4,90 € | 5,90 € | 6,50 € | 7,50 € | 7,90 CHF

4 197791 104904 01

№1 / 2018

ДОМАШНИЙ КУЛИНАР

KOCHZEITSCHRIFT «HAUSKULINAR»

70 рецептов вкуснейших домашних блюд

ЖУРНАЛ ИЗДАЁТСЯ В ГЕРМАНИИ • PVST 77 911A

САЛАТ «ТИФФАНИ»

ПИРОГ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

ТОМАТНЫЙ СУП С ЧЕЧЕВИЦЕЙ

ЛАЗАНЬЯ С СОУСОМ БЕШАМЕЛЬ

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА

ПРАЗДНИЧНЫЙ САЛАТ С КУРИЦЕЙ «МАНДАРИНКА»

КОФЕЙНАЯ ПАННА-КОТТА

ШВАРЦВАЛЬДСКИЙ ТОРТ

ПИРОЖНОЕ С КРЕМОМ ШАНТИЛЬИ

RAMBO
GRILLAUFSATZ

ШАШЛЫКИ ГОТОВЯТ СЕБЯ САМИ!

NR. 107
99,99€

ПОДАРОК
12 шампуров

ПОДХОДИТ КО ВСЕМ МАНГАЛАМ ОТ 60 СМ В ШИРИНУ

ВРАЩАЕТ ОДНОВРЕМЕННО ДО 11 ШАМПУРОВ, СТАБИЛЬНО ФИКСИРУЕТСЯ НА МАНГАЛ. МОТОР РАБОТАЕТ ОТ ЭЛ.СЕТИ И БАТАРЕИ

МОТОР РАБОТАЕТ ОТ ЭЛ.СЕТИ И БАТАРЕИ

НОВИНКА

РЕГУЛЯТОР СКОРОСТИ ДЛЯ РАЗНЫХ ВИДОВ МЯСА И ОВОЩЕЙ

РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ШАМПУРАМИ: 5 см

KaufBei tv Заказ по тел.: **05731 - 245 15 63** или круглосуточно на сайте **www.kaufbei.tv**

Дорогие друзья!

Вот и наступил Новый год – символический рубеж, который по традиции дарит надежду на позитивные перемены и исполнение желаний. Пусть он принесет в вашу жизнь радость, яркие события и желание экспериментировать на кухне, удивляя домочадцев.

Впервые в этом году мы переступили порог вашего уютного дома. И, конечно, не с пустыми руками! Более 60-ти самых разнообразных, красочных, аппетитных рецептов на любой вкус.

Этот номер несколько необычен. Прислушиваясь к вашим советам, мы изменили структуру журнала, сделали легкий ребрендинг.

Планы на наступивший год большие и, поверьте, интересные! Профессиональное оформление тортов и закусок, декорирование праздничного стола, тайны французской кухни... Не будем открывать всех секретов. Как говорят, сохраним интригу! Сегодня вы познакомитесь с новой рубрикой «Готовим со звездой». Мы предлагаем попробовать оригинальные котлеты по рецепту Аллы Пугачевой. Теперь в каждом номере своими кулинарными способностями и пристрастиями будут делиться знаменитости.

Ждем от вас новые пожелания, идеи и предложения. Каким вы видите «Домашний кулинар» в будущем? Какими рубриками желаете его обогатить? Ну и, конечно, как же без новых оригинальных рецептов?! Обязательно поделитесь ими со всеми читателями!

Мы сделаем все возможное, чтобы в вашем доме была хорошая погода, которая даст возможность творить кулинарные чудеса. Будем готовить с удовольствием!

С уважением, редакция журнала
«Домашний кулинар»

Теперь ещё
ДОСТУПНЕЕ!
Годовая подписка
(12 номеров с доставкой)
по супер-цене:
~~55,00€~~ 29,99€

Оформление подписки по купону на стр. 82, или по телефону: 05731 – 245 15 33

6 Омлет «Нежный»

7 Гренки с сырной начинкой

7 Блинчики на молоке

8 Чесночные гренки «Секрет»

8 Салат из авокадо и сельдерея

9 Закуска из баклажанов

10 Салат «Тиффани»

11 Салат «Весеннее настроение»

11 Салат-паштет с сардинами

12 Салат с курицей «Мандаринка»

13 Салат «Праздник в доме»

14 Торт-пюре «по-мюнхенски»

15 Салат с семгой

16 Секреты популярных специй

18 Томатный суп с чечевицей

19 Капустняк с фасолью

20 Суп-пюре из тыквы с сыром

21 Чесночный суп по-чешски

22 Рисовый суп со шпинатом

23 Картофельная запеканка с грибами

24 Свинина тушеная с овощами

25 Перловая каша с ребрышками

26 Восточная шаурма с курицей

27 Запеченная курица

28 Запеченные баклажаны с рыбой

29 Фаршированный перец «Лодочки»

30 Запеканка-суфле из печени

31 Рубленые отбивные из курицы

32 Гречневая каша

32 Картошка в духовке

33 Кукурузная каша с курицей и грибами

34 Домашние пельмешки

35 Лазанья с соусом бешамель

36 Горячая закуска «Зайчики»

37 Свинина с картофелем

38 Интервью с Еленой Пресняковой

40 Маринад для баранины

41 Фрикадельки с соусом

42 Жареные кабачки

43 Язык с грибами

44 Запеченное мясо с орехами

45 Котлеты с овсянкой и зеленью

46 Кетчуп «Пикантный» с яблоками

47 Чипсы из помидоров

47 Зимняя добавка в чай с имбирем

48 Творожная запеканка

48 Детское пюре из кабачка и тыквы

49 Сырные крекеры «Рыбки»

50 Пирог с квашеной капустой

51 Пицца с колбасой и маслинами

52 Шварцвальдский торт

54 Кофейная панна-котта

55 Конфеты шоколадные «Любимые»

56 Идеальное тесто для выпечки

57 Смузи из хурмы и мандаринов

58 Булочки с корицей «К чаю»

59 Хлебный пудинг «Старая Англия»

60 Рогалики с вишней

61 Шоколадные маффины

62 Пирог с персиками

63 Яблочный пирог с абрикосами

64 Апельсиновый кекс с орехами

65 Полосатый пирог «Зебра»

66 Шоколадный пирог с кабачками

67 Пирожное с кремом шантильи

68 Овсяное печенье с бататом

69 Банановый «Баноффи»

70 Муссовый торт с карамелью

72 Яблочный штрудель «по-баварски»

73 Творожный десерт с малиной

Когда нет времени приготовить семейству полноценный завтрак, стоит вспомнить про этот рецепт. Достаточно всего 10 минут – и питательный вкусный завтрак с аппетитом съедят и взрослые, и ребятишки.

Омлет «нежный»

Время приготовления: 10 мин.
Количество порций: 2

- *4 яйца*
- *2 ст. л. сметаны или кефира*
- *2 ч. л. муки*
- *50 г сыра*
- *2 сосиски*
- *20 г растительного масла*
- *20 г зелени*
- *Соль*

1. Яйца взбить венчиком, посолить. Добавить немного соленой пряной смеси для вкуса. Добавить сметану или кефир, снова взбить венчиком, чтобы получилась однородная масса.

2. Добавить муки, перемешать.

3. На сковороду налить масло и разогреть его. Вылить омлетное тесто на сковороду. Жарить под крышкой, пока омлет сверху не дойдет до полуготовности.

• Измельчить укроп. Натереть на терке сыр, сосиску разрезать на 4 соломки.

4. Выложить на омлетный блин измельченный укроп, сосисочную соломку. Сверху выложить слой тертого сыра.

5. Аккуратно с помощью лопатки свернуть омлетный блин в рулет. Жарить еще одну минуту.

6. Выложить омлетный рулет на салфетку и промокнуть остатки жира. Порезать омлетный рулет порционно.

• На большое блюдо выложить порционные кусочки, украсить петрушкой и подать с маринованной цветной капустой. Омлет можно приготовить и в дорогу. Блюдо после остывания совершенно не утратит пикантности.

MASTER

Приятной утренней трапезы и великолепного дня!

Гренки с сырной начинкой

Количество порций: 3

- *6 ровно отрезанных кусков батона*
- *1 яйцо*
- *50 мл растительного масла*
- *70 г сулугуни*
- *Соль (можно не досаливать)*

• Натереть сулугуни на мелкой терке.

1. Смешать белок и желток вилкой до однородности. Подсолить.

2. Насыпать сыр на один ломтик батона, накрыть вторым.

3. Обмакнуть этот сэндвич с двух сторон в яйцо.

4. Сковороду разогреть. Добавить растительное масло. Обжарить гренки с двух сторон под закрытой крышкой.

• Подавать золотистые гренки с овощами, фруктовым соком, ароматным чаем.

Блинчики на молоке «тают во рту»

Время приготовления: 35 мин.

Количество порций: 8

ТЕСТО

- *250 мл молока*
- *2 яйца*
- *100 – 125 г муки*
- *½ – 1 ст. л. сахара*
- *¼ ч. л. соли*
- *1 ст. л. подсолнечного масла*

НАЧИНКА:

- *300 г творога*
- *Сахар (по желанию)*

1. Яйца смешать с сахаром и солью, взбить в легкую пену. Влить в миску чуть подогретое молоко. Муку просеять и постепенно подсыпать к тесту, постоянно перемешивая. В готовом тесте не должно остаться комочков.

• Оставить тесто на 20 минут, чтобы мука успела набухнуть. Далее влить в тесто столовую ложку подсолнечного масла. Готовое тесто должно свободно стекать с наклоненного половника.

2. Разогреть блинную сковороду. Перед первой жаркой слегка смазать ее маслом. Затем, держа сковороду на весу, налить в нее с половника тесто. Быстро повернуть сковородку, помогая тем самым тесту равномерно растечься по донышку. Жарить блинчики на среднем огне. Перевернуть блинчик на другую сторону, также обжарить.

3. Творог по желанию подсластить сахаром. В каждый готовый блин положить по ложке творога.

4. Свернуть блинчик с творогом несколько раз. Подавать с любым вареньем.

Чесночные гренки «Итальянский секрет»

- *1 нарезной батон*
- *1 ст. растительного или оливкового масла*
- *1 средняя головка чеснока*
- *Базилик или орегано*
- *Соль*

1. Налить растительное или оливковое масло в небольшую стеклянную емкость, туда же выдавить через пресс очищенный чеснок. Перемешать, добавить любимые специи и оставить настаиваться на сутки. За это время масло успеет пропитаться ароматом трав и чеснока.

• Для приготовления гренок лучше всего использовать «вчерашний» батон. Нарезать его кубиками размером 1,5х1,5 см.

2. Выложить на противень, слегка подсолить и полить ароматной масляной смесью. Аккуратно перемешать, чтобы масляная смесь равномерно распределилась по всей поверхности кубиков.

3-4. А затем, включив духовку на 180 градусов, поставить их просушивать на 15-20 мин., периодически перемешивая.

Совет: *передерживать гренки в духовом шкафу не стоит, поскольку они очень вкусны, именно когда их внешняя корочка подсыхает и слегка подрумянивается, а внутренний мякиш всё ещё остается нежным.*

Гренки можно подавать к первым блюдам, особенно хороши они с гороховым и грибным супом-пюре. Они могут стать ингредиентом к различным салатам, например, «Цезарю». Чесночные гренки как закуску оценят и любители пенного напитка.

Салат из авокадо, сыра и сельдерея

Время приготовления: 15 мин.
Количество порций: 2

Если взять несколько низкокалорийных продуктов с изысканным вкусом и соединить их между собой, получится легкое и питательное блюдо, которое доставит удовольствие и вам, и вашим близким. Так, удачным миксом считается салат с авокадо, сельдереем, яблоком и сыром.

- *1 авокадо*
- *200 г корневого сельдерея*
- *Несколько перьев зеленого лука*
- *100 г твердого сыра*
- *100 г яблок*
- *Соль, оливковое масло – по вкусу*

• Вымыть и подготовить необходимые продукты.

1. Острым ножом надрезать по центру авокадо, разделить его на 2 половинки, удалить косточку и нарезать мякоть.

2. Нарезать кубиками помидор. Сельдерей очистить и нашинковать соломкой.

3. Таким же образом нарезать яблоко и сыр. Мелко нарубить зелень лука.

4. Смешать подготовленные ингредиенты в салатнике.

• Посолить, сбрызнуть оливковым маслом и сразу подавать на стол.

Закуска из баклажанов с помидорами и брынзой

Время приготовления: 15 мин.

Количество порций: 2

- *1 баклажан*
- *1-2 помидора*
- *100 г брынзы*
- *Молотый черный перец*
- *Паприка*
- *Листики петрушки*

Быстрая закуска из баклажанов с брынзой всегда выручит хозяйку. Такую закуску можно предложить гостям, пока готовится основное блюдо.

1. У баклажана отрезать кончики, а среднюю часть нарезать поперек шайбочками высотой примерно сантиметр.

2. Засыпать баклажаны солью на 15 мин. Затем обмыть, отжать и обжарить с двух сторон баклажанную нарезку на масле.

3. Выложить готовые баклажаны на блюдечко, застеленное бумажной салфеткой, чтобы впитался лишний жир.

4. Нарезать брынзу кубиками, а помидоры — кусочками. Они должны быть плотные, чтобы нарезка не превратилась в месиво.

5. Кружочки баклажанов посыпать молотым перцем. Выложить сверху измельченные помидоры и кубики брынзы.

6. Посыпать паприкой и листиками петрушки.

MUSTER

Салат «Тиффани»

Время приготовления: 70 мин.
Количество порций: 6

- *300 г куриного филе*
- *50 г грецких орехов (или миндальных)*
- *4 яйца*
- *20 г растительного масла (любого)*
- *100 г сыра*
- *По 70 г светлого и темного винограда*
- *1½ ч. л. приправы карри*
- *100 г майонеза*
- *1 ч. ложка соли*

Почему бы не разнообразить вкуснейшим ювелирным украшением «от Тиффани» праздничный стол? Выложенный в виде сверкающей броши, салат поражает изяществом переплетающихся вкусов обжаренного в карри и оставшегося сочным куриного филе, орехов, сыра, солоноватого майонеза и сладко-сочного винограда.

1. Филе должно быть сухим – так к нему лучше пристанет приправа. Посолить его и обмазать карри. На разогретое масло опустить мясо. По 2 минуты с каждой стороны следует его прожарить. Долить на сковороду воду, чтобы покрыть филе наполовину. Под крышкой оно должно протомиться 15 минут. Мясо промокнуть салфеткой, убирая ненужную влагу.

2. Орехи (усилить их вкус поможет предварительное обжаривание) измельчить ножом.

3. Сваренные яйца натереть на крупной терке, а сыр – на мелкой.

4. Каждую ягоду винограда разрезать вдоль и удалить косточки.

• Остывшее филе измельчить кубиком. Приправа карри сделала свое дело, подкрасив корочку и насытив мясо своим неповторимым сладко-свежим ароматом.

5. Теперь начнем собирать салат. Рассыпать кусочки филе по дну тарелки.

6. Нанести майонезную сетку.

7. Засыпать ее орехами.

8-9. Далее – слой сыра и майонеза.

10-11. Равномерно распределить яйца и покрыть их майонезом.

12. Коронка для украшения готова. Теперь самое время вставить «драгоценные камни». Половинки винограда для этого как раз подойдут.

• Салат «Тиффани» ждет своего звездного часа на праздничном столе. Попробуйте обязательно!

Салат «Весеннее настроение»

- *2 свежих огурца*
- *5-7 шт. редиса*
- *6-7 перьев зеленого лука*
- *2 яйца*
- *Пучок петрушки (небольшой)*
- *Майонез или сметана для заправки*
- *Соль по вкусу*

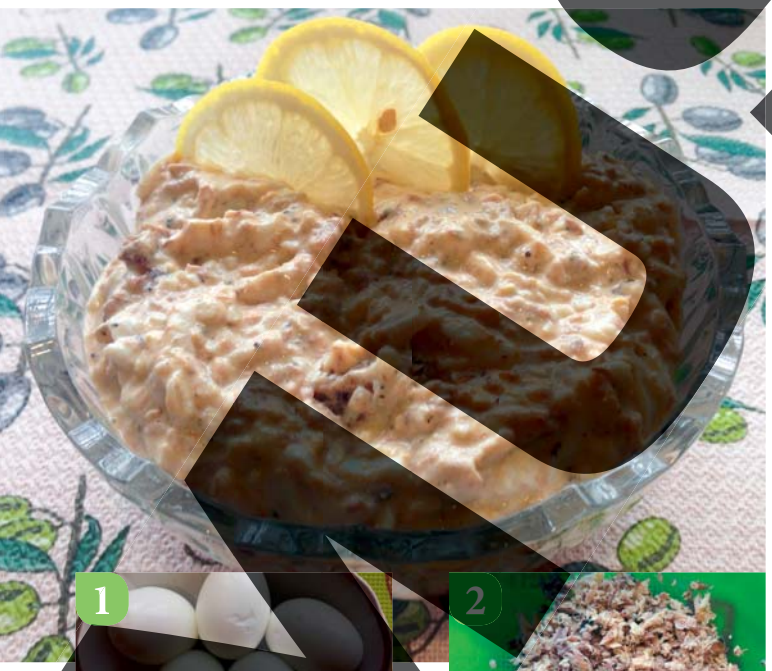
• Вымыть овощи и зелень, яйца сварить и очистить от скорлупы.

1. Зелень и лук измельчить, а яйца мелко порубить.

2. У огурца и редиса срезать хвостики, а затем нарезать их полукольцами.

3-4. В глубокой емкости или салатнике соединить все компоненты, добавить сметану или майонез. При желании посолить, а после хорошо перемешать. Сразу же подать к столу.

Диетологи рекомендуют чаще употреблять овощи. Они помогают избавиться от лишних килограммов. Люди получают с овощами необходимые витамины и микроэлементы для полноценного питания.



Салат-паштет с сардинами «Пятиминутка»

Время приготовления: 5-10 мин.

Замечательный рыбный паштет-закуска, на приготовление которого уйдут считанные минуты. Его можно подавать как обычный салат, а можно делать с ним бутерброды для фуршетного стола. Очень вкусно и нежно!

- *5 яиц*
- *1 банка сардин в масле*
- *150 грамм майонеза*
- *1-2 зубчика чеснока*
- *Лимон, зелень (для украшения)*

1. Отварить вкрутую пять яиц. Очистить и остудить.

2. Открыть баночку с сардинами. Слить жидкость, а кусочки рыбки выложить в салатник и размять вилкой. (Подойдут консервы и из другой рыбы: сайры, скумбрии или тунца).

3. Натереть яйца. Соединить яйца с сардиной.

4. Выложить в салатник майонез и раздавленный зубок чеснока. Перемешать салат.

• Можно подать в красивом салатнике, оформив лимоном, свежей петрушкой или укропом. Второй вариант подачи подойдет для банкетов, фуршетов, а также просто к обеденному столу: на кусочек батона или хлеба для тостов намазываем салат-паштет. Можно усилить вкус с помощью зеленого лука или укропа, посыпав ими бутерброды.

ТЕСТ

Оформленный в виде мандариновой дольки, салат с курицей займет почетное место на праздничном столе.

Салат с курицей «Мандаринка»

Время приготовления: 60 мин.
Количество порций: 4

- *350 г куриных бедрышек*
- *1 картофелина*
- *1 морковь*
- *120 г маленьких соленых кабачков или огурчиков*
- *1 луковица*
- *120 г сыра*
- *70 г майонеза*
- *Лимонный сок, сахар и соль – по вкусу*

• Нашинковать лук. Слегка подкислить его лимонным соком и подсластить сахаром, после чего залить водой.

• Стянуть с бедрышек шкурку и убрать косточку. Мясо мелко нарезать.

• После обжаривания переложить сочные мясные кусочки на салфетку.

• Натереть сыр. Мелко нарезать кабачки или огурцы. Натереть картофель.

• Морковь натереть на мелкой терке для удобства декорирования салата под мандариновую дольку.

1. Выложить на блюдо полукругом слой картофеля. Нанести майонезную сетку.

2. Следующий слой – мясо.

3. Лук отжать и выложить ровным слоем на салат.

4. Вновь нанести майонез.

5. Очередной слой – кабачки.

6. Майонез нанести не только сверху салата, но и по бокам.

7. Сырной стружкой облепить бока и верх «мандаринки».

8. Морковью покрыть полукруглый бочок «дольки» и сверху сделать разделительные полоски.

• И вот огромная «мандариновая долька» вольготно расположилась на сервировочной тарелке, притягивая заинтригованные взгляды. Проведя час в холодильнике, салат приобретет монолитность и прекрасно разрежется на порции. Такая «мандаринка» обязательно должна попасть на праздничный стол!

ЖИЗНЬ

Салат «Праздник в доме»

Этот вкусный и красивый праздничный салат стоит подать на стол, чтобы удивить гостей утонченным послевкусием. Салат без соли, ее заменяет соевый соус.

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 3

- *250 г вареного куриного мяса*
- *2 свежих огурца*
- *3 яйца*
- *1 луковица*
- *1 болгарский перец*
- *50 мл соевого соуса*
- *30 мл растительного масла*
- *1 ст. л. сахара*

1. Яйца взбить до пены миксером. Сковороду смазать растительным маслом и вылить с помощью половника первую порцию яичной массы для приготовления омлета. Обжарить с обеих сторон. Аналогично готовить еще два омлетных блина.

2. Блин порезать полосками около ½ см шириной.

3. Теперь порезать свежий огурец соломкой.

4. Выложить на сервировочное блюдо кучки из огурца и омлета.

• Лук порезать полукольцами, переложить в чистую посуду. Добавить сахар и перемешать. Через 10 мин слить выделившуюся жидкость и выложить горкой лук на сервировочное блюдо.

• Порезать тонкой соломкой болгарский перец.

5. Выложить на блюдо порезанный ранее омлет и соломку перца.

6. Порезать кубиками вареную курицу. Выложить кубики по центру овощного и омлетного ассорти.

• Полить соевым соусом. Салат подать к столу.

***Совет**: можно использовать не вареное куриное мясо, а поджаренное на сковороде или запеченное.*

Это несложное в приготовлении, но очень вкусное и сытное второе блюдо. Готовый тортик красиво смотрится, его можно выставить на стол к празднику.

Торт-пюре «По-мюнхенски»

Время приготовления: 25 мин.

Количество порций: 6

- *5-6 картофелин (среднего размера)*
- *2 яйца*
- *50-60 г сливочного масла*
- *1 банка рыбных консервов в масле*
- *100 мл молока*
- *Любая зелень по вкусу*

• Яйца отварить. Картофель порезать небольшими ломтиками и отварить в подсоленной воде до мягкости. Слить воду.

• Размять картошку с маслом. Когда масло растворится, небольшими порциями влить молоко и продолжать размина-ть, пока масса не приобретет вид пюре. Следить, чтобы оно не получилось жидким, иначе торт не будет держать форму.

1. Зелень мелко порезать, всыпать в пюре. Хорошо перемешать массу. Её консистенция должна быть пластичной. Если пюре суховатое, можно добавить ложку майонеза.

2. Взять чашу круглой формы и слегка смазать стенки растительным маслом, чтобы готовый торт легко вышел из формы. Выложить большую часть пюре в чашку, аккуратно разровнять массу по бортикам. Смесь должна покрыть стенки и дно посуды слоем в 2-3 см. Оставить немного пюре для формирования дна тортика.

3. Рыбные консервы размять вилкой до однородного состояния. На дно формы с пюре положить половину рыбы.

4. Вареные яйца мелко порезать. Выложить слоем на рыбу. При этом должна заполниться примерно половина формы.

5. На слой яиц выложить оставшуюся часть рыбы и разровнять.

6. Последний слой закрыть оставшейся массой пюре и выровнять поверхность. Это будет нижняя часть тортика. Отправить его в холодильник на 2-3 часа.

• По истечении этого времени достать блюдо. Аккуратно опрокинуть на тарелку и встряхнуть, чтобы торт вышел из чашки. Можно слегка поддеть край ножом.

7. Блюдо украсить веточками зелени. Можно подавать тортик с оливками, они хорошо сочетаются с пюре и рыбой.

Салат с семгой

Время приготовления: 25 мин.
Количество порций: 2

- *150 г филе семги слабосоленой*
- *200 г свежих шампиньонов*
- *2 крупных помидора*
- *3 ст. л. подсолнечного масла*
- *1 маленький пучок укропа*
- *2 ст. л. майонеза*
- *1 ст. л. соевого соуса*
- *Соль*

1. Нарезать грибы тонкими пластинками. Желательно, чтобы получились средние кусочки, не очень мелкие.

2. Разогреть сковороду с маслом. Поджарить в нем шампиньоны, обязательно помешивать. Жарить около 4-5 минут на среднем огне.

3. Помидоры промыть, разрезать каждый на 6-8 частей. Филе семги разрезать на небольшие кусочки или длинные полоски. Чистый укроп измельчить. Можно использовать любую другую зелень (например, петрушку, орегано или листья базилика).

4. Смешать все ингредиенты, посолить по вкусу.

5. Заправить майонезом и перемешать еще раз.

6. Дополнительные пряные нотки салату с семгой придаст соевый соус. Буквально 1 ложки достаточно, чтобы улучшить вкус блюда.

• Салат не любит длительного ожидания подачи, поэтому сразу его следует сервировать и подавать. Оформление на свой вкус – общая или порционная тарелка, но обязательно красивая!

Легкие закуски – желанные гости и на повседневном, и на праздничном столе. Стоит остановить выбор на оригинальном и непременно вкусном салате, который не перегрузит желудок и порадует близких изысканным вкусом.

ЭКСКЛЮЗИВ

Секреты популярных специй

Умелое использование специй превратит обычный набор продуктов в фантастическое блюдо. Приправы – это свежие или высушенные части определенных растений. Именно они определяют цвет, запах и вкус блюда. Для того чтобы приготовить кулинарный шедевр, нужно знать ароматические особенности специй, как их правильно использовать и с чем сочетать. Всего в мире несколько сотен приправ. Мы расскажем, что делать с самыми распространенными.

Тмин (1)

Тмин считается типичной французской приправой. Его используют как в молотом виде, так и в зернышках. Он придает блюдам специфический аромат, поэтому добавлять его нужно осторожно и по вкусу. При приготовлении баранины эта приправа незаменима. Смесь тмина, уксуса и шалфея – самая лучшая пряность к телячьей грудке. В молотом виде его добавляют в салаты, сыры, пасты, творог, а цельным используют для выпечки. Также им хорошо приправлять мясо, фарш, паштеты, супы, острые соусы, пиццу, овощи и рыбу.

Имбирь (2)

Эта душистая пряность – изюминка разных кондитерских изделий: пирожных, печенья, пряников. И это еще не все! Имбирем можно приправлять не только сладости. Отлично проявит себя пряность в запеченной свинине, баранине, различных овощных блюдах, супах, яичнице, компоте. Также имбирь используют при консервировании тыквы и огурцов. Молотый и свежий имбирь можно добавлять в чай, кофе и просто разводить в горячей воде. Мало того что это вкусно, еще и для здоровья полезно. Имбирный напиток – прекрасное лечебное средство при простудах и кашле. Любителям восточной кухни рекомендуем обратить внимание на консервированный красный и розовый имбирь, который подают с ролами.

Базилик (3)

В кулинарии можно использовать как свежие, так и сушеные листья базилика. Им хорошо приправлять говядину, баранину, печень, блюда из фарша и овощей. Он придает им кисло-сладкий вкус. Также его часто используют для получения других приправ. Например, смесь базилика и розмарина – это заменитель соли при бессолевой диете. Популярны сочетания базилика с эстрагоном, шалфеем, чесноком и луком. Еще в Средневековье люди заметили, что эта душистая приправа придает блюдам из помидоров особенный вкус. Наши предки любили помидорный хлеб, политый оливковым маслом и посыпанный базиликом.

Базиликовый уксус вы можете приготовить самостоятельно. Для этого залейте свежие листья теплым винным уксусом и настаивайте в закрытой банке в течение двух недель. Им можно приправлять маринады, соусы и салаты.

Базиликовое масло – прекрасное дополнение к соусам, салатам из сырых овощей. Чтобы его приготовить, нужно всего лишь залить свежие листья этого растения подсолнечным маслом.

Куркума (4)

Эту восточную специю смело можно называть универсальной приправой. Во-первых, она придает блюдам вкус перца и имбиря, во-вторых, окрашивает их в желтый цвет, а в-третьих, наделяет их специфическим запахом. Куркумой хорошо приправлять омлеты, рыбные салаты, фасоль, чечевицу, рис, яйца. В некоторых странах ее используют в качестве красителя и добавляют в салаты и масла. Куркуму рекомендуют использовать при вегетарианском питании. А в Индии ей красят одежду священнослужителей.

ОБРАЗЕЦ

МУСКАТНЫЙ ОРЕХ (5)

На вкус мускатный орех сладкий, а мускатный цветок – более горький. Главное правило при добавлении мускатного ореха в блюда – не переборщить. Лучше всего эта приправа проявит свои вкусовые особенности в картофельном пюре, цветной и белокочанной капусте, макаронах, мясном гуляше, овощном рагу. По желанию его можно добавлять почти во все кондитерские изделия: пирожные, пончики, печенье, разнообразные фруктовые десерты. Мускатный орех и цветок кладут в блюда из яиц, гуляш, бигос и приправляют им сыры. Цветок мускатного ореха добавляют в супы, блюда из ракообразных и моллюсков.

Кстати, на протяжении многих лет обе эти приправы считались любовным зельем, а само мускатное дерево называли растением Афродиты.

РОЗМАРИН (6)

Гораздо чаще используется как компонент смесей специй, нежели самостоятельная приправа. Особенно хорошо розмарин сочетается с майораном и чабрецом. Аромат этой приправы отлично дополняет блюда из мяса, баранины и рыбы. Также его используют для ароматизации медово-травяных вин, ликеров, водки и даже пива. Одно из самых вкусных блюд с розмарином – грибы с чесноком, тушеные в вине. Помимо этого, он усиливает вкус темных соусов, пиццы, жареного картофеля и овощных супов. Еще он входит в состав прованских трав, насыщает характерным ароматом маринады на основе масла и уксуса. Розмарин – излюбленная приправа итальянцев, англичан и французов.

ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ (7)

Одна из самых популярных приправ. У кого на кухне нет лаврового листа? Главное правило – добавлять листья в умеренном количестве, иначе блюда будут сильно отдавать горечью. В супы лавровый лист нужно бросать за 15-20 минут до готовности, 2-3 листа. Для маринадов в стеклянных банках достаточно 1-2 листиков. Лавровым листом традиционно приправляют наваристые супы, тушеные блюда, грибы, овощи, огурцы. По некоторым рецептам он необходим при засаливании сала, мариновании рыбы, для приготовления рассолов и блюд из дичи.

МАЙОРАН (8)

Чтобы блюда легче переваривались, в них рекомендуют добавлять майоран. В первую очередь это те яства, в состав которых входит фасоль, горох, квашеная капуста и мясо. Особый вкус приобретает печеный гусь после добавления в него майорана. Им же приправляют паштеты, мясные блюда, супы, соусы. Он настолько ароматен, что в древности в домах знати майоран добавляли в воду для мытья рук. Из других специй майоран лучше всего сочетается с тмином.

КОРИЦА (9)

Ее относят к сладким приправам и чаще всего используют в приготовлении кондитерских изделий и горячих напитков. Хороша корица с яблоками, сливами, вишнями. А еще эту пряность можно смело добавлять почти в любые каши: чечевицу, рис, перловку, кускус, манку.

ГВОЗДИКА (10)

Еще одна неотъемлемая составляющая полки с приправами. Гвоздику используют при приготовлении пирогов, печенья и других кондитерских изделий. Также она входит в состав многих сортов вина, ликеров. Гвоздику выигрышно добавлять в маринады для рыбы, запеченный балык, блюда из говядины, грушево-яблочный компот и хлеб с приправами. В Индонезии гвоздику применяют при производстве сигарет, смешивая ее с табаком. Чтобы избежать похмелья, по народному рецепту, нужно во время застолья добавить в еду и напитки немного гвоздики.

ПРАВИЛЬНОЕ ХРАНЕНИЕ СПЕЦИЙ

Пряности хорошо впитывают посторонние запахи, поэтому при их хранении важно помнить о герметичности. Если приобретенная вами приправа расфасована в пакетики, придя домой, пересыпьте ее в баночки с крышками. Благодаря этому она сохранит собственный неповторимый аромат и вкус. При выборе баночек отдайте предпочтение стеклянным, пластиковым или жестяным. При хранении в деревянных и керамических сосудах эфирные масла из специй – главная их ценность – быстро улетучиваются. Полку с приправами не следует размещать вблизи плиты и раковины. Влага может превратить порошок в комочки. Также постарайтесь избежать места, где на специи будут попадать прямые солнечные лучи. На свету приправы могут обесцветиться.

ПРАКТИЧНЫЕ СОВЕТЫ ОПЫТНОГО КУЛИНАРА

- *Освежить немного увядший зеленый салат можно, опустив его на несколько минут в теплую воду.*
- *Не следует промывать водой квашеную капусту, иначе она потеряет часть витаминов и ценных минеральных веществ.*
- *Свекла после варки не будет бурой, если в воду, в которой она варится, положить чайную ложку сахара или влить немножко уксуса.*
- *Картофель, сваренный «в мундире», можно будет легче очистить, если обдать его холодной водой сразу же после слива горячей.*
- *Зеленый горошек при варке сохранит свой естественный цвет, если в воду добавить немного сахарного песка (приблизительно столько же, сколько и соли).*
- *Винегрет будет намного вкуснее, если добавить в него 1 ст. л. молока и 1 ч. л. сахарного песка.*
- *Чтобы не темнели нарезанные для салата яблоки, груши и др. фрукты, их нарезанные ломтики надо обрызгать лимонным соком или подержать 10 мин. в холодной воде, подкисленной лимонной кислотой.*
- *Рис получится белоснежным, если при варке добавить немного уксуса.*
- *Если бросить в бульон кусочек льда и довести его до кипения, он будет прозрачным.*
- *При варке фасоль не потемнеет, если варить ее в открытой посуде.*
- *Фарш будет вкуснее, если добавить в него немного сырого лука, немного поджаренного лука и мелко натертый сырой картофель.*
- *Если котлеты пересолены, необходимо добавить в фарш еще лука, булки или манки, овсяных хлопьев, немного толченой картошки – то есть того, что имеет нейтральный вкус и оттянет на себя часть лишней соли.*
- *Вместо панировочных сухарей используйте молотые орехи – вкус словами не передать!*
- *Чтобы печень не была жесткой, солите ее в конце приготовления.*
- *Если добавить в молотый кофе щепотку соли, сваренный напиток будет в разы вкуснее!*
- *Яблоки в шарлотке не будут опускаться на дно формы, если обвалять их предварительно в муке.*
- *Чтобы верх пирога не пригорал, прикройте пирог смоченной бумагой.*

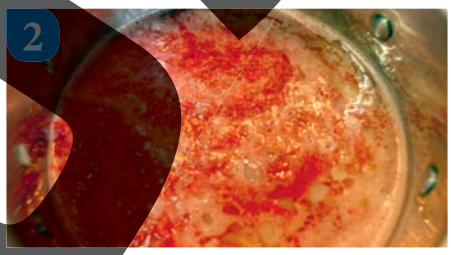
ЖУРНАЛ

Пряный, ароматный томатный суп для любителей острых блюд.

Томатный суп с кускусом и чечевицей

Время приготовления: 60 мин.
Количество порций: 5

- *700 г помидоров*
- *100 г красной чечевицы*
- *100 г кускуса*
- *1 луковица*
- *3-4 зубка чеснока*
- *Перец чили по вкусу*
- *1 сладкий перец*
- *1 ч.л. зиры*
- *1,5 л воды*
- *Зелень*
- *Растительное масло*
- *Соль, перец по вкусу*



1. Лук, чеснок и перец чили мелко нарезать. Обжарить на растительном масле до прозрачности в кастрюле с толстым дном.

• Надрезать помидоры крест-накрест, опустить в кипяток на 30-60 секунд (пока кожица не начнет отслаиваться), снять кожицу и пюрировать мякоть помидоров.

2. Добавить томатное пюре в кастрюлю к луку и чесноку и тушить 10 минут. Добавить воды и довести до кипения.

3. У сладкого перца удалить плодоножку и семена. Нарезать мелкими кубиками. Добавить в кастрюлю и варить 5 минут.

4. Затем добавить чечевицу и кускус, перемешать и варить 30 минут.

5. Добавить зиру, соль и перец по вкусу. Снять с огня и дать настояться 15 минут.

6. Подавать суп горячим, посыпав рубленой зеленью.

Капустняк с фасолью

Время приготовления: 90 мин.
Количество порций: 5

- *500 г мяса (говядина, свинина)*
- *2 картофелины*
- *400 г квашеной капусты*
- *1 ст. фасоли*
- *1 луковица*
- *1 морковь*
- *50 г томатной пасты*
- *Растительное масло*
- *Лавровый лист*
- *Соль, перец по вкусу*

1. Фасоль залить холодной водой и оставить на ночь. Сварить мясной бульон, достать мясо из бульона и нарезать кусочками.

• Добавить фасоль в бульон и варить до готовности фасоли. Можно отварить фасоль отдельно, а затем добавить в готовый бульон.

• Можно часть уже сваренной мягкой фасоли пюрировать блендером и добавить пюре в бульон. Вкус будет насыщенней.

2. Морковь и лук очистить, мелко нарезать (морковь можно натереть) и пассеровать на растительном масле до мягкости. Добавить томатную пасту и еще минут пять обжаривать.

3. Картофель очистить, нарезать кубиками и добавить в бульон к уже готовой фасоли, варить 15 минут. Добавить нарезанное мясо.

4. С капусты отжать рассол (рассол не выливайте, может пригодиться) и измельчить. Добавить капусту к бульону.

5. Добавить по вкусу соль, перец, лавровый лист, при необходимости капустный рассол.

• Высыпать содержимое сковороды, перемешать. Дать покипеть минут десять и снять с плиты. Добавить рубленую зелень.

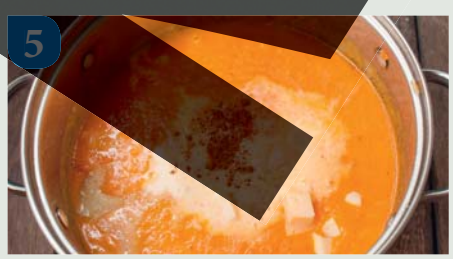
6. Дать капустняку настояться и подавать на стол.

ОБРАЗЕЦ

MASTER

Суп-пюре из тыквы с сыром

Суп-пюре из тыквы – это блюдо, отличающееся нежным вкусом, быстро усваивается и выглядит весьма аппетитно. Если вы любите суп-пюре, то это блюдо для вас!



Время приготовления: 60 мин.
Количество порций: 3

- *500 г тыквы*
- *1 луковица*
- *1 картофелина*
- *1 морковь*
- *200 г сливок*
- *50 г сыра*
- *Петрушка, укроп*
- *Корица*
- *Красный перец, соль*

1. Морковку натереть, лук мелко нарезать.

2. Обжарить морковку и лук на сливочном масле.

3. Нарезать картошку, а тыкву можно нарезать или потереть на терке. Чем мельче ингредиенты, тем быстрее приготовится блюдо.

• Добавить с полстакана воды и тушить до готовности овощей.

4. Высыпать в кастрюлю содержимое сковороды и взбить блендером.

5. Добавить сливки и нарезанный или потертый сыр, корицу и проварить, помешивая, до растворения сыра. Посолить и поперчить по своему вкусу.

6. Посыпать зеленью.

Пряный и ароматный сырный суп для любителей чеснока.

Чесночный суп по-чешски

Время приготовления: 45 мин.

Количество порций: 4

- *1,5 л овощного или куриного бульона*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *6-8 крупных зубчиков чеснока*
- *Майоран свежий или сушеный*
- *150 г тертого твердого сыра (например, чеддер)*
- *Сухарики (по желанию)*
- *1 ст. л. оливкового масла*
- *Соль, перец по вкусу*

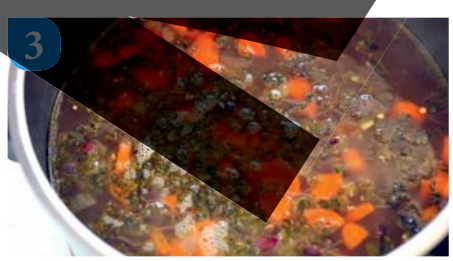
1. В глубокую кастрюлю налить немного оливкового масла и прогреть. Добавить измельченный лук, через несколько минут – морковь, затем продавленный через чесночницу чеснок. Обжаривать в течение нескольких минут. Следить, чтобы чеснок не подгорал, иначе он начнет сильно горчить.

2. Добавить к зажарке горячий готовый бульон. Какой бульон приготовить – решайте на свое усмотрение. Залив бульон, варить на среднем огне 20 минут.

3. Добавить майоран, соль, перец по вкусу. Твердый сыр (кстати, отлично также подойдет копченый сыр косичкой) натереть на терке и добавить к остальным ингредиентам, перемешать.

4. Когда сыр расплавится – суп готов к подаче!

• Можно добавить немного сметаны, сухарики или измельченную петрушку.



А ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

Культивирование чеснока началось около 5 тысяч лет назад. Он пользовался большой популярностью в античности, его возделывали римляне, ассирийцы, египтяне, греки, евреи и арабы. Чеснок являлся важной частью ежедневной диеты многих египтян, также египетские рукописи этого периода включают 22 лекарственных препарата, которые изготавливались на основе чеснока. Он входил в рацион рабочих, участвующих в тяжелой работе, например, при строительстве пирамид и храмов.

Этот зеленый рисовый суп с сосисками – прекрасный обед для всей семьи.

Рисовый суп со шпинатом

- *1 ст. риса*
- *250 г сосисок*
- *1 пучок шпината (большой)*
- *4 л воды*
- *3 картофелины*
- *1 болгарский перец*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *½ лимона*
- *4 лавровых листа*
- *4 шт. душистого перца*
- *6 шт. черного перца горошком*
- *60 мл подсолнечного масла*
- *1½ ст. л. соли*

1. Лук и морковь почистить, помыть и нарезать кубиками.

2. В мультварке нагреть подсолнечное масло, установить режим «жарка», бросить лук и морковь. Овощи подрумянивать в течение 10 мин при открытой крышке.

3. Отправить в мультиварку картофельные кубики и порезанный сладкий перец.

4. Сверху высыпать промытый дважды рис и соль. Если не любите густой суп, количество крупы уменьшить.

5. В мультиварку бросить пряности и налить воду, ориентируясь на маркировку на чаше. Установить режим «суп», время – 60 мин. Готовить при закрытой крышке.

6-7. Свежий шпинат помыть и тонко нарубить. Отправить в мультиварку за 10 минут до готовности супа.

8. Сосиски нарезать тонкими колечками, опустить в чашу мультиварки за 5 минут до готовности блюда. Выдавить половинку лимона.

• После финального звукового сигнала позволить супу настояться еще 15-20 минут, тогда его вкус станет более насыщенным и проявится характерная кислинка.

• Зеленый рисовый суп посыпать свежим укропом. Подать со сметаной.

***Совет**: этот суп можно приготовить с щавелем (вместо шпината), в этом случае лимонный сок не нужен.*

Запеканка картофельно-грибная

Эта запеканка напоминает драник, но только большой. При желании грибы можно заменить любым фаршем или добавить кабачок. Фантазируйте и готовьте!

Время приготовления: 90 мин.
Количество порций: 5

- *5 средних картофелин*
- *2 яйца*
- *300-500 г грибов*
- *2 большие луковицы*
- *1 морковь*
- *Растительное масло*
- *Сметана для подачи*
- *Соль, перец*

1. Лук очистить и нарезать соломкой или полукольцами, грибы разрезать на 2-4 части. Обжарить грибы и лук на растительном масле.

2. Картофель и морковь очистить и натереть на крупной терке или в комбайне.

3. Соединить картофель, морковь, жареные грибы с луком, добавить яйца, соль, перец и перемешать.

4. Чашу мультиварки смазать растительным маслом, выложить туда подготовленную массу и слегка утрамбовать.

5. Готовить в режиме «Выпечка» 60-80 минут. Готовую запеканку оставить в чаше мультиварки на 20-30 минут, а затем извлечь, перевернув чашу на подставленную тарелку.

6. Подавать картофельно-грибную запеканку теплой, полив сметаной.

ALISTER

Нежная тушеная свинина, пропитанная ароматным овощным соком, – это отличное блюдо для обеда. Свинину можно заменить другим мясом, главное – овощей побольше!

Свинина тушёная с овощами

Время приготовления: 120 мин.

Количество порций: 6

- *700 г свинины*
- *2 больших помидора*
- *2 луковицы*
- *2 баклажана*
- *2 маленьких кабачка*
- *2 моркови*
- *2 болгарских перца*
- *100 г сливочного масла*
- *Растительное масло*
- *Чеснок*
- *Перец чили (по желанию)*
- *Специи, травы по вкусу*
- *Соль, перец*

1. Мясо нарезать крупными кусочками. В чашу мультиварки налить немного растительного масла и выложить в нее кусочки мяса. Обжарить мясо до изменения цвета в режиме «Выпечка/Жарка» (примерно 30 минут). Добавить соль, перец и перемешать.

2. Морковь почистить и нарезать брусочками. Лук нарезать, можно полукольцами, можно мелко.

3. Баклажаны нарезать брусочками.

4. Кабачки нарезать брусочками, помидоры нарезать кубиками.

5. Нарезанные овощи выложить на мясо слоями: морковь, лук, баклажаны, помидоры, кабачки. Последний слой – нарезанный соломкой болгарский перец. По желанию можно добавить нарезанный перец чили. Сверху на овощи положить кусочки сливочного масла.

6. Тушить, не перемешивая, в режиме «Тушение» 1,5 часа.

• Готовое блюдо перемешать и подавать на стол горячим.

ARTICLE

Перловая каша с копчеными ребрышками покорит своей простотой в приготовлении и необыкновенным вкусом.

Перловая каша с копчеными ребрышками

- *400 г. копченых ребер*
- *2 баклажана*
- *1 ст. перловой крупы*
- *2½ стакана воды*
- *1 болгарский перец*
- *1 пучок петрушки*
- *1 пучок укропа*
- *Орегано (по вкусу)*
- *Соль, перец молотый*

1. Копченые ребра нарезать на порционные кусочки. С косточек срезать как можно больше мяса, чтобы перловая крупа вобрала в себя аромат копченостей.

2. Баклажаны и болгарский перец промыть в проточной воде, высушить. У баклажанов удалить плодоножку, порезать и слегка присолить. Болгарский перец нашинковать полукольцами.

3. Измельчить укроп и перец. Для любителей кинзы или базилика можно добавить в блюдо несколько веточек этой зелени.

4. В мультиварочную чашу поместить нашинкованные овощи, копченые ребрышки, нарубленную зелень. Перемешать.

5. Перловую крупу прокалить на сковороде, остудить и добавить в мультичашу. Туда же добавить соль, орегано и перец. Вылить в мультиварочную емкость воду. Перемешать.

• Поместить чашу в мультиварочный агрегат и выставить программу «Тушение» или «Молочная каша».

6. После завершения процесса приготовления аккуратно перемешать готовое блюдо и подать на стол.

MULTI

Эта простая и вкусная закуска готовится весьма быстро, но результат впечатляет.

Восточная шаурма с курицей

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 1

- *1 лаваш (тонкий)*
- *200 г куриного филе*
- *1 небольшой соленый огурец*
- *1 помидор*
- *½ луковицы*
- *½ ст. л. столового уксуса*
- *3 листа салата*
- *1 ст. л. кетчупа*
- *1 ст. л. майонеза*
- *2 зубчика чеснока*
- *1 ст. л. рафинированного подсолнечного масла*
- *Соль, молотый черный перец*

• Очистить репчатый лук, нарезать его полукольцами. Обдать лук кипятком и сбрызнуть уксусом.

1. Подготовить соус для шаурмы. В густой томатный кетчуп добавить майонез. Перемешать майонез с кетчупом. Добавить в соус измельченный чеснок.

2. На круглый лист лаваша выложить часть соуса. Распределить соус ровным слоем.

3. Листья салата нарезать полосками. Смешать нарезанный салат с маринованным луком.

4. Выложить поверх соуса на лаваше.

• Вымыть и обсушить (при помощи бумажного полотенца) куриное филе. Нарезать его тонкими полосками. Обжарить на среднем огне до готовности. Филе готовится быстро. Следить за тем, чтобы не пересушить мясо. Куриное мясо сверху слегка обжаренное, а внутри остаётся сочным.

5. Остудить кусочки курицы, отправить их вслед за салатом на лаваш.

6. Нарезать соломкой соленый огурец, выложить его на лаваш. Нарезать помидор небольшими ломтиками. Отправить кусочки помидора на лаваш.

7. Покрыть начинку шаурмы в лаваше остатком соуса. Завернуть лаваш с начинкой в середину. Загнуть вначале один конец лаваша на начинку.

8. Теперь свернуть лаваш открытым кульком. Загнуть внутрь его боковые стороны.

• Обжарить на сухой сковороде или на сливочном масле. Подавать горячим.

MUSTER

Простое и вкусное блюдо для семейного торжества.

Не имеет значения, на какой праздник вы хотите приготовить курочку. Важно, чтобы она получилась максимально вкусной, при этом сочной и непременно с хрустящей красивой корочкой на грудке. Пожалуй, это и есть идеальная запеченная в духовке курица. Как ее приготовить? Есть один маленький, но очень важный секрет – и он раскрыт в этом рецепте!

Запеченная курица «Пальчики оближешь»

Время приготовления: 120 мин.
Количество порций: 4-5

- *1 целая курица весом до 2 кг*
- *1 ст. л. соли*
- *1 ч. л. молотого перца*
- *50 г сливочного масла*
- *4 зубчика чеснока*
- *Фольга*

1. Хорошо вымыть курицу, просушить бумажными полотенцами. Натереть солью и молотым черным перцем. Важно натирать курицу как снаружи, так и изнутри. Оставить на 20-30 минут.

2. Очистить чеснок и пропустить его через пресс, добавить в масло. Небольшой вилкой растереть чеснок с маслом, получится очень ароматная смесь. Она играет очень важную роль, от нее зависит сочность блюда, а также она задает вкус и хруст корочке.

3. Подрезать кожицу в области грудки, затолкать чесночное масло под нее. Внутри и снаружи тоже распределить масляную смесь. Несколько зубчиков чеснока можно целыми добавить в середину курицы.

4. Застелить противень фольгой (можно сделать 2-3 слоя). Уложить птицу на противень. Отправить в разогретую до 250°С духовку. Запекать курицу весом до 2 кг необходимо около 1,5 часа. Два-три раза открывать духовку и поливать соками птицу. Она хорошо пропечется, мясо получится нежно-сочным и будет легко отставать от кости. Корочка на грудке при этом получится хрустящей, вкусной и очень аппетитной!

MUSTER

Запеченные баклажаны с рыбой «по-гречески»

Количество порций: 2

Любимое в Греции сочетание «рыба, курица и виноград» привносит в это блюдо очаровательную средиземноморскую нотку. Комбинация ингредиентов и аппетитная подача заинтересует даже гурманов.

- *1 хвостовая часть тушки хека (ок. 10 см длиной)*
- *1-2 помидора*
- *2 баклажана (круглых сортов)*
- *100 г твердого сыра*
- *1 ч. л. растительного масла*
- *1 небольшая кисть винограда без косточек*
- *Зелень для презентации*
- *Соль, перец (по вкусу)*

1. У хвостовой части тушки хека обрезать плавники и удалить хребет. Присыпать полученное филе солью и перцем.

2. Сыр нарезать тонкими пластинками, баклажаны – веерообразно (толщина полосок около 1 см), не дорезая несколько миллиметров до хвостовой части. Слегка присыпать разрезы солью и в каждый аккуратно положить по 2 пластинки сыра.

3. Аналогично поступить с помидорами, закладывая их по 1-2 штуки в прорези баклажанов.

4. Хорошо промаринованное филе хека нарезать вдоль на 1 см полоски и уложить в 2-3 прорези поверх помидоров с сыром.

5. Выложить два веера из баклажанов на смазанную маслом фольгу. Осторожно, на максимальную ширину, раздвинуть фаршированные грани овоща. Ягоды винограда помыть, разрезать пополам и закрыть заполненные прорези баклажанов.

6-7. Запекать фаршированные баклажаны около 45 минут при 180°С, слегка сбрызнув «веера» маслом.

8. Готовые запеченные баклажаны с рыбой присыпать зеленью.

***Совет**: вместо рыбы можно взять нежное филе курицы или индейки. Для тех, кто хочет сделать блюдо более сытным, можно использовать бекон или ветчину.*

MUSTER

Фаршированные «Лодочки» станут прекрасным дополнением любого стола. Они оригинально выглядят и нравится буквально всем!

Фаршированный болгарский перец «Лодочки»

- *1 кг болгарского перца (крупного)*
- *1 кг мясного фарша*
- *300 г помидоров*
- *1 морковь*
- *1 луковица*
- *1½ ст. манки*
- *2 ч. л. соли*
- *100 г твердого сыра*
- *1 ст. л. сахара*
- *2 ст. л. растительного масла*

1. Лук измельчить, а морковку натереть на самой мелкой терке. Сковороду смазать маслом и всыпать в нее подготовленные овощи. Поставить на маленький огонь.

2. Помидоры измельчить в блендере. Когда овощи слегка поджарятся, добавить к ним томатную кашицу и сахар, накрыть сковороду крышкой. Протомить минут 15-20, не забывая периодически мешать овощную смесь, чтобы она не подгорела.

3. Пока овощи тушатся, подготовить болгарский перец. Вымыть и разрезать его пополам. Вытряхнуть семена, не удаляя при этом хвостики.

• Половинки перцев разместить на плоском противне.

4. Фарш выложить в миску, добавить к нему манку, соль и всыпать овощную смесь. Тщательно перемешать. Начинка для перцев готова.

5. Ложкой аккуратно выложить начинку в половинки перчиков. Противень с перцами поместить в духовку. Выпекать блюдо 1 час при 200 градусах.

6. Пока перцы готовятся, натереть на мелкой терке сыр.

7. За 10 минут до готовности посыпать перцы тертым сыром. Через 10 минут достать противень из духовки.

8. Перцы «Лодочки» готовы. К столу их лучше подавать горячими, полив каждый перчик сметаной.

MOSTER

Запеканка-суфле из говяжьей печени

- *0,5 кг говяжьей печени*
- *50 г сыра твердых сортов*
- *½ стакана манной крупы*
- *1 морковь*
- *По 2 ст. л. сливок, майонеза и сметаны*
- *50 г сливочного масла*
- *½ луковицы*
- *1 зубок чеснока*
- *Лук зеленый, укроп (по небольшому пучку)*
- *Соль, перец – по вкусу*

1. Хорошо промыть печень. Разрезать на кусочки, обрезая пленку и жилы. Очистить лук и чеснок.

2. Кусочки печени, лук и чеснок измельчить в блендере или в мясорубке. К фаршу добавить сливки, соль, перец и манку.

3. Перемешать и оставить фарш настаиваться. Манка должна немного разбухнуть. Консистенция фарша в связи с этим станет более густой.

• Натираем и обжариваем морковь на сливочном масле.

4. Пучки зелени вымыть и мелко нарезать.

• Соус: выложить в пиалу сметану и майонез, тщательно перемешать.

5. Форму для запекания смазать сливочным маслом. Разложить половину фарша.

6. На фарш вылить половину соуса. Поверх выложить морковь и часть зелени.

7. Добавить оставшийся фарш. Оставшимся соусом промазать верх суфле. Сдобрить второй половиной зелени.

8. Сверху запеканку-суфле посыпать натертым сыром.

• Запекать при температуре 160-170°С 30-35 минут. Блюдо получится изысканным и ярким.

Простое и вкусное блюдо для романтического ужина.

Сравнительно простое блюдо для вкусного и неторопливого обеда. Можно также смело его планировать для романтического ужина при свечах. Рекомендуется готовить рубленые отбивные небольшого размера, чтобы подавать их не порционно. Связующее звено в рецепте – это мука и майонез. Минимум ингредиентов, немного ваших усилий – и на столе замечательное основное блюдо, которое можно дополнять рядом гарниров или салатов. Обязательно возьмите его на заметку!

Рубленые отбивные из курицы

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 2

- *500 г куриного филе*
- *1 куриное яйцо*
- *3 ст. л. майонеза*
- *4 ст. л. пшеничной муки*
- *40 мл подсолнечного масла*
- *Соль, перец по вкусу*

1. Куриное филе промыть, просушить, нарезать по возможности мелкими кусочками.

2. Посолить и поперчить мясо, добавить куриное яйцо, а также майонез (можно заменить сметаной). По желанию в тесто можно добавить поджаренный лук, шампиньоны и т.д.

3. Всыпать пшеничную муку и хорошенечко перемешать все ингредиенты.

4. Получится однородное мясное «тесто». Кусочки филе при этом хорошо держатся между собой. Поэтому поджарить такие отбивные не составит труда.

5. Разогреть подсолнечное масло в сковородке. Ложкой выложить рубленые отбивные, поправить и придать им форму при необходимости.

6. Поджарить с двух сторон по 1,5-2 минуты, чтобы появилась красивая румяная корочка. Выставить средний огонь и жарить без крышки.

• Для подачи подойдет любая зелень, бальзамик или грибной соус, а также острый перец или дольки свежих овощей.

MUSTER

Запеченная картошка обязательно придется вам по вкусу. Ее румяные дольки такие аппетитные! Блюдо можно подать в качестве гарнира или же предложить на пробу с кетчупом, томатным соусом или майонезом.

Картошка в духовке «На скорую руку»

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 4

- *10 шт. картофеля*
- *50 мл майонеза*
- *30 мл подсолнечного масла*
- *Универсальная соленая приправа – по вкусу*
- *Черный перец, молотый – по вкусу*

• Почистить картошку. На 5 минут оставить клубни в холодной воде, после порезать дольками.

• Добавить приправу, перемешать. Теперь добавить молотый перец. Оставить на 5 минут.

• Перемешать картофельные дольки, полив майонезом. Противень щедро смазать маслом.

• Выложить дольки и разравнять, чтобы картофель равномерно запекался. Отправить противень в духовку. Запекать картофельные дольки 20-30 минут при 170 градусах. Готовое блюдо сервировать на листьях салата.

Совет: *чтобы подрумянить картофельные дольки, в конце запекания включить режим конвекции.*

Каша получается рассыпчатая, мягкая и ароматная, с богатым послевкусием. Ее можно предложить самостоятельно или же подать с мясным дополнением. Подойдет для обеда или ужина.

Гречневая каша «Умелой хозяйки»

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 6

- *1 ст. гречневой крупы*
- *70 мл подсолнечного масла*
- *1 крупная луковица*
- *1 крупный зубок чеснока*
- *1 средняя морковь*
- *1 ½ ст. воды*
- *Универсальная соленая приправа – по вкусу*

• В чугунок налить масло и довести его до кипения. Порезать лук крупными кубиками, морковь натереть на мелкой терке, чеснок нарезать соломкой.

• Отправить овощи в кипящее масло. Регулярно перемешивая, готовить примерно 2 минуты на среднем огне.

• Добавить к овощам ½ стакана воды, довести до кипения.

• Отправить к овощам норму гречневой крупы. Поварить 2-3 мин, после влить в чугунок еще стакан воды.

• Добавить по вкусу универсальную соленую приправу. Накрыть крышкой.

• Как только жидкость закипела, убавить огонь и дальше варить кашу, периодически перемешивая, до готовности.

• Готовую кашу сервировать со свежими овощами. Для аромата добавить веточку свежего базилика.

MUSTER

JUICY

Кукурузная каша с курицей и грибами

Замечательный обед или ужин получится у вас из довольно простых ингредиентов. Очень сытная каша с нотками пармезана, лук, грибы и сочное куриное филе сочетаются просто отлично.

Время приготовления: 60 мин.
Количество порций: 2

- *100 г кукурузной крупы*
- *1 куриное филе*
- *6-8 крупных свежих шампиньонов*
- *1 крупная луковица*
- *2 зубчика чеснока*
- *50 г пармезана*
- *20 г сливочного масла*
- *Растительное масло*
- *Соль, перец*

1. Налить на сковороду немного масла, хорошо прогреть. Куриное филе посолить и поперчить, обжарить до румяности с обеих сторон на сильном огне, затем убавить огонь и накрыть сковороду крышкой. Довести курицу до готовности (еще примерно 15-20 минут).

2. Выложить курицу на тарелку, обернув фольгой, чтобы не остывала. На сковороду налить еще немного масла и хорошо нагреть. Выложить измельченную луковицу, обжарить до румяности.

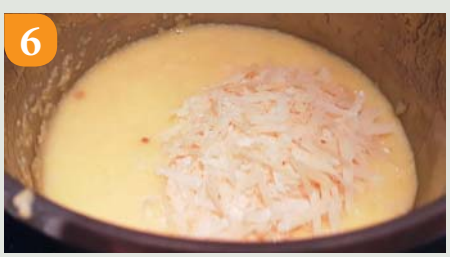
3. Добавить к луку нарезанные грибы, на сильном огне довести до готовности, стараясь не помешивать чересчур часто.

4. Посолить и поперчить, добавить выдавленный чеснок, перемешать и через пару минут снять с огня.

5. Параллельно с жаркой курицы закипятить в кастрюле 800 мл воды, слегка подсолить. Тонкой струйкой всыпать кукурузную крупу в кипящую воду и на среднем огне варить до готовности, до состояния пюре. Добавить сливочное масло.

6. Следом добавить натертый сыр пармезан (или похожий). Тщательно перемешать.

• Подавать кукурузную кашу с грибами и нарезанной курицей.



Домашние пельмешки

Это блюдо невозможно не любить. Традиционный рецепт приготовления простой. Но удивительно то, что у каждого кулинара получаются домашние пельмени со своим неподражаемым вкусом!

Время приготовления: 90 мин.

- *2,5 стакана муки*
- *1 стакан воды*
- *2 яйца*
- *1 кг мясного фарша*
- *3 луковицы*
- *Специи и соль – по вкусу*

1. Фарш. В мясную массу добавить перец, ароматную пряную смесь и соль. Блендером или с помощью мясорубки измельчить луковицу. Всыпать луковую массу в фарш. Перемешать.

2. Тесто. Яйца соединить с водой. Посолить. Взбить до густой пены. Понемногу добавить муку и замешать крутое тесто. Готовую тестовую массу оставить на 15 минут.

3. Приступаем к лепке пельменей. Взять немного теста, раскатать тонкий пласт.

4. Покрыть пластом решетку для лепки пельменей и в каждую ячейку положить небольшой шарик из фарша.

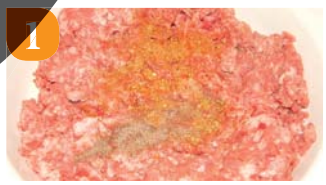
5. Раскатать еще один пласт и покрыть им мясные шарики. Скалкой с небольшим усилием пройтись по поверхности, чтобы пельмени хорошо слепились.

6. Перевернуть решетку, освободить пельмени. Выложить пельмени на разделочную доску. Можно отправить в морозилку или же сразу сварить.

7. Поставить на плиту кастрюлю с водой. Сразу после закипания посолить, добавить лавровый лист, перец. Вложить пельмени, перемешать. После того как пельмени всплывут и вода повторно закипит – варить 7-8 минут

8. Шумовкой переложить пельмени в глубокую посуду, добавить сливочное масло и, осторожно встряхивая, перемешать.

• Подавать со сметаной, кетчупом, уксусом. При желании можно посыпать блюдо измельченным укропом. Зелень приумножит богатое послевкусие пельменей.



MUSTER

Лазанья на шпинатном тесте с соусом бешамель

Вкусовые качества лазаньи – замечательный повод собрать всю семью за воскресным столом. Наш вариант предполагает использование листов с добавлением шпината и двух соусов: суго (яркое мясное рагу с томатами) и бешамель (нежный сливочный соус).

- *1 уп. листов шпинатного теста для лазаньи (или обычного теста)*

СУГО

- *700 г смешанного фарша*
- *1 луковица*
- *1 банка томатов в собственном соку*
- *45 мл растительного масла*
- *30 мл белого сухого вина*
- *30 г сыра пармезан*
- *Специи (базилик, смесь итальянских трав), соль*

СОУС БЕШАМЕЛЬ

- *0,5 л молока*
- *30 г сливочного масла*
- *2 ст. л. муки*
- *Мускатный орех по вкусу*
- *Соль по вкусу*

1-3. Суго: лук нарезать кубиками, помидоры измельчить. Лук пассеровать 3-5 минут, добавить фарш, помешивая, обжарить. Долить немного белого сухого вина. Добавить остальные ингредиенты и томить полчаса. Должно остаться достаточно жидкости.

4. Соус: в растопленном масле заварить муку. Влить горячее молоко, непрерывно помешивать. Посолить, насыпать ¼ ч. л. мускатного ореха. Бешамель должен быть достаточно жидким. Перелить в другую посуду, накрыть пищевой пленкой (чтобы избежать образования корочки).

5. На дно формы, предварительно смазанной маслом (лучше стеклянной), вылить несколько ложек бешамеля и распределить лопаткой по всей поверхности, сверху – листы теста для лазаньи (отваривать не нужно).

6-7. Поверх выложить суго, затем соус и так чередовать. Верхний слой – листы теста, покрытые бешамелем.

• Накрыть фольгой. Выпекать 40-50 мин. в духовке при 180°С. Фольгу убрать за пару минут до окончания.

8. Присыпать сверху тертым пармезаном, что придаст пикантный вкус, и подержать до зарумянивания. Подавать через полчаса

Горячая закуска «Зайчики»

Мешочки фольги с «заячьими» ушками надежно удерживают в себе маринованное мясо на картофельной подкладке и расплавленный сыр. Выделившийся мясной сок дополняет действие сыра, смягчая и разжижая общую массу.

Время приготовления: 60 мин.
Количество порций: 6

- *700 г куриного или любого другого филе*
- *400 г картофеля*
- *1 средняя морковка*
- *2 луковицы*
- *150 г твердого сыра*
- *30 г сметаны*
- *30 г горчицы*
- *10 г зерен горчицы*
- *150 г майонеза*
- *5 г сухой приправы из средиземноморских трав*
- *Свежая петрушка, соль, перец – по вкусу*

1. Мясо нарезать кубиками. Лук нашинковать полукольцами. Все это перемешать, не забыв поперчить и посолить.

2. Добавить горчицу, ее зерна, сметану, майонез. Петрушку порубить и вместе с сухой приправой пересыпать в общую миску. Все перемешать. Запечатать миску пленкой и отправить мариноваться на 30 мин.

3-4. Фигурно нарезать морковь.Картофель нарезать кружочками. Натереть сыр.

• На середину прямоугольного кусочка фольги выложить картофель. Присыпать его немного солью.

5. Сверху – пару больших ложек мяса со всем маринадом.

6. Далее – шапочка натертого сыра. Увенчать эту красоту кусочками моркови.

7. Соединить противоположные углы фольги, плотно заматывая стык. Свободные углы поднять вверх. Скрутить фольгу «заячьими» ушками.

8. Готовые мешочки поставить на противень. Запекать при 200 градусах 30 минут.

MASTER

Ароматное, сочное, вкусное блюдо, достойное праздничного стола. Неоспоримый плюс – мясо и гарнир к нему запекаются одновременно, образуя цельный «конгломерат».

Свинина с картофелем «Французский акцент»

- *500 г свиной мякоти*
- *1 крупная луковица*
- *1 долька чеснока*
- *1 кг картофеля*
- *1 ст. л. соли*
- *1 ч. л. приправы для свинины*
- *150 г майонеза*

1. Вымытую и нарезанную небольшими кусочками свинину уложить на дно формы (диаметром 28 см). Мясо присолить и сдобрить приправой.

2. Поверх мяса выложить тонкие ломтики чеснока и нарезанную полукольцами луковицу.

3. Картофель нарезать ломтиками и разложить равномерно в несколько слоев, слегка подсаливая каждый.

4. Если майонез очень густой, влить в него 3-4 ст. л. воды и перемешать. Более жидкий соус равномерно покроет картофель. Весь майонез вылить на картофель.

5. Размазать соус по верхнему слою картофеля, накрыть форму для запекания фольгой (края которой закрепить на бортиках) и отправить в разогретую до 180 градусов духовку. В накрытой форме сохранится вся жидкость, продукты приготовятся в собственном соку. Через полчаса снять фольгу и дать блюду 15 минут на зарумянивание.

6. Готовность блюда определить по свинине.

7. Свинину с картофелем, запеченные под майонезом, нарезать в форме порционными сегментами, как торт.

ЕЛЕНА ПРЕСНЯКОВА: «ДЕЛАЮ КОТЛЕТЫ ПО РЕЦЕПТУ Аллы Пугачевой»

Знаменитая артистка рассказала нашим корреспондентам не только о своих кулинарных пристрастиях, но и о том, что больше всего любят ее муж и сын – Владимир Пресняков-старший и Владимир Пресняков-младший. А также о том, чему она учила на кухне своих невесток, а чему научилась сама – у первой тещи сына Аллы Пугачевой.

На сцене с группой «Самоцветы»

«ЛЕНУЛЯ, Я ТЕБЯ ЖДАЛ!»

– Лена, скажите честно, на кухне вас часто можно застать?

– Сейчас уже реже, поскольку у меня очень много разъездов и гастролей. Петрович, мой муж, чаще бывает дома. Но когда мы с ним куда-то выбираемся, где-то обедаем или ужинаем, он всегда говорит: «Ты вкуснее делаешь!».

– А сам Владимир Петрович умеет готовить?

– Яичницу точно может пожарить. Но я никогда не оставляю его дома без еды. Если куда-то уезжаю, наполняю холодильник продуктами. А когда возвращаюсь, там уже ничего нет. Спрашиваю: «Вов, ты меня вообще ждешь?». Он: «Ленуля, я тебя ждал. Оставалось два куриных яйца, я одно съел, а второе тебе оставил!» (смеется). Рассказываю эти истории коллегам, а они говорят: «Лена, тебе про это книгу надо писать!»

– А был период, когда вы часто проводили время на кухне?

– Да, когда Вова с Кристиной (Кристина Орбакайте – бывшая жена Владимира Преснякова-младшего – от ред.) жили у нас, то мы с ней постоянно что-то готовили. У нее была рукописная кулинарная книга, доставшаяся от бабушки. Все рецепты были записаны красивым разборчивым почерком. И мы их изучали и готовили по ним, например, тортики часто пекли. Хотя раньше у нас в семье не принято было много готовить. Сама-то я люблю быстрые и простые блюда. Есть у меня один фирменный рецепт «быстрого мяса».

– Поделитесь рецептом?

– Кусочки курицы или мяса быстренько отбиваю, кладу между ними побольше лука, также могу добавить порезанное вареное яйцо, заливаю все майонезом и отправляю в духовку. Названия у моего кулинарного «произведения» нет, но иногда по аналогии с селедкой под шубой называю его «мясом под шубой». Получается аппетитно!

«УТИНЫЕ БЕДРЫШКИ»

– В вашей семье сложились какие-то кулинарные традиции? Наверняка часто собираетесь за одним столом с сыном, его супругой Натальей Подольской и внуком – маленьким Артемом?

– Они далековато от нас живут, а у меня не часто получается к ним вырваться. Петрович бывает у ребят чаще. Наташа очень вкусно готовит утиные бедрышки. По ее рецепту они получаются немного жирноватыми, но зато тают во рту! Я рассказала коллегам про это блюдо, кто-то попытался готовить их по-своему, но ножки получились суховатыми, даже жесткими. Позвонила невестке, чтобы уточнить, как она такой «утиной мягкости» добивается. Оказалось, что мясо томится три часа! Наташа вообще удивительно вкусно готовит.

– Молодые жены часто просят свекровь поделиться рецептами блюд, ваша бывшая невестка Кристина Орбакайте, теперь – Наташа Подольская – обращались к вам за этим?

С сыном Владимиром Пресняковым-младшим

АРХИВ

– У меня такое ощущение, что все мои невестки готовят гораздо лучше меня. (смеется) Да и вообще, кулинария – это не самое важное для семейного счастья.

КУЛИНАР ПОНЕВОЛЕ

– А как вы осваивали ее азы?

– Мои первые блюда были очень простыми: яичница, жареная картошка. У нас была большая семья, и ели мы тогда простую пищу: отварная картошка, капуста. Супы вообще готовили редко.

– А сына учили готовить?

– Нет, его нужда заставляла к плите становиться (смеется). Помню, мы как-то уехали с мужем на гастроли, а Володя тогда был студентом хорового училища имени Свешникова. И был у него друг, который позже стал клавишником в его коллективе. А тогда сын у меня спросил: «Мам, можно Гера не в общежитии будет жить, а у нас дома?» Я разрешила. Гера – собранный, дисциплинированный парень. Так вот, на память о тех временах у нас осталась фотография: Вова сидит за столом и смотрит на пустую тарелку, а Гера спрятался под стол и показывает ему фигу. И подпись на фото: «Мама с папой на гастролях». Но вообще сын всегда мог сам что-то приготовить, очень любил картошку жарить. Помню, только появилась «полосатая» зубная паста – с белой, синей, красной полосой внутри, так вот Володя пожарил картошку, а сверху украсил этой пастой. И говорит: «Мам, ну ты попробуй, смотри, как красиво!»

КОТЛЕТЫ ПО РЕЦЕПТУ ПУГАЧЕВОЙ

– Лена, вы где-то обмолвились, что Алла Пугачева учила вас котлеты делать. Что это за котлеты «от Пугачевой»?

– Это было в Англии, мы там все вместе оказались. Решили нажарить котлет. Процессом руководила Алла, а мы подносили ей продукты: что-то резали, чистили, мыли. Когда фарш уже был готов, Алла говорит: «Лен, надо натереть яблоки на тёрочке». Я подумала, что еще какое-то блюдо будем готовить. Но тертые яблоки отправились в фарш! Котлеты получились мягкими, сочными и с ароматом яблок. Это очень вкусно! Алла вообще прекрасная хозяйка. Мне кажется, она и сейчас готовит сама, пусть и не каждый день.

– Какую кухню вы любите больше всего?

– Я не большая поклонница изысков. Когда прихожу в ресторан, говорю, что готова заплатить за блюдо полностью, но мне прошу принести его в «чистом» виде, без гарнира, каких-то украшений, например, просто пожарить рыбу. Мне нравится, когда все просто и понятно. Недавно мы с Владимиром Петровичем выступали в Сочи на фестивале «Бархатный Шансон», жили в гостинице «Жемчужина», где была обычная домашняя кухня – гороховый суп, пюре, котлеты… Вот это я люблю – обычную домашнюю еду без усилителей вкуса.

Невестка Наташа Подольская и внук Никита

НЕЗЫБЫВАЕМОЕ БЛЮДО

– У вас большой артистический стаж. Есть какие-то проверенные средства для поддержания голоса в разных ситуациях?

– В свое время Саша Иванов дал нам совет: для голосовых связок полезно теплое красное вино, а еще лучше кагор, настоянный на анисовых семенах.

– Лена, у вас великолепная фигура. Признайтесь, на диетах сидите?

– Да какие уж тут диеты?! (смеется) Наверное, свое дело делает генетика – у меня папа был полненьким, а вот мама очень худенькой. Возможно, я в нее и пошла. Правда, был период, когда я весила 65 килограммов. Звала себя тогда паучком, потому что руки и ноги остались худыми, а тело округлилось.

– Какое самое оригинальное блюдо вам довелось попробовать?

– Петрович у меня никуда не ходит, а меня отпускает в рестораны и кафе с солистом группы «Самоцветы» Олегом Слепцовым, с которым мы давно дружим. И вот мы с Олегом как-то решили походить по ресторанам, чтобы с разными кухнями познакомиться. Пришли в один, пафосный такой, название уже не помню – там люстры высотой в три этажа и ни одного посетителя. Зато встретили нас шесть официантов! Сели за столик, что-то заказали. Приносят огромные тарелки, в центре которых лежит что-то, украшенное креветочкой… Я еще пошутила и сказала, что можно было эти шедевры и на маленьких тарелочках подать. Зато счет нам выставили на семь тысяч рублей. Вот это оригинальное блюдо я хорошо запомнила!

Екатерина Шитикова,
фото ***Вадима Тараканова***

MUSTER

MUSTER

Маринад для баранины «Секрет горца»

Чтобы баранина получилась вкусной и ароматной, сочной и мягкой, нужно ее правильно замариновать. Предлагаемый маринад можно успешно использовать для любого мяса, запекаемого в духовом шкафу.

Время приготовления: 60 мин. *(+ 2 часа маринование мяса)*

Количество порций: 1-2

- *350 г бараньего стейка*
- *2 ст. л. меда*
- *2 крупных зубка чеснока*
- *1 ст. л. уксуса*
- *2 ст. л. оливкового масла*
- *1½ ч. л. горчицы острой*
- *1 ст. л. смеси сухих итальянских трав*
- *2 ст. л. пряной смеси для мяса*

Отмерить норму горчицы, меда, уксуса, масла. Чеснок измельчить на мелкой терке.

1. В сухой емкости соединить мед, горчицу и чеснок. Перемешивая, тонкой струйкой влить оливковое масло. Масса будет на глазах густеть.

2. Добавить в массу травы и пряную смесь. Перемешать. Накрыть пищевой пленкой емкость и оставить на 10 мин в тепле, чтобы ингредиенты обменялись ароматами.

3. Мясо натереть солью и переложить в контейнер.

4. Щедро смазать маринадом. Оставить мясо мариноваться на 2 часа, закрыв контейнер.

5. Переложить баранину в рукав для запекания и отправить в духовку. Выпекать 1 час при температуре 200°С.

6. Распаковать рукав и выложить готовое мясо на блюдо. Аккуратно удалить косточку. Порезать мясо порционными кусками и сервировать с соусом, зеленью и свежими овощами.

Совет*: в данном рецепте можно не использовать соль, если мясо перед маринованием полить соевым соусом.*

Предложите гостям это угощение в качестве закусочного или основного блюда. Овощи превосходно дополняют вкус фрикаделек.

ФРИКАДЕЛЬКИ С СОУСОМ «ПО-КЁЛЬНСКИ»

- *250 г смешанного фарша*
- *1 луковица*
- *50 г нежирного соленого сыра*
- *2 свежих огурца*
- *2 помидора*
- *20 г зеленого лука*
- *30 г ядер грецких орехов*
- *1 ч. л. сахара*
- *50 мл подсолнечного масла*
- *2 ст. л. панировочных сухарей*
- *20 мл лимонного сока*
- *20 мл оливкового масла*
- *1 ч. л. горчицы*
- *Соль, перец молотый*

1. Лук измельчить в блендере. Добавить его к фаршу. Посолить, поперчить. Соединить мясную массу с грецкими орехами, предварительно измельченными.

2. Сформировать небольшие фрикадельки.

3. На сковороду налить подсолнечное масло, разогреть его. Шарики обвалять в панировке из сухарей и выложить на жаровню. Обжарить так, чтобы мясные шарики равномерно подрумянились.

4. Переложить мясные шарики на салфетку и хорошенько промокнуть жир. Фрикадельки готовы.

5. Гарнир: порезать соломкой огурец, твердый сыр. Помидор, репчатый лук нарезать полукольцами. Соединить в салатнике продукты и перемешать. Добавить мелко порезанный зеленый лук.

6. Соус: соединить оливковое масло с сахаром и лимонным соком, взбить венчиком. Как только сахар растворится, понемногу добавить горчицу. Продолжать взбивать, пока вся масса не загустеет. Оставить соус на 5 минут.

• На тарелку выложить овощи с сыром. Сверху на овощной подушке щедро разбросать фрикадельки. Полить соусом и подать к столу.

***Совет**: к указанным овощам можно добавить сладкий перец, маринованную капусту, кукурузу.*

MUSTER

Угощение простое, но невероятно вкусное. Жареные кабачки готовятся быстро. На сервировку понадобится около минуты. Можно выложить красивые поджаренные колечки более оригинальным способом, и простое блюдо превратится в праздничное угощение. Например, на каждое колечко выложить помидор, зелень, мясной фарш, тертый сыр, а после запечь в духовке. Закуска получится еще вкуснее, с богатым послевкусием.

Жареные кабачки «Проще простого»

Время приготовления: 20 мин.

Количество порций: 8

- *1-2 шт. молодых кабачков*
- *2 ст. л. муки*
- *50 мл майонеза*
- *70 мл подсолнечного масла*
- *3 зубчика чеснока*
- *Зелень петрушки*
- *Соль – по вкусу*

1. Кабачки порезать колечками 5 мм толщиной. Выложить в миску, посолить по вкусу. Оставить на 10 мин. После слить выделившуюся воду.

2-3. Каждое колечко обвалять в муке. Выложить кабачковые колечки на сковороду с разогретым маслом.

• Натереть на мелкой терке чеснок.

4. Кабачки жарить с обеих сторон до красивой румяности.

5. После жарки выложить колечки на салфетку, чтобы удалить жир.

6. Переложить овощи на тарелку, смазать майонезом. Сверху щедро выложить тертый чеснок. Чем больше, тем острее получится закуска.

• На каждое кабачковое колечко можно выложить по листику петрушки в качестве украшения.

MUSTER

Язык с грибами «Наслаждение гурмана»

Вкус этого блюда ни с чем не сравнить. Подайте его гостям на званый обед. Удивительно то, что специфический вкус языка после жарки в панировке совсем не чувствуется. Блюдо некалорийное и легкое.

- *3 колечка вареного свиного языка*
- *150 г шампиньонов*
- *½ луковицы*
- *1 яйцо*
- *1 ст. л. панировочных сухарей*
- *50 мл растительного масла*
- *Соль – по вкусу*

1. Грибы порезать крупными пластинами, лук измельчить полукольцами.

• Грибы с луком выложить на сковороду, полить маслом и посолить. Жарить до готовности.

2. Переложить со сковороды гарнир в чистую емкость и оставить до сервировки.

3. В яйцо добавить немного соли и взбить. Подготовить панировочные сухари.

4. Порезанные колечки языка опустить в яичную массу, затем обвалять в панировке.

5. Выложить колечки языка в панировке на жаровню с разогретым маслом и обжарить с обеих сторон.

• Жареный язык переложить на салфетку, чтобы стек лишний жир.

6. Приступить к сервировке. На грибной гарнир выложить поджаренный язык. Украсить соломкой сладкого перца, петрушкой и подать блюдо на стол.

Это удивительное на вкус блюдо понравится с первой пробы. Изюминка – особый маринад, который придает мясу утонченность и пикантность. Мясо с тыквой – блюдо некалорийное и питательное.

Диетическое запеченное мясо с тыквой и орехами

- *600 г мяса*
- *200 г тыквы*
- *½ стакана очищенных грецких орехов*
- *50 г майонеза*
- *1 луковица*
- *2 зубчика чеснока*
- *2 ст. л. пряной смеси*
- *Соль, перец молотый*

1-2. Мясной маринад: измельчить чеснок, подготовить майонез, очистить грецкие орехи. Орехи с помощью скалки превратить в крошку. Смешать подготовленные ингредиенты. Добавить пряную смесь, перемешать. Оставить маринад на 10 минут.

3. Мясные стейки вымыть, просушить и натереть солью. Выложить на стейки приготовленный маринад. Щедро смазать им мясо.

4. Лук порезать полукольцами и выложить поверх мяса. Накрыть мясо пищевой пленкой и оставить на 45 минут.

5-6. Очистить тыкву от кожуры, порезать крупной соломкой. Поперчить, посолить. Выложить на лист фольги и запечатать. Отправить в духовку на 15 минут при температуре 170 градусов.

7. Мясо упаковать в рукав и отправить в духовку, разогретую до 200 градусов. Запекать 1 час.

8. Готовое мясо и лук аккуратно достать из рукава.

• Приступить к сервировке. Можно подать стейки, не разрезая. В качестве гарнира к мясу – запеченная острая тыква. Можно порезать стейки порционными кусочками и сервировать вместе с луком, тыквой и томатным соусом.

• Тыква выступает вкусным гарниром. Овощ превосходно сочетается с мясом и приумножает богатое послевкусие угощения.

MASTER

Попробуйте приготовить котлеты, начинкой для которых послужат зеленый лук и укроп. Блюдо получится яркое, вкусное и полезное.

Котлеты с овсянкой и зеленью «Витаминка»

- *600 г мяса (говядины или свинины)*
- *4 ст. л. овсяных хлопьев (мелкого помола)*
- *1 яйцо*
- *1 зубок чеснока*
- *Зеленый лук, укроп – по небольшому пучку*
- *50 г растительного масла для жарки*
- *Соль, перец – по вкусу*

1. Мясо вымыть, разделать на кусочки и измельчить на мясорубке с зубком чеснока.

2-3. Измельченное мясо соединить с овсяными хлопьями и яйцом. Посолить и поперчить. Вымешать фарш и дать ему настояться 20-30 минут. Хлопья должны стать мягкими, а фарш более однородным.

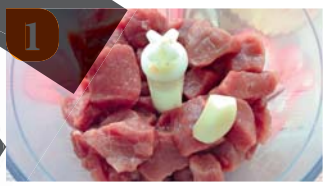
4. Пока фарш настаивается, измельчить зеленый лук и укроп помельче. Укроп можно заменить любой другой зеленью по вкусу.

5. Взять кусочек фарша, сделать из него лепешку и положить на нее зелень. Сформировать котлетку. Остальные котлетки слепить таким же образом.

6. Выложить на разогретую сковороду. Обжаривать с двух сторон на растительном масле, на маленьком огне. Накрывать сковороду крышкой, когда котлеты обжариваются со второй стороны. Жарить до румяной корочки.

• Готовые котлетки выложить на блюдо и подать на стол.

***Совет**: из свинины котлетки получаются сочнее, зато в говядине совсем нет жира.*



MUSTER

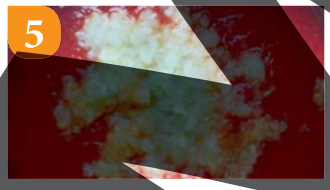
Домашний кетчуп всегда займет почетное место на праздничном столе. Этот пряный, кисло-сладкий и в меру острый соус полнее раскроет вкус мясных и рыбных блюд. Для домашнего кетчупа лучше использовать томатный сок, приготовленный самостоятельно. Помидоры должны быть мясистые, чтобы сок из них получился густой.

Кетчуп «пикантный» с яблоками и перцем

***Время приготовления:** 2 часа*

***Выход:** 2 банки по 450 мл*

- *1,5 л густого томатного сока (примерно 2 кг помидоров)*
- *2 кисло-сладких яблока*
- *2 луковицы*
- *60 г сахара*
- *½ ст. л. соли (не йодированной)*
- *30 мл столового уксуса*
- *1 ч. л. молотого острого перца*
- *½ ч. л. молотой корицы*
- *Гвоздика*



• Помидоры разрезать на части, вырезать плодоножки. Пропустить через соковыжималку. Томатная масса должна быть без шкурок и семян.

1. Сок приготовить заранее. Перекрученную помидорную массу поставить на огонь, довести до кипения и кипятить на слабом огне пять минут. Томатный сок готов. Охладить его, поставив в холодильник на ночь. Когда томатная масса отстоится, то на ее поверхности образуется слой светлой, прозрачной жидкости. Слить эту жидкость.

2. Срезать с яблок шкурку и разрезать их на четвертинки. Удалить семена.

3. Лук очистить от шелухи, разрезать на части.

4. Отдельно друг от друга измельчить в мясорубке или в блендере дольки яблок и кусочки лука.

5. Томатный сок налить в кастрюлю, выложить в томатный сок измельченные яблоки и перемолотый лук.

6. Добавить в кастрюльку сахар и соль.

7. Высыпать остальные специи. Влить уксус. Перемешать массу деревянной лопаткой.

• Поставить кастрюлю на средний огонь, довести смесь до кипения. Проварившись, молотые лук и яблочки размягчатся, а кетчуп станет однородным. После закипания кетчупа уменьшить огонь, кастрюлю накрыть крышкой. Варить в течение одного часа. Во время варки кетчуп несколько раз перемешать. Через час открыть крышку, продолжать уваривать до нужной густоты 30-40 минут.

8. Банки для кетчупа вымыть водой с пищевой содой. Затем хорошо ополоснуть и стерилизовать их в кипятке.

• Разлить кипящий кетчуп в горячие банки. Закрутить банки, перевернуть, укутать одеялом.

MUSTER

Чипсы из помидоров

- *1 кг томатов*
- *2-3 ст. л. растительного масла*
- *Соль по вкусу*

1. Помидоры помыть и нашинковать тонкими пластинками. Удалить сок и семена.

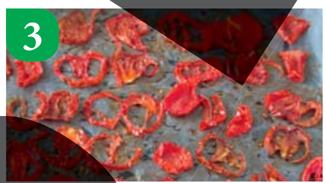
2. Покрыть пищевую бумагу слоем растительного масла. Выложить кусочки подготовленных томатов на форму. Аккуратно распределить их по всему периметру.

3. Отправить заготовку в печь (60-70 градусов), установить режим «Конвекция». При отсутствии такого режима готовить чипсы при слегка открытой дверце печи. Спустя 100-120 минут, когда кусочки томатов слегка подсохнут, аккуратно перевернуть каждую пластинку на другую сторону. Готовить еще 100-130 минут. Готовые пластинки помидоров должны стать тонкими и сухими.

• Посыпать чипсы морской или поваренной солью.

4. Выложить заготовку в сухую тару и закрыть крышкой. Отправить на хранение в холодильник или кухонный шкаф. Также можно хранить чипсы из помидоров в морозильной камере, предварительно уложив их в специальный пакет для заморозки.

Чипсы готовятся при небольшой температуре, поэтому помидоры сохраняют все витамины и микроэлементы. Такое лакомство можно добавлять в рагу, мясо, борщ, рассольник, бутерброды, салаты и бургеры.



Добавка в чай «Зимнее настроение»

***Время приготовления:* 15 мин.**

- *Корень имбиря*
- *Лимон*
- *Мед*

1. Корень имбиря очистить и натереть на мелкой терке.

2. Лимон обдать кипятком, цедру натереть на мелкой терке. Затем лимон очистить, разрезать напополам и каждую половинку тоже натереть на терке. Так у нас будет не только сок, но и мякоть лимона.

3. Добавить 2-3 ст. л. меда (по вкусу), перемешать.

4. Затем уложить получившуюся массу в банку, хранить в холоде плотно закрытой.

• Добавлять в чай по 1 чайной ложке, и простуды вам не страшны!

Имбирь – универсальное противовирусное средство, подаренное природой. Лимон – нейтрализатор активности любого вируса и поддержка иммунитета. Мед – обладатель уникального спектра лечебных свойств, антимикробного, противовоспалительного, ранозаживляющего и успокоительного действий. Соединим все вместе и получим не только полезную, но и вкусную добавку к чаю!

Творожная запеканка, как в детском саду

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 2

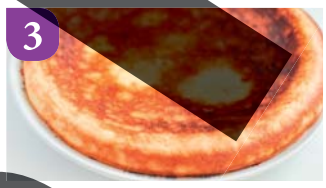
- *500 г творога*
- *100 г муки*
- *50 г молока*
- *50 г сливочного масла (оно должно быть мягким)*
- *2 яйца*
- *1 пакетик ванилина*
- *5 ст. л. сахара*

1. Творог, сахар, яйца, размягченное сливочное масло, молоко, ванилин выложить в чашку или глубокую миску.

2. Хорошо взбить миксером или блендером до однородности. Потихоньку всыпать муку и перемешать лопаткой.

3. Готовую массу выложить в форму для запекания. Выпекать в духовке при температуре 180-200 градусов примерно 30-35 минут, до золотистого цвета, или в мультиварке в режиме «Выпечка» 40 минут.

4. Подавать лучше чуть в теплом виде или же когда полностью остынет.



Если пришло время переводить вашего малыша на более «взрослую» пищу, то хорошо начинать прикорм с овощного пюре. Кабачок для этого подходит лучше всего: гипоалергенный, полезный. Пюре из него получается нежное и вкусное. А если к кабачку добавить тыквы, то пюре получается сладеньким. Пропорции кабачка и тыквы выбирайте сами, по вкусу ребенка.

Детское пюре из кабачка и тыквы

Время приготовления: 30 мин.

Количество порций: 1

- *1 маленький кабачок*
- *200 г тыквы*

1. Кабачок и тыкву вымыть, очистить от кожуры и нарезать небольшими кусочками. Отварить овощи в небольшом количестве воды или сварить на пару.

• ***Совет:*** *варить на пару предпочтительней, так все полезные витамины не уходят в воду. Удобно отваривать в мультиварке в корзине для варки на пару.*

2. Измельчить овощи погружным блендером или перетереть через сито. Детское пюре готово!

• ***Совет:*** *совсем маленьким деткам не рекомендуется добавлять в овощное пюре соль, масло и другие ингредиенты. Месяцев в шесть можно добавлять немного растительного масла.*

• Начинайте прикорм с одной чайной ложечки, и если на следующее утро реакция нормальная, то можно увеличивать порцию.

MUSTER

Сырные крекеры «Рыбки»

Время приготовления: 60 мин.

- *150 г сыра чеддер (насыщенно оранжевого цвета)*
- *40 г сливочного масла*
- *75 г муки*
- *2 ст. л. холодной воды*
- *⅓ ч. л. соли*

1. Для изготовления формочек-рыбок нам понадобится чистая жестяная банка из пищевого алюминия (от колы, пива или подобная).

2. Аккуратно при помощи ножа и ножниц срезать верх и низ банки, чтобы остался прямоугольник.

3-4. Из прямоугольника вырезать длинную полоску и затем сложить, как показано на фото. Свободные концы соединить и склеить скотчем.

5. Приступим к приготовлению самих крекеров. В чаше блендера смешать натертый сыр, муку, нарезанное кубиками сливочное масло, соль.

6. Перемолоть до состояния песка.

7. Затем добавить 2 ст. л. холодной воды и еще раз перекрутить блендером.

8. Слепить полученную сырную массу в лепешку, завернуть в пищевую пленку и положить в холод на 1 час.

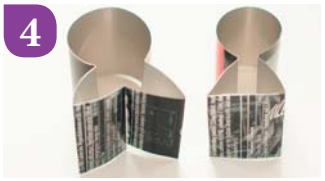
9. Через час достать тесто из холодильника и раскатать в лепешку 5-7 мм толщиной.

10. Аккуратно вырезать формочкой рыбок.

11. Противень застелить пергаментом, выложить на него рыбок на небольшом расстоянии друг от друга.

12. Выпекать в прогретой до 180°С духовке 15 минут. Затем вынуть противень из духовки и остудить крекеры.

***Совет**: если используете самодельную формочку из рыбки – берегите руки и лучше не давайте вырезать детям, так как края формочки довольно острые.*



MUSTER

Пирог «Баварский» с квашеной капустой

Время приготовления: 80 мин.
Количество порций: 2

Несладкий пирог, внутри которого может быть самая разнообразная начинка: отварное мясо с жареным луком, творог с солью, тушеные овощи, жареные грибы, готовое ризотто и многое другое. Вне зависимости от выбранной начинки пирог всегда получается вкусным и мягким. В данном примере печь мы будем пирог с квашеной капустой и луком.

- *3 яйца*
- *1 стакан муки*
- *1 стакан сметаны*
- *1 стакан майонеза*
- *300 г квашеной капусты*
- *1 луковица*
- *2 ст. л. растительного масла*

1. В миску выложить сметану и майонез.

2. Вбить яйца, высыпать муку.

3. Перемешать до однородности.

4. Луковицу мелко нарезать, перемешать с отжатой от сока капустой.

5. Дно формы для запекания смазать маслом и присыпать мукой.

6. Вылить в подготовленную форму половину теста. На него равномерно выложить сверху всю капусту.

7. Вылить вторую половину теста. Размазать его так, чтобы оно закрыло всю начинку.

8. Поставить в предварительно разогретую до 180 градусов духовку на 40-45 минут.

• Квашеная капуста, «запечатанная» между двух слоев теста, осталась сочной и хрустящей, совершенно не подсохла. Тесто же, приготовленное по данному рецепту, абсолютно с любой начинкой выходит мягким и пластичным.

Совет: *чтобы пирог не порвался при перекладывании на большую плоскую тарелку либо поднос, можно разрезать его на четверти прямо в форме для запекания и спокойно орудовать кухонной лопаткой.*

MUSTER

MASTER

Пицца с колбасой, помидорами и маслинами

- *700 г муки*
- *2 яйца*
- *250 мл молока*
- *120 г сливочного масла*
- *1 ч. л. сухих дрожжей*
- *½ ч. л. соды*
- *2 помидора*
- *250 г колбасы*
- *150-200 г твердого сыра*
- *1 ч. л. соли*
- *12 шт. маслин*
- *80 г томатного соуса*

1. В чашку с высокими бортиками налить теплое молоко, сюда же разбить яйца, хорошо перемешать. В молочно-яичную смесь всыпать дрожжи и соль, размешать.

2. Растопить сливочное масло и теплым вылить в ранее полученную смесь, перемешать. Сюда же аккуратно пересыпать муку, смешав ее заранее с содой.

3. Вымесить тесто. Чашу с тестом прикрыть влажной текстильной салфеткой, убрать в теплое место на 1 час.

4. Помидоры нарезать кружочками, а колбасу – тонкими брусочками.

5. Сыр натереть на крупной терке. Черные маслины порезать дольками или кольцами.

6. Через час тесто поднимется. Выложить его на стол, скалкой раскатать блин размером с лист для пиццы.

7. Лист припудрить мукой и переложить на него лепешку. Края лепешки подравнять с помощью ножа. Отправить лист с лепешкой в духовку, нагретую до 190 градусов, на 5 минут. Верх лепешки за это время схватится жаром и превратится в корочку.

8. Достать из духовки лепешку, смазать томатным соусом.

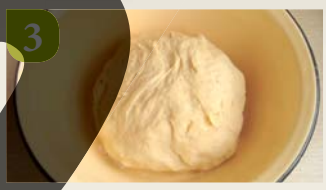
9. По поверхности пиццы разложить брусочки колбасы и дольки маслин.

10. По всей площади распределить кольца помидоров.

11. Щедро присыпать пиццу перетертым сыром. На 15 минут отправить в духовку.

12. Через указанное время пиццу вынуть из духовки, немного остудить.

• Подавать к столу, порезав на порции.

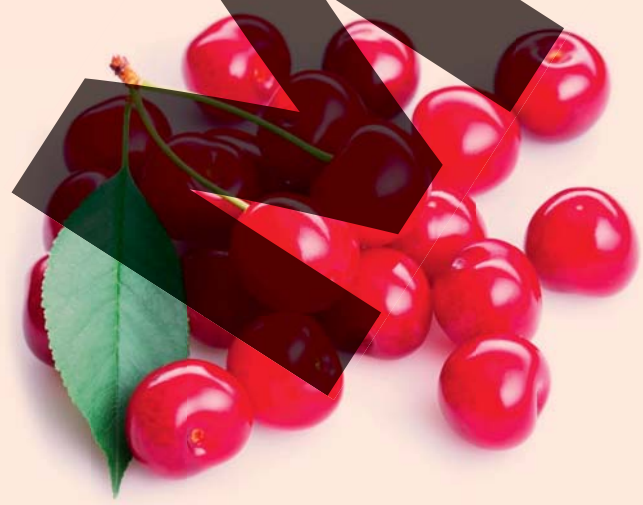


MUST

Шварцвальдский торт

Количество порций: 8

Всеми нами любимый шварцвальдский торт, оказывается, имеет уже почтенный возраст. Рецепт его приготовления пришел на ум немецкому кондитеру Жозефу Келлеру. Как гласит легенда, во время прогулки он встретил девушек, одетых в белые блузки, темные юбки и шляпки с большими красными бусинками. Их наряд и вдохновил кондитера на оформление торта. Получился очень нарядный, нежный и вкусный торт, который порадует вас своим вкусом. Шоколадный бисквит, сладкий крем и кисленькая вишня – замечательное трио для классического торта!



БИСКВИТ:

- *3 яйца*
- *120-150 г сахара*
- *120 мл растительного масла (рафинированного)*
- *2 ст. л. какао-порошка*
- *1 щепотка соли*
- *2 ч. л. разрыхлителя*
- *1 ч. л. соды без горки*
- *350 мл кефира (или йогурта без добавок)*
- *320 г муки*

НАЧИНКА:

- *1 банка сгущенки (можно вареной)*
- *200 г сливочного масла*
- *2,5 ст. вишен (без косточек)*
- *25 г сахара*
- *100 мл водки (рома, коньяка)*

ГЛАЗУРЬ:

- *180 мл сливок 15-20%*
- *150 г темного шоколада*
- *25 г сахара*
- *25 г сливочного масла*

1. Выложить вишни без косточек в емкость с крышкой, засыпать 50 г сахара (примерно 2 ст. л.), залить водкой, накрыть крышкой и оставить на сутки «пьянеть».

2. Для теста соединить яйца с сахаром и растительным маслом. Перемешать. Добавить кефир (йогурт) и снова все перемешать.

3. Отдельно в другой миске соединить сухие ингредиенты: просеянную с разрыхлителем муку, соду, соль и какао. Перемешать.

• Соединить жидкую и сухую смеси, тщательно перемешать (без использования блендера).

4. Смазать форму растительным маслом, посыпать мукой, вылить тесто и выпекать в заранее разогретой духовке при температуре 200 градусов 30-40 минут.

5. Готовый бисквит полностью остудить.

6. С бисквита срезать верх толщиной примерно 1,5 см и отложить в сторону. Из оставшейся большей части бисквита аккуратно выбрать мякоть, оставляя бортики по 1,5 см.

7. Для крема взбить миксером мягкое сливочное масло. Не переставая взбивать, добавить сгущенное молоко. Затем добавить мякоть (которую достали из пирога), перетертую в крошку, и перемешать.

***Совет**: Сгущенное молоко можно сварить или только слегка приварить до кремового цвета. Это придаст крему легкий карамельный вкус.*

8. Отцедить вишню.

9 Добавить вишню в крем, тщательно перемешать лопаткой. Крем готов.

10. Дно и бока бисквита смазать алкоголем, оставшимся от сцеженной вишни. Выложить крем в бисквитную чашу, разровнять.

11 Накрыть крем срезанным ранее верхом и убрать торт в холодильник.

12. Для глазури вылить сливки в сотейник, добавить сахар и нагреть сливки до полного его растворения. Снять с плиты.

13 В горячие сливки добавить поломанный на кусочки шоколад и перемешивать до полного его растворения. Затем добавить сливочное масло и еще растирать минут пять.

14. Полить торт глазурью и украсить по собственному желанию. Убрать готовый торт в холодильник на 3 часа.

• За час до подачи на стол торт необходимо вынуть из холодильника. Приятного чаепития!

MUSTER

Панна-котта – это нежный сливочный десерт родом из Италии.

Кофейная панна-котта

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4

- *500 мл сливок 18-20%*
- *2 ч. л. растворимого кофе*
- *80 мл воды*
- *50 г сахара*
- *15 г желатина*
- *100 г шоколада*

1. Желатин развести согласно инструкции на упаковке.

2. 2 ч. л. растворимого кофе залить 80 мл кипятка и хорошо размешать. Если нет растворимого кофе, можно сварить 80 мл молотого кофе.

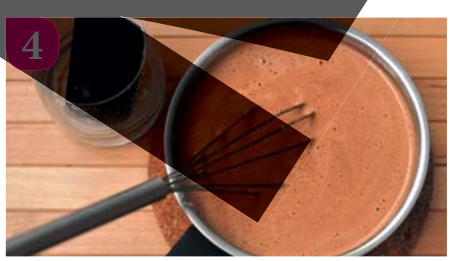
3. Сливки соединить с сахаром и нагревать на среднем огне.

• Когда сливки будут уже горячими, добавить поломанную плитку шоколада и, помешивая венчиком, довести до кипения и полного растворения шоколада.

4. Снять сливки с огня, добавить кофе и желатин, размешать до полного растворения.

5. Наполнить формочки и поставить в холодильник до полного застывания.

6. Перед тем как вынимать панна-котту из формочек, опустите формочку на несколько секунд в горячую воду и затем переверните на тарелку. Украсить орешками или шоколадной крошкой. Теперь можно подавать к столу!



MUSTER

МИЛЫЙ

Конфеты шоколадные «Любимые»

Время приготовления: 15 мин.

Этот рецепт создан для сладкоежек, которые следят за тем, что они едят. Конфетки, приготовленные по этому рецепту, состоят исключительно из натуральных компонентов. Вдобавок к этому, они получаются непередаваемо вкусными. Вы обязательно должны попробовать!

- *3 ст. овсяных хлопьев*
- *1 ст. ядер грецких орехов*
- *1 ст. чернослива*
- *¾ ст. сахара*
- *3 ст. л. какао*
- *100 г сливочного масла*
- *40 мл холодной воды (кипяченой)*

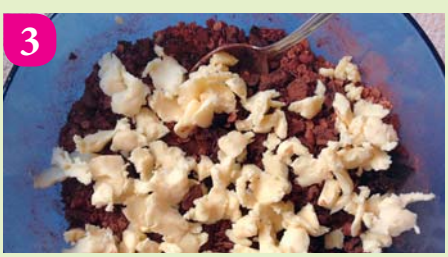
1. Высыпать в миску или кастрюльку овсяные хлопья мелкого помола. Добавить сахар и какао.

2. Измельчить не очень мелко грецкие орехи. Мелко нарезать чернослив. Если не любите чернослив, используйте курагу. Орешки с черносливом отправить к хлопьям и снова все перемешать.

3. Сливочное масло достать заранее, чтобы оно стало мягким. Масло нарезать на кусочки и отправить вслед за орехами и черносливом.

4. В самом конце влить воду и вымешивать шоколадную массу до тех пор, пока она не станет хорошо лепиться.

• Взять небольшие кусочки полученной массы и скатать в шарики. Уложить их на тарелку и отправить на пару часов в холодильник. Конфеты готовы!



ДОМАШНИЙ КУЛИНАР
1/2018

Простой и безумно вкусный вариант приготовления булочек, который точно не оставит вас равнодушными! Тесто по этому рецепту получается всегда. Поэтому даже если вы сомневаетесь в своих кулинарных способностях, то милости просим попробовать! Чтобы приготовить несладкие булочки, нужно просто исключить из списка ингредиентов сахар и ваниль.

Идеальное тесто для выпечки

- *3 ст. муки*
- *1-3 ст. л. сахара*
- *1 ч. л. соли*
- *11 г дрожжей сухих (или 5 г прессованных)*
- *½ ст. растительного масла*
- *1 ст. кефира*
- *Ванильный сахар*

1. Смешать в кастрюльке кефир с растительным маслом, поставить на огонь (примерно на 1 мин), подогреть.

2. Добавить соль, дрожжи, сахар, муку. Замешать, накрыть миску марлей, поставить в теплое место на полчаса.

• Пока тесто подходит, можно заняться начинкой.

• Выстелить форму (противень) пекарской бумагой, нагреть духовку до 180°С.

3. Сформировать из теста булочки или рулет, выложить на противень и оставить на 10-15 минут на «расстойку».

• Смазать булочки взбитым желтком, отправить выпекаться до золотистой корочки.

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ:

– Готовое тесто можно задействовать для выпечки любого изделия – пиццы, пирожков, булочек, рулета, плацинд и т.п.;

– В качестве начинки можно использовать вишню, варенье, творог, мак, корицу;

– Если за полчаса тесто все еще не подошло, не переживайте (оно поднимется, находясь в духовке).

MUSTER

Смузи из хурмы и мандаринов «Солнечное утро»

Яркий и полезный напиток украсит повседневное меню в холодные месяцы, обогатит организм витаминами, поможет усилить иммунную систему и поднимет настроение.

Время приготовления: 40 мин.

Количество порций: 2

- *2 хурмы*
- *2 мандарина*
- *50-70 мл воды*
- *Корица и имбирь (по вкусу)*

1. Разделить плоды хурмы на произвольные сегменты. Очистить мандарины от кожуры и нашинковать их небольшими кусочками.

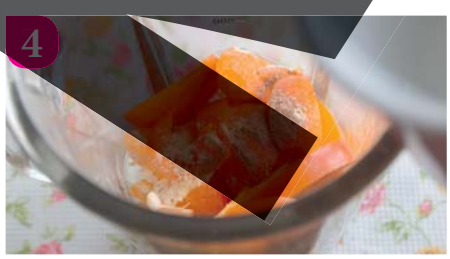
2. Выложить заготовку для напитка в емкость блендера.

3. Добавить пряности.

4. Налить в емкость очищенную воду.

5. Измельчить все плоды до состояния пюре.

6. Разлить готовый оранжевый смузи по стеклянным стаканам, подать незамедлительно. При необходимости добавить щепотку тростникового сахара.



Булочки с корицей нравятся многим. Но возиться с дрожжевым тестом подчас не хочется или же просто нет на это времени. Предлагаем вам воспользоваться рецептом быстрого теста на дрожжах, которое готовится всего за 15 минут! Такое тесто прекрасно подойдет также для пиццы и пирожков.

Булочки с корицей «к чаю»

1. Приготовить тесто. Нагреть стакан воды – она должна быть теплой, но не горячей. Добавить соль, сахар, дрожжи и растительное масло.

2-3. В глубокую посуду (миску или кастрюлю) всыпать муку. Приготовить стакан кипятка. В муку вылить смесь с дрожжами и сразу же – кипяток. Быстро перемешать и вымесить тесто. Оно не должно прилипать к рукам, поэтому при необходимости подсыпать муки. Тесто готово, в настаивании не нуждается.

• Сахар и корицу перемешать в небольшой мисочке. Сливочное масло растопить.

4. Тесто раскатать в тонкий пласт. Равномерно распределить растопленное масло. Густо посыпать сахаром с корицей.

5-6. Завернуть тесто рулетом и защепить его края максимально.

7-8. Теперь нарезать рулет, каждый раз защипывая один срез – это будет дно булочки.

9. Аккуратно перевернуть заготовки дном вниз, с верхней стороны срез немного развернуть, чтобы получилась красивая «розочка».

• Смазать для румяной корочки желтком одного яйца. Отправить в духовку на застеленном пергаментом противне. Выпекать при средней температуре 35-45 минут.

ТЕСТО

- *1 ст. л. сахара*
- *1 ч. л. соли*
- *50 г дрожжей прессованных или 8-9 г сухих*
- *3 ст. л. растительного масла*
- *2 стакана воды*
- *8-10 ст. муки*

НАЧИНКА:

- *50-60 г сливочного масла*
- *2 ч. л. корицы*
- *½ ст. сахара*
- *1 желток для смазывания*

Нежный десерт готовят из белого хлеба, сахара и сметанно-молочной смеси. Сливы можно заменить яблоками или грушами, а зимой – плотными кусочками плодов из любимого варенья.

Хлебный пудинг «Старая Англия»

Количество порций: 2

- *70 мл молока*
- *3 ломтика белого батона (булки, хлеба)*
- *1 крупное яйцо*
- *2 ст. л. сахара (белого или коричневого)*
- *1 ст. л. жирной сметаны*
- *½ ч. л. молотой корицы*
- *4 сливы*

1. В глубокую пиалу положить предварительно нарезанные на 1×1,5 см ломтики батона (хлеб можно брать не только свежий, но и немного зачерствевший).

2. Залить хлебную нарезку молоком. Добавить сметану, 1,5 ст. л. сахара и яйцо. Для аромата готового пудинга в молочную заливку можно влить немного коньяка или бренди.

3. Хорошо перемешать хлебную массу, чтобы все кусочки батона пропитались молочной заливкой.

4. Оставить пиалу с хлебной заготовкой на 10 минут для лучшего набухания кусочков батона.

5. Две порционные креманки смазать маслом и заполнить набухшими кусочками хлеба.

6. Нарезанные сливы выложить в форме цветка поверх хлеба.

7. Присыпать каждый цветочек из слив корицей и сахаром.

8. Выпекать пудинг 40 минут при 180°С.

• Готовый хлебный пудинг со сливами полностью охладить, после чего наслаждаться вкусным десертом в приятной компании.

MUSTLIVE

Рогалики с вишней «Вкус детства»

Хрустящее дрожжевое тесто, кислая вишенка, сахарная посыпка – идеальное сочетание и отличное дополнение к чаю или кофе. Вишня в данном рецепте используется замороженная, предварительно размораживать ее не нужно. Если используете свежие ягоды, обкатайте их в крахмале или муке, чтобы избежать вытекания вишневого сока.

- *42 г свежих дрожжей*
- *2 ч. л. сахара (для опары)*
- *Сахар (для присыпки)*
- *200 мл молока*
- *200 г сливочного масла*
- *2 яйца*
- *4½ ст. муки*
- *400 г замороженной вишни*

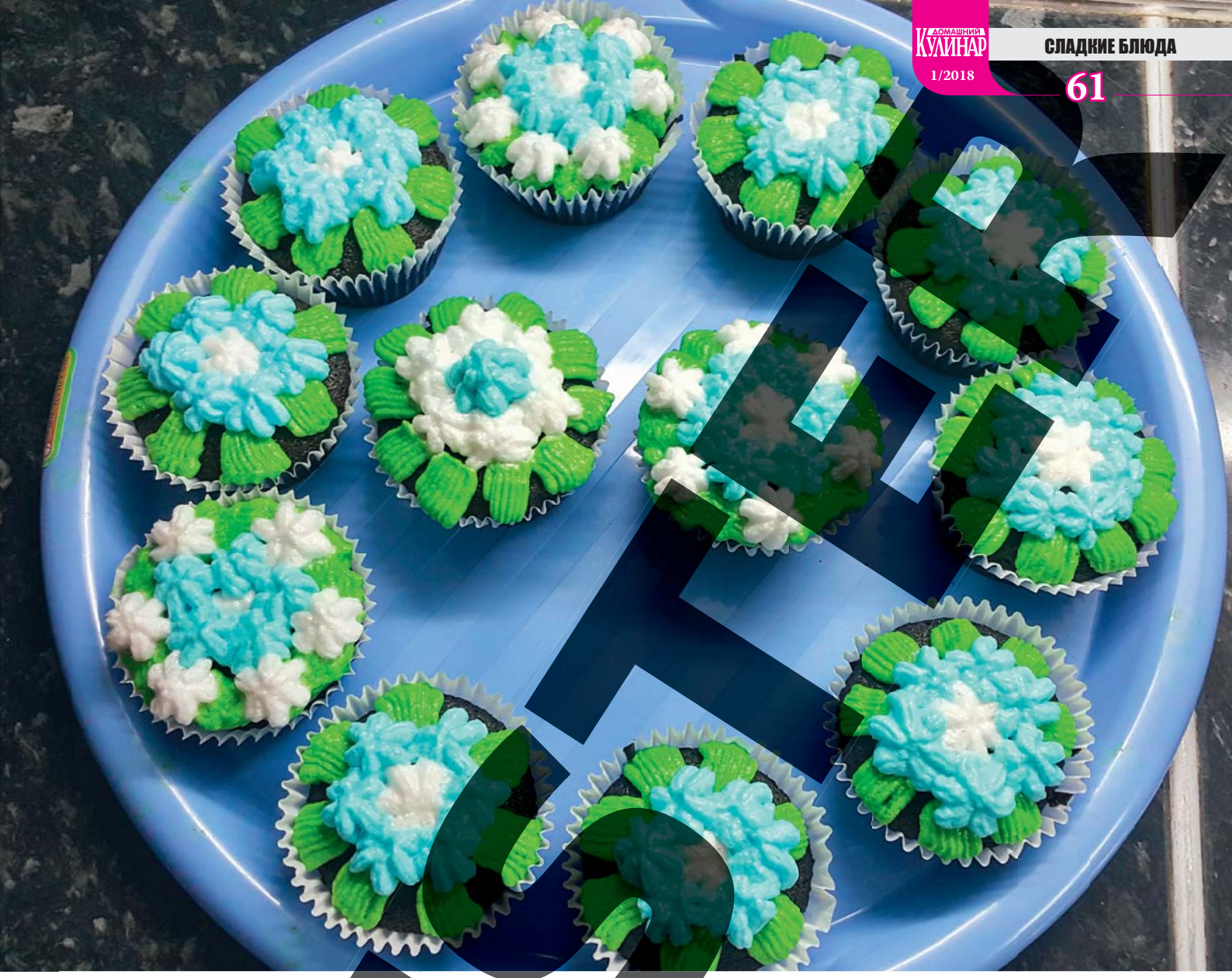
1-2. Приготовить опару. Для этого дрожжи растереть с сахаром, добавить теплое молоко, миску накрыть пленкой. Отставить в теплое место на 15-20 минут для увеличения в размере в несколько раз.

3. Растопить сливочное масло, слегка остудить (до комнатной температуры), смешать с яйцами и взбить.

4-5. В большой емкости смешать опару и яично-масляную смесь, понемногу добавляя муку до не очень крутого, мягкого теста. Поставить в холодильник на 40 минут.

6-7. Взять часть теста, раскатать его на поверхности, присыпанной мукой, до толщины примерно 3-5 мм. Разрезать ножом на секторы, на каждый из них положить по вишне, скрутить в рогалик, обмакнуть в сахар и переложить на покрытый пергаментом противень.

8. Выпекать до золотистого цвета 10-15 минут.



Шоколадные маффины «Вечерний Бремен»

- *200 г муки*
- *8 г ванильного сахара*
- *1 ст. л. уксуса*
- *80 мл. растительного масла*
- *240 мл холодной воды (кипяченой)*
- *¼ ч. л. соли*
- *1 ч. л. пищевой соды*
- *30 г порошка какао*
- *200 г сахарной пудры*
- *100 г варенья, орешки*

• Приготовить силиконовую или иную форму для выпечки. Смазывать формы маслом не следует.

• Духовку разогреть до 170°С.

1-2. Взять две емкости. В одной соединить сухие ингредиенты, в другой – жидкие (вода, масло, уксус). В середине сухой массы создать углубление, вылить в нее жидкую смесь, перемешать ложкой или лопаткой.

3-4. Заполнить формы на три четверти.

• Отправить маффины в духовку на 20 минут. Готовность проверить зубочисткой.

5-7. Дать выпечке полностью остыть, вырезать серединку, заполнить ее начинкой (вареньем, орешками, сгущенкой, шоколадными кусочками и т.п.).

8. Украсить готовые маффины любым кремом. Проще всего использовать взбитый белок с пудрой.

Пирог с персиками

Замечательный и в то же время очень простой пирог: тесто готовится 5 минут, персики придают сочности и яркости вкусу, да и выглядит пирог в итоге очень празднично!

Время приготовления: 60 мин.

Количество порций: 4

- *300 г муки*
- *1 ч. л. с горкой разрыхлителя*
- *1 банка консервированных персиков*
- *100 г сахара*
- *300 мл натурального йогурта без наполнителя*
- *120 мл растительного масла*
- *Цедра половины лимона*

1. В глубокой миске смешать сухие ингредиенты: муку, разрыхлитель, сахар.

2. Добавить в миску йогурт и растительное масло.

3. Замесить тесто. Удобно это делать силиконовой лопаткой. Добавить цедру и еще раз перемешать.

4. Персики выложить в дуршлаг и дать им обтечь. Выложить тесто в форму для выпечки, слегка смазанную маслом. Поверх теста выложить половинки персиков, слегка вдавить их в тесто.

• Поставить пирог в прогретую до 180 градусов духовку, выпекать 35-40 минут, пока корочка не станет румяной.

5. Остудить пирог и можно подавать к чаю. Приятного аппетита!

MUST

Этот рецепт рекомендуется взять на заметку тем, кто любит устраивать уютные чаепития с друзьями и близкими.

Яблочный пирог с абрикосами

Пышное сдобное тесто, аппетитный вид и букет фруктового послевкусия выгодно отличают этот яблочный пирог с абрикосами от ему подобных.

- *1 крупное яблоко*
- *100 мл простокваши или кефира*
- *30 г сахара*
- *100 г абрикосового варенья*
- *20 г живых дрожжей*
- *1 яйцо*
- *65 мл растительного масла*
- *40 г жирной сметаны*
- *550 г муки (±50 г)*

1. В глубокой емкости соединить сметану, сахар и кефир. Добавить мелко раскрошенные дрожжи. Подмешать большую часть муки. Соль не добавлять, так как она затормаживает процесс брожения. Вбить яйцо и хорошо перемешать тесто.

2. Влить масло и небольшими порциями подсыпать муку. Вымесить эластичное тесто. Оставить его на 20 минут для брожения.

3. Очистить яблоки, мякоть нарезать небольшими брусочками и перемешать с абрикосовым вареньем. Так яблоки не потемнеют, а вкус будущего яблочно-абрикосового наполнителя для пирога будет более слаженным.

4. Поднявшееся тесто слегка присолить, после чего хорошо вымесить. Разрезать ком на две части, причем одна из них должна быть немного больше другой. Большую часть раскатать по размерам формы для выпечки.

5. Переложить пласт теста в смазанную маслом форму (19×23 см), формируя 1 см бортики.

6. Слить через сито жидкость из яблочно-абрикосовой начинки. Фруктовую массу выложить на тесто.

7. Отложенную меньшую часть теста раскатать прямоугольником, нарезать 1,5 см полосами. Каждую полоску по краям слегка надрезать, формируя веточку елочки. Украсить пирог, выкладывая «веточки» решеткой поверх фруктовой начинки. Смазать решетку молоком или яйцом.

8. На 20 минут оставить пирог. За это время он должен немного «вырасти». Затем отправить пирог в духовку (разогретую до 180°С) и выпекать до готовности.

• Перед нарезкой яблочный пирог надо полностью охладить. После этого можно наслаждаться его вкусом с чашечкой кофе или молока.

MUSTFEED

Выпечку с орехами любят многие, а с добавлением кислинки от ароматного апельсина – и подавно. Рецепт достаточно прост и не требует изысканных и дорогих продуктов.

К слову, апельсин в рецепте расходуется целиком, вместе с кожурой.

Апельсиновый кекс с орехами

Время приготовления: 90 мин.
Количество порций: 6-8

- *1 стакан сахара*
- *2 стакана муки*
- *1 стакан кефира*
- *2 яйца*
- *½ стакана чищенных грецких орехов*
- *100 мл растительного масла*
- *1 апельсин*
- *0,5 ч. л. лимонной кислоты*
- *0,5 ч. л. соды*

1. Взбить миксером яйца и сахар. Влить кефир. Кефир можно заменить сметаной или йогуртом. Добавить масло.

2. Добавить цедру целого апельсина. Для этого кожуру натереть на крупной терке.

3. Смешать муку, соду и лимонную кислоту. Понемногу засыпать мучную смесь и замешать тесто.

4. Добавить в тесто грецкие орехи, предварительно придавив их скалкой.

5. Тесто переложить в кексницу или другую подходящую форму.

• Выпекать 40 минут при температуре 200°С.

• Из очищенного апельсина выжать сок. Немного проварить его с добавлением 3 ст. л. сахара.

6. Свежеиспеченный кекс залить горячим сиропом. Для лучшей пропитки поверхность кекса проткнуть в нескольких местах зубочисткой.

• Остудить, вытащить из формы, присыпать сахарной пудрой.

MUSTER

Оригинальный полосатый пирог «Зебра» получается неимоверно вкусным и сытным. Чередование шоколадных и ванильных слоев теста выглядит очень необычно!

Пирог «Зебра»

Время приготовления: 90 мин.

Количество порций: 6

- *2 ст. сахара*
- *3 ст. муки*
- *400 г кефира*
- *2 яйца*
- *100 г масла сливочного*
- *1 ч. л. разрыхлителя для теста*
- *2 ст. л. какао*
- *2-3 ст. л. растительного масла*
- *Ваниль*

1. Соединить в глубокой посуде кефир и яйца. Добавить сахар. Тщательно перемешать миксером. Сливочное масло растопить на водяной бане. Добавить масло к яично-кефирной смеси тонкой струей. Затем всыпать в полученную массу муку и разрыхлитель. Все компоненты тщательно перемешать ложкой или миксером. В итоге должно получиться достаточно густое, но эластичное тесто.

2-3. Половину полученного теста перелить в другую миску и добавить какао. Тщательно перемешать, чтобы получилось вязкое шоколадное тесто.

4. К белому тесту добавить немного ванили. Перемешать.

5-6. Смазать форму для выпечки диаметром 21 см растительным маслом. В центр выложить 1 ст. л. ванильного теста. На белую лепешку выложить 1 ст. л. шоколадного теста. Выкладывать в форму поочередно ванильное и шоколадное тесто до тех пор, пока оно не закончится.

• Форму, заполненную тестом, отправить в прогретую до 180 градусов духовку. Выпекать 40-45 минут. Затем пирог выложить на широкий поднос.

• Пирог «Зебра» подается к столу как в теплом, так и в холодном виде. Перед подачей при желании полить кусочки пирога свежими сливками.

MUSTER

Шоколадный пирог с кабачками

Шоколад и кабачки – сочетание необычное. Готовится пирог с кабачками быстро и просто, а получается он сочным и нежным!

- *1 молодой кабачок (среднего размера)*
- *2 яйца*
- *350 г муки*
- *1 ст. сахара*
- *6-7 ст. л. какао*
- *100-110 г сливочного масла*
- *1 ч. л. соды (погашенной уксусом)*
- *Ванильный сахар*
- *Щепотка соли*

1. Кабачок очистить. Натереть его на мелкой терке. Оставить на некоторое время, чтобы стек лишний сок.

2. Размягченное сливочное масло перетереть с сахаром.

3. Добавить к смеси сметану, оба яйца, ванильный сахар, гашеную соду, немного соли.

4. Добавить порошок какао и тщательно перемешать смесь. Всыпать муку, тщательно перемешивая тесто, чтобы не было комочков.

• Слить лишний сок с кабачков и добавить их в тесто. Оно должно быть сметанообразной консистенции. Если тесто слишком жидкое, добавить ещё муки.

5. Влить тесто в форму (ее удобнее застелить пергаментом), печь при среднем огне 40-50 минут.

6. Вынуть из духовки и дать остыть. Шоколадный пирог с кабачками готов!

Очень вкусное и красивое пирожное с кремом: тающая во рту нежная меренга с хрустящей корочкой и взбитые сливки – это украшение любого праздничного стола и настоящая радость для всех сластен.

Пирожное «Лион» с кремом шантильи

Время приготовления: 80 мин.

Количество порций: 3

МЕРЕНГА:

- *3 яичных белка*
- *150 г мелкого сахара или сахарной пудры*
- *1 ч. л. винного уксуса или лимонного сока*
- *1 ч. л. крахмала (предпочтительнее кукурузный)*
- *Щепотка соли*

КРЕМ ШАНТИЛЬИ:

- *250 мл сливок 30-33%*
- *2 ст. л. сахарной пудры*
- *10 г ванильного сахара*

УКРАШЕНИЕ:

- *Фрукты и ягоды*

1. Меренга: в чистую обезжиренную и обязательно сухую миску поместить 3 белка и взбить до «устойчивых пиков». Взбивать следует начинать с низкой скорости, затем постепенно повышать обороты миксера до «мягких пиков». Продолжая взбивать, добавить тонкой струйкой сахар и щепотку соли. Масса должна получится белой, гладкой и блестящей. Затем добавить уксус или лимонный сок и взбить до очень густой массы.

2. На противень выложить пергамент с начерченными на обратной стороне шестью кружочками диаметром примерно 10 см. Если хотите приготовить «Лион» в виде торта – нарисуйте 2 кружочка диаметром 16-18 см. Выложить белковую массу в кружочки.

3. Прогреть духовку до 180°С, поставить меренги в духовку и тут же убавить до 100°С. Выпекать 50-60 минут, в итоге меренги должны получится чуть румяные, кремового цвета. Дайте им постоять в теплой духовке еще с полчаса, затем приоткройте дверцу и дождитесь, пока они полностью остынут.

• Пока меренги остывают, приготовим крем шантильи. Для этого нужно взбить сливки с сахарной пудрой и ванильным сахаром до устойчивой густой массы.

4. Аккуратно снять меренги с пергамента. Теперь собираем пирожные. На одну меренгу выложить взбитые сливки, аккуратно накрыть второй меренгой, покрыть слоем сливок и украсить фруктами.

***Совет**: если Вы планируете подавать «Лион» позже, лучше собрать перед подачей, так как от сливок меренги могут размокнуть.*

MUSTER

Батат (Süßkartoffel) – тропический корнеплод, по вкусу напоминающий сладкий картофель. Содержит в больших дозах крахмал и сахар.

Овсяное печенье с бататом (Süsskartoffel)

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 4

Лакомство получается очень пикантным и аппетитным. Батат оттеняет вкус овсяного печенья, делая его более оригинальным и ярким. Состав можно дополнить орехами, сухофруктами, семенами льна, подсолнечника, тыквы... Сахар можно заменить медом.

- *1½ овсянки*
- *½ ч. л. разрыхлителя для теста*
- *½ ст. сахара*
- *2 батата*
- *¼ ст. растительного масла*
- *2-3 ст. л. изюма*
- *½ ст. муки*

1. Приготовить пюре из батата. Остудить. Выложить массу в креманку и налить масло. Вымешать продукты до образования однородной массы.

2. Насыпать в миску овсяные хлопья, разрыхлитель, сахар и просеянную муку.

3-4. Перемешать и добавить изюм. Сформировать однородный ком. Масса должна получиться мягкой и эластичной.

5. С помощью десертной ложки сформировать печенье и выложить в форму. Отправить заготовку в духовой шкаф на 25-30 минут при температуре 180 градусов.

6. Подать готовое печенье с компотом, простоквашей или киселем.

MASTER

БАНАНОВЫЙ «БАНОФФИ»
(БЕЗ ВЫПЕЧКИ)

Время приготовления: 30 мин.
Количество порций: 8-10

ОСНОВА:
- *150 г песочного печенья*
- *50 г шоколада*
- *2 ст. л. оливкового масла*

БАНАНОВЫЙ СЛОЙ:
- *6 спелых бананов*
- *500 г крем-сыра*
- *230 г вареного сгущенного молока*

1. Песочное печенье измельчить блендером в крошку, добавить оливковое масло и прокрутить еще пару раз.

2. Шоколад растопить на водяной бане, добавить к печенью и соединить в однородную массу.

3. Разъемную форму застелить пергаментом, равномерно выложить шоколадное печенье и утрамбовать.

4. Спелые бананы очистить и пюрировать блендером. Затем добавить крем-сыр и вареное сгущенное молоко и перемешать в блендере до однородной массы.

5. Вылить банановую массу поверх основы и поставить в морозильник до полного застывания (примерно 3 часа).

6-7. За час до подачи достать банофф из морозильника, извлечь из формы и дать ему слегка оттаять. Перед подачей украсить десерт, например, стружкой из шоколада.

Совет: *банофф очень легко извлечь из формы при помощи фена. Просто включите фен и дуйте на форму с внешней стороны, слегка прокручивая форму. Буквально минуты будет достаточно. Сам по себе, без морозильника, банофф не будет держать форму, поэтому лучше хранить его в холоде до самой подачи.*

КУЛИНАРНАЯ СПРАВКА

Banoffee pie или «ba-nanoffe» – это английский десерт-пирог, приготовленный из бананов, сливок и орехов, собранных либо на основе из теста, либо на измельченном печенье. Некоторые версии рецепта включают шоколад, кофе или и то, и другое одновременно. Классический банофф –это отдельные слои карамельки и взбитых сливок, но в этой вариации все смешивается в одну массу, в результате получается нечто вроде торта-мороженого.

MUSTER

Этот красивый торт станет украшением на вашем столе!

Муссовый торт «Кофе с карамелью»

Время приготовления: 150 мин.
Количество порций: 8

БИСКВИТ:
- *4 яйца*
- *65 г сахара*
- *50 г муки*
- *15 г какао-порошка*
- *30 мл подсолнечного масла*
- *35 мл молока*

КОФЕЙНЫЙ МУСС:
- *60 мл молока*
- *10 г растворимого кофе*
- *2 желтка*
- *20 г сахара*
- *140 г жирных сливок 33%-35%*
- *5 г желатина*

КАРАМЕЛЬНЫЙ МУСС:
- *50 г + 50 г сахара*
- *15 мл воды*
- *10 г сливочного масла*
- *100 мл 33% сливок*
- *2 белка, 1 яйцо*
- *25 г муки*
- *10 г желатина*
- *½ л молока*

ГЛАЗУРЬ:
- *50 мл сливок*
- *50 г шоколада*

1. Испечем бисквит. Для этого нужно отделить желтки от белков. 4 желтка и 10 грамм сахара взбивать 4-7 минут. Затем добавить 30 мл растительного масла и перемешать до однородности.

2. Добавить 50 г муки, 15 г какао, 35 мл молока, перемешать.

3. 4 белка взбить с 55 г сахара в пышную пенку. Добавить белки к шоколадной массе, аккуратно перемешать лопаткой до однородности.

4. Противень застелить пергаментом, вылить тесто. Выпекать в хорошо прогретой до 180 градусов духовке 10 минут. Затем корж слегка остудить и вырезать из него 2 кружочка по диаметру формы, где будем собирать торт.

5. Займемся кофейным муссом. Желатин залить небольшим количеством воды и оставить набухать.

6. Молоко смешать с растворимым кофе и нагреть, но не кипятить.

7. Смешать желтки с сахаром.

8. Влить желтки к кофе с молоком, нагреть, не доводя до кипения. Добавить желатин, перемешать до его растворения, затем взбить массу блендером.

9. Сливки взбить в отдельной посуде и добавить к массе. Перемешать лопаткой.

10. Дно и стенки формы застелить пищевой пленкой. Вылить кофейный мусс в форму, сверху положить первый корж (если корж тонет, лучше слегка приморозить массу и только затем положить корж), слегка вдавив в массу. Затем поставить форму в холодильник.

11. Для карамельного мусса необходимо сначала сварить карамель и замочить желатин, оставив его набухать. 15 мл воды и 50 г сахара смешать в сотейнике или сковороде с толстым дном.

12. На среднем огне варить, пока сахар не начнет растворяться, желтеть и пузыриться. Ничем не нужно помешивать, иногда встряхивать посуду, чтобы сахар не перегорал.

13. Добавить сливочное масло, помешивая, довести до однородности. Не передержите, иначе карамель будет горчить! Затем снять с огня и добавить горячие сливки.

• В кастрюле смешать 2 белка, 1 яйцо, 50 г сахара, перемешать и добавить 25 г муки

и 250 мл молока. Хорошо перемешать.

14. Оставшиеся 250 мл молока довести до кипения. Соединить горячее молоко с ингредиентами в кастрюле, вернуть на огонь и, постоянно помешивая, довести до загустения.

15. В горячую массу добавить желатин, помешивая, растворить его и добавить карамель. Массу тщательно перемешать. Если есть комочки – взбить блендером.

16. Вылить карамельный мусс поверх коржа, накрыть вторым коржом и поставить в холодильник до полного застывания.

17. Затем вынуть торт из формы, перевернуть и украсить по вкусу. Глазурь остудить и покрыть торт.

18. Нарезать порционно и подать к столу.

MUSTER

Аромат яблок с нотками корицы и тонкое хрупкое тесто – такое сочетание просто не может оставить равнодушным! Яблочный рулет должен получиться с сочной начинкой и хрустящей корочкой. Для этого используется вытяжное тесто, которое следует растягивать максимально тонко, но без разрывов. Идеальное вытяжное тесто – это когда сквозь пласт можно четко рассмотреть рисунок кухонного полотенца.

Яблочный штрудель «по-баварски»

- *350 г муки*
- *125 мл воды*
- *3 ст. л растительного масла*
- *5 яблок*
- *3 ст. л крошки из сухарей и орехов*
- *1 ч. л корицы*
- *2-4 ст. л сахара (по сладости яблок)*
- *½ лимона*
- *2 ст. л. сахарной пудры*
- *Соль по вкусу*

1-2. Тесто: влить в 300 г просеянной муки 2 ложки масла и воду, присолить. Вымешать сначала в емкости, затем на поверхности, присыпанной мукой. Отминать тесто довольно долго и тщательно, чтобы при разрезе оно было однородным, не липким, но и не забитым мукой, достаточно мягким и эластичным. Накрыть тесто и оставить при комнатной температуре отлежаться как минимум на 30 минут.

3. Начинка: яблоки очистить от семечек, нарезать кубиками. Полить лимонным соком (чтобы не потемнели). Пересыпать фруктовые кубики сахарным песком и корицей, аккуратно перемешать.

• «Отдохнувшее» тесто выложить на поверхность, смазанную небольшим количеством масла. Сначала размять, раскатать, а затем вытянуть от центра к краям, добиваясь максимально тонкого слоя.

4-5. На поверхность растянутого теста с помощью кулинарной кисточки нанести остатки растительного масла. Посыпать крошкой из сухарей и орехов. Сверху выложить начинку.

• Осторожно (чтобы не повредить тесто) завернуть яблочно-коричную начинку в тесто. Защепить края.

6. Разместить штрудель на противне, смазанном маслом. Выпекать 40-45 минут в разогретой до 180 градусов духовке.

• Подавать десерт присыпанным сахарной пудрой и нарезанным колечками в 2-2,5 см толщиной.

ARCHIVE

Творог, какао, малина – это кладезь всего полезного и вкусного. Вкус у десерта такой же, как у знакомых с детства глазированных сырков. А о пользе и говорить не стоит!

Творожно-сметанный десерт с малиной

- *600 г творога*
- *600 г сметаны*
- *1 пакетик ванильного сахара*
- *2 ст. л. какао-порошка*
- *1 ст. + 4 ст. л. сахара*
- *1 ст. малины*
- *20 г кокосовой стружки*

1. Соединить творог, 100 грамм сметаны, ванильный сахар и стакан сахара. С помощью миксера добиться, чтобы ингредиенты образовали однородную массу.

2. Глазурь. Соединить 500 грамм сметаны, 4 ст. л. сахара и какао.

3. Взбить до устойчивых пиков.

4. Подготовить пиалы или небольшие тарелочки. Разложить в пиалы или небольшие тарелочки творожную массу.

5. Поверх творожную массу покрыть шоколадным кремом.

6. Украшение десерта. Украсить свежей малиной. Если нет свежей – подойдет замороженная. Малину выложить на шоколадный слой и сверху посыпать кокосовой стружкой.

• Вкус у этого десерта необыкновенный, а яркий и сочный цвет малины напоминает о теплом лете даже зимой!

MUSTER

ДОМАШНИЙ КУЛИНАР

Начало продаж нового номера с 15 февраля 2018 г.

Покупайте в киосках интернациональной прессы на HBf.
Спрашивайте в русских магазинах!

Закажите журнал с доставкой по тел. 05731 - 245 15 33

ЧИТАЙТЕ В СЛЕДУЮЩЕМ ВЫПУСКЕ:

1. *Сырники из творога «Сладкие валентинки»*
2. *Солянка «По-домашнему»*
3. *Салат с чипсами «Ромашка»*
4. *Самса «Экзотическая Азия»*
5. *Мясо с апельсином «Сочный дуэт»*
6. *Пирог со сливами в мультиварке*
7. *Заварные блинчики*
8. *Тирамису «С любовью»*

…и ещё множество других вкуснейших блюд!

IMPRESSUM

Bem Media GmbH & Co. KG
Koblenzer Str. 97, 32584 Löhne

Geschäftsführer:	Alexander Bem
Erscheinung:	12 Ausgabe pro Jahr
Verteilung:	durch Abo
Chefredakteur:	Igor Reznik
Bildredaktion:	Michael Weber
V.i.S.d.P.:	Alexander Bem
Assistentin für die Redaktion:	Larissa Fatina
Korrektur:	Valerija Kirikowa
Layout:	Andreas Oswald
Anzeigeleitung:	05731 - 987 98 0
Aboservice:	05731 - 245 15 66
Fax:	05731 - 987 98 99
E-mail:	post@kulinar24.de

Оформление, макет рекламных объявлений, а также присланные литературные материалы, рецепты и фотографии являются собственностью издателя. Присылая тексты, фотографии и другие графические изображения, отправитель тем самым даёт своё согласие и потверждает согласие изображённых на фотографиях лиц, отображение и распространение присланных текстов и других графических изображений в изданиях компании Bem Media GmbH & Co. KG. Отправитель также предоставляет право компании на любую переработку фотоизображений и редактирование текстов без последующего согласования с ним. Они не рецензируются и не возвращаются. Издатель и редакция не несут ответственности за содержание объявлений, рекламных текстов и рецептов, присланных читателями. Полная или частичная перепечатка опубликованных в журнале статей, использование и ссылка на них в других изданиях, а также размещение на сайтах – только с письменного разрешения редакции.

www.bem-media.de

ДОМАШНИЙ КУЛИНАР

КУПОН ПОДПИСКИ

☑ **Да**, я подписываюсь на журнал «Домашний КУЛИНАР»

☐ Годовая подписка – ~~55,00~~ **29,99 €** (12 номеров)

Name, Vorname

Straße, Haus Nr.

PLZ Wohnort

Telefon E-Mail

Datum Unterschrift

С момента оплаты и регистрации этой подписки журнал «Домашний КУЛИНАР» будет ежемесячно доставляться по Вашему адресу. Подписка автоматически продлевается на 1 год, если за 6 недель до окончания подписного периода не приходит письменный отказ (Kündigung).

Дополнительная информация по телефону: 05731 - 245 15 66
Оформить подписку можно также на сайте: www.bem-media.de

Выберите удобный для Вас способ оплаты: DK-01

☐ **Per Rechnung.** Прошу выслать мне счет на оплату подписки.

☐ **Vorkasse.** Переведите деньги за подписку на счет редакции:
Bem Media GmbH & Co. KG, Postbank
IBAN: DE08440100460185734464, BIC: PBNKDEFFXXX

☐ **Einzugsermächtigung.**
Деньги за подписку снимите с моего банковского счета:

Kontoihaber

Kontonummer BLZ

IBAN:

BIC:

Datum Unterschrift

Заполненный купон вышлите по адресу:
Bem Media GmbH & Co. KG,
Koblenzer Str. 97, 32584 Löhne
на E-mail: **post@bem-media.de**
или по факсу: **05731 – 245 15 99**

Электросамовары и чайники
для вашего дома!

«Розовый сад»
Nr. 70134420
34,72€

«Хохлома»
Nr. 70111979
34,72€

«Французская роза»
Nr. 70134419
34,72€

3,2 л ВМЕСТИМОСТЬ

«Черный»
Nr. 70134159
100,99€

«Золотой»
Nr. 70134160
100,99€

САМОВАР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
Диаметр: 26 см. Высота: 37 см. Мощность: 220-240В, 50/60 Гц, 1950-2300Вт.
Поддержание тепла: 80-100 В

4 л ВМЕСТИМОСТЬ

«Черный»
Nr. 70134046
100,99€

«Белый»
Nr. 70134045
100,99€

Выпей чайку - забудешь тоску!

САМОВАР ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ С ЗАВАРОЧНЫМ ЧАЙНИКОМ
Размер 35 x 35 см. Высота: 37 см. Мощность: 220-240В, 50/60 Гц, 1950-2300Вт.
Поддержание тепла: 80-100 В

НАСТОЛЬНЫЙ ЭЛЕКТРОГРИЛЬ

ПОДАРОК
12 шампуров

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА ЗА 15 МИН.

ГРИЛЬ БЕЗ ДЫМА И ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ

NR. 168
49,99€

Заказывайте по телефону: 05731 - 245 15 63
или круглосуточно на сайте **www.kaufbei.tv**