

Олег Прокопенко

*Кулинарные
рецепты
холостяка, если
тебе за тридцать*



Олег Прокопенко

**Кулинарные рецепты холостяка,
если тебе за тридцать**

Шрифты предоставлены компанией «ПараТайп»

© Олег Прокопенко, 2019

Книга посвящена вопросам рационального и здорового питания человека. Рецепты как простые повседневные, так и традиционные праздничные.

12+

ISBN 978-5-0050-7661-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

ОГЛАВЛЕНИЕ

[Кулинарные рецепты холостяка, если тебе за тридцать](#)

[Как я рыбачу и заготавливаю, копчу рыбу на даче](#)

[Как я научился варить и закрывать варенье с айвы!](#)

[Как приготовить вкусную долму на даче](#)

[Как я научился жарить рыбу с луком и рисом](#)

[Что я купил на продуктовой ярмарке](#)

[Как мы сходили в лес за орехом лещина!](#)

[Как я собираю и закатываю в банки грибы на даче](#)

[Как я готовлю грибы с жареной картошкой](#)

[Тестирую говяжью тушенку с рисом в консервах](#)

[Осенний сбор урожая картошки на дачном участке](#)

[Осенний сбор урожая помидоров на даче](#)

[Как я приготовил говяжьи почки!](#)

[Чем я перекусываю в шаверме!](#)

[Как правильно приготовить битки!](#)

[Как я научился варить курицу!](#)

[Мой рецепт приготовления котлет в домашних условиях](#)

[Зашел в суши ресторан!](#)

[Пасхальные блюда и традиции!](#)

[Как приготовить вкусный торт!](#)

[Первые блины на новой чугунной сковородке на Масленицу!](#)

[Бабушкин рецепт приготовления домашнего варенья!](#)

[Рецепт печёных яблок в духовке!](#)

[Правильно собираем и готовим грибы](#)

[Сибирский рецепт пельменей](#)

[Домашняя пицца](#)

[Про кулинарию Туниса](#)

[Кулинария Сеула](#)

[Кулинария в 5* отеле Мармариса](#)

[Кулинария балканской Черногории с поваром Зораном](#)

[Крафтовые конфеты](#)

[Как организовать банкет на праздник](#)

[Простое приготовление блюд в мультиварке](#)

[Как доставали посуду в СССР](#)

[Про хлеб в СССР!](#)

[Про чай и кофе в СССР!](#)

[Как продавали молоко в СССР](#)

[Про рыбу в СССР!](#)

[Как покупали мясо в СССР!](#)

[Про кондитерские изделия в СССР!](#)

[Колбаса в СССР!](#)

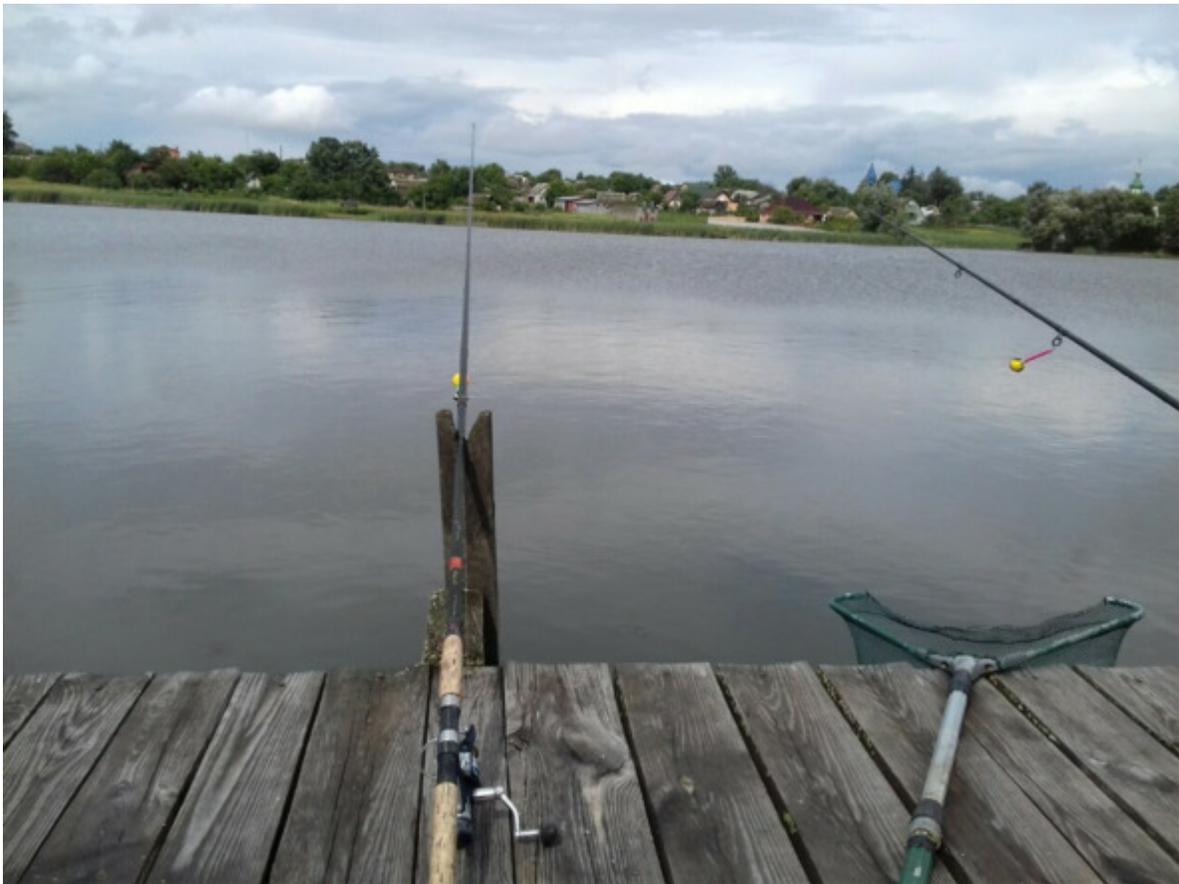
[Вспоминаем конфеты СССР](#)

[Мои основные холостяцкие блюда!](#)

КАК Я РЫБАЧУ И ЗАГОТАВЛИВАЮ, КОПЧУ РЫБУ НА ДАЧЕ

У меня есть одно из любимых мест возле дачи это река, хотя по виду это озеро но рыба здесь речная это карп, карась сазан и щука.

Но рыбачить можно в строго определённое время например летом когда нет нереста иначе штраф. Можно ловить только на 1 простую удочку в другое время года.



Моё место на рыбалке

Здесь по сути организовали кооператив, но кто строил помосты не понятно. Бывают случаи что приезжают люди и начинают требовать права, а бывает я часто приезжаю и говорю что это моё место.



Один из моих уловов

Я забрасываю сразу несколько удочек, например донки. Когда начинает клевать осторожно наматываю катушку и забираю рыбу подсаккой некоторые садят на крючок.



Мой рыбацкий набор

Еще брат мне на день рождения подарил коптильню. Так как рыбы бывает довольно таки много и в морозильник холодильника она не входит. А её уже все переели.

Вот я теперь её и копчу. На различного рода опилках.



Копчение рыбы

Рыба получается очень вкусная. Её в небольшую коптильню можно положить в два слоя. Хорошо подходит с картошкой и свежей зеленью.

А еще рыбу у меня берут в магазине и сами коптят.



Моя рыба таранка

Я и сам иногда произвожу таранку

Рыбу чищу, разрезаю и солю. Соли нужно много. Когда она постоит пару суток и примет соль то нанизываю всю рыбу на проволоку. Беру ткань и накрываю рыбу от комаров, прошиваю бока.

Затем подвешиваю рыбу за ту проволоку которой скреплял.

Подвешиваю под навесом в затенённом но проветриваемом месте.



Крупный улов

Таранку оставляю сушится на срок от 7 дней до 10. После 7 дней она становится вяленой но вкусной. А через 10 дней высыхает полностью. И так через день или каждый день в разгар сезона я пополняю рыбные запасы.



Жаренная на сковороде рыба

Часто варю уху из свежепойманной рыбы. С своим молодым картофелем.

Еще люблю по вечерам жарить рыбу на подсолнечном масле. Вкус свежей рыбы очень хорош.

КАК Я НАУЧИЛСЯ ВАРИТЬ И ЗАКРЫВАТЬ ВАРЕНЬЕ С АЙВЫ!

Айва шикарный плод для варенья. Кисло сладкий вкус ягод их упругость и аромат как раз то, что необходимо для получения вкусного варенья.

После окончания дачного сезона, частичной консервации дачи можно приступить к консервированию варенья. Она как раз поспевает поздней осенью как и поздние груши. И само варенье похоже на грушевое тем более что она растет в собственном саду.



Сироп из айвы

Набираем айвы полный таз, промываем водой и разрезаем её на половинки. Предварительно вырезаем сердцевины.

Варенье я буду закрывать в горячем виде.



Моем банки для варенья из айвы

Сахара нужно из пропорции 1 к 1. Половину сахара насыпаю в 6 литровую кастрюлю потом доливаю воды так, чтобы только размочить сахар и перемешиваю доводя до кипения. Затем постепенно порциями засыпаю туда айву, каждый раз доводя смесь до кипения. Провариваю 2 минуты и выключаю плиту.



Варим варенье в кастрюле

Далее закрываю крышкой и оставляю на часов 10, например на ночь настоятся. Чтобы сахарный сироп проник в плоды айвы.

На следующий день берем маленькую кастрюлю кладем на дно чистую тряпочку, наливаем туда немного воды, ставим на газ, чтобы вода закипела и по очереди стерилизуем в ней подготовленные стеклянные банки. А крышки стерилизуем в миске с водой.



Стерилизация банок

Банки и крышки перед этим, как меня учила мама, тщательно моем пищевой содой.

Тем временем варенье варим второй раз, ставим кастрюлю на рассекатель чтобы варенье не пригорело.

Довожу до кипения, засыпаю остатки сахара, тщательно перемешиваю и варю минут 10.

Варенье становится жележным, приобретает золотистый цвет, а на вкус не приторное а с кислинкой.



Заливаем варенье в банки

Берем поварёшку наливаем в горячем виде варенье в стерилизованные банки. Потом банки закручиваем ключом.



Закручиваем банки кухонным ключом

После закручивания банки переворачиваем и оставляем остывать.



Варенье готово

Все, варенье на зиму закрыто, но я думаю что я его съем раньше!

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНУЮ ДОЛМУ НА ДАЧЕ

У нас на даче созрел виноград. Виноград пойдет для других целей а листья идеальны для приготовления долмы.

Долма состоит из начинки с фаршем который скручивается виноградным листком. Вместо теста как в пельменях используют виноградные листья.



Разложил виноградный лист

Фарш для долмы я готовлю самостоятельно. Предварительно отвариваю рис в солёной воде но не до конца.

Мясную начинку я прокручиваю в мясорубке. Нарезаю дачную зелень и лук, солю и добавляю немного сливочного масла.



Подготовленные ингредиенты

Затем вручную весь фарш мну в кастрюле. Получаются небольшие котлетки, которые потом заворачиваю в листья.

Виноградные листья перед закруткой нужно промыть водой.

В кастрюлю прокладываю на дно несколько листов чтобы долма не зажарилась. Затем кладу туда еще сырую долму и заливаю кипяченой водой.

Готовить нужно пока вода не испарится примерно час.



Приготовленная долма

Долма подается с йогуртом, сметаной или майонезом. Простое но вкусное и сытное блюдо.

КАК Я НАУЧИЛСЯ ЖАРИТЬ РЫБУ С ЛУКОМ И РИСОМ

Лучший для рыбы гарнир это рис. С самого начала рис нужно промыть в воде раз пять. Потом залить воды в кастрюлю из расчета в два раза больше чем риса.

Когда вода закипит на плите туда нужно кинуть промытый рис. В отличие от плова, когда я заливаю рис соленым раствором то посолить просто рис можно щепотками соли прямо в кастрюлю.



Промываем рис под проточной водой

Сразу когда вода с рисом уже в кастрюле зажигаем газовую или электро плиту и ставим рис на рассекатель пламени.

Это нужно для то-то чтобы в дальше когда будем его варить минут 30 он не подгорал.



Засыпаем рис в кастрюлю с водой

Рыба!

Была куплена в магазине морская рыба минтай.

Дома рыбу нужно слегка почистить, промыть, почистить кишки если они есть.



Моем и чистим рыбу в раковине

После промывки рыбу нужно нарезать на куски и посолить обязательно крупной солью чтобы не пересолить. Когда нарезаем рыбу хвосты можно выбросить.

Одна рыба весит примерно 350 грамм что получается на 5 кусков.



Нарезаем рыбу минтай

Потом чистим и моем лук, зажигаем плиту и ставим разогреваться сковороду с подсолнечным маслом.



Мама учит готовить рыбу, нарезаем лук
Рыба обваливается в луке и укладывается одним слоем
на сковородку.
И обжариваем с 2-х или 3-х сторон. Лук кладем сверху на рыбу.



Обжаривание морской рыбы

Когда насыпаем лук на рыбу, заливаем туда немного воды и тушим минут 10–15.



Готовая рыба с рисом и остатками дачной петрушки
Вот и всё готово.

ЧТО Я КУПИЛ НА ПРОДУКТОВОЙ ЯРМАРКЕ

Люблю иногда пробовать этническую кухню. Она не всегда лёгкая эта пища но вкусная иногда можно.

Ярмарки у нас проходят по средам в нашем районе, перекрывают улицу и вдоль неё устанавливают палатки и лотки с продуктами. Многих продавцов я хорошо знаю и сразу иду к ним, чтобы успеть купить то что продаётся как горячие пирожки.



Кусочки зельца

Домашний зельц намного вкуснее чем в супермаркете он готовится по своему рецепту. Сытный и питательный но немного может кому-то будет жирный.

Конечно к нему лучше какой-то гарнир, например рис или жаренный картофель с черным хлебом.



Соленья

Вместо свежих салатов например поздней осенью покупаю соленья. Это маринованный чеснок, огурцы и помидоры и немного острого перца.



Запеченные колбаски

Если времени мало а сразу хочется кушать то я покупаю уже готовые колбаски и поставив в микроволновку подогреваю. Одной до 1 кг веса хватает всей семье.

Но можно купить и из сырого мяса но нужно будет в духовке испечь минут 45.



Разносолы

Покупать разносолы лучше понемногу но разные, еще если есть свежий лук или чеснок из грядки или парника то также нужно брать. Зимой обычно продают лук выращенный методом гидропоники.



Черный хлеб

Ко всему вышесказанному можно нарезать черный и белый хлеб, я могу еще купить например свежо выпеченный лаваш.

КАК МЫ СХОДИЛИ В ЛЕС ЗА ОРЕХОМ ЛЕЩИНА!

Как оказалось у нас рядом в лесу растёт очень много кустов или деревьев с орехами.

Лещина представляет собой небольшое дерево с крупными листьями, а орехи либо растут на дереве либо падают вниз. Многие орехи увы пустые.



Кустарник лещина

В лесу очень много кустарников лещина. Правда очень много стало клещей. Но данные кусты нужно немного покачать

и оставшиеся орехи упадут на землю.

Многие орехи поедают какие-то личинки и кабаны, надежда есть на свежие упавшие орехи.



Орехи лещины

Орехи имеют очень твёрдую скорлупу. зубами их раскусывать нельзя. Нужно иметь под рукой какой-то твёрдый предмет или колку.

Вкус у ореха немного суховатый но очень похожий например на орех фундук.



Раскалываем орехи лещины

Вообще мы решили пойти в лес за осенними опятами, но дожди только начались и грибов на пнях еще не было. Было только несколько ложных опят да и то в глубине леса, в местности которую только мы хорошо знаем.

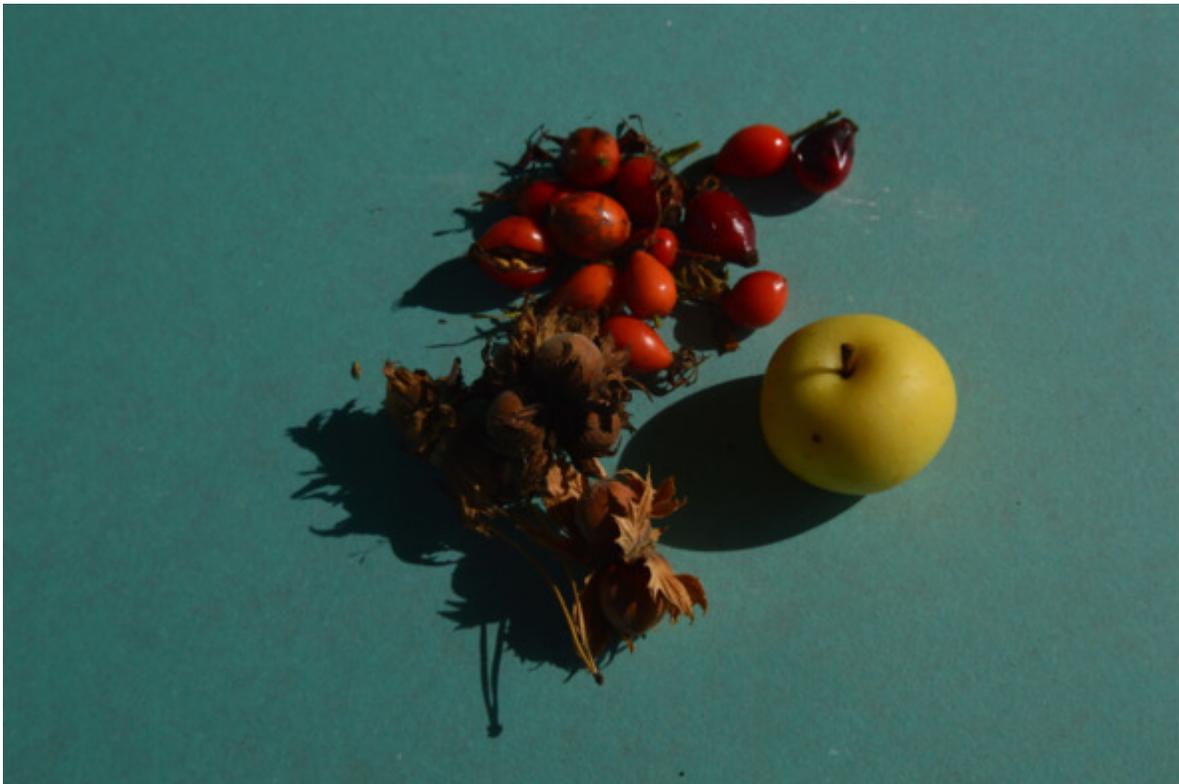
Вот тут мы и переквалифицировались на сбор орехов лещины.



Принесли орехи лещина на дачу

Когда мы принесли несколько сотен орехов домой то начали их раскалывать на деревянной дощечке молотком. Как оказалось почти все орехи пустые, всего несколько штук были полными.

Еще на даче у одного знакомого растет своя лещина. Вот с неё процентов девяносто орехи полные.



Натюрморт с орехами лещина

Вывод может быть такой. Нужно выбирать правильные плодоносные кусты и сажать их у себя. В лесу много конкурентов и почти все орехи пустые.

КАК Я СОБИРАЮ И ЗАКАТЫВАЮ В БАНКИ ГРИБЫ НА ДАЧЕ

С приходом осени многие грибники выходят на тихую охоту. Правда этой осенью грибы пошли очень поздно в основном в ноябре.

Грибам нужна постоянная влажная погода. Тогда они начинают активный рост. Если сухо то тех грибов что вырастают на всех желающих не хватает.



Гриб зонтик

В этом сезоне я начинаю собирать грибы зонтики. Мало кто знает что они из рода шампиньонов и из них можно сделать всевозможные блюда.

Они хороши и в жаренном виде, можно немного проварить а потом пожарить с маслом на сковороде.



Грибы дождевики

гриб дождевик так-же съедобный но его нужно собирать только когда он молодой.

Вообще я смотрю чтобы под шляпкой у гриба была губка а не пластинки, пластинчатые я собираю только зонтики.

Остальные грибы это опята и маслята.



Осенние грибы маслята

Итак мой рецепт!

Грибы нужно помыть в проточной воде, особенно пластинчатые.

Почистить а кожицу верхнюю снять. У зонтиков ножки можно выбросить.

Минут 10 проварить а воду слить. Затем нужно приготовить рассол.

В состав рассола входит гвоздика, несколько сортов перца, соль, вода.

Довести рассол до кипения и проварить в нём грибы 10 минут.



Грибы на даче

Потом из рассола набрать грибы и положить в стерилизованную банку с крышкой и долить немного рассола.

Затем на водяной бане стерилизовать всё минут 30.



Закатанные грибы в банке

После стерилизации закатать банку крышкой и можно убирать грибы на хранение. Хорошо если у вас на хранении будут либо одни белые грибы, либо получились различные комбинации из разных сортов грибов.

КАК Я ГОТОВЛЮ ГРИБЫ С ЖАРЕННОЙ КАРТОШКОЙ

Как то раз мы с мамой пошли в лес планируя собрать осенних маслят. Но грибников так много развелось что они успели всё собрать. Но далеко в лесу мы заметили большой пень с целым кустом опят.

Когда грибов не так уж много то приходится их готовить еще с чем-то например с гарниром из картофеля. Или мариновать в небольшой пол литровой баночке.



Нашли осенние опята

Когда собрали грибы их нужно тщательно промыть. Параллельно почистить картофель.

Грибы нужно отварить 10 минут в подсоленной воде.



Грибы в ведре во дворе

Картофель можно нарезать не очень мелко. После отварки грибов воду слить и поджарить еще 10 минут. Картошка в это время пусть отдыхает.



Отваренные грибы осенние опята

После того, когда мы поджарили грибы с сливочным или подсолнечным маслом – засыпаем туда нарезанный картофель.

И продолжаем жарить и тушить под крышкой еще 20 минут.

Посолить нужно либо в начале либо под конец.



Жаренные грибы с картофелем

Как правило на дачах осенью остаётся картофель, а осень это сезон роста грибов.

Это не хитрое блюдо с хлебом достаточно питательное и не сложное.

Так если вам не удалось собрать много лесных грибочков можно накормить не большую семью.

ТЕСТИРУЮ ГОВЯЖЬЮ ТУШЕНКУ С РИСОМ В КОНСЕРВАХ

Часто бывает некогда приготовить себе еду. Приходится идти в фастфуд. Но многие забывают про военную еду такую как тушенки.

Если смотреть видео выживальщиков они там быстро расскажут какую еду лучше брать в походы. Можно самим засолить мясо, орехи и хлебцы. Но для взрослых людей пока еще ничего лучше не придумали чем тушенка.



Банки говяжьей тушенки

Для теста взял в маркете 3 банки тушенки. Две скушали с отцом а третью возьмем на дачу. Вес каждой банки 325 грамм что хватает наестся одному человеку.

Брал в предыдущий день банку тушенки свинина с горохом то она не сильно понравилась.

Стоимость тушенки если переводить на рубли – 50 руб. Она имеет нормальный срок годности, хранится может 2 года, прошло 7 месяцев. Тем более что продавалась она по акции.



Открытие банки тушенки

Открывается баночка говяжьей тушенки с рисом обычным кухонным ключом. В ней виден рис перемешанный с мясом.

Состав:

крупа рисовая – 12,8%;

говядина – 18%

жир свиной;

вода питьевая;
соль кухонная;
морковка столовая сушеная;
лук репчатый;
перец черный.



Тушенка подогретая в микроволновке

Подогрел я тушенку в микроволновке 3–4 минуты на 700 градусах. Разложил предварительно на тарелку без металлических вставок.

Еще добавлю что пищевая ценность тушенки на 100 грамм:

белки – 9 г;

углеводы – 15 г;

жиры – 19 г.

Итого: 210,0 ккал.



Тушенка с белым хлебом

Вкус у тушенки достойный. Очень похожа на плов только немного разваренный. Учитывая цену обязательно нужно запастись такими банками.

Эта еда лучше чем делают в кулинарии. Та еда уже приелась. А тушенка как в бизнесе так и на войне незаменимый и продуманный продукт питания. Всегда выручит в трудную минуту!

ОСЕННИЙ СБОР УРОЖАЯ КАРТОШКИ НА ДАЧНОМ УЧАСТКЕ

Чтобы собрать хороший урожай картофеля нужно иметь хороший посевной урожай. И хорошо удобренную почву.

Перед посадкой картофеля хорошо-бы это место осенью перекопать и добавить туда к примеру куриного помёта. Его развозят в мешках местные жители на грузовом авто по дачным дорогам и предлагают дачникам.



Начинаем сбор урожая картофеля
Весной следует опять землю разрыхлить.

Для посадки картофеля нужно брать немного проросший, его смело можно разрезать по росткам.

Лунку нужно копать где-то на 0,5 лопаты и обязательно по рядкам их нужно соблюдать. Так будет удобнее полоть, окучивать и собирать.



Выкапывание картофеля

Когда кусты картошки взойдут сразу нужно спасти свой урожай от колорадских жуков.

Если участок небольшой то собирать жуков можно руками не применяя химии. При этом нужно уничтожать не только взрослых жуков а и их яйца которые они прячут под листьями. Если появятся личинки то и их уничтожать.



Урожай своей картошки

Землю необходимо периодически полоть и не забывать окучивать картошку когда она подрастет.

Окучивание заключается к подгребанию земли к стеблю картошки, делая небольшую кучку.

Во первых это будет способствовать тому, что картофель не будет зеленеть и картофельные клубни не будут уходить далеко в глубь земли и его можно будет легче выкопать.



Сбор урожая картофеля в разные вёдра

Для выкапывания картофеля лучше брать лопату не американку а обыкновенную кривую. Она в отличие от американки не будет разрезать клубни.

Собрав картофель отсортируйте на мелкую, среднюю и крупную. Сушить её лучше в тёмном и проветриваемом месте. Не оставляйте её на ночь, роса опять сделает её мокрой.



Крупный картофель

Мелкая картошка тоже пригодится, есть отличный рецепт картошки по селянски. Весь вкус в толстой коже мелкой картошки.

Ботву желательно просушить а позже сжечь.

ОСЕННИЙ СБОР УРОЖАЯ ПОМИДОРОВ НА ДАЧЕ

Конец февраля, начало марта это время для посадки семян помидоров для рассады.

Через пару недель появятся первые ростки за которыми нужно ухаживать. Чтобы рассада была крепкой её не надо сильно нежить. Иногда можно применять удобрения. Поставить её лучше на солнечный подоконник до мая месяца.



Кусты помидоров на участке

Приехав на дачу весной нужно вспахать грядку. Желательно чтобы осенью она была перекопана на зиму. Это уничтожит некоторые корни сорняков и личинки вредных насекомых.

Потом делается лунка и вкапывается рассада, делается углубление для полива.



Подвязывание помидоров

Через неделю две рассада укрепляется и начинает расти.

Потом появляются первые цветки. А позже завязи помидор, которые быстро растут и с зеленых плодов становятся красными или оранжевыми.

Перед цветением чтобы на растение не напали насекомые его нужно полить раствором бордосской жидкости. Это также спасет от многих проблем. Не будут гнить и усыхать помидоры.



Спелые помидоры на грядке

По мере роста помидоров в каждую лунку необходимо вставить палку. И в зависимости от того какая ветка или ствол перегружен – привязать к ней.

Так нужно делать периодически и если видите что завязались два помидора то один нужно сорвать. А другой дозреет в тёмном месте.



Желтый помидор

Периодически нужно с умом собирать урожай, ветки нужно прореживать, наклонившиеся подвязывать.

Помидоры лучше чем другие овощи переживают засуху, но их желательно один раз в две недели поливать.



Урожай помидоров

Для экономии воды и сил можно поливать помидоры в лунку на корень. Чтобы вода не разливалась по участку а шла в корень.



Домашние помидоры

Домашние помидоры не с чем не перепутать они – вкусняшки.
Ароматные, мясистые, сочные и сладкие. Просто чудо!

КАК Я ПРИГОТОВИЛ ГОВЯЖЬИ ПОЧКИ!

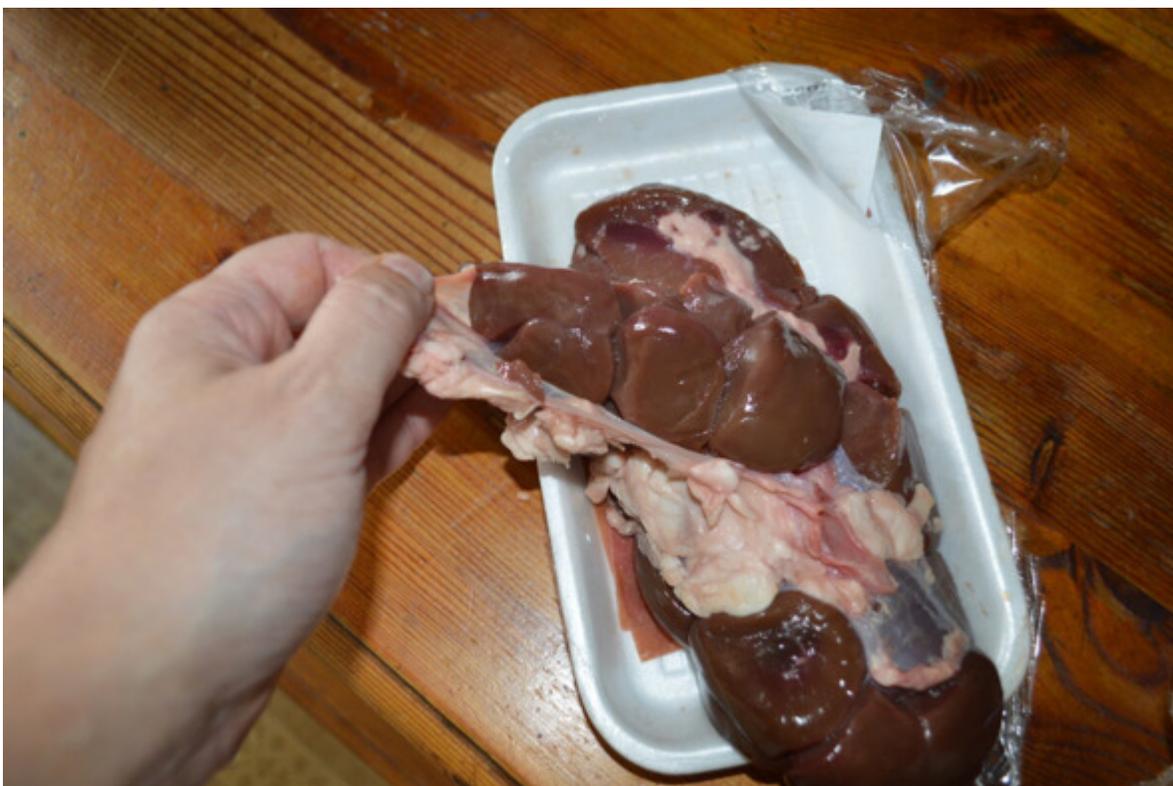
Посмотрев передачу про народы севера я решил приготовить говяжьи почки но они готовят олени.

Я и не знал что с ними нужно повозится, думал достаточно положить их на сковороду и поджарить.



Купил килограмм говяжьих почек

В маркете оставалось две упаковки говяжьих почек я решил взять две упаковки и не прогорел. Так как возни с ними много.



Почки необходимо очистить от жира и жил.

Не знаю точную последовательность но я с помощью двух ножей, один был с пилкой освободил почки от жил. Правда когда они отвариваются то режутся без проблем.



Почки отвариваются

Позвонив маме она сказала что почки нужно несколько раз отварить и слить с них воду. Так как они будут пахнуть мочевиной.

Я довёл воду в кастрюле до кипения и отварил почки минут 10–15. Постоянно на крышку черпаком выкладывая жир и накипь от почек.



Жир убираю с помощью душлака и обратной стороны крышки кастрюли



Слил воду с кастрюле.

Потом с помощью полотенца я накрыв крышку слил воду, навар от почек. Они мне показались нежными но когда стал их резать ножом довольно оказались плотными.

Я еще помню как хозяйки подавали почки нарезанные ломтиками.



Нарезаю почки ломтиками



Жарю говяжьи почки

Нарезанные отваренные говяжьи почки я укладываю на сковороду и жарю 5 минут на растительном масле.

Предварительно солю и посыпаю перцем черным и красным, а так-же добавляю нарезанный репчатый лук.



Тушу говяжьей почки

После 5 минут жарки я добавляю на сковороду 50–100 гр воды, закрываю её крышкой и тушу минут 10 пока не испарится вся влага.

После процедуры появляется приятный жаренный и тушеный запах приготовленных почек.



Готовые говяжьи почки

Подаю на стол с хлебом или рисом. Можно и с картошкой.

ЧЕМ Я ПЕРЕКУСЫВАЮ В ШАВЕРМЕ!

Когда нет времени себе приготовить домашнюю еду я хожу в заведения которые находятся в радиусе обслуживания моего микрорайона.

В микрорайоне в самых посещаемых его местах: возле остановок общественного транспорта на перекрёстках сосредоточено большое количество мест общественного питания.



В Мак я захожу несколько раз в месяц. Хотел сделать обзор на новинки но я их покупаю не часто в основном классический Мак. По цене это и выгодно и сытно, к нему я беру картошку Фри.



Картошка

Сейчас появились такие доставки как Глово, убер еда. Но так как я часто сижу за компьютером, мне вечерком хочется пройтись и одним из видов досуга это поход за едой. 1000 Пушкинских шагов говорят полезно, хотя лучше после еды. Еду беру с собой.



Один из классических ужинов-перекусов.

Еще я хожу к этническим меньшинам за шавермой либо лавашем.

Арабам я не когда не говорю спасибо – только благодарю. А вот христианам, армянам, грузинам спасибо. Эти различные точки находятся часто рядом на одном пяточке. Еще я меняю кулинарию, потому-что к однообразной еде привыкаешь.



Свинные ушки

Например в наш мясной магазин я захожу за свинными ушками или рылом. А далее я подхожу к грузинскому киоску с лавашем.



Грузинский лаваш

Лаваш я нарезаю мелкими ломтиками и к нему делаю нарезку свиных ушек например. То-же натуральная и нормальная еда, правда кому можно копчености.



Иногда можно перекусить копченой колбасой, лавашем и зеленым луком.



Клубника на закуску

На закуску на пяточке можно приобрести фрукты. тут образовался настоящий мини базарчик. Цены на ягоды в начале сезона очень высокие но позже они уменьшаются с каждым днем в цене.

У меня есть традиция дожить до следующего сезона черешни. И я её покупаю по самой высокой цене.



Первая черешня в сезоне

КАК ПРАВИЛЬНО ПРИГОТОВИТЬ БИТКИ!

Находясь на самообеспечении вначале думаешь перекусить полуфабрикатами. Но приходит время подумать о здоровом питании.

Дело в том, что в полуфабрикаты, например в магазинные пельмени или беляши добавляют мясо и другие ингредиенты сомнительного качества. Есть например пельмени ручной лепки но и цена будет как за натуральное мясо.



Панировка

Первым делом готовим панировку: два яйца, стакан муки, соль, перец, молоко или вода. Примерно на килограмм мяса.

Купленное в магазине мясо, режем на небольшие плоские кусочки. Мясо нужно подбирать биточное, в магазине подскажут, привозят свежее как правило к 10–11 часам дня.



Нарезаем мясо плоскими кусками.



Отбиваем битки

Отбиваем биток с каждой стороны, можно либо тонкой, либо если мясо жесткое крупной фракцией.



Жарим битки на открытой сковороде

Отбитые битки макаем в панировку и выкладываем на горячую сковороду политую под-солнечным или другим растительным маслом.

Жарим битки на разогретой сковороде не закрывая крышкой примерно 5–6 минут с каждой стороны.



Переворачиваем битки на другую сторону.

Битки переворачиваем деревянной лопаткой на другую сторону так чтобы они не подгорали.



Рабочий процесс по приготовлению битков



Готовые битки

Битки выкладываем в миску.

Мой совет: пару битков отложите в холодильник на вечер или утро. Они вам обязательно пригодятся для перекуса, даже холодными.

КАК Я НАУЧИЛСЯ ВАРИТЬ КУРИЦУ!

Сегодня я первый раз решил сварить курицу. В магазине купил запечатанные куриные бёдра.

У меня был товарищ врач, он варил и тушил курицу предварительно разрубив её на мелкие куски. Научил меня анатомии курицы, как правильно её разделять по хрящикам. Вот и я из бёдер сделал по два куска разделив их с помощью топорика на доске.



Топор для на рубки курицы.

Далее ставим кастрюлю с водой на газовую горелку и ждем когда вода закипит, в это время воду нужно подсолить из расчёта пол чайной ложки на литр воды.



Подсолим воду для куриного бульона.

Когда вода закипела бросаем в кипяток части курицы. Вода остынет и под крышкой нужно подождать пару минут пока вода с курицей опять закипит.

После закипания, снимаем поварёшкой верхнюю накипь и добавляем в бульон перец горошек. Уменьшаем газ и немного при отодвинув крышку оставляем варится курицу на 30 минут.



Перец горошек.

Нам необходима деревянная лопатка для периодического помешивания курицы и бульона.

Все, за 5 минут до готовности кладем в бульон лавровый лист и даем бульону немного настояться.



лавровый лист и лопатка для размешивания бульона.

После приготовления раскладываем варенную курицу по тарелкам.



Важный бабушкин совет, не выливайте бульон его можно пить из чашки как суп.

МОЙ РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОТЛЕТ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Самой лучшей едой есть домашняя. В супермаркетах и кулинарии приготавливают сложные блюда но они не вкусные.

Хорошие рецепты понимаешь с возрастом и опытом жизни. Не все люди любят кушать одно и то-же но есть такие которые можно считать традиционными.



Котлетный фарш.

Можно сделать фарш самому но я его купил в кулинарии. Однако он не с сетевого магазина.

1. Покупаю телячий и свиной фарш.

2. Нарезаю луковицу, а точнее её половину которая находится в кладовке, там темно и лук не портится.

3. Мякиш из белого хлеба готовлю заранее. Вырезаю мякиш а шкурку хлебную выбрасываю. В миску наливаю немного молока и воды и оставляю мякиш на 1 час.

4. Беру большую миску, туда кидаю два вида фарша, одно яйцо, мякиш из белого хлеба, лук, соль и перец.

5. Руками замешиваю мясное тесто и даю ему немного отдохнуть.



Котлетки выкладываю на сковородку.

Сковороду я поливаю подсолнечным маслом, сковорода должна быть хорошо нагрета.

Руками беру тесто и делаю из него котлету. Затем выкладываю на про масляную и прогретую сковороду.

Котлеты необходимо жарить по 3–4 минуты с каждой стороны. Переворачивая деревянной лопаткой.



Котлеты перевёрнутые на вторую сторону.

Итого, два раза по три минуты с каждой стороны мы жарим котлеты. Затем переворачиваем третий раз и на три минуты накрываем котлеты крышкой тушится.

Затем еще раз открываем крышку и еще три минуты тушим котлеты на другой стороне.



Котлеты накрытые крышкой сковородки.

После приготовления первой партии приступаем так-же ко второй.

Готовые котлеты деревянной лопаткой перекладываем в миску. А для новой партии нужно добавить на сковороду немного подсолнечного масла.



Готовые к употреблению котлеты из телятины и свинины.

С котлетами можно параллельно приготовить макароны или другой гарнир.

ЗАШЕЛ В СУШИ РЕСТОРАН!

Бывает так, что обычная еда немного надоедает и наступают времена переключится на новые вкусы. Тут и приходит идея сходить в ресторан.

Я скажу прямо, может суши и есть в Японии, но по всей Азии я не встречал их в кулинарии в большом количестве.



Соус, палочки и салфетки

Ждать блюдо нужно было 15 минут. Я заказал сет из супа, лапши и суши или суси.

Палочки для суши есть простые, ученические, из Южной Кореи я привозил многоразовые металлические палочки для двоих.



Острый китайский суп Мисо

Суп оказался на запах не очень но на вкус хорош.

Дело в том что в Азии кушают много специй, там жарко, они убивают микробов и делают полезную профилактику микрофлоры в животе.

В супе была рубленая курица, какой-то соус и по моему щавель.



Лапша Удон с курицей



Лапша оказалась весьма нежной на вкус. Тут присутствует красный перец, лук, кусочки курицы и пикантный соус.



Суши

Основным блюдом стали суши. Как всегда в комплекте подали имбирь и васаби.

Состояли суши из микса овощей, например огурца, кусочков лосося и взбитого сыра.



Соус соевый для суши

Для того что бы суши были более мягкими к ним подают соевый соус.



Васаби на палочке

Суши можно закусывать и использовать как приправу – васаби и имбирь.



Имбирь

Так-же в ресторанах существуют и разновидности сетов со сладкими суши. В принципе это пирожные но подаются в традиционном Азиатском стиле.

ПАСХАЛЬНЫЕ БЛЮДА И ТРАДИЦИИ!

На Пасху принято готовить вкусные и насыщенные блюда по традиционным рецептам. Ведь пост уже закончился и можно побаловать себя вкусным.

Как правило готовится к пасхальному столу готовятся заранее. Покупают продукты, планируют меню, производят заготовки.



На Пасху можно готовить мясо.

Самое главное нужно покрасить яйца в различные цвета, самым простым способом есть окраска скорлупы вареным луком. Есть различные пищевые краски. Есть и произведения искусства разрисованные вручную.

Традиционным развлечением перед началом пасхальной трапезы есть разбивание яйца об яйцо. Кто сильнее, как правило кто подставляет попку под нос яйца тот и проигрывает. Скорлупа трескается.



Окрашенные пасхальные яйца.

Но это ещё не всё. Перед пасхальным столом нужно соорудить и украсить корзину с блюдами, яйцами и пойти рано утром в церковь их освятить.

Как правило люди становятся либо вокруг храма, либо вдоль улицы. И раз в 40 минут священник с помощниками делает обход народа с дарами и освящает всех святой водой.



Праздничные пироги.

После процесса освящения люди идут по домам и начинают кушать.



Пасха самое главное блюдо за столом.

Ну а самым главным блюдом за Пасхальным столом это Пасха. Она может быть изготовлена в формочках как самой хозяйкой так и куплена в магазине а потом освящена.



Домашние Пасхи и яйца окрашенные луковой кожурой.
Еще люди ходят на всеношную.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ВКУСНЫЙ ТОРТ!

Часто возникает необходимость приготовить на праздник что-то необычное. Ранее было сложно себе представить как например в домашних условиях можно приготовить Киевский торт.

Рецептов тортов бывает довольно много, тут можно применять различные пищевые крема, коржи, начинку.



Киевский домашний торт.

В советское время секрет приготовления Киевского торта знали только две фабрики. Но потом люди узнали как их готовить и что на приготовление необходимо двое суток.

На первые готовим коржи а на вторые наносим крем.



Второй вариант домашнего ручного приготовления торта.

Итак пошаговый рецепт Киевского торта:

Орехи для коржа необходимо поджарить и размельчить, для этого есть специальная миска для измельчения.

Далее их смешиваем с сахаром, взбитыми яйцами и мукой.

Придаём полученному тесту форму коржей и запекаем пару часов в духовке. После окончания выпечки оставляем их на одну ночь.

На второй день приступаем к приготовлению крема.

Нужно миксером в ёмкости смешать желтки, молоко, сахар и отварить до определенной густоты.

Далее добавляем сливочное масло и какао в виде порошка и всё это взбиваем.

А затем соединяем и украшаем коржи кремом.



Дома можно приготовить торт Наполеон.

Сейчас модным направлением стали десерты в виде канапе. Такие хорошо подойдут для сладкого стола на компанию или в подарок.

ПЕРВЫЕ БЛИНЫ НА НОВОЙ ЧУГУННОЙ СКОВОРОДКЕ НА МАСЛЕНИЦУ!

Получилось так что я с девушкой решил подарить маме новую сковородку к 8 марту. Старая советская сковородка укатила в фургончик на дачу. Поэтому в квартире не осталось маленькой или средней сковородки.

Так как на 8 марта мама поедет на дачу садить деревья я решил подарить сковородку заранее.



Первые блины на новой сковородке

А сегодня утром мама решила приготовить всем блины на новой сковородке, так как масленица с 4 по 10 марта.

Итого:

Замешиваем в кастрюле 300 миллилитров молока, несколько яиц, муки 250 грамм, масло, пару ложек сахара и немного соли.



Взбиваем ингредиенты для блинов

Нагреваем предварительно сковородку. Один из секретов мамы это смазывание поверхности сковороды салом на вилке.



Салом на вилке смазываем поверхность сковородки.

Далее наливаем в кухонный черпак полученную смесь и аккуратно заливаем тонкий слой будущего блина.





Заливаем блинную смесь на разогретую сковородку
Пару минут прожариваем одну сторону блина и перекидываем
на другую.



Перекладываем блин на другую сторону и продолжаем жарить.
Приготовленный блин укладываем на тарелку и смазываем сливочным маслом.



Смазываем теплый блин сливочным маслом.

Подаём готовые блины с мёдом или вареньем, запиваем чаем или кофе, как кому вкуснее.



Мёд подаём вместе с блинами.

В общем чугунная сковорода хорошо себя показала. Она долго держит тепло и не пригорает.

БАБУШКИН РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ВАРЕНЬЯ!

Когда вы поухаживаете за вашим садом и он будет давать первые урожаи нужно будет задуматься куда девать все эти фрукты что бы они не испортились.

Как правило для этого в сельских домах или дачах есть летняя кухня с газовой плитой. Вода может быть как из колодца так и со скважины.

На кухне как правило есть место для хранения стеклянных банок и других ёмкостей, например медных или стальных тазов.



Слива собранная прямо с дерева.

Первым делом собираем урожай фруктов или ягод. Если фрукты с косточками то сначала их необходимо убрать. для этого необходимо разрезать например сливу пополам а затем вытащить чайной ложкой косточку и т.д.



Пример одновременной мойки сливы и выемка косточек из неё.
Как видим для этой не хитрой операции нам понадобятся несколько ёмкостей.

Далее если есть в саду или возле дома стол на нём нужно установить либо ручную либо электро мясорубку.



Перекручивание овощей и фруктов в мясорубке
Для мелких ягод перекручивать нет смысла. Для крупных это вполне уместно.



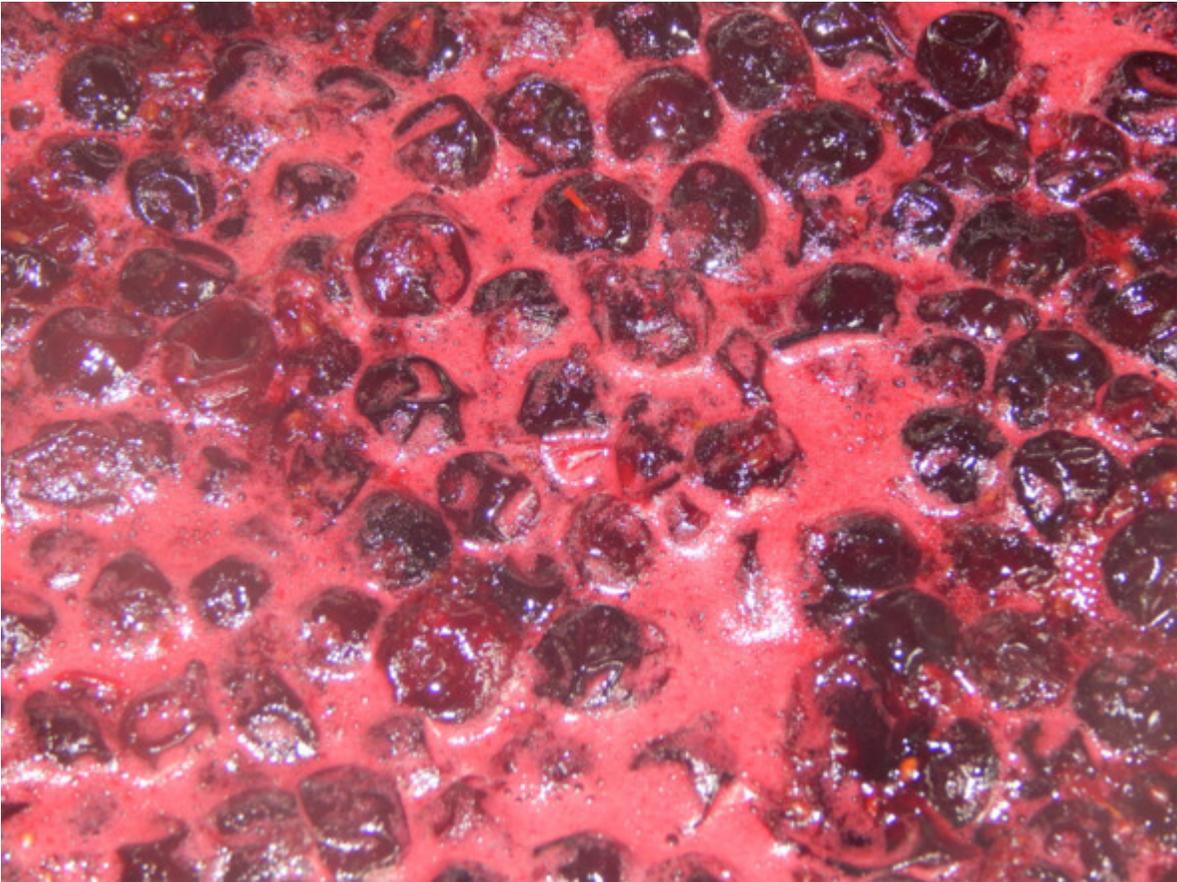
Вымачивание ягод в собственном соку.

Затем на летней кухне начинаем в тазу процесс вымачивания ягод в собственном соку. Добавляем воду и сахар в таз с ягодами и даём им настояться чтобы они дали сок.

Затем сливаем этот сок и варим его в тазу на газовой или электрической плите там-же.



Затем нужно приготовленный сироп остудить и залить им снова фрукты или ягоды. Такой сироп нужно отстоять часа 4 минимум.



Смородиновое варенье

Следующий этап если позволяет время это варка. Варить нужно сироп вместе с оставшимися фруктами и ягодами периодически его перемешивая. В зависимости от ёмкости до 1 часа.



Процесс варки абрикосового варенья.

Затем варенье нужно остудить и залить в подогретые в водяной бани банки, а так-же нужно закрутить эти банки крышкой специальным закаточным ключом.

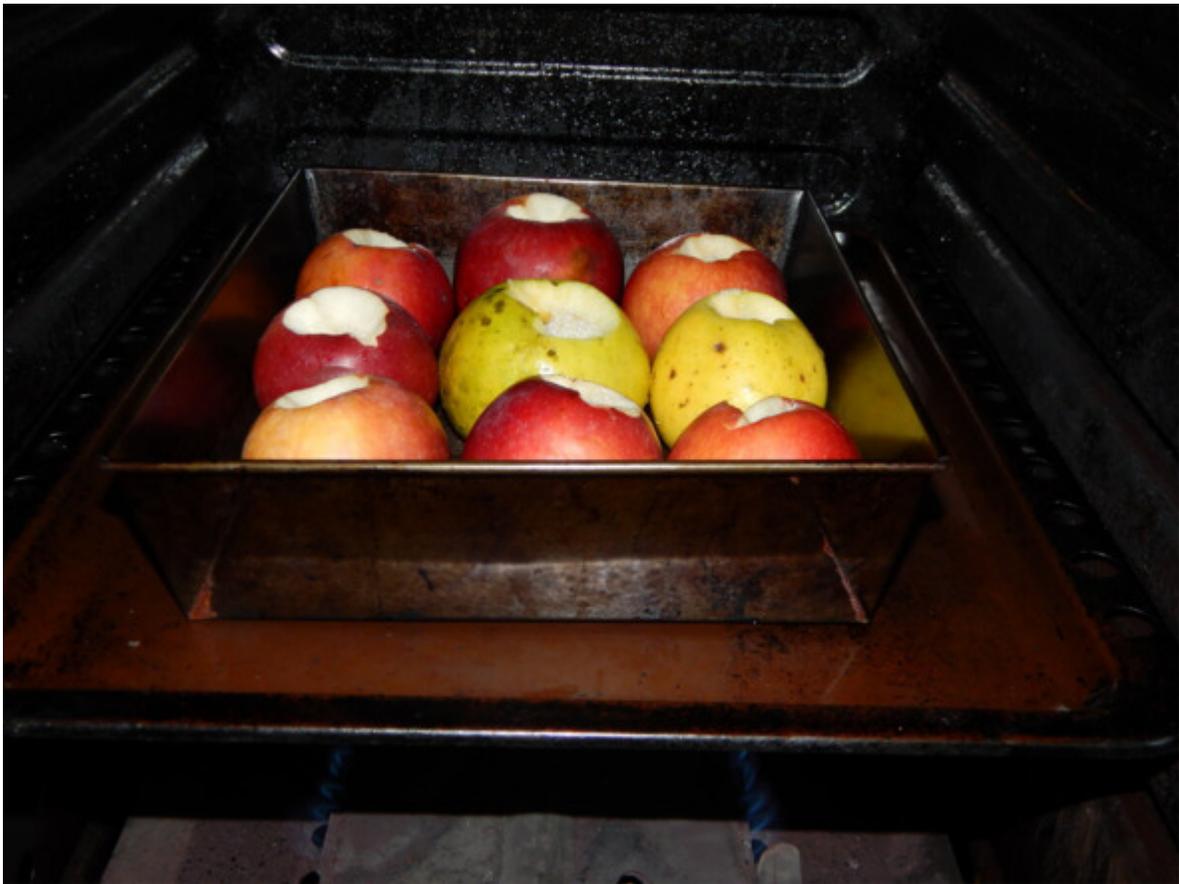
Банки необходимо остыть и пронаблюдать за ними чтобы они не вздулись, в противном случае если крышки повреждены, а такое увы бывает всё чаще и чаще, перезакотать либо заменить варенье на новое.

РЕЦЕПТ ПЕЧЁНЫХ ЯБЛОК В ДУХОВКЕ!

Предлагаю простой рецепт выпечки или запекания например яблок.



С самого начала необходимо помыть все яблоки и вырезать в них отверстие для сахара. В моём случае яблоки были привезены с дачи и могли быть испорчены, так как в квартире более тепло чем в погребе и они стали мягче.



Яблоки помещаем в контейнер. Но предварительно за минут 5–10 необходимо включить плиту и нагреть духовку. Поставить нужно на полную мощность.



Яблоки нужно выпекать минут 20–25, если они такие как на фото то во избежании их пригорания нужно выключить газ.







Как вариант вместо сахара можно использовать мёд, хотя данные яблоки сладких сортов.

ПРАВИЛЬНО СОБИРАЕМ И ГОТОВИМ ГРИБЫ

В данной статье я на примерах расскажу и покажу как собирать и готовить грибы.



Начнём со сбора грибов, вот нам попался белый гриб.



А вот маслёнок весенний, осенью так-же попадает. Характерной чертой съедобных грибов является пупыристая губка под шляпкой гриба. Если под ножкой пластинки, рёбра то брать в корзину такой гриб нельзя!



Вот еще пример немолодого но съедобного гриба.



Это подосиновик.



Опять белый гриб.





Дома грибы укладываем в миску.



Чистим маслята и белые под проточной водой от земли и травы.



На маслятах лучше почистить ножом маслянистую шляпку.



Нарезаем крупные грибы на пропорциональные ломтики.



Они немного могут позеленеть. Далее можно 1–2 раза проварить в кастрюле и обязательно сливать воду.



А затем начинаем жарить грибы с маслом на сковородке.

СИБИРСКИЙ РЕЦЕПТ ПЕЛЬМЕНЕЙ

Научился я данному рецепту в городе Омск Россия.



Вначале нам понадобится сделать самостоятельно тесто, Замесить его, в составе мука, вода или молоко, яйца.





Потом нужно налепить небольшие лепешки и раскатать их скалкой.



Мясо нужно превратить в фарш. В фарш добавляем лук.

По легенде когда в Сибири забивали медведя вся семья садилась и лепила на всю зиму пельмени, закатывая их в бочку и храня в погребе.

Дед пробовал фарш сырой.



Дальше вот так закладываем фарш в тесто и лепим пельмешек. Я в Украине даже научил лепить пельмени по сибирски, так как она знала только как лепить по селянски.



Вот так мы должны укладывать пельмени на противень, предварительно посыпав его мукой чтобы не залипали.



Можно добавить пару ленивых если не хватило фарша например.



Далее варим пельмени 5–7 минут в уже заранее вскипяченной и подсоленной воде. Время засекаем только когда кинули пельмени в кипяченую воду и она опять закипела. Кастриюлю можно с крышкой но смотреть чтобы вода не вытекла на плиту и не погасила газ.



В итоге раскладываем на тарелки, можно масло и посыпать специями, перцем красным или чёрным.

ДОМАШНЯЯ ПИЦЦА



Готовим и мешаем тесто.



Один из основных ингредиентов сыр натертый на терке



Ну и грибы.



Оливки нарезаем кружечками.



Укладываем тесто на противень, желательно предварительно противень смазать маслом или хотя-бы салом.



Немного томатного соуса.



Выкладываем ингредиенты на тесто.



Ставим в духовку на 25 – 30 минут и готова вкусная домашняя пицца.

ПРО КУЛИНАРИЮ ТУНИСА

Здесь нужна небольшая историческая справка. Дело в том что Тунис, несмотря на своё северо-африканское и арабское происхождения находился в своё время под властью Рима а затем Франции.

Поэтому в его кулинарии кроме традиционных блюд присутствуют европейские традиции особенно французские.



На завтрак подают французские булочки и круасаны



А так-же подают пончики

Как можно увидеть на вышеизложенных фотографиях в Тунисе распространены йогурты из козьего молока, возможно бараньего.



В супермаркетах и маркетах так-же французского происхождения можно приобрести пакетированные молочные продукты, в общем проблем с молочкой у них нет.



Минеральная вода и соки в Тунисе

Конечно с водопроводом и питьевой водой в Тунисе не так хорошо как в Европе. Но это компенсируется покупной бутилированной водой а так-же различными соками из всевозможных тропических фруктов.



Конечно основным мясным блюдом является баранина. Там её действительно много и как известно у нас её почти нет и она очень дорогая. Поэтому по мясу в Тунисе рай для мужчин. Её подают с различными традиционными гарнирами, рисом, лапшой.



Блюда из баранины

Как видно на столе присутствует итальянская пицца – наследия кулинарной культуры Рима. А так-же запечённая в фольге картошка.

Еще у меня есть подозрение что в Тунис пшеница поставляется из Украины и России.



Как видим подают супы и всевозможную выпечку, торты из тропических фруктов.



Ну и конечно есть разнообразие свежих салатов и оливок. Оливковое масло здесь одно из самых лучших в мире, естественно прямого первого отжима.

Полезный совет от туристического гида. Берите масло только в хорошо упакованных металлических ёмкостях. На человека можно по моему пару литров – 2 большие банки. Были случаи когда при погрузке багажа в самолёт, а знаете наверное как кидают чемоданы с багажного отсека на тележки, масло в негерметичных, стеклянных или других упаковках растекалось. И соответственно весь чемодан

с одеждой, сувенирами и ценными вещами можно было выбрасывать.

КУЛИНАРИЯ СЕУЛА

Сеул является крупнейшим городом Южной Кореи. Мяса здесь очень мало, молока тоже нет, зато есть огромное количество морепродуктов.



В этом ресторане готовят при вас.



Это Соджу из риса.

Была история, я искал их микромаркеты, когда зашел в один хозяин сразу выдал мне 3 таких бутылочки, хотя я искал продукты питания.



Такие у них сыры, похоже не из молока.



А так кормят в ресторане в центре Сеула. Все очень острое, нашим туристам лучше не брать блюда красного цвета. Кухня Кореи, Китая и Малайзии.



Рядом с блюдом стоят металлические стаканчики с водой и аппарат для из дезинфекции.



Пельмешки с морепродуктами и овощами.

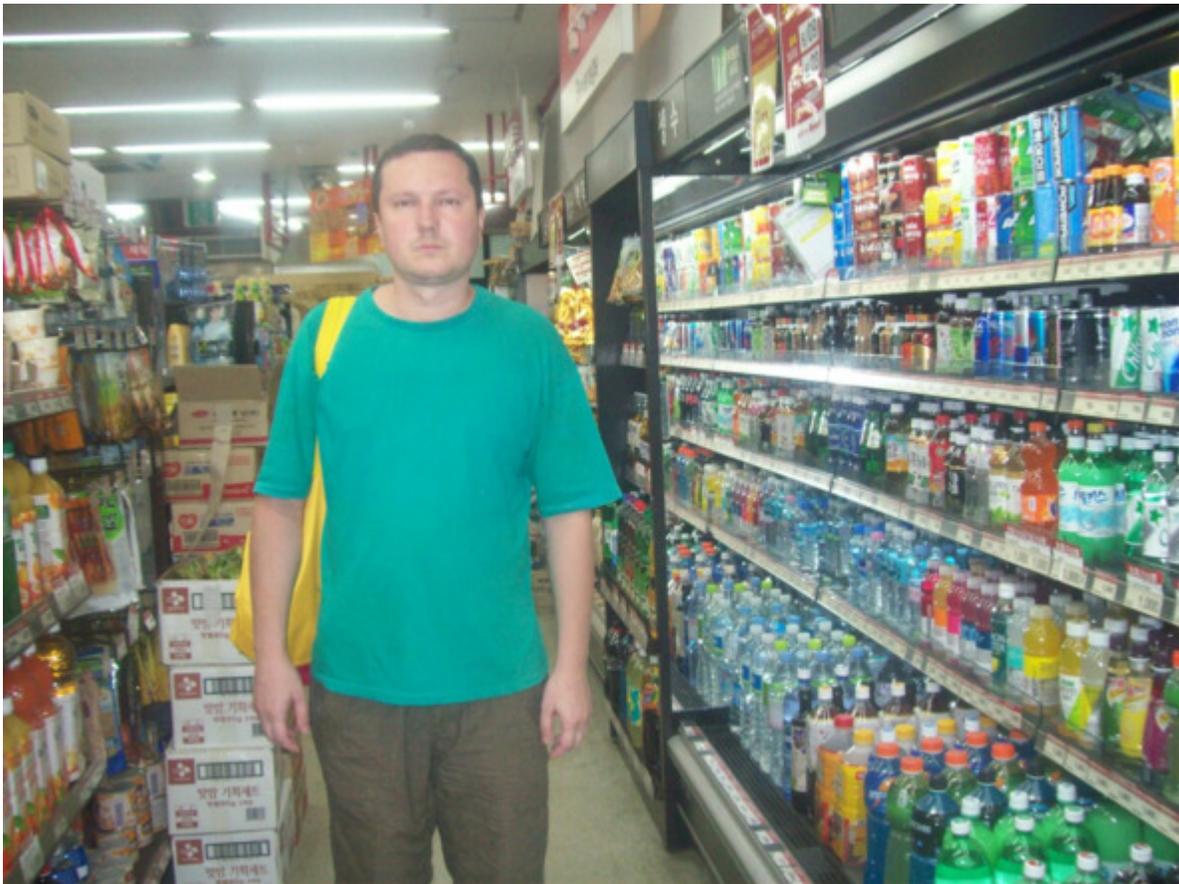


Такое в Южной Корее мороженное.



Вот сколько мидий.





В супермаркете Сеула.



Огромный выбор натуральных соков, таких например как с алоэ.





Это шелкопряд.



Еще супы.

КУЛИНАРИЯ В 5* ОТЕЛЕ МАРМАРИСА

Представляю фото блюд в пятизвёздочном отеле Турции в Мармарисе.



Оформление сыров и колбас.



Это пример оливок нескольких сортов и острого перца.



Еще примеры овощей которые подают в ресторане.



Это состав вторых блюд, рыба и мясо с различными гарнирами, такими как вермишель, рис, картофель.



Вот пример блюда с соусом, суши.



А вот пример десертов, варенья, мёд, шоколад, булочка, сладкие абрикосы и вишня.



Вот такие у них десерты.



Вот еще, пахлава, пирожные.





И напитки.

КУЛИНАРИЯ БАЛКАНСКОЙ ЧЕРНОГОРИИ С ПОВАРОМ ЗОРАНОМ

Немного основ географии не думаю здесь не помешает. Средиземноморская кулинария хранит много разнообразных оттенков. Например Черногория горная страна для которой характерны мясные продукты из баранины, рядом так-же находится экзотическая страна Албания. Ну а напротив Черногории через Адриатическое море расположена Италия. Эти этнические особенности повлияли на кухню Черногории.

Мы с семьёй поселились на частной вилле Елена в посёлке Петровац. Выбрали питание по системе НВ. На наше удивление на вилле не было ни кафе ни ресторана. Как оказалось в Европе, или южной Европе питание АL не характерно.



На втором этаже расположился уютный Черногорский ресторан. Поэтому мы завтракали и ужинали в рядом находящемся ресторане. Нам выдали специальные талончики на еду. Каждое утро с 8 до 9 часов мы приходили сюда завтракать. На завтрак подавали континентальную еду.



Яичница с беконом.

Обычно в меню входили сыры, овощи и фрукты, выпечка с кофе.

Рядом находились минимаркеты в которых мы уже сами выбирали что будем кушать на обед.



Всевозможные мясные изделия.



Мясной фарш в Черногории

Можно приобретать фарш. Но по правилам многих гостиниц и вилл запрещено самому, или например на балконе, мангале готовить данные продукты.



Вид из номера нашей виллы во двор

В низу во дворе можно увидеть старинную печь для приготовления мяса.

Цены в Черногории в Евро. Но все продукты высокого качества. В номере виллы как правило находится плита, холодильник, мойка, в отличии от Албанских вилл.

Так выглядит кухня на Черногорской вилле.



А это обычное наполнение холодильника. Их известная минеральная вода, мясо йогурты, фрукты.

В конце августа и начале сентября с гор прошла сель в море. Продуктовый рынок и часть посёлка была в грязи.



Рынок Петровац

Фрукты и овощи мы приобретали на местном рынке.



Черногорский инжир.

Мама с советского времени любит инжир. Здесь в Черногории он такой-же вкусный и по приемлемой цене.

Учитывая что напротив Черногории находится Италия, на улице есть пиццерии где можно приобрести готовую пиццу.



Как видим в Черногории есть хороший выбор соков из тропических фруктов

На завтрак и ужин нас обслуживал повар и официант Зоран, хотя я его называл Горан. Он очень мастерски и быстро готовил нам всякие мясные деликатесы и гарниры.



На гарнир была картошка фри с различными овощами. Еще в Черногории есть уникальные напитки из эндемического винограда которые очищают кровь, про что нанесено специальными символами на этикетке.

КРАФТОВЫЕ КОНФЕТЫ

Одним осенним вечером я решил сходить в элитный продуктовый магазин чтобы прицениться. Походив вдоль витрин решил приобрести на пробу ручной работы конфеты.



Вот так выглядело пирожное смесь тирамису.



А это набор крафтового зефира.



Но самым интересным был набор различных по вкусу конфет. Их так-же можно было приобрести поштучно, но я решил попробовать все.



Дома мы устроили дегустацию за чаем а после шампанским.



Вкусы у данных конфет действительно тонкие и разные.



КАК ОРГАНИЗОВАТЬ БАНКЕТ НА ПРАЗДНИК

Одно время у меня были задания организовывать особенно в марте и апреле праздники. * марта, дни рождения, памятные даты. Да и ещё я проживал в районе где было много разных кафе и ресторанов. У меня было 4 крёстных у которых со временем появились мужья, жёны, подруги. Соответственно это уже минимум +8 человек. В общем стояла необходимость организации банкетов на 20 человек и более.



Как правило первое что приходит в голову это заказ ресторана для праздника. Открываем карту, находим по сайту или например фейсбуку меню, выбираем стоимость.

1. Необходимо чтобы в заведении был отдельный банкетный зал либо стол, как правило это отдельная комната с обслуживанием.

2. Можно хорошо сэкономить на напитках. Хорошо бы чтоб можно было их заранее принести с собой, тогда вы будете платить только за меню и обслуживание.

3. Так как не все люди кушают общие продукты нужно знать предпочтение гостей. Например многие не едят маслин, морепродуктов. Другие любят мясо, сыры...



Вторым вариантом есть организация банкета или сладкого стола у себя дома.

В этом случае если есть бабушки то жене будет легче. Нужно заранее договорится о заказе свежего торта.

Принести все необходимые ингредиенты для приготовления основных блюд и соответственно их приготовление. Это может быть выпечка, лепка, за жарка в духовке.



Напитки так-же нужно отдельно закупать, можно за неделю или две.

Если бюджет ограничен то можно ограничиться сладким столом без мясных продуктов. Важным фактором является организация пространства для банкета, расстановка стола или стульев, можно скамейки для большого количества гостей.

Еще одним вариантом можно назвать выезд на шашлыки. Можно организовать приготовление барбекю в парке возле дома где это разрешено, как правило на мангале.



Или поехать на дачу за город. В этом случае если тёплая погода можно организовать костёр, печь под открытым небом, хорошо если рядом есть летняя кухня. Можно так-же разместить гостей в беседке.

Но нужно понимать что гостям желательно переночевать в доме, поэтому нужен либо большой дом, либо гостевой домик.

Находясь за столом как правило начинается банкет с тостов. Лучше если заранее заготовить небольшой мастер класс по рукоделию, тогда гости не будут общаться только с рядом сидящими а будет общий интерес.



Не забудьте приготовить фотоаппарат и когда будут интересные события то можно сделать как групповые так и индивидуальные фотосъёмки. Затем, правда, придётся рассылать каждому гостю фотографии по email. которые они смогут вставить в свои социальные сети если посчитают что они на фотографиях выглядят хорошо.

ПРОСТОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД В МУЛЬТИВАРКЕ

Покажу основные примеры приготовления рецептов для ленивых.

Итак, для начала приготовим сами ингредиенты, например порежем на кусочки мясо, картофель, мелко морковь.

В зависимости от типа мультиварки в ней есть два основных режима это жарка и тушение.



Режим жарка нужен для первоначального приготовления мясных продуктов.

Первым делом нам нужно прожарить минут 15 мясо. Это может быть как свинина, говядина, курица, субпродукты – куриные сердца например. Перемешиваем продукты например деревянной лопаткой.

Потом можно добавить лук, чеснок, перец красный либо чёрный, другие специи и подсолить. Производим жарку на режиме жарка с открытой крышкой.



В режиме жарка готовим мясные продукты.

Затем, когда минут 15 мы прожарили продукты, добавляем все остальные ингредиенты.

Для приготовления плова на мясо нужно насыпать рис и залить его подсоленной водой. На дно мультиварки можно добавить растительное рафинированное масло.



Готовим плов в мультиварке.

Затем закрываем крышку мультиварки. Сбрасываем режим жарки и переводим на режим тушения или плов.



Закрываем крышку мультиварки.

Бывают случаи когда из-за разогретой мультиварки режим тушение не включается, а переводится в режим ожидания. В данном случае нужно подождать когда мультиварка остынет и периодически посматривать на цифровое табло.



Ёмкость для конденсата.

Во время режима тушения нужно следить и периодически опустошать ёмкость для конденсата.





Перекладываем готовое блюдо в ёмкость

После тушения в автоматическом режиме минут 40, перекладываем содержимое чаши мультиварки в пищевую ёмкость.



Затем моем чашу в воде, лучше губкой для того, чтобы не повредить антипригарное покрытие.

КАК ДОСТАВАЛИ ПОСУДУ В СССР

В СССР ценилась дешевая посуда, дорогая была. Покупали посуду в основном без позолоты, так как боялись её разбить.



Праздничная посуда с позолотой.

Хрусталя был дефицит и то он был не во всех городах, ценилось чешское стекло. Были в продаже хрустальные вазы в подарок но они были не по карману советскому человеку.



Набор из хрусталя.

Особенно были дефицитными чайные сервизы на 6–12 персон.
Так-же гонялись за суповыми сервизами.

Если тарелки раньше стоили до 1 рубля то они были очень хорошего качества, сейчас таких не сыщешь.



Советские тарелки стоимостью до 1 рубля.

Посуда у советского человека стояла в серванте или стенке. Как правило сервиз готовили для гостей или на какой нибудь праздник.

В дефиците были заварные чайники. Например когда моя мама и отец поженились им ещё в общежитии хватало миниатюрного чайничка на двоих.



Тот самый заварник для чая которого после свадьбы хватало на двоих.

В советских столовых была алюминиевая посуда. Когда была хорошая сталь в СССР то ложки и вилки были из нержавеющей стали, которыми мы пользуемся по сей день.



Набор вилок из нержавеющей стали.

Посуда продавалась в специальных хозяйственных магазинах и галантереях. **Новобрачным по талонам можно было приобрести посуду в специальных магазинах «Юность».**

Если привозили хорошие сервизы то их распространяли 1 раз в месяц или квартал на производстве по талонам.



Предмет из сервиза.

Например по талонам можно было выиграть немецкие сервизы из тонкого фарфора.

Талоны разыгрывались на 100 человек по 5 талонов, либо по значимости. Либо их нужно было вытягивать.

Был случай когда моя мама только устроилась на работу и выиграла сервиз. То сотрудницы ей очень завидовали, говоря что только устроилась и выиграла.



Тарелка для рыбы времён СССР

Существовали и пользовались трофейной посудой, ножами, вилками, пепельницами.

ПРО ХЛЕБ В СССР!

Хлеб был Украинский, Дарницкий, но второй был не очень вкусный.

В России в основном было два сорта хлеба белый по 20 копеек и серый по 16 копеек за кирпичик.

Хлеб в СССР.

Бабушка живя в Омске всегда просила привозить из Киева Украинский хлеб, там он был не очень хорошего качества.

Мне бывший начальник из министерства рассказывал историю про то как он подрабатывал студентом. И сейчас не может забыть запах свежего хлеба когда он разгружал с ним грузовые автомобили.

Еще одну историю рассказал второй начальник, полковник. После войны он свою мать ограничивал в приёме хлеба, она могла съесть весь хлеб в доме и от этого ей становилось плохо.

Сам помню как в детском саду нас учили не выбрасывать даже крошки хлеба со стола их нужно было доедать (во времена Брежнева).

Булки белого хлеба.

Так-же были в продаже булочки по 3 копейке. В Омске появились Французские батоны по 28 копеек. Их выпекали прямо на месте и они были ещё горячими и вкусными когда их покупали. Приобретали сразу по несколько штук, так как за ними была очередь у магазина.

Так-же в Омске были жаренные пирожки с ливером, очень вкусные, стоили они всего навсего 5 копеек.

Булочки стоили в СССР 3 копейки.

В Киеве были пирожки с горохом, творогом, продавались они на Подоле, Контрактовая площадь. Рогалики были с повидлом, а также большие булочки по 5 копеек, посыпанные маком. Ими вполне можно было наестся.

Пирожки продавали с деревянных тумб с пластиковыми столешницами. Одна женщина продавала пирожки с творогом, вторая с горохом, рисом, маком. Они были дешевыми.

Рогалики.

Реализовывались так-же ватрушки с творогом, ромовые бабы. Всё это стоило копейки, можно было набрать на ужин и он обеспечен.

Так-же были хорошие кукурузные хлопья и палочки.

ПРО ЧАЙ И КОФЕ В СССР!

Кофе было в зёрнах по 4 рубля 50 копеек за килограмм. Арабика или Рабуста этого мы не знали.

Кофе в СССР был на развес.

Для простых смертных кофе был дорогой. Растворимый был дефицитом, а если и появлялся то Индийский и распространялся он в продуктовых наборах.

Кофе в СССР распространялся в продуктовых наборах.

Был напиток с ячменём и небольшой частью кофе. Кофемашин у людей было ограниченное количество и молоть его было нечем. Что касается оборудования то оно было дефицитом.

Оборудование для кофе в СССР было дефицитным.

Что касемо чая, то гонялись за Цейлонским маркой Три слона или чёрным байховым чаем. В пакетиках чая не было, был только заварной чай.

Помню подавали чай в поездах и самолётах а к нему шел сахар с картинкой поезда и соответственно самолёта.

Сахар из поездов и самолётов мы забирали домой как сувениры.

В вагонах поездов чай покупали у проводника он там-же его заваривал. Подавали чай в подстаканниках. Которые сейчас имеют антикварную ценность.

У нас дома была вначале ручная кофе машина. Кофе продавали на развес с мешков.

Поставки кофе были – костариканская и гватемальская арабика, эфиопский. Из чая чуть позже появился Дарджилинг, китайский Асан.

КАК ПРОДАВАЛИ МОЛОКО В СССР

Молоко в СССР было либо в стеклянных бутылках, либо в пирамидальных, треугольных бумажных пакетах по 0.5 литра.

Кроме того, во многих дворах, рано утром, продавали разливное молоко. Молочница ездил по дворам с двумя флягами на тележке и кричала – «Молоко!».

В СССР молоко продавали на улице в канистрах, бидонах.

И мы выходили утром с бидонами или трёх литровыми банками за покупкой молока. Его потом нужно было кипятить, оно могло быстро скиснуть.

В СССР была распространена стеклотара. Молоко шло по 1 литр, кефир и ряженка по 0.5 литра. Вместо крышки была просто золотинка.

Молоко в СССР продавали в стеклотаре.

Ряженка, Аирин (сладкий кефир) был в бумажных пирамидальных пакетах. Проблема была в том, что пакеты при ношении разрывались и когда потом приносили сумку домой она была полная молока.

Масло сливочное в основном продавалось не в пачках а на развес. Приходили в магазин, клали в пергаментную бумагу. Кому 0,3 кому 0,5 килограмм.

Сыр и сливочное масло продавали в СССР на развес.

Сметана была так-же на разлив, её наливали в банки по 0,5 литра. Но была так-же возможность не добросовестным продавцам эту сметану разбавлять, лучше когда молоком.

Для детей были детские молочные кухни в которых продавали детский творожок, кефирчик, молоко в стеклянных бутылочках.

Для детей в СССР были молочные кухни.

Мамы должны были мыть эти стеклянные бутылочки и возвращать в детские кухни. Плюс была еще гречневая каша со стерилизованным молоком.

ПРО РЫБУ В СССР!

Самая популярная рыба в СССР это хек или минтай, она была самая дешевая по 30–40 копеек за килограмм.

Рыба коптится

Рыба была очень вкусная но это был то-же дефицит.

Например морской окунь сейчас не доступен, а раньше его даже не чистили, жарили а потом только снимали с него кожу.

Если был палтус, жирная рыба, то он очень подходил для рыбных пирогов с рисом и луком.

Продавалась селёдка иваси, она приходила в магазины в жестяных банках и люди наслаждались нежнейшим вкусом. Увы сейчас её нет.

Сельдь.

Морской окунь был по 2 рубля 50 копеек за килограмм. Продавался свежий карп с бочек, нужно было выстоять очередь.

Привозили так-же леща, он был дешевле карпа, го продавали с машин цистерн. Вылавливали живую рыбу сачком.

Приготовление рыбы.

Так-же появлялась треска горячего копчения. Реализовывалось филе замороженной скумбрии и люди его сами засаливали.

Люди ещё не понимали что такое креветки, бери не хочю.

Варёные креветки.

Варили креветки целыми кастрюлями 5 минут. Щелкали их как семечки. Было креветочное масло в магазине «Океан».

Икры не было, ни чёрной ни красной. В Москве продавалась искусственная икра.

Чёрная икра.

Но с Астрахани привозили в случайном порядке икру контрабандой. В общем покупали икру по доступным ценам 300 рублей за 1 литровую банку.

КАК ПОКУПАЛИ МЯСО В СССР!

С мясом был всегда небольшой дефицит. Бывало, что мясник порубит тушу, вынесет в зал и если ты в первых рядах этой очереди то можешь достать хорошие куски.

Хороший кусок мяса из правильной области.

Но всегда к хорошим кускам мяса добавляли довески в виде костей.

Была говядина по 1 рублю 90 копеек килограмм, свинина была дороже по 2 рубля 50 копеек. Всё это мясо было с костями, Кому как повезёт, кому меньше а кому больше.

Стейк.

Куры и цыплята по 1 рублю 60 копеек, могли быть худые, синие, но конечно были и молоденькие цыплята, утки по 1 рублю 20 копеек за килограмм. Жирные утки стоили 1 рублю 80 копеек за килограмм.

Внутри курицы были вложены сердце, пупок, печень, отдельно потроха не продавались.

Мясники и повара.

Нам больше нравились утята, они были вкуснее и не такие жирные, запекались в духовке с рисом. Готовили мы примерно раз в месяц на какой-то праздник.

*Если касается тушонки то она была дефицитом, распространялась по талонам. Как правило в наборе был зелёный горошек, гречка, майонез и консервы **завтрак туриста как нагрузка!***

Блюдо из мяса.

На рынке мясо стоило по 5 рублей килограмм, разница в цене с магазином в два раза.

Печени отдельно не было, покупали в кулинарии жаренную печенку, отчищали верхний слой и снова дожаривали.

ПРО КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ В СССР!

Наиболее популярными среди тортов были «Пражский», «Бисквитный», и «Киевский».

Торт на День Рождение.

Достать торты кроме Бисквитного было сложно. За тортами нужно было занимать очередь с ночи, и когда их подвозили в магазин его можно было ухватить.

Бисквитный торт.

Был еще интересный торт «Палено» в котором на коричневом креме были пирожные в виде грибов.

За Киевским тортом нужно было стоять с ночи занимая очередь в кондитерском магазине. Его возили как подарок.

Что касается пирожных были вкусные лимонные пирожные. Заварные пирожные были двух видов покрытые шоколадом и трубочки.

Заварные пирожные с вкусными натуральными кремами продавались как в кулинарии так и в киосках на улицах жилых массивов. Помню в школе на перемене можно было бегом успеть в киоск и съесть за карманные деньги пару.

В кулинарии можно было купить чашку кофе с пирожным и это был хороший перекус для студента.

Пирожные стоили 22 копейки.

Из шоколадок самой популярной была «Алёнка». Еще продавали развесной шоколад.

Мороженное было в бумажном, вафельных стаканчиках и «Эскимо». «Ленинградское» мороженное, покрытое шоколадной глазурью, было в два раза больше чем «Эскимо».

Мороженное в вафельном стаканчике.

Так-же было и развесное мороженное. «Эскимо» стоило – 11 копеек, «Ленинградское» – 22 копейки, «Фруктовое» из натурального сока – 7 копеек.

Были соки и газированная вода на разлив. Без сиропа – 1 копейка, с сиропом – 3 копейки. А так-же молочные коктейли с молоком, мороженым, сиропом и водой.

Газированная вода.

Помню после школы в жару подойдёшь к такому автомату и напьёшься воды. Кстати мелочь часто просто валялась под этим самым автоматом!

КОЛБАСА В СССР!

Колбасы было мало по наименованию. Но зато качество её было лучше чем сейчас. Правда не всегда оно отвечало ГОСТу.

Классический перекус с колбасой.

Давайте вспомним какая была колбаса. Самая ходовая колбаса в советское время «Отдельная» по 2 рубля 10 копеек.

Колбаса 1-го сорта.

Но больше гонялись за «Молочной» по 2 рубля 20 копеек, она была без жира. Или за «Любительской», она была еще вкуснее но похожа по 2 рубля 80 копеек.

Еще была колбаса «Русская» по 3 рубля 10 копеек. Конечно была сырокопчёная но её часто не было в магазинах, стоила она 4 – 5 рублей.

Копчёная, сырокопчёная и вяленая колбаса.

Из полукопчёной колбасы – «Краковская» по 3 рубля 30 копеек.

Была доступна из дешёвых «Ливерная» колбаса и «Кровянка».

С ливерной колбасы, если она была без запаха, получалась начинка для картопляников или пирогов. Если её поджарить с луком.

Кровянка и другие колбасы.

Когда был дефицит колбас, то если попадали на колбасу, давали палку или полторы на человека. В таком случае люди клали половину добычи в морозилку а другую в холодильник чтобы колбаса не испортилась.

Сосиски.

Сосисками и сардельками мы не увлекались, в основном брали колбасу. Сосиски не всегда были хорошими, говорили что в них добавляют бумагу.

ВСПОМИНАЕМ КОНФЕТЫ СССР

Наверное в детстве на утренниках или в новый год вы находили коробки подарочных конфет. Я часто любил на кровати их пробовать.

Сейчас производят большое количество конфет разных фабрик. Но вкус старых конфет всё сложнее найти. Хотя сейчас пытаются повторить технологию производства СССР.



Конфеты Мак

Конфеты Мак немного не того вкуса шоколад, хотя орехи вкусный. Насколько я знаю в СССР страна сотрудничала с отдельными странами Африки в которых производили уникальный какао и кофе. После распада СССР эти связи переориентировали на запад. В общем политика.



Лесная сказка

Появились такие конфеты которых в СССР не было. Например вафли с шоколадом. Помню продавались везде отдельно вафли с начинкой.

Так вот мы эту начинку выбрасывали, она была не вкусная и приторная, а ели только вафельные пластинки.



Трюфеля.

Самыми вкусными на мой взгляд были конфеты типа Трюфель. Такой вкус конфет уже наверное не найти. Помню на верхушке пирамидальной формы конфеты был орех.



Карамель.

О чём можно сейчас говорить, даже простую карамель сейчас в магазинах сложно найти. А это были самые массовые и дешёвые конфеты в СССР.

Сюда можно отнести конфеты Монпасье. Они продавались в круглых металлических коробочках, различного кисловатого вкуса и цвета.



Конфеты типа Слива в шоколаде

Конфеты с начинкой в СССР иногда поступали в продажу или шли в наборах или коробках. Но массово они начали производиться сейчас. Поэтому сравнить их вкус со вкусом конфет из СССР сейчас поколению не реально.



Шоколадный батончик.

Конфеты типа шоколадный батончик в наборах попадались довольно часто. Но из можно было съесть не более 3-х штук за раз. В принципе кушать их можно но они были то-же притарными.



Набор конфет.



Современные конфеты.

В общем чем дальше от СССР тем больше сортов начинают производить, типа по «старым рецептам».

Возможно остались еще старожилы которые смогут дать оценку современным типам конфет по сравнению с оригинальными рецептурами в СССР.

МОИ ОСНОВНЫЕ ХОЛОСТЯЦКИЕ БЛЮДА!

В очередной раз мама с братом и племянницей поехали на море, я остался с престарелым отцом.

Как всегда основным блюдом остается яичница глазунья с остатками например колбасы. Я её жарю на средней чугунной сковороде. Как только обжарилась колбаса с двух сторон разбиваю туда 4 яйца, солю желтки и обязательно накрываю крышкой!

Когда яичницу накрываешь крышкой она немного тушится и равномерно вся пропечется.



Жаренные грибы

Будучи на даче я попытался летом собрать маслята но после нескольких дождей оказалось нашел только пару старых грибов.

Поэтому принял решение купить в супермаркете шампиньоны. Хоть и не сезон я приехав с дачи на электричке в маркете нашел только небольшой ящик но купил целый килограмм.

На удивление, после 20 минут жарки и тушения грибочки получились как лесные, например белый гриб, подосиновик, подберезовик и маслёнок.



Быстрое блюдо из грибов.

К грибам я купил немного нарезанной докторской колбасы и белого хлеба батона.

Цена блюда если не считать колбасу получилось очень экономным.



Тушеные баклажаны

На следующий день я вспомнил про вкусное блюдо из баклажан. Помню мама только по вечерам его очень вкусно готовила. Но его нужно было долго ждать.

Баклажаны можно почистить ножом, срезав шкурку и края. Порезать на ломтики. Двух баклажанов хватит на двоих человек, это целая небольшая сковородка. Стоят в магазине они дешево, хорошая еда для веганов.



Чистка баклажанов

Жарить и тушить баклажаны нужно минут 20. Их нужно посолить и налить 100–150 гм воды, накрыть крышкой и периодически перемешивать, чтобы они не пригорели.

Но ведь нужно и мясное, я купил две лопатки курицы и параллельно отварил.

Варилась курица 30 минут, а в это время я почистил баклажаны и тушил их 20 минут. Блюда гарнир и второе приготовились в одно время.

На первое был тот бульон от курицы.



Украинский хлеб

Еще в виде гарнира была половинка порезанного украинского хлеба.



Одна часть отваренной курицы

Как бонус покажу как мы приготовили шашлык на даче. оставалось несколько силикатных кирпичей и на участке мы сделали мангал. Шампуры мама купила в магазине, но как оказалось у нас в кладовке остались лежать еще советские шампура. Но так и будут ждать другого случая.