцкой, Алексея Зимина, Анатолия Комма. К алкоголю почти равнодушен, вина только сухие, виски односолодовый, редко темное бочковое «горькое» пиво. На работе обедаю в офисе, причем готовлю в офисной кухне в микроволновой печи, многие до сих пор удивляются, когда я режу ножницами сырую индейку в тарелку, которая затем отправляется в печку, и спрашивают: «Она сырая?»...



Суп **ТРОФИ** (суп-пюре каштановый с беконом)

Этот рецепт я привез из Ливана. В Бейруте замечательная современная кухня и отменные повара.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- каштаны запеченные 200 г (продают в супермаркетах готовые к употреблению);
- сельдерей один стебель;
- одна маленькая луковица;
- одна маленькая морковь;
- 1,2 литра воды;
- 1 ломтик бекона;
- половина чайной ложки листиков тимьяна;
- 110 г мякоти белого хлеба;
- 4 столовые ложки оливкового масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кастрюлю налить воды и положить овощи с каштанами, довести до кипения, затем варить под крышкой на медленном огне 45 минут. Разогреть оливковое масло на большой сковороде. Примерно 5 минут аккуратно на медленном огне пожарить бекон, затем максимально увеличить огонь. Добавить порезанный кубиками белый хлеб и листья тимьяна, жарить их до золотисто-коричневого цвета. Переложить все из сковородки на специальную бумагу, чтобы стекло масло. Как только у нас приготовился овощной бульон, остудить кастрюлю и все содержимое поместить в блендер, размельчить в пюре. Перед подачей подогреть, разлить в теплые тарелки, добавить поджаренный хлеб и бекон. Можно украсить листочками тимьяна.

Завтрак дизайнера

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

На дно креманки выложить грецкие орехи, залить вареньем или медом, затем положить слой творога, того который вы любите, я обычно кладу или 9 или 2 процентный. Сверху — слой густой сметаны 20-25% жирности и украсить фруктами или ягодами. В день съёмок у меня были инжирные нектарины, ими и украсил + мята. Очень эффектно украшать слайсами клубники — тонкими продольными срезами ягоды.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- грецкий орех чищенный;
- любое варенье или мед;
- творог;
- сметана;
- фрукты или ягоды.



Коктейль ЭРА®

Во времена создания логотипа торговой марки ЭРА у меня дома для гостей постоянно готовился очень быстрый и вкусный коктейль.



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 бутылка шампанского брют;
- 0,5 кг клубники (мороженой или свежей).



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В блендер вылить шампанское, добавить клубнику и смешать до однородной консистенции. Разлить по бокалам. Готовил обычно так, потом узнал, что некоторые отдельно делают пюре из клубники и доливают шампанское, добавляют мандариновый сок. У меня же все по-простому: все в блендер и вуаля! Но вот с мандариновым соком идея хорошая!



Штреккер Максим



ТОМСК

С детства обожаю домашнюю выпечку. Бабушка часто пекла фирменный немецкий пирог — Тына Кухе. В нашей кулинарной книге хочу поделиться рецептом блюда, которое частенько готовлю сам.



Быстрый хачапури

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тесто слоеное бездрожжевое — 1 пачка (400 г);
- сыр адыгейский (можно заменить на творожный) — 200 г;
- сыр сулгуни — 200 г;
- яйца — 1-2 шт.;
- масло сливочное — 30-50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Главный секрет этого рецепта — в адыгейском сыре. Слоеное тесто разморозить и раскатать (толщина пласта — не менее 1 см.). Оба сыра натереть на крупной терке и выложить горкой на тесто. В горке сделать углубление и разбить туда 1-2 яйца. Перемешать сыр с яйцами прямо на тесте, затем защипнуть тесто по краям в форме либо «лодочки», либо «ватрушки».

Выпекать в духовке при температуре 200°C 20 мин. (пока не зарумянится корочка). Сверху в сыр на горячем хачапури положить сливочное масло, чтобы оно растопилось и растеклось по сырной начинке. Приятного аппетита!

Хачапури по-аджарски



Хачапури — блюдо грузинской кухни, грузинское национальное мучное изделие, представляющее собой лепешку с сыром, мясом или парной рыбой.

Название происходит от слов «творог» — «хачо» и «хлеб» — приносится «пури».

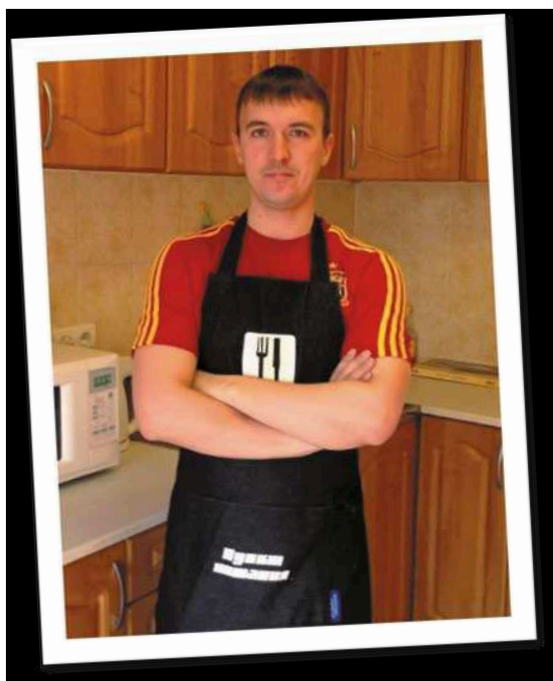
Бывает множества видов: имеретинские хачапури — круглые; мегрельские — тоже круглые, но сверху покрыты сыром (сулгуни); аджарские хачапури пекут в форме лодочки и заливают яйцом; рачинские хачапури — круглые, с фасолевой начинкой, сваренной с рачинским беконом.

Классический вариант начинки — имеретинский сыр (чкенти-квели).

Один из традиционных видов теста для хачапури условно можно назвать бездрожжевым, «пресным сдобным»: отсутствующие дрожжи в какой-то мере заменяют молочнокислые организмы мацони (который в случае вынужденной необходимости можно заменить кефиром, простоквашей или сметаной, но делать этого не стоит). Помимо теста на мацони, в Грузии существуют и иные региональные разновидности теста для хачапури: дрожжевое и слоеное.

Пирог жарится на сковороде, если тесто приготовлено на мацони, или выпекается в духовке, если тесто дрожжевое либо слоеное.





Юсин Ярослав



Новосибирск

Готовить не очень люблю, зато люблю поесть. Однако освоил азы приготовления самых различных блюд лет в 10. Со школьными товарищами мы ходили в походы на 7-10 дней, и именно там учились готовить на костре. Это совсем не то, что на кухне у плиты! Блюда получаются вкусные, с легким ароматом дыма, да и есть на свежем воздухе куда приятнее! Потом кулинарным премудростям меня учили родители. И до сих пор нет ничего приятнее, чем приехать к ним в гости и вкусно поесть. Сегодня чаще всего меня удивляют интересными блюдами моя любимая жена и теща. Готовлю все меньше и меньше, а блюд узнаю все больше и больше!



Талантин «Аннушка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица;
- 200 г свинины;
- 200 г говядины;
- 1 банка зеленого горошка;
- 1 яйцо куриное.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

У курицы отрезаем крылья и ноги по локтевому суставу. Делаем разрез через всю грудь от шеи до гузки. Осторожно снимаем кожу, хвостик отрезаем. Кожу раскладываем внешней стороной вверх на столе и зашиваем отверстия, образованные отрезанными крыльями и ногами. Начинка: все мясо режем кубиками, солим, перчим, добавляем банку зеленого горошка (это секрет рецепта), куриный желток и тщательно перемешиваем. Далее вливаем предварительно взбитый куриный белок и аккуратно перемешиваем. Набиваем шкурку фаршем начиная с ножек. Далее зашиваем все отверстия, перетягиваем тушку плотно марлей и перевязываем нитками. Варим в бульоне 50-60 мин. Достаем и кладем под пресс на три часа. Убираем нитки. Подаем на стол, порезав ломтиками.

Готово, можно кушать, приятного аппетита!



Коктейль «Имбирь, персик, лайм»

Коктейль этот придумал не сам, но он очень вкусный и оригинальный, поэтому решил поделиться им в нашей кулинарной книге. Такой напиток пробовал в одном азиатском кафе, и он мне очень понравился. В Азии любят все острое, и этому коктейлю необычную приятную остроту придает именно корень имбиря.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 40 г меда;
- 20 г клубники;
- 10 г клюквы;
- 20 г малины;
- 15 г корня имбиря;
- 100 мл персикового сока;
- 20 мл сока лайма;
- 50 мл белого рома.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Бленд.
Бокал подачи: слинг.
Украшение: долька лайма
и слайс корня имбиря.





Якушина Юлия



Москва

Раньше готовить совсем не любила, предпочитая более динамичные увлечения. Например, прыжки с парашютом, походы и даже охоту! Кстати, именно на охоте и научилась готовить чудесную и вкуснейшую закуску — форшмак.

Холодный свекольный суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2-3 свеклы среднего размера;
- 4 отварных картофелины;
- 4 отварных яйца;
- 2-3 свежих огурца;
- 100-150 г колбасы или отварного мяса (можно совсем без ничего);
- 0.5 ч. ложки лимонной кислоты;
- 0.5 ст. ложки соли;
- щепотка сахара;
- зеленый лук;
- зелень укропа по вкусу;
- 1.5-2 литра воды;
- сметана для подачи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. Свеклу натереть на крупной терке, положить в кастрюлю, добавить воду. Поставить на огонь, когда закипит добавить лимонную кислоту, соль и сахар, снять образовавшуюся пену, убавить огонь, варить 10 минут.
2. Готовый отвар остудить, можно поставить кастрюлю в раковину с холодной водой, когда остынет — процедить.
3. Порезать мелкими кубиками огурцы, картофель и колбасу, переложить в кастрюлю, добавить порезанный зеленый лук и зелень укропа, перемешать, развести свекольным отваром до нужной консистенции, по необходимости еще раз посолить.
4. Поставить готовый суп в холодильник на несколько часов, подавать со сметаной. Приятного аппетита!





Бутерброды «Форшмак»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе сельди — 2 шт.;
- кислое яблоко среднего размера;
- 0,5 луковицы;
- 0,5 упаковки сливочного масла;
- 3 вареных яйца;
- 2-3 квадрата черного хлеба.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все это в блендер, и потом в холодильник на полчаса.
В итоге получается неординарная и свежая закуска!

Коктейль «Освежающий»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 банан;
- 2 киви;
- 1 груша (ок. 140 г);
- сахарная пудра 20 г;
- 200 мл яблочного сока;
- 10 г шоколада.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Фрукты очистить и крупно порезать, затем сделать однородное пюре с помощью блендера. В пюре добавьте сахарную пудру и сок, чтобы получилась более жидкая консистенция. Посыпать коктейль тертым шоколадом или корицей.



