23,50

Выходит два раза в месяц
№ 24 (84) 2015

Пальчики ОБЛИЖЕШЬ

семейные рецепты

ЗАПЕЧЕННАЯ РУЛЬКА «МЕЧТА ДЕДА МОРОЗА»

САЛАТ «МИМОЗА»
от Наталии Бочмановой

СВИНИНА В ГОРЧИЧНОЙ КОРОЧКЕ
от Елены Михайловой

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯЗЫК ПО-КАВКАЗСКИ
от Любови Федоровой

Для читателей 12+

ЗДРАВСТВУЙТЕ, НАШИ ДОРОГИЕ ХОЗЯЮШКИ!

Вот и подкрался к нам незаметно новый, 2016 год, а мы уже с распростертыми объятиями готовы его встречать. Ведь за прошедший год наша кулинарная копилочка заметно пополнилась, и множество новых и вкуснейших блюд порадуют ваших близких в праздничную ночь. Наш новогодний номер я решила открыть своим собственным, проверенным временем рецептом торта «Наполеон». Весь секрет в том, что торт всю ночь стоит под гнетом. За это время он настолько хорошо пропитывается, что на следующий день получается очень нежным и воздушным, просто тает во рту. По давно сложившейся в нашей семье традиции пеку его на каждый Новый год, а утром первого января мы с семьей с большим удовольствием наслаждаемся тортиком, лежа на диване и пересматривая любимые советские комедии. Очень вам рекомендую приготовить, точно пальчики оближете!

До волшебной новогодней ночи осталось совсем немного, и мы с вами смело шагнем в следующий год. Что же всех нас ждет? Несомненно, наши с вами долгожданные встречи, новые кулинарные открытия, постижение неизвестных, но таких интересных и вкусных рецептов. Спасибо, что весь этот год были вместе с нами, ведь мы стараемся сделать каждый наш номер все лучше и лучше только для вас. Кстати, хочу напомнить тем, кто не успел продлить подписку на нашу газету, у вас еще есть несколько деньков, чтобы успеть это сделать, поэтому поспешите на почту и мы с вами вновь беспрепятственно будем встречаться на наших вкусных страничках в следующем году.

В конце хотелось бы рассказать вам одну притчу. Шли однажды три странника. В пути их застала ночь. Они увидели дом, постучались в двери. Им открыл хозяин и спросил: «Кто вы?» «Здоровье, Любовь и Богатство. Впустите нас переночевать». «Жаль, но у нас только одно свободное место, – ответил хозяин дома. – Пойду посоветуюсь с семьей, кого из вас впустить». Больная мать сказала: «Давайте впустим Здоровье». Дочь предложила впустить Любовь, а жена – Богатство. Пока они спорили, странники исчезли. Так вот, я от всего сердца хочу вам пожелать, наши дорогие хозяюшки, чтобы в вашем доме всегда было место для Здоровья, Любви и Богатства и они вас никогда не покидали! С наступающим вас Новым годом!!!

С УВАЖЕНИЕМ, ВАШ РЕДАКТОР

ТОРТ «НАПОЛЕОН»

БЛЮДО НОМЕРА

Нам нужно

- пергамент
- разделочная доска
- гнет (2 - 2,5 кг)

Для теста:

- 5 стаканов муки
- 400 г маргарина
- 1 стакан молока

Для крема:

- 250 г сливочного масла
- 2 стакана молока
- 0,5 стакана муки
- 3 яйца (желтки)
- 2,5 стакана сахара
- щепотка ванилина

Готовим так:

1. Готовим тесто: маргарин режем на кусочки, перетираем с мукой в крошку, вливаем молоко, быстро замешиваем тесто.

2. Тесто делим на две части, каждую часть делим еще на 6 - 7 кусочков. Каждый кусочек теста раскатываем в пласт толщиной 1 - 2 мм. С помощью тарелки или крышки вырезаем круглые коржи.

3. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, выпекаем в духовке по очереди 5 - 7 минут при 180 °С до золотистого цвета. Обрезки теста тоже выпекаем в духовке 5 - 7 минут при 180 °С, измельчаем в крошку.

4. Готовим крем: желтки растираем с 0,5 стакана сахара добела, всыпаем муку, вливаем 0,5 стакана молока, перемешиваем до однородного состояния. Оставшееся молоко доводим до кипения, вливаем в желтково-мучную смесь, помешивая, доводим до кипения, остужаем. Размягченное масло взбиваем с оставшимся сахаром и ванилином, не прекращая взбивать, добавляем по 1 ст. ложке получившегося заварного крема, после каждой добавленной ложки взбиваем крем до гладкости.

5. Коржи промазываем кремом, укладываем друг на друга, формируем торт, верх и бока торта посыпаем измельченной крошкой. Убираем в холодильник, сверху кладем доску, на нее ставим гнет, оставляем на ночь для пропитки.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ОФОРМИТЬ
в вашем почтовом отделении подписку на ваше любимое издание «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ». Подписной индекс по каталогу «Почта России» – 24966
реклама

БЛИННЫЕ РУЛЕТИКИ «ПРАЗДНИЧНЫЙ ВЕЧЕР»

Нам нужно

- растительное масло

Для блинов:

- 1 стакан молока
- 6 ст. ложек муки
- 2 яйца
- 1 ч. ложка сахара
- 0,5 ч. ложки соли

Для начинки:

- 200 г филе слабосоленой красной рыбы
- 200 г творога
- 50 г сливочного масла
- 1 свежий огурец
- 0,5 пучка зеленого лука
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Готовим блины: яйца взбиваем с молоком, добавляем 2 ст. ложки растительного масла, сахар, соль и муку, перемешиваем до однородного состояния. Жарим блины на раскаленной сковороде, смазанной маслом, с двух сторон до золотистого цвета.

2. Готовим начинку: творог смешиваем с размягченным сливочным маслом, солим и перчим. Рыбу и огурец режем брусочками.

3. Блины смазываем творожной смесью, сверху кладем перья зеленого лука, рыбу и огурец, сворачиваем рулетиком, режем на кусочки. Выкладываем на блюдо, украшаем по желанию.

Елена Потеряхина, Ленинградская обл.

В год Обезьяны пожелаем
Мечты в реальность претворять,
С улыбкой жить, не унывая,
И с неба звезды доставать!
Успехов достигать в работе,
Но от работы не свалиться!

Чтоб год прошел на высшей ноте –
Почаще петь и веселиться!
Стол накрывать, встречать гостей
И щедро угощать друзей!
И быть, конечно же, поближе
К газете «Пальчики оближешь»!

ЗАКУСОЧНЫЙ ТОРТ «РАНДЕВУ»

Нам нужно

- 400 г слоеного теста
- майонез по вкусу
- пергамент

Для начинки:

- 200 г филе слабосоленой красной рыбы (любой)
- 200 г мягкого творожного сыра
- 3 вареных яйца
- 2 свежих огурца
- соль, перец по вкусу

Для украшения:

- 100 г твердого сыра
- 50 г красной икры
- 0,5 стакана маслин без косточек
- 3 - 4 веточки петрушки

Готовим так:

1. Готовим начинку: рыбу, яйца и огурцы режем тонкими ломтиками.

2. Тесто раскатываем в пласт толщиной 2 - 3 мм, режем на 6 прямоугольников, выкладываем на противень, выстланный пергаментом, выпекаем в духовке по очереди 10 - 12 минут при 180 °С. Остужаем, один корж измельчаем в крошку.

3. Коржи прослаиваем начинкой в таком порядке: мягкий сыр, рыба, огурцы, слои солим и перчим, смазываем майонезом. Укладываем коржи друг на друга, формируем торт, убираем в холодильник на 3-4 часа для пропитки.

4. Перед подачей украшаем торт тертым сыром, смешанным с майонезом, икрой, маслинами и веточками петрушки, бока торта посыпаем измельченной крошкой (как на фото).

Наталья Уварова, Тверская обл.

«Есть замечательная народная примета: чтобы наступающий год был удачным, на новогоднем столе обязательно должен быть салат оливье. Еще, конечно, мандарины, селедка под шубой, шампанское... Но главное – оливье! Это такая же нерушимая традиция, как «Ирония судьбы» и «Иван Васильевич меняет профессию» 31 декабря по телевизору. И мы не станем нарушать традиции, тем более в Новый год. Мы лишь немного усовершенствуем известный всем рецепт, чтобы салат стал еще вкуснее. Под лозунгом «С новым вкусом - в Новый год!» добавим в него... кальмары! Вот такая у нас сегодня будет «изюминка» в любимом салате. Кальмар-то и сам по себе очень вкусен, а уж в сочетании с традиционными компонентами оливье и вовсе великолепен. А ваши гости, отведав наш доведенный до совершенства салат, будут и заинтригованы, пытаясь отгадать, что это там такое интересное – вроде оливье, а вроде и нет, и очень довольны то ли новым, то ли не новым, но очень вкусным блюдом! И наступающий год станет вдвойне счастливым!»

ВИКТОРИЯ ПРОХОРОВА, КУРСКАЯ ОБЛ.

«ОЛИВЬЕ» С КАЛЬМАРАМИ

Нам нужно

- 4 вареных очищенных кальмара
- 3 - 4 вареных картофеля
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 3 вареных яйца
- 1 вареная морковь
- 3 - 4 маринованных огурца
- 1 луковица
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Кальмары режем соломкой, картофель, яйца, морковь, огурцы и лук — кубиками.

2. Добавляем горошек, заправляем майонезом, солим и перчим, перемешиваем.

ТОРТ «ВОЛШЕБНАЯ КОРЗИНКА»

Нам нужно

- растительное масло
- пергамент

Для теста:

- 1,5 стакана муки
- 1 стакан сметаны
- 1 стакан сахара
- 2 яйца
- 0,5 банки сгущенного молока
- 5 ст. ложек какао-порошка
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Для крема:

- 400 мл жирных сливок
- 0,5 банки сгущенного молока

Для начинки:

- 4 банана

Готовим так:

1. Готовим тесто: яйца взбиваем с сахаром, добавляем сметану, сгущенное молоко, какао-порошок, муку и разрыхлитель, перемешиваем до однородного состояния.

2. Готовим крем: сливки взбиваем со сгущенкой.

3. Готовим начинку: бананы чистим, разрезаем вдоль пополам.

4. Тесто выкладываем в форму, выстланную пергаментом, смазанным маслом, выпекаем в духовке 40 - 50 минут при 180 °С до готовности, остужаем. Аккуратно вынимаем часть мякоти коржа, оставляя целыми бока и стенки, так, чтобы получилась «корзинка». Оставшуюся мякоть измельчаем в крошку.

5. В получившуюся «корзинку» выкладываем бананы срезом вниз, наполняем кремом, посыпаем оставшейся крошкой. Убираем в холодильник на 5 - 6 часов для пропитки, украшаем по желанию.

РУЛЕТ «ШИКАРНЫЙ» ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

Нам нужно

- 2 кг мякоти телятины (шея)
- 2 соленых огурца
- 150 г копченого сала
- 1 головка чеснока
- 1,5 стакана мясного бульона
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- кулинарная нить
- фольга

Готовим так:

1. Сало и чеснок пропускаем через мясорубку. Огурцы режем брусочками.

2. Мясо разрезаем в виде «книжки», слегка отбиваем, солим и перчим, смазываем салом с чесноком, сверху кладем огурцы, сворачиваем в плотный рулет, обвязываем нитью.

3. Обжариваем на масле со всех сторон до золотистого цвета, перекладываем в форму, заливаем бульоном, накрываем фольгой.

4. Запекаем в духовке 1,5 часа при 180 °С, снимаем фольгу, запекаем еще 15 - 20 минут.

Мария Викторовна Нестеренко, Оренбургская обл.

ЗАПЕЧЕННАЯ РУЛЬКА «МЕЧТА ДЕДА МОРОЗА»

Нам нужно

- 1 свиная рулька
- 5 - 6 зубчиков чеснока
- соль, перец по вкусу
- фольга

Для маринада:

- 6 ст. ложек соевого соуса
- 2 ст. ложки майонеза
- 1 ст. ложка томатного кетчупа
- 1 ст. ложка лимонного сока
- 1 ст. ложка растительного масла

Готовим так:

1. Готовим маринад: соевый соус смешиваем с майонезом, кетчупом, лимонным соком и растительным маслом, добавляем 3 измельченных зубчика чеснока, перемешиваем.

2. Мясо натираем солью и перцем, шпигуем оставшимся чесноком, смазываем маринадом. Убираем в холодильник на ночь.

3. Заворачиваем мясо в фольгу, запекаем в духовке 1,5 часа при 180 °С. Разворачиваем фольгу, запекаем еще 30 - 40 минут при 180 °С.

Алина Ефимова, Томская обл.

САЛАТ «ГРИБНАЯ ПОЛЯНКА»

Нам нужно

- 200 г маринованных шампиньонов
- 300 г ветчины
- 3 - 4 вареных картофеля
- 2 вареные моркови
- 4 вареных яйца
- 1 крупная луковица
- по 0,5 пучка укропа и петрушки
- 3 - 4 листа салата
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Картофель, морковь и яйца по отдельности трем на терке. Ветчину и лук режем кубиками. Укроп и петрушку измельчаем.

2. Выкладываем на листья салата слоями картофель, лук, ветчину, яйца, морковь. Слои солим и перчим, промазываем майонезом. Сверху посыпаем салат зеленью, кладем грибы шляпками вверх.

Зинаида Мищенко, Воронежская обл.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ОТБИВНЫЕ ПОД «КОРОЛЕВСКОЙ» ШУБОЙ

Нам нужно
- 600 г свиной вырезки
- 2 - 3 помидора
- 2 луковицы
- 100 г шампиньонов
- 200 г сыра
- 200 г сметаны
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Мясо режем на 5 - 6 кусков, слегка отбиваем, солим и перчим.

2. Лук и помидоры режем кружками.

3. Грибы измельчаем в блендере, смешиваем с тертым сыром и сметаной, солим и перчим.

4. На противень, смазанный маслом, выкладываем мясо, сверху кладем слоями лук, помидоры и сырно-грибную смесь.

5. Запекаем в духовке 35 - 45 минут при 180 °С.

Лариса Михайлова, Иркутская обл.

САЛАТ «СЕЛЕДКА ПОД ЛИСЬЕЙ ШУБОЙ»

Нам нужно
- 2 филе слабосоленой сельди
- 3 - 4 вареных картофеля
- 2 моркови
- 1 луковица
- 3 яйца
- 1 ст. ложка соевого соуса
- 3 - 4 веточки петрушки
- растительное масло

Для соуса:
- 200 г майонеза
- 3 ст. ложки соевого соуса
- 1 небольшой маринованный огурец
- 2 ст. ложки огуречного рассола

Готовим так:

1. Готовим соус: огурец трем на мелкой терке, смешиваем с майонезом, соевым соусом и рассолом.

2. Лук режем кубиками, морковь трем на терке, обжариваем на масле по отдельности до золотистого цвета, остужаем. Картофель трем на терке, рыбу режем кубиками.

3. Яйца взбиваем с соевым соусом, жарим 3 - 4 блинчика на масле с двух сторон до золотистого цвета. Один блинчик сворачиваем рулетиком, режем на кусочки, оставляем для украшения, оставшиеся — режем соломкой.

4. Выкладываем слоями картофель, лук, рыбу, яичные блинчики, морковь. Каждый слой промазываем соусом, сверху украшаем салат оставшимся яичным блинчиком и веточками петрушки.

ПИРОЖНЫЕ «ОЗОРНЫЕ МЕДВЕЖАТА»

Нам нужно
- 300 г песочного печенья
- 250 г вареного сгущенного молока
- 150 г сливочного масла
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 100 г измельченного жареного арахиса
- 100 г ванильных сушек
- 50 г белого шоколада

Готовим так:

1. Печенье измельчаем в крошку, смешиваем с размягченным маслом, сгущенкой и орехами. Делим на две неравные части, в большую часть добавляем какао-порошок.

2. Из темного теста формируем лепешки, на них крепим половинки сушек в виде «ушек», наполняем светлым тестом. На середину крепим целую сушку, наполненную светлым тестом. Белым растопленным шоколадом рисуем «глазки». Убираем в холодильник на 1 - 2 часа.

МЯСНОЙ РУЛЕТ «РОЖДЕСТВЕНСКИЙ» С СЫРОМ И ГРИБАМИ

Нам нужно

- 50 г сыра
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- фольга

Для фарша:

- 1 кг свинины
- 1 луковица
- 3 - 4 ломтика белого хлеба
- 0,5 стакана воды
- 1 яйцо
- 2 зубчика чеснока

Для начинки:

- 400 г шампиньонов
- 2 луковицы
- 100 г сыра
- сливочное масло

Готовим так:

1. Готовим фарш: хлеб замачиваем в воде на 5 минут, отжимаем. Мясо, лук, хлеб и чеснок пропускаем через мясорубку, добавляем яйцо, солим и перчим, перемешиваем.

2. Готовим начинку: грибы режем пластинками, лук — кубиками, обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета, солим и перчим. Сыр режем кубиками, смешиваем с луком и грибами.

3. Фарш распределяем на фольге, смазанной маслом, в виде прямоугольника, на середину кладем начинку, сворачиваем в рулет, заворачиваем в фольгу.

4. Запекаем в духовке 1 час при 180 °С, разворачиваем фольгу, посыпаем тертым сыром, запекаем еще 15 - 20 минут.

Ирина Баринова, Тульская обл.

ЖАРКОЕ ИЗ КУРИЦЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ В ГОРШОЧКАХ

Нам нужно

- 4 куриных бедрышка
- 150 г чернослива
- 300 г сыра
- 6 - 8 картофелей
- 2 моркови
- 2 луковицы
- соль, перец по вкусу
- глиняные горшочки (4 шт.)

Для соуса:

- 1 стакан воды
- 1 стакан сметаны
- 2 зубчика чеснока

Готовим так:

1. Готовим соус: сметану смешиваем с водой и измельченным чесноком, солим и перчим.

2. Картофель режем крупными ломтиками, морковь — брусочками, лук — полукольцами.

3. В горшочки кладем слоями мясо, чернослив, морковь, лук, картофель, каждый слой солим и перчим, посыпаем тертым сыром.

4. В каждый горшочек вливаем сметанный соус, ставим в холодную духовку, запекаем 1 час при 180 °С.

Евгения Маликова, Омская обл.

ЛЕЙСЯ, ПЕСНЯ

Новогодняя

Исполнитель:
Верка Сердючка

Вы устали от забот – все пройдет,
Вам немножко не везет – все пройдет,
Отчего душа поет,
тело просится в полет?
Новый год, Новый год,
Новый год.
Отчего душа поет,
тело просится в полет?
Новый год, Новый год,
Новый год.

Пусть растопит в душах лед
Новый год,
Все печали заметет
Новый год,
Людям некогда скучать, скоро будем отмечать
Новый год, Новый год,
Новый год.
Людям некогда скучать, скоро будем отмечать
Новый год, Новый год,
Новый год.

Скоро в двери к вам войдет
Новый год,
Всем удачу принесет
Новый год,
Каждый пусть себе нальет, выпьет с нами и споет,
Новый год, Новый год,
Новый год.
Каждый пусть себе нальет, выпьет с нами и споет,
Новый год, Новый год,
Новый год.

Новый год восходит на порог,
Новый год в окно уже стучится,
В Новый год все может приключиться,
Пусть никто не будет одинок
В этот Новый год.

Пусть бокалы звенят,
Пусть искрится вино,
Пусть ночной звездопад
К вам заглянет в окно.
В эту чудную ночь
Без улыбки нельзя.
Боль и горести – прочь!
С Новым годом, друзья!

В Новый год за окном
Тихо падает снег,
Пусть за вашим столом
Будут радость и смех,
Пусть завидный успех
Ждет вас в деле любом
И войдет без помех
Счастье в светлый ваш дом.

«Салат «Мимоза» – вкусный, сытный и очень красивый. Готовится очень просто и быстро, справится даже начинающая хозяйка. Плюс – продукты для него потребуются совсем недорогие и доступные. С радостью поделюсь и своим фирменным секретом: один из слоев, сразу после рыбы, я делаю из натертого колбасного (подкопченного) сыра. Совсем немного. Уверена, вам понравится. Очень оживляет и обогащает вкус нашего салатика. Ваши гости будут гадать - вот вроде бы «Мимоза» как «Мимоза», а что-то не так, гораздо вкуснее и интереснее. Украсить салат можно по-разному. Например, просто засыпать весь верх тертым желтком, как делает большинство. А мы сделаем красиво и оригинально! Из перышек зеленого лука – веточки, а из того же тертого желтка изобразим соцветия «мимозы». И для пущей похожести добавим к «цветочкам» буквально несколько раздавленных зернышек консервированной кукурузы. И у нас получится настоящий кусочек весны в центре новогоднего стола! И глаз радует, и душе приятно, и настроение поднимает, и вку-у-усно!»

НАТАЛИЯ БОЧМАНОВА, БЕЛГОРОДСКАЯ ОБЛ.

САЛАТ «МИМОЗА»

Нам нужно

- 1 банка консервированной рыбы (любой)
- 3 - 4 вареных картофеля
- 4 вареных яйца
- 2 вареные моркови
- 1 крупная луковица
- 150 г колбасного сыра
- пучок укропа
- кипяток
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Лук режем кубиками, ошпариваем кипятком, откидываем на сито. Белки отделяем от желтков. Укроп измельчаем.

2. Картофель, белки, желтки, сыр и морковь трем на терке.

3. Выкладываем слоями картофель, рыбу, сыр, лук, укроп, морковь, белки. Слои солим и перчим, промазываем майонезом, сверху посыпаем салат тертыми желтками. Украшаем по желанию.

ПЕЧЕНОЧНЫЙ РУЛЕТ «ГОСТИ В ВОСТОРГЕ»

Нам нужно

- 100 г сыра
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- пергамент

Для основы:

- 1 кг говяжьей печени
- 2 яйца
- 0,5 стакана молока
- 3 - 4 ст. ложки муки

Для начинки:

- 300 г жареных грибов (любых)
- 150 г сыра
- 2 вареных яйца

Готовим так:

1. Готовим основу: печень пропускаем через мясорубку, добавляем яйца, молоко и муку, солим и перчим, перемешиваем. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, смазанным маслом, выпекаем в духовке 15 - 20 минут при 180 °С.

2. Готовим начинку: сыр и яйца трем на терке, смешиваем с грибами, солим и перчим.

3. Поверх основы равномерно распределяем начинку, аккуратно сворачиваем в рулет, посыпаем тертым сыром.

4. Запекаем в духовке 25 - 30 минут при 180 °С. Украшаем по желанию.

Маргарита Польщикова, Амурская обл.

КАЛЬМАРЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Нам нужно

- 3 очищенных кальмара
- 2 ст. ложки сметаны
- 1 ст. ложка муки
- 2 ст. ложки сливочного масла
- 0,5 стакана кипятка
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Муку обжариваем на сливочном масле, помешивая, до золотистого цвета. Добавляем сметану и кипяток, солим и перчим, помешивая, доводим до кипения.

2. Кладем кальмары, нарезанные соломкой, тушим под крышкой 3 - 5 минут.

Елена Глазунова, Орловская обл.

«Вот и заканчивается год деревянной Овцы по восточному календарю, а это значит, что теперь никакие суеверия и предрассудки не помешают нам наконец-то насладиться потрясающими блюдами из баранины! К тому же баранина - традиционно новогоднее и рождественское блюдо, так что мы, целый год несправедливо лишенные радости вкушения яств из нее, просто обязаны приготовить что-нибудь эдакое! Например, к столу в главную ночь года отлично подойдет мой сегодняшний рецепт. Вообще, баранина, если правильно приготовлена, в любом виде хороша, а уж запеченная в духовке - просто великолепна! Поджаристая золотистая корочка, а под ней - истекающее всеми соками нежное мясо! А запах - это просто не передать словами. Теряешь всякую сознательность и волю и, забыв данное себе на днях обещание стараться держаться и не переедать, как завороженный, бредешь на этот запах... Ну когда же еще позволить себе радоваться жизни, как не в новогоднюю ночь? Тем более когда часы 12 бьют, свершаются всякие чудеса, а одно из них - уже на вашем столе!»

АЛИНА ДОЛЖЕНКО, ВОЛОГОДСКАЯ ОБЛ.

ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНИНА «КОГДА ЧАСЫ 12 БЬЮТ!»

Нам нужно

- 1,5 кг баранины
- 2 головки чеснока
- 100 мл коньяка
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

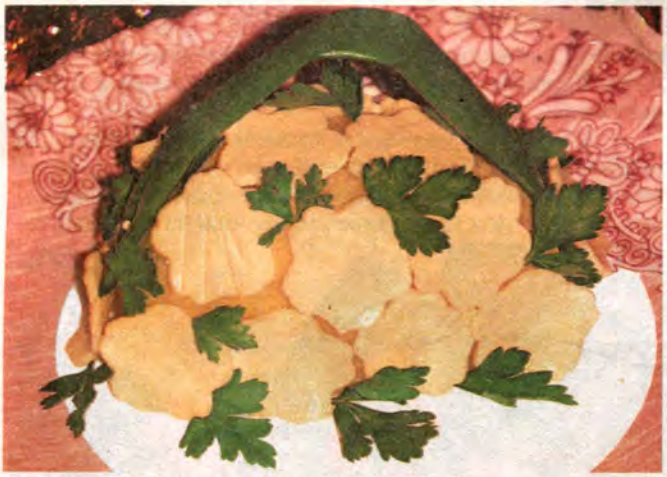
1. Мясо режем на порционные куски, солим и перчим, чеснок чистим.

2. Обжариваем зубчики чеснока на масле 2 - 3 минуты, вынимаем. На том же масле обжариваем мясо со всех сторон до золотистого цвета, заливаем коньяком.

3. Выкладываем мясо в толстостенную форму или казан, посыпаем зубчиками чеснока, накрываем крышкой.

4. Запекаем в духовке 1,5 - 2 часа при 160 °С.

САЛАТ «ДАМСКИЙ РИДИКЮЛЬЧИК»



Нам нужно

- 200 г ветчины
- 150 г распаренного чернослива
- 2 свежих огурца
- 4 вареных яйца
- 200 г сыра
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу
- формочки «цветочки»

Для украшения:

- 8 пластинок плавленого сыра
- 1 крупное перо зеленого лука
- 5 -6 веточек петрушки

Готовим так:

1. Готовим украшение: из сыра с помощью формочек вырезаем «цветочки».

2. Ветчину, огурцы, яйца и чернослив режем соломкой, добавляем майонез, солим и перчим, перемешиваем.

3. Выкладываем в форме «ридикюля» на блюдо, посыпаем сыром, тертым на мелкой терке, смазываем тонким слоем майонеза. Сверху крепим «цветочки» из плавленого сыра, перо зеленого лука и веточки петрушки (как на фото).

Ирина Томилина, Московская обл.

ЗАПЕЧЕННАЯ УТКА «НОВОГОДНИЙ ПОДАРОК»

Нам нужно

- 1 тушка утки
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Для маринада:

- 100 г майонеза
- 3 ст. ложки аджики
- 100 мл белого вина

Готовим так:

1. Готовим маринад: майонез смешиваем с аджикой и вином.

2. Птицу режем на порционные куски, натираем солью и перцем, смазываем маринадом, убираем в холодильник на ночь.

3. Выкладываем на противень, смазанный маслом, запекаем в духовке 1,5 - 2 часа при 180 °С, периодически поливая выделяющимся соком.

Алена Тимофеева, Ростовская обл.

«Какие ассоциации у вас вызывает Новый год? У 90 % возникает довольно устойчивый ассоциативный ряд с определенными вариациями: телевизор, президент, праздничный салют. Кто-то встречает Новый год дома, кто-то в гостях, но без чего праздник немыслим для каждого, так это без праздничного нарядного стола с изобилием вкусной еды. С оливье уже давно все ясно - дань традиции предков, почти что ритуал. К счастью, тягу к экспериментам утратили не все, а если и утратили, чем не повод нарушить традицию со вкусом и приготовить что-то необычное? Например, породнить двух птиц: курицу и утку. Звучит импровизационно, а хорошая хозяйка никогда не откажется от кулинарного джаза. Добавьте несколько нот средиземноморского солнца - маслин, и несколько аппетитных кусочков немецкой основательности - сырокопченой колбасы, и ваше произведение вызовет бурю аплодисментов и неминуемый вызов на бис. Да и вы, попробовав эксперименты, втянетесь, настолько это интригующе вкусно».

ЕКАТЕРИНА ВЕСЕЛОВСКАЯ, ИРКУТСКАЯ ОБЛ.

ЗАКУСОЧНЫЙ РУЛЕТ «НОВОГОДНИЙ ДУЭТ» ИЗ УТКИ И КУРИЦЫ

Нам нужно

- 1 тушка утки
- 1 кг куриного фарша
- 150 г сырокопченой колбасы
- 100 мл жирных сливок
- 100 г маслин без косточек
- 2 зубчика чеснока
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- фольга
- кулинарная нить

Готовим так:

1. Утку разрезаем по грудке, аккуратно вырезаем хребет и кости, стараясь не повредить кожу, натираем солью и перцем, оставляем на 30 - 40 минут.

2. Колбасу режем кубиками, маслины — колечками, смешиваем с фаршем, сливками и измельченным чесноком, солим и перчим.

3. На одну сторону утки выкладываем фарш в виде колбаски, сворачиваем в рулет, обвязываем нитью.

4. Выкладываем на противень, смазанный маслом, накрываем фольгой, запекаем в духовке 1,5 часа при 180 °С, снимаем фольгу, запекаем еще 30 - 40 минут.

ТОРТ «С НОВЫМ ГОДОМ!»

Нам нужно

- 4 - 5 ст. ложек кокосовой стружки
- растительное масло
- пергамент

Для теста:

- 1,5 стакана муки
- 4 яйца
- 150 г сахара
- 200 г сметаны
- 3 ст. ложки кокосовой стружки
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Для крема:

- 400 мл жирных сливок
- 3 - 4 ст. ложки сахарной пудры
- 200 г сливочного или творожного сыра
- 4 ст. ложки кокосовой стружки
- щепотка ванилина

Готовим так:

1. Готовим тесто: яйца взбиваем с сахаром и сметаной, добавляем муку, смешанную с кокосовой стружкой и разрыхлителем, перемешиваем до однородного состояния.

2. Готовим крем: сливки взбиваем с сахарной пудрой и ванилином, не прекращая взбивать, добавляем сыр и кокосовую стружку, взбиваем до гладкости.

3. Тесто выкладываем в форму, выстланную пергаментом, смазанным маслом, выпекаем в духовке 30 - 40 минут при 180 °С до готовности. Разрезаем вдоль пополам на 2 коржа, остужаем.

4. Коржи промазываем кремом, укладываем друг на друга, бока торта смазываем оставшимся кремом, посыпаем кокосовой стружкой. Убираем в холодильник на 3 - 4 часа для пропитки, украшаем по желанию.

СВИНИНА, ЗАПЕЧЕННАЯ С БЕКОНОМ, В ГОРЧИЧНОЙ КОРОЧКЕ

Нам нужно

- 1 кг свиной вырезки
- 150 г копченого бекона
- 3 - 4 зубчика чеснока
- 3 ст. ложки горчицы
- соль, перец по вкусу
- фольга

Готовим так:

1. Мясо натираем солью и перцем, шпигуем чесноком и беконом, нарезанным брусочками, смазываем горчицей, заворачиваем в фольгу.

2. Запекаем в духовке 50 - 60 минут при 180 °С, разворачиваем фольгу, запекаем еще 20 - 30 минут при 180 °С до золотистого цвета.

Елена Валентиновна Михайлова, Белгородская обл.

РУЛЕТ «ПОД БОЙ КУРАНТОВ» ИЗ СВИНОЙ РУЛЬКИ

Нам нужно

- 1 свиная рулька
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- фольга

Для начинки:

- 200 г шампиньонов
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 ст. ложка сушеной паприки
- 3 зубчика чеснока

Готовим так:

1. Готовим начинку: лук и грибы режем кубиками, морковь трем на терке, обжариваем на масле до готовности, смешиваем с паприкой и измельченным чесноком.

2. На рульке делаем надрез вдоль кости, аккуратно вырезаем кость, стараясь не повредить шкурку, натираем солью и перцем.

3. В середину кладем начинку, сворачиваем в рулет, заворачиваем в фольгу.

4. Запекаем в духовке 1,5 часа при 180 °С, разворачиваем фольгу, запекаем еще 30 - 40 минут.

Маргарита Петренко, Новгородская обл.

ЗАПЕЧЕННЫЙ КАРП ПОД СЫРНОЙ «ЧЕШУЕЙ»

Нам нужно

- 1 тушка карпа (1 - 1,5 кг)
- 2 ломтика белого хлеба
- 100 г сыра
- 3 зубчика чеснока
- 1 луковица
- 0,5 лимона
- 3 ст. ложки майонеза
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- фольга

Готовим так:

1. Рыбу чистим, потрошим, натираем солью и перцем, фаршируем нарезанными ломтиками лимона и лука.

2. Сыр и чеснок трем на мелкой терке, хлеб измельчаем в крошку, добавляем майонез, перемешиваем.

3. Выкладываем рыбу на противень, смазанный маслом, сверху равномерно распределяем сырно-хлебную смесь, ложкой придавая форму «чешуи», накрываем фольгой.

4. Запекаем в духовке 50 - 60 минут при 180 °С.

Елена Смелова, Воронежская обл.

На фото мой муж с сыновьями

«Всегда готовлю это блюдо в новогодние праздники, чтобы порадовать своих мужчин».

АННА ЛАВРОВА, КАЛУЖСКАЯ ОБЛ.

МЯСНАЯ «КНИЖКА», ЗАПЕЧЕННАЯ С АНАНАСАМИ

Нам нужно

- 1,5 кг свиной шеи
- 400 г консервированных ананасов
- 2 моркови
- 5 зубчиков чеснока
- 1 стакан майонеза
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 ст. ложка сушеного базилика
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- фольга

Готовим так:

1. Мясо разрезаем в виде «книжки», не дорезая до конца 1 - 1,5 см, натираем солью и перцем.

2. Ананасы режем на кусочки, морковь — кружками наискосок.

3. Начиняем мясные надрезы ананасами и морковью, смазываем майонезом, смешанным с измельченным чесноком, горчицей и базиликом, убираем в холодильник на ночь.

4. Выкладываем на противень, смазанный маслом, накрываем фольгой, запекаем в духовке 1 час при 180 °С, раскрываем фольгу, запекаем еще 30 - 40 минут при 180 °С.

ДЕСЕРТНЫЕ ШИШКИ «ПОДАРОК ОТ ДЕДА МОРОЗА»

Нам нужно

- 200 г песочного печенья
- 2 - 3 ст. ложки вареного сгущенного молока
- 3 ст. ложки какао-порошка
- 2 - 3 ст. ложки жидкого меда
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка сахарной пудры

Готовим так:

1. Печенье измельчаем в крошку, добавляем размягченное масло, какао-порошок, сгущенку и мед, замешиваем мягкое пластичное тесто.

2. Тесто делим на две части, из одной части формируем треугольные конусы, оставшееся тесто раскатываем в пласт толщиной 2 - 3 мм, вырезаем кружки.

3. По всей окружности и высоте конусов крепим кружки, формируя «шишки». Убираем в холодильник на 1 - 2 часа, перед подачей посыпаем сахарной пудрой.

Елена Мясникова, Тульская обл.

КУРИНЫЙ РУЛЕТ «ПИКАНТНЫЙ» С ФАСОЛЬЮ И КОЛБАСКАМИ

Нам нужно

- 1 стакан молотых сухарей
- 2 охотничьи колбаски
- растительное масло
- пищевая пленка

Для фарша:

- 500 г куриного филе
- 150 г красной вареной или консервированной фасоли
- 1 луковица
- 1 болгарский перец
- 1 яйцо
- 1 ч. ложка горчицы
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Готовим фарш: мясо, фасоль, лук и перец измельчаем в блендере или пропускаем через мясорубку, добавляем яйцо и горчицу, солим и перчим, перемешиваем.

2. На пищевой пленке формируем из фарша прямоугольник, на середину кладем колбаски, с помощью пленки сворачиваем в рулет, панируем в сухарях, выкладываем на противень, смазанный маслом.

3. Запекаем в духовке 40 - 50 минут при 180 °С.

Надежда Корнеева, Ленинградская обл.

«Один из любимых зимних супов в нашей семье - сборная мясная соляночка. У меня есть небольшой секрет: я добавляю туда копчености разных видов - и слюнки текут от одного запаха на кухне! По традиции мясные вкусности мы всегда покупаем к новогоднему столу, поэтому для меня солянка - лучшее «послепраздничное» угощение на первое января. Чтобы бульон был наваристым, беру свиные ребрышки, а для аромата кладу лавровый лист. Из копченостей, на мой вкус, для солянки отлично подходят охотничьи колбаски и копченый куриный окорочок. И конечно, обязательно кладу соленые огурчики, без них никуда; если кажется, что маловато соли, добавляю огуречного рассола. Аппетитно смотрятся в тарелке и маслины. Подаю на стол с ломтиком лимона и сметанкой. Домашние и гости уплетают за обе щеки; а тех, кто в новогоднюю ночь переборщил с алкоголем, моя соляночка живо ставит на ноги! Недаром в народе ее прозвали «похмелкой».

ОЛЬГА ВИТАЛЬЕВНА МАРКЕЛОВА, РЯЗАНСКАЯ ОБЛ.

СОЛЯНОЧКА «ПЕРВОЯНВАРСКАЯ»

Нам нужно

- 500 г свиных ребрышек
- 1 куриный копченый окорочок
- по 200 г охотничьих колбасок, вареной и копченой колбасы
- 400 г маринованных корнишонов
- 1 крупная луковица
- 2 ст. ложки томатной пасты
- 1 лавровый лист
- 1 стакан сметаны
- 1 стакан маслин без косточек
- 0,5 лимона
- пучок петрушки
- вода
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Ребрышки заливаем водой, доводим до кипения, снимаем пену, добавляем копченый окорочок, варим 1 час. Мясо вынимаем, отделяем от кости, режем кубиками, бульон процеживаем.

2. Огурцы режем кружками, лук — кубиками, обжариваем на масле 10 - 15 минут. Колбаски, вареную и копченую колбасу режем на кусочки.

3. В кипящий бульон кладем мясные продукты, огурцы с луком, томатную пасту и лавровый лист, солим и перчим, варим 20 - 30 минут.

4. Разливаем по тарелкам, в каждую тарелку кладем ломтик лимона, измельченную петрушку, сметану и маслины.

ЗАПЕЧЕННОЕ МЯСО В ВИННОМ МАРИНАДЕ

Нам нужно

- 1 кг свинины
- 1 стакан красного сухого вина
- 1 ч. ложка сушеного базилика
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Мясо натираем солью, перцем и базиликом, заливаем вином, убираем в холодильник на ночь.

2. Вынимаем мясо из маринада, обсушиваем, обжариваем на масле со всех сторон до золотистого цвета.

3. Выкладываем в форму, заливаем маринадом, запекаем в духовке 1,5 часа при 180 °С.

Тамара Ермолова, Нижегородская обл.

– Сынок, подойди к окну. Видишь? Когда-то это станет твоим.
– Трубопрокатный завод?
– Нет, занавески, мне они от бабушки достались...

– Жена! Я в больнице! Сильно поранил ногу на работе... Настя привезла меня... Может быть, ногу будут ампутировать...
– Это какая еще Настя тебя привезла?!

«Эти «снежинки» придутся по вкусу абсолютно всем. Их можно интересно дополнить, посыпав сверху паприкой, кунжутом, измельченными орехами или семечками. И дети, и взрослые с удовольствием похрустят этим вкусным новогодним сюрпризом!»

СВЕТЛАНА ЛАГУТИНА, АМУРСКАЯ ОБЛ.

ВКУСНЫЕ «СНЕЖИНКИ»

Нам нужно

- 4 тонкие лепешки (тортильи)
- растительное масло
- ножницы
- пергамент

Готовим так:

1. Каждую лепешку сворачиваем два раза пополам (фото 1-3).

2. Ножницами вырезаем узоры так, чтобы получилась «снежинка» (фото 4).

3. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, смазываем маслом, запекаем в духовке 3 - 4 минуты при 180 °С.

Для изготовления вкусных «снежинок» вы можете заранее сделать трафареты, приложить к свернутым лепешкам и вырезать «снежинки» по ним.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ОФОРМИТЬ в вашем почтовом отделении подписку на ваше любимое издание «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ». Подписной индекс по каталогу «Почта России» – 24966

реклама

«КУВШИНКА» ИЗ БОЛГАРСКОГО ПЕРЦА

Нам нужно

- 1 болгарский перец
- холодная вода
- небольшой нож с тонким длинным лезвием

Готовим так:

1. Из перца аккуратно удаляем семена, стараясь не повредить кожицу (фото 1).

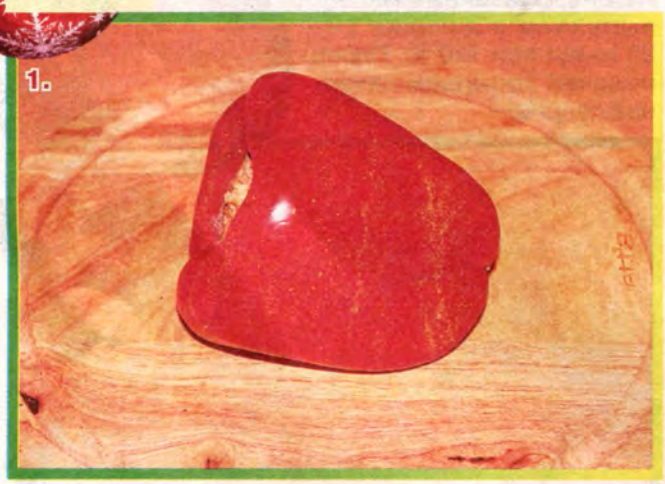
2. По всей окружности перца делаем тонкие длинные надрезы, немного не дорезая до конца (фото 2).

3. Ножом аккуратно расслаиваем каждый «лепесток» на 2 части (фото 3).

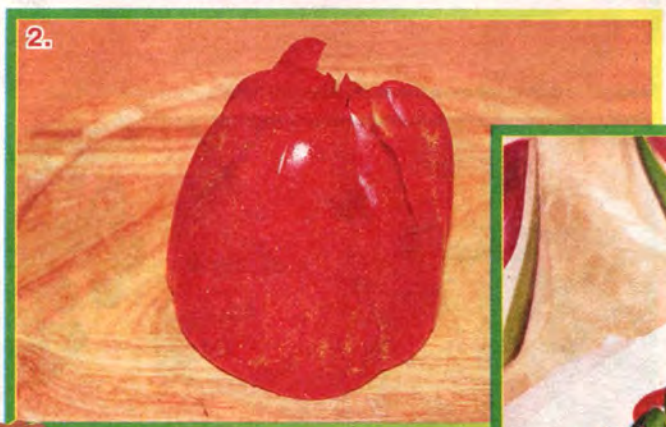
4. Кладем в холодную воду на 15 - 20 минут (фото 4).

5. Украшаем «кувшинкой» из перца любое блюдо или начиняем любым салатом или закуской.

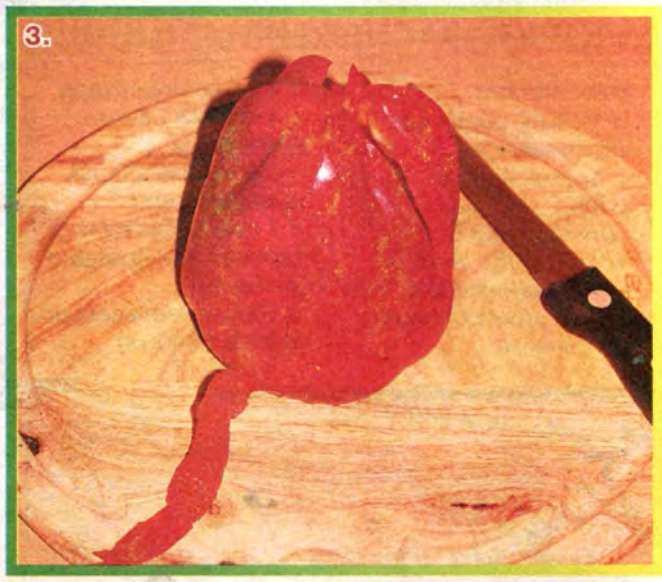
1.



2.



3.



4.

Если мякоть болгарского перца срезать поближе к середине, то внешние лепестки будут прямыми. У нас мякоть перца срезана тонким слоем, поэтому лепестки закручены. Ну а вы делайте, как вам больше нравится, в любом случае будет очень красиво и нарядно!

БУЛОЧКИ «ЗАСНЕЖЕННЫЕ ШИШКИ»

Нам нужно

- 1 - 2 ст. ложки сахарной пудры
- растительное масло

Для теста:

- 250 - 300 г муки
- 1 стакан молока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 0,5 ч. ложки соли

Для начинки:

- 1 стакан густого варенья или повидла (любого)
- 100 г измельченных орехов (любых)

Готовим так:

1. Готовим тесто: дрожжи разводим в теплом молоке, добавляем сахар, соль, размягченное масло и муку, замешиваем тесто. Накрываем, оставляем на 1 - 1,5 часа в теплом месте.

2. Готовим начинку: повидло смешиваем с орехами.

3. От теста отщипываем небольшие кусочки, каждый кусочек раскатываем в лепешку (фото 1).

4. На середину кладем начинку (фото 2).

5. Защипываем края, формируем шарики, кладем швом вниз (фото 3).

6. Ножницами делаем небольшие надрезы (фото 4).

7. Выкладываем на противень, смазанный маслом, выпекаем в духовке 20 - 25 минут при 180 °С. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.

ЗАКУСКА «ЗДРАВСТВУЙ, НОВЫЙ ГОД!»

Нам нужно

- 500 г слоеного бездрожжевого теста
- 2 формочки или трафарета «елочки» разного размера
- пергамент

Для начинки:

- 200 г филе слабосоленой красной рыбы (любой)
- 500 г мягкого плавленого сыра
- 100 г сливочного масла
- 50 г красной икры
- 1 крупная вареная морковь
- 0,5 пучка зелени (любой)

Готовим так:

1. Готовим начинку: рыбу режем тонкими ломтиками, морковь — тонкими длинными полосками, формируем «розочки».

2. Тесто раскатываем в пласт толщиной 3 - 4 мм, вырезаем «елочки», в половине заготовок вырезаем «елочки» меньшего размера (фото 1).

3. Соединяем по 2 «елочки» между собой, склеивая водой, накалываем внутри в нескольких местах (фото 2).

4. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, выпекаем в духовке 12 - 15 минут при 180 °С до золотистого цвета, остужаем (фото 3).

5. Смазываем внутри размягченным сливочным маслом, кладем слоями рыбу и плавленый сыр, украшаем икрой, «розочками» из моркови и зеленью (фото 4).

ГРИБНОЙ СУП С КЛЕЦКАМИ

Нам нужно

- 300 г грибов (любых)
- 3 - 4 картофеля
- 1 морковь
- 1 луковица
- 1 ст. ложка томатной пасты
- пучок зелени
- 2 - 2,5 л воды
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Для клецок:

- 3-4 ст. ложки муки
- 1 яйцо
- 100 мл минеральной газированной воды

Готовим так:

1. Готовим клецки: яйцо взбиваем с водой, добавляем муку, перемешиваем.

2. Грибы режем на кусочки, лук — кубиками, морковь — соломкой, обжариваем на масле до золотистого цвета, добавляем томатную пасту, перемешиваем.

3. В кипящую воду кладем нарезанный кубиками картофель, варим 10 - 15 минут, добавляем грибы с луком и морковью, солим и перчим, варим еще 10 - 15 минут.

4. Чайной ложкой формируем клецки, кладем в кипящий суп, добавляем измельченную зелень, варим еще 5 - 7 минут.

Надежда Тимофеевна Клюева, Вологодская обл.

«Вы когда-нибудь задумывались о том, сколько в мире существует национальных кухонь? Почти все они называются по имени народа-«изобретателя»: любимая русская, знакомая украинская, элегантная французская, экзотическая китайская. Во многих добротных кулинарных книгах вы найдете подробное описание особенностей любой национальной кухни. А как быть с советской кухней? Как она появилась и что из себя представляет? Хоть внятных описаний и ответов на эти вопросы книги дать не могут, каждая хозяйка прекрасно знает, что это такое. Советская кухня - это отнюдь не богатая палитра кушаний народов необъятной страны, а талант приготовить больше сотни вкусных и сытных блюд из тех немногих ингредиентов, что можно было найти на прилавках в то время. Странно, но сегодня, когда глаза разбегаются от ассортимента, бывает так приятно состряпать что-нибудь простое, по знакомым каждому рецептам, записанным в потрепанной тетрадке, и наслаждаться простыми блюдами, вспоминая о банке красной икры по 3.50...»

АЛЕКСАНДРА ВОРОНИНА, ОМСКАЯ ОБЛ.

БУТЕРБРОДЫ «СОВЕТСКИЕ»

Нам нужно

- 0,5 белого хлеба
- 2 - 3 вареных картофеля
- 1 банка шпрот
- 10 - 15 мелких маринованных огурцов
- 0,5 пучка зеленого лука
- 3 - 4 зубчика чеснока
- растительное масло

Готовим так:

1. Хлеб режем ломтиками, обжариваем на масле с двух сторон до золотистого цвета, натираем чесноком. Картофель режем ломтиками, огурцы — брусочками.

2. На каждый ломтик хлеба кладем по ломтику картофеля, рыбку и огурчик, обвязываем перьями зеленого лука. Украшаем по желанию.

ЗАПЕЧЕННАЯ БАРАНИНА В ПИВНОМ КЛЯРЕ

Нам нужно

- 1 кг баранины на ребрышках
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Для кляра:

- 500 мл молока
- 250 мл темного пива
- 4 яйца
- 3 ст. ложки муки

Готовим так:

1. Готовим кляр: яйца взбиваем с молоком, всыпаем муку, вливаем пиво, солим и перчим, еще раз взбиваем.

2. Мясо режем на порционные куски, солим и перчим, выкладываем в форму, смазанную маслом, заливаем кляром.

3. Запекаем в духовке 2 часа при 180 °С. Подаем горячим, украшаем по желанию.

ТРЕХСЛОЙНЫЙ ПИРОГ В БЕКОНЕ

Нам нужно

- 300 г мясного фарша (любого)
- 200 г бекона (нарезка)
- 250 г шампиньонов
- 1 луковица
- 3 ст. ложки майонеза
- 2 яйца
- 5 картофелей
- 50 г сыра
- сливочное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Фарш смешиваем с одним яйцом, солим и перчим. Картофель и сыр трем на терке, добавляем оставшееся яйцо и майонез, солим и перчим, перемешиваем. Грибы и лук режем кубиками, жарим на сливочном масле до золотистого цвета, солим и перчим.

2. В форму, смазанную маслом, выкладываем бекон так, чтобы края свисали с бортиков формы, сверху слоями кладем фарш, картофель с сыром и грибы с луком, накрываем краями бекона.

3. Запекаем в духовке 1 час при 180 °С, слегка остужаем, режем на кусочки).

Оксана Маркина, Омская обл.

«Теоретики кулинарии утверждают, что студень и холодец - это, как говорят в Одессе, две большие разницы. Возможно, для них, теоретиков, это и важно, а для нас, практиков и любителей, важнее как следует, от души поесть, главное - чтобы вкусно было. Так вот, тот рецепт, который я вам сегодня предлагаю, - это действительно ну очень вкусно! Тем более в моем студне используются разные виды мяса, отчего он только выигрывает. К тому же это самое подходящее блюдо для новогоднего стола. Ведь в зимнюю пору такой студень наш энергобаланс не только поддержит, но и приумножит! И сил придаст, и настроения, и бодрости. Еще примечательно, что студень может быть и отличной холодной закуской, и основным блюдом на вашем новогоднем столе. И что очень удобно в предпраздничной суете, приготовить его не только можно, но и нужно заранее, а высвободившееся время использовать для приведения себя любимой в сногсшибательный вид!»

ВЕРА ЕРМОЛАЕВА, ОМСКАЯ ОБЛ.

СТУДЕНЬ «ХУТОРСКОЙ»

Нам нужно

- 2 подготовленные свиные ножки
- 1 кг свинины на косточке
- 800 г говядины на косточке
- 1 кг куриного мяса
- 2 моркови
- 1 корень сельдерея
- 1 луковица
- 3 лавровых листа
- 5 - 8 горошин черного перца
- 3 - 4 зубчика чеснока
- вода
- соль по вкусу

Готовим так:

1. Мясо заливаем водой, доводим до кипения, снимаем пену, варим под крышкой на слабом огне 3 часа.

2. Добавляем очищенные морковь, корень сельдерея и лук, лавровый лист и горошины черного перца, солим и перчим, варим еще 1 час.

3. Мясо вынимаем, отделяем от костей, режем на кусочки, морковь — кружками. Бульон процеживаем.

4. Мясо смешиваем с измельченным чесноком и морковью, выкладываем в форму, заливаем бульоном, остужаем. Убираем в холодильник на ночь до полного застывания.

КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ ПОД СЫРНО-ПЕРЕЧНОЙ КОРОЧКОЙ

Нам нужно

- 6 куриных бедрышек
- 3 - 4 болгарских перца
- 100 г сыра
- 3 - 4 зубчика чеснока
- 150 г майонеза
- 1 ч. ложка карри
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- фольга

Готовим так:

1. Перец режем кубиками, сыр трем на терке, смешиваем с измельченным чесноком, майонезом и карри.

2. Мясо натираем солью и перцем, выкладываем на противень, смазанный маслом, сверху равномерно распределяем сырно-перечную смесь, накрываем фольгой.

3. Запекаем в духовке 35 - 40 минут при 180 °С, снимаем фольгу, запекаем еще 15 - 20 минут.

Елена Новикова, Пермский край

КРАБОВЫЙ САЛАТ «КАРНАВАЛ» В ГРИБНЫХ ШЛЯПКАХ

Нам нужно

- 12-15 крупных шампиньонов
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- пергамент

Для салата:

- 100 г крабовых палочек
- 2 вареных яйца
- 100 г сыра
- майонез по вкусу

Готовим так:

1. Готовим салат: крабовые палочки мелко режем, яйца и сыр трем на терке, заправляем майонезом, солим и перчим, перемешиваем.

2. У грибов отделяем шляпки, поливаем растительным маслом, солим и перчим. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, запекаем в духовке по 8 - 10 минут при 180 °С с каждой стороны, остужаем.

3. Фаршируем шляпки грибов салатом, украшаем по желанию.

Екатерина Коропова, Самарская обл.

СВИНЫЕ ОТБИВНЫЕ «НОВОГОДНЯЯ ФАНТАЗИЯ»

Нам нужно

- 800 г свиной вырезки
- 2 болгарских перца
- 2 помидора
- 2 моркови
- 2 луковицы
- 150 г сыра
- 150 г майонеза
- 2 ст. ложки клюквенного пюре
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Мясо режем на порционные куски, слегка отбиваем, солим и перчим, обжариваем на масле с двух сторон до золотистого цвета.

2. Лук, морковь и перец режем кубиками, обжариваем на масле 8 - 10 минут. Помидор режем кружками, сыр — ломтиками.

3. На противень, смазанный маслом, кладем мясо, сверху равномерно распределяем лук с перцем и морковью, накрываем кружком помидора, ломтиком сыра и поливаем майонезом, смешанным с клюквенным пюре.

4. Запекаем в духовке 25 - 30 минут при 180 °С. Украшаем по желанию.

ЗАВАРНЫЕ ПОНЧИКИ «ПАРИЖСКИЕ ТАЙНЫ»

Нам нужно

- 3 - 4 ст. ложки сахарной пудры
- растительное масло
- бумажные полотенца

Для теста:

- 1 стакан муки
- 4 яйца
- 100 г сливочного масла
- 300 мл воды
- 0,5 ч. ложки соли

Готовим так:

1. Готовим тесто: масло режем на кусочки, заливаем водой, растапливаем, снимаем с огня. Всыпаем соль и муку, перемешиваем. Вбиваем по одному яйца, каждый раз тщательно перемешиваем.

2. В кипящее масло кладем по 1 ч. ложке теста, жарим во фритюре до золотистого цвета.

3. Выкладываем пончики на бумажные полотенца, чтобы стекло лишнее масло, перед подачей посыпаем сахарной пудрой.

Яна Мешкова, Орловская обл.

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ «ДАМСКИЕ ГРЕЗЫ»

Нам нужно

- 500 г куриного филе
- 2 - 3 помидора
- растительное масло
- пергамент
- деревянные шпажки

Для маринада:

- 4 ст. ложки соевого соуса
- 2 ст. ложки растительного масла
- 3 - 4 зубчика чеснока
- 0,5 ч. ложки молотой паприки
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Готовим маринад: соевый соус смешиваем с растительным маслом, измельченным чесноком и паприкой, солим и перчим.

2. Мясо режем на кусочки, опускаем в маринад, перемешиваем, убираем в холодильник на 2 - 3 часа. Помидоры режем на кусочки.

3. Нанизываем мясо на предварительно вымоченные в воде шпажки, чередуя с кусочками помидоров.

4. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, смазанным маслом, запекаем в духовке 25 - 30 минут при 180 °С. Украшаем по желанию.

Валентина Николаевна Шапошникова, Калининградская обл.

На противне с шашлычками вы можете запечь и небольшую очищенную морковь или любые другие овощи по вашему желанию, они послужат прекрасным гарниром к нашему блюду.

САЛАТ «ОСТРОВ СОКРОВИЩ»

Нам нужно

- 3 тушки вареных очищенных кальмаров
- 3 яйца
- 2 крупные очищенные моркови
- 1 крупная луковица
- 1 банка консервированной кукурузы
- 2 зубчика чеснока
- 3 ч. ложки крахмала
- растительное масло
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Каждое яйцо взбиваем с 1 ч. ложкой крахмала, солим и перчим, жарим 3 блинчика с двух сторон до золотистого цвета, остужаем, режем соломкой.

2. Морковь трем на терке, лук режем полукольцами, обжариваем на масле до золотистого цвета, остужаем.

3. Кальмары режем кольцами, добавляем блинчики, лук с морковью, измельченный чеснок и кукурузу, заправляем майонезом, солим и перчим, перемешиваем. Украшаем по желанию.

Анна Самойлова, Ивановская обл.

МЯСНЫЕ «СТОЖКИ» С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ

Нам нужно

- 600 г мясного фарша
- 3 картофеля
- 3 вареных яйца
- 2 луковицы
- 150 г сыра
- майонез по вкусу
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Картофель, яйца и сыр по отдельности трем на терке. Лук режем кубиками, обжариваем на масле до золотистого цвета. Фарш солим и перчим.

2. Из фарша формируем круглые лепешки, выкладываем на противень, смазанный маслом, сверху слоями кладем лук, яйца, картофель и сыр, слои солим и перчим, промазываем майонезом.

3. Запекаем в духовке 35 - 40 минут при 180 °С.

Екатерина Нелидова, Томская обл.

КУРИЦА, ФАРШИРОВАННАЯ КАПУСТОЙ И ШПИКАЧКАМИ

Нам нужно

- 1 тушка курицы
- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- нить

Для начинки:

- 500 г белокочанной капусты
- 200 г шпикачек
- 1 луковица
- 3 ст. ложки соевого соуса
- 0,5 пучка петрушки

Готовим так:

1. Готовим начинку: капусту шинкуем, лук режем кубиками, жарим на масле до мягкости капусты, добавляем соевый соус, нарезанные на кусочки шпикачки и измельченную петрушку, перемешиваем, снимаем с огня.

2. Птицу моем, обсушиваем, аккуратно (через брюшко) удаляем хребет и кости, стараясь не повредить кожицу, натираем солью и перцем.

3. Фаршируем начинкой, обвязываем ножки, выкладываем на противень, смазанный маслом.

4. Запекаем в духовке 1,5 часа при 180 °С, периодически поливая выделяющимся соком.

Раиса Михайловна Кульмацкая, Иркутская обл.

САЛАТ «РУКАВИЧКА»

Нам нужно

- 200 г крабовых палочек
- 100 г слабосоленой красной рыбы
- 4 вареных яйца
- 1 стакан риса
- 1 крупная луковица
- 2 свежих огурца
- 0,5 лимона (сок)
- 1 ст. ложка маслин без косточек
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. С крабовых палочек срезаем тонкими полосками красный верх (оставляем для украшения), белую часть режем кубиками. Лук режем тонкими полукольцами, поливаем соком лимона, оставляем на 20 минут, слегка перетираем, откидываем на сито.

2. Белки отделяем от желтков, по отдельности трем на терке (немного белка оставляем для украшения). Огурцы и рыбу режем кубиками.

3. Выкладываем в виде «рукавицы» слоями рис, рыбу, лук, желтки, огурцы, крабовые палочки, белки. Слои солим и перчим, промазываем майонезом. Украшаем салат крабовыми палочками, белками и маслинами (как на фото).

«Говяжий язык - это самый настоящий деликатес. Мало того что он жутко полезен, он еще и очень-преочень вкусен. А если еще и приготовить его по кавказскому рецепту, с традиционными ингредиентами... Кавказская кухня вообще - это песня. Про нее не говорить, а петь надо. Особенно их мясные блюда оставляют неизгладимое впечатление. А уж какие кавказцы столы накрывают да как гостей принимают, знают все. Кто по фильмам, а кому повезло, тот и по собственному незабываемому опыту. Помните, как говорил герой Фрунзика Мкртчяна в фильме «Одиноким предоставляется общежитие»: «У нас дом - это большой стол!» Так что рецептам кавказской кухни верить можно. И пробовать обязательно нужно! Тем более исполнение совсем несложное, а результат просто потрясающий. И на новогоднем столе запеченный язык в вашем исполнении по праву займет центральное место. Правда, недолго - мигом сметут!»

ЛЮБОВЬ ФЕДОРОВА, НОВГОРОДСКАЯ ОБЛ.

ЗАПЕЧЕННЫЙ ЯЗЫК ПО-КАВКАЗСКИ С ГРИБАМИ И ОРЕХАМИ

Нам нужно

- 1 вареный говяжий язык (1 кг)
- 500 г шампиньонов
- 150 г измельченных грецких орехов
- 2 луковицы
- 250 г сметаны
- 2 зубчика чеснока
- 0,5 ч. ложки хмели-сунели
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Грибы режем пластинками, лук — полукольцами, обжариваем на масле до золотистого цвета. Добавляем орехи, измельченный чеснок, сметану и хмели-сунели, солим и перчим, перемешиваем.

2. Язык режем крупными ломтиками, выкладываем на противень, сверху равномерно распределяем ореховогрибную смесь.

3. Запекаем в духовке 20 - 25 минут при 180 °С.

Утром первого января в продовольственном магазине было сначала совсем пусто, а потом потянулись дети с записками...

ПИРОГ «ЕЛОЧКА» С КЛЮКВОЙ И ОРЕХАМИ

Нам нужно

- растительное масло
- пергамент

Для теста:

- 3 - 4 стакана муки
- 0,5 стакана воды
- 0,5 стакана сметаны
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей
- 100 г сливочного масла
- 2 яйца
- 3 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка соли

Для начинки:

- 2 стакана клюквы
- 1 стакан измельченных орехов (любых)
- 1,5 стакана сахара
- 0,5 стакана воды
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 1,5 ч. ложки молотой корицы

Готовим так:

1. Готовим тесто: дрожжи разводим в теплой воде, добавляем растопленное сливочное масло, яйца, сметану, сахар, соль и муку, замешиваем тесто. Накрываем, оставляем на 1,5 - 2 часа в теплом месте.

2. Готовим начинку: клюкву опускаем в кипящую воду, варим 5 минут, добавляем сахар, варим, помешивая, еще 5 минут. Кладем орехи, сливочное масло и корицу, перемешиваем, снимаем с огня, остужаем.

3. Тесто раскатываем в пласт толщиной 0,5 см, сверху равномерно распределяем начинку, сворачиваем в рулет, защипываем края. Режем рулет на кусочки толщиной 2 - 2,5 см.

4. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, смазанным маслом, на небольшом расстоянии друг от друга в виде «елочки».

5. Выпекаем в духовке 25 - 30 минут при 180 °С.

Дарья Климова, Рязанская обл.

САЛАТ «ВОСТОЧНЫЙ»

Нам нужно

- 1 кг моркови
- 1 крупная луковица
- 200 г нежирной свинины
- 3 ст. ложки соевого соуса
- 1,5 ст. ложки 9 %-го уксуса
- 1 ст. ложка семян кунжута
- пучок петрушки
- 100 мл растительного масла
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Морковь режем тонкой соломкой, поливаем уксусом, перемешиваем, оставляем на 30 минут. Мясо режем соломкой, смешиваем с соевым соусом, оставляем на 30 минут.

2. Лук режем тонкими полукольцами, обжариваем на масле 5 минут, вынимаем, смешиваем с морковью. Мясо жарим на том же масле до готовности.

3. Добавляем к моркови мясо вместе с маслом, кладем кунжут и измельченную петрушку, солим и перчим, перемешиваем. Остужаем, убираем в холодильник на 3 - 4 часа.

Анна Васильевна Гаврилова, Оренбургская обл.

КЕКСЫ «ЗИМНИЙ СОН»

Нам нужно

- растительное масло
- формочки для кексов
- кондитерский мешок

Для теста:

- 3 стакана муки
- 4 яйца
- 200 мл кефира
- 200 г сливочного масла
- 200 г сахара
- 1,5 ч. ложки разрыхлителя
- щепотка ванилина

Для крема:

- 200 г сливочного масла
- 1 банка сгущенного молока
- 1,5 ст. ложки какао-порошка

Готовим так:

1. Готовим тесто: масло растапливаем, смешиваем с сахаром, добавляем яйца, кефир и муку, смешанную с разрыхлителем и ванилином, перемешиваем до однородного состояния.

2. Готовим крем: размягченное масло взбиваем со сгущенным молоком, делим на две части, в одну часть добавляем какао-порошок. Выкладываем два вида крема в кондитерский мешок, стараясь не перемешать их между собой.

3. Выкладываем тесто в формочки, смазанные маслом, выпекаем в духовке 15 - 20 минут при 180 °С. Кексы остужаем, вынимаем из формочек, украшаем кремом.

Пусть радость и удача
Стучатся в каждый дом!
Быть не должно иначе
В году, который ждем.

Чтоб планы ваши все
сбывались,
Мечты в реальность
претворялись,
Чтоб вам везло в большом
и малом,
Поднимем мы свои бокалы.

ЗАПЕЧЕННАЯ КУРИЦА С РИСОМ И ПОМИДОРАМИ В ГОРШОЧКАХ

Нам нужно

- 1 тушка курицы
- 2 стакана риса
- 3 - 4 помидора
- 1 луковица
- 200 г сыра
- пучок зелени (любой)
- растительное масло
- вода
- соль, перец по вкусу
- глиняные горшочки

Готовим так:

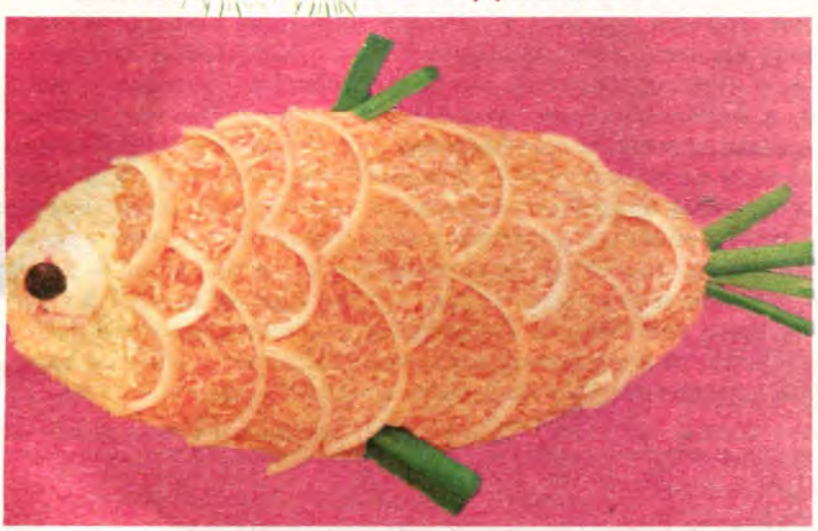
1. Птицу режем на порционные куски, обжариваем на масле со всех сторон до золотистого цвета. Лук режем полукольцами, помидоры — кружками.

2. В горшочки выкладываем слоями мясо, лук, рис и помидоры, слои солим и перчим, заливаем водой, ставим в духовку на 30 - 35 минут при 180 °С.

3. Посыпаем измельченной зеленью и тертым сыром, запекаем еще 10 - 15 минут.

Алина Волобуева, Тульская обл.

САЛАТ «СЕМГА ПОД ШУБОЙ»



Нам нужно

- 300 г филе слабосоленой семги
- 3 - 4 вареных картофеля
- 2 вареные моркови
- 4 вареных яйца
- 1 крупная луковица
- 1 ст. ложка 9 %-го уксуса
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу

Для украшения:

- 1 луковица
- 4 - 5 перьев зеленого лука
- 1 маслина

Готовим так:

1. Готовим украшение: лук режем полукольцами. Зеленый лук режем на кусочки по 4 - 5 см.

2. Лук режем кубиками, поливаем уксусом, слегка перетираем. Картофель, морковь и яйца по отдельности трем на терке. Рыбу режем кубиками.

3. Выкладываем слоями в форме «рыбы» картофель, рыбу, лук, яйца, морковь. Слои солим и перчим, промазываем майонезом. Украшаем салат зеленым и репчатым луком и маслиной (как на фото).

Виктория Шаманова, Тамбовская обл.

ШОКОЛАДНЫЙ РУЛЕТ «ВОЛШЕБНАЯ СКАЗКА»

Нам нужно

- растительное масло
- пергамент

Для теста:

- 3 яйца
- 2 ст. ложки муки
- 2 ст. ложки какао-порошка
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- 0,5 ч. ложки разрыхлителя

Для крема:

- 200 г творога
- 200 мл жирных сливок
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- 0,5 ч. ложки молотой корицы

Готовим так:

1. Готовим тесто: яйца взбиваем с сахарной пудрой, добавляем муку, смешанную с какао-порошком и разрыхлителем, перемешиваем до однородного состояния.

2. Готовим крем: творог взбиваем с сахарной пудрой, сливками и корицей.

3. Тесто выкладываем на противень, выстланный пергаментом, смазанным маслом, выпекаем в духовке 10 - 15 минут при 180 °С. Аккуратно снимаем с пергамента, сворачиваем в рулет.

4. Разворачиваем, смазываем кремом, вновь сворачиваем в рулет. Убираем в холодильник на 1 - 1,5 часа для пропитки, украшаем по желанию.

Поздравления!

Спешу поздравить моих родных и любимых маму Дружинину Ларису Павловну и бабушку Данилову Елену Павловну с наступающим Новым годом!

Оставьте в прошлом все проблемы и ошибки,
Не позволяйте грусти верх над вами взять!
Ведь впереди вас ждут успехи и улыбки!
Желаю с радостью по жизни вам шагать!
Пусть нескончаемым потоком изольются
Благополучие, достаток и добро.
Пусть в наступающем году все удается,
И согревает сердце счастье и тепло!

От любящей дочери и внучки Дружининой Станиславы

Дорогая редакция! Хочу поздравить вас и всех ваших читателей с наступающим 2016 годом и пожелать счастья, добра и успехов!

Пусть наступающий 2016 год
Всем, каждому, что хочет, принесет:
Кто захотел семью - тому жениться,
А кто ребенка хочет - пусть родится.
Мечтаешь о богатстве всей душой?
Так пусть же ждет тебя успех большой!
А если хочешь счастлив быть, пускай
Сегодня счастье льется через край!

От Тамары Березняковой, Калужская обл.

«За окошком с морозными узорами падает пушистый снег, а на нашей кухне звучит музыка и плывут ароматы корицы и меда. К Рождеству мы всегда печем пряники - это стало доброй семейной традицией, а потому появились и свои секреты. Выпечка – вещь капризная, и медовое тесто очень легко испортить: оно может выйти слишком жестким или чересчур рассыпчатым, что для пряников ну совсем не годится. Мед для них я часто беру гречишный - он очень душистый и придает чудесный золотистый цвет тесту. На специи тоже советую не скупиться, добавляйте, что больше нравится: корицу, гвоздику, мускатный орех, кардамон. А лучше все вместе! Когда ваше тесто будет готово и скатано в шар, важно положить его в холодильник хотя бы на пару часов - чем дольше, тем лучше. Раскатывать тесто нужно в пласт не тоньше 0,5 см. Дети обожают вырезать из него домики, елочки, снеговиков и человечков. Такие пряники в нарядной белоснежной глазури можно повесить на елку, а еще подарить соседям или друзьям!»

АСЯ ШИЛОВА, РЯЗАНСКАЯ ОБЛ.

НОВОГОДНИЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ

Нам нужно

- пищевая пленка
- пергамент
- формочки для пряников или печенья

Для теста:

- 300 г муки
- 150 г меда
- 2 ст. ложки сахара
- 3 ст. ложки сливочного масла
- 2 ч. ложки разрыхлителя
- 0,5 ч. ложки молотой корицы
- по 1/4 ч. ложки молотого кардамона, гвоздики и мускатного ореха

Для глазури:

- 100 г сахарной пудры
- 2 ст. ложки лимонного сока

Готовим так:

1. Готовим тесто: масло режем на кусочки, смешиваем с медом и сахаром, нагреваем, помешивая, до однородного состояния, остужаем. Муку смешиваем с разрыхлителем и специями. Добавляем масляно-медовую смесь, замешиваем тесто. Заворачиваем в пищевую пленку, убираем в холодильник на 2 - 3 часа.

2. Тесто раскатываем в пласт толщиной 0,5 - 0,7 см, с помощью формочек вырезаем произвольные фигурки.

3. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, выпекаем в духовке 12 - 15 минут при 180 °С.

4. Готовим глазурь: лимонный сок смешиваем с сахарной пудрой.

5. Покрываем пряники глазурью, оставляем на 20 - 30 минут, пока не высохнет глазурь.

ПЕСОЧНЫЕ «ЕЛОЧКИ» С ПОВИДЛОМ

Нам нужно

- 1 - 2 ст. ложки сахарной пудры
- формочки-«елочки»
- пищевая пленка
- пергамент
- коктейльная трубочка

Для теста:

- 3 стакана муки
- 200 г сливочного масла
- 1 стакан сахара
- 1 яйцо
- по щепотке соли и ванилина

Для начинки:

- 1 стакан густого повидла (любого)

Готовим так:

1. Готовим тесто: масло режем на кусочки, перетираем с мукой в крошку, добавляем яйцо, сахар, соль и ванилин, замешиваем тесто. Заворачиваем в пищевую пленку, убираем в холодильник на 30 минут.

2. Тесто раскатываем в пласт толщиной 2 - 3 мм, с помощью формочек вырезаем «елочки», в половине заготовок коктейльной трубочкой вырезаем небольшие отверстия.

3. Выкладываем на противень, выстланный пергаментом, выпекаем в духовке 12 - 15 минут при 180 °С.

4. Целые «елочки» смазываем повидлом, накрываем «елочками» с отверстиями. Перед подачей посыпаем сахарной пудрой.

Алла Евгеньевна Карпова, Ярославская обл.

ТОРТ «ЭСКИМО»

Нам нужно

- растительное масло
- пергамент

Для теста:

- 1 стакан муки
- 1 стакан сахара
- 4 яйца
- 1 ч. ложка разрыхлителя

Для крема:

- 200 г сливочного масла
- 1 стакан молока
- 1 стакан сахара
- 2 яйца
- 2 ст. ложки муки
- щепотка ванилина

Для глазури:

- 4 ст. ложки сметаны
- 4 ч. ложки какао-порошка
- 50 г сливочного масла
- 50 г сахара

Готовим так:

1. Готовим тесто: яйца взбиваем с сахаром, добавляем муку, смешанную с разрыхлителем, перемешиваем до однородного состояния.

2. Готовим крем: яйца растираем с сахаром, заливаем молоком, всыпаем муку, варим на слабом огне, помешивая, до загустения. Остужаем, взбиваем с размягченным маслом и ванилином.

3. Готовим глазурь: какао-порошок смешиваем с сахаром, сметаной и маслом, варим, помешивая, до полного растворения сахара.

4. Тесто выкладываем в форму, выстланную пергаментом, смазанным маслом, выпекаем в духовке 30 - 40 минут при 180 °С. Разрезаем вдоль пополам на 2 коржа, остужаем.

5. Коржи промазываем кремом, укладываем друг на друга, сверху поливаем торт глазурью. Украшаем по желанию.

Яна Михайлова, Белгородская обл.

ДЕСЕРТ «СКАЗОЧНЫЕ ДОМИКИ»

Нам нужно

- 36 - 40 шт. шоколадного печенья
- кондитерская посыпка
- кондитерский мешок

Для глазури:

- 100 г сахарной пудры
- 1 яйцо (белок)
- 1 ч. ложка лимонного сока

Готовим так:

1. Готовим глазурь: белок взбиваем с сахарной пудрой и лимонным соком в густую пену, выкладываем в кондитерский мешок.

2. Печенье с одной стороны смазываем глазурью (см. фото).

3. Укладываем по 3 печенья друг на друга, смазывая каждое глазурью (см. фото).

4. Формируем «крышу» «домика», украшаем оставшейся глазурью и кондитерской посыпкой (см. фото).

Под крышу «Сказочных домиков» вы можете спрятать мармеладных зверюшек либо положить творожный или масляный крем.

ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ «НОВОГОДНИЙ СЮРПРИЗ» С КИВИ И БАНАНАМИ

Нам нужно

- пищевая пленка

Для основы:

- 300 г песочного печенья
- 100 г сливочного масла

Для начинки:

- 500 г йогурта со вкусом киви или банана
- 2 банана
- 4 киви
- 100 г сахара
- 0,5 лимона (сок)
- 2,5 ст. ложки желатина
- 0,5 стакана молока

Готовим так:

1. Готовим основу: печенье измельчаем в крошку, смешиваем с растопленным маслом, выкладываем в форму, выстланную пищевой пленкой, плотно утрамбовываем.

2. Готовим начинку: желатин замачиваем в молоке на 20 - 30 минут (для набухания), нагреваем, постоянно помешивая, до полного растворения желатина, не доводя до кипения, остужаем. Бананы измельчаем в пюре, взбиваем с соком лимона, добавляем сахар, йогурт и желатин, еще раз взбиваем. Кладем киви, нарезанные кружками, перемешиваем.

3. Начинку равномерно распределяем поверх основы, убираем в холодильник на ночь. Аккуратно вынимаем торт из формы, снимаем пищевую пленку, украшаем по желанию.

Ангелина Семакина, Московская обл.

ЗАКУСКА «КОРОЛЕВСКАЯ»

Нам нужно

- 150 г филе слабосоленой красной рыбы (любой)
- 100 г красной икры
- 150 г мягкого плавленого сыра
- 1 лимон
- 0,5 стакана маслин без косточек
- 0,5 пучка петрушки
- шпажки

Для оладьев:

- 150 г муки
- 1 стакан кефира
- 1 яйцо
- по 0,5 ч. ложки сахара, соли и разрыхлителя
- растительное масло

Готовим так:

1. Готовим оладьи: кефир взбиваем с яйцом, всыпаем муку, разрыхлитель, сахар и соль, перемешиваем до однородного состояния. Выкладываем на сковороду с раскаленным маслом по 1 ч. ложке теста, жарим оладьи с двух сторон до золотистого цвета.

2. Рыбу и лимон режем ломтиками. Каждый оладушек смазываем сыром, сверху кладем ломтики рыбы и лимона, красную икру, шпажками крепим маслины, украшаем веточками петрушки.

КУРИНЫЙ РУЛЕТ «НЕЖНЫЙ»

Нам нужно

- растительное масло
- соль, перец по вкусу
- фольга
- пергамент

Для основы:

- 1 ст. ложка манной крупы
- 3 яйца
- 100 г сыра
- 100 г майонеза

Для начинки:

- 300 г куриного филе
- 3 луковицы
- сливочное масло

Готовим так:

1. Готовим основу: яйца взбиваем, добавляем тертый сыр, манную крупу и майонез, солим и перчим, взбиваем.

2. Готовим начинку: лук режем кубиками, обжариваем на сливочном масле до золотистого цвета. Мясо пропускаем через мясорубку, смешиваем с луком, солим и перчим.

3. Выкладываем основу на противень, выстланный пергаментом, смазанным маслом, разравниваем поверхность, выпекаем в духовке 15 - 20 минут при 180 °С.

4. Аккуратно снимаем основу с пергамента, сверху равномерно распределяем начинку, сворачиваем в рулет, заворачиваем в фольгу.

5. Запекаем в духовке 35 - 40 минут при 180 °С.

Вы можете сделать рулет пикантнее, добавив в начинку нарезанный болгарский перец, маринованные грибы, копченый бекон, маслины или оливки.

КАЛЬМАРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПАШТЕТОМ И ОВОЩАМИ

Нам нужно

- 2 вареных очищенных кальмара

Для начинки:

- 100 г печеночного паштета
- 1 морковь
- 2 вареных яйца
- 1 луковица
- 50 г сливочного масла
- растительное масло
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Готовим начинку: лук режем кубиками, морковь трем на терке, обжариваем на растительном масле до золотистого цвета, остужаем. Паштет смешиваем с луком и морковью, добавляем тертые яйца и размягченное масло, солим и перчим, перемешиваем.

2. Фаршируем кальмары начинкой, украшаем по желанию.

Ольга Тимченко, Тверская обл.

ЗАПЕЧЕННОЕ МЯСО «НОВОГОДНЕЕ ЧУДО»

Нам нужно

- 1,5 кг свиной вырезки
- фольга

Для маринада:

- 2 ст. ложки майонеза
- 1 ст. ложка меда
- 1 ст. ложка горчицы
- 1 ч. ложка молотой паприки
- 2 зубчика чеснока
- соль, перец по вкусу

Готовим так:

1. Готовим маринад: майонез смешиваем с медом, горчицей, измельченным чесноком и паприкой, солим и перчим.

2. Мясо смазываем маринадом, убираем в холодильник на 3 - 4 часа.

3. Заворачиваем мясо в фольгу, запекаем в духовке 1 час при 180 °С, раскрываем фольгу, запекаем еще 30 - 40 минут до золотистого цвета.

Лариса Валерьевна Немченко, Пермский край

САЛАТ «БЕЛЫЙ МИШКА»

Нам нужно

- 200 г вареного куриного мяса
- 200 г ветчины
- 2 свежих огурца
- 150 г твердого сыра
- 1 банка консервированного зеленого горошка
- 3 вареных яйца (желтки)
- 3 зубчика чеснока
- майонез по вкусу
- соль, перец по вкусу

Для украшения:

- 3 вареных яйца (белки)
- 0,5 стакана маслин (без косточек)

Готовим так:

1. Мясо, ветчину и огурцы режем кубиками, сыр и желтки трем на терке.

2. Выкладываем слоями в виде «мордочки медведя» ветчину, огурцы, мясо, горошек, желтки, сыр. Слои солим и перчим, промазываем майонезом, смешанным с измельченным чесноком. Украшаем салат тертыми белками и маслинами (как на фото).

Анна Малинина, Красноярский край

КОНФЕТЫ «НОВОГОДНИЕ ЧУДЕСА»

Нам нужно

- 200 г бисквитного печенья
- 200 г распаренной кураги без косточек
- 100 г жареного фундука
- 2 ст. ложки жирной сметаны
- 150 г темного шоколада
- щепотка ванилина
- зубочистки
- пергамент

Готовим так:

1. Печенье, курагу и орехи измельчаем в блендере или пропускаем через мясорубку, добавляем сметану и ванилин, перемешиваем.

2. Формируем конфеты, нанизываем на зубочистки, опускаем в растопленный на водяной бане шоколад, выкладываем на пергамент. Убираем в холодильник на 30 - 40 минут.

Яна Щербинина, Белгородская обл.

ЖЕЛЕ «ВОЛШЕБНЫЙ ПРАЗДНИК»

Нам нужно

- 4 мандарина
- 1 апельсин
- 4 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки желатина
- 200 мл кипяченой воды

Готовим так:

1. Желатин замачиваем в воде на 20 - 30 минут (для набухания), нагреваем, постоянно помешивая, до полного растворения желатина, не доводя до кипения, остужаем.

2. Мандарины и апельсин чистим, выжимаем из мякоти сок. Кожицу мандаринов тщательно разминаем с сахаром, кожицу убираем.

3. Сок апельсина и мандаринов смешиваем с сахаром, нагреваем до полного растворения сахара. Добавляем распущенный желатин, перемешиваем, разливаем по стаканам или креманкам. Убираем в холодильник на 5 - 6 часов до полного застывания. Украшаем по желанию.

Оксана Макарова, Рязанская обл.

ДЕСЕРТ «НОВОГОДНЯЯ МЕЧТА»

Нам нужно

- 8 мандаринов
- 200 г мороженого

Для сиропа:

- 300 мл воды
- 150 г сахара
- 1 палочка корицы
- по 2 звездочки бадьяна и гвоздики

Готовим так:

1. Готовим сироп: сахар смешиваем с водой, доводим до кипения, добавляем корицу, бадьян и гвоздику, варим на слабом огне 8 - 10 минут.

2. Мандарины чистим, опускаем в горячий сироп, оставляем до полного остывания сиропа, периодически переворачивая мандарины.

3. Раскладываем по креманкам, подаем с мороженым, украшаем по желанию.

***НЕ ЗАБУДЬТЕ ОФОРМИТЬ** в вашем почтовом отделении подписку на ваше любимое издание «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ». Подписной индекс по каталогу «Почта России» – 24966*

реклама

На фото моя дочь Анюта

«Новый год - настоящий «конфетный период» в буквальном смысле этого слова! Кулек конфет из школы, по мешочку от родителей, еще профсоюзные пакеты, бабушкины подарки, и каждый гость несет с собой снова конфеты! Дома образуются просто конфетные сугробы! Уже самые вкусные повыбраны, соседские детишки-колядовщики одарены, гостям тоже по мешочку роздано, а запасы конфет все не кончаются!

Только вот на четвертый-пятый день праздника не только есть, но и смотреть на них как-то уже и не хочется. Сидишь у телевизора, рука по привычке потянется к вазочке с конфетами, возьмешь, посмотришь... и обратно положишь. Ну все уже... Наелись, кажется... Надоело...

А давайте-ка сделаем из наших конфет интересненький десертик. Получится классно, красиво, оригинально, вкусно! И не слишком сладко, и конфетам «вторую жизнь» дадим, и домашних удивим и порадуем. А если гости заглянут - так просто поразим!»

ТОРТ «ЖОЗЕФИНА»

Нам нужно
- 50 г темного шоколада
- 0,5 стакана измельченных орехов (любых)
- растительное масло
- пергамент

Для теста:
- 200 г муки
- 1 стакан молока
- 250 г распаренного изюма
- 100 г сахара
- 2 яйца
- 2 ч. ложки разрыхлителя

Для крема:
- 800 г жирной сметаны
- 150 г сливочного масла
- 150 г сахарной пудры
- щепотка ванилина

Готовим так:

1. Готовим тесто: изюм измельчаем блендером или пропускаем через мясорубку. Яйца взбиваем с сахаром, добавляем изюм, молоко и муку, смешанную с разрыхлителем, перемешиваем.

2. Готовим крем: размягченное масло взбиваем с сахарной пудрой и ванилином, не прекращая взбивать, вводим сметану, взбиваем до гладкости.

3. Тесто делим на 3 части, выкладываем в форму, выстланную пергаментом, смазанным маслом, выпекаем в духовке по очереди 15 - 20 минут при 180 °С.

4. Коржи остужаем, промазываем кремом, укладываем друг на друга, формируем торт, сверху посыпаем орехами и тертым шоколадом.

Марина Каримова, Пензенская обл.

ШОКОЛАДНЫЙ ДЕСЕРТ «СЛАДКОЕЖКА» ИЗ КОНФЕТ

Нам нужно
- 12 - 15 шоколадных конфет (любых)
- 0,5 л молока
- 1 ст. ложка какао-порошка
- 1,5 ст. ложки крахмала
- 0,5 стакана измельченных грецких орехов
- 2 - 3 ст. ложки кокосовой стружки

Готовим так:

1. Крахмал разводим в 0,5 стакана холодного молока. Конфеты режем на кусочки.

2. Оставшееся молоко доводим до кипения, добавляем конфеты, разведенный крахмал, какао-порошок и орехи, варим, помешивая, 2 - 3 минуты на слабом огне до полного растворения конфет.

3. Раскладываем по креманкам, остужаем, убираем в холодильник на 2 - 3 часа. Перед подачей украшаем кокосовой стружкой.

ТЫКВЕННО-МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ «ЗОЛУШКА»

Нам нужно
- 300 г очищенной мякоти тыквы
- 0,5 л молока
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ч. ложка молотой корицы
- пергамент

Готовим так:

1. Тыкву режем на кусочки, выкладываем на пергамент, посыпаем сахаром и корицей. Запекаем в духовке 30 - 35 минут при 180 °С, слегка остужаем.

2. Теплую тыкву измельчаем в блендере или протираем через сито, заливаем молоком, взбиваем. Разливаем по стаканам, подаем сразу.

СОДЕРЖАНИЕ

Коронное блюдо, стр. 2
Торт «Наполеон»

Закуски к семейному столу, стр. 3
Блинные рулетики «Праздничный вечер»
Закусочный торт «Рандеву»

В ожидании гостей, стр. 4-5
«Оливье» с кальмарами
Торт «Волшебная корзинка»
Рулет «Шикарный» из телятины
Запеченная рулька «Мечта Деда Мороза»
Салат «Грибная полянка»

Праздничное меню, стр. 6-7
Запеченные отбивные под «королевской» шубой
Салат «Селедка под лисьей шубой»
Пирожные «Озорные медвежата»
Мясной рулет «Рождественский» с сыром и грибами
Жаркое из курицы с черносливом в горшочках

Провожаем старый год, стр. 8-9
Салат «Мимоза»
Печеночный рулет «Гости в восторге»
Кальмары в сметанном соусе
Запеченная баранина «Когда часы 12 бьют!»
Салат «Дамский ридикюльчик»
Запеченная утка «Новогодний подарок»

Под бой курантов, стр. 10-11
Закусочный рулет «Новогодний дуэт» из утки и курицы
Торт «С Новым годом!»
Свинина, запеченная с беконом, в горчичной корочке
Рулет «Под бой курантов» из свиной рульки
Запеченный карп под сырной «чешуей»

Встречаем Новый год, стр. 12-13
Десертные шишки «Подарок Деда Мороза»
Мясная «книжка», запеченная с ананасами
Куриный рулет «Пикантный» с фасолью и колбасками
Соляночка «Первоянварская»
Запеченное мясо в винном маринаде

Украшаем блюда к празднику, стр. 14-15
Вкусные «снежинки»
«Кувшинка» из болгарского перца

Готовим вместе, стр. 16-17
Булочки «Заснеженные шишки»
Закуска «Здравствуй, Новый год!»

Блюда как у бабушки, стр. 18-19
Грибной суп с клецками
Бутерброды «Советские»
Запеченная баранина в пивном кляре
Трехслойный пирог в беконе
Студень «Хуторской»

Меню выходного дня, стр. 20-21
Куриные бедрышки под сырно-перечной корочкой
Крабовый салат «Карнавал» в грибных шляпках
Свиные отбивные «Новогодняя фантазия»
Заварные пончики «Парижские тайны»
Куриные шашлычки «Дамские грезы»
Салат «Остров сокровищ»
Творожная запеканка «Карамелька»

Праздничный стол, стр. 22-23
Мясные «стожки» с картофелем и сыром
Курица, фаршированная капустой и шпикачками
Салат «Рукавичка»
Запеченный язык по-кавказски с грибами и орехами
Пирог «Елочка» с клюквой и орехами

Пока все дома, стр. 24-25
Салат «Восточный»
Кексы «Зимний сон»
Запеченная курица с рисом и помидорами в горшочках
Салат «Семга под шубой»
Шоколадный рулет «Волшебная сказка»

Выпечка для всей семьи, стр. 26-27
Новогодние медовые пряники
Песочные «елочки» с повидлом
Торт «Эскимо»
Десерт «Сказочные домики»

А у нас на столе, стр. 28-29
Йогуртовый торт «Новогодний сюрприз» с киви и бананами
Закуска «Королевская»
Куриный рулет «Нежный»
Кальмары, фаршированные паштетом и овощами
Запеченное мясо «Новогоднее чудо»
Салат «Белый мишка»

Сладкая жизнь, стр. 30-31
Конфеты «Новогодние чудеса»
Желе «Волшебный праздник»
Десерт «Новогодняя мечта»
Торт «Жозефина»
Шоколадный десерт «Сладкоежка» из конфет
Тыквенно-молочный коктейль «Золушка»

Газета «Пальчики оближешь» № 24 (84) 2015 г. Зарегистрирована 30.12.2011 г. Выдано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций (Роскомнадзор). Свидетельство о регистрации средства массовой информации: ПИ № ФС77 — 48091 от 30.12. 2011 г. Учредитель ООО «ИД «7 УДАЧ». Издатель: ООО «Издательский Дом «Любовь и голуби». Ответственный за выпуск журнала Сердюкова С. Ю. Главный редактор Осипов В. В. Подписной индекс по каталогу «Почта России» - 24966. Адрес редакции и издателя: 308000, г. Белгород, пр-т. Б. Хмельницкого, 111. Отдел рекламы тел. (4722) 33-14-00, отдел розницы (4722) 33-18-33, отдел подписки (4722) 33-10-40. Адрес для корреспонденции: 308000, г. Белгород, Главпочтамт, а/я 8, газета «Пальчики оближешь». Цена свободная. Подписано в печать 05.11.2015 г. в 14-30, сдано в печать по графику 05.11.2015 г. в 15-00, фактически 05.11.2015 г. в 15-00, выход в свет: с 16.11.2015 г. Месяц распространения 12. 2015. Отпечатано в типографии ООО «Возрождение», 214000, г. Смоленск, ул. Октябрьской революции, д.38 . Тираж 51050. Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции. За содержание рекламы ответственность несет рекламодатель. Редакция имеет право публиковать предоставленные любым способом обращения читателей, фотографии, иллюстрированные материалы. Факт предоставления этих материалов в редакцию означает согласие на использование их в любой форме и любым способом в изданиях ООО «ИД «7 Удач». Люди, изображенные на фотоснимках, не всегда являются героями публикаций. Редакция оставляет за собой право литературной обработки предоставленных материалов перед публикацией. Предоставленные в редакцию обращения читателей, фотографии, иллюстрированные материалы не возвращаются.

ISSN 2305-094X

Зак. №04027

e-mail: palchiki@list.ru