



КОМПАНИЯ **S3**

Single Source Supplies
Всё из одних рук



Книга о людях, готовящих вкусную
пищу на технике

Ariete

УДК 641.5
ББК 36.99
К 90

К 90 **Кулинаромагия 2.** – М.: Издательство «Перо»,
2015. – 176 с.

ISBN 978-5-00086-826-3

КОМПАНИЯ S3.

КулинароМагия-2. — М.: Отдел R&D, рекламы и PR компании S3, 2015. — 176 с.

Книга о людях, готовящих вкусную пищу на технике итальянского бренда Ariete.

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-2» состоит из вдохновленных 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 R&D, рекламы и PR компании S3. 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
Дизайнер-верстальщик: Григорий Самарский
Менеджер по рекламе, шеф-повар: Виктория Петрова
Су-шеф: Анна Скворцова, Ирина Коновалова
Фотограф: Иван Курбатов
PR менеджер, редактор: Ольга Караулова
Рецепты: любимые блюда и напитки сотрудников компании S3
www.s3.ru

УДК 641.5
ББК 36.99

ISBN 978-5-00086-826-3

© Коллектив авторов, 2015.

АВТОРЫ

Алексеева Елена	стр. 10	Любимов Дмитрий	стр. 94
Алыпova Наталья	стр. 12	Максимова Надежда	стр. 96
Артемьева Любовь	стр. 16	Максимова Светлана	стр. 98
Багмет Евгения	стр. 18	Маренкова Ирина	стр. 100
Баталин Алексей	стр. 25	Маринин Алексей	стр. 97
Беликов Олег	стр. 26	Матвеева Наталья	стр. 102
Бернацкая Виктория	стр. 30	Михайлова Лариса	стр. 104
Беспоясова Татьяна	стр. 28	Москалева Светлана	стр. 106
Бородаев Андрей	стр. 31	Найденко Алексей	стр. 108
Бурова Татьяна	стр. 32	Нурмухаметов Радик	стр. 110
Варнаков Алексей	стр. 34	Ольхова Мария	стр. 112
Вдовина Марина	стр. 36	Паскарь Татьяна	стр. 114
Велиева Лейла	стр. 33	Петрова Виктория	стр. 116
Великий Николай	стр. 38	Пивоварова Юлия	стр. 117
Владимирова Анастасия	стр. 46	Приезжева Анастасия	стр. 118
Власенко Оксана	стр. 40	Романенко Галина	стр. 122
Волынкина Елена	стр. 44	Рощина Дарья	стр. 120
Глебов Александр	стр. 48	Саватеева Ольга	стр. 121
Голубцов Александр	стр. 47	Серов Максим	стр. 124
Горшкова Светлана	стр. 50	Симонов Петр	стр. 126
Губарец Оксана	стр. 51	Скворцова Анна	стр. 128
Давыдова Татьяна	стр. 52	Служинина Ирина	стр. 136
Джуманкулов Дмитрий	стр. 54	Смирнова Светлана	стр. 132
Дорогина Мария	стр. 56	Стародубцев Валентин	стр. 134
Дороженко Лариса	стр. 57	Тетерина Анна	стр. 137
Дубревская Ольга	стр. 64	Туркони Маттео	стр. 138
Дьяченкова Виктория	стр. 58	Узлова Вера	стр. 139
Жамалетдинов Роман	стр. 60	Фахретдинова Алина	стр. 142
Зверева Екатерина	стр. 65	Федотов Михаил	стр. 140
Иванов Павел	стр. 70	Холмов Сергей	стр. 150
Иванова Анастасия	стр. 66	Цхай Евгений	стр. 141
Игнатьева Ольга	стр. 68	Чайкин Константин	стр. 146
Казакова Ксения	стр. 71	Чекмесова Надежда	стр. 154
Караваева Алена	стр. 86	Чечеткина Екатерина	стр. 148
Караулова Ольга	стр. 72	Шевцова Светлана	стр. 158
Кибкало Наталья	стр. 74	Шишлова Мария	стр. 165
Кобзев Дмитрий	стр. 76	Шмойлов Владимир	стр. 160
Комогорова Ольга	стр. 78	Югунян Александр	стр. 168
Корганова Наталья	стр. 80	Юсин Ярослав	стр. 166
Косоротова Оксана	стр. 82	Яковлева Анна	стр. 170
Кочетков Сергей	стр. 83	Яковлева Мария	стр. 172
Кулыгина Елена	стр. 84	Якушина Юлия	стр. 169
Ланкина Ирина	стр. 87		
Лейба Татьяна	стр. 90		
Ливадная Наталия	стр. 92		
Лоскутова Мария	стр. 91		

Базовые элементы, соусы



СЫР «А-ЛЯ РИКОТТА»
СТР. 12



ДЛЯ ЛЮБИТЕЛЕЙ
МЯГКОГО СЫРА
СТР. 48



СЫР ДОМАШНИЙ
СТР. 139



МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
(БУТЕРБРОДЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ)
СТР. 160



СОУС ЧИМИЧУРРИ
СТР. 72



СОУС АХИ
СТР. 73



СОУС ГУАКАМОЛЕ
СТР. 73



ИТАЛЬЯНСКИЙ СОУС ПЕСТО
СТР. 80



СОУС БЕШАМЕЛЬ
СТР. 133

Закуски



МЯСНЫЕ ВАФЛИ
СТР. 13



МИДИИ С ЗЕНЕНЬЮ
СТР. 16



ШАВЕРМА
СТР. 30



ЖАРЕННЫЙ СУЛУГУНИ
С РУККОЛОЙ
СТР. 40



СУШКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСОМ
СТР. 41



ЛЕНИВЫЕ ОВСЯНКИ В БАНКАХ
СТР. 59



ВЕЕР ИЗ БАКЛАЖАНОВ
СТР. 61



ЭМПАНАДАС С СОУСАМИ
АХИ И ГУАКАМОЛЕ
СТР. 73



БАКЛАЖАНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ
С СЫРОМ
СТР. 84



ТОНКИЕ БЛИНЧИКИ
СТР. 96



ПИЦЦА ПО-ДОМАШНЕМУ
СТР. 97



ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ИЗ СЛАДКОГО БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА
СТР. 100



ТАРТ «ФЛАМБЕ», ИЛИ ЭЛЬ-ЗАССКИЙ ЛУКОВЫЙ ПИРОГ
СТР. 102



ГАМБУРГЕР
«АНДАЛУЗСКИЙ»
СТР. 109



БЫСТРЫЕ МАЛОСОЛЬНЫЕ
ОГУРЦЫ
СТР. 118



ХОТ-ДОГИ
СТР. 125



ЧУШЬ ИЗ СТЕРЛЯДИ
СТР. 126



СЫРНАЯ ЗАКУСКА НА
ЧИПСАХ
СТР. 132



ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ
«ЛЕНЬ ПРОГРАММИСТА»
СТР. 134



КЫСТЫБЫЙ
СТР. 144



«НИКОЛАШКИ»
СТР. 160



ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ
СТР. 173

Салаты



САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ
СТР. 10



ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ
СТР. 32



САЛАТ СО ШПИНАТОМ
И КИЖУЧЕМ
СТР. 45



САЛАТ «МОРЯЧКА»
СТР. 52



ГРЕБЕШОК В МАЙОНЕЗНО –
ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ «ЖЕМЧУ-
ЖИНА САХАЛИНА» СТР. 60



САЛАТ АРИЕТЕ
СТР. 64



САЛАТ «ЛОНДОНСКИЙ»
СТР. 74



САЛАТ «ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ»
СТР. 75



САЛАТ ИЗ КРАСНОЙ РЫБЫ
С АВОКАДО
СТР. 85



САЛАТ "ГРАНАТОВЫЙ
БРАСЛЕТ"
СТР. 87



САЛАТ "ГАИТИ"
СТР. 98



ЛЕТНИЙ САЛАТ С БРЫНЗОЙ
СТР. 103



ЛЕТНИЙ САЛАТ С ПОПКОР-
НОМ СТР. 103



САЛАТ «СИЛА»
СТР. 121



КУРИНЫЙ САЛАТ
С АПЕЛЬСИНОМ
СТР. 130



САМЫЙ ДИЗАЙНЕРСКИЙ
САЛАТ
СТР. 162



САЛАТ ИЗ СЫРЫХ
ШАМПИНЬОНОВ
СТР. 172

Супы



КУРИНЫЙ КРЕМ-СУП
СТР. 18



ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-
СУП С КАРРИ
СТР. 18



ТАЙСКИЙ СУП ТОМ КХА КАЙ
СТР. 34



СУПЧИК ИЗ ПЛАВЛЕННЫХ
СЫРКОВ
СТР. 50



СУП ИЗ ПОДОСИНОВИКОВ
СТР. 88



ДОНСКАЯ УХА
СТР. 92



СЫРНЫЙ СУП С ЗЕРНОВЫМИ
ХЛЕБЦАМИ
СТР. 95



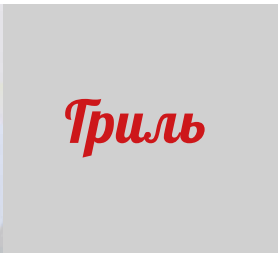
УХА ИЗ ЦУКИ НА КОСТРЕ
СТР. 107



ГАСПАЧО
СТР. 135



ХОЛОДНИК С КРАБАМИ
СТР. 141



КУРИЦА КОПЧЕНАЯ
СТР. 25



РЕБРЫШКИ В ЯБЛОЧНО-МЕДОВОМ СОУСЕ
СТР. 66



ГОВЯДИНА ПО-АРГЕНТИНСКИ ПОД СОУСОМ ЧИМИЧУРРИ
СТР. 72



ЧАНОВСКИЙ САЗАН ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ
СТР. 86



КОПЧЕНЫЙ СУДАК
СТР. 106



ШАШЛЫК ПО-ИЗРАИЛЬСКИ
СТР. 117



ШАШЛЫК НА ГРАНАТОВОМ СОКЕ
СТР. 127



ШАШЛЫК ИЗ ПЕЧЕНИ В САЛЬНОЙ СЕТКЕ
СТР. 146



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ В ТОМАТЕ
СТР. 148



ЧАНАХИ
СТР. 26



ДОЛМА СО СМЕТАННЫМ СОУСОМ (АЗЕРБАЙДЖАНСКАЯ КУХНЯ)
СТР. 27



ПЛОВ АЗЕРБАЙДЖАНСКИЙ
СТР. 33



СВИНИНА В КИСЛО-СЛАДКОМ СОУСЕ
СТР. 35



ЛЕТНЯЯ ЗАПЕКАНКА ИЗ ОВОЩЕЙ
СТР. 38



ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ
СТР. 47



«РЫБА ОТ ДУШИ ЗА ЧАС»
СТР. 49



ГОЛУБЦЫ
СТР. 51



«ЗАБИНТОВАННАЯ КУРИЦА»
СТР. 53



ЖЮЛЬЕН В ХЛЕБНОМ ГОРШОЧКЕ
СТР. 55



ГОРБУША ПОД СЫРОМ
СТР. 56



ДОМЛЯМА
СТР. 57



УТИНАЯ ГРУДКА С МАЛИНОВЫМ СОУСОМ
СТР. 63



ОМЛЕТ ДЛЯ АРИЕТЕ
СТР. 67



КУРИНЫЕ РУЛЕТИКИ С ГРИБАМИ И СЫРОМ В СМЕТАННОМ СОУСЕ
СТР. 69



СКУМБРИЯ НА ПОДЛОЖКЕ
СТР. 71



МЯСНЫЕ ВАТРУШКИ - БЫСТРЫЙ УЖИН
СТР. 76



МЯСО ПО-ТАЙСКИ
СТР. 77



ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОМИДОРЫ
С МЯСОМ
СТР. 79



ТОРТ «НАПОЛЕОН» ИЗ
ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ
СТР. 83



ТАЛЬЯТЕЛЛЕ С СЕМГОЙ В ТО-
МАТНО-СЛИВОЧНОМ СОУСЕ
СТР. 91



«ЧИНЕНКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ»
СТР. 94



ЗАПЕКАНКА ИЗ КАБАЧКОВ
С КУРИНЫМИ СЕРДЕЧКАМИ
СТР. 99



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ
СТР. 104



КУРИНОЕ ФРИКАСЕ С БОЛ-
ГАРСКИМ ПЕРЦЕМ
СТР. 108



КАПУСТНЫЕ КОТЛЕТЫ
СТР. 113



ПАСТА С ЛОСОСЕМ
СТР. 120



ЗЕЛЕННЫЕ ПЕЛЬМЕНИ
С ЛОСОСЕМ
СТР. 123



МУСАКА ПО-ГРЕЧЕСКИ
СТР. 124



ЩИМС С МЯСОМ
СТР. 129



ПЕЧЕНЬ С ЯБЛОКАМИ
СТР. 131



КУРИНОЕ ФИЛЕ И БРОККОЛИ
ПОД СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ
СТР. 133



КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ С НЕЖНЫМ
ПЮРЕ «a-la Da Vinci»
СТР. 136



РИЗОТТО С КЛУБНИКОЙ
И ШАМПАНСКИМ
СТР. 138



«КУРОЧКА В ШУБКЕ»
СТР. 142



ГОВЯДИНА, ТУШЕНАЯ В
ПИВЕ ЦИНДАО ЛАЙТ БИФ
СТР. 150



ДИ САН СЕНЬ
(ТРИ ЗЕМНЫХ СВЕЖЕСТИ)
СТР. 150



ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ С
ЧЕСНОКОМ «МОСКАУ
ВАНЬШАН» СТР. 152



ОТБИВНАЯ ПО-БАОАНЬСКИ
СТР. 153



БЛИННЫЕ МЕШОЧКИ С
КУРИЦЕЙ
СТР. 154



ДОРАДА, ЗАПЕЧЕННАЯ В
СОЛИ, С КАПОНАТОЙ
СТР. 156



ЧЕБУРЕКИ ДЛЯ ЛЕНИВЫХ
СТР. 158



ЛАГМАН
СТР. 159



ЗАПЕКАНКА ИЗ
ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ
СТР. 167



ДОЛМА
СТР. 168



КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ
СТР. 169



ЖАРЕННЫЕ ВАРЕНИКИ С
КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ
В ГОРШОЧКАХ СТР. 170



Выпечка



НЕЖНЫЕ ГОЛЕНИ ЦЫПЛЕНКА В ГОРЧИЧНОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ СТР. 171

ВЕНСКИЕ ВАФЛИ СТР. 28

КЛАФУТИ - ЛЕГКИЙ ЯГОДНЫЙ ПИРОГ СТР. 15

ПИРОГ С ТЫКВОЙ И ГОЛУБЫМ СЫРОМ СТР. 20



ТОРТ «СОВЕТСКИЙ» СТР. 23



РОГАЛИКИ С МАРМЕЛАДОМ СТР. 42



ОЛАДЫ ПЫШНЫЕ С БАНАНОМ СТР. 43



«БАНАНА БРЭД» СТР. 44



ТОРТ «ЭСТЕРХАЗИ» СТР. 46



ЧОКО-ПАНКЕЙКИ НА ЗАВТРАК СТР. 58



ДЕСЕРТ «ЯБЛОЧНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ» СТР. 62



«КОРОЛЕВСКАЯ ВАТРУШКА» СТР. 65



ПИРОЖКИ С ЯБЛОЧНОЙ НАЧИНКОЙ СТР. 68



СЫРНИКИ «ФЬЮЖН» СТР. 70



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ СТР. 78



ВИШНЕВЫЙ ПАЙ СТР. 81



САМЫЙ ВКУСНЫЙ МАННИК СТР. 82



«ИЗБА» ИЗ БЛИНОВ СТР. 90



МОРКОВНЫЙ ТОРТ СТР. 101



ЗУР-БАЛИШ СТР. 111



ШОКОЛАДНЫЙ МАННИК СТР. 112



МЯСНОЙ ПИРОГ «ХРИЗАНТЕМА» СТР. 115



САМЫЙ ЛИМОННЫЙ КЕКС СТР. 116



«ПЕРСИКИ» СТР. 119



МОРКОВНЫЙ ПИРОГ СТР. 122



МИНДАЛЬНЫЙ ПИРОГ СТР. 137



«АНАНАСОВАЯ РОМАШКА» СТР. 143



ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ С ШОКОЛАДНЫМ «СЕРДЦЕМ» СТР. 145



ВИШНЕВЫЙ ПИРОГ СТР. 155



ЯБЛОЧНЫЕ СКОНЫ
СТР. 156



ТЫКВЕННО-БАНАНОВЫЕ
КЕКСЫ
СТР. 164

Десерты



ПИРОЖНЫЕ «НЕЖНОСТЬ»
СТР. 11



ТОРТ «ТРИ ШОКОЛАДА»
СТР. 14



ГРЕЙПФРУТОВЫЙ
СОРБЕТ С CAMPARI
СТР. 24



ТОРТ «МУРАВЕЙНИК»
СТР. 36



«КОЛБАСА СЕРВЕЛАТ»
СТР. 37



КОНФЕТЫ ИЗ ТВОРОГА
СТР. 128



ПАННА-КОТТА
СТР. 165

Напитки



АЛКОГОЛЬНЫЙ
КОКТЕЙЛЬ «МОХИТО»
СТР. 17



КОКТЕЙЛЬ ИЗ
ШАМПАНСКОГО И СОРБЕТА
СТР. 21



СРЕДИЗЕМНОМОР-
СКИЙ МАРТИНИ
СТР. 22



КОФЕ С ИМБИРЕМ
И СЛИВКАМИ
СТР. 23



АРБУЗНО-БАЗИЛИКОВЫЙ ТИНИ
СТР. 29



КОКТЕЙЛЬ
«БРАЗИЛЬСКИЙ ЗАКАТ»
СТР. 29



КОКТЕЙЛЬ «АДЕЛИТА»
СТР. 31



КОКТЕЙЛЬ «ОХОТНИЧИЙ»
СТР. 38



МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ
СТР. 54



ДОМАШНИЙ ЧАЙ ИЗ ТРАВ
СТР. 89



КОКТЕЙЛЬ «АЛГОНКИН»
СТР. 93



КОКТЕЙЛЬ «КАЗАЦКИЙ»
СТР. 93



КОФЕ «МОККО В ОБЛАКЕ»
СТР. 105



НАСТОЙКА «КЛЮКОВКА»
СТР. 140



СМУЗИ
СТР. 163



ПРОТЕИНОВЫЙ
КОКТЕЙЛЬ «СИЛА»
СТР. 166



Алексеева Елена



Санкт-Петербург

Приготовление блюда – это кулинарное искусство, которое подразумевает смешивание ингредиентов, эксперименты с рецептурами, красивое оформление. В творческом процессе у меня появилось немало интересных рецептов для семейного ужина или праздничного стола. Хочу поделиться некоторыми из них.



Салат с креветками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- креветки замороженные – 500 г;
- 1 пакет риса – 125 г;
- 2 вареных яйца;
- 1 банка зеленого горошка;
- помидоры черри – 250 г;
- листья салата айсберг – 100 г;
- зелень;
- майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить креветки в соленой воде, отдельно сварить рис и яйца, все остудить. Смешать продукты: рис, мелко нарезанные помидоры, креветки, яйца, зеленый горошек, листья салата айсберг, зелень. Заправить салат майонезом, украсить и подавать к столу.



Тирожные «Нежность»



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- корж покупной – 1 шт.;
- сырок творожный ванильный – 2 шт.;
- желатин – 30 г;
- сливки 20% – ½ стакана;
- сахарная пудра – ½ стакана;
- какао – 2 ч. ложки;
- кофе – 1 ч. ложка;
- банан – 1 шт.;
- клубника – 5 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Для приготовления необходимы силиконовые формочки – 6 шт. Замочить весь желатин в 1 стакане холодной воды. Из коржа вырезать 6 кружков по диаметру формочек. Сырки взбить со сливками и сахарной пудрой. Разделить массу на 2 части. Замоченный желатин поделить на 2 части и одну отложить, а вторую растопить в микроволновке, постепенно влить в 1 часть сливочной массы и взбить. На дно формы положить кусочки клубники и сливочную массу, отправить в холодильник на 20 минут. Тем временем во вторую часть сливочной массы добавить какао и кофе, взбить. Нарезать банан кусочками. Оставшийся желатин растворить и нагреть, смешать с кофейной массой и ложкой вылить в форму на первый (уже застывший) слой, положить кусочки банана и кружочки коржа сверху, прижать и отправить на 20 минут в холодильник. Через 20 минут достать из холодильника, вытащить из формочек, перевернуть коржом вниз и подать к столу.



Алыпova Наталья



Москва

Считается, что если человек хорошо готовит, значит, у него есть склонность к творчеству. Именно поэтому считаю, что на кухню надо заходить с хорошим настроением. Мне нравится готовить необычные десерты. Еще в школьные годы приходилось ассистировать родителям при выпечке пирогов и тортов. Мой первый самостоятельный опыт был лет в 10, когда я научилась готовить десерт «Птичье молоко». Теперь готовлю торты, украшая их розами из фруктов, ягодами, гроздьями винограда, создавая яркие натюрморты. Вот так любовь к сладкому превратилась в интересное хобби.



Сыр «А-ля Рикотта»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молоко – 1 л;
- кефир – 0,5 л;
- яйцо куриное – 1 шт (или 3 перепелиных);
- соль – 1 ч. л.;
- сахар – 1 ч. л.;
- кислота лимонная (на кончике ножа).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Молоко вылить в кастрюлю, поставить на плиту, нагреть на среднем огне помешивая. Добавить соль и сахар, довести до кипения. Добавить кефир и перемешать. Откинуть на марлю, дать стечь сыворотке. Яйцо и немного лимонной кислоты хорошо взбить, добавить получившийся творог и еще раз взбить до получения однородной пышной массы. Вот и готов сыр!



Прибор для
приготовления вафель
Ariete Waffle maker



Мясные вафли

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- вафельные коржи – кратно 2;
- растительное масло – 100 г;
- фарш – 400 г;
- яйцо – 3 шт.;
- специи.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить фарш, добавить яйцо. Из коржей сделать основу, уложить слой фарша, закрыть вторым коржом. Взбить 2 яйца со щепоткой соли, обмакнуть в смесь вафли и обжарить на сковороде или гриле. Подавать как закуску.

Алыпova Наталья

Торт «Три шоколада»

Сырная масса

- сахар – 100 г;
- сыр «Филадельфия» – 250 г;
- молоко – 150 г;
- желатин – 7 г;
- вода – 35 г.

Мусс черный шоколад

- черный шоколад – 40 г;
- сырная масса – 155 г;
- сливки – 105 г.

Мусс молочный шоколад

- молочный шоколад – 40 г;
- сырная масса – 155 г;
- сливки – 105 г.

Мусс белый шоколад

- белый шоколад – 40 г;
- сырная масса – 155 г;
- сливки – 105 г.

Электрочайник
Ariete Lipton kettle
metal black

Желатин замочить в воде, растопить его на водяной бане. Сыр с сахаром взбивать в течение 3-х минут, залить молоко. Взбивать до полного растворения сахара. В конце ввести желатин. Растопить 3 вида шоколада. Все муссы делаются одинаково. В растопленный шоколад ввести сырную массу, перемешать и потом добавить взбитые сливки. На дно формы диаметром 22 см выложить тонкий рулетный шоколадный бисквит (можно сделать подложку из растопленного шоколада, кукурузных хлопьев). Сначала выложить мусс из черного шоколада, поставить в холодильник, чтобы мусс слегка застыл. Затем залить мусс из молочного шоколада, убрать в холодильник, и потом залить мусс из белого шоколада. Дать постоять на холоде 3 часа.

Клафutti – ягодный пирог

- мука – 1 стакан;
- сливки нежирные – 500 мл;
- яйцо – 3 шт.;
- сахар – 2 ст. ложки;
- ваниль;
- сезонные ягоды.

Муку, сахар, сливки, 2 яйца и один желток перемешать венчиком до консистенции густой сметаны. Форму для выпечки смазать сливочным маслом, выложить ягоды. Ягод должно быть очень много! Посыпать ванильным сахаром, залить тестом и поставить в духовку. Выпекать при температуре 180 градусов минут 20-25. **Подавать обязательно горячим!** Лучше не вынимать из формы целиком, выкладывать кусочками. Очень хорошо сочетается с ванильным мороженым. Можно сделать простой соус – в блендер вылить йогурт, добавить горсть свежих ягод, сахар и немного сливок.





Артемьева Любовь



Москва

В жизни каждому человеку приходилось готовить для себя, близких и друзей. Я не исключение, в свободное время варю, парю, кашеварю... В выходные стараемся с семьей уехать из Москвы на дачу, народу собирается много, как взрослых, так и детей. Иногда нужно приготовить что-то быстро, чтобы занять детей и друзей. Предлагаю для нашей книги простые рецепты!



Мидии с зеленью

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мидии (без панциря) – 500 г;
- сыр – 50 г;
- лимон – четверть;
- пучок укропа, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Высыпать мидии в сковороду, пропарить 10 минут, слить сок (если останется), сбрызнуть лимонным соком, посолить по вкусу, посыпать тертым сыром, рубленым укропом, подержать на огне еще 3 минуты, пока расплавится сыр.



Алкогольный коктейль «Мохито»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свежая мята – 5 веточек;
- вода – 0,5 мл;
- коньяк – 50 мл;
- ром – 50 мл;
- сахарный песок – 1 ст. ложка;
- сок лайма – 30 мл;
- лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мяту залить кипятком, настаивать до полного охлаждения. В блендер залить коньяк, ром, добавить остывший мятный настой, сок лайма и сахар. Размешать, разлить в стаканы, подать со льдом. Приятного отдыха!

Мохито (классическая версия)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- белый ром – 50 мл;
- сахарный сироп – 15 мл;
- содовая – 100 мл;
- лайм – 60 г;
- мята – 3 г;
- лед дробленый – 200 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Три дольки лайма растолочь в специальном стакане (хайбол), 10 листиков мяты положить на одну руку и хлопнуть другой, положить в стакан. Наполнить стакан дробленым льдом, залить сироп и ром, размешать коктейльной ложечкой, досыпать льда, украсить лаймом и мятой.





Багмет Евгения



Москва

Надо признаться, поесть я люблю, люблю людей, умеющих вкусно и красиво есть. Люблю и наши фирменные семейные рецепты и новинки, которые сподвигают к творчеству и импровизации. Мамин нежнейший борщ, папины ароматные пельмени с деревенской сметаной, наш фирменный семейный торт, который подается на всех праздничных застольях. Вся семья собирается за столом в небольшой и очень уютной кухне. Это запоминается на всю жизнь, в такие моменты понимаешь, что дом - это центр мира. А главное в русской трапезе – собрать за столом любимых, родичей, друзей и просто гостей. Ведь такая трапеза сплавливает души, сближает сердца, единит всех нас.



Тыквенный крем-суп с карри

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг тыквы;
- 1 большая луковица;
- 3 ст. ложки сливочного масла;
- 1 ст. ложка оливкового масла;
- 1½ овощного бульона или кипятка;
- 100 г сливок;
- 1 чайная ложка карри;
- морская соль;
- горсть мелко рубленной петрушки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть небольшую кастрюлю, добавить туда сливочное и оливковое масло. Лук крупно нарезать и обжарить до прозрачности, не доводя до золотистого цвета, добавить карри. Тыкву нарезать крупными кусками, снять кожуру. Отправить тыкву к луку, тушить около минуты, помешивая, затем залить кипятком или овощным бульоном и варить до готовности тыквы, примерно 25-30 минут. Готовую тыкву взбить в блендере, добавить сливки, посолить по вкусу, прогреть слегка. Подавать, украсив зеленью петрушки с тостами из серого хлеба.

Куриный крем-суп

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2½ – 3 литра воды;
- 1 цыпленок;
- 150 мл сливок;
- 40 г сливочного масла;
- 3 ст. ложки муки;
- 1 ст. ложка оливкового масла;
- 2 лука-порей;
- 2 стебля сельдерея;
- 1 луковица;
- 4 зубчика чеснока;
- 50 г грецких орехов;
- 2 лавровых листа;
- французский багет;
- щепотка прованских трав;
- 1 ч. ложка черного перца;
- 1 ч. ложка морской соли.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цыпленка положить в кастрюлю грудкой вниз, добавить разрезанную на четвертинки луковицу, крупно порезанные сельдерей и 1 стебель лука-порей, 2 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, соль, перец. Залить водой и довести до кипения, уменьшить огонь и варить 1,5 часа на медленном огне. Процедить бульон, снять кожицу с цыпленка и мелко изрубить мясо. Оставшиеся порей и чеснок мелко порезать, выложить в кастрюлю с разогретым сливочным и оливковым маслом. Помешивая, прогреть на небольшом огне 5 минут, ввести муку и постепенно ввести 1 литр бульона. Довести до кипения и на медленном огне варить 5 минут. Добавить изрубленное мясо и сливки, еще раз все вместе прогреть. Половину супа взбить в блендере до состояния шелковистой массы, перемешать с оставшейся половиной, добавить белый перец. Багет нарезать, смазать небольшим количеством сливочного масла, присыпать травами и подсушить в духовке. Подавать суп с гренками, присыпав измельченным грецким орехом.



Пирог с тыквой и голубым сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200–250 г мякоти свежей тыквы;
- 200 г бездрожжевого слоеного теста;
- 4 яйца;
- 40 г тертого сыра пармезан;
- 200 г сливок (35%);
- 70 г творога;
- 80 г любого голубого сыра (дор-блю, горгонзола, рокфор);
- щепотка мускатного ореха, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 градусов. Взбить яйца со щепоткой соли до мягкой пены. Добавить сливки, перец, мускатный орех, тертый пармезан, творог и аккуратно перемешать. Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 4-5 мм, нарезать на четыре порционных куса и выложить в формы для запекания, смазанные сливочным маслом. Тесто должно закрыть дно и борта формы. Проткнуть тесто в нескольких местах вилкой, чтобы оно не поднялось при выпечке. Сверху выложить нарезанные кубиками мякоть тыквы и голубой сыр. Влить в формы яичный крем ровно до границы теста на бортах. Выпекать порционные пироги 40 минут и подавать горячими. В холодном виде пирог тоже хорош.



Блендер погружной
Ariete Pimpy 200



Коктейль из шампанского и сорбета

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- бутылка полусухого шампанского;
- сорбет из манго или папайи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кувшине смешать сорбет и шампанское, взбить блендером. Разлить по бокалам. Можно украсить ягодами.



Прибор для приготовления
мягкого мороженого
Ariete Softy Ice-Cream Maker

Средиземноморский мартини

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 100 мл джина;
- гроздь винограда;
- 1½ чайной ложки сахара;
- пучок базилика;
- сок 1 лимона;
- лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ягоды винограда, сахар, базилик растереть в кашицу, затем поместить в шейкер, добавить сок лимона, джин, лед, хорошенько встряхнуть, процедить в бокалы для мартини.



Торт «Советский»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сметана – 1 стакан;
- 2 яйца;
- ½ стакана сахара;
- ½ ч. ложки соды;
- 6 ст. ложек сливочного масла;

Для крема:

- 5 стаканов молока (теплого);
- 2 стакана сахара;
- 8 желтков (или 4 яйца);
- неполный стакан муки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить все ингредиенты для теста, хорошо вымесить. Тесто должно быть плотнее, чем на пельмени. Разделить тесто на части, из которых будут раскатываться коржи. Коржи должны быть очень тонкие, через раскатанный корж должен быть виден стол. Выпекать в разогретой духовке, лучше на двух листах, для ускорения процесса. Для крема смешать сахар, желтки, муку и 1 стакан теплого молока. Далее аккуратно ввести оставшееся теплое молоко и варить, непрерывно помешивая, на очень медленном огне до консистенции густой сметаны. Помешивать необходимо интенсивно, чтобы не образовывались комочки. После приготовления крема кастрюлю обязательно накрыть крышкой и дать крему остыть до комнатной температуры. Один корж отложить в сторону и не трогать до следующего утра. Взять другой корж, смазать кремом, сверху уложить следующий и т.д. Верхний корж кремом не смазывать, торт поставить под пресс и убрать на ночь в прохладное место. В качестве пресса может выступать большая кастрюля, наполненная водой. Важно, чтобы под прессом торт простоял несколько часов, чтобы пропитались все коржи. Утром обрезать края, выложить на верхний корж оставшийся крем и посыпать присыпкой, которую сделали из оставшегося коржа (истолочь корж в ступке или кофемолке). К такому торту идеально подойдет кофе с имбирем и сливками.

Кофе с имбирем и сливками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кофе молотый;
- имбирь;
- сливки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В турку или кофеварку гейзерного типа заложить молотый кофе, к нему добавить тертый на мелкой терке имбирь (на кончике чайной ложки) и сварить кофе. Подать кофе со сливками, молоко в данном случае не подойдет. Для контраста можно добавить имбиря чуть больше.



Электрическая кофеварка
Ariete Moka Aroma



Багмет Евгения

Трейпфрутовый сорбет с Campari

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 литр грейпфрутового сока;
- сок 2-х лимонов;
- сок 2-х апельсинов;
- 400 г сахарной пудры;
- 200 мл Campari.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Соединить все ингредиенты и перемешивать, пока не растворится сахарная пудра. Влить в пластиковую форму и закрыть крышкой. Замораживать примерно 8 часов, перемешивая каждый час, чтобы смесь была однородной, или поместить смесь в мороженицу.

От команды создателей книги: для приготовления прекрасного десерта мы воспользовались сорбетницей Ariete. Перемешав все ингредиенты, мы их залили в формы для льда. Лед раздробили в сорбетнице.



Прибор
для приготовления
сорбета из
замороженных
фруктов
Ariete Sorbet Maker

Баталин Алексей



Санкт-Петербург

Как я научился готовить? Все началось в детстве. Приходя домой после школы, начинал обследовать холодильник, и зачастую там находились продукты, которые нужно было жарить или варить. Наверное, такими и были первые шаги любого кулинара. Затем было естественное желание удивить подругу своими многочисленными талантами, и порой это умение становилось главным плюсом. Идут годы, других плюсов становится все меньше и меньше, а данный навык становится все лучше и лучше, и ты стоишь у плиты. И как в фильме «Девчата» многие думают: «Ты думаешь, картошка – это так просто, сварил и съел?». Ан нет, ведь можно из самой обычной птицы приготовить восхитительную, ароматную копченую дичь. Лучшие и интересные идеи черпаю от Джейми Оливера, а воспринимать кухню как искусство учусь у Пола Либрандта.



Курица копченая

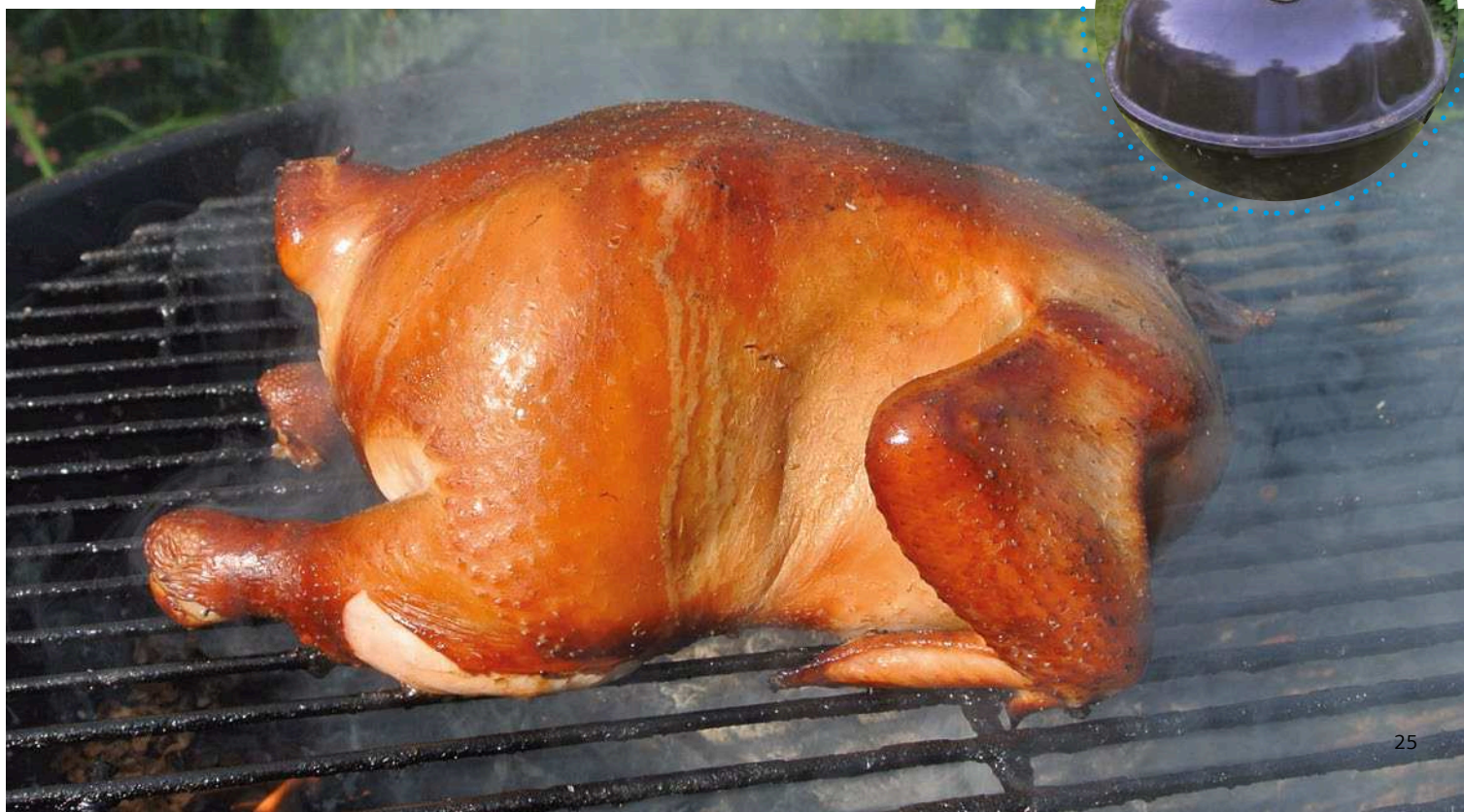
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перед тем, как отправить курицу в коптильню, необходимо натереть ее специями, солью и перцем, после чего обсушить. Приготовить коптильню: на самое дно насыпать любую древесину, например, влажную щепу ольхи, установить решетку, на которую уложить промаринованную курицу. Накрыть коптильню крышкой, установить на огонь. В таком режиме курица будет коптиться в течение сорока минут.

От команды создателей книги: позже мы представим вариант копчения в коптильне. В этом рецепте мы закоптили курицу в барбекю – на раскаленные угли без огня насыпали сырые ольховые опилки, сверху положили решетку, курицу и накрыли крышкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – 1 шт.;
- соль, перец, специи – по желанию;
- щепы ольхи (черемухи, яблони и т.д.).





Беликов Олег



Москва

Питаться только макаронами, котлетами и пельменями скучно... Мы с женой периодически ищем рецепты популярных национальных блюд разных народов и, конечно же, готовим их. Рецептами своих хитов также делятся наши мамы, великие мастера в области приготовления вкуснейших кушаний. Дорогущие мишленовские рестораны? Сомнительные национальные кафешки? Уличный фастфуд? Забудьте! Антикризисный тренд – домашняя кухня!

Домашняя кухня это:

- всегда вкусно – за исключением сгоревшей или пересоленной еды;
- недорого – можно уложиться всего в 200-300, иногда рублей;
- весело – иногда делаешь пельмени, а получается борщ. Приятного аппетита! Готовьте с удовольствием!



Чанахи

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 4 горшочка:

- 500 г баранины или говядины;
- 600 г картофеля;
- 500 г помидоров;
- 300 г баклажанов;
- 200 г моркови;
- 200 г лука;
- 4 зубчика чеснока;
- лавровый лист, соль;
- перец красный молотый;
- зелень по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Баклажаны нарезать кубиками. Посолить, оставить на 30 минут, чтобы ушла горечь. Затем промыть в холодной воде и немного отжать. Мясо нарезать небольшими кусочками. Помидоры нарезать кубиками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко нарезать. Картофель нарезать кубиками. На дно горшочков выложить мясо, немного посолить, поперчить. На мясо выложить картофель, баклажаны, лук, морковь, половину помидоров, немного посолить, поперчить, поставить горшочки в духовку. Тушить при температуре 180 градусов в течение 1,5–2 часов. За 15 минут до готовности добавить оставшиеся помидоры, выдавить в каждый горшочек по зубчику чеснока, положить лавровый лист. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.



Долма со сметанным соусом

(азербайджанская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Фарш:

- листья винограда – 1 банка;
- фарш бараний/говяжий – 1000 г;
- лук репчатый – 2 головки;
- кинза свежая – ½ пучка;
- петрушка рубленая – ½ пучка;
- тимьян – ½ чайной ложки;
- рис (круглый) – ½ стакана;
- овощной бульон – 700 мл;
- соль, перец – по вкусу;
- сливочное масло – 50 г.

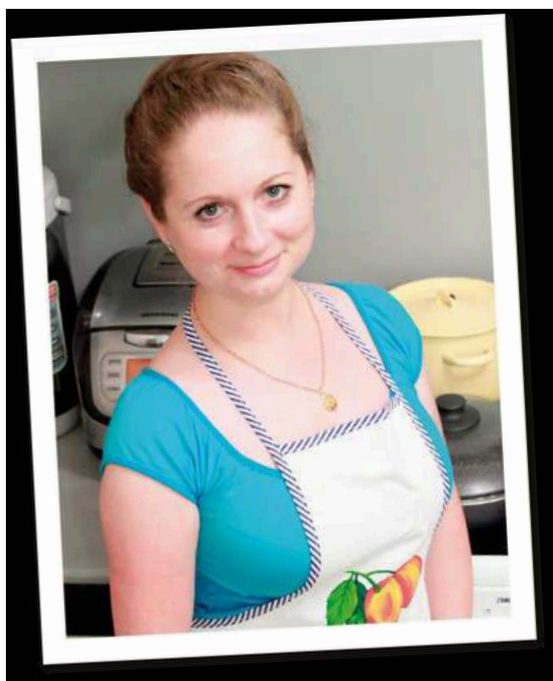
Соус:

- сметана – 180 г;
- чеснок – 2 зубчика;
- базилик – ½ пучка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Промыть рис холодной водой, листья залить кипятком, приготовить фарш. Фарш смешать с луком, рисом, зеленью, тимьяном, солью и перцем. Хорошо перемешать. Виноградные листья положить гладкой стороной вниз, шершавой наружу, положить на каждый лист ложку фарша, завернуть конвертиком. Завернутую долму выложить на дно казана, сверху добавить сливочной масло, если фарш суховат. Залить все водой так, чтобы конвертики были скрыты. Сверху положить тарелку, чтобы долма не поднималась. Поставить на медленный огонь, после закипания готовить 1 час, подать с соусом.





Беспоясова Татьяна



Новосибирск

Готовить я научилась еще классе в пятом-шестом. Мама работала посменно, поэтому она научила меня сначала варить супы, потом плов и многое другое (за что ей большое спасибо). Проблем с приготовлением завтрака, обеда и ужина с тех пор у меня нет. Муж любит различную выпечку, раньше мы покупали в магазине венские вафли (они нравятся мужу), но когда в нашей компании появилась бытовая техника Ariete, я решила приобрести электровафельницу, чтобы радовать мужа уже домашними вафлями, удачным рецептом которых и хочу поделиться с Вами.



Венские вафли

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сахар – 1 стакан;
- молоко – 1 стакан;
- яйцо – 3 шт.;
- мука – 350 г;
- разрыхлитель для теста – 2 ч. л.;
- масло сливочное – 200 г;
- сок лимонный – 1 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мягкое сливочное масло растереть с сахаром. Затем добавить молоко и яйца, взбить миксером. Добавить муку и разрыхлитель, лимонный сок. Тесто тщательно перемешать до однородного состояния. В вафельницу залить тесто. На одну – формочку примерно 2 столовые ложки теста. Разровнять по форме и закрыть. Выпекать примерно 3-5 минут. Украшать по желанию ягодами, медом, различными джемами или вареньем. Приятного аппетита!

Прибор для
приготовления вафель
Ariete Waffle maker



Арбузно-базиликовый тини

- водка – 40 мл;
- сок лимона – 20 мл;
- сироп сахарный – 10 мл;
- сироп арбузный – 10 мл;
- арбуз – 50 г;
- базилик – 4 листочка.



Размять мадлером (толкушкой) арбуз и базилик в шейкере, налить водку, лимонный сок, добавить арбузный и сахарный сиропы. Наполнить шейкер кубиками льда и взбить. Процедить через стрейнер и ситечко в охлажденный коктейльный бокал. Украсить долькой арбуза и базиликом.

«Бразильский закат»

- сироп клубничный – 20 мл;
- сок апельсиновый – 100 мл;
- кофе эспрессо – 50 мл;
- клубника – 1 шт.;
- апельсин – 1 кружок.



В высокий стакан (хайбол) положить 3 кубика льда и налить сироп. Вторым слоем добавить апельсиновый сок. Затем – эспрессо. Все украсить апельсином и клубникой.



Бернацкая Виктория



Санкт-Петербург

Готовить я начала достаточно рано: с 11 лет уже готовила на всю семью, а привил любовь к этому папа, мотивируя тем, что буду завидной невестой. Вот так «романтично» началась моя история отношений с кухней и плитой. Стараюсь радовать себя и своих близких чем-то новеньким, сытным, вкусным и быстрым в приготовлении.

Однако есть такие блюда, которые являются «коронными» в моем исполнении, в их числе шаверма. Ведь для меня она – это вкус из детства. Помню как с юных лет, после прогулки в парке или по магазинам, уставшие, мы с родителями всегда заказывали шаверму и жадно уплетали. И по сей день она остается нашим любимым блюдом.

А несколько лет назад я узнала, что ее можно приготовить дома, и радости не было предела! Ведь мне казалось, это достаточно сложный процесс: соус из таинственных ингредиентов, сам процесс обжарки и нарезки мяса... Казалось,

что овладеть этим могут только повара! Оказалось, процесс не сложный, и занимает всего 40 минут. Во второй «КулинароМагии» рада поделиться с Вами рецептом шавермы, которая, несомненно, будет самой вкусной, ведь ее приготовили Вы! Рецепт необычайно прост и легок. А самое главное – все из натуральных и понятных продуктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриное филе обжарить с каждой стороны минут по 10, лучше без масла, разрезав на две части мясо там, где толстый слой. Жарить филе лучше целиком, так оно получится мягче, затем посолить. Нарезать огурец соломкой см по 3-4, затем помять руками для мягкости. Помидор и капусту тоже нарезать соломкой. Кое-кто не представляет шаверму без лука, при желании его тоже можно добавить. Овощи смешать вместе в одной чаше. Для соуса майонез, сметану, кефир смешать в равных долях. При желании в него выдавить чеснок, добавить специи по вкусу. Обжаренную курицу нарезать кубиками, на питу или лаваш уложить сначала овощи, потом курицу. Сверху полить соусом, завернуть. Снова полить соусом сверху – с большим количеством соуса шаверма только вкуснее.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе;
- огурец;
- помидор;
- капуста;
- лаваш тонкий или пита;
- соль для мяса.

Для соуса:

- сметана;
- майонез;
- кефир;
- чеснок (по вкусу);
- карри (по вкусу);
- хмели-сунели (по вкусу).



Бородаев Андрей



Москва

Привет, друзья!

Хочу предложить рецепт коктейля, который подсмотрел в путешествии по Мексике. Удивительная страна, в которую манят истории Зорро, вестерны о Диком Западе, легенды об ацтеках и майя, сомбреро, кактусы, текила... Это родина шоколада, жевательной резинки и календаря. А еще – идеальное место для отдыха, с фантастическим океаном и прекрасными пляжами. Провести каникулы в Мексике – мечта многих. Сделать их более интересными поможет рецепт коктейля, популярного в местных барах.



Коктейль «Аделита»

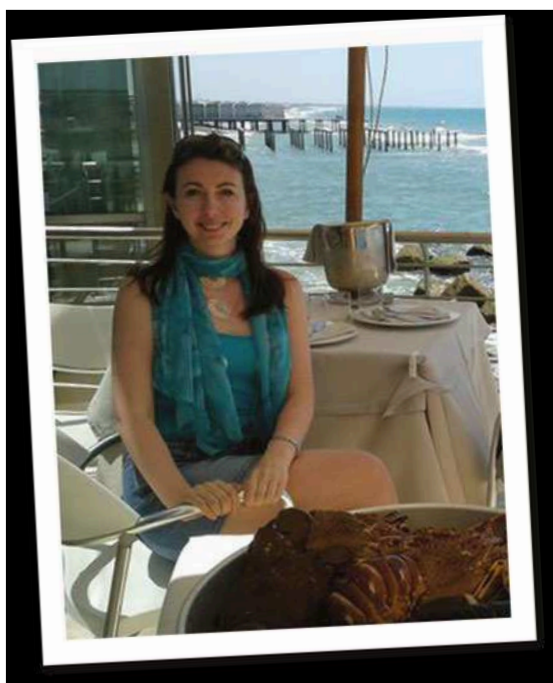
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- текила платинум – 60 мл;
- ликер «Фалернум» – 10 мл;
- сироп агавы – 25 мл;
- клубника – 2 шт. + для украшения;
- личи – 2 шт.;
- корень имбиря – 1 см;
- лимонный сок – 15 мл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать в шейкере имбирь с ликером «Фалернум Вельвет». Добавить личи и две клубники, снова перемешать. Добавить текилу, сироп агавы, смешанный с водой 1:1, лимонный сок. Заполнить шейкер льдом и потрясти. Дважды перелить в охлажденный коктейльный бокал. Украсить край бокала половинкой клубники.





Бурова Татьяна



Екатеринбург

Готовить научилась немного у бабушки, немного благодаря рецептам из интернета. Основной курс обучения приготовлению кулинарных шедевров прошла на предыдущем месте работы, где постоянно проводились кулинарные шоу. Несмотря на то, что представленный рецепт был изобретен американским поваром, Цезарем Кардини, его корни идут из Италии. Как гласит легенда, салат был изобретен 4 июля 1924 года, когда на кухне ничего не осталось, а в кафе забрело невероятное количество посетителей, которые требовали еду...

Я предпочитаю средиземноморскую кухню, считаю ее самой здоровой и вкусной, стараюсь при любой возможности оказаться на родине этих кулинарных шедевров.



Цезарь с креветками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- зеленый салат романо;
- помидоры черри;
- креветки – 1 кг;
- оливковое масло;
- соевый соус;
- прованские травы;
- соль, перец.

Для крутонов:

- хлеб;
- чеснок;
- оливковое масло;
- прованские травы.

Для заправки «Цезарь»:

- оливковое масло – 150 мл;
- сок половины лимона;
- яйцо – 1 шт;
- вустерский соус – 10 капель;
- горчица – 0,5 ч. ложки;
- чеснок – 2 зубчика;
- анчоусы – 2 шт.;
- сыр пармезан – 70 г;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Креветки очистить от панциря. Замариновать в оливковом масле, соевом соусе, травах, посолить и поперчить. Дать постоять 5 минут. Выложить на застеленный пергаментом противень. Хлеб нарезать или нарвать небольшими кусочками, сложить в контейнер, добавить масло, раздавленный чеснок, соль, перец, травы, дать настояться. Выложить на застеленный пергаментом противень. Поставить в духовку, разогретую до температуры 180 градусов, на несколько минут, запекать до образования золотистой корочки. Черри разрезать пополам. Сыр натереть. Для заправки: опустить в кипящую подсоленную воду яйцо на 1 минуту, затем разбить его в чашу блендера, добавить сок лимона, вустерский соус, горчицу, чеснок, анчоусы. Взбивать в блендере в течение 10-15 секунд. Оставить блендер на минимальной мощности и добавлять масло сначала по каплям, потом тонкой струйкой. Поставить креветки в разогретую духовку. Увеличить температуру до 220 градусов, оставить на 4 минуты. Для сервировки на тарелку выложить горсть салата, полить заправкой. Добавить креветки и черри, посыпать небольшим количеством сыра.



Велиева Лейла



Санкт-Петербург

Приглашаю Вас на небольшую кулинарную экскурсию в Азербайджан. Кто не слышал, что такое плов или долма? Но я хочу сломать стереотипы об этих блюдах, и поделиться рецептами не из кулинарной книги, а из жизни. Описанные мной рецепты – это традиционные блюда Азербайджана, и их готовят по любому праздничному поводу: будь то свадьба, или просто гости в доме. Главный элемент гостеприимства – на столе всегда должен быть крепкий черный чай и сахар (конфеты и торты – это из другой экскурсии). Предлагаю на время забыть про диеты и насладиться вкусной едой.



Плов азербайджанский

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кура режется порционно и маринуется. Маринад: лук, сок $\frac{1}{2}$ лимона, сок и зерна среднего граната, соль. Оставить на несколько часов. Рис в подсоленной воде варить до полуготовности. Отбросить на дуршлаг и дать стечь воде. Яйца хорошенько перемешать со сметаной. Взять казан с широким дном. Промазать дно сливочным маслом (50-70 г). Уложить слой риса 1,5 см. Залить смесью яйца и сметаны, хорошенько разровнять. Мясо полностью освободить от маринада и положить в казан поверх первого слоя. На мясо аккуратно уложить оставшийся рис, местами посыпая щепоткой шафрана. Сверху положить перевернутую тарелку по диаметру меньше казана (чтоб могла выпариваться влага). Накрывать казан крышкой. Томить на маленьком огне 40-50 мин. В сковороде с толстым дном на маленьком огне растопить 200-250 г сливочного масла. Добавить сухофрукты и отваренные в соленой воде очищенные каштаны. Подавать на большом блюде, не нарушая слоев. На дне казана образуется румяная рисовая корка. Ее снять лопаткой и выложить кусочки в хаотичном порядке на блюдо поверх мяса. Смесью масла и сухофруктов разогреть сильнее и полить плов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – 1 кг;
- лук – 3-4 шт.;
- лимон – $\frac{1}{2}$ шт.;
- гранат – 1 шт.;
- рис «Краснодарский» – 1 кг;
- яйцо – 2 шт.;
- сметана – 3 ст. ложки;
- сливочное масло – 300 г;
- изюм – 300 г;
- курага – 100 г;
- финики – 100 г;
- каштаны – 10-15 шт.;
- шафран – на кончике ч. ложки;
- соль.





Варнаков Алексей



Владивосток

Восточная кухня всегда остается каким-то таинственным ритуалом: знаменитые чайные церемонии, невероятные соусы, странное сочетание продуктов. Кажется, что приготовить что-либо из этого разнообразия нереально. Но все возможно! Представляю Вашему вниманию простые в приготовлении, но очень самобытные блюда родом из Таиланда и Китая. Готовятся они просто, съедаются быстро, поэтому смогут стать изюминкой Вашего семейного стола.



Тайский суп Том Кха Кай

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – половина грудки;
- шампиньоны – 7 штук;
- лемонграсс – 1 стебель;
- имбирь – 1 ст. ложка;
- листья лайма – 3 шт.;
- перец чили – 1 шт.;
- помидор – 1 шт.;
- кинза – 1 веточка;
- кокосовое молоко – 200 мл;
- бульон куриный – 500 мл;
- сахар – 1 ст. ложка;
- рыбный или соевый соус – 2 ст. л.;
- сок ¼ лимона.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вскипятить жидкости: кокосовое молоко и бульон. Нарезать овощи, травы, грибы и курицу. Для большего выделения сока из стебля лемонграсса, его нужно раздавить чем-нибудь тяжелым. Стручок перца чили также нужно раздавить. Имбирь и луковицу достаточно просто нарезать. Первыми забросить в кастрюлю перец чили, лук, лемонграсс, листья лайма и имбирь. Варить 3 минуты. Шампиньоны нарезать на четыре части, помидоры – крупными кубиками, а куриную грудку – на кусочки, по размеру и по форме напоминающие креветки. Забросить в кастрюлю через 3 минуты, варить еще 5 минут. Добавить 2 ст. ложки рыбного или соевого соуса и сахар, лимонный сок выдавить в уже готовый суп.



Свинина в кисло-сладком соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свинина – 500 г;
- морковь – 1 шт.;
- сладкий перец – 2 шт.;
- перец чили – 1 шт.;
- ананас – 200 г;
- соевый соус – 4 ст. ложки;
- уксус – 2 ст. ложки;
- вода – 6 ст. ложек;
- сахар – 3 ст. ложки;
- крахмал – ст. ложки;
- чеснок – 3-2 зубчика;
- имбирь – 2 см.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать кусочками, сложить в миску, добавить соевый соус и мелко рубленый чеснок. Перемешать и оставить минут на 30. Нарезать перцы и морковь одинаковыми пластинками. Имбирь и чили мелко нашинковать. Для соуса смешать 2 ст. ложки соевого соуса, воду, уксус, сахар, крахмал. Крахмал постепенно начнет оседать, поэтому соус надо периодически помешивать. На раскаленной сковороде хорошо обжарить морковь, добавить перцы, имбирь. Когда овощи готовы, их нужно переложить (временно) в чашку и на этой же сковороде обжарить мясо. К поджаренному мясу добавить овощи, чили, обжарить все вместе 2 минуты. Хорошо перемешать соус и влить его на сковороду с мясом и овощами, добавить кусочки ананаса. Соус резко начнет густеть, поэтому сковороду необходимо снять с огня, накрыть крышкой и дать настояться минут 15.





Вдовина Марина



Москва

Готовить научилась в 80-е годы, когда в магазинах были полупустые прилавки, а про интернет мы только слышали. Рецепты передавались из уст в уста и записывались аккуратно в блокноты и тетрадки, причем рецепты проверенные хозяйками из доступных тогда продуктов.

Мне кажется, то поколение хозяек умело тогда готовить, и не плохо, потому что вынуждены были этому научиться, ведь семью надо кормить. Фастфуд был нам незнаком, полуфабрикаты «для ленивых» были только в кулинариях, и то если с утра не купишь, то вечером – выбора никакого, да и цены кусались. Зарплаты у многих не позволяли постоянно пользоваться полуфабрикатами.

Делать это часто было не принято, старались готовить сами. Вот и сохранились рецепты со всякими вкусностями, которыми и до сих пор многие пользуются, и теперь уже делятся этими рецептами через интернет. Так что всем приятного аппетита, не ленитесь, и все у вас получится!

Торт «Муравейник»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ириски – 300 г;
- масло сливочное – 100 г;
- кукурузные палочки – 0,5 пачки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растопить масло с ирисками и добавить палочки. Все перемешать, а затем выложить в тарелку, смазанную маслом, и остудить.



«Колбаса сервелат»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- масло сливочное – 200 г;
- печенье – 2 пачки;
- яйцо – 1 шт.;
- какао – 2 ст. ложки;
- сахар – 1 стакан;
- молоко – 1 ст. ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Раскрошить печенье, смешать сахар и какао. Затем добавить молоко и яйцо. В кастрюлю поставить сливочное масло на тихий огонь. Как только масло растопится, положить все остальные ингредиенты. Выложить массу в фольгу, придать форму колбасы и убрать в холодильник.





Великий Николай



Ростов-на-Дону

У нас в семье в основном готовит жена. Но если она не успевает, то могу приготовить и я. Мне не тяжело готовить, но у жены получается вкуснее и так, как нравится всем нам. Мы очень любим кавказскую кухню. В нашей семье есть замечательные фирменные рецепты приправ и соусов. А аджика просто великолепна! Жена активно использует в приготовлении различные специи, которые придают незабываемый вкус блюдам! А я в нашей семье большой специалист по шашлыку: собираю различные рецепты маринада и каждый раз экспериментирую. Наши друзья и родственники очень любят приходить к нам в гости, ведь каждый раз их ждет что-то новенькое и необыкновенно вкусное!



Летняя запеканка из овощей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кабачки – 2 шт.;
- помидоры – 2 шт.;
- картофель – 2 шт.;
- сыр колбасный – 100 г;
- яйцо – 2 шт.;
- сметана – 3 ст. ложки;
- молоко – ½ стакана;
- сыр твердый – 100 г;
- чеснок – 3-4 зубчика.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кабачки и помидоры помыть и нарезать кружочками толщиной 0,5 см. Очищенный и промытый картофель, а также колбасный сыр нарезать кружочками в два раза тоньше, все уложить в форму для запекания слоями. Повторять слои до полного заполнения формы. Приготовить соус: соединить яйца, сметану, молоко, тертый сыр и измельченный чеснок, перемешать и равномерно полить кружочки овощей. Выпекать в духовке при температуре 180-200 градусов в течение 30-40 минут, перед подачей украсить зеленью.



Коктейль «Охотничий»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 40 мл виски;
- 20 мл белого вермута;
- 10 мл водки «Охотничья горькая»;
- 1 кружок лимона;
- 20 мл содовой воды, лед.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать виски, белый вермут, водку в шейкере. Перелить в широкий низкий бокал. Перед подачей добавить содовую воду. Украсить край бокала кружком лимона, добавить несколько кубиков льда.





Власенко Оксана



Москва

Я начала готовить самостоятельно лет с 10-11. Но время на кухне стала проводить гораздо раньше. Мама готовила для нашей семьи, а я всегда была рядом. Ее ловкие руки с впечатляющим проворством управлялись с любыми продуктами. У мамы была тетрадка, в ней были собраны рецепты, полезные советы, заметки, написанные от руки и вырезанные из журналов и газет. Повзрослев, я завела свою «тетрадку» и тоже стала собирать рецепты и полезные советы. Наверное, у каждой девочки-женщины должна быть своя «тетрадка», и, несмотря на то, что я люблю кулинарные книги и собрала уже довольно большую библиотеку, вкусные заметки из моей тетради меня также выручают.



Жареный сулугуни с рукколой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сулугуни – 200 г;
- 1 яйцо;
- 1 ч.л. оливкового масла;
- 1 ч.л. сливочного масла;
- 3-4 горсти рукколы;
- ½ ч.л. семян льна;
- ½ ч.л. семян кунжута;
- ½ ч.л. семян подсолнечника.

Для панировки:

- ½ ч.л. семян льна;
- ½ ч.л. семян кунжута;
- ½ ч.л. семян подсолнечника;
- 5 – 6 кусков белого хлеба.

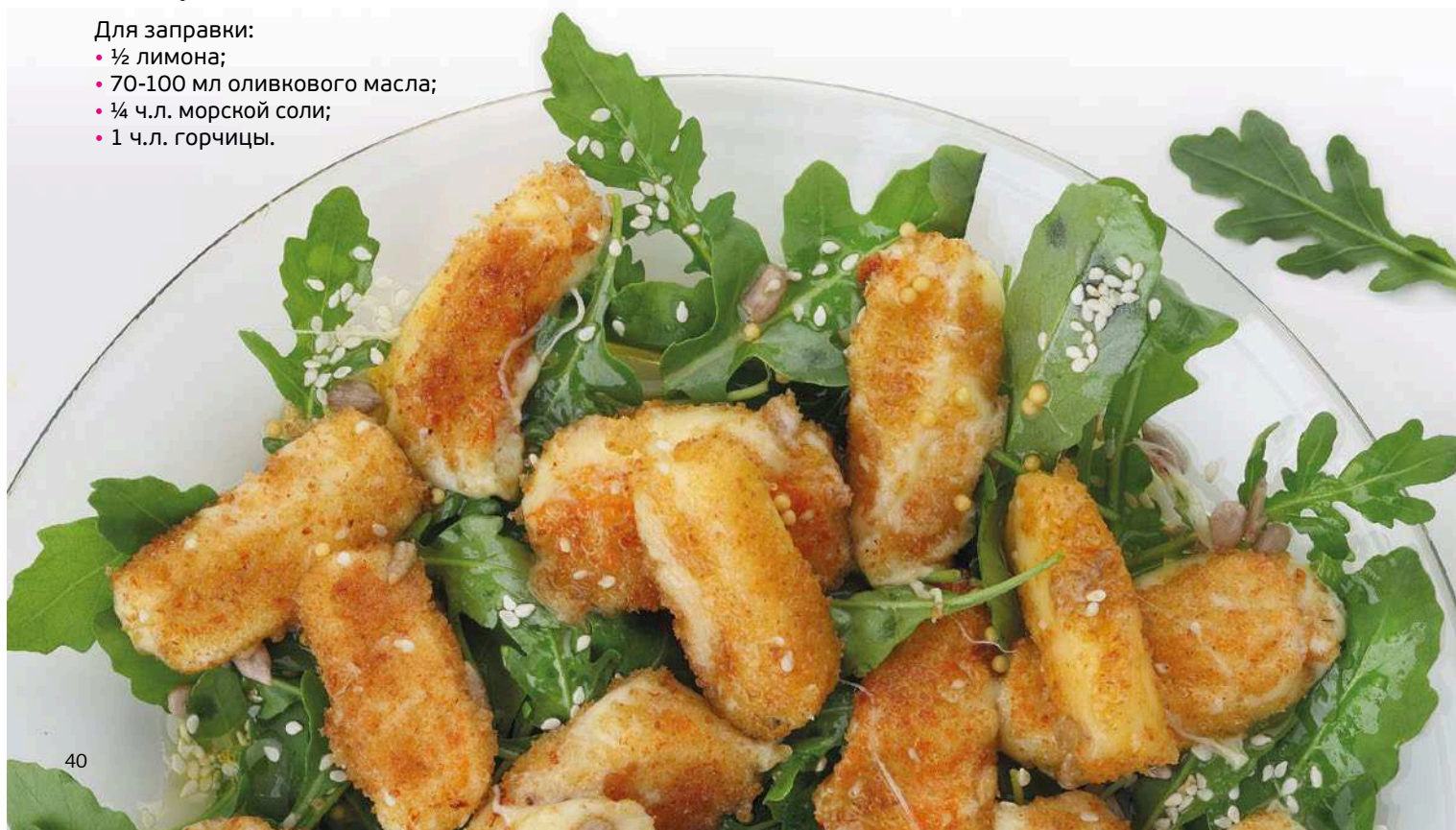
Для заправки:

- ½ лимона;
- 70-100 мл оливкового масла;
- ¼ ч.л. морской соли;
- 1 ч.л. горчицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Из половинки лимона выжать сок. Приготовить заправку: соединить горчицу, лимонный сок, посолить и непрерывно помешивая, влить оливковое масло. Все семечки – и для панировки, и для салата – перемешать. Приготовить панировку: хлеб подсушить в духовке, затем измельчить в блендере в мелкую крошку, всыпать 1 ст.л. смеси семечек, все перемешать. Сулугуни нарезать брусками. Разогреть в сковороде оливковое и сливочное масло. Яйцо взбить вилкой. Нарезанный сыр окунуть в яйцо, затем обвалить в панировке и обжарить в разогретом масле со всех сторон до золотистой корочки.

Рукколу сбрызнуть заправкой, добавить оставшиеся семечки, все перемешать и выложить на большое блюдо. Сверху разложить обжаренный сулугуни.



Сушки, фаршированные мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 400-500 г смешанного фарша (говядина и свинина);
- 20-30 сушек (лучше всего простые сушки);
- 100-150 г твердого сыра;
- 1-2 луковицы;
- соль и перец;
- майонез.



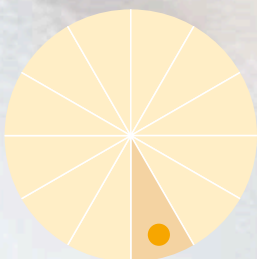
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Размочить сушки в воде (для этого лучше всего использовать теплую кипяченую воду, по желанию в нее можно добавить измельченный чеснок). Размокают сушки довольно быстро, поэтому следить за тем, чтобы сушки не распались. По мере того, как сушки становятся мягкими, их необходимо доставать из воды. Измельчить лук, смешать с фаршем, посолить, поперчить. Натереть на мелкой терке сыр. Уложить сушки на противень, который предварительно застелен пекарской бумагой (или фольгой), смазанной растительным маслом, заполнить фаршем. Смазать майонезом и посыпать сыром. Поставить противень в разогретую до 180-200° духовку на 25-30 минут.

Власенко Оксана

Рогалики с мармеладом

- 2 стакана муки;
- 1 пачка маргарина (или сливочного масла) – 200 г;
- 1 пачка творога – 250 г;
- пластовой мармелад;
- укус для гашения соды;
- сода – ½ ч.л.



Маргарин (масло) охладить до твердого состояния, натереть на терке. Замесить тесто руками: натертый маргарин (масло), творог, мука. Затем добавить соду, гашеную уксусом. Полученное тесто разделить на 4 части и поставить в холодильник на 2 часа. Затем из каждой части раскатать тонкие коржи, поделить их на 8, 12 или 16 секторов, на широкий край каждого сектора положить кусочек мармелада и закрутить рогалик. Выпекать в духовке до готовности.

Оладьи пышные с бананом

- кефир 200 – мл;
- масло растительное – 2 ч.л.;
- сгущенное молоко – 2 ст.л.;
- мука – 100 г;
- сода – 0,5 ч.л.;
- сахар по вкусу;
- шоколад – 1 плитка;
- банан – 1 шт.;
- соль.



Кефир соединить с мукой, перемешать венчиком, чтобы разбить все комочки (должно получиться густое тесто, похожее на сметану). Добавить соду, сахар, соль и масло. Очистить и нарезать банан, добавить в тесто. Столовой ложкой выложить тесто на сковороду, смазанную маслом, жарить на сильном огне с 2-х сторон до золотистого цвета. Шоколад поломать, соединить со сгущенным молоком и растопить в микроволновке или на водяной бане до однородности. Подавать оладьи горячими, полив шоколадным соусом.



Волынкина Елена



Москва

Сколько себя помню, всегда любила мучное и сладкое. С мамой часто пекли всякие тортики, кексик, пудинги, поскольку сладостей в магазинах особо не было (сверстники меня поймут!). Во взрослой жизни страсть к сладкому осталась, а времени поубавилось. И вот, навещая нашу американскую кузину, попробовала однажды очаровательный «кекс». Сразу потребовала рецепт и, вернувшись домой, стала выпекать его регулярно для друзей и близких. Времени занимает немного, а вкусный невероятно. И главный рецепт любого блюда – это приготовление с Любовью.



«Банана брэд»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука – 1 стакан;
- сахарная пудра – 1 стакан;
- масло сливочное – 100 г;
- яйцо – 2 шт.;
- грецкие орехи – 2 ст. л.;
- пекарский порошок – 1 пакетик;
- бананы – 4 шт.;
- вода – 2 ст. л.;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Растереть масло вместе с сахарной пудрой в однородную массу добела, постепенно добавляя взбитые яйца. Затем прибавить теплую воду, муку и пекарский порошок. Бананы очистить, хорошенько размять и добавить в тесто, смешать с молотыми грецкими орехами. Форму для выпечки смазать маслом и выложить в нее тесто. Выпекать при температуре 220 градусов около 20 минут. Оставить на 5 минут в форме, а затем выложить на блюдо. Готовый кекс можно посыпать сахарной пудрой.



Салат со шпинатом и кижучем

- листья молодого шпината – 120 г;
- перепелиные яйца – 5 шт.;
- оливковое масло – 2 ст. ложки;
- кижуч копченый – 70 г;
- помидоры черри – 5 шт.;
- авокадо – 1 шт.;
- кедровые орехи;
- трюфельный соус.



Шпинат промыть и выложить на порционную тарелку. Авокадо очистить, удалить косточку, нарезать тонкими дольками и выложить на шпинат. Кижуч положить сверху авокадо. Помидоры разрезать пополам и красиво выложить по периметру тарелки. Добавить оливковое масло, кедровые орешки и трюфельный соус. Можно украсить перепелиными яйцами.



Владимирова Анастасия



Екатеринбург

С детства любила экспериментировать на кухне. Уже лет в 6 пыталась приготовить что-нибудь необычное и вкусное для того, чтобы порадовать своих родных. Поэтому вооружившись фантазией и продуктами, которые были на кухне, творила. Так как я большая сладкоежка, то больше всего любила готовить различную сладкую выпечку. Когда я стала старше, у меня пропала любовь к приготовлению выпечки. Но все изменилось, стоило мне попробовать два года назад торт «Эстерхази» – ныне один из моих любимых тортиков. Он настолько поразил меня, что тут же захотела научиться его готовить. Думала, что не получится с первого раза, но оказалось, что рецепт вполне прост и приемлем для домашней кухни. Теперь же это обязательное блюдо на всех праздниках нашей семьи. Особенно когда гости нежданные. Тогда можно занять их, демонстрируя простоту приготовления «Эстерхази», а еще и дать попробовать приготовить вместе. Результат не даст о себе забыть, ведь его изысканный и нежный вкус не оставит никого равнодушным.

Торт «Эстерхази»



Миндальные лепестки около 15 минут подсушить в духовке при температуре 100 градусов, затем перемолоть в блендере до состояния крошки. Яичные белки отделить от желтков, взбить миксером в стойкую пену. Продолжая взбивать, добавить сахар, затем – молотый миндаль. На листе пергамента нарисовать круг. Перевернуть, чтобы след от карандаша был снизу. Выложить массу для коржей на пергамент и равномерно распределить по кругу. Из всей массы получается 5 коржей. Выпекать коржи при 160 градусах около 25-30 минут. Готовый корж выложить на решетку пергаментом вверх. Когда корж полностью остынет, аккуратно снять пергамент. Пока пекутся коржи, приготовить крем: желтки смешать с сахаром и поместить на слабый огонь, добавить крахмал, ввести молоко. Взбить миксером масло и сгущенное молоко. К полученной массе добавить заварной крем. Положить первый корж на подставку для тортов или большую тарелку, смазать кремом, накрыть следующим коржом и повторять процедуру до тех пор, пока не закончатся коржи и крем. Для украшения растопить белый шоколад с 3 столовыми ложками сливок. Полученной массой полить торт. Затем растопить черный шоколад и 1 столовую ложку сливок, выложить в кулинарный мешок и нарисовать на поверхности торта «паутинку», двигаясь от центра по кругу до краев. Взять зубочистку и провести «лучики» – сначала в одну сторону, затем в другую. В результате получается знаменитый рисунок торта «Эстерхази». По бокам украсить торт миндальными лепестками. Приятного аппетита!

- яичный белок – 5 шт.;
- миндаль – 1 стакан;
- сахар – 3/4 стакана.

Для крема:

- яичный желток – 2 шт.;
- сахар – 2 ст. ложки;
- молоко – 2/3 стакана;
- крахмал – 1 ст. ложка;
- масло сливочное – 150 г;
- молоко сгущенное – 150 г.

Для украшения:

- шоколад белый – 100 г;
- шоколад черный – 50 г;
- сливки – 4 ст. ложки;
- миндальные лепестки.



Голубцов Александр



Москва

Недавно задумался, есть ли у меня какое-либо хобби. Ведь что-то пишут люди, при заполнении всяких анкет, форм, профилей? Кто-то пишет – «активный отдых», или, например, «играю на скрипке». Никогда не мог придумать, что мне написать в этом поле, и оставлял его пустым. Как восполнить этот пробел? Пришлось перебрать вещи, которые хоть как-то могут сойти за мое увлечение: рыбалка? – неверное, нет. Может, я что-то коллекционирую? – черт, разве что штрафы от ГИБДД. Всегда любил вкусно поесть. Еда? А что, вполне себе такое хобби: интересно, вкусно и всегда сыт, а, значит – в хорошем настроении.



Тречка по-купечески

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке, все это поджарить на сковороде на растительном масле до появления золотистой корочки на луке. Грибы нарезать, обжарить, добавить к овощам. Мясо нарезать кубиками и обжарить на сковороде до зарумянивания, минут по 5 с каждой стороны. Смешать все в глубокой сковороде. Гречневую крупу промыть 2-3 раза до чистой воды. Выложить поверх мяса, моркови, лука и грибов. Вскипятить воду, развести кипятком томатную пасту, залить гречку, чтобы она была скрыта жидкостью (около 2 кружек воды). Варить около 20 минут. Можно добавить чуть-чуть сливочного масла, ведь маслом кашу не испортишь! Украсить зеленью, подавать с салатом из помидоров и огурцов.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- лук – 1 шт.;
- морковь – 1 шт.;
- свинина – 300 г;
- гречка – 200 г;
- грибы – 200 г;
- масло растительное;
- томатная паста;
- соль, перец;
- зелень.





Глебов Александр



Санкт-Петербург

Приветствую читающих эти рецепты. Люблю готовить интересные и необычные блюда. Это повышает мой авторитет в глазах жены, дочери и кота. Ведь такое блаженство знать, что я – совершенство, знать, что я – идеал! Предлагаю Вам пару рецептов, проверенных на моих друзьях и знакомых.



Для любителей мягкого сыра

ИНГРЕДИЕНТЫ:

• фрукты-ягоды свежие или консервированные.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Процесс займет около 30 часов. Упаковку кефира положить в морозильную камеру на 24 часа. Снять картонную упаковку, положить для размораживания в марлю, помещенную в дуршлаг, оставить, пока не перестанет выделяться сыворотка. Готовую массу переложить в контейнер, добавить любые ингредиенты по вкусу (копченый лосось, зелень и т.д.)



«Рыба от души за час»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- семга (можно форель или лосось);
- консервированные шампиньоны – 1 банка;
- бекон;
- сливки или сметана;
- лук репчатый – 1-2 шт.;
- масло для жарки;
- мука;
- соль;
- суповой кубик (грибной) – по желанию.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить основу для грибного жульена. Лук мелко нарезать, обжарить в сковороде до золотистого цвета. Добавить мелко порезанные отжатые от сока шампиньоны, еще немного обжарить, затем добавить 1-2 ст. ложки муки, тщательно перемешать, добавить сок от грибов, довести до кипения, посолить по вкусу, добавить сливки или сметану, оставить на медленном огне еще на 5-7 мин, периодически помешивая. Дать жульену слегка остыть. Тем временем почистить рыбу, порезать толщиной 2,5-3 см, посолить, обернуть во круг бруска беконом, чтобы получилась «чаша», ложкой нафаршировать жульеном, снова обернуть беконом так, чтобы закрыть начинку – получается, что стейк обернут беконом крест-накрест. Завернуть в фольгу для запекания. Выложить все куски рыбы на противень, запекать в разогретой духовке 20-30 минут. Блюдо отлично сочетается с черным диким рисом, отваренным без соли, или зеленым салатом.



Горшкова Светлана



Самара

Считается, что мужчины обожают супчики. В нашей семье тоже всегда так было, для папы главное, чтобы на первое был суп. Каждый день. А вот мой муж напротив их не любил. Никак не могла убедить его, что супы – это не только вкусно, но и полезно. Пока случайно не наткнулась на один рецептик... Приготовила, он съел и просит еще! С тех пор это любимое блюдо не только у него, но и у наших двоих сыновей. Оно не только быстро готовится, но еще и очень вкусное! С удовольствием делюсь с Вами рецептом.



Супчик из плавленых сырков

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- плавленые сырки – 2 шт.;
- окорочок копченый – 1 шт.;
- морковь – 1 шт.;
- картофель – 2-3 шт.;
- лук – 1 шт.;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сырки положить в морозилку, вскипятить воду, забросить картофель, нарезанный кубиками. Натереть морковь, обжарить на сковороде с луком, добавить к картофелю. Мясо курицы отделить от костей, нарезать, положить в суп. Достать сырки, натереть на мелкой терке, засыпать в суп. Можно добавить сухарики с паприкой или грибами (хотя и без них получается вкусно). Солить нужно совсем немного, т.к. окорочок и сырки сами по себе соленые.



Губарец Оксана



Хабаровск

Готовить научилась, как и большинство женщин, по необходимости. Только мужчина может позволить себе готовить по настроению, а кушать каждый день. Вот и приходится готовить: приходишь с работы, а голова уже кругом, чем накормить домочадцев? Чтобы было вкусно и быстро, все голодные кушать просят. Есть одно незамысловатое блюдо, помню, его моя бабушка делала ближе к осени, когда на грядках созрел урожай капусты.



Толуццы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кочан капусты вымыть и аккуратно разобрать на листья. В небольшом количестве кипящей подсоленной воды отварить листья 1-2 минуты, пока не станут мягкими (т.е. эластичными). Кочан можно предварительно отварить, целиком погрузив в кипящую подсоленную воду. Отрезать утолщенную часть листьев. Приготовить фарш: репчатый лук очистить и мелко нарезать, морковь вымыть, очистить и натереть на терке, все обжарить, зелень вымыть и порубить. Рис отварить до полуготовности, помидоры вымыть и нарезать маленькими кубиками, чеснок очистить и мелко порубить. Соединить все с фаршем. На каждый капустный лист положить подготовленный фарш и свернуть конвертом. Обжарить, затем тушить в бульоне со сметаной и томатом 30-40 минут. Готовые голубцы выключить и дать постоять 10 минут под крышкой. При подаче полить голубцы сметаной и посыпать рубленой зеленью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- большой кочан капусты;
- мясной фарш – 500 г (говядина и свинина);
- рис – 0,5-0,75 стакана;
- лук репчатый – 1 шт.;
- морковь – 1 шт.;
- помидоры – 2-3 шт.;
- чеснок – 2-3 зубчика;
- зелень петрушки;
- растительное масло для жарки;
- соль, перец.

Для соуса:

- томатный соус – 2 ст. ложки;
- сметана – 3-4 ст. ложки;
- бульон или вода – 400-500 мл;
- соль.





Давыдова Татьяна



Москва

Помню свое первое блюдо – салат из листьев одуванчика (сам рецепт уже не помню, но там точно были отварные яйца) – лет 10 мне тогда было, посмотрела какую-то телепередачу и приготовила родителям этот «шедевр». Они даже сделали вид, что съели, по крайней мере, момент выбрасывания этого блюда в помойку (что было бы логично) я не помню. Потом были уроки кулинарии в школе, кстати, кое-чему они-таки научили, тогда особенно удавалась выпечка. Дальше началось увлечение путешествиями. Обязательно стараюсь попробовать местную кухню, продегустировать напитки. Таким образом, накопилась изрядная коллекция любимых блюд, готовить которые в обычной жизни грозит необходимостью расширять дверные проемы, поэтому некоторые из них появляются на столе по праздникам, ну или по другому приятному поводу.



Салат «Морячка»

Простой в приготовлении, этот салат приходится по душе большинству гостей. А поскольку он довольно легкий, может использоваться в любой день.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кальмары отварные – 5-6 тушек;
- крабовые палочки – 8-10 шт.;
- яйцо отварное – 5 шт.;
- зеленый лук – 100 г;
- немного майонеза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кальмары нарезать тонкими полосками, остальные ингредиенты порубить не очень мелко, перемешать, заправить майонезом.





«Забинтованная курица» или «Мумия»

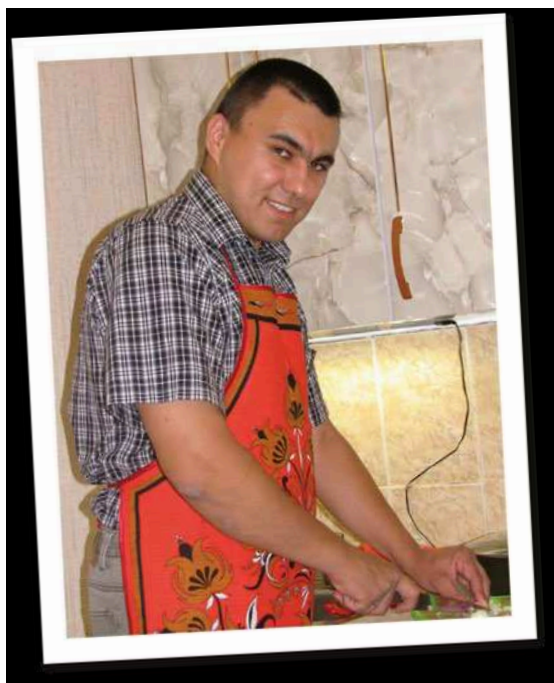
Это блюдо довольно эффектно, поэтому отлично подойдет и для праздничного застолья, и для повседневных обедов/ужинов. Иногда можно встретить подобный рецепт под названием «Мумия».

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица – 0,5 кг;
- сыр (лучше сулугуни) – 100 г;
- слоеное бездрожжевое тесто – 1 уп.;
- соль, специи для птицы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу посолить, посыпать специями и оставить ненадолго, чтобы она пропиталась. Тем временем раскатать слоеное тесто толщиной 5-7 мм и нарезать длинными полосками шириной 1,5-2 см. В каждом кусочке курицы ножом сделать небольшой кармашек, в который положить по небольшому кусочку сыра (по желанию можно добавить кусочек ветчины и помидора). Далее курицу обмотать тестом внахлест («забинтовать» ее), положить на смазанную маслом форму, смазать взбитым яйцом и отправить в духовку на 40-50 мин. Готовить при температуре 180 градусов, пока тесто не зарумянится.



Джуманкулов Дмитрий



Москва

Готовить любил с детства, но в основном это были всякого рода каши, блины и пироги. Расширить же познания и отточить навыки готовки мне предстояло в студенческие годы: жил я в общежитии вдали от родителей, и была острая необходимость все готовить самому. Стандартное блюдо общежития «макароны с таким» сразу же надоекло, приходилось экспериментировать, и небезуспешно. Прошло немало лет, готовить мне нравится и сейчас, но делаю это, к сожалению, очень редко. Конечно же, приготовление шашлыка, копчение рыбы и пр. в нашей семье, бесспорно, лежит на мне, но в остальном, все бремя готовки взяла на себя моя супруга, а я только изредка «достаю шашку из ножен»...



Молочный коктейль

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 200 мл молока;
- 1 шарик (50 г) шоколадного мороженого;
- 1 банан;
- 20 мл ванильного сиропа;
- 3 кубика льда.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты взбить в блендере, перелить в бокал, украсить клубникой (или веточкой мяты).



комбайн

Ariete RoboMax



Жюльен в хлебном горшочке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- круглый хлеб (каравай) черный или белый;
- свинина или говядина 700-1000 г;
- шампиньоны консервированные – 1 банка;
- сливки 20% – 500 мл;
- сыр – 50-150 г;
- лук репчатый – 1-2 шт.;
- растительное масло;
- соль, перец, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук порезать и обжарить в сковороде на растительном масле. Порезать мясо кусочками, добавить к луку. Добавить соли и перца по вкусу, и перемешать. Жарить (тушить) 15-20 минут. Шампиньоны обжарить отдельно на растительном масле, после чего смешать их с мясом и луком. Залить полученную массу сливками и тушить на медленном огне 5-7 минут. Срезать верхушку у каравая и отложить ее. Извлечь из хлеба мякиш. Смазать внутренности хлеба маслом. Переложить приготовленную массу в хлеб. Посыпать сверху тертым сыром. Накрывать каравай верхушкой. Поставить его на смазанный маслом противень. Запекать в духовке при температуре 180 градусов в течение 20-30 мин. Перед подачей на стол снять верхушку и посыпать мелко нарезанной зеленью.





Дорогина Мария



Екатеринбург

С детства любила помогать маме и бабушке на кухне. Бабушка научила меня печь вкусные пироги и плюшки. Мама научила всему остальному. Люблю готовить что-нибудь новенькое, вкусненькое. Лучше всего у меня получаются салатики и вторые блюда. Мама говорит, что в кулинарии я превзошла уже ее. Находясь в декрете, открыла для себя множество новых и вкусных рецептов, которыми теперь балую своих родных и близких.



Торбуша под сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

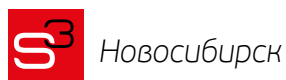
- филе горбуши;
- помидор;
- сыр;
- майонез;
- сливки;
- лук;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе горбуши нарезать на порционные кусочки, посолить, поперчить. Выложить на противень. Затем на каждый кусочек рыбы положить лук полукольцами и кружочек помидора. Посолить, посыпать тертым сыром. Взбить майонез и сливки, полить полученной смесью рыбу. Запекать до образования румяной корочки. На гарнир подать рассыпчатый рис и паровые овощи.



Дороженко Лариса



Лето – разноцветье овощей. На любой вкус! Как этим не воспользоваться? А еще так хочется приготовить что-то простое и вкусное. И чтобы свободное время осталось, лето ведь, раз – и умчалось, не догонишь. По-моему, домляма одно из тех блюд, которые славятся простотой приготовления. Легко, масса витаминов и очень вкусно! Попробуйте! Да, кстати, ее можно приготовить и на костре, ручаюсь, пальчики оближете.



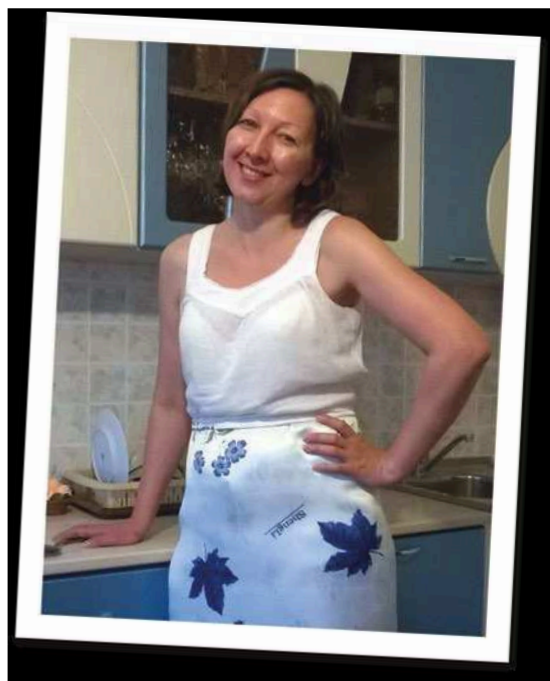
Домляма

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Почистить лук, морковь, картофель, чеснок, перцы и баклажаны. Нарезать овощи крупными кольцами, разложить по отдельным глубоким тарелкам. Мясо нарезать небольшими кусочками. Поставить на плиту казан, налить немного масла, через 2-3 минуты положить мясо. Обжарить минут 10-15, выключить. Добавить специи по вкусу, уложить слой лука – чем больше, тем лучше. Далее – слой морковки, болгарского перца. Сверху на перец уложить помидоры, на них – баклажаны. Посолить и приправить специями. Накрыть капустными листьями, выложить нарезанную капусту. Поставить казан на плиту, на самую низкую температуру. Сверху капусту выложить картофель, слой баклажанов, накрыть укропом и кинзой, положить зубчики чеснока, пару острых перчиков. Снова добавить соль и специи по вкусу. Накрыть все капустными листьями. Накрыть крышкой, сверху можно поставить груз, например, кастрюлю с водой. Выставить температуру до максимума. Когда мясо и овощи пустят сок, домляма начнет закипать, это слышно по характерному булькающему звуку. После закипания варить на максимальном огне 20 минут, затем убавить температуру до минимума, тушить домляму в течение 1,5 часов. Ни в коем случае не снимать крышку! Готовую домляму переложить в большое глубокое блюдо шумовкой. Мясо выложить сверху. Бульон можно подать отдельно.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говядина (вырезка) – 800 г;
- лук репчатый – 1 кг;
- помидоры (бурые крупные) – 1 кг;
- морковь – 500 г;
- картофель – 500 г;
- укроп – 50 г;
- кинза – 50 г;
- болгарский перец (крупный) – 4 шт.;
- капуста – небольшой вилок;
- баклажан – 500 г;
- чеснок – 1 головка;
- перец острый (любого цвета) – 1 шт.;
- специи по вкусу (соль, зира, перец, хмели сунели).





Дьяченко Виктория



Ростов-на-Дону

Хочу с Вами поделиться рецептом очень вкусных и простых в приготовлении завтраков. В еде я очень консервативна, и даже путешествуя по другим странам, пока не смогла найти свою любимую кухню.

В последнее время стараюсь следить за своим питанием. Но есть одна слабость: моя любовь к сладкому безгранична, поэтому помимо полезной овсянки по утрам, бывает ароматный кофе и вкуснейший блинчик.



Чоко-панкейки на завтрак

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца;
- 2-3 ст. ложки сахара;
- 1 ч. ложка соли;
- 2 ст. молока;
- 2 ст. муки;
- 1 ч. л. соды (гашеной уксусом);
- 1/4 ст. растительного масла;
- 3-4 ст. ложки какао.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взбить с сахаром и солью до появления пены. Добавить стакан молока, хорошо взбить, постепенно всыпать муку, постоянно разбивая комочки миксером. Добавить оставшиеся муку и молоко, взбивать, добавляя какао. Влить растительное масло (можно заменить топленным сливочным). Погасить соду, добавить в тесто и еще раз хорошо перемешать. Оставить постоять минут 5-10. За это время разогреть сковороду. Жарить без масла на умеренном огне. Как только появятся и начнут лопаться пузырьки - перевернуть оладушек и жарить еще секунд 20.



Ленивые овсянки в банках

ОБЩИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1/4 стакана овсяных хлопьев;
- 1/3 стакана молока;
- 1/4 чашки обычного йогурта;
- 1 чайная ложка меда.

с бананом и какао

- 1 ст. л. какао;
- 1/4 чашки бананов.

с мандарином и апельсином

- 1 ст. л. апельсинового джема;
- 1/4 чашки мандаринов.

с вишней и шоколадной крошкой

- 1/2 ч. л. ванилина;
- 1 ст. л. мелко натертого темного шоколада;
- 1/4 чашки нарезанной вишни.

с яблоком и корицей

- 1/2 ч. л. корицы;
- 1/4 ст. яблочного пюре (кусочки свежего яблока по вкусу).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты сложить в банку, залить молоком и йогуртом, закрыть банку, взболтать, поставить на ночь в холодильник. На утро можно есть. Хранить в холодильнике не более трех дней.

Мокко

- 1 ч. л. какао;
- 1/2 ч. л. растворимого кофе, разведенного в ст. л. горячей воды.



Жамалетдинов Роман



Москва

Моя история «господства» на кухне началась после знакомства с моей второй половинкой – любимой женой и ее семьей. Я всегда любил вкусно поесть, а в нашей семье мало того, что все очень вкусно готовят, но и изыскано подают блюда к столу. Кухню любим разную, предпочтение какой-то одной кухне не отдаем. Так как большую часть времени я провожу на работе, то балую свою семью, к сожалению, только по выходным (либо дома, либо на даче). «Магистром» кулинарии я еще не стал, но мне есть, у кого поучиться! Вы привыкли видеть «Оливье» каждый раз на праздничном столе, но я хочу Вас удивить и свои рецепты предложить! Хочу представить Вам на обозрение несколько блюд, которые я готовлю. Надеюсь Вам все понравится, без исключения! Приятного аппетита!



Требешок в майонезно-горчичном соусе «Жемчужина Сахалина»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- морской гребешок – 1,5-2 кг;
- майонез – 6-7 ст. ложек;
- горчица – 2 ч. ложки;
- уксусная кислота 70% – несколько капель;
- сахар – 1 ч. ложка;
- черный перец и соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Гребешок разморозить, промыть, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. После того, как гребешок стек, порезать его на 4 части, уложить в чашу. Добавить майонез, горчицу, уксусную кислоту, соль, перец и сахар. Все тщательно перемешать. Выложить на блюдо в виде раковины морского гребешка, украсить зеленью.



Веер из баклажанов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажаны – 2 шт.;
- бекон свежий – 300 г;
- сыр «Российский» – 200 г;
- томаты свежие крупные – 2 шт.;
- соль и черный перец;
- петрушка, базилик – 50 г;
- чеснок – 1-2 зубчика;
- майонез – 50 г;
- сметана – 50 г;
- масло растительное для жарки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Баклажаны вымыть, разрезать вдоль на 2 части, хвостик отрезать. Каждую половинку порезать вдоль так, чтобы получился веер, при этом разрезать нужно не до конца, чтобы дольки оставались нераздельными. Посыпать солью и оставить на 30 минут, промыть и обсушить. Бекон посолить и поперчить, обжарить на сковороде гриль до полуготовности. Нарезать полосками сыр, а томаты – полумесяцем. Выложить баклажаны на смазанный растительным маслом противень, вложить в каждый разрез бекон, томат, сыр. Смешать сметану с майонезом, добавить мелко рубленый чеснок, хорошо смазать приготовленной смесью баклажаны, стараясь попадать в разрезы. Выпекать 30-40 минут при температуре 180 градусов, украсить петрушкой и базиликом.

Десерт «Яблочное наслаждение»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- готовое тесто «фило» – 1 уп.;
- красное яблоко – 1-2 шт.;
- джем малиновый – 340 г;
- корица молотая;
- сахарная пудра;
- лимон;
- маргарин – 50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тонко нарезать яблоки полумесяцами, замочить в воде с лимонным соком, затем прогреть в микроволновой печи 3 минуты, чтобы они стали мягче. Слить воду, подсушить дольки. Нарезать полоски из размороженного слоеного теста шириной 15 см и длиной 40 см. На тесто выложить дольки яблока так, чтобы они слегка выглядывали из теста, посыпать корицей, ниже яблок смазать тесто джемом, накрыть яблоки и джем свободным от начинки тестом так, чтобы край яблок оставался виден. Аккуратно, чтобы не порвать тесто, так как оно очень нежное, свернуть его в виде розочки. В силиконовую форму для кексов или в отдельные порционные формочки положить маленький кусочек маргарина и вставить «розы». Выпекать при температуре 180-190 градусов 40-45 минут. Припорошить сахарной пудрой и наслаждаться восхитительным десертом!



Утиная грудка с малиновым соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе утиной грудки – 4 шт. по 150-200 г;
- чеснок – 1 зубчик;
- вино красное сухое CHIANTI – 1 стакан (200 мл);
- малиновый конфитюр EXTRA – 3 ст. л.;
- малиновый бальзамический крем – 1 ч. л.;
- малина свежая – 0,125 г;
- сливочное масло – 50 г;
- свежемолотый черный перец;
- томатная паста – 1 ч. ложка;
- салат руккола – 30-50 г;
- физалис – 1 шт.;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе утиной грудки помыть, обсушить. Острым ножом на коже грудок сделать надрезы крест-накрест, но так, чтобы не поранить мясо, посолить, поперчить. На хорошо разогретую сковороду уложить грудки кожей вниз и жарить каждую сторону около 10-15 минут (все зависит от толщины грудки), периодически сливая растопившийся жир. Снять с огня, выложить на тарелку. Из сковороды слить жир, выложить нарезанный чеснок, обжарить 30 секунд, добавить томатную пасту, затем бальзамический крем, секунд 20 выпаривать, затем влить вино, дать немного покипеть, добавить малиновый конфитюр, затем ягоды свежей малины, снова кипятить минуту. Снять сковороду с огня, добавить 50 грамм сливочного масла. Перемешать, чтобы не повредить ягоды. Далее утиные грудки нарезать на тонкие ломтики. На блюдо налить толстую полоску горячего соуса, выложить кусочки мяса, сверху налить соус более тонкой полоской. Выложить полоской рукколу вдоль грудок, украсить свежими ягодами малины. На мясо капнуть бальзамического крема и украсить физалисом.



Дубревская Ольга



Москва

В нашей семье готовят все, но по принципу Сократа: «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить». Конечно, никто не испытывает большого удовольствия, проводя время на маленькой кухне, поэтому готовим, как правило, простые блюда. Для книги предлагаю рецепт блюда, которое частенько готовит моя подруга. Надеюсь, вам он тоже понравится!



Салат Ariete

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- салат айсберг;
- руккола;
- петрушка, укроп;
- сыр пармезан – 100 г;
- помидоры черри – 250-300 г;
- кунжут – 1 упаковка;
- куриное филе – 150-200 г;
- сухарики – 50 г.

Для соуса:

- майонез;
- сметана;
- чеснок – 2-3 зубчика;
- соленый огурец – 1 шт.;
- каперсы – 1 банка;
- перец красный.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

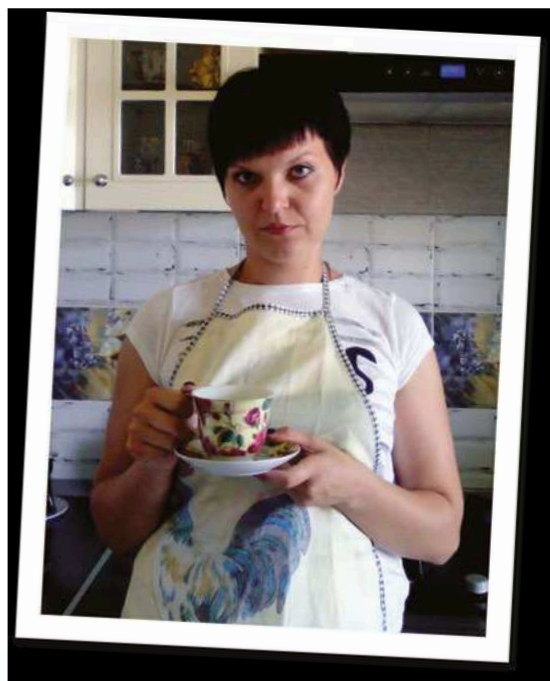
Отварить филе курицы, порезать кусочками и слегка обжарить, переложить на тарелку. Обжарить кунжут 1-2 мин на среднем огне (не зажаривать сильно, иначе будет твердым). Пармезан порезать брусочками. Салат промыть и нарезать или порвать руками, добавить помидоры, разрезанные пополам, сухарики, курицу и кунжут. Для соуса перемешать все ингредиенты, залить им салат.



Зверева Екатерина



С детства люблю домашнюю выпечку. Будучи маленькой девочкой, наблюдала за мамой и бабушкой, а когда стала школьницей, мы стали экспериментировать с младшей сестрой у плиты. Первое блюдо, которое мы испекли, – шарлотка. Как ни странно, первый блин не был комом, и дальше пошло-поехало. Теперь стараюсь каждые выходные что-нибудь испечь своим родным и близким, дочка подрастает и с удовольствием помогает мне. Делюсь любимым рецептом «Королевской ватрушки». «Королевская ватрушка» – это как ватрушка, только еще вкусней. А все потому, что ватрушка получается пышная, высокая, ароматная и хорошо держится кусочками – что немаловажно, если Вы готовите стол для гостей!



«Королевская ватрушка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- 200 г сливочного масла;
- 2 ст. муки;
- 3-4 ст. ложки сахара;
- 1/2 ч. ложки соды.

Для начинки:

- 500 г творога;
- 3 яйца;
- 1 ст. сахара;
- 1/2 пакетика ванильного сахара;
- цедра 1 лимона.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку всыпать в глубокую емкость, добавить соду, сахарный песок и ванильный сахар. Натереть размягченное сливочное масло на терке, добавить к муке. Перетереть в крошку. Форму для выпечки смазать маслом, 2/3 массы крошки примять пальцами и выложить на дно формы и бортики. Для начинки смешать яйцо, ванильный сахар и сахарный песок. Натереть цедру с лимона на мелкой терке, размять творог и все добавить к яичной массе, вылить в форму. Посыпать оставшейся крошкой, выпекать при 200°C 40-45 минут. Готовой ватрушке нужно дать немного остыть, прежде чем вынимать из формы. Разрезать и подать к столу.



Иванова Анастасия



Санкт-Петербург

Умение готовить и наслаждаться этим процессом заложено у меня в крови. Еще моя прабабушка потчевала своими кулинарными изысками графский дом. Мой дедушка прошел с полевой кухней до Берлина, и впоследствии готовил самые вкусные на свете котлеты. А мой отец ходил в плавание на круизном лайнере за границу в роли кока. Не отставала и мама: она пекла нам пироги и радовала каждый день невероятными блюдами. Сегодня уже я изобретаю на своей кухне разные съестные радости для своего сына и для друзей, которых люблю принимать у нас в гостях. Представляю на ваш суд пару рецептов.

Ребрышки в яблочномедовом соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- яблочный сок – 50 мл;
- соевый соус – 2 ст. ложки;
- мед – 1,5 ст. ложки;
- сухая приправа для мяса или шашлыка;
- ребра свиные – 500-700 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ребра разрезать по косточке, мариновать в соусе 2-3 часа (можно меньше, но необходимо, чтобы они пропитались). Разжечь угли, выложить ребра на решетку, обжарить до готовности.



Омлет для Ariete

Омлетница
Ariete Omelette and
Tortillas maker

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 яйца;
- 50 мл молока;
- 30 г ветчины;
- 30 г сыра;
- 3 маринованных
корнишона;
- соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яйца взболтать, добавить молоко и соль, все вместе перемешать до образования пышной пены. Ветчину, сыр и корнишоны порезать тонкими полосками. Залить половину формы смесью яйца и молока, оставить на пару минут, добавить начинку и залить оставшуюся смесь. Заккрыть крышку и готовить 10 минут.



Игнатьева Ольга



Москва

Люблю готовить с детства! Всегда помогала маме приготовить что-нибудь вкусненькое. В детстве на каждый мой день рождения мама выпекала вкусный медовый торт, я любила наблюдать, как она выпекает корж за коржом, потом пропитывает каждый корж кремом, а сверху все поливает горячим шоколадом. С того момента полюбила выпечку, и в выходной день мы с сестрой искали в маминей записной книжке какой-нибудь интересный рецепт и готовили новое блюдо. Теперь готовлю различные вкусняшки уже для своей второй половинки. Предлагаю рецепты двух блюд, которые готовлю часто, так как они нам очень нравятся.



Пирожки с яблочной начинкой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука – 1 кг;
- яйцо – 1 шт.;
- соль – 1 щепотка;
- сахар – 3 ст. ложки;
- сметана – 200-400 г;
- сода пищевая – 0,5 ч. ложки;
- яблоки – 4 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Высыпать муку на стол, в середину вбить яйцо, добавить соль, часть сахара и сметану. Вымесить тесто руками и оставить постоять. Для начинки яблоки натереть на крупной терке. Из теста сделать жгутик и разделить на небольшие одинаковые кусочки. Каждый кусочек размять в лепешку, в середину положить яблочную начинку, насыпать сахар и сформировать пирожки. Выложить на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 180 градусов 25-30 минут.



Куриные рулетики с грибами и сыром в сметанном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе куриное – 4 шт.;
- шампиньоны свежие;
- твердый сыр;
- нарезанный укроп – 2 ст. л.;
- масло растительное – 100 г;
- лук – 1 шт.;
- соль, перец;
- панировочные сухари;
- чеснок – 5 зубчиков.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грудки отбить, посолить и поперчить. Грибы и лук мелко порезать, обжарить на сковороде, слегка подсолить и поперчив. Дать остыть. В миске смешать сметану, укроп, чеснок. На грудки выложить грибы с луком, сверху посыпать их тертым сыром, свернуть рулетики, заколоть зубочистками (либо завязать ниткой), обвалить в панировочных сухарях и обжарить на сковороде в масле с двух сторон до румяной корочки. Затем сложить рулетики в кастрюлю или глубокую сковороду, залить соусом и потомить на медленном огне 15-20 минут. Подавать к столу с отварным картофелем.



Иванов Павел



Москва

В этот раз я расскажу еще об одном вкусном и здоровом блюде, которое входит в шорт-лист моих любимых. Это второе блюдо, которое я научился готовить сам. Для его приготовления требуется не более 15 минут и минимум ингредиентов. Уверен – с ним справится любой мужчина, даже никогда не державший в руках сковороды. Читайте и запоминайте – однажды этот рецепт может спасти вас от голодной смерти!



Сырники «Фьюжн»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- творог – 180-200г;
- яйцо – 1 шт;
- немного муки;
- сахар – 0,5 чайной ложки;
- сухофрукты – по желанию.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Ингредиенты перемешать до получения однородной массы. Взять немного массы размером со среднюю картофелину, обвалять в муке, сформировать диск толщиной около 1,5 см. Разогреть сковороду, смазать маслом, жарить под крышкой по 3-4 минуты с каждой стороны. Готово! Подавать с медом, сгущенным молоком, киселем или сметаной.



Казакова Ксения



Москва

Есть нужно много и часто. Хочешь правильно питаться – учись готовить. Только так ты будешь уверен в том, что ты ешь. Вкусно – не значит долго. Чем проще пища, тем лучше. А по настроению можно накрыть стол, как в ресторане. Обращайте внимание на исходные продукты, свои мысли при манипуляциях с едой и порадуите глаз при сервировке. Главное, чтобы еда была приготовлена с любовью. Порой одни и те же ингредиенты, один и тот же рецепт у разных поваров дают разный результат. Ведь во все, что мы делаем, мы вкладываем частичку себя. И это прекрасно! Я получаю удовольствие от процесса и гордость за результат. Подходите к готовке, да и к любому делу, с любовью в сердце, твердой рукой и уверенностью, что все получится! И всегда включайте голову. А чтобы хорошо думать, нужно хорошо кушать! Приятного аппетита!



Скумбрия на подложке

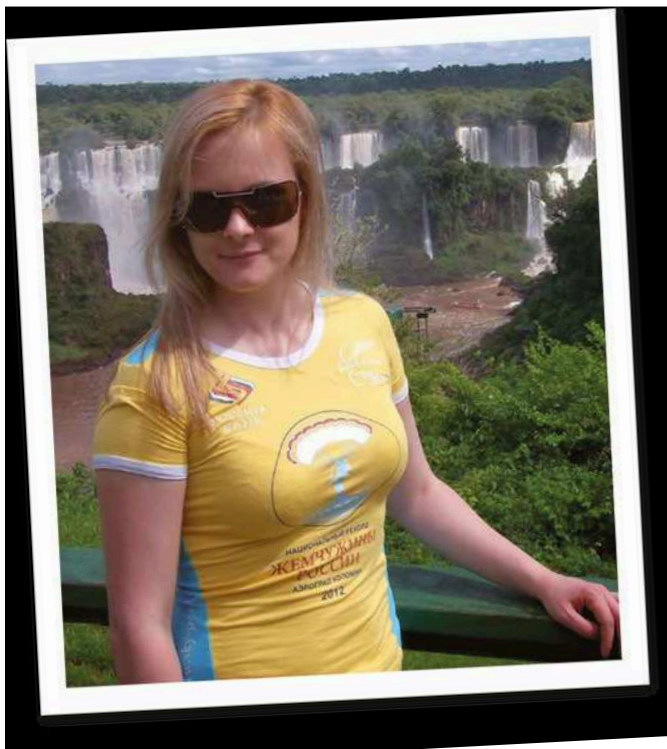
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взять замороженную рыбу с головой, слегка разморозить, обрезать плавники и распотрошить. Сложить все куски на тарелку и посолить со всех сторон. Почистить картофель. Поставить на огонь сковороду с высокими стенками, налить масло. Очистить и порезать лук полукольцами и высыпать на разогретую сковороду. Почистить и порезать колечками морковь, всыпать к луку, нарезать картофель и выложить сверху, на него положить порезанную на кусочки рыбу, не оставляя пространства между кусками. Ламинарию посыпать сверху, полить маслом, тушить под крышкой до готовности.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- скумбрия;
- картофель;
- лук;
- морковь;
- ламинария;
- соль;
- масло растительное.





Караулова Ольга



Москва

Я не фанат еды и на самом деле питаюсь очень скромно. Но в то же время являюсь поклонницей аутентичной кухни – в любых местах и странах, где бываю, всегда пробую что-то новое. Местная кулинария придает особый оттенок путешествиям, поэтому в Китае ем личинок, в Корее – собачатину, на Байкале – омуля, на морских побережьях – свежие морепродукты. Но ни одна кухня народов мира не запала в душу... До тех пор, пока в прошлом году не поехала в Аргентину навестить друзей. Друзья – это итальянская и русско-французские семьи, ведь в стране живут в основном эмигранты. И страну они показали так, как ее видят местные жители: без танго, шоу гаучо и кладбища Реколетта. Во-первых, мы летали к водопадам на реке Игуасу, на границе с Бразилией. Настоящее чудо света! 275 каскадов, высотой 60-80 метров, зрелище удивительное. Каждый водопад – произведение искусства, они все разные, и за очередным поворотом всегда ждет новая удивительная панорама. Двух дней не хватило, чтобы посмотреть на эту красоту со стороны двух стран. И природа вокруг удивительная: национальные парки Аргентины и Бразилии с редкими видами деревьев, крокодилами, туканами, огромны-

ми бабочками... Во-вторых, главную достопримечательность страны мне удалось не только увидеть, но и распробовать. Это мясо! Здесь культ говядины; у коровы не едят только шкуру, рога и копыта. Когда зовут гостей на асадо (реберная часть туши, тонкий край, но этим словом в быту называют любое мясо на огне), готовят из расчета килограмм на человека. Аргентинцы не едят мясо «с кровью», любой бифштекс в ресторане требуют зажарить хотя бы до степени medium. Зато любят всякие изыски, вроде мяса «счастливой коровы», которую поили пивом и делали массаж. Такого вкусного мяса, как в Аргентине, точно нет нигде! Мясом запастись не удалось, зато привезла пару рецептов. Секрет этих блюд, конечно, в мясе: это должна быть говядина мясных пород, мягкая и сочная.

Электрогриль
Ariete Yaki Grill



Говядина по-аргентински под соусом чимичурри

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говядина (нарезанная кусочками 4x4 см) – 700 г.

Для маринада:

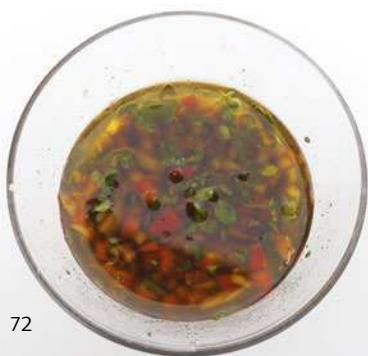
- белый винный уксус – 1/2 стакана;
- растительное масло – 1/4 стакана;
- красный лук (мелко нарезанный) – 3/4 стакана;
- кинза – 1/2 стакана;
- чеснок – 2 зубчика;
- тимьян (листья) – 1 веточка;
- орегано (листья) – 2 веточки;
- кумин (молотый) – 1,5 ч. л.;
- соль – 1,5 ч. л.;
- черный перец (молотый) – 1,5 ч. л.

Для соуса чимичурри:

- оливковое масло – 1/4 стакана;
- красный винный уксус – 1/4 стакана;
- репчатый лук (мелко нарезанный) – 1/4 стакана;
- сладкий красный перец – 1/2 шт.;
- чеснок (мелко нарезанный) – 1,5 ч. л.;
- петрушка (мелко нарезанная) – 2 ст. л.;
- орегано (листья) – 1,5 ч. л.;
- красный острый перец (хлопьями) – 1/4 ч. л.;
- лавровый лист (свежий, нарезанный кусочками) – 1 шт.;
- соль – 3/4 ч. л.;
- черный перец (молотый) – 1/2 ч. л.;

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать все ингредиенты для маринада, залить говядину и оставить в холодильнике на 4 часа. Для соуса чимичурри соединить все составляющие и оставить на 2 часа. Разогреть гриль. С ломтиков говядины стряхнуть маринад, разложить на смазанную маслом решетку гриля, оставляя интервалы по 1-2 см. Жарить по 2 минуты с каждой стороны.





Эмпанадас с соусами ахи и гуакамоле

Эмпанада (исп. *Empanada*, мн. *Empanadas*) – пирожки с начинкой, предпочтительно мясной. Эмпанадас едят руками, запивая сухим красным аргентинским вином. С двумя соусами... Так лучше!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто:

- 4 стакана муки;
- 1-2 ч. л. соли;
- 2-3 ст. л. сахара;
- 2 ст. л. масла охлажденного;
- 12 ст. л. растительного масла охлажденного;
- 3/4 стакана воды;
- 2 желтка.

Начинка:

- 3 большие луковицы измельченные;
- 500 грамм говяжьего фарша;
- 2 ч. л. кумина;
- 1 ст. л. паприки;
- говяжий бульон;
- 1/4 стакана горячей воды;
- 2 ст. л. муки;
- 1/2 стакана измельченных оливок;
- 2 яйца, сваренных вкрутую, порезанных ломтиками;
- 1 желток;
- 2 ст. л. молока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Тесто: в муку добавить соль и сахар, сливочное и растительное масло, желтки и $\frac{3}{4}$ стакана воды. Разминать тесто и добавлять по-немногу оставшуюся воду, перемешивать, пока тесто не станет однородным. Потом охладить в течение часа, затем выложить на поверхность, раскатать до толщины 0,5 см. Оказалось, что очень удобно выпекать прекрасные эмпанадас в Omelette Maker от Ariete – 25 минут и готово! Вариант: запекать в духовке при 175°C, 25-30 минут. Начинка: обжарить лук и чеснок в растительном и сливочном масле до размягчения. Добавить фарш, кумин, порошок чили, паприку, говяжий бульон, соль и перец по вкусу. Обжарить говяжий фарш, постоянно перемешивая, до коричневого цвета. Добавить муку и готовить еще 5-10 минут. Снять с огня, охладить, использовать как начинку.

Острый соус ахи

- 1 перец чили без семян;
- 1/4 стакана воды;
- 1/4 стакана уксуса;
- сок 1 лайма;
- 1-2 ч. л. соли;
- 1-2 ч. л. сахара;
- 3 помидора без семян;
- 1/3 стакана кинзы измельченной;
- 6 перьев зеленого лука (белая и зеленая части);
- 1 средняя белая луковица, мелко нарезанная;
- 1/4 стакана оливкового масла;
- черный перец по вкусу.

Поместить перец в блендер с водой, уксусом и соком лайма, добавить соль и сахар, измельчить до однородной консистенции. Добавить измельченные помидоры, репчатый и зеленый лук, кинзу, чили и оливковое масло. Приправить еще солью и черным перцем по вкусу, поставить в холодильник на час.

Электрогриль
Ariete Omelette Maker



Гуакамоле

- 3 спелых очищенных авокадо (косточку не выбрасывать!);
- сок одного лайма;
- 1/2 стакана рубленого лука;
- 3 ст. л. свежей кинзы измельченной;
- 2 помидора-сливки измельченных;
- 1 ч. л. измельченного чеснока;
- 1 щепотка круглого кайенского перца;
- черный перец по вкусу.

В блендере перемешать авокадо, сок лайма и соль. Добавить лук, кинзу, помидоры, чеснок, кайенский перец. Охладить час в холодильнике, положив в емкость косточку от авокадо – она не даст соусу потемнеть.



Кибкало Наталья



Москва

Очень люблю разнообразную, возможно, не всегда здоровую, но очень вкусную пищу. Иногда процесс подготовки ингредиентов весьма портит настроение, поэтому стараюсь в своем арсенале иметь рецепты блюд очень простых в приготовлении, и в то же время вкусных. В моей домашней книге рецептов невозможно встретить блюда а-ля куриный рулет (выдержка из рецепта: аккуратно снимите шкуру с целого цыпленка, не повредив ее, обрежьте мясо с костей, добавьте кучу всего, сформируйте куриную ногу и зашейте ниткой.... Потратьте на это полдня и съешьте за 10 минут) и салат из рукколы с козьим сыром, кедровыми орехами и прочими дефицитными продуктами. Мои рецепты просты, зачастую быстры и вкусны! Секрет успеха прост – сочетание ингредиентов и учет вкуса домочадцев!



Салат «Лондонский»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидоры – 2 шт.;
- огурцы – 2 шт.;
- перец болгарский – 1 шт.;
- яйцо куриное вареное – 2 шт.;
- куриная грудка – 1 шт.;
- лук репчатый – 1 шт.

Заправка:

- майонез;
- соус соевый;
- приправа для мяса.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Куриную грудку отбить, обжарить с двух сторон на сковороде, посыпать приправой для мяса. Овощи помыть, порезать крупными дольками и кубиками. Лук порезать полукольцами, замариновать в уксусе. Яйца порезать на 4 части. Выложить порционно в глубокие миски – кусочки овощей, сбоку украсить четвертинками яйца, сверху положить кусочки курицы и лук. Полить заправкой.



Салат «Тнездо глухаря»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- картофель отварной;
- яйцо перепелиное;
- перец болгарский;
- грудинка свиная;
- огурец свежий тертый;
- майонез.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Выложить порционно по тарелкам: картофель, карбонад, огурец, сверху кольцо перца, в него 2 перепелиных яйца. Майонез подать отдельно.





Кобзев Дмитрий



Самара

Точно знаю, что в одной из других жизней был поваром или коком, или просто для племени готовил. Это потому, что те немногие блюда, которые готовлю, нахваливают и семья, и друзья. Даже яичницу с наполнителями. Мой конек – это настоящий плов! Секретов и рецептов плова много, а мне больше всего нравится процесс, который занимает до 3-4 часов. И реакция поедающих! Но сегодня высылаю рецепты очень простых и в то же время вкусных блюд, которые готовит моя жена.



Мясные ватрушки – быстрый ужин

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- фарш – 500 г;
- сыр плавленый – 150 г;
- творог – 300 г;
- сыр твердый тертый – 100 г;
- яйцо куриное – 1 шт.;
- соль, перец, сухой чеснок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В мясной фарш добавить тертый сыр, специи и яйцо. Творог смешать с плавленым сыром. Сделать из фарша гнезда и наполнить их творожной начинкой. Запекать при 180 градусах 40 минут. Сверху присыпать зеленым луком или зеленью.



Мясо по-тайски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мясо;
- сладкий перец;
- молоко;
- карри;
- соус соевый;
- соль по вкусу;
- масло для жарки.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо и перец нарезать, раскалить сковороду, налить масло и засыпать мясо. Слегка обжарить, затем тушить в собственном соку. Когда жидкость испарится, залить молоко и поставить на слабый огонь. Тушить, пока молоко не испарится. Положить нарезанный перец и потушить еще. Добавить карри, соевый соус и соль, тушить еще некоторое время, подавать с рисом.



Комогорова Ольга



Москва

Первые шаги к приготовлению еды начались в школе, на уроке труда. Люблю готовить, особенно узнав новый рецепт! Хочется сразу испробовать его и порадовать домашних. К сожалению, так и не научилась готовить такие же вкусные пирожки, как готовила мама, но вторая половинка очень любит мой борщ, тут я преуспела. Сейчас много кухонной техники: хлебопечки, мультиварки и т.п., но все-таки приготовленное в них не заменит приготовленное своими руками. Ведь в блюда, сделанные руками, каждую минуту вкладываешь душу, следишь, чтоб не подгорело, не убежало. Я ничего не имею против инноваций, очень удобно и экономит время, но если есть возможность, готовлю по-старинке.



Сырные палочки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сыр – 150 г;
- сливочное масло – 80 г;
- мука пшеничная – 150 г;
- молоко – 100 мл;
- разрыхлитель теста – 3 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сыр натереть на крупной терке, смешать с размягченным сливочным маслом. Добавить муку, молоко, разрыхлитель и соль. Быстро замесить тесто, скатать в шар и убрать в холодильник на 30 минут. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной около 5 мм, нарезать на узкие полоски шириной 2 см и длиной около 15 см. Каждую полоску накрутить на палочку или карандаш, а затем аккуратно снять тесто с опоры. Разложить спиральки на противне, застеленном пергаментной бумагой, поставить в разогретую до 200 градусов духовку. Выпекать около 15 минут до золотистого цвета.



Запеченные помидоры с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидоры крупные – 7 шт.;
- фарш свино-говяжий – 300 г;
- лук красный – 1 шт.;
- томатная паста – 1 ст. ложка;
- вода – 150 мл;
- острый перец – 0,5 шт.;
- перец красный молотый;
- растительное масло;
- зеленый лук, петрушка, соль.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры помыть, положить на разделочную доску и сделать несколько надрезов. Красный лук мелко порезать и смешать с мясным фаршем. Добавить молотый красный перец и соль, хорошо перемешать. Заполнить фаршем разрезы в помидорах. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить помидоры с фаршем, посыпать сверху измельченным острым перцем. Воду смешать с томатной пастой, залить смесью помидоры. В разогретую до 180 градусов духовку поставить форму, выпекать 30 минут, затем еще 10 минут – при 250 градусах. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанными зеленым луком и петрушкой.



Корганова Наталья



Ростов-на-Дону

В наш век высокой занятости и дефицита свободного времени приготовление еды дома, на мой взгляд, должно занимать минимум усилий. При этом блюда должны быть исключительно здоровыми, полезными и вкусными. Для публикации в этот раз я выбрала рецепт восхитительного нежного вишневого пая, на приготовление которого Вам потребуется всего 15 минут + 35 минут на выпечку. Прочитала его в сети интернет несколько лет назад, и считаю настоящей находкой! Его любят как моя семья, так и наши гости. А вся моя любовь к Италии – в рецепте классического итальянского соуса песто. Песто – один из старейших и вкуснейших соусов в мире. Делаю его каждое лето, пока идет сезон зеленого базилика, в большом объеме впрок: он довольно долго хранится в холодильнике, что очень удобно. Соус хорош и к мясу, и к рыбе, и к овощам.



Итальянский соус песто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- оливковое масло – 100 г;
- чеснок – 2 зубчика;
- листья зеленого базилика – 50 г;
- кедровые орехи – 70 г;
- сыр пармезан – 70 г;
- соль – 0,5 ч. ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кедровые орехи подсушить на сухой сковороде до чуть коричневого цвета, остудить. В блендер налить оливковое масло. Базилик помыть и просушить на полотенце. Оторвать листики от стеблей и положить в блендер, добавить орехи, соль и взбивать 2 минуты. Натереть пармезан, очистить и нарезать чеснок, пересыпать в блендер и немного взбить. Получается идеальный соус для любой пасты!



Блендер
Ariete Blender drink and go



Вишневый пай

Вишневый пай... На его приготовление потребуется менее часа. Очень простой и восхитительно вкусный!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- размягченный маргарин – 200 г;
- яйцо – 2 шт.;
- сметана – 200 г;
- пакетик разрыхлителя;
- соль, ванилин;
- свежая вишня – 800 г.

Для заливки:

- сметана – 600 г;
- крахмал – 50 г;
- сахар – 100 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Размягченный маргарин взбить с сахаром, добавить яйца, сметану, соль, разрыхлитель. Постепенно ввести всю муку. Все хорошо перемешать миксером до однородной массы. Для заливки: сметану взбить миксером с сахаром и крахмалом. Тесто распределить по форме, покрытой пекарской бумагой. Густо распределить сверху ягоды без косточек, чуть вдавливая в тесто. Залить заливкой. Разогреть духовку до 180-200 градусов. Выпекать 30-35 мин. Остывший пай украсить сахарной пудрой и мятой.





Косоротова Оксана



Москва

Работаю на рынке бытовой техники уже более 12 лет. Постоянно общаюсь с замечательной техникой и тестирую ее, я, конечно, очень много готовлю. А работая с кулинарными школами и профессиональными поварами, постоянно узнаю что-то новое. Рецептов за эти годы у меня накопилась масса. Но, кроме того, у меня много племянников и крестников, которые любят мои кулинарные шедевры. Для моих маленьких друзей я научилась превращать невкусные каши и супы в легкие тортики и красочные пюре.



Самый вкусный манник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- масло сливочное – 1 ст. ложка;
- кефир – 500 мл;
- крупа манная – 1 стакан;
- яйцо – 3 шт.;
- сахар песок – 2/3 стакана;
- разрыхлитель теста – 10 г;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать манную крупу с кефиром и оставить набухать в течение часа. Добавить остальные ингредиенты и тщательно перемешать. Выпекать в смазанной маслом форме при температуре 220 градусов 40 минут. После извлечения пирога из формы, смазать верх сливочным маслом.



Кочетков Сергей



Москва

История моей готовки началась, когда мне в определенный период холостяцкой жизни жутко надоело есть одни пельмени и яичницу, и я начал экспериментировать с приготовлением разнообразной пищи. Уже и не припомню, сколько первых «блинов» было комом, но когда мое первое блюдо (котлеты) были готовы, я понял, что надо двигаться вперед и экспериментировать. С каждым разом все усложнял себе задачу в выборе блюда для приготовления. Однажды в гостях попробовал чудо-торт «Наполеон» из печени индейки, вкус мне очень понравился, и я решил сам его приготовить. Выпросил рецепт торта и приступил к готовке. Так как блины к тому времени я умел готовить, напечь кучу полупрозрачных коржей для печеночного «Наполеона» для меня не составило труда. Далее приготовил соус для торта, намазал коржи, украсил, и чудо-торт был готов. На все приготовление ушло меньше часа. Удовольствие от созерцания приготовленного собственными руками чудо-торта было непередаваемое!



Торт «Наполеон» из печени индейки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- печень индейки – 1 кг;
- яйцо – 2 шт.;
- морковь – 3 шт.;
- лук – 2 шт.;
- чеснок – 3-5 зубчиков;
- молоко – 0,5 стакана;
- мука – 0,5 стакана;
- майонез – 1,5 стакана;
- масло, соль, молотый перец.

Для украшения:

- зелень, помидоры, вареное яйцо.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить и промыть печень, взбить в блендере до однородной массы. Добавить яйцо, муку, соль, еще раз взбить. Из получившегося теста нажарить тонкие коржи. Для соуса на мелкой терке натереть морковь, мелко порезать лук, обжарить, добавить чеснок и черный перец. Намазать первый корж майонезом, уложить слой поджарки, и так далее, пока не закончатся коржи. Украсить на свое усмотрение. Приятного аппетита!





Кулыгина Елена



Москва

Готовлю я с детства. Люблю рецепты необычных блюд. Стараюсь, чтобы угощение получилось не только вкусное, но и красивое, запоминающееся. Люблю, когда на столе много небольших аппетитных закусок. Предлагаю рецепты, которые украсят любой стол.



Баклажаны, запеченные с сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажаны;
- помидоры;
- твердый сыр;
- чеснок;
- соль, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать баклажаны кружочками толщиной примерно в сантиметр. Посолить и оставить минут на 30 для того, что бы они хорошо просолились и не горчили. Баклажаны промыть. Затем помыть помидоры и нарезать тоненькими кружочками. Чеснок мелко порубить. Сыр натереть на средней терке. Выложить баклажаны на противень, сверху добавить немного чеснока, по кружку помидора, тертый сыр, посолить и поперчить. Поставить противень в разогретую до 180 градусов духовку, запекать в течение 30 минут.



Салат из красной рыбы с авокадо

Секрет данного салата заключается в том... что здесь нет вообще никакого секрета! Нужно просто грамотно подобрать все ингредиенты, которые нужны для его приготовления, и вкусно совместить их в одном салате с интересной заправкой.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- соленая семга – 200 г;
- авокадо – 1 шт.;
- зеленый салат – 1 пучок;
- лимон – 0,5 шт.;
- оливковое масло – 4 ст. ложки;
- мед – 1 ст. ложка;
- горчица – 2 ч. ложки;
- соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить авокадо от кожуры, порубить на небольшие кубики, тонко нарезать рыбу. Сок лимона соединить с горчицей, медом и оливковым маслом. Перемешать, посолить. В небольшую тарелку выложить салатные листья, сверху – авокадо, далее – рыбу с соусом. Все посыпать солью и молотым перцем.



Каравеева Алена



Новосибирск

Сама я родом из города, где процветает рыбное производство. Люблю отдых на природе. Именно поэтому мой рецепт таков. Приятно осознавать, что эту рыбу ты поймал и приготовил сам. Блюдо становится вдвойне вкуснее! Готовлю не так часто, но этот рецепт рекомендую. Приятного аппетита!

Чановский сазан горячего копчения

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сазан;
- соль;
- перец;
- травы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Горячим копчением сазана можно приготовить в коптильне из нержавеющей стали. На дно поместить небольшие ольховые, березовые или осиновые веточки или опилки из тех же деревьев. Затем установить решетку, на которую положить в один ряд предварительно выпотрошенную, очищенную от чешуи и тщательно промытую рыбу, подсолennую по вкусу и поперченную. Также можно добавить душистых трав. Сверху коптильню закрыть плотной крышкой и поставить на слабый огонь костра. Для приготовления сазана весом 1-2 кг потребуется минут 30.

Ланкина Ирина



«Век живи, век учись!». Вот и у меня в предновогоднюю ночь, перед встречей 2015 года, случился приятный вечер и неожиданный мастер-класс про приготовлению новых блюд. С того времени обожаю эти салаты. А также делюсь рецептами из моей домашней кулинарной книги.



Салат «Гранатовый браслет»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 12 порций:

- куриные окорочка или грудка (без костей) – 500 г;
- картофель – 4 шт.;
- свекла – 3 шт. (крупные);
- морковь – 4 шт.;
- яйца – 6 шт.;
- лук репчатый – 2 шт.;
- гранат – 3 шт.;
- грецкие орехи – 4 ст. л.;
- растительное масло для жарки;
- майонез, соль, свежемолотый перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овощи отварить до мягкости, очистить от кожуры. Натереть овощи на крупной терке в разные тарелки. Куриную грудку положить в кипящую воду и варить около 20 минут, в конце посолить и добавить лавровый лист. Готовое мясо остудить и нарезать кубиками или соломкой. Отварить яйца, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, нарезать как можно тоньше и обжарить на растительном масле. Грецкие орехи порубить ножом или измельчить в блендере. На середину блюда, в котором будем подавать салат, поставить чистый стакан. Вокруг него слоями выложить ингредиенты, каждый слой смазывая майонезом и посыпая солью и перцем. Порядок укладки слоев такой: половина мякоти курицы, морковь, картофель, треть грецких орехов, половина свеклы, снова грецкие орехи, жареный лук, оставшаяся курица, оставшиеся грецкие орехи, яйца, оставшаяся свекла. Затем нужно вынуть стакан и смазать майонезом всю конструкцию. Поверхность салата покрыть зернами граната. Приятного аппетита!



Ланкина Ирина

Суп из подосиновиков



ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 6-8 порций:

- вода – 3 литра;
- подосиновики – 250-300 г;
- картофель – 3 шт.;
- лук репчатый – 1 шт.;
- чеснок – 1 зубчик;
- сливочное и растительное масло;
- перец, соль, укроп, петрушка, зеленый лук.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Перебрать и помыть грибы, нарезать кубиками средней величины. Засыпать в кастрюлю с кипящей водой, варить 10 минут. Нарезать соломкой картофель, морковь, лук, зелень. Картофель добавить к грибам и варить 10 минут. Морковь и лук обжарить на сковороде, добавить в суп. Посолить и поперчить, заправить топленым или сливочным маслом или сметаной, посыпать зеленью.

Домашний чай из трав

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- листья смородины;
- листья малины.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Запарить листья в предварительно подготовленном заварнике, оставить на 10 минут, чтобы чай настоялся. Более качественный настой можно получить, заваривая в современном ти-мейкере Ariete: выбрать температуру 80 или 90 градусов и задать время заварки 10 минут. В течение 10 минут листья будут завариваться при постоянной, невысокой температуре, что позволит получить более плотный настой без потери витаминов. Приятного и полезного чаепития!

Прибор для приготовления
чая и травяных настоев
Ariete Tea maker





Лейба Татьяна



Москва

Говорят, чтобы научить человека плавать, его нужно выкинуть на середину реки. У меня так получилось с кухней. Оказалась новоиспеченной офицерской женой в далеком гарнизоне, за тысячи километров от друзей и семьи. Что делать? Есть что-то нужно каждый день... Первое время в ход шли все книжки-журналы с рецептами. Звонки маме с вопросами: сколько минут варить то? Что добавлять в это? Каждое приготовленное мной блюдо было невероятным достижением. Но в военном городке так просто не пропадешь, всегда тебе помогут и научат, поделятся всем. Сейчас я уже могу на кухне все! Накрою стол быстро, вкусно и красиво. Муж и дети довольны.



«Изда» из блинов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 яйца;
- 0,5 литра молока;
- соль, сахар;
- масло растительное – 2 ст. л.;
- свежая клубника.

Для крема:

- 0,5 литра сметаны;
- 1 стакан сахара;
- 1 пакет ванильного сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Приготовить жидкое тесто, оставить на полчаса. Испечь блины, на каждый выложить клубнику, свернуть трубочкой. Приготовить крем: взбить сметану с сахаром, добавить ванильный сахар. На широкое блюдо выложить блинчики в виде избушки, каждый слой залить кремом. Сверху посыпать тертым шоколадом. На ночь поставить в холод, чтобы торт хорошо пропитался.



Лоскутова Мария



Санкт-Петербург

Не люблю готовить, поэтому у меня для всех повседневных рецептов только одно требование – готовка не должна занимать больше 30 минут. Мои любимые блюда – овощные. Всевозможные рагу, закуски, салаты... Очень люблю разные соусы. Например, грушевый на апельсиновом соке к рыбе – просто божественный! Или соус для шавермы. Он подходит к большинству мясных блюд. Мясо у меня готовит муж, у него отлично получаются курица-гриль, рыба горячего копчения и любые блюда в духовке. В этом плане у нас сложился прекрасный тандем – каждый готовит то, что ему нравится, и поэтому получается еще вкуснее! Как правило, каждый ужин у нас заканчивается взаимным захваливанием друг друга.



Тальятелле с семгой в томатно-сливочном соусе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 2 порции:

- тальятелле – 250 г;
- стейк семги – 1 шт.;
- томаты – 2-3 шт.;
- сливки – 150 мл;
- базилик, орегано;
- сыр пармезан.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать кубиками томаты, обжарить на сковороде до мягкого состояния. Обильно посыпать приправами, посолить. Пока жарятся томаты, нарезать стейк на кубики средней величины (примерно 1,5х1,5 см). К размягченным томатам добавить кусочки семги, жарить 3-4 минуты. Сварить тальятелле. Как только кусочки семги посветлеют со всех сторон, залить всю смесь сливками. Томить без крышки 3-5 минут, пока сливки не загустеют до состояния соуса. Готовые тальятелле выложить в тарелки, залить соусом, посыпать сыром и украсить зеленью.





Ливадная Наталия



Ростов-на-Дону

Люблю с семьей и друзьями летом отдыхать на природе с палатками, а зимой – ездить в горы кататься на лыжах. Стараемся активно проводить свободное время, несмотря на то, что в прошлом году у меня появился маленький ребенок. Готовить я научилась лет в 15, на уроках кулинарии в школе. Начиналось все с элементарных блюд типа каши, затем перешли к более серьезной пище, например, запеканкам. Потом меня уже мама стала обучать всему тому, что умела сама. В нашей кулинарной книге делюсь любимыми рецептами.



Донская уха

Донская уха – это визитная карточка нашего края. Ни одна зарубежная делегация не уезжает от нас, пока ее не вывезут в казачью деревню, на берег Дона, и не накормят ухой, под водочку и казачьи песни. Самая настоящая уха варится на природе, из только что пойманной рыбы, в котелке, на костре, в хорошей компании... Невозможно описать, какой у нее замечательный вкус! Но я предлагаю вам рецепт приготовления донской ухи в домашних условиях.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- судак или сазан – 2-3 кг;
- морковь – 1 шт.;
- картофель – 5 шт.;
- помидоры – 3 шт.;
- лук – 1 шт.;
- лимон – 1 шт.;
- лавровый лист;
- перец горошком, соль;
- укроп;
- водка – 50 мл.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очищенную и выпотрошенную рыбу без жабр просушить бумажной салфеткой и оставить на 30 минут. Положить в кастрюлю, добавить воды, варить рыбный бульон. После закипания уменьшить огонь, снять пену. Переложить рыбу в отдельную тарелку, процедить бульон и вылить в чистую сухую кастрюлю. Добавить нарезанный картофель, варить на маленьком огне. Натереть морковь на крупной терке, порезать лук, обжарить, добавить в бульон. Затем забросить томаты, нарезанные кубиками, соль, лавровый лист, перец. Снять с огня, выложить в уху порционные куски рыбы, выдавить сок лимона, влить водку, посыпать укропом и молотым перцем. Подавать сразу после приготовления.



Коктейли «Алгонкин» и «Казацкий»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- виски – 45 мл;
- сухой вермут – 30 мл;
- ананасовый сок – 30 мл;
- лед в кубиках.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В стакан для смешивания положить все ингредиенты, перемешать, вылить в охлажденный коктейльный бокал, украсить трубочкой и коктейльным зонтиком.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 40 мл водки;
- 20 мл настойки или бальзама;
- 20 мл апельсинового сока;
- 30 мл грейпфрутового сока;
- 1-2 кусочка льда;
- "пьяные" вишни (по желанию).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В большой конусный бокал, украшенный сахарной корочкой, положить лед, влить настойку, водку и апельсиновый сок. Осторожно опустить "пьяные" вишни и долить грейпфрутовый сок.





Любимов Дмитрий



Москва

Не считаю себя кулинаром, но в жизни каждого человека наступает момент, когда нужно стать поваром. На мой взгляд, готовить экзотические блюда обычно долго, дорого и утомительно. Потому предлагаю блюдо, которое по плечу даже начинающей домохозяйке. Все ингредиенты можно найти в недрах кухонных шкафов или в ближайшем магазине. Особый шик блюду придает использование плавленого сырка. Это тот самый элемент, который был в моем детстве абсолютно таким же, как и в детстве моих детей. Готовьте на здоровье, и пусть употребление супчика (в разумных количествах) будет высоко оценено гостями, друзьями и членами семьи – так, как это произошло и у меня.



«Чиненки картофельные»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- картофель – 150 г;
- мука – 10 г;
- лук – 3 шт.;
- сухари – 15 г;
- свинина (субпродукты) – 85 г;
- топленое масло – 15 г;
- сливочное масло – 10 г;
- зелень – несколько пучков.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сырой очищенный картофель натереть на мелкой терке. Добавить муку и соль, сформировать лепешки. На них уложить сырой, пропущенный 2 раза через мясорубку мясной фарш с репчатым луком. Потом слепить края лепешек в виде батончиков, обвалять в сухарях, обжарить со всех сторон и довести до готовности в духовке. Подавать по 2 шт. на порцию, полив сливочным (растительным) маслом и посыпав зеленью.



Сырный суп с зерновыми хлебцами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 6 порций:

- 2 литра воды;
- 2 плавленых сырка;
- 4 картофелины;
- 1 луковица;
- 1 морковь;
- 200 г шампиньонов;
- 2 ст. л. растительного масла;
- соль.

Хлебцы зерновые:

- ржаная мука – 3 ст. л.;
- овсяные хлопья – 3 ст. л.;
- семечки подсол. – 3 ст. л.;
- льняное семя – 3 ст. л.;
- кунжут – 3 ст. л.;
- 1/3 ч. л. соли;
- 150 мл воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В кипящую воду положить картофель, порезанный кубиками. Когда картофель сварится до полуготовности, в кастрюлю добавить натертые плавленые сырки. Помешивать до полного растворения. Мелко порезанные лук и морковь обжарить. Шампиньоны мелко порезать. В кастрюлю добавить овощи, грибы, соль, варить еще 7-10 мин. Супчик готов!

Хлебцы зерновые:

Все смешать. Полученную массу распределить по противню толщиной не более 2 мм. Выпекать в духовке 15 мин при температуре 180°C. Вынуть из духовки и порезать на части, охладить. Хрустящие хлебцы готовы!





Максимова Надежда



Москва

Я родилась 1 августа 1986 года в городе Одинцово. У меня замечательный муж Дмитрий, у нас двое прекрасных мальчишек: Максим, 8 лет и Данила, 2 года. У меня мало свободного времени, летом мы любим отдыхать на природе, а зимой кататься на коньках. Наша мечта – иметь большой дом. У нас много друзей и знакомых. Я счастлива, что у меня хорошая семья и прекрасные друзья. Я надеюсь, что наша мечта сбудется. А теперь немного о кулинарии. Готовить такие вкусные блинчики меня научила мама моего мужа и бабушка наших деток Людмила Никифоровна. Когда я первый раз попробовала эти блинчики, 11 лет назад, я в них влюбилась. Но самой мне пришлось научиться их печь лет пять назад, так как бабушка и дедушка живут в Пензенской области, в городе Каменка. А мои мальчишки обожают это блюдо! И теперь каждое воскресное утро наполняется запахом блинчиков.

А старший ребенок кричит: «Ураааа, бабушкины блинчики!!!» Вообще, готовить мне приходится часто и по многу, семья не маленькая, друзей много. А по секрету скажу, муж Дмитрий умеет готовить вкуснейший плов и шашлыки!

Тонкие блинчики

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука – 300 г;
- яйцо – 4 шт.;
- соль – 2 ч. л.;
- сахар – 2 десертные ложки;
- манная крупа – 1 ч. ложка;
- молоко – 1 л;
- сода на кончике ножа (гасить кипятком);
- кипяток – 2 рюмки;
- масло раст. – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все ингредиенты взбить, настаивать 30 минут и выпекать.

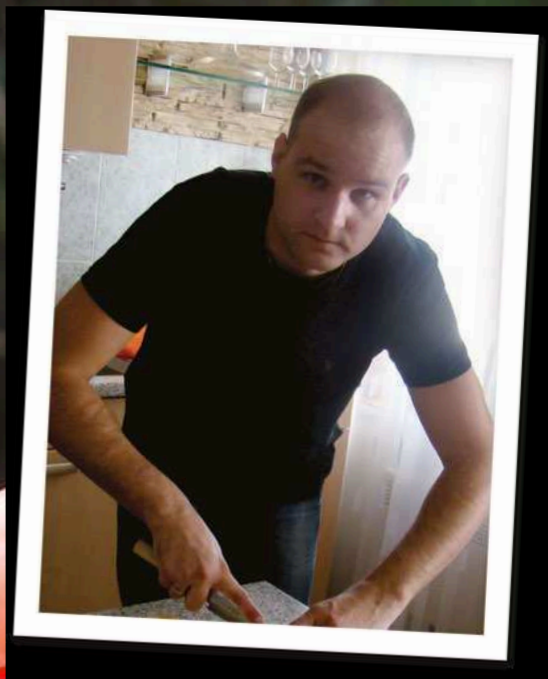
От команды создателей книги: половину или целый половник с тестом распределить по сковороде, держа ее в левой руке и поворачивая так, чтобы тесто, растекаясь, заполнило все пространство сковороды. Мы предварительно смазывали сковороду маслом с помощью половинки сырой картофелины, насаженной на вилку.



Маринин Алексей



Пицца является одним из самых любимых блюд в нашей семье, готовится быстро, и при этом блюдо очень вкусное. Во время приготовления по кухне гуляет вкусный аромат печеного теста и начинки. Вся семья в ожидании, каждый заглянет на кухню, чтобы узнать, когда же позовут к столу. Вот наступает тот момент, которого больше всех ждали дети: из духовки достаем огромную сковороду с пиццей, ставим на дощечку и накрываем полотенцем. Ждем, когда остынет, и режем на одинаковые треугольники. Дети уже за столом, каждый на своем стульчике: ждут, когда им мама подаст тарелочку. Первые две минуты тишина, уплетают с аппетитом. А мы с женой с умилением наблюдаем!



Пицца по-домашнему

Для теста:

- 1 стакан муки;
- 1 стакан кефира;
- 1 яйцо;
- щепотка соли;
- сода на кончике ч. л.

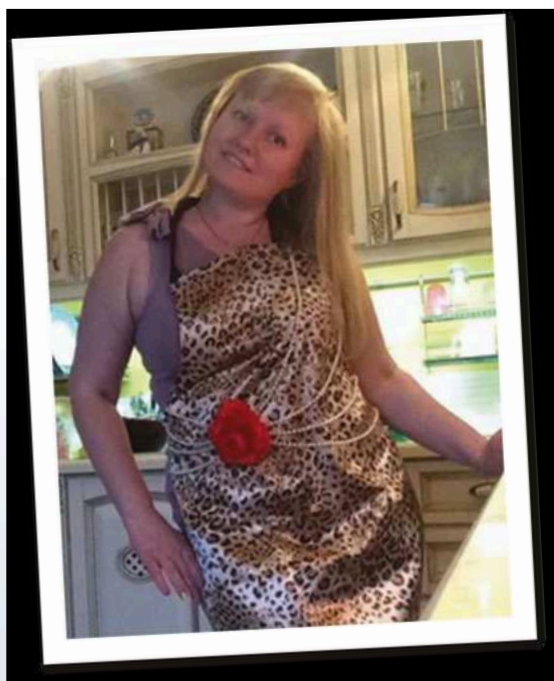
Для начинки:

- 100 г колбасы вареной или сосиска;
- 100 г колбасы копченой;
- 50 г огурцов маринованных;
- 50 г перца болгарского;
- 2 ст. ложки кетчупа;
- 3 ст. ложки майонеза;
- 150 г сыра;
- зелень по вкусу.

Аккумуляторная электрическая терка
Ariete Grati' 2.0

В часть муки добавить яйцо и кефир, взбить венчиком, постепенно добавив остальную муку. Добавить щепотку соли, соду, погашенную уксусом или лимонным соком. Перемешать тесто и вылить на сковороду, смазанную сливочным маслом (диаметр – примерно 28 см). Для начинки нарезать колбасу, огурцы, перец. В глубокой тарелке смешать майонез с кетчупом. Сыр натереть на мелкой терке, зелень нарезать. Выложить на тесто вначале колбасу, затем – огурцы и перец, полить соусом и засыпать сыром. Поставить в разогретую до 180-190 градусов духовку примерно на 30 мин. Посыпать зеленью и дать немного остыть 10-15 мин. Приятного аппетита!

Печь для приготовления пиццы
Ariete Pizza Party da Gennaro



Максимова Светлана



Москва

Очень люблю баловать родных вкусностями. Впервые я встала у плиты самостоятельно в 8 лет. Это было под присмотром мамы, но все же... Мне казалось, что я вот такая великая повариха, как моя мамочка. Как сейчас помню: мы делали блинчики. Именно тогда я поняла, что мне очень нравится это занятие. Вот с того времени я все так же люблю готовить. Только теперь я балую вкусностями своего любимого. Особый упор сделала на улучшение моих кулинарных способностей. Ведь его мама так вкусно готовит! Я хотела быть ничем не хуже ее. И у меня получилось! Искала новые рецепты, подбирала то, что на мой взгляд понравилось бы моему любимому. И теперь каждый день я от него слышу, какая я чудесная хозяйка, как я вкусно готовлю и балую его.



Салат «Таити»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- отварное куриное филе – 300 г;
- консервированные ананасы – 1 банка;
- рис – 1 стакан;
- апельсин – 1 шт.;
- консервированная кукуруза – 250 г;
- майонез – 2 ст. ложки;
- сметана – 1 ст. ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу порезать на маленькие кусочки. Точно так же порезать апельсин, ананасы. Отварить рис. Выложить в миску все ингредиенты, включая консервированную кукурузу. Заправить майонезом, смешанным со сметаной.





Запеканка из кабачков с куриными сердечками

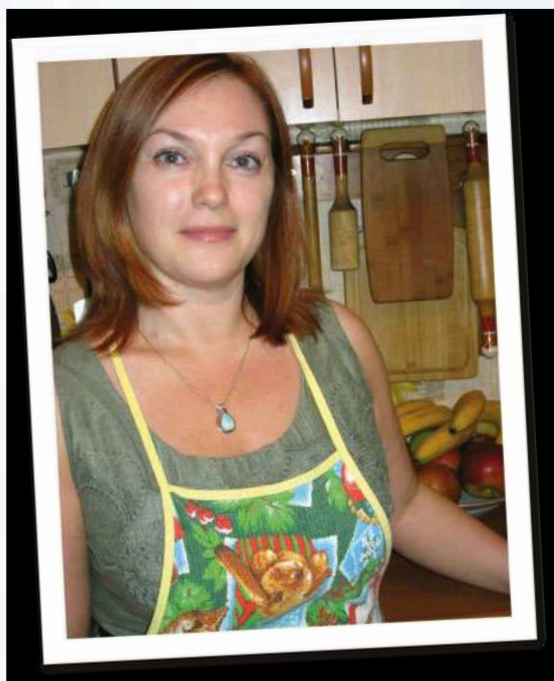
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кабачки – 2 шт.;
- куриные сердечки – 500-600 г;
- лук – 3 шт.;
- томатная паста – 2 ст. ложки;
- помидоры – 5-6 шт.;
- сыр – 100 г;
- яйцо – 4 шт.;
- сметана – 150 г;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кабачок натереть на крупной терке, посолить, очень хорошо отжать сок. Добавить яйцо, сметану, хорошо перемешать. Добавить натертый сыр, выложить в форму. Лук обжарить на сковороде, добавить порезанные сердечки, посолить, поперчить, ввести томатную пасту и немного обжарить. Далее в форму сверху выложить обжаренные сердечки, нарезанные шайбами кабачок и помидоры. Смазать сметаной, обильно посыпать сыром, отправить в духовку. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-35 минут.





Маренкова Ирина



Новосибирск

Не люблю много времени проводить на кухне, поэтому стараюсь найти рецепты простые, вкусные, из продуктов, которые всегда под рукой. До сих пор сохранилась тетрадь с рецептами, которую я начала оформлять еще в школе, и куда постоянно добавляю что-нибудь новенькое. Рецепт морковного торта – как раз из школьной тетради.



Холодная закуска из сладкого болгарского перца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Натереть сыр на терке, растереть чеснок, добавить масло. Нафаршировать сладкий перец, поставить в холодильник. Когда начинка заморозится, достать, нарезать кольцами толщиной 1 см, посыпать зеленью.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сыр, чеснок;
- сливочное масло;
- болгарский перец.



Морковный торт



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 2 стакана сырой тертой моркови;
- 200 г маргарина;
- 1 стакан сахара;
- 1-2 яйца;
- мука.

Для крема:

- 1,5 стакана сметаны;
- 1 стакан сахара.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сахар растереть с яйцом, добавить размягченный маргарин, натертую морковь, муку. Замесить тесто, но не крутое: по консистенции как густая сметана. Испечь 3-4 коржа, смазать коржи сметанным кремом, поставить в прохладное место для пропитки. Морковь совсем неизвестна в тесте!

Кухонный комбайн
Ariete RoboMax





Матвеева Наталья



Москва

Самое трудное – написать рассказ о себе и кулинарии, проще сделать утку по-пекински! Но мы не боимся трудностей. Поэтому сижу и пишу свою историю. Она повторяет историю миллионов людей, которые работают и готовят каждый день. Есть обязательная часть взаимоотношений с кухней – это ежедневное питание. А есть привлекательная, это когда готовятся необычные праздничные столы и приходят гости. Не понятно еще, какая из этих частей важнее. Рецепт прост – нужно готовить с любовью, тогда и тесто подойдет, и молоко не убежит. Вот!



Тарт «Фламбе», или эльзасский луковый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 стакан муки (с горкой);
- ½ стакана воды;
- ½ ч. ложки сухих дрожжей;
- 1 ч. ложка сахара;
- щепотка соли;
- 3 ст. л. оливкового масла;
- 2 луковицы;
- 1-2 ст. л. томатной пасты; (или протертых томатов)
- 100 г сыра.

Добавки по желанию:

- полоски бекона,
- томаты, сладкий перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Муку смешать с солью, сахаром, дрожжами, добавить воду. Сделать тесто, скатать в шар, сверху налить 2-3 столовые ложки оливкового масла, накрыть миску полотенцем, оставить в теплом месте. Через час вмешать масло, должно получиться эластичное тесто, оставить еще минут на 15. Раскатать на пергаменте тонкий круглый пласт (как для пиццы). Нарезать лук, обжарить до золотистого цвета, добавить 1-2 столовые ложки томатной пасты, посолить, поперчить, добавить специи. Начинку нанести на раскатанное тесто, сверху по желанию добавить бекон, томаты, перец, посыпать сыром. Запекать 15-20 минут при температуре 200 градусов. Подавать горячим на деревянной сервировочной доске.

Летний салат с попкорном



Прибор для приготовления попкорна
Ariete Pop Corn Popper

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидоры – 3 шт.;
- огурцы – 3 шт.;
- перец болгарский – 1 шт.;
- чеснок – 1 зубчик;
- базилик;
- попкорн – 1 стакан;
- масло оливковое;
- сок лимона или лайма;
- соль.

Огурцы и помидоры порезать тонкими полукольцами, перец – полосками. Раздавить чеснок, мелко порубить. Все это смешать в миске, добавить листья базилика, посыпать солью, сбрызнуть слегка соком лимона или лайма, добавить масло. По желанию можно использовать для заправки этого салата любой соус, который вам нравится. Тем временем посыпать солью попкорн, поставить его в микроволновую печь. Готовить примерно 2,5 мин, при мощности 700 Вт, пока зерна не перестанут раскрываться. Либо использовать прибор для приготовления попкорна Ariete. Посыпать овощи сверху готовым попкорном. Съесть сразу же после приготовления, чтобы попкорн не размок.



Летний салат с брынзой



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидоры – 3 шт.;
- огурцы – 3 шт.;
- перец болгарский – 2 шт.;
- лук репчатый – 1 шт.;
- брынза – 150 г;
- масло оливковое;
- соль.

Огурцы, помидоры, перец и лук порезать, заправить оливковым маслом, сверху посыпать слоем тертой брынзы, чтобы она полностью покрыла овощи. Можно украсить сверху свежей зеленью.



Михайлова Лариса



Москва

Готовить люблю, и делаю это неплохо. Но в нынешнем ритме жизни не всегда хватает времени, поэтому в большей степени отдаю предпочтение блюдам, которые можно быстро приготовить. Одно из них представляю вашему вниманию. Главное не перелейте воды в процессе приготовления – это не суп, да, да!!! Желаю всем в предстоящем и уходящем году успехов, удач и достижения всех поставленных целей!!!



Куриные крылышки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг куриных крылышек;
- 1 банка сладкой кукурузы;
- 1 головка чеснока;
- 5 пучков петрушки;
- соль, перец;
- 2 ст. ложки томатной пасты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Крылья поперчить, посолить и обжарить на сковороде до глубокой золотистой корочки. Переложить в кастрюлю, залить водой, ровно по уровню крылышек, добавить томатную пасту и кукурузу. После закипания варить на медленном огне 15 минут, затем добавить измельченный чеснок и мелко рубленую зелень, тушить на медленном огне еще 10 минут.



Кофе «Мокко в облаке»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- крепкий черный кофе – 100 мл;
- молоко – 200 мл;
- ванильный сахар – 1 ст. ложка;
- молочный или горький шоколад – 30 г;
- взбитые сливки – 2 ст. ложки;
- мускатный орех – 2 щепотки;
- палочки корицы – 2 шт.;
- сахар по вкусу.

Кофеварка
Ariete Cafè Retro

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

150 мл молока довести до кипения на слабом огне, добавить ванильный сахар, шоколад и размешать, пока шоколад не растворится. Кофе смешать с оставшимся молоком, добавить молочно-шоколадную смесь и сахар по вкусу. Взбить венчиком до получения пены. Разлить по чашкам, положить сливки, палочки корицы, слегка посыпать мускатным орехом.



Москалева Светлана



Москва

Дорогие друзья, всем привет! Хочу немного рассказать вам о своих кулинарных способностях. Так вот – их у меня нет. Я воспитываю двоих замечательных детей, поэтому на кухне приходится проводить много времени. Но хочу вам сразу сказать: готовить не очень-то я и люблю, но умею. Конечно, крендельки и ватрушки я не делаю, хотя как ни старалась мне моя мама привить навыки кулинарии, так как она повар у меня второго разряда, все бесполезно. Но все равно любимое блюдо, которое я готовлю на пятерку, у меня есть. Не смейтесь, оно совершенно обычное, это жареная картошка. Всей семье моей нравится, как я жарю картошечку, она получается рассыпчатой, поджаристой с золотистой корочкой. Люблю еще готовить картошку с грибами, лисичками или опятами. Вообще все, что связано с природой – собирать грибы, ловить рыбку, потом все это закоптить, пожарить или сварить уху, обжарить грибочки с лучком, вкусотище – уж это я умею делать и люблю...

Друзья мои, желаю вам удачи в кулинарных опытах!!!

И завидую всем людям на планете, кто умеет и любит вкусно готовить, молодцы.

Копченый судак

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- судак – 10 шт.;
- соль – 500 г;
- можжевельник – 1 ветка;
- лавровый лист – 4 шт.;
- специи – 50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свежую рыбу выпотрошить, но оставить голову и чешую. Чешуя нужна для защиты рыбы от продуктов горения и своеобразной "шубы", которая не будет выпускать тепло. Если у вас есть время, предварительно рыбу нужно засолить, это можно сделать разными способами: обсыпать рыбу солью и дать полежать ей в прохладном месте 3-4 часа, или сделать рассол. Для этого в воду добавить соль и молотый перец, туда на 1-2 часа погрузить рыбу, вытащить, промыть, сделать разрез по хребту. Замечено, что так рыба коптится более равномерно и быстро. Начальная температура при копчении (хотя бы первые 10-20 минут) должна быть крайне высокой. Самые лучшие опилки – это ольховые, если есть возможность, то лучше свеженарубленные! И последний секрет: положите на ольховые опилки 3-4 лавровых листа и ветку можжевельника без иголок! Аромат будет потрясающим! Приятного аппетита, друзья!



Уха из щуки на костре

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- щука – 1,5 кг;
- картофель – 5-7 шт.;
- лук – 1 шт.;
- лавровый лист – 2-3 шт.;
- зеленый лук, укроп;
- водка – 50 г;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Вскипятить воду. Рыбаки уверены, что для щучьей ухи на костре нужно использовать исключительно речную воду. Если не решается, то используйте привезенную с собой или родниковую. Забросить в воду куски рыбы, затем – картофель, целую луковицу и лавровый лист. Кипеть бульон должен средне, не бурлить и не томиться. По картофелю определить неполную готовность ухи, влить в котелок 50 г водки. Не перестарайтесь! Иначе вместо того, чтобы смягчить вкус, вы его испортите. Варить до готовности картофеля. В тарелки выложить зелень, залить ухой. Все. Наслаждайтесь!





Найденко Алексей



Самара

Французский император Наполеон Бонапарт терпеть не мог куриного мяса. В детстве, на Корсике, он питался в основном вареной курицей – привычным блюдом небогатых семей. Затем ел ее еще тридцать лет – она входила в паек французских солдат и капралов. Став императором, Наполеон под страхом смертной казни запретил поварам подавать к его столу блюда из курицы. Но однажды новый повар Анри Лапульер приготовил императору на обед куриное фрикасе с ароматными прованскими травами. Бонапарт пришел в ярость, но Лапульер все же уговорил его попробовать блюдо, прежде чем принимать решение о казни. Курица так понравилась императору, что Наполеон распорядился щедро наградить нарушителя, а куриное мясо с тех пор было включено в императорское меню. Причем повар, готовя Наполеону курицу, всякий раз придумывал новые блюда и ни разу не повторялся. Если Вы любите восточную кухню, а также сочетания в одном блюде кислого, сладкого и соленого или

очень острого, то этот рецепт курицы с болгарским перцем точно придется Вам по вкусу! Главной особенностью блюда является соус, в котором тушится куриное филе с перцем: в нем удачно сочетаются соевый соус и мед, чеснок и различные специи. Этот рецепт – удачный способ разнообразить немного суховатый и пресный вкус куриного филе.

Куриное фрикасе с болгарским перцем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- курица (филе) – 2-3 шт.;
- сладкий болгарский перец (красного цвета) – 1-2 шт.;
- лук репчатый – 2-3 шт.;
- растительное масло – 3 ст. ложки;
- вода – 0,5 стакана;
- зелень – по вкусу.

Для соуса:

- соевый соус – 4-5 ст. ложек;
- мед жидкий – 1 ст. ложки;
- мука – 1 ст. ложка;
- чеснок – 2-3 зубчика;
- карри – 2 ч. ложки;
- сладкая молотая паприка – 0,5 ч. л.;
- молотый черный перец – 0,25 ч. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Курицу нарезать тонкими длинными полосками, репчатый лук – полукольцами, перец – соломкой. Обжарить курицу в течение 5 минут на среднем огне до изменения цвета, выложить в тарелку. В той же сковороде обжарить болгарский перец и лук. Смешать соевый соус, мед, муку, измельченный чеснок, всыпать карри, паприку и черный перец, перемешать до однородного состояния, смешать с овощами и курицей. Подавать блюдо горячим, посыпав зеленью. На гарнир подойдет отварной рис, картофельное пюре или гречневая каша.



Тамбургер «Андалузский»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 4 булочки с кунжутом по 75 г;
- говяжий фарш – 500 г;
- соль, перец;
- сыр пластинами;
- помидор – 1 шт.;
- маринованный огурец – 1-2 шт.;
- свежий салат;
- лук – 1 шт.;
- растительное масло;
- майонез, кетчуп, горчица;
- яблочный уксус 5%;
- сахар – 1 ст. ложка.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Булочки разрезать пополам, поджарить на решетке или на сковороде без масла. При этом сама булочка должна оставаться мягкой. Репчатый лук тонко нарезать кольцами и на 20 минут залить уксусом, разбавленным с водой 1:1, всыпать ложку сахара. Приготовить котлеты: в фарш добавить соль и перец, можно немного минеральной воды, сформировать четыре круглые плоские котлеты. По размеру котлеты сделать чуть больше диаметра булочек. Во время жарки мясо сожмется и котлеты станут нужного размера. Жарить на сильном огне, сразу горячими класть на нижнюю часть булочек, сверху – кружок помидора, маринованный лук, тонко нарезанные огурцы, листья салата. Майонез, кетчуп и горчицу лучше подать отдельно, чтобы каждый мог положить по вкусу.



Гриль контактный
Ariete Metal Grill 1200





Нурмухаметов Радик



Новосибирск

Есть в каждой национальной кухне блюда, которые можно смело назвать культовыми. И вокруг таких блюд чаще всего разворачиваются многочисленные баталии. Происходят же эти баталии зачастую потому, что одним людям посчастливилось попробовать такое культовое блюдо в прекраснейшем исполнении, а другим нет. Что я имею в виду? Ну, например, в Средней Азии это плов, в русской кухне, по моему глубокому убеждению – грибные щи из квашеной капусты. В татарской кухне это, безусловно, бэлиш. Или правильнее сказать зур-бэлиш. Зур-бэлиш – в переводе с татарского "большой пирог", им можно накормить большую компанию вкусно и сытно. Это высокий пирог, его начинкой может быть говядина, птица (самое вкусное – гусятина), субпродукты в сочетании с картофелем, тыквой, крупами, капустой. Зур-бэлиш считается праздничным и свадебным блюдом. Открыть (разрезать) бэлиш – это большая честь на свадьбе! Открывающий говорит речь, пожелания молодым, исполняет песню (на выбор) и лишь потом режет пирог. Открывающему дарят подарок! В моем детстве это была пачка индийского чая, платок для женщины или рубашка для мужчины.

Зур-бэлиш

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В чашке смешать сметану, кефир, яйцо, растительное масло, растопленное сливочное масло комнатной температуры, соль. Погасить уксусом соду и добавить в чашку. Всыпать муку, замесить тесто. Тесто накрыть кухонной салфеткой и оставить "отдыхать", пока будем готовить начинку.

Мясо (это может быть баранина, гусятина и т.д. – по желанию) нарезать небольшими кубиками, примерно, шириной в 2 см. Картофель нарезать кубиками шириной в 1,5-2 см, можно в кухонном комбайне. Лук мелко нарезать. В чашке смешать мясо, лук, картофель, посолить, поперчить по вкусу.

Если у Вас есть готовый говяжий или куриный бульон – хорошо, но если нет, тоже не беда. В небольшой сотейник влить 300 мл воды, добавить 50 гр. сливочного масла, 1/3 ч. ложки соли, довести до кипения, проварить пару минут, и наш бульон для заливки готов.

Собираем пирог! Тесто обмять руками и разделить в пропорциях 1 к 3. Большая часть пойдет на дно. От меньшей части отделяем маленький кусочек, размером с орех, это у нас будет "пупок" (тат. "кэндек"), который будет закрывать дырочку для вливания бульона. Оставшийся кусок разделить на 2 части, это будет "крышка" пирога и украшение, но можно обойтись без украшения, и сделать просто одну крышку. Взять толстостенную сковороду, раскатать большую часть теста таким образом, чтобы его края свисали со сковороды на 5-6 см. Подготовленную начинку выложить в сковороду на раскатанное тесто. Края теста собрать вверх и защепить. Раскатать кусочек теста для "крышки", накрыть пирог и защепить с боковыми краями теста. Раскатать кусочек теста для украшения, такого же размера, как "крышка", сделать лучеобразные надрезы, положить на "крышку", защепить края. В середине пирога сделать дырочку размером с монету и прикрыть ее "пупочком", в эту дырочку будем потом вливать бульон. Пирог смазать растопленным сливочным маслом и поставить запекаться в уже нагретую духовку до 200°C на 2-2,5 часа.

Через час-полтора после запекания достать пирог, открыть "пупок" и влить в него 1 стакан бульона (может чуть меньше, или больше, все зависит от наличия сока в пироге), закрыть и отправить обратно в духовку. Если верх пирога уже достаточно зарумянился, а до его полного приготовления еще много времени, нужно взять бумагу для выпечки, скомкать ее, намочить холодной водой, чуть отжать, чтобы не капало, и прикрыть верх пирога. Этот способ спасет пирог от пригорания теста.

Как узнать готов пирог или нет? Открыть крышку, пробовать мясо и картошку, если не готово – печь дальше.

Горячий готовый пирог вынуть из духовки. Смазать верх кусочком сливочного масла. Накрыть фольгой, крышкой, плоским блюдом. Укутать в теплое одеяло или платок. Дать постоять пирогу с полчаса. Этот прием придаст мягкость и нежность тесту.

Подать на стол горячим, в той же форме, где он и запекался. Резать крышку пирога по кругу, и каждому в тарелку класть кусочек теста и картошку с мясом, а потом резать пирог вместе с дном, и подавать нижнюю корочку теста (пропитанную соками и бульоном) с начинкой. Так заведено, что каждый гость должен попробовать и крышку, и начинку, и дно пирога. Приятного аппетита!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто пресное:

- сметана – 200 г;
- кефир – 150 г;
- яйцо – 1 шт.;
- сливочное масло – 150 г;
- соль – 0,5 ч. ложки;
- сода – 1 ч. ложка;
- уксус – 0,5 ст. ложки;
- мука – 700 г.

Для начинки:

- мясо – 1,5 кг;
- картофель – 1,5 кг;
- лук – 2 шт.;
- соль – 0,5 ч. ложки;
- перец по вкусу;
- бульон.





Ольхова Мария



Ростов-на-Дону

Моя мама готовит настолько вкусно, что мне совершенно не хотелось делать это самостоятельно, так как думала, что не смогу это сделать лучше, чем она. Но однажды, когда вернулась из школы, ко мне пришло вдохновение, и я решила приготовить борщ. Все сделала под руководством мамы, и получилось отличное блюдо. Тот случай придал уверенности в себе. И я начала готовить: супы, пирожки, пироги! Не все получалось с первого раза вкусно, но я старалась. И до сих пор учусь.

Капустные котлеты – это фирменное блюдо моей мамы. Можно сказать, семейный рецепт. А шоколадный манник стал моим любимым пирогом. Просто, быстро и очень вкусно! Приятного аппетита!



Шоколадный манник

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- манная крупа – 1 стакан;
- вода – 1 стакан;
- сахар – 1 стакан;
- ванильный сахар – 10 г;
- мука – 100 г;
- какао-порошок – 3 ст. ложки;
- растительное масло – 1,5 ч. л.;
- цукаты (или сухофрукты) – 0,5 стакана;
- грецкие орехи – 0,5 стакана;
- сахарная пудра для посыпки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать манку, сахар и ванильный сахар. Залить водой и оставить на 2-3 часа, чтобы манка набухла. Влить масло, перемешать венчиком до однородности. Добавить какао и перемешать. Муку соединить с разрыхлителем и просеять. Смешать с тестом. Тесто должно быть густым, стекать с ложки толстой непрерывной лентой. Добавить в тесто цукаты и орехи, хорошо перемешать. Выложить тесто в форму и выпекать при 180°C 30-60 минут. Зависит от глубины формы. Готовность проверить зубочисткой, она должна остаться сухой. Остудить и украсить сахарной пудрой.





Капустные котлеты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Котлеты:

- капуста – небольшой кочан;
- яйцо – 3 шт.;
- лук – 1 шт.;
- манная крупа – 1 стакан;
- соль, перец, специи.

Для соуса:

- лавровый лист – 3 шт.;
- томатная паста – 1 стакан;
- майонез или сметана – 2 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Капусту нашинковать, смешать все ингредиенты для котлет, дать настояться минут 30. На сковороду вылить растительное масло, столовой ложкой формировать котлеты, обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Сложить котлеты в кастрюлю. На разных слоях положить лавровый лист. Смешать ингредиенты для соуса. Если сильно густой, добавить немного воды. Залить котлеты, довести до кипения и потушить на медленном огне минут 10-15. Дать настояться.



Паскарь Татьяна

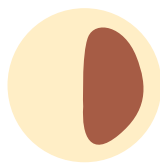


Москва

Живу я в старинном русском красивом городе Боровск, Калужской области, который был основан в 1358 году. В нашем городе много достопримечательностей: Пафнутьево-Боровский действующий мужской монастырь, очень много церквей, дом-музей Циолковского, красивый бор. А часть жилых домов покрыта рисунками истории города. У меня взрослая дочь Наталья и двое прекрасных внуков 12 лет и 2,5 года. Работаю в компании с августа 2013 года, коллектив нашего подразделения очень дружный и веселый, на новогодние праздники организуются поездки в места отдыха, на мужской праздник мы обязательно поздравляем своих мужчин, и девушки по возможности стараются испечь для них пирог. Естественно на 8-е Марта и они поздравляют нас. Многие наши женщины и девушки – хорошие кулинары и огородницы, по возможности мы делимся рецептами приготовления разных блюд, а также мы приносим на пробу разносолы,

которые приготовлены из выращенных на своих приусадебных участках или просто из купленных овощей и фруктов. Мне очень нравится готовить блюда по новым рецептам, ведь когда приходят гости, так хочется удивить их чем-то новеньким. Поэтому когда я нашла рецепт пирога «Хризантема», тут же решила его испечь: он получается отличным и со сладкой начинкой, и с мясной. Решила его отправить в книгу, чтобы все смогли порадоваться и попробовать это вкусное блюдо.

Мясной пирог "Хризантема"



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мясной фарш – 500 г;
- лук – 1 шт.;
- чеснок – 1 зубчик;
- вода – 100 мл;
- бульонный кубик куриный – 1 шт.;
- сыр – 140 г;
- сливочное масло – 30 г;
- соль, красный и черный перец.

Для теста:

- молоко – 125 мл;
- кефир – 125 мл;
- дрожжи – 30 г;
- сахар – 1 ст. ложка;
- соль – 1 ч. ложка;
- яйцо – 1 шт.;
- мука – 500 г;
- растительное масло – 6 ст. ложек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В молоке распустить дрожжи, добавить сахар и отставить в сторону на 15-20 минут. Смешать молоко, кефир, сахар, соль, яйцо, растительное масло, добавить дрожжи, просеянную муку и замесить мягкое тесто. Накрывать миску с тестом пленкой и поставить в теплое место примерно на 1 час. Затем тесто обмять и разделить на две равные части. Одну часть убрать и накрыть кухонным полотенцем. Вторую часть теста раскатать в пласт толщиной в 3-4 мм (стол подпылить мукой при необходимости). Выдавить из теста стаканом кружки (у меня диаметром 7,5 см). Остатки теста собрать, обмять, снова раскатать и выдавить кружки. Прикрыть заготовки пленкой. На кружочке распределить равномерно 1 ч. л. фарша (полную), щепотку сыра. Сложить пополам. Затем еще раз пополам. Кончики слегка снизу прищипнуть. Уложить заготовки плотно друг к другу в форму (диаметром 28 см). Форму смазать сначала растительным маслом, затем на дно уложить бумагу для выпечки и ее тоже промазать маслом (таким образом, легко можно будет достать пирог из формы). Когда все кружочки использованы, перейти ко второй части теста и таким же образом поступать, как и с первой. Для серединки взять 3 половинки от кружочков и намазать фаршем. Наложить половинки внахлест друг на друга. Свернуть рулончиком, начиная с нижнего, и уложить в серединку пирога. Форму прикрыть пленкой и дать время для расстойки, примерно 20-30 минут. Смазать верх взбитой смесью: 1 желток + 1 ст. л. молока. Выпекать в разогретой духовке при t-180°C, примерно 35-40 минут, за 15 минут до окончания выпекания убавить температуру до 175°C. Готовый пирог смазать растопленным сливочным маслом и накрыть полотенцем минут на 15.





Петрова Виктория



Москва

Любовь к кулинарии одолевает меня стихийно. Бывает, пылится годами на задворках сознания, а потом вдруг резко накрывает с головой и вот уже, перекопав интернет в поисках подходящего рецепта, я бегу в магазин за недостающими ингредиентами. Предпочитаю готовить яркие на вкус, пряные блюда, с запоминающимся послевкусием. Именно поэтому предлагаю Вашему вниманию кекс для истинных ценителей лимонного аромата, коим будет наполнена вся Ваша квартира, пока Вы будете его готовить!



Самый лимонный кекс

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- лимоны – 3 шт.;
- сахар – 250 г;
- сливочное масло – 125 г;
- растительное масло – 40 г;
- желток – 1 шт.;
- яйцо – 2 шт.;
- мука – 165 г;
- разрыхлитель – ½ ч. ложки;
- соль – ½ ч. ложки;
- кукурузный крахмал – 25 г;
- молоко – 30 г;
- сливки 33% – 60 г;
- сахарная пудра – 50 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Натереть цедру лимонов и выдавить из них сок. Соединить сахар и сливочное масло комнатной температуры. Взбивать миксером минут 5, пока масса не станет заметно светлее. Добавить часть лимонного сока (оставить пару чайных ложек для глазури), цедру двух лимонов и растительное масло без запаха. Перемешать, ввести один желток и два яйца. Отдельно смешать муку, разрыхлитель, соль и кукурузный крахмал. Постепенно добавить сухую смесь в масляную, небольшими порциями влить молоко. Взбить сливки в предварительно охлажденном миксере, смешать с тестом. Перелить тесто в специальную форму с отверстием посередине, выпекать при температуре 180 градусов 40-60 минут. Приготовить глазурь: в сахарную пудру по чайной ложке добавлять лимонный сок и воду, до густой консистенции. Полить остывший кекс и сверху посыпать оставшейся цедрой третьего лимона. Пару часов в холодильнике – и нежнейший кекс с ярким лимонным вкусом готов!

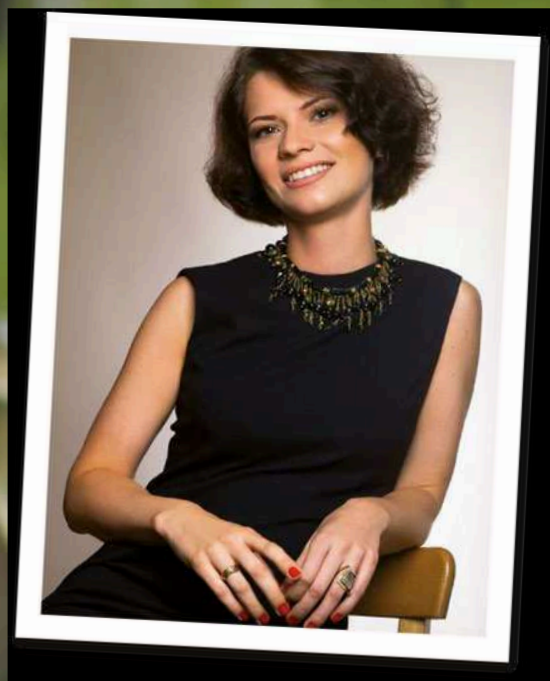


Пивоварова Юля



Ростов-на-Дону

Родилась я в маленьком городе в ростовской области. До замужества готовить не умела. Вышла замуж за еврея, рожденного в Узбекистане. Бабушка мужа передала мне свое дитяtko только после того, как научила меня готовить основные блюда: плов и манты. И передала мне мужа с приданым: мантишницей и казаном. Со временем я научилась готовить блюда и других кухонь мира. Этот рецепт моему мужу подарил его дядя из Израиля. Приготовление шашлыка здесь – национальный спорт. Каждый репатриант из своей страны привозит собственный рецепт. Этот рецепт – некий микс узбекской и ближневосточной кухни.



Шашлык по-израильски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриные бедрашки без кожи и костей – 1,5 кг;
- оливковое масло – 6 ст. ложек;
- винный уксус – 2 ст. ложки;
- молотая зира (комон/кумин) – 1/3 ч. ложки;
- толченый кориандр – 3 ч. ложки;
- черный перец – 1/2 ч. ложки;
- острый перец – на кончике ложки;
- лук (полукольцами) – 2 шт.;
- соль – 2-2,5 ч. ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать все ингредиенты, мариновать мясо не менее часа. Выкладывать на решетку без лука, чтобы он не горел. Внимательно смотреть, чтобы не горело масло. Можно перед жаркой посолить угли, шашлык получится дымным.





Приезжева Анастасия



Новосибирск

В детстве я никогда не готовила для семьи. Ну вот так вот завелось, что готовила у нас мама и очень даже вкусно. Гордость брала, когда гости ее хвалили, как вкусно она приготовила то или иное блюдо. Конечно же, хотелось получать те же похвалы в свой адрес. Когда стала взрослей, мне стали доверять доваривать супы, т.е. бросить в кипящий бульон овощи, это ведь не самое сложное. И вот я вышла замуж... Как варить суп? С чего начать? Сначала были звонки маме, потом полезла в интернет. Постепенно я научилась готовить, и вы знаете, получилось! Научилась же! Сама! И не только супы. Наверное, если бы не супруг, я так и доваривала бы готовые бульоны. Для книги предлагаю очень полезные рецепты! Пару лет назад, в сезон, когда на огородах начали расти огурцы, один из коллег принес в офис целый пакет огурцов с собственного огорода. Целый день они пролежали в холодильнике, и тут я вспомнила мамин рецепт малосольных огурцов за 15 минут, сбегала на рынок за чесноком и зеленью... Коллеги были в восторге!

Быстрые малосольные огурцы

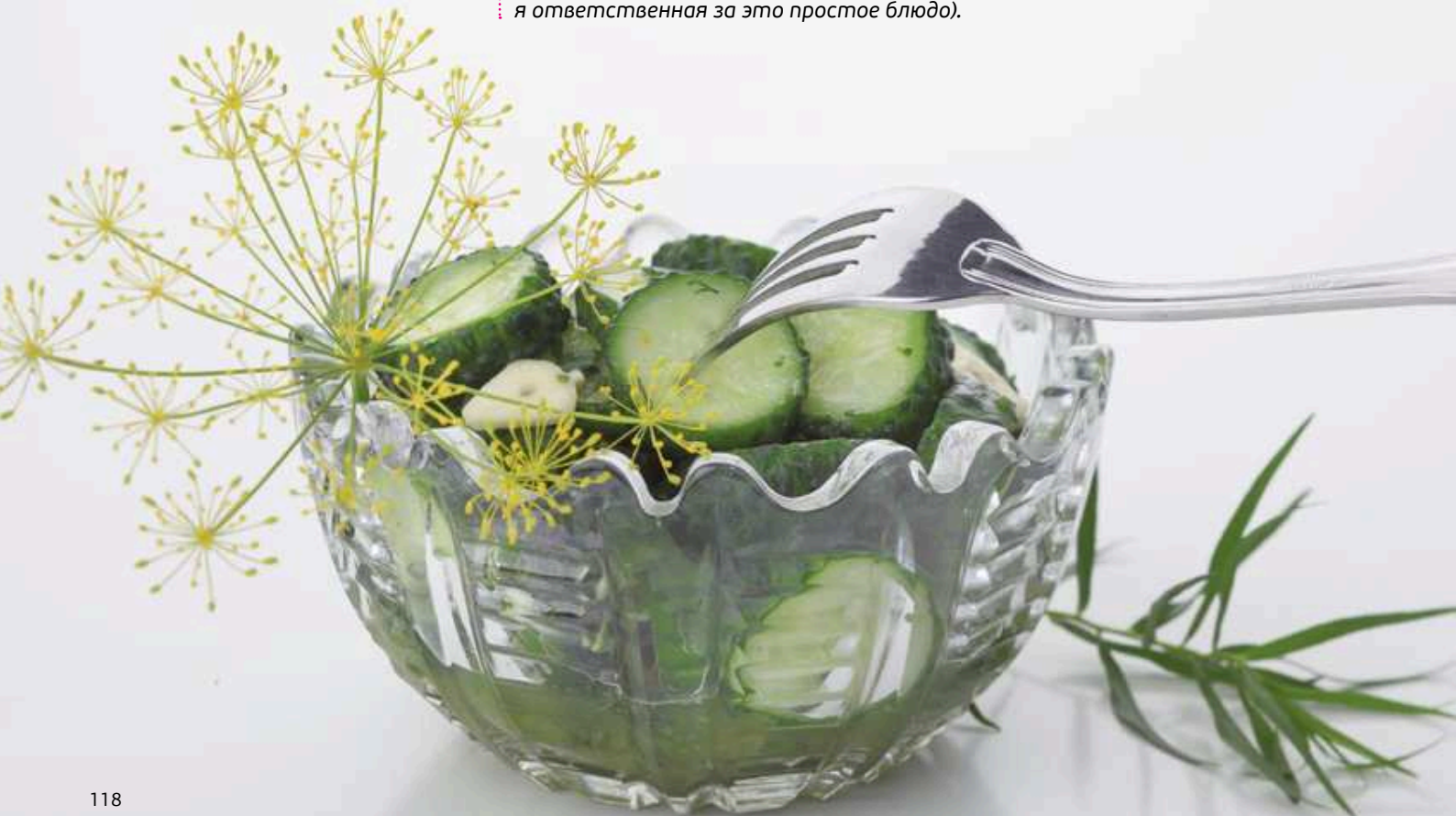
ИНГРЕДИЕНТЫ:

- огурцы;
- чеснок;
- укроп;
- зелень любая;
- соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Огурец нарезать кружочками, шириной 1-1,5 см, очищенный чеснок – тонкими ломтиками, нарезать зелень, бросить зонтик укропа, добавить соль и сахар по вкусу. Все ингредиенты положить в целлофановый пакет (можно в контейнер), завязать пакет и хорошенько потрясти. Через 10-15 минут быстрые малосольные огурцы готовы!

Теперь на всех выездных корпоративах на природу я ответственная за это простое блюдо).



«Персики»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- мука – 2,5 стакана;
- сливочное масло – 100 г;
- яйцо – 2 шт.;
- сметана – 2-2,5 стакана;
- сахар – 1 стакан;
- гашеная сода на кончике ножа.

Для начинки:

- грецкий орех;
- вареное сгущенное молоко.

Для украшения:

- 1 стакан сахара;
- сырая морковь;
- сырая свекла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Размягченное масло взбить с сахаром, добавить сметану, взбитые до белых яйца с сахаром, гашеную соду, перемешать, всыпать муку и быстро замесить однородное, пышное, легкое тесто. Готовое тесто поставить на 30 минут в холодильник, затем раскатать из него шарики, придав им форму полусферы, положить на противень, смазанный маслом и выпекать при $t=200^{\circ}\text{C}$ до готовности (примерно 10-15 минут). Выпеченные изделия, представляющие собой как бы половинки персиков, охладить, сделать с помощью ложки или ножа в них лунки. Мякоть от этих лунок смешать с вареной сгущенкой. В каждую лунку положить по четвертинке грецкого ореха, смешанную со сгущенным молоком мякоть и две половинки склеить между собой. Свеклу и морковь вымыть, выжать из них сок, «персики» сначала обмакнуть в морковный сок, затем одним боком окунуть в свекольный, и полностью обвалять в сахаре.





Рощина Дарья



Москва

Распространенное выражение «мы то, что мы едим» отражает истину, давно признанную в китайской культуре. Я считаю, что главное в приготовлении любого блюда – это хороший и качественный подбор продуктов. Мне очень нравится итальянская кухня, поэтому хочу предложить простой и вкусный рецепт пасты с лососем. Хорошая паста изготавливается только из твердых сортов пшеницы, и является источником полезных сложных углеводов и клетчатки. Кроме того, настоящая итальянская паста и соусы к ней всегда готовятся только на оливковом масле, а готовые макаронные изделия должны быть *al dente*, то есть слегка недоваренные. Паста с лососем – это не только очень вкусно, но еще и очень полезно, ведь красная рыба – богатый источник белка, витамина D и множества других полезных веществ.



Паста с лососем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- филе лосося – 500 г;
- паста – 500 г;
- помидоры – 4 шт.;
- чеснок – 2 зубчика;
- петрушка – 1 пучок;
- оливковое масло;
- морская соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В глубокую сковороду налить оливковое масло, туда же раздавленный чеснок, подрумянить, добавить порезанные мелкими кубиками помидоры и тушить 10 минут. Выложить порезанный кубиками 2 см x 2 см лосось. Посолить и тушить 5 минут, после чего добавить мелко порезанную петрушку. Залить соусом отваренную пасту.



Кухонный комбайн для приготовления пасты
Ariete Pastamatic



Саватеева Ольга



Москва

Так как эта книга приурочена к Новому году-2016, для начала хочу всех поздравить с наступающим праздником! Пусть дома царят уют и гармония, не покидает вдохновение. Новый год в моей семье был всегда полон сюрпризов, особенно яркое воспоминание – о том, как мы с мамой готовили пирожки, и обязательно в один из них к начинке клали сюрприз. Тот, кому он попадался, обязательно должен быть счастлив весь год. Верьте в чудеса!



Салат «Сила»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Яблоко нарезать соломкой, каждый стебель сельдерея порезать дольками 1-2 мм, вареную куриную грудку и чернослив порезать соломкой, ядра ореха измельчить. Все смешать с майонезом или 50/50 со сметаной, слегка посолить по вкусу. Салат должен настояться минимум 20-30 минут.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриная грудка – 300-400 г;
- яблоко голден – 1 шт.;
- сельдерей – 3-4 стебля;
- чернослив – 5-6 шт.;
- грецкий орех – 5-6 шт.;
- майонез, соль.





Романенко Галина



Москва

«Зеленые пельмени»... Этот рецепт я решила разместить в нашей с Вами книге просто потому, что мне кажется, они красивые, необычные и, как оказалось, очень вкусные. А вот «Морковный пирог» я открыла для себя в этом году во время Великого поста. Когда на варенье смотреть уже невозможно, а сладенького хочется, нужно искать выход. Чудесным образом попался на глаза мне этот рецепт. И пирог оказался настолько вкусным, что полюбился не только мне и моим близким, но и на ура пошел в нашей столовой во время обеда (коллеги не дадут соврать).



Морковный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тертая морковь – 2 стакана;
- сахар – 0,5 стакана;
- раст. масло – 0,5 стакана;
- соль – щепотка;
- цедра половины лимона;
- разрыхлитель – 1,5-2 ч. ложки;
- мука – 2-2,5 стакана;
- ванилин, изюм, мак, курага;
- сахарная пудра для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь смешать с сахаром, цедрой и маслом, добавить щепотку соли и ванилин, все хорошо перемешать. Затем постепенно ввести муку, смешанную с разрыхлителем. Тесто должно получиться как очень густая сметана. Добавить предварительно замоченные изюм и мак, мелко порезанную курагу, хорошенько вымешать. Выложить в форму, смазанную маслом и выпекать 30-35 минут при температуре 180 градусов. Время примерное, выпекать, как и любой кокеши, до "сухой душички". Готовый пирог украсить сахарной пудрой.



Зеленые пельмени с лососем

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука – 600 г;
- яйцо – 1 шт.;
- вода – 1 стакан;
- соль – 1 ч. ложка;
- петрушка – 1 пучок.

Для начинки:

- филе лосося – 500 г;
- лук – 1 шт.;
- чеснок – 1 зубчик;
- лимон – 1 шт.;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Петрушку измельчить в блендере, добавить 3 ст. ложки воды. Муку просеять в емкость, посолить, вбить яйцо, влить воду, добавить пюре из петрушки. Вымесить тесто, прикрыть влажным полотенцем и оставить на полчаса. В кастрюле вскипятить воду, посолить. Закинуть филе лосося, и варить 15 минут. Лук и чеснок измельчить. Филе достать из кастрюли, немного остудить, затем размять вилкой в пюре. Добавить лук, чеснок и сок лимона. Посолить, поперчить, перемешать. Тесто поделить на две части. Раскатать одну часть на присыпанной мукой поверхности в тонкий пласт. Зрительно поделить пласт пополам. Положить на одну половину по 1 ч. ложке начинки на расстоянии примерно 3-3,5 см. Прикрыть второй половиной. Зажать края. Небольшим стаканом вырезать кружки с начинкой. Выложить пельмени на присыпанный мукой поднос и поместить в холодильник. Варить как обычные пельмени.





Серов Максим



Люблю готовить фастфудные блюда дома с самого детства. Готовить, как будто ты их только что купил, а не приготовил сам. Это отличный вариант для вечеринки, который производит приятный эффект на гостей. Все начинают сравнивать твой хот-дог с хот-догами известных марок. Наше поколение выросло на блюдах фастфуда. Для нас это не просто бутерброд, а еда, которая может посоперничать со вкусным борщом или мясом на углях за желание съесть чего-нибудь сегодня вечером. Многие в наше время думают о похудении, и фастфуд становится предметом раскрепощенности и свободы хотя бы один раз в неделю сказать: «ну ладно, позволю себе немного». Запретный плод сладок, так почему же он должен быть банальным и неинтересным? Чтобы хорошо приготовить отличный хот-дог, необходимо сначала полюбить настоящий фастфуд. Да, фастфуд вредный, да, от него полнеют, и кто-то даже скажет, что от него много проблем. Но когда вы берете отличные румяные хлебные булочки, вкус-

ный соус и идеально обжаренную сосиску, можно простить фастфуду все... практически все. Кто сказал, что хот-дог – это только булка, кетчуп и сосиска? Создавайте любые хот-доги! Комбинируйте разные ингредиенты, но главное, не забывайте про золотой стандарт: фирменную булочку и сосиску. Эстетика фастфуда должна быть красивой! Находите красивые стаканы, трубочки, салфетки, тарелки, и ваше домашнее мероприятие приятно запомнится вашим гостям! Ну а для тех читателей, которые могут заподозрить автора в умении делать лишь бутерброды, представлен рецепт потрясающего греческого блюда мусака. Это фантастическое блюдо готовит моя мама для всех гостей за городом. Пальчики оближешь!

Мусака по-гречески

- говяжий фарш – 1 кг;
- лук – 3 шт.;
- сладкий перец – 1 шт.;
- помидоры – 2-3 шт.;
- баклажаны – 4-5 шт.;
- чеснок – 3 зубчика;
- картофель – 3-4 шт.;
- сыр;
- укроп и петрушка.

Соус бешамель:

- молоко;
- мука;
- сливочное масло;
- мускатный орех;
- соль, перец.

Обжарить лук, порезанные кружочками баклажаны. Помидоры очистить от кожицы и семечек, порезать кубиками. Перец порезать кубиками. Помешивая немного обжарить фарш, если он сухой, добавить немного бульона. В фарш положить жареный лук, помидоры, сладкий перец, соль, перец, зелень и тушить до готовности. Выдавить три зубчика чеснока в готовый фарш и перемешать. Картофель порезать кружочками и обжарить. В глубокий противень для запеканки выложить слои. 1-й слой: картофель (на дно); 2-й слой: баклажаны; 3-й слой: фарш; 4-й слой: баклажаны, фарш, баклажаны. Залить соусом бешамель, посыпать сверху сыром. Запекать в духовке при 180 градусах до появления золотистой корочки на сыре. Готовить в духовке не долго, так как блюдо уже почти готово! К готовой мусаке хорошо подать красное сухое вино!



Хот-доги

«Альпийский»

- сосиски;
- булочки для хот-догов;
- горчица;
- ветчина;
- твердый швейцарский сыр;
- маринованные огурцы.

Для домашнего майонеза:

- яичный желток – 2 шт.;
- растительное масло – 130 мл;
- горчица – 0,5 ч. ложки;
- соль – 0,5 ч. ложки;
- сахар – 0,5 ч. ложки;
- лимонный сок – 1,5 ч. ложки.

Подсушить булочки для хот-догов, смазать их домашним майонезом и горчицей. Выложить сверху слой ветчины, затем слой сыра, потом готовую сосиску и покрыть ее тонкими кусочками маринованных огурцов.

«Великан» с соусом «12»

- булочки для хот-догов;
- сосиски;
- соус «12»;
- горчица;
- 1 небольшая мелко нарезанная луковица.

Соус «12»:

- 0,5 кг говяжьего фарша;
- 3 стакана воды;
- 2 ст. ложки томатной пасты;
- 1 небольшая измельченная луковица;
- 1 большой измельченный зубчик чеснока;
- 1 лавровый лист;
- 2 ст. ложки порошка чили;
- 1 столовая ложка паприки;
- 1 чайная ложка карри;
- 1 чайная ложка соли;
- 1 ч. ложка молотого тмина;
- 2 ст. ложки кукурузной муки.

Смешать говяжий фарш и воду в кастрюле с толстым дном и отправить на плиту. Довести смесь до кипения, постоянно помешивая фарш, чтобы он распался на мелкие кусочки. В кипящую смесь добавить все остальные ингредиенты и тушить на маленьком огне около 50 минут. Приправить хот-дог готовым соусом «12».

«Супертубус»

- сосиски;
- булочки для хот-догов;
- лимонный майонез;
- ананасовая заправка;
- 1 карамболь, нарезанный тонкими кусочками.

Лимонный майонез:

- 1/2 стакана майонеза;
- цедра 1 лимона;
- 1 ст. ложка свежевыжатого лимонного сока;
- 1 измельченный зубчик чеснока;
- соль и перец по вкусу.

Смешать все ингредиенты в небольшой миске и отправить в холодильник.

Ананасовая заправка:

- 1/2 ст. ложки оливкового масла;
- 1/2 небольшого сладкого лука, мелко нарезанного;
- 1 банка консервированного ананаса;
- 1/2 чайной ложки соли;
- 1/8 чайной ложки черного перца;
- 1/8 чашки яблочного уксуса;
- 1 чайная ложка горчицы;
- мелко натертая цедра 1/2 лайма;
- сок 1/2 лайма.

Разогреть масло на сковороде и добавить лук. Готовить в течение 7–8 минут. Добавить измельченный ананас, соль и перец, и варить, пока жидкость не выпарится, около 15 минут. Добавить горчицу, цедру лайма и уксус и варить 5 минут. Добавить сок лайма и варить 5 минут. Снять с огня и дать приправе остыть. Можно добавить немного соли, перца или уксуса.



Прибор для приготовления хот-догов
Ariete Hot dog maker



Симонов Петр



Новосибирск

У нас в сибирском представительстве очень дружный коллектив, мы любим вместе собираться на пикник. Какой же пикник без шашлыка? Любой шашлык, приготовленный с душой – вкусный. Я хочу поделиться своим рецептом. Еще у меня есть походный рецепт приготовления рыбы. Это когда рыба употребляется в пищу практически в сыром виде. Разумеется, рыба берется качественная, желательно только что пойманная. В Сибири такое блюдо называется «чушь». Для приготовления настоящей чуши используют стерлядь, это небольшого размера рыба породы осетровых. Чушь – блюдо сибирских рыбаков и охотников, поэтому простое в приготовлении.



Чушь из стерляди

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- стерлядь;
- соль;
- перец;
- чеснок.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сделать из стерляди филе очень просто, т.к. костей в ней нет: нужно просто отрезать боковые и спинные чешуйки, затем выпотрошить. Нарезать небольшими кусочками, хорошо посолить, поперчить и добавить мелко нарезанный чеснок. Перемешать. Блюдо готово через 5 минут. Если Вы раньше не пробовали, то будете просто потрясены оригинальным и нежным вкусом. Самый вкусный вариант из стерляди, но я также делаю подобное блюдо и из семги или форели. Чеснок в таком случае заменить луком и добавить немного сахара. Получается тоже вкусно!



Шашлык на гранатовом соке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свиная шея – 1 кг;
- гранатовый сок – 100 мл;
- лук – 1 шт.;
- соль, перец, лавровый лист.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину нарезать крупными кусками, репчатый лук порезать полукольцами. Все смешать, добавить гранатовый сок. Сок желательно свежавыжатый, но можно и из супермаркета в бутылке. Добавить по вкусу соль, перец, пару штук лаврушки. Выложить в емкость и поместить под гнет минимум на 2 часа. Лучше, если постоит ночь. Жарить на шампурах. Сначала дождаться появления румяной корочки, только потом переворачивать. Лично я при жарке на шампурах переворачиваю их крайне редко, так мясо получается более сочным. Маринованный лук можно подать, как закуску. Коллегам нравится мой вариант, надеюсь, понравится и вам. Приятного аппетита.





Скворцова Анна



Москва

Мое увлечение – поиск заброшенных мест, каждое из которых открывает нам удивительные моменты не такой далекой истории. Года два назад и я начала путешествовать с фотоаппаратом по различным заброшенным усадьбам, пионерлагерям и другим объектам. Это очень увлекательно! Примерное местонахождение интересных объектов можно найти в интернете. А затем ехать, идти, разыскивать... Бывает, удастся найти что-то, о чем нет упоминания на сайтах – и такие «открытия» становятся собственной маленькой гордостью. Я очень люблю предметы, архитектуру, населенные пункты, на которых лежит печать времени! Мне нравится неспеша исследовать руины... Живописно природа поглощает рукотворные вещи, которые когда-то были важны для людей прошлого. Люблю пофантазировать на тему: кто тут мог жить или работать, что происходило здесь, что способствовало разрушению, обветшанию и заброшенности – какие исторические

факты могли повлиять на это? Часто, вернувшись из таких мест, я начинаю искать дополнительную информацию о них в интернете. Но бывает, «заброшка» так и остается таинственной и загадочной для меня. Поэтому у меня очень мало времени на приготовление сложных долгих блюд. К тому же я считаю, что совсем необязательно париться на кухне несколько часов, чтобы получить вкусное и красивое блюдо! Всегда ищу рецепты, несложные в приготовлении, достаточно быстрые, состоящие из небольшого количества этапов. Готовлю несколько блюд одновременно: пока в духовке что-то печется, на нескольких конфорках дружно шкварчат и бурлят первое, второе, гарнир и компот. Желаю всем приятных и удивительных открытий!

Конфеты из творога

Конфеты – это вкусно, а творог – полезно. Конфеты из творога – это лучшее сочетание вкуса и пользы.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- творог – 100 г;
- шоколад – 20 г;
- сахарная пудра – 2 ст. ложки;
- сметана – 1 ст. ложка;
- какао – 2 ст. ложки;
- ванильный сахар – 1 ч. ложка;
- цукаты – 0,5 ч. ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

В тарелку положить творог, сахар, пудру, какао и цукаты. Перемешать, добавить сметану и смешать до однородности. Натереть шоколад на средней терке. Из творога сформировать шарики и обкатать их в шоколадной стружке.



Цимес с мясом

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мясо – 1 кг;
- морковь – 1 кг;
- чернослив – 100 г;
- мука – 60 г;
- масло растительное и масло сливочное (для жарки);
- соль, сахар;
- масло сливочное.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Морковь почистить, нарезать соломкой, протереть с мукой, добавить чернослив, сахар, соль, сливочное масло, 1/2 стакана воды. Тушить на малом огне до готовности продуктов. Мясо разрезать на порции, слегка обжарить. В это жаркое положить приготовленную морковь, добавить немного воды, соли и сахара по вкусу. Тушить до готовности мяса и моркови в казане, накрыв крышкой.



Скворцова Анна

Куриный салат с апельсином



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- большой апельсин;
- 150 г отварной курицы;
- 1/2 стакана грецких орехов;
- 1/2 стакана сушеных вишен (или клюквы);
- 60 мл майонеза или йогурта;
- твердый тертый сыр;
- соль;
- перец;
- листья салата.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разрезать апельсин пополам. Аккуратно вырезать мякоть и нарезать ее кубиками. Нарезать курицу и измельчить орехи. Сушеную вишню или клюкву добавить в салат, смешать все ингредиенты заправить майонезом (или натуральным йогуртом), можно также взять любимый соус. Выложить все в кожицу от апельсина и подать вместе с листьями салата и соусом.

Печень с яблоками

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- печень;
- яблоки;
- соль;
- перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очищенные от кожуры и сердцевинки яблоки нарезать и бросить на сухую сковороду, готовить на среднем огне. Можно подлить чуть-чуть воды – она все равно испарится. Потом, когда яблоко начнет разлезаться, становится мягким, добавить туда же печень. Все перемешать и тушить еще несколько минут. Яблоко под конец полностью впитается в печень. Солить и перчить по вкусу. С яблоками можно готовить и куриную, и телячью печень. Только если куриную можно готовить целиком, то телячью нужно предварительно порезать.





Смирнова Светлана



Москва

Кухня – моя личная комната. Там есть интернет и телевизор, где можно найти идею для очередного эксперимента или чего-то новенького, чтобы порадовать или удивить своих родных и близких. Я обожаю готовить. А если интересный рецепт, то готовка и вовсе не будет нудным процессом. Да, купить уже что-то в магазине и подогреть гораздо проще, но это не будет так же вкусно, как если бы вы сами выбрали продукты и творили свой кулинарный шедевр. И для того, чтобы готовка занимала мало времени, не нужна специальная техника, достаточно просто подготовить все ингредиенты заранее! По версии моего супруга, моя стряпня получается на удивление вкусной. И по той же версии, я пока не могу превзойти уровень мастерства его любимой тещи.



Сырная закуска на чипсах

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- полутвердый или твердый сыр – 100 г;
- помидоры – 300 г;
- зелень по вкусу;
- 2 зубчика чеснока;
- майонез;
- картофельные чипсы (чипсы должны быть широкими);
- маслины и оливки для украшения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Помидоры мелко нарезать. Если помидоры очень сочные, сок слить. Зелень мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке. Смешать сыр, помидоры, зелень. Добавить выдавленный через чеснокодавку чеснок. Добавить майонез, перемешать. Полученную массу выложить на чипсы. Украсить маслинами.



Куриное филе и брокколи под соусом бешамель

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриное филе – 500 г;
- брокколи – 400 г;
- молоко – 500 мл;
- сливочное масло – 50 г;
- муки – 50 г;
- сыр – 150 г;
- соль;
- перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Филе отварить (варить 20 минут после закипания). Брокколи опустить в кипящую подсоленную воду, варить 10–15 минут. Филе нарезать небольшими кусочками.

Соус бешамель: Масло растопить. Добавить муку, хорошо перемешать. Слегка обжарить. Затем тонкой струйкой влить молоко, хорошо перемешать и довести до кипения. Нагревать до консистенции жидкой сметаны.

В соус добавить филе и капусту, перемешать, если необходимо, посолить, поперчить. Сыр натереть на средней терке. Филе и капусту выложить в формы для запекания. Посыпать сыром. Поставить в духовку. Запекать при температуре 180 градусов в течение 15–20 минут.





Стародубцев Валентин



Москва

Я родился и вырос на Урале, долгое время жил в Питере, затем перебрался в Москву. Практически с самого начала моя работа была связана с компьютерами и требовала значительного количества времени, это сказалось на многих аспектах моей жизни, в том числе и кулинарии: блюдам, которые требуют большого количества ингредиентов и времени, я предпочитаю быстрые и простые. Рецепт шампиньонов, который предлагаю для книги, был найден в интернете, в ту пору, когда он в России еще только-только начинался. Очень хорошо подходит для того, чтобы быстро угостить компанию чем-то вкусным, при этом не сильно напрягаться для готовки. Очень простой и вкусный. А готовить гаспачо меня научила супруга – этот томатный суп отлично освежает в жару.



Фаршированные шампиньоны «Лень программиста»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- шампиньоны – 9-10 шт.;
- творожный сыр – 150 г;
- соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Шляпки грибов поперчить, посолить и фаршировать творожным сыром. Положить шляпки на противень, запекать в нагретой до 180-190 градусов духовке около 10-15 минут, следить, чтобы шляпки не подгорели.



Таспачо

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- помидоры – 0,5 кг;
- огурцы – 2 шт.;
- сладкий перец – 1 шт.;
- чеснок – 2 зубчика;
- красный винный уксус – 1 ч. л.;
- оливковое масло – 2 ст. ложки;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить огурцы от кожицы, нарезать кубиками, перец нарезать кусочками. На помидорах сделать надрезы и положить в кастрюлю с кипятком. Выдержать помидоры в ней 2 минуты. Затем слить кипяток и залить холодной водой. Удалить с помидоров кожицу, мякоть нарезать на кусочки. Огурцы, перец и помидоры положить в глубокую миску. Добавить чеснок, уксус, масло, соль и перец по вкусу. Можно измельчить блендером, но лучше пюремейкером Ariete, даже кожица перца останется в приборе, через него пройдет только мякоть. Поставить суп в холодильник охлаждаться минимум на полчаса. Подавать с сухариками или с гренками.

Протирочная машинка
Ariete Passi Purple Grape





Служинина Ирина



Москва

Все знают выражение: тело – это храм души. Несколько лет назад я услышала от одного человека его собственное дополнение к этому высказыванию: «Свой храм надо беречь». Я с этим полностью согласна, и считаю, что такое отношение к себе обязательно приведет к самым благоприятным результатам. Не всегда удается составить рацион питания таким образом, чтобы он состоял исключительно из полезных продуктов, да это и ни к чему. Главное – соблюдать умеренность, получать удовольствие от маленьких послаблений в питании и не испытывать при этом чувства вины. И еще один жизненный подход был озвучен моими друзьями – соблюдение правил четырех «С»: сон, спорт, секс, суп. Включив эти «ингредиенты» в свой образ жизни, гарантированно получаешь хорошее настроение на каждый день и счастливую жизнь в целом. И надо помнить, что все очень переменчиво, и если сейчас что-то идет не так, все обязательно изменится в скором времени. Хорошего вам аппетита и настроения, оптимизма и близких друзей!

Куриная печень с нежным пюре «a-la Da Vinci»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- куриная печень – 1 кг;
- лук – 2-3 шт.;
- сливки 10% – 1,5 стакана;
- мука;
- оливковое масло для жарки;
- грейпфрут для сервировки;
- листья салата;
- картофель;
- кусочек сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кусочки печени обжарить на умеренном огне, предварительно обваляв их в муке до образования золотистой корочки. Порезанный лук обжарить на другой сковороде. Выложить печень и лук в противень с высокими бортами, посолить, поперчить и залить сливками. Выпекать в разогретой до 185 градусов духовке 15 минут. Приготовить картофельное пюре. Вместе с картофелем сварить небольшую луковицу, разрезанную на половинки. Затем луковицу растолочь вместе в картофелем. Пюре приобретет особый аромат. Заправить пюре сливочным маслом. Сервировать блюдо рекомендуется листьями салата (в качестве подложки под печень) и мякотью грейпфрута.



Тетерина Анна



Екатеринбург

Готовлю лет с 9, у нас большая семья, и в детстве мы часто собирались в доме у бабушки в Казахстане, готовили национальные блюда в казане, а после сидели за большим столом. Когда готовлю, я отдыхаю душой, расслабляюсь. Люблю экспериментировать со специями и соединять различные рецепты.



Миндальный пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Тесто:

- очищенный миндаль – 250 г;
- сахар – 250 г;
- цедра одного лимона;
- яйцо – 4 шт.

Крем:

- сметана – 100 г;
- брусника – 100 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разогреть духовку до 180 градусов, измельчить миндаль, отложить. Лимонную цедру растереть с сахаром, добавить яйца, перемешать, затем добавить миндаль. Вылить смесь в смазанную маслом форму и выпекать в течение 25-35 минут. Когда пирог остынет, вынуть из формы и пропитать кремом.





Туркони Маттео



Москва

Как любой итальянец, я очень люблю хорошую кухню, но мне нравится еще и готовить. Я начал готовить с детства: сначала помогал маме делать бульон, затем научился простым блюдам, таким как паста, а потом это превратилось в одно из любимых хобби. С тех пор как я переехал в Россию, готовить стало еще интереснее, потому что не все итальянские ингредиенты можно легко найти в Москве, но зато есть другие, русские. Часто приходится заменять один ингредиент другим, корректировать традиционные итальянские рецепты, создавать новые вкусы и сочетания двух кулинарных традиций, и результат зачастую превосходит все ожидания!

Ризотто с клубникой и шампанским

ИНГРЕДИЕНТЫ:

На 4 персоны:

- 1 л овощного бульона;
- 1 маленькая луковица;
- 50 г сливочного масла;
- 320 г риса «Кубань»;
- 2 ст. шампанского (брют);
- 400 г клубники;
- 80 г сыра пармезан;
- 2 ст. ложки оливкового масла.



мельчитель
Ariete Choppi

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отделить 200 г клубники и мелко нарезать с помощью Saladino Ariete. Оставшиеся 200 г клубники обжарить на медленном огне на 25 г сливочного масла в низкой сковороде. Подготовить пармезан, натерев его с помощью Grati Ariete. Мелко нашинковать лук с помощью Choppi Ariete и обжарить его на среднем огне в кастрюле с высокими бортиками до золотистого цвета на небольшом количестве оливкового масла. Добавить рис и обжаривать его около 1 минуты. Добавить шампанское и выпарить весь спирт. Как только весь спирт испарился, добавить 2 половника бульона и перемешать. Постоянно помешивая рис, не давая ему пристать к сковороде. Когда бульон почти выпарился, добавить еще немного бульона и снова перемешать, и добавлять бульон понемногу по мере его выпаривания, помешивая рис. Через 12-13 минут добавить в рис, мелко нарезанную клубнику и продолжать добавлять бульон, постоянно помешивая рис до его готовности. Когда рис готов (аль денте), выключить огонь, добавить пармезан и оставшееся масло, перемешать и оставить отдыхать около 1 минуты. Сервировать порционно. Каждую порцию украсить обжаренной в начале клубникой и полить оставшимся в сковороде клубничным соусом.



Узлова Вера



Москва

Помню в детстве училась готовить у мамы. Мы прибегали зимой из школы с братьями и сестрой, просили маму на-лепить пельменей. Она соглашалась, но с условием: «Если вы мне поможете – тогда сделаю». Мы помогали – месили тесто, прокручивали фарш через мясорубку, лепили сами пельмешки. Потом мама варила их, и мы все вместе усажи-вались есть. Одно из самых ярких воспоминаний детства: за окном трескучий мороз, солнышко светит в окно, а мы едим вкусные пельмени с пылу с жару. Красота! Также мы вчетвером помогали маме с пирожками, чуть постарше – с первыми, вторыми блюдами. Вот так потихонечку – мы сами уже асы и кого хочешь научим! Интернета тогда не было, поэтому все рецепты переходили от мамы, сестер, подруг, соседок и аккуратненько записывались в тетрадоч-ку, которая сохранилась до сих пор. Причем рецепты там несложные, из доступных продуктов, чтобы радовать семью вкусными, полезными блюдами.



Сыр домашний

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1,5 кг творога;
- 4 яйца;
- 1 ч. ложки соды;
- 50 г сливочного масла.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Прокрутить через мясорубку творог и масло, затем добавить яйцо и соду, перемешать и варить на водяной бане до растворения час-полтора. Помешивать, разлить в смазанные миски.





Федотов Михаил



Москва

С кулинарией тесно связан как едок. Люблю вкусно поесть и уважаю людей, умеющих вкусно готовить. Аппетит, спасибо родителям и активному образу жизни, хороший. Люблю рыбалку, но не ловлю рыбы больше, чем могу съесть. Люблю прогулки по лесу за грибами, а вот ягоды собирать не нравится, разве что прямо в рот. Люблю животных и птиц, не люблю охоту, потому что убивать ради развлечения считаю проявлением цинизма, а убивать ради еды у меня нет необходимости, мясо можно купить в магазине. Рецепт настойки, которую предлагаю для нашей книги, мы с женой узнали от соседей по даче. Они геофизики, ученые и часто путешествовали. По-соседски, по-дружески, поделились с нами рецептом простого в приготовлении и очень вкусного напитка. Напиток в зависимости от основного наполнителя мы называем клюковка, смородиновка, эстрагоновка (последний со вкусом тархуна). Использовать можно также мяту, клубнику, землянику, рябину и другие ароматные ягоды и листья.

Настойка «Клюковка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 кг клюквы;
- 0,5 кг сахара;
- 1 л спирта;
- 1 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Клюкву положить в трехлитровую банку, засыпать сахаром, залить спиртом и добавить чистой воды комнатной температуры до полной банки.

Закрывать крышкой, поставить на 2 недели в темное прохладное место.

Затем через мелкое сито разлить по бутылкам. Цвет настойки при правильном приготовлении получается насыщенный рубиновый, вкус мягкий. Крепость настойки должна получиться около 40 градусов.



Цхай Евгений



Хабаровск

Не знаю, кому как, но мне периодически хочется «сам не знаю чего». Особенно летом, когда давит жара-духота, «и икра не лезет в горло, и компот не льется в рот». При таких вот обстоятельствах произошла эта история. Как-то, после удачного похода за крабами, образовалось дома очень много этого вкуснейшего деликатеса. Понятное дело, сначала краба приготовили самым обычным образом, просто отварив его в соленой воде. Затем (уже на второй день) нашинковали парочку крабовых салатов, в духовку отправился жульен из краба, на сковороде зашкварчало крабовое мясо в кляре. Ну и под конец попался на глаза такой вот рецептик. Честно говоря, вначале он не особо вдохновил. «Краб с квасом – та еще бурда», – проскочило в голове. Но раз взялся за гуж... Тем более, как я уже упоминал, просто хотелось чего-нибудь. И, как оказалось, не зря – и вкусно, и свежо!!!



Холодник с крабами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- квас хлебный (не сладкий) – 1,5 л;
- мясо крабов – 200 г;
- огурцы – 400 г;
- яйцо – 3 шт.;
- лук зеленый – 100 г;
- укроп – 200 г;
- соль, сахар – по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Охлажденное вареное мясо крабов и огурцы нарезать мелкими кубиками. Яйца сварить вкрутую и охладить. Отделить желтки от белков: желтки растереть, а белки нарезать мелкими кубиками или нашинковать. Зеленый лук тонко нашинковать и растереть с небольшим количеством соли до появления сока. В сметану положить яичные желтки, зеленый лук, сахар, соль (по вкусу), хорошо перемешать и развести квасом. В приготовленную смесь добавить мясо крабов, огурцы, белки и хорошо перемешать, посыпать укропом.





Фахретдинова Алина



Москва

Свои кулинарные навыки я приобрела от мамы, которая великолепно готовит. При одном только взгляде на ее блюда внутренний голос громко кричит: «Хочу, хочу попробовать!!!», потому что выглядит это всегда очень красиво и аппетитно, ну и вкус каждого блюда соответствует.

Мы с ней любим экспериментировать и менять начинки в традиционных рецептах, тем самым радуя семью каждый раз новыми блюдами.

Электрическая терка
Ariete Saladino



«Курочка в шубке»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- грудка куриная – 2 шт.;
- картофель – 3 шт.;
- помидоры – 2 шт.;
- лук – 1 шт.;
- шампиньоны свежие – 2 шт.;
- лук зеленый – 1 пучок;
- сметана 25% – 150 г;
- соль, черный перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Лук и шампиньоны порезать мелкими кубиками и пожарить на растительном масле до золотистого цвета. Куриную грудку отбить молотком и посыпать солью и перцем, положить в термостойкую посуду. На каждую грудку выложить жареные шампиньоны и лук, затем порезанные полукольцами помидоры и мелконарезанный зеленый лук, посолить. Далее посыпать каждую грудку натертым (на крупной терке) картофелем и немного посолить. Сверху покрыть слоем сметаны (или майонеза - кому как нравится) и запекать в разогретой духовке примерно 30 минут при температуре 180 градусов.



«Ананасовая ромашка»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г готового слоеного теста;
- 1 банка ананасов кольцами;
- 1 ст. ложка сахарной пудры;
- 1 ч. ложка корицы;
- 1 яйцо;
- 100 г ягод для украшения.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Кольца ананасов выложить на сито и дать стечь лишней жидкости. Сахарную пудру смешать с корицей и обсыпать этой смесью кольца ананасов с двух сторон. Слоеное тесто разморозить при комнатной температуре, раскатать во всю длину толщиной 5 мм и нарезать на полоски шириной до 1 см. Полученными полосками слоеного теста обмотать кольца ананасов. На одно кольцо уйдет приблизительно по две длинных полоски теста. Застелить противень пергаментом и выложить кольца на небольшом расстоянии друг от друга. Взбить в отдельной посуде яйцо и смазать поверхность полученных «ромашек». Запекать в разогретой духовке примерно 30 минут при температуре 180 градусов до румяной корочки. Готовые «ромашки» обсыпать сахарной пудрой и украсить ягодами в центре.

Кыстыбый

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для лепешек:

- 1 стакан молока;
- 400-450 г муки;
- 50 г масла сливочного;
- 2 яйца;
- 150 г масла сливочного (для смазки);
- соль.

Для начинки:

- 1 кг картофеля;
- 1 большая луковица;
- 1 стакан молока;
- 50 г масла сливочного;
- соль, зелень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Отварить картофель. Слить воду и добавить горячее молоко и сливочное масло. Посолить и потолочь в пюре. Для приготовления теста слегка подогреть стакан молока, добавить яйцо, соль и размягченное сливочное масло. Все тщательно перемешать миксером, чтобы масло полностью разошлось, и не было комков. Добавлять муку, постоянно помешивая. Тесто должно быть не крутым, а достаточно липким, примерно, как на пельмени. Далее готовое тесто поделить на небольшие шарики и оставить их отлежаться на 10-15 минут в закрытой емкости. После чего очень тонко раскатать скалкой. Лепешки обжарить на разогретой сухой сковороде до слегка золотистого цвета. Готовые лепешки уложить на тарелку, накрыть полотенцем. Когда все лепешки готовы, растопить сливочное масло и смазать все лепешки с двух сторон с помощью кулинарного помазка. Далее в каждую лепешку положить столовую ложку картофельного пюре и прижать так, чтобы начинка распределилась по всей площади.



Творожные пончики с шоколадным «сердцем»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- творог 9% – 200 г;
- 3 яйца;
- 200 г муки;
- 3 ст. ложки сахара;
- ½ ч. ложки соли;
- ½ ч. ложки соды;
- сахарная пудра;
- 1 л рафинированного масла;
- 1 пачка «шоколадных кнопочек».

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Взбить яйца с сахаром. Выложить в миску творог, добавить яичную смесь, соду (гашеную уксусом), муку и щепотку соли. Тщательно перемешать все ингредиенты до получения однородной консистенции. Тесто не должно быть крутым. При помощи ложки или мокрыми руками скатать из теста шарики, каждый размером с грецкий орех. Вдавить в сердцевину шарика пару шоколадных кнопочек глазури (или 1 половинку дольки молочного шоколада), и снова закатать шарик, чтобы не видно было сердцевину. В небольшую емкость налить растительное масло – столько, чтобы можно было погрузить хотя бы половину пончика. Хорошо разогреть масло. Бросить пончики в кипящее масло и жарить на небольшом огне, постоянно переворачивая шумовкой, чтобы они равномерно подрумянились со всех сторон и приобрели красивый золотисто-коричневый оттенок. Готовые пончики выложить на бумажное полотенце и оставить на одну-две минуты, чтобы оно впитало лишнее масло. Подавать пончики горячими, выложив на блюдо и посыпав сахарной пудрой.

Прибор для приготовления пончиков
Ariete Donuts & Cookies





Чайкин Константин



Хабаровск

Всем привет! Мы любим выезжать на пикник и вкусно покушать, так сказать, побаловать себя вкусностями. Чаще всего мы жарим мясо или курицу. Но иногда хочется разнообразить меню. Хочу поделиться с вами рецептом вкусной печени на мангале. Печень на углях получается сухой, и не всем она в таком варианте нравится, а соляная сетка позволяет оставить печень сочной, придать вкус. Само блюдо – это сплошная импровизация, поэтому все примерно и все по вкусу. Собственно как любое блюдо на лоне природы.



Шашлык из печени в соляной сетке

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- печень говяжья – 1 кг;
- соляная сетка свиная (продается на рынке, в мясных рядах);
- соль, перец, приправы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить печень от пленок, прожилок и каналов. Промыть, оставить на час в воде, затем порезать кусочками сантиметра по 3-4, посолить, поперчить, можно добавить приправ и зелени, поставить на час в холодильник.

Приготовить тузлук для соляной сетки: взять емкость, влить воду, посолить и положить туда сетку на час. Развести уголь в мангале, нанизать куски печени на шампура, каждый шампур обернуть сеткой. Печень в отличие от мяса готовится быстро: 10-15 минут. Соляная сетка запекается, и печень внутри остается сочная и вкусная. Готовность можно всегда проверить, попробовав один из кусочков. Подавать блюдо с бокалом красного вина. Приятного всем аппетита!







Чечеткина Екатерина



Екатеринбург

В нашей семье всегда очень любили собираться на даче и готовить жареное мясо на углях со свежими овощами и зеленью, сорванной прямо с грядки. В нашей кулинарной книге мне хочется представить один из способов приготовления маринада для шашлыка.



Шашлык из свинины в томате

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свиная мякоть – 2 кг;
- лук – 2 шт.;
- свежая зелень – 1 пучок;
- томатная паста – 2 ст. ложки;
- молотая паприка – 1 ст. ложка;
- острый красный перец;
- молотый кориандр;
- черный перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мелко порубить зелень, полукольцами нарезать лук. Нарезать мясо кусками по 2 см, сложить в глубокую миску, добавить зелень, лук, томатную пасту, специи, влить 1 стакан или чуть больше охлажденной кипяченой воды, перемешать, не солить, оставить в маринаде на ночь. За 2 часа до приготовления шашлыка в маринад можно добавить соль. Нанизать свинину на шампура плотно, жарить над углями. Определить готовность шашлыка можно, разрезав самый большой кусочек мяса ножом – должен выделиться прозрачный сок.







Холмов Сергей



Шэньчжэнь

Еще с детства так все сложилось, что как только рутина оседлости протягивала ко мне свои крюки, я срывался и делал скачок на величину, невообразимую для жителя какого-нибудь Лихтенштейна. Родившись в степях центральной Украины, к школе оказался уже на берегу Тихого океана, в ветреном Владивостоке, институт заканчивал на заснеженных просторах юго-западной Сибири в Новосибирске. Отпраздновав 30-летие, когда пора бы уже и успокоиться, совершил самый непредсказуемый мой скачок в Цзилинь (северо-восточный Китай). Там я был самым старым (не считая сумасшедшего американского пастора) студентом института изучения китайского языка. Затем – органично вытекающий из всего этого путь в Шэньчжэнь (южный Китай), где с тех пор я и стою на страже Родины, не давая потоку брака достичь наших рубежей. Прыгая, приходилось испытывать определенные трудности, но я всегда убеждал себя, что развитие личности невозможно без нового опыта, чем и жив поныне. Кулинарные пристрастия также соответствуют образу жизни космополита. Помню, в подростковом возрасте обожал украинский борщ, но с обязательным собственным ингредиентом: в тарелку с уже готовым борщом каждый раз крошил кусочки копченого дальневосточного лосося...

Ди Сан Сень (Три Земных Свежести)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- баклажаны;
- картофель;
- сладкий перец;
- лук-порей;
- 3-4 зубчика чеснока;
- 3 ч. ложки крахмала;
- соль, сахар;
- соевый соус.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Овощи нарезать крупными кусками, главное, чтобы размеры кусков были приблизительно одинаковыми, иначе блюдо выйдет неконцептуальным. Мелко порезать лук-порей (белую часть лука), измельчить 3-4 зубчика чеснока. Размешать крахмал в половине стакана теплой воды. Приготовить соль, сахар и соевый соус. Не забыть вложить душу! В сковороду налить растительное масло, кусочки овощей при обжаривании должны быть погружены в него наполовину. Баклажаны впитывают много масла, поэтому те, кто этого не любит, до обжаривания могут слегка отварить нарезанные баклажаны в воде или подсушить на нагретой сухой сковороде. В горячее растительное

масло сначала положить картофель и обжарить в течение 5 минут. Затем добавить баклажаны и обжарить до появления легкой золотистой корочки, все время помешивая. Баклажаны вынуть и переложить в тарелку. Следом к картофелю добавить нарезанный перец, быстро перемешать и все выложить в тарелку. Теперь в растительное масло высыпать по очереди чеснок и лук-порей. Все перемешать, добавить соль (не много, т.к. соевый соус тоже соленый), сахар и соевый соус (4-5 столовых ложек). Затем вернуть в сковороду обжаренные картофель, баклажаны и перец. Добавить крахмал, разведенный водой. Все перемешать еще 2-3 раза и блюдо готово.

Три земных свежести на Вашем столе.

Циндао Лайт Биф (Говядина, тушеная в пиве)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- говядина – 700 г;
- пиво светлое – 0,33 л;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Этот способ приготовления подходит даже для говядины, взятой из седловой части туши кавалерийской коровы, то есть для очень жесткой говядины! Мясо порубить на кубики 2,5х2,5 см. Проверить штангенциркулем! И для начала обжарить их минут 10 на среднем огне в масле, посолив

и поперчив на глаз. Затем в сковороду вылить банку пива Циндао. Под крышкой тушить приблизительно один футбольный тайм, в общем, до готовности. Если все сделать как написано, то мясо старой коровы станет мягким и сочным как, скажем, мясо молодой новозеландской вухухи. К данному блюду в качестве гарнира хорошо подходят сваренные в водке макароны (шутка).



Холмов Сергей

Оладьи из кабачков с чесноком «Москау ваньшан»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кабачки – 4-5 шт.;
- чеснок – 4-5 зубчиков;
- яйцо куриное – 2 шт.;
- мука;
- соль и перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Очистить кабачки, натереть на крупной терке, а очищенный чеснок – на мелкой, все смешать. В получившуюся кашу разбить яйца и всыпать муку, соль и перец. Если муки будет мало, то переворачивать оладьи сложно, но зато они получатся нежными. Лить их нужно на сковороду небольшими порциями, жарить до готовности.



Отбивная по-баоаньски

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свинина или говядина (вырезка);
- яйцо куриное – 2 шт.;
- соль, перец;
- мука.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать на пласты толщиной в 1 см, отбить их на доске. В одну тарелку разбить два яйца, всыпать соль и немного перца, перемешать до однородного состояния. Дозировки для соли и перца не даю, поскольку сам всегда делаю на глаз, и считаю готовку с калькулятором и мерным стаканчиком уделом милых дам, а мы, мужики, в себе уверены, и если переборщим с приправами, то блюдо всегда можно скормить друзьям за пивом. Во вторую тарелку насыпать муку и сделать так, чтобы она тонким слоем покрыла площадь, сравнимую с площадью наших мясных заготовок. Тарелки расставить на пути к сковороде так: яйцо-мука-сковорода. В сковороду налить подсолнечное масло, раскалить его, мясные пласты окунуть в яйцо, муку, выложить в сковороду, закрыть крышкой и на среднем огне жарить с каждой стороны по 5-6 минут. Готово. Я обычно жарю сразу по многу и в пятиминутных перерывах успеваю посмотреть, скажем, футбольный матч. То есть сам процесс готовки у меня занимает 10-15 минут чистого времени, а остальное делает сковорода. Отбивные особенно хороши с пюре и зеленым горошком, но можно их и как котлеты для самодельных гамбургеров использовать с помидорчиком, к пиву, конечно! Приятного аппетита, друзья!





Чекмесова Надежда



Москва

Любовь к кулинарии передалась мне от бабушки. В детстве каждое лето мы всей семьей ездили к бабушке с дедушкой в Ростов-на-Дону. Они жили в деревне, держали домашнее хозяйство, сад был полон разнообразных фруктов и ягод, характерных для южных регионов. Бабушка сказочно готовила. Как ребенку, мне больше всего запомнились сладости, которыми она нас баловала: пышки, вареники с вишней, всевозможные пироги и торты, домашнее мороженое... И все это из своих домашних продуктов! Сейчас я сама творю чудеса на кухне, люблю радовать родных и близких новыми блюдами, особенно выпечкой.



Блинные мешочки с курицей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- молоко – 3 стакана;
- мука – 2 стакана;
- яйца – 2 шт.;
- сливочное масло – 50 г;
- филе куриное – 500 г;
- сливки;
- луковица;
- сахар – 1 ч. ложка;
- соль – 1 ч. ложка;
- растительное масло;
- сыр-косичка;
- зеленый лук.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Развести в молоке яйца. Добавить растопленное сливочное масло, всыпать медленно муку, добавить сахар и соль. Из полученного теста испечь блины. Обжарить лук, добавить мелко порезанную курицу, посолить и немного прожарить. Залить сливками курицу, потушить. На середину каждого блина выложить курицу. Собрать мешочками и перевязать сырной веревочкой или перышком лука.



Вишневый пирог

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Для теста:

- мука – 150 г;
- сахар – 150 г;
- масло сливочное – 140 г;
- яйца – 4 шт.;
- шоколад – плитка.

Для начинки:

- вишня без косточек;
- грецкие орехи;
- сахарная пудра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливочное масло растопить и взбить с сахаром. Ввести желтки, тертый шоколад, муку и взбитые в пену белки. В смазанную маслом форму выложить тесто слоем 2-3 см, сверху украсить вишней без косточек, посыпать рублеными орехами. Выпекать при средней температуре около 20-30 минут в зависимости от духовки, посыпать сахарной пудрой.



Аккумуляторная
электрическая терка
Ariete Grati' 2.0

Яблочные сконы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мука – 450 г;
- разрыхлитель – 5 ч. ложек;
- соль – 1,5 ч. ложки;
- сливочное масло – 110 г;
- сахар – 50 г;
- яблоки – 450 г;
- молоко – 2 ст. ложки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нагреть духовку до 200 градусов, смазать противень маслом и слегка присыпать мукой. В большую миску просеять муку, разрыхлитель и соль. Масло нарезать мелкими кубиками, добавить в муку, перетереть в крошку, добавить сахар. Очистить яблоки, половину мелко натереть, вторую – порезать, добавить в муку вместе с теплым молоком, замесить тесто, раскатать его в слой 1 см, вырезать сконы острой формой. Выложить на противень, смазать молоком, посыпать сахаром. Выпекать 20-25 минут.

Дорада, запеченная в соли, с капонатой

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- дорада – 1 шт. (400г);
- яйцо куриное – 1 шт.;
- тимьян свежий – 3 веточки;
- соль морская крупная – 1 кг;
- соль поваренная пищевая – 1 кг;
- лимон – 1 шт.;
- вода – 2 ст. ложки;
- водка – 50 мл.

Для капонаты:

- баклажаны – 300 г;
- перец болгарский – 300 г;
- цуккини – 300 г;
- лук-шалот – 150 г;
- масло оливковое – 40 мл;
- тимьян свежий – 1 веточка;
- чеснок – 1 зубчик;
- помидоры черри – 150 г;
- уксус винный белый – 2 ст. ложки;
- томаты в с/с – 100 г;
- маслины б/к – 100 г;
- базилик зеленый – 1 пучок;
- сахар, соль.

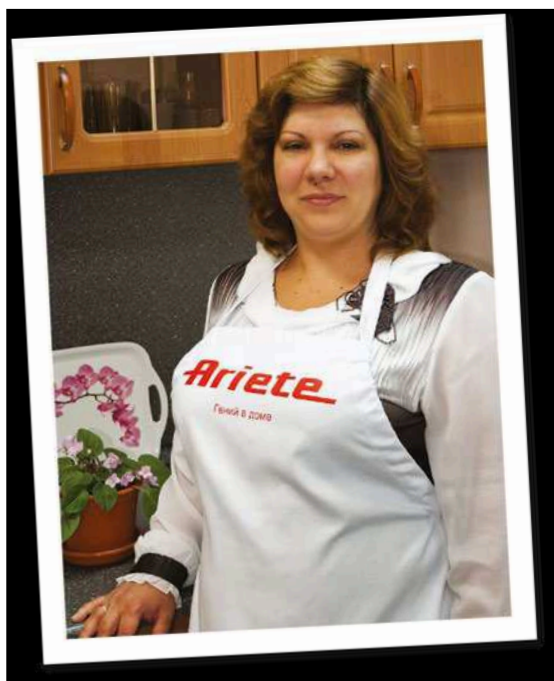
ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Рыбу промыть под холодной водой, чешую удалять не нужно. Вспороть брюшко от нижнего плавника к голове, вынуть внутренности, удалить жабры. Внутри сделать надрез вдоль позвонка, чтобы вычистить кровяной канал: запекаясь кровь испортит внешний вид готового блюда. Столовой ложкой удалить из брюшка черную пленку, промыть и обсушить рыбу бумажным полотенцем. Взбить белок с щепоткой соли до образования густой пены. В другой емкости соединить крупную морскую и обычную соль мелкого помола, добавить листочки свежего тимьяна, взбитый белок, добавить цедру лимона и две ложки воды, перемешать, чтобы масса имела консистенцию "рыхлого снега". На противень для запекания выложить массу толщиной 1 см по форме рыбы. Сверху положить саму рыбу, укрыть оставшейся массой. При помощи ложки сделать на солевой смеси «чешую» и «глаза», затем запекать при температуре 220 градусов. Время запекания зависит от веса рыбы: 5 минут на каждые 100 г, то есть на 400 г – 20 минут.

Пока рыба запекается в духовке, приготовить овощной гарнир – капонату. Баклажаны нарезать кубиками, посыпать солью и оставить на 15 минут. Нарезать цуккини, лук-шалот и болгарский перец. На оливковом масле быстро обжарить веточку свежего тимьяна и зубчик чеснока, удалить их. Баклажаны отжать, добавить их в ароматизированное масло вместе с луком-шалотом, жарить 2-3 минуты на сильном огне, затем добавить цуккини и перец. Помидоры черри разрезать пополам, выложить их в сковороду вместе с винным уксусом и томатами в собственном соку, уменьшить огонь. В конце приготовления добавить маслины и сахар по вкусу. Снять с огня и посыпать нарезанным базиликом.

Готовую дораду достать из духовки, полить панцирь водкой и поджечь. Когда огонь потухнет, накрыть рыбу полотенцем и разбить панцирь из соли кухонным молотком. Удалить лишнюю соль и голову рыбы, сделать надрез по верхним плавникам, чтобы снять кожу вместе с чешуей. Разделанное филе дорады подать вместе с капонатой.





Шевцова Светлана



Москва

Первые шаги в кулинарии начала делать в 9 лет: приготовила запеченный колобок маме к 8 марта. Мама была рада, хотя ей пришлось долго отмывать кухню, так как все было в муке и тесте. Потом готовила разные супы и кисели из пакетиков, но со временем мои кулинарные навыки становились более совершенными. В детстве очень любила, когда вечером собиралась вся семья и ела блюда, которые я приготовила. Мне, как и любому ребенку, льстила похвала, на которую мои родители не скупились.

Сейчас у меня своя большая семья: муж и трое деток, которые очень любят вкусно поесть. Старший сын тоже начинает готовить, блюда простые, но так приятно 8 марта получить ароматную яичницу и овощной салатик. Вкуснее еды, чем та, которую приготовил твой ребенок, не бывает.



Чебуреки для ленивых

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свино-говяжий фарш;
- тонкий лаваш;
- репчатый лук;
- соль;
- перец;
- вода;
- подсолнечное масло.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Купить в магазине тонкий круглый лаваш, разрезать на четвертинки. Взять фарш (лучше ассорти свинины и говядины), добавить в него мелко пере-mолотый репчатый лук (лучше молоть в блендере), соль и перец по вкусу, налить немного воды, чтобы начинка была сочной. Четвертинку лаваша визу-ально разделить пополам, одну половину намазать фаршем, а второй накрыть. Края лаваша смочить водой, чтобы их скрепить. Обжарить в ско-вороде на подсолнечном масле до румяной корочки. Приятного аппетита.



Лагман

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свинину нарезать кубиками, залить фруктовым уксусом (яблочным, виноградным и т.д.) и оставить мариноваться на 2-3 часа. Взять глубокую кастрюлю (казанок, гусятницу) и обжарить мясо до золотистой корочки на подсолнечном масле, добавить чеснок, нарезанный колечками, и болгарский перец, нарезанный кубиками. Все это обжарить до готовности, добавив нарезанный укроп. Налить соевый соус, столько, чтобы мясо было покрыто им. Добавить соль, перец по вкусу и тушить 2-3 минуты. Отдельно в кастрюле отварить спагетти в подсоленной воде. Готовые макаронные изделия откинуть на дуршлаг и добавить к мясу. Все тщательно перемешать. Приятного аппетита.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- свинина – 500 г;
- спагетти – 1 пачка;
- фруктовый уксус;
- соевый соус;
- подсолнечное масло;
- чеснок;
- болгарский перец;
- зелень петрушки;
- соль;
- перец.





Шмойлов Владимир



Москва

Готовлю сам, научила мама, люблю это дело. Много из «общепринятой» еды не люблю: не ем картошку, равнодушен к пасте и к суши, печеному и зажаренному. Последнее время готовлю простые вещи, одновременно интересуюсь американской кухней. Стараюсь подбирать здоровые продукты, читаю составы на упаковках, в связи с чем поход в магазин превращается в долгую историю – здоровой еды почти нет. Сам делаю йогурт, впервые для этой книги сделал масло: какой же кайф съесть бутерброд из с утра испеченного хлеба с наивкуснейшим самим приготовленным маслом, ну и можно икры добавить. С удовольствием отработал все присланные рецепты этой книги, и как оформитель, и как корректировщик рецептов; что-то готовил, например тонкие блины пожарены мной (рецепт на стр. 96).



«Николашки»

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- лимон;
- молотый кофе;
- сахарная пудра.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарезать лимон кольцами, разложить на тарелку и посыпать молотым кофе и сахарной пудрой. Отличная закуска к коньяку готова.

Масло сливочное (бутерброды с красной икрой)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сливки;
- хлеб;
- икра лососевых.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Купить у фермера сливки, узнать какого они дня, выдержать суммарно 5 дней в холодильнике и сбить их в масло. Намазать на хлеб утренней выпечки, можно есть так, а можно с икрой.

Стационарный блендер
Ariete Gourmet 1950 edition





Шмойлов Владимир

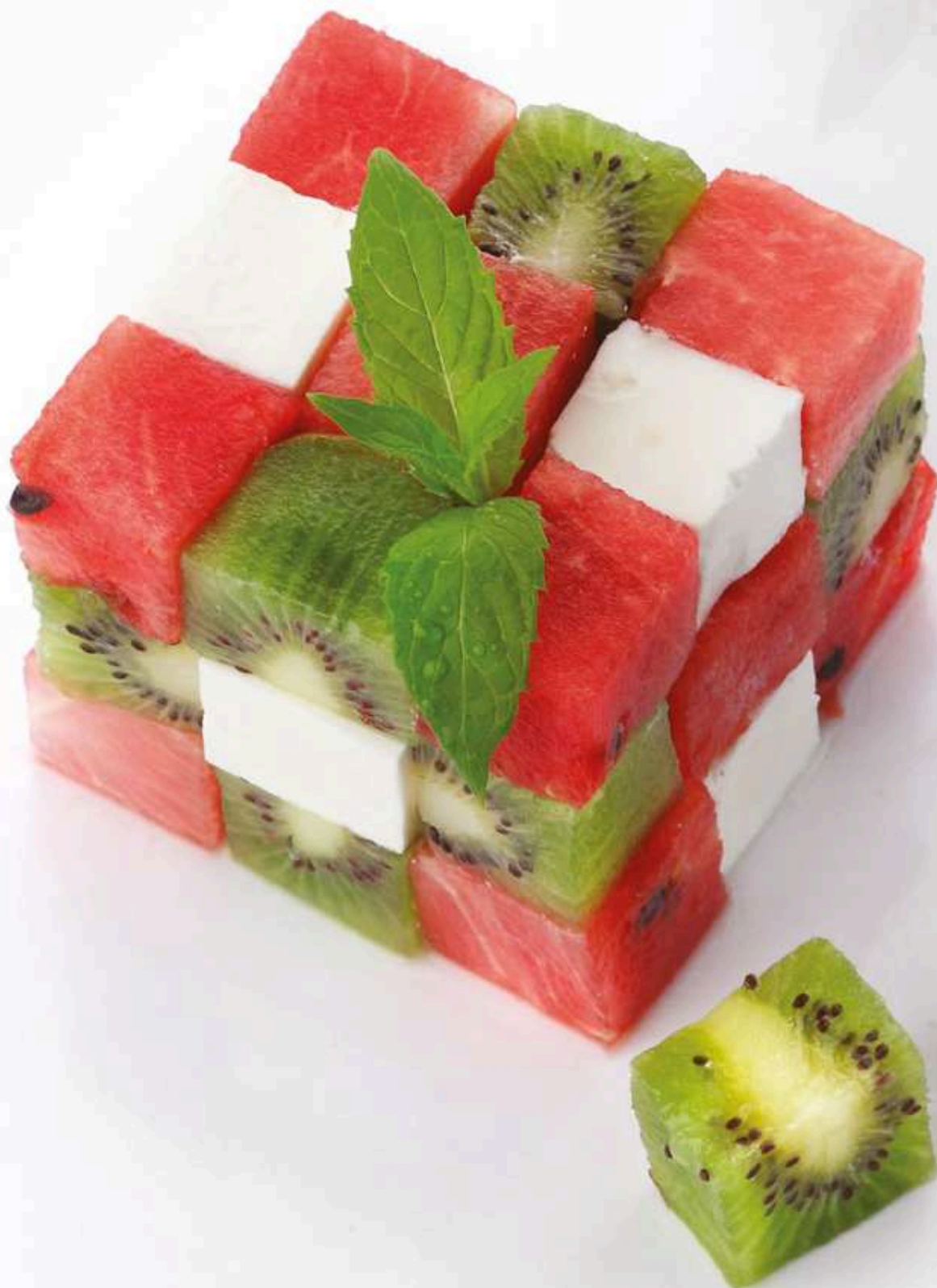
Самый дизайнерский салат

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- арбуз;
- киви;
- сербская брынза.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Порезать кубиками 2 на 2 см и сложить 3 слоя по 9 кубиков в каждом в виде кубика Рубика.



Смузи

Блендер
Ariete Blender drink and go

Клюква-вишня с ягодами годжи

- вишня без косточек – 200 г;
- клюква – 150 г;
- ст. ложка годжи;
- банан – 1/2 шт.;
- йогурт – 300 г;
- мед – 3 ст. ложки.

Манго-авокадо

- 100 г манго (сок);
- 1/2 шт. авокадо;
- 50 г черники;
- пучок шпината (листья);
- банан – 1 шт.;
- лед.

С овсянкой и корицей

- овсяные хлопья – 1/2 стакана;
- вода – 1/4 стакана;
- молоко – 1/2 стакана;
- йогурт – 1/3 стакана;
- корица – 1/2 ч. ложки;
- куркума – 1/4 ч. ложки;
- яблоко – 1 шт.;
- мед или кленовый сироп – 1 ч. л.;
- сок лимона – 3 ч. ложки;
- лед – 1/2 стакана.

Оранжевый

- морковь – 3 шт.;
- яблоки зеленые – 2 шт.;
- имбирь – 1 кусок;
- бананы – 2 шт.;
- мята свежая – 2 пучка;
- апельсин – 1 шт.;

Из моркови, яблок и имбиря сделать сок, а затем в блендере смешать его с фруктами и мятой.

Овсянку вместе с водой поместить в микроволновку на несколько минут. Яблоко почистить от кожуры и произвольно нарезать. Поместить все ингредиенты в блендер и смешать до получения однородной массы. Готовый смузи вылить в высокий стакан и посыпать корицей.

Шмойлов Владимир

Тыквенно-банановые кексы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- тыквенно-банановое пюре – 1 3/4 чашки;
- сахар – 1/2 чашки;
- коричневый сахар – 1/4 чашки;
- яйцо – 2 шт.;
- ванильный экстракт – 1 ч. ложка;
- сгущенное молоко – 3/4 чашки;
- мука – 2/3 чашки;
- соль – 1/4 ч. ложки;
- пекарский порошок – 1/4 ч. ложки;
- имбирь молотый;
- орех мускатный;
- корица;
- перец;
- гвоздика.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать тыкву, сахар, коричневый сахар, яйцо, ванильный экстракт и молоко. Добавить муку, специи, соль, разрыхлитель. Выпекать в Muffin Cupcake Party Time от Ariete, заполняя каждую формочку смесью на 1/3. Украсить взбитыми сливками.

Прибор для приготовления
маффинов и кексов
Ariete Muffin & cupcakes maker



Шишлова Мария



Москва

Я не умею готовить. И в моей семье, где все любят готовить, состоят в клубах sous-vide, знают все о здоровом питании, но и не отказывают себе во «вкусняшках», для которых в путешествии главное – его гастрономическая сторона, меня просто не пускают на кухню. Не пускали... Теперь я живу одна, и могу экспериментировать, ошибаться или радоваться неожиданно вкусному результату. Могу, но времени на это не хватает... А потому что-то очень вкусное, не требующее долгой готовки, четкости в рецепте, внимания за тем, чтобы не подгорело – это мой вариант.



Панна-котта

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сливки 20% – 2 стакана;
- сахар – по вкусу;
- ваниль (много)
- желатин (смотреть по инструкции на упаковке).

Соус:

- киви – 1 шт.;
- банан – 1 шт.;
- лимонный сок – ½ лимона;
- вода – 50 мл;
- мята – небольшая веточка;
- сахар (по вкусу, можно не добавлять).

Заложить в Chopper или Drink&Go, измельчить и полить желе. Украсить листиками мяты.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Сливки влить в кастрюлю, всыпать сахар, ваниль, разогреть (до растворения сахара), не доводя до кипения. Снять с огня, влить растворенный желатин (согласно инструкции на упаковке: обычный нужно замачивать и греть, быстрорастворимый – просто залить теплой водой). Готовую смесь разлить по формам и убрать в холодильник на 8 часов. Когда затвердеет, выложить на плоскую тарелку, перевернув на нее форму. Для того, чтобы паннакотта отошла от стенок, можно окунуть дно формы в кастрюлю с горячей водой.





Протеиновый коктейль «Сила»



Юсин Ярослав

СЗ Новосибирск

Многие считают, что полезная еда – это не всегда вкусно. Хочу опровергнуть такое мнение, и поделиться несколькими рецептами полезной и вкусной еды – это запеканка из цветной капусты и протеиновый коктейль. В классическом рецепте запеканки вместо цветной капусты использовался картофель. Предлагаемый вашему вниманию рецепт адаптирован под диету с низким содержанием углеводов и высоким содержанием клетчатки. Цветная капуста имеет очень низкий гликемический индекс и является хорошим выбором для людей, следящих за своим здоровьем. Как известно, белок незаменим для набора веса и мышечной массы. Можно купить протеины, протеиновый коктейль и специальное спортивное питание, в котором содержатся большие количества белка, поливитамины, и т.д. Но можно готовить такие коктейли в домашних условиях.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- творог – 100 г;
- молоко – 200 мл;
- банан – 1 шт.;
- мед – 1 ст. ложка;
- овсяные хлопья – 2-3 ст. л.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Все смешать в блендере. Отличный вариант для завтрака или для восстановления организма после тренировки.

Запеканка из цветной капусты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- цветная капуста – большой кочан;
- сливочное масло – 120 г;
- сметана 10% – 8 ст. ложек;
- резаный зеленый лук – 4 ст. ложки;
- пармезан – 4 ст. ложки;
- бекон – 6 ломтиков;
- чеддер – 200 г.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Цветную капусту нарезать и сварить до мягкости, сделать пюре. Смешать со сливочным маслом, добавить сметану, зеленый лук, натертый сыр пармезан и 3/4 части порезанного бекона. Положить в стеклянную кастрюлю, смазанную оливковым маслом. Сверху насыпать оставшуюся часть бекона и нашинкованный сыр чеддер, закрыть крышкой и выпекать 30-35 минут при температуре 180°C (350°F).



Югунян Александр



Санкт-Петербург

Армянская долма является одним из наиболее популярных блюд кавказской кухни. Мы всей семьей собираемся на кухне и готовим это замечательное и очень вкусное блюдо. Один готовит фарш, другой промывает и раскладывает виноградные листья, третий заворачивает фарш в листья, четвертый плотно укладывает в кастрюлю или в казан... в общем все при деле. А когда все вовлечены в процесс приготовления блюда, и каждый вносит свою лепту, то и еда получается особенно вкусной и приятной. К нам часто приходят родственники и друзья отведать «югуняновской» долмы. Все остаются сыты и довольны! Долма может украсить любой праздничный стол! Попробуйте приготовить, убедитесь сами. Приятного аппетита!



Долма

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- виноградные листья – 50-70 шт.;
- фарш – 500-600 г;
- рис – 4-6 ст. ложек;
- лук – 4-5 шт.;
- базилик, укроп, кинза – по 1 пучку;
- соль, перец.

Для соуса:

- сметана или йогурт – 1 стакан;
- чеснок – 4-6 зубчиков;
- зелень, соль.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Свежие виноградные листья лучше брать молодые, величиной с ладонь (собирают листья весной). Чем темнее листья, тем они старше. Для долмы используют листья только светлых, белых сортов винограда. Можно взять соленые листья, закатанные в банки. Свежие листья промыть, положить в кипяток и выдержать немного, не больше 5 минут. Слить воду, обрезать утолщения и просушить. Отварить рис до полуготовности, лук очистить и порезать, слегка обжарить. Мелко порубить чеснок и зелень, все положить в фарш, посолить, поперчить, добавить специи, влить 2 ст. ложки воды, перемешать. На широкую часть виноградного листа выложить начинку, завернуть как голубец. Долму сложить в казан, устланный виноградными листьями, добавить бульон или воду, накрыть крышкой и тушить в течение 30-40 минут. Для соуса зелень вымыть, обсушить и порубить. Чеснок очистить и мелко порубить. Соединить сметану с натуральным йогуртом или мацони, добавить чеснок и зелень, посолить по вкусу, перемешать. Хорошо охладить соус в холодильнике. Подавать горячую долму с холодным соусом. Приятного аппетита!



Якушина Юлия



Москва

Мой супруг готовит превосходно, поэтому удивить его не так-то просто. Рецепт рубленых куриных котлет со мной поделилась его мама, за что я ей очень благодарна. Это блюдо – простое и диетическое – стало одним из самых любимых в нашей семье, от него просто невозможно оторваться! Очень вкусно, готовится элементарно и быстро, выглядит оригинально. Наши гости всегда приходят от этих котлеток в восторг.



Куриные котлеты

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- мясо куриных бедрышек без кожи – 700 г;
- майонез – 100 г;
- крахмал – 2 ст. ложки;
- яйцо – 2 шт.;
- соль, перец по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать на мелкие кусочки, смешать с остальными ингредиентами. Оставить в холодильнике на 15-20 минут, жарить, как оладьи.





Яковлева Анна



Москва

Еще до моего рождения в моей большой и дружной семье, включающей 4 поколения, сложились определенные кулинарные традиции. Мы предпочитаем простую, вкусную и здоровую еду. Рецепты, которыми я бы хотела поделиться, передавались из поколения в поколение. Для меня процесс приготовления пищи – это целый ритуал, в детстве мне очень нравились блюда, в процессе приготовления которых участвуют все члены семьи. Сейчас я уже самостоятельно пробую создавать кулинарные шедевры, колдую на своей кухне, но так приятно иногда съездить к родителям и, сидя за большим столом, вручную лепить вареники.



Жареные вареники с картофелем и грибами в горшочках

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- кефир – 1 стакан;
- яйцо – 1 шт.;
- мука – 2-3 стакана;
- картофель – 0,5 кг;
- грибы – 300 г;
- лук – 1 шт.;
- масло сливочное – 150 г;
- сметана – 200 г;
- масло подсолнечное – 2 ст. л.;
- сыр, соль, специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Смешать яйцо с солью, добавить кефир и муку частями, замесить тесто средней густоты. Оставить под крышкой на 1-2 часа. Сварить картофель, на сковороде поджарить лук до золотистого цвета и добавить грибы. Картофель растолочь со сливочным маслом и добавить зажарку, соль и приправы по вкусу. Начинке дать остыть. Раскатать тесто тонким пластом, разрезать на кружки рюмкой, выложить начинку, сложить пополам, сжать по краям и свернуть края жгутиком. Можно воспользоваться пельменницей. Полученные вареники слегка обжарить на хорошо разогретой сковороде со сливочным маслом. Сложить в горшочки, добавить немного воды, сметану и тертый сыр. Запекать в духовке до появления золотистой корочки (10-15 минут).



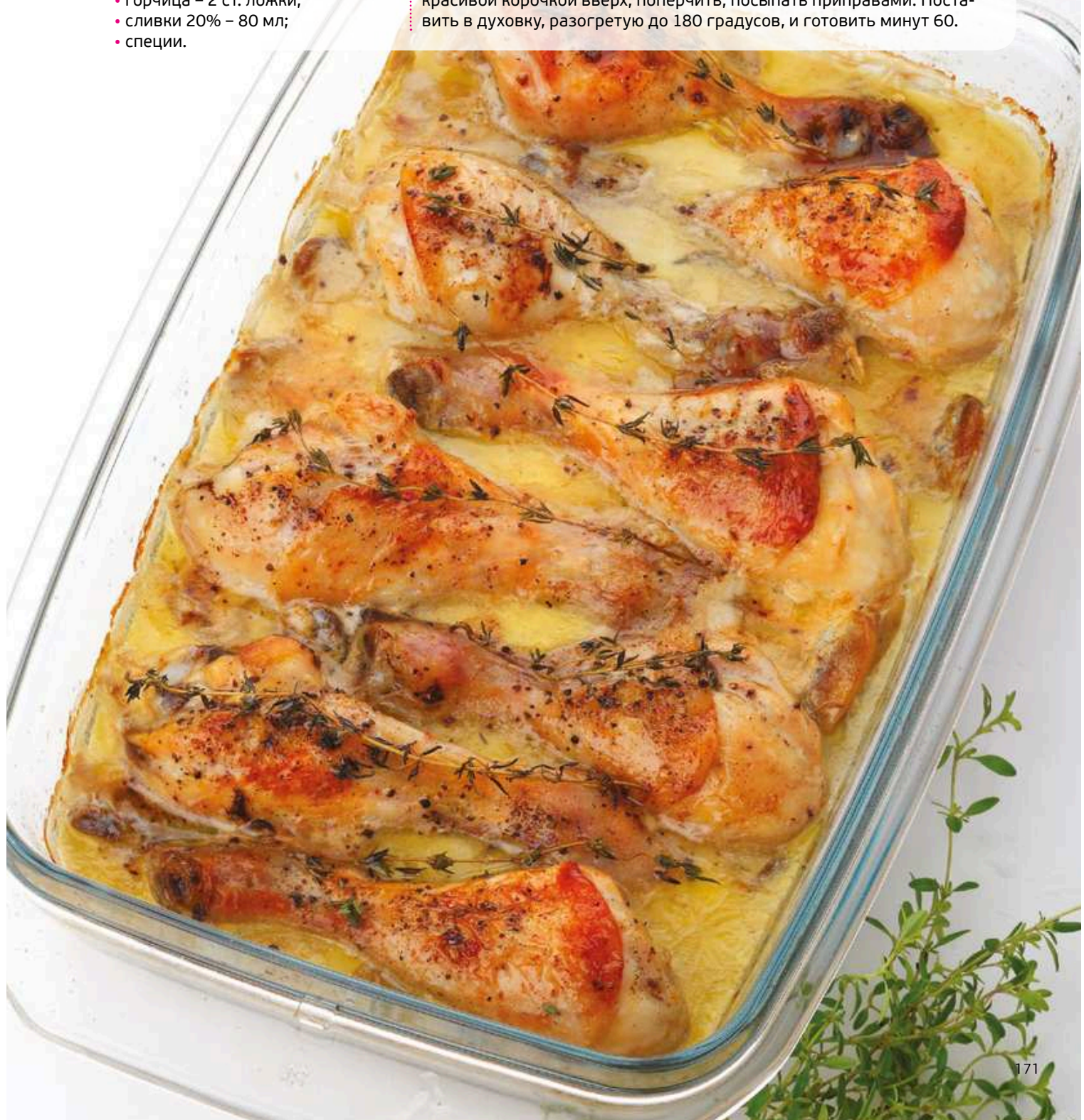
Нежные голени цыпленка в горчичном соусе с грибами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- сливочное масло – 30 г;
- оливковое масло – 2 ст. ложки;
- голени цыпленка – 6 шт.;
- грибы – 150 г;
- чеснок – 3 зубчика;
- белое сухое вино – 100 мл;
- бульон – 230 мл;
- горчица – 2 ст. ложки;
- сливки 20% – 80 мл;
- специи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

На сковороде растопить сливочное масло и добавить оливковое. Голени цыпленка просушить бумажным полотенцем, обжарить до золотистой корочки, убрать на тарелку. Нарезать шампиньоны, обжарить в той же сковороде, добавить чеснок, белое сухое вино, бульон, горчицу, довести до кипения. Затем ввести сливки, готовить 10-15 минут, чтобы соус слегка загустел, добавить перец и соль, перелить в жаропрочную форму. Сверху аккуратно выложить голени красивой корочкой вверх, поперчить, посыпать приправами. Поставить в духовку, разогретую до 180 градусов, и готовить минут 60.





Яковлева Мария



Москва

«Любая женщина должна уметь готовить», – звучит как приговор. Рутинная и повседневность наводят на меня тоску, поэтому готовить ежедневно и без вдохновения я совсем не люблю, но приготовить что-то быстро, и что бы все ахнули – это пожалуйста. Если посмотреть мою кулинарную книгу, то в ней в основном что-то праздничное и «гурманское». Вообще идеалом для меня является моя мама, она из обычных продуктов умудряется готовить что-то невероятное, и фантазии у нее хватает на каждый день. Когда спрашиваешь: «Мам, что у нас есть поесть?», она обычно оглашает длинный список блюд. Приходится поразмышлять перед выбором, как в хорошем ресторане. А уж если она затевает торт и пирожки, то весь день у нас на кухне витают такие запахи, что все проходящие мимо пытаются попасть в гости. Так что мне есть к чему стремиться!

Салат из сырых шампиньонов

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- шампиньоны – 200 г;
- помидор – 2 шт.;
- петрушка – 1 пучок;
- соус соевый – 50 мл;
- уксус бальзамический – 1 ч. л.;
- чеснок – 1-2 зубчика;
- кориандр – 0,5 ч. л.;
- сахар-песок – 0,5 ч. л.;
- перец черный – 0,5 ч. л.;
- масло оливковое – 1 ст. л.;
- кунжут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Грибы вымыть, высушить, нарезать тонкими пластинками. Петрушку мелко нарезать и добавить к грибам. Смешать все ингредиенты для соуса. Заправить грибы и петрушку. Тщательно перемешать, дать настояться 15 минут. Помидоры нарезать тонкими дольками. Выложить к грибам, хорошо перемешать, настаивать еще 15 минут. При подаче посыпать кунжутом.



Кухонный комбайн
Ariete Food
processor
robomax
metal

Жареные креветки

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- креветки – 1 кг;
- соус соевый – 4-5 ст. ложек;
- чеснок – 4 зубчика;
- соль, перец.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Креветки разморозить, добавить соль и перец (немного, т. к. соевый соус соленый), положить на разогретую сковороду с маслом. Через 2-3 минуты залить их соевым соусом, добавить чеснок (мелко нарезанный). Выложить на тарелку и есть горячими!





Прибор для приготовления
сорбета *Ariete Sorbet Maker*
стр. 24



Прибор для приготовления
мягкого мороженого
Ariete Softy Ice-Cream Maker
стр. 21



Прибор для приготовления
попкорна *Ariete Pop Corn Popper*
стр. 103



Кофеварка *Ariete Espresso machine café retro*
стр. 105



Прибор для приготовления
хот-догов *Ariete Hot dog maker*
стр. 125



Прибор для приготовления
пончиков *Ariete Donuts & Cookies*
стр. 145



Омлетница *Ariete Omelette and Tortillas maker*
стр. 67, 73,



Прибор для приготовления
маффинов и кексов *Ariete Muffin & cupcakes maker*
стр. 164



Прибор для приготовления
вафель *Ariete Waffle maker*
стр. 12, 28



Стационарный блендер
Ariete Gourmet 1950 edition
стр. 160



Кухонный комбайн для
приготовления пасты
Ariete Pastamatic
стр. 120



Электрическая терка
Ariete Saladino
стр. 142

Ariete – ведущий в Европе производитель малой бытовой техники. Компания основана в итальянском регионе Тоскана в 1964 году, и уже более 50 лет радует потребителей яркими, интересными, и, что особенно актуально сегодня, недорогими новинками. В 2001 году компания стала частью DeLonghi Group. Ariete имеет большой коммерческий успех благодаря инновационной продукции – это средства для уборки, техника для приготовления кофе, устройства для кухни, для выпечки, очистки воды, гладильные системы.



Блендер погружной
Ariete Pimmy 200
стр. 20



Аккумуляторная
электрическая терка
Ariete Grati' 2.0
стр. 97, 155



Измельчитель
Ariete Choppy
стр. 138



Кухонный комбайн **Ariete**
Food processor robomax metal
стр. 54, 101, 172



Протирочная машинка
Ariete Passi Purple Grape
стр. 135



Блендер
Ariete Blender drink and go
стр. 163



Электрическая кофеварка
Ariete Moka Aroma
стр. 23



Прибор для приготовления
чая и травяных настоев
Ariete Tea maker
стр. 89



Электрочайник
Ariete Lipton kettle metal black
стр. 14



Печь для
приготовления пиццы
Ariete Pizza Party da Gennaro
стр. 97



Электрогриль
Ariete Yaki grill
стр. 72



Гриль контактный
Ariete Metal Grill 1200
стр. 109



КУЛИНАРОМАГИЯ-2

Издательство «Перо»
109052, Москва, Нижегородская ул., д. 29-33, стр. 15, ком. 536
Тел.: (495) 973-72-28, 665-34-36
Подписано в печать 05.08.2015. Формат 60×90/8.
Бумага офсетная. Усл. печ. л. 11. Тираж 3000 экз. Заказ 453.