

Спецвыпуск №3

16+

# Всё

для женщины

май-июль-2015

## Окрошка

Три отличных  
рецепта!



## Солим-маринуем огурчики



# 85

# рецептов от читателей

## Летняя выпечка



## Домашнее мороженое

В жару самое то!





**5 способов победить сорняки** стр. 34

16+

# Всё для женщины

**Готовим куриные ножки:**

стр. 24



Вкусно,  
сытно,  
бюджетно!



**Как завоевывать внимание мужчины?** стр. 30

**Первая помощь при укусах насекомых** стр. 28

**Модные купальники** стр. 4



Неразрительные покупки, телефонные разговоры, коммунальные платежи

**Очень полезный журнал!**

с дочкой Варварой, г. Санкт-Петербург

**Свежий номер каждую неделю**  
**Спрашивайте в киосках!**



MEDIA GROUP

«Лучшие рецепты наших читателей — На нашей кухне». Дата выхода в свет

18 мая 2015 г.

**Учредитель:**

Коммандитное товарищество «ООО «Бауэр СНГ» и компания»

**Издатель:** Коммандитное товарищество «ООО «Бауэр СНГ» и компания»

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций Свидетельство ПИ №ФС77-43808 от 09.02.2011

**Главный редактор:** Ирина Бобкова

**Зам главного редактора по спец. проектам:** Ангела Добровольская

**Бильдиредатор:** Екатерина Егорова

**Дизайн и верстка:** Юлия Алейникова, Игорь Камалетдинов, Екатерина Сырковашина (арт-директор)

**Руководитель проекта:** Алексей Иванов

**Дирекция:** Сергей Алексеенко, Эльвира Таран, Марк Фишер

**Распространение:** ООО «ТДС». Тел. (495) 974-76-08,

факс (495) 974-88-91, e-mail: tds@BauerMedia.ru

**Распространение в Респ. Беларусь:** ООО «Росчерк», г. Минск, ул. Авангардная, 48а. Тел. (017) 299-92-61/-62

**Размещение рекламы:** (495) 788-00-96.

За достоверность рекламной информации несет ответственность рекламодатель

**Служба подписки:** Подписка с любого месяца на почте. В каталоге российской прессы «Почта России» — подписной индекс 10181

Перепечатка и использование

материалов — только с письменного разрешения редакции

**В выпуске использованы фотографии читателей и агентств:** Depositphotos, Sity Food&Photo, Hamburg. Тираж: 247 230 экз.

Подписано в печать 27.04.2015 г.

**Адрес редакции:** 127015, г. Москва, ул. Вятская, 49, строение 2. Тел./факс (495) 974-73-83, e-mail: woman@BauerMedia.ru

**Адрес для писем:** 127287, г. Москва, а/я 20  
**Отпечатано в типографии** «Severotisk», Чехия  
Рекомендуемая цена: 31 руб.

# Возь

С этими рецептами и советами все на кухне будет ладно, легко, быстро и весело.

**ЯГОДЫ НА ЗИМУ ДЛЯ ЙОГУРТОВ И МОРОЖЕНОГО**

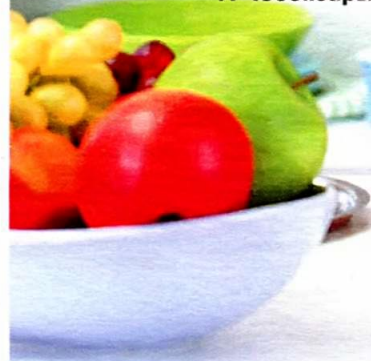
Возьмите ягоды и сахар в пропорции 1:1 (на 1 кг ягод 1 кг сахара), перетрите (лучше всего это делать деревянной ступкой, чтобы сохранить максимум витаминов в ягодах). Полученное пюре разложите по маленьким контейнерам и заморозьте. Зимой размораживайте и добавляйте пюре в йогурт, творожок или мороженое. Очень вкусно!

**Ольга ДРОБЫШЕВА, г. Казань**

**ПИКАНТНЫЙ МОЛОДОЙ КАРТОФЕЛЬ**

Как только появится молодой картофель, запеките его: целые неочищенные клубни поместите в форму для выпечки, полейте 2–3 ст. ложками оливкового масла, добавьте 1 ч. ложку тимьяна, перемешайте и в духовку на 180°C. Я привезла этот рецепт из Греции.

**Екатерина ВЕЛЕЖЕВА, г. Чебоксары**





# Мем на заметку!

## ЛЕТНИЕ НАПИТКИ ЗА ПАРУ МИНУТ

Взбейте в блендере ягоды, мороженое и молоко. Коктейль готов. Захотелось морса? Поместите ягоды в кастрюлю, залейте кипятком, добавьте по вкусу сахар (я не добавляю), накройте крышкой.

Осталось подождать 3–4 часа, и можно пить!

**Ирина САМОРЕНКО, г. Ижевск**

## ОТЛИЧНАЯ ЗАКУСКА К МЯСУ ДЛЯ ДОМАШНЕГО СТОЛА И К ШАШЛЫЧКАМ НА ПРИРОДЕ

Овощи (баклажаны, помидоры, перцы) запекают в духовке или на костре. Далее очищают от кожицы, а перцы — еще и от семян, режут все мелкими кубиками. Туда же крошат чеснок по вкусу и зелень (немного петрушки, кинзы и укропа), солят-перчат. С шашлыками такой гарнир улетает за секунды! Когда готовлю это блюдо дома, то выжимаю туда половинку лимончика и немного кипячу, чтобы подольше стояло. Хранится блюдо 2–4 дня. Никакого масла не добавляйте, овощи очень сочные.

**Ангелина МЕЛЬНИК, г. Кемерово**

## САМЫЙ ПОЛЕЗНЫЙ И ПРОСТОЙ СОУС К МАКАРОНАМ

Ошпарьте 4–5 помидоров, снимите с них кожицу. Мякоть мелко нарежьте и тушите совсем недолго, 2–3 мин. Добавьте по вкусу чеснок и зелень. А если любите пряности, можно кинуть щепотку тимьяна.

**Вера САМОРОДОВА,  
г. Рязань**

## ЧТОБЫ ЯГОДЫ-ФРУКТЫ НА ДЕСЕРТАХ БЛЕСТЕЛИ

Выложите их на пирожное или торт, а сверху полейте желе. Есть специальные желе для тортов, которые сразу застывают. Если у вас нет такого, распустите обычный желатин в 1 стакане сладкой воды (сахар добавляйте по вкусу), залейте сверху фрукты-ягоды и на 1–1,5 часа уберите десерт в холодильник. Желейный слой застынет, фрукты будут блестеть и не заветрятся.

**Ксения БАРСУКОВА, г. Астрахань**

## ПРЕКРАСНОЕ УКРАШЕНИЕ ДЛЯ ДЕТСКИХ ДЕСЕРТОВ

Это мастика из молочной смеси. Готовится просто. В миске соедините 100 г детской молочной смеси и 100 г сахарной пудры. Добавьте 50–70 г сгущенки и 1 ч. ложку лимонного сока. Замешивайте сначала в миске. Затем, когда масса станет как пластилин, на столе. Чтобы мастика не прилипла к столу, подсыпайте немного сахарной пудры. Замешивайте долго, пока масса не будет эластичной. Затем раскатайте ее в тонкий пласт, вырежьте любые фигурки или слепите объемные, как из пластилина. Если хотите, чтобы фигурки были яркими, в мастику подмешайте пищевые краски (в то время когда кладете сгущенку).

**Мария НЕЧАЕВА,  
г. Нижневартонск**





# Летние супы

Как ни крути, а они вкуснее зимних первых блюд, ведь готовятся из сочных овощей и зелени нового урожая!



Автор – Людмила ШЕВЧЕНКО, г. Владивосток

## Овощной с куриными фрикадельками

На 3 л  
(6–7 порций)

- 1/2 стакана фасоли
- 1 луковица • 1 яйцо
- 300 г мясного фарша
- 1–2 моркови
- 2–3 помидора
- 1–1,5 сладких перца
- небольшой пучок смешанной зелени (петрушка и зеленый лук)
- 1 ч. ложка лимонного сока
- растительное масло
- молотый черный перец
- соль

### Готовим:

1. Заранее замочите фасоль на 4–6 часов.
2. В кастрюлю с водой положите целую луковицу, доведите до кипения, посолите по вкусу.
3. В фарш добавьте яйцо, соль, перец по вкусу и слепите фрикадельки. Опускайте их в кипящую воду. Туда же положите фасоль. Варите 20 мин. Обязательно снимайте пену! Луквицу удалите.
4. Очистите и мелко нарежьте морковь, добавьте в суп. Варите 15 мин.
5. Очистите перцы и нарежьте кубиками или соломкой.
6. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу, нарежьте кубиками.
7. Покрошите зелень.
8. Разогрейте на сковороде 1 ст. ложку масла, добавьте помидоры, жарьте 1 мин., влейте лимонный сок, перемешайте и добавьте в суп.

Туда же отправьте перцы. Варите на среднем огне 15 мин.

9. Снимите суп с огня, добавьте зелень и оставьте настаиваться 10–15 мин.

**Время приготовления:**  
1 час 20 мин.

**Если используете молодую (с грядки) фасоль, то замачивать ее не нужно. А можно добавить консервированную фасоль, но в конце – за 5 мин. до окончания готовки.**







Автор – Анастасия ЛОГИНОВА, г. Стрежевой Томской обл.

## Томатный

На 2 л  
(5 порций)

- 1 л бульона из кубика
- 800 г помидоров
- 2 огурца
- 3–4 болгарских перца
- 1 луковица (лучше красный лук)
- 1/4 перца чили (по желанию)
- 2–3 зубчика чеснока
- небольшой пучок базилика или петрушки
- 1 ст. ложка растительного масла

### Готовим:

1. Перец запеките в духовке, остудите, снимите кожицу, удалите семена.
2. Помидоры залейте кипятком, а через пару минут выньте и с каждого снимите кожицу.
3. Лук, чеснок и перец чили измельчите.
4. На масле обжарьте до золотистого цвета лук, добавьте чеснок и перец чили и жарьте еще 1 мин., добавьте перца, помидоры, тушите 3 мин.

Залейте бульоном, варите 10 мин., добавьте зелень, затем все взбейте блендером.

**Время приготовления:**  
40 мин.



Автор – Жанна ЧУКОВА, г. Томск

## Уха из горбуши и щуки



На 3 л (6–7 порций)

- 500 г горбуши • 600 г щуки
- 1 луковица • 1 морковь
- 3 картофелины
- 1 сладкий перец
- зелень петрушки
- 2 корня петрушки • соль
- молотый черный перец

### Готовим:

1. Рыбу промойте, нарежьте крупными кусочками вместе с хвостом и головой. Положите в кастрюлю, залейте водой,

туда же положите очищенную головку лука и корень петрушки. Посолите по вкусу, доведите до кипения, варите еще 15 мин.

2. Процедите бульон, а рыбу отделите от костей. Филе положите в бульон. Добавьте туда брусочки картофеля, нарезанные мелко перец, морковь и варите 20 мин. В конце покрошите зелень.

**Время приготовления:**  
1 час



Автор – Ольга ПУЗИКОВА, г. Ростов-на-Дону

## Щи с молодой капустой

На 3 л (6–7 порций)

- курица на 1 кг
- 500–600 г молодой капусты
- 2 картофелины
- 2 помидора • 1 морковь
- 1 луковица
- 1 сладкий перец
- 2 зубчика чеснока • соль
- растительное масло
- молотый черный перец

### Готовим:

1. Сварите из курицы буль-

он, посолите, поперчите.

2. В кипящий бульон добавьте брусочки картофеля, варите 5 мин. Затем положите слегка обжаренные помидоры, варите 5 мин. Далее добавьте обжаренные лук с морковкой и чесночком, варите 5 мин. После чего положите мелко нарезанный перец и нашинкованную капусту, варите 10 мин.

**Время приготовления:**  
1 час





# Эх, хороша окрошечка!

Сытно, утоляет жажду  
плюс недорогой  
вариант обеда!  
Автор – **Юрий АНДРЕЕВ**,  
г. Северск



## Немного истории

- Кто бы мог подумать, что бурлаки – те самые, которые трудились на Волге, – и есть авторы рецепта окрошки! Работали они с восхода до заката солнца. Утром их кормили кашей, а в обед давали сушеную воблу и холодный квас.
- Но у многих работников не было зубов, поэтому они раздвигали рыбу на кусочки и заливали ее квасом. Через пару часов сушеная вобла становилась мягче. Позже для сытности в квас с воблой стали добавлять печеную картошку, огурцы, редьку и зелень.
- Так и появилась народная окрошечка.

## На минералке

### На 6–7 порций

- 300 г ветчины
- 2 свежих огурца
- 10 редисок или 1/2 зеленой редьки
- 4 яйца
- 2 картофелины
- небольшой пучок укропа
- небольшой пучок зеленого лука
- 10 листьев молодого щавеля
- 3 бутылки нарзана
- сметана (15–20%)
- соль

### Готовим:

1. Картофель и яйца отварите, остудите, очистите.
2. Картофель, яйца, огурцы, вет-

чину, редиску, зелень покрошите, перемешайте и немного посолите (ветчина уже соленая!).

3. Разложите окрошечную смесь по тарелкам, добавьте в каждую 1–2 ст. ложки сметаны и залейте холодным нарзаном, перемешайте.

**Время приготовления:**  
40 мин.



## На квасе

### На 6–7 порций

- 300–500 г отварного мяса или курицы
- 2 картофелины
- 10 редисок
- 4 яйца
- 2 огурца
- небольшой пучок укропа
- небольшой пучок петрушки
- небольшой пучок зеленого лука
- 1/2 стручка острого перца (по желанию)
- 2–3 л кваса
- соль

### Готовим:

1. Отварите картофель и яйца, остудите, очистите.
2. Из острого перца удалите семена и ошпарьте кипятком. Так он будет меньше горчить.
3. Все покрошите, посолите по вкусу, разложите по тарелкам и залейте холодным квасом. Приправлять такую окрошку можно сметаной или майонезом.

**Время приготовления:**  
40 мин.



## На кефире

### На 6 порций

- 300–400 г молочной или докторской колбасы
- 10 редисок
- 5 яиц
- 4 огурца
- небольшой пучок укропа
- небольшой пучок петрушки
- небольшой пучок зеленого лука
- 2 л кефира
- соль

2. Колбасу, редиску, яйца, огурцы и всю зелень покрошите, перемешайте, посолите по вкусу.
3. Окрошечную смесь разложите по тарелкам и залейте холодным кефиром.

**Время приготовления:**  
40 мин.

### Готовим:

1. Отварите картофель и яйца, остудите, очистите.

**Если огурцы горчат, срежьте с них кожуру.**



# Учимся ДЕЛАТЬ КВАС



Помимо того что квас – незаменимый напиток в знойные дни, он еще и уникален своими лечебными свойствами. Готовится очень просто! Автор – **Светлана ТЮЛЕНЕВА, г. Оренбург**



## На 3 л

- 1 буханка черного хлеба
- 1 ч. ложка быстродействующих дрожжей
- сахар
- изюм

## Готовим:

**1.** Хлеб нарежьте кусочками, выложите их на противень (смазывать его ничем не нужно!) и подсушите в духовке до коричневого (почти черного) цвета.

**2.** Приготовьте закваску: возьмите литровую банку, наполовину заполните ее подсушенным в духовке хлебом, добавьте туда же 2 ст. ложки сахара и залейте кипятком до середины банки.

**3.** Через 1 час перемешайте содержимое банки и при необходимости еще долейте кипяченую воду. Должна получиться хлебная кашка. Остудите ее до теплого состояния. Добавьте дрожжи, перемешайте, накройте банку тканью или марлей и оставьте в теплом, солнечном

месте на 2 дня. Содержимое в банке запенится (**фото 1**).

**4.** Возьмите чистую (лучше простерилизовать) трехлитровую банку, на 1/4 заполните ее оставшимися сухарями, добавьте 4 ст. ложки сахара, по плечики в банку залейте кипятком.

**ВНИМАНИЕ!** Чтобы на этом этапе банка не лопнула, положите в нее металлическую ложку и вливайте кипяток по ней (**фото 2**).

**5.** Когда вода в банке остынет, положите половину закваски, перемешайте. Банку поставьте в глубокую тарелку или кастрюльку (**фото 3**), накройте тканью и оставьте в комнате на сутки. Оставшуюся закваску закройте

крышкой и уберите в холодильник.

**6.** Процедите квас через сито или марлю (**фото 4**), добавьте изюм, сахар по вкусу и еще оставьте на 1 день в тепле. Затем разлейте по бутылкам, закройте крышками и храните в холодильнике. Пить можно на следующий день.

**7.** Оставшуюся хлебную гущу положите в банку, где хранится закваска. Эту закваску можно использовать для следующей порции кваса.

**Время приготовления: 40 мин.**

**Время ожидания: 5 дней**



## Проще и быстрее

В магазинах продается концентрат квасного сусла. С ним квас готовится еще быстрее и получается даже у новичков.

В чистую банку положите 1 ст. ложку сухих или 10 г живых дрожжей, 2/3 стакана сахара, 3 ст. ложки сусла и залейте теплой ки-

пяченой водой. Воду лучше приготовить заранее. Не заливайте горячей, иначе дрожжи сварятся и не будут работать.

Все содержимое в банке перемешайте. Накройте банку тканью и оставьте в тепле (при комнатной температуре) на 6–8 часов.

После чего еще раз перемешайте квас. Он должен пениться. Еще раз накройте банку тканью или марлей и оставьте опять на 6–7 часов в комнате. Затем разлейте квас по бутылкам, закройте и уберите в холодильник. На следующий день можно пить.





# Горячее просто класс!

Благодаря обилию овощей летом вторые блюда приобретают особую сочность и незабываемый аромат.



Автор – Елена ГРИГАРЧУК, с. Винсады Ставропольского края

## Говяжьи медальоны с овощами

На 6 порций

• 850 г говядины

- 2 луковицы
- 2 болгарских перца
- 2 баклажана • 3 помидора
- 120 г твердого сыра
- небольшой пучок укропа
- растительное масло

### Для соуса:

- 1/2 стакана воды
- 1,5 ст. ложки майонеза
- 4 зубчика чеснока
- 1 ч. ложка соли
- 1/2 ч. ложки молотого черного перца

### Готовим:

1. Мясо нарежьте пластинами толщиной 2 см. Отбейте каждый кусочек (фото 1).
2. На разогретую сковороду налейте немного раститель-

ного масла и обжарьте на нем с двух сторон каждый кусочек мяса. Огонь должен быть сильным. Время обжарки – не более 2 мин. (фото 2).

3. Форму для запекания смажьте растительным маслом и выложите на дно обжаренное мясо. Слегка посолите и поперчите.

4. Лук почистите, нарежьте полукольцами и выложите на слой мяса (фото 3).

5. Перец помойте и очистите от семян. Нарежьте соломкой и выложите на слой лука.

6. Баклажаны помойте и срежьте у них хвостики. Нарежьте толстыми кружками толщиной 1,5–2 см и выложите на слой перца (фото 4).

7. Помидоры помойте и на-

режьте кружочками 1,5 см толщиной. Выложите помидоры поверх баклажанов.

8. Приготовьте соус. В теплой воде размешайте майонез, добавьте соль, черный молотый перец и выдавите очищенные дольки чеснока. Все размешайте и смажьте сверху овощи (фото 5).

9. Поставьте форму с мясом и овощами в разогретую духовку при 190°C на 50 мин. Затем достаньте форму из духовки и посыпьте сверху тертым сыром (фото 6). Верните блюдо на пару минут в духовку, чтобы сыр расплавился. Подавайте горячим, посыпав сверху рубленой зеленью.

**Время приготовления:**  
1,5 часа







Автор – Лариса ПЕТРЕНКО,  
г. Воронеж

## Горбуша с салатом

На 4 порции

- 1 кг горбуши
- 500 г помидоров
- пучок петрушки
- 5 картофелин • 2 луковицы
- 100 г майонеза
- 2 ч. ложки горчицы
- 1/2 ч. ложки сахара
- 1 ч. ложка лимонного сока
- растительное масло • соль
- молотый черный перец

### Готовим:

**1.** Сначала приготовьте салат: в банку крупно нарежьте помидоры, порвите петрушку, немного посолите, добавьте сахар, 1 ст. ложку растительного масла и лимонный

сок. Банку закройте, потрясите и уберите в холодильник на 1 час.

**2.** Горбушу нарежьте порционными кусками, лук – полукольцами, посолите, поперчите, добавьте майонез с горчицей и перемешайте. Дать постоять 1 час. Картофель нарежьте кружочками.

**3.** В промасленную форму для запекания по краям выложите картофель, в середину поместите рыбу с луком, влейте 1/4 стакана воды. Запекайте в духовке в течение 45–50 мин. Подавайте с салатом.

**Время приготовления: 1 час**

**Время ожидания: 1 час**



Автор – Марина ВОДОЛАЖСКАЯ,  
г. Бийск Алтайского края

## Куриные котлетки с помидорами

На 15 штук

- 800 г куриного филе
- 2–3 помидора
- 200 г твердого сыра
- 1–2 луковицы • 1 яйцо
- растительное масло
- майонез • соль
- молотый черный перец

### Готовим:

**1.** Куриное филе и лук пропустите через мясорубку.

**2.** В полученный фарш добавьте специи, 1 ст. ложку майонеза и яйцо. Хорошо перемешайте, а затем отбейте фарш, поднимая его и сильно бросая в тарелку 10 раз. После таких манипуляций фарш ста-

новится пышным, а котлетки из него получаются нежными.

**3.** Мокрыми руками сформируйте круглые котлетки и выложите их на противень, смазанный растительным маслом.

**4.** Помидоры нарежьте кружочками толщиной чуть меньше 1 см. Сыр натрите на крупной терке.

**5.** Поверх сформированных котлет выложите помидоры, смажьте майонезом и посыпьте сыром.

**6.** Запекайте котлеты в заранее нагретой до 200°C духовке примерно 30 мин.

**Время приготовления: 1 час**



Автор – Нелля ПОДОРОГА,  
г. Пятигорск

## Курица в кефире с молодой картошкой

На 4–5 порций

- 1 кг куриных голеней
- 1–1,5 кг молодого мелкого картофеля
- 3 стакана кефира
- 1 ч. ложка любой приправы для курицы • пучок укропа
- 3 зубчика чеснока
- молотый черный перец
- растительное масло • соль

### Готовим:

**1.** Пропустите через пресс чеснок и положите его в ке-

фир. Покрошите зелень, добавьте специи, посолите по вкусу, перемешайте.

**2.** Ножи и картофель промойте, положите в глубокую чашу и залейте кефиром. Уберите на 2–3 часа в холодильник.

**3.** Все выложите на противень, смазанный растительным маслом, и запекайте при 180°C до зажаристой корочки на ножках.

**Время приготовления: 1 час**

**Время ожидания: 2–3 часа**





## Запеканка из перца, цукини и морковки

Автор – Елена ХРАМОВА, г. Сызрань



### На 3–4 порции

- 1 цукини • 2 моркови
- 1 сладкий перец • 3 яйца
- 1 морковь
- 1/2 стакана сметаны
- 2 зубчика чеснока
- 100 г твердого сыра
- 1 ч. ложка молотой сладкой паприки • соль
- 1/2 ч. ложки молотого тмина

### Готовим:

**1.** Цукини, морковь, перец нарежьте лепестками (фото 1).

**2.** Приготовьте заливку: смешайте яйца, тертый чеснок, специи и сметану, взбейте, посолите по вкусу.

**3.** Круглую форму смажьте растительным маслом и, начиная с середины, уложите овощные лепестки в виде розы по кругу, чередуя цвета (фото 2). Сверху залейте заливкой и посыпьте тертым сыром.

**4.** Запекайте в нагретой до 180°C духовке 40 мин.

**Время приготовления: 1 час**



Автор – Светлана ТЮЛЕНЕВА, г. Оренбург

## Цветная капуста по-флотски

### На 5 порций

- 1,5 кг цветной капусты
- 300 г мясного фарша (свинина + говядина)
- 1 луковица • 1 морковь
- 2 зубчика чеснока
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 2 свежих помидора
- небольшой пучок укропа
- растительное масло • соль
- молотый черный перец

### Готовим:

**1.** Капусту промойте, разберите на мелкие соцветия и отварите в подсоленной воде до готовности.

**2.** Мелко нарежьте лук, натрите чеснок и морковь, покрошите зелень.

**3.** Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожуру, а мякоть нарежьте кубиками.

**4.** Лук обжарьте на масле до золотистого цвета. Добавьте чеснок и морковь, жарьте 1–2 мин. Добавьте фарш и обжаривайте, постоянно помешивая, пока мясо не изменит цвет с красного на коричневый. После чего добавьте томатную пасту и помидоры, перемешайте, посолите и поперчите, тушите 5–7 мин.

**5.** Капусту выложите в большую тарелку, сверху положите горячий фарш и перемешайте, покрошите зелень.

**Время приготовления: 20–25 мин.**



Автор – Марина ВОДОЛАЖСКАЯ, г. Бийск Алтайского края

## Котлеты «Пожарские»

### На 15–18 штук

- 700 г куриного филе
- 2 луковицы • 1 яйцо
- 4 ст. ложки сливочного масла
- 2 ст. ложки сливок (15–20%)
- 1–2 ломтика хлеба без корочки
- 1/2 стакана молока
- 1/2 стакана панировочных сухарей
- растительное масло • соль
- молотый черный перец

### Для салата:

- 3–4 огурца • укроп
- нерафинированное растительное масло • соль

### Готовим:

**1.** Мясо перекрутите.

**2.** Хлеб замочите в молоке.

**3.** Половину сливочного масла растопите, остудите до теплого и вмешайте в фарш.

Добавьте сливки, хлеб, поперчите, посолите и снова пропустите через мясорубку.

**4.** В одной тарелке взбейте венчиком или вилкой яйца в однородную массу. В другую высыпьте сухари.

**5.** Мокрыми руками сформируйте из фарша плоские котлеты, обмакните их во взбитое яйцо, после чего обваляйте в сухарях.

**6.** Жарьте котлеты с обеих сторон до румяной корочки.

**7.** Растопите оставшееся сливочное масло и полейте готовые горячие котлеты.

**8.** Для салата порежьте свежие огурчики, покрошите укроп, посолите, поперчите и заправьте пахучим маслом.

**Время приготовления: 1,5 часа**





Автор – Елена ПАНПУРИНА, г. Лермонтов

## Чечевица с картошкой



### На 2 порции

- 300 г курицы
- 1/2 моркови
- 1/2 луковицы
- 1 картофелина
- 4 ст. ложки зеленой чечевицы
- 2 лавровых листа
- соль

### Готовим:

1. Лук мелко нарежьте. Морковь натрите. Картофель порежьте кубиками. Чечевицу хорошо промойте.
2. Все продукты разделите пополам. На дно каждого из двух горшочков положите курицу, морковь, лук, картофель, чечевицу, лаврушку,

1/2 ч. ложки соли. Залейте водой, чтобы она все покрыла. Накройте крышкой и поставьте в холодную духовку. Установите температуру 200°C и готовьте 1 час 15 мин.

**Время приготовления:**  
1 час 35 мин.

# В горшочках

Глиняная посуда творит чудеса! Попробуйте, и вы убедитесь сами.



Автор – Елена ХРАМОВА, г. Сызрань

## Печенка с грибами

### На 2 порции

- 300 г говяжьей печени

- 200 г шампиньонов
- 4 картофелины • 1 луковица
- 4 ст. ложки сметаны
- 1,5 ст. ложки муки • соль
- молотый черный перец
- 6 ст. ложек растительного масла

### Готовим:

1. Шампиньоны нарежьте кусочками, лук – полукольцами.

Обжарьте грибы с луком на масле.

2. Печень порежьте небольшими кусочками или соломкой и обваляйте в муке. Слегка обжарьте на масле.

3. Разложите печень и грибы с луком по горшочкам. Добавьте мелко порезанный очищенный картофель и сметану. Долейте воды в горшочки до плечиков, посолите и поперчите по вкусу. Перемешайте. Закройте горшочки крышками.

### 4. Поставьте

в холодную духовку, установите температуру 180°C и запекайте примерно 1 час. Готовность определяйте по картошке.

**Время приготовления:**  
1 час 20 мин.



Автор – Лидия МАРКЕЛОВА, г. Кемерово

## Чанахи



### На 6 порций

- 800 г куриного филе
- 1,5 кг картофеля
- 500 г шампиньонов
- 1 луковица • 1 морковь
- 1 сладкий перец
- 2 помидора • соль
- 80 г твердого сыра
- молотый черный перец

### Готовим:

1. Очистите картофель и нарежьте кубиками, разложите на дне горшочков.

2. Мелко нарежьте лук и перец, натрите морковь и перемешайте овощи. Выложите в горшочки поверх картофеля.

3. Курицу нарежьте кубиками, обжарьте, посолите и выложите в горшочки.

4. Нарежьте дольками помидоры, выложите на курицу.

5. Грибы нарежьте пластинами, обжарьте, посолите и выложите на слой помидоров. В каждый горшочек добавьте по 1/2 ч. ложки соли, поперчите и залейте водой так, чтобы она едва доходила до грибного слоя. Поставьте в духовку. Готовьте 50 мин. при 180°C. Готовое чанахи посыпьте тертым сыром.

**Время приготовления:**  
1,5 час







Автор – Ольга ПУЗИКОВА, г. Ростов-на-Дону

## Классическая

На 6 порций

- 3 листа для лазаньи (как сделать их самим, см. ниже – в рецепте «Пласты для лазаньи»)
- 300 г мясного фарша
- 2–3 помидора
- 1 луковица • 1 морковь
- 2 зубчика чеснока
- соус бешамель (как готовить, см. ниже) • соль
- 200 г твердого сыра
- молотый черный перец

Готовим:

1. Мелко нарежьте лук, натрите морковь и чеснок.
2. На масле до золотистого цвета обжарьте лук, положите чеснок и морковь, жарьте 1–2 мин. Добавьте фарш, посолите, поперчите, тушите 10 мин. – до готовности.
3. Помидоры ошпарьте кипятком, снимите кожицу и мелко нарежьте их или перекрутите. Добавьте в фарш,

перемешайте, тушите еще 5 мин.

4. В форму для запекания сложите лазанью так: пласт теста, фарш, соус, тертый сыр. Повторите слои два раза. На последний слой сыр не трите. Запекайте при 180°C 40 мин.
5. За 5 мин. до полной го-

товности  
покройте лазанью сыром.  
**Время приготовления:**  
1 час



# Готовим лазанью

Вкусное и сытное итальянское блюдо – этакая пикантная помесь макарон и запеканки. Особого шарма добавляет нежный соус бешамель.

## СОУС БЕШАМЕЛЬ

В кастрюльку влейте 1 стакан молока, положите половинку луковицы, 1 лавровый лист. Доведите до кипения и остудите. Отдельно на сковороде растопите 1 ст. ложку сливочного масла, обжарьте на нем 1 ст. ложку муки до желтого цвета. Затем тонкой струйкой вливайте молоко и продолжайте мешать, пока масса не начнет густеть. Посолите, поперчите по вкусу и всыпьте щепотку молотого мускатного ореха. Снимите с огня. Выньте луковицу.



Автор – Елена ХРАМОВА, г. Сызрань

## Ленивая

На 5–6 порций

- 400–500 г куриного филе
- 300 г шампиньонов
- 2 тонких лаваша
- 1 луковица
- 2–2,5 стакана молока
- 150 г твердого сыра
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 ст. ложка растительного масла • 2 ст. ложки муки
- соль

Готовим:

1. Куриное филе перекрутите, лук и грибы мелко порежьте. Обжарьте филе, лук и грибы на масле до испарения жидкости, посолите и поперчите по вкусу (фото 1).
2. Размешайте муку в холодном молоке и доведите до кипения при непрерывном помешивании. Посолите по вкусу. Молочный соус готов. Или сделайте соус бешамель, который обычно используется для лазаньи.
3. Форму для запекания смажьте сливочным маслом. Уложите в нее один лист лаваша. Выложите половину начинки, полейте 1/3 соуса. Далее слои: лаваш – начинка – соус – лаваш – соус (фото 2). Посыпьте тертым сыром (фото 3). Запекайте при 180°C 25 мин. до зарумянивания.

**Время приготовления:**  
50 мин.

Мастер-класс



## ПЛАСТЫ ДЛЯ ЛАЗАНИИ

Для лазаньи продаются специальные пласты. Но если в ваших магазинах таковых нет или стоят они дорого, не отчаивайтесь. Их очень просто сделать. Смешайте 2 яйца, щепотку соли, 1 ст. ложку растительного масла и стакан муки. Замесите мягкое тесто. Разделите его на 4–6 частей и тонко раскатайте по размерам формы, в которой будете готовить лазанью.





# Горячие закуски



Закуски из сыра или с сыром пользуются популярностью на званых ужинах. Они сытные и в то же время изысканные. Автор – Елена ХРАМОВА, г. Сызрань

Мастер-класс

## Вот это да!

- В Англии варят дорогой сыр под названием Clawson Stilton Gold.
- 100 г его стоит 100 долларов! То есть, чтобы намазать кусочек крекера этим сыром, нужно выложить почти 10 долларов (около 500 руб.).
- А все дело в золоте, которое входит в состав недешевого сырка. Да-да, самое настоящее золото! Сыродельцы утверждают, что «Золотой стилтон клосон» пронизан съедобным сусальным золотом и пропитан золотой настойкой.



## Хрустящий сыр

На 10–12 штук

- 350 г твердого сыра
- 1/2 стакана муки
- 1 стакан панировочных сухарей
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 2 яйца • растительное масло

### Готовим:

1. Сыр нарежьте широкими ломтиками толщиной около 1 см (фото 1).
2. Смешайте томатную пасту и яйца. Добавьте муку и еще раз перемешайте, чтобы не было комочков (фото 2).
3. Обмакните сыр в яично-томатный клей со всех сторон

(фото 3). Затем запанируйте в сухарях (фото 4).

4. В сковороду налейте 1/2 стакана масла, нагрейте. Обжаривайте на среднем огне запанированный сыр сначала с одной стороны до румяной корочки. Затем аккуратно переверните и обжарьте с другой стороны (фото 5).

5. Готовый сыр выложите сначала на бумажную салфетку – она впитает в себя лишнее масло. Затем переложите на блюдо и подавайте горячим.

Время приготовления: 20 мин.





## Курица с грибами под сыром

На 12 штук

- 12 песочных тарталеток
- 200 г куриного филе
- 150 г шампиньонов
- 1/2 луковицы
- соль
- 100 г твердого сыра
- 1/2 стакана сливок (20%)
- 1,5 ст. ложки майонеза
- растительное масло
- молотый черный перец

### Готовим:

1. Куриное филе промойте, обсушите и мелко порежьте.
2. Очищенные шампиньоны измельчите.
3. Мелко порежьте репчатый лук.
4. Куриное филе, лук и грибы обжарь-

те на масле на среднем огне в течение 8–10 мин., до испарения жидкости, которая образуется от грибов в процессе тушения.

5. Когда жидкость испарится, влейте сливки, тушите на маленьком огне 15 мин. — до того момента, когда почти не останется жидкости. Посолите и поперчите по вкусу. Остывшую начинку слегка заправьте майонезом и разложите по тарталеткам. Сверху каждую покройте тертым сыром.

6. Тарталетки выпекайте в нагретой до 180°C духовке 2–3 мин., пока не расплавится сыр.

**Время приготовления: 20–25 мин.**



## Печеночный пирог с рисово-сырной начинкой

На 10 кусочков

- растительное масло
- Для печеночного слоя:**
  - 500 г свиной печенки
  - 2 ст. ложки риса
  - 3 яйца
  - 3 ст. ложки манной крупы
  - 1 луковица
  - молотый черный перец

- Для начинки:**
  - 1 яйцо
  - 100 г твердого сыра
  - 2 ст. ложки сметаны
  - 2 ст. ложки риса
  - молотый черный перец

### Готовим:

1. Рис отварите до готовности.
2. Для печеночного слоя печенку и лук перекрутите, добавьте 2 ст. ложки риса, яйца, манку, посолите, поперчите.
3. Для начинки к 2 ст. ложкам риса добавьте яйцо,

сметану, перемешайте. Натрите сыр, поперчите по вкусу, перемешайте.

4. Форму для запекания смажьте маслом. Вылейте 1/2 печеночной массы. Выложите рисово-сырную начинку, разровняйте. Затем выложите остальную печеночную массу и поставьте в разогретую духовку. Запекайте при 180°C в течение 30–35 мин.

**Время приготовления: 1 час**



БОГАТСТВО ВКУСА  
В НОВОМ ФОРМАТЕ



ПРИНЦЕССА НУРИ  
«ЦЕЙЛОНСКИЙ ПЕКОО»

Выращенный в идеальном для чайного растения климате острова Цейлон, этот благородный листовой чай открывает нежно-терпкий, чуть пряный вкус и аромат с тонкими медово-цветочными нотами. Попробуйте настоящий листовой чай в пакетиках-пирамидках.





# За один день!

Мастер-класс

А эти закусочки для любителей маринованного. Делаются быстро и, главное, уже через несколько часов готовы!



Автор – Елена ГРИГАРЧУК, с. Винсады Ставропольского края

## Баклажаны по-корейски

На 6 порций

- 800 г баклажанов
  - 200 г лука
  - 200 г моркови
  - 300 г болгарского перца
  - небольшой пучок петрушки
  - 1,5 ст. ложки кунжута
- Для маринада:**
- 5–6 зубчиков чеснока
  - 1,5 ч. ложки молотого кориандра
  - 2 ст. ложки уксуса (9%)
  - 1 ч. ложка сахара
  - 1 ст. ложки соли (без горки)
  - 1/2 ч. ложки молотого жгучего красного перца
  - 3 ст. ложки соевого соуса
  - 1,5 ст. ложки растительного масла

### Готовим:

1. Баклажаны помойте и нарежьте брусочками длиной 5 см и толщиной 7 мм – 1 см (фото 1).
2. Обжарьте нарезанные баклажаны на небольшом количестве растительного масла. Долго не нужно жарить, иначе они будут очень мягкими, а нужно, чтобы они остались плотными (фото 2). Не солите. Готовые баклажаны выложите в салатник.
3. Порежьте тонкими полукольцами лук. А морковь нашинкуйте тонкой соломкой на терке для корейской морковки (фото 3).

4. Перцы нарежьте тонкой соломкой, зелень измельчите (фото 4). Все добавьте к баклажанам.

5. Для маринада смешайте растительное масло, соевый соус, соль, сахар, нарезанный мелко чеснок, молотый кориандр, молотый красный перец и уксус (фото 5).

6. Полейте маринадом овощи, посыпьте семенами кунжута, хорошо перемешайте (фото 6) и поставьте на 12 часов в холодильник. Периодически перемешивайте салат.

**Время приготовления:**  
20 мин.

**Время ожидания:** 12 часов







Автор – Александр ПОДРОГА, г. Лермонтов

## Огурчики чесночные

На 4 порции

- 1 кг огурцов
- 1 пучок свежего укропа

- 1 головка чеснока (8–10 зубчиков)
- 1 ст. ложка уксуса (9%)
- 1 ч. ложка соли
- 1 ст. ложка растительного масла

### Готовим:

1. Огурцы помойте и срежьте у них кончики. Разрежьте каждый огурец пополам

и каждую половинку на 4 части. Всего будет 8 частей.

2. Почистите дольки чеснока. Нарежьте его тонкой соломкой (фото 1).

3. Переложите огурцы и порезанный чеснок в миску, покрошите туда же укроп (фото 2).

4. Добавьте в миску растительное масло, уксус и соль. Все хорошо перемешайте и оставьте в прохладном месте на 30 мин. За это время пару раз перемешайте.

Время приготовления: 15 мин.

Время ожидания:  
30 мин.



Автор – Лилия МАРКЕЛОВА, г. Кемерово

## Морковка острая

На 4 порции

- 1 кг моркови • 1 луковица
- 1 ч. ложка сахара

- 1 ч. ложка молотого черного перца
- 1 ч. ложка соли • 1 ч. ложка молотого кориандра • 1 ч. ложка молотого жгучего красного перца • 1 ч. ложка яблочного уксуса • 100 мл растительного масла
- 5 зубчиков чеснока

2. Очищенную морковь натрите на корейской терке. Переложите ее в миску, добавьте соль, сахар, перемешайте. Оставьте морковь настаиваться в течение 20 мин. Затем добавьте кориандр, молотый черный и красный перец. Влейте в морковь уксус, перемешайте и оставьте на 10 мин.

3. Заправьте морковный салат маслом, на котором жарился лук, делая это через сито, чтобы лук не попал в салат. В конце добавьте чеснок, пропущенный через пресс (фото 2). Перемешайте. Уберите салат в холодильник на 3–4 часа.

### Готовим:

1. Очищенный лук порежьте полукольцами и обжарьте на растительном масле (фото 1).

Время приготовления:

20 мин.

Время  
ожидания:  
3–4 часа



БОГАТСТВО ВКУСА  
В НОВОМ ФОРМАТЕ



Реклама

### ПРИНЦЕССА НУРИ «ЧЕРНЫЙ СО СМОРОДИНОЙ»

Великолепный «летний» вкус спелой черной смородины гармонично сочетается с мягким, чуть пряным вкусом цейлонского чая, выращенного на предгорных плантациях. Свежий аромат смородинового листа подчеркивает естественный аромат черного чая. Попробуйте настоящий листовой чай в пакетиках-пирамидках.





# Сезон шашлыков!



Автор – Елена ПАНПУРИНА,  
г. Лермонтов

## Куриный в томате

На 4–5 порций

- 1 кг куриного филе
- 350 г помидоров черри
- 1 ч. ложка меда
- 2 ст. ложки кетчупа
- 1 ч. ложка горчицы • соль
- 1 ст. ложка соевого соуса

### Готовим:

1. Куриное филе порежьте средними кубиками.
2. Для маринада смешайте в однородную массу кетчуп,

горчицу, мед, соевый соус, посолите по вкусу. Залейте мясо и хорошо перемешайте. Оставьте мариноваться в прохладном месте на 2 часа.

3. Нанизывайте промаринованные куриные кусочки на шампуры, чередуя с помидорами. Готовьте на углях 15–20 мин.

**Время приготовления:**  
35 мин.

**Время маринования:** 2 часа



Автор – Елена ЛАЗАРЕВИЧ,  
г. Ростов-на-Дону

## Рыбка с кабачками

На 4 порции

- 2 кг любой морской рыбы
- 2 молодых кабачка или цукини
- 1/2 стакана кетчупа
- 1 ч. ложка аджики
- 1 ч. ложка кориандра • соль
- 1 ч. ложка специй для рыбы

### Готовим:

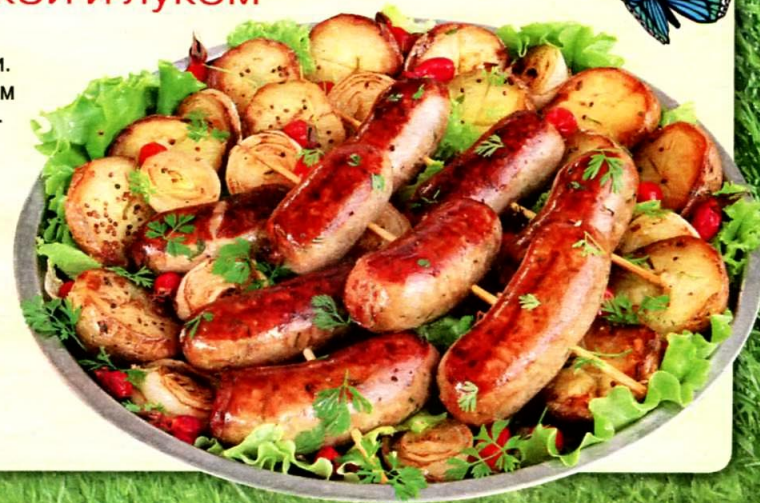
1. Все специи смешайте и немного растолките в ступке.
2. Смешайте кетчуп с аджикой и специями.
3. Рыбу выпотрошите, срежьте голову, плавники, хвост, на-

режьте порционными кусками. Выложите в глубокую форму или контейнер и залейте соусом из кетчупа и аджики. Уберите в холод на 1 час. Это можно сделать, пока пакете вещи на природу.

4. На месте выньте рыбу из маринада, посолите и выложите на решетку для гриля. Нарежьте столбиками кабачки, посолите и поставьте рядом с рыбой. Запекайте на углях с каждой стороны по 10 мин.

**Время приготовления:**  
30 мин.

**Время маринования:** 1 час



Автор – Нина ТАРАСЕНКО, г. Анжеро-Судженск Кемеровской обл.

## Сардельки с картошечкой и луком

На 5 порций

- 10 сарделек

(лучше из свинины)

- 2 кг молодой картошки
- 2–3 ст. ложки горчицы
- 1 ст. ложка меда • 3 луковицы
- 2–3 ст. ложки майонеза • соль
- 1 ст. ложка кориандра в зернах

### Готовим:

1. Зерна кориандра немного потолките в ступке.
2. Смешайте горчицу, мед и половину толченых зерен кориандра.

Обмажьте этим соусом сардельки.

3. Картошку разрежьте пополам и смажьте майонезом, смешанным с кориандром и солью.

4. И сардельки, и картошку оставьте на 1 час.

5. Лук нарежьте кольцами.

6. Выложите на решетку для гриля сардельки, картошку и лук. Запекайте на углях: сардельки с луком – 10–15 мин., картошку – 20–25 мин.

**Время приготовления:** 1 час  
**Время маринования:** 1 час



Собираем семью и друзей и выезжаем на полянку. Чистый воздух, мясо с дымком... Вот это удовольствие!



Автор – Юрий АНДРЕЕВ, г. Северск

## Свинина на косточке в горчице

На 4 порции

• 4 кусочка свинины на

косточке

- 2 ст. ложки зернистой горчицы
- 2 ст. ложки апельсинового джема
- 4 ст. ложки соевого соуса
- молотый черный перец

Готовим:

**1.** Кусочки свинины промойте и просушите, промокнув бумажными салфетками.

**2.** Смешайте в глубокой чаше джем, соевый соус, горчицу и щепотку молотого перца. Обмажьте все мясо и оставьте в холодильнике на 1–2 часа. Можно прямо в маринаде везти на природу.

**3.** Выложите кусочки свинины на решетку для гриля и запекайте на углях примерно 30 мин. Каждые 7 мин. переворачивайте мясо.

**Время приготовления: 35–40 мин.**

**Время маринования: 1–2 часа**



Автор – Татьяна МАКАРОВА, г. Томск

## Курица с ананасами

На 4–6 порций

• 2–3 куриные

грудки

- 1 банка консервированных ананасов
- 1 ч. ложка молотого имбиря
- 1 ч. ложка молотой паприки
- 1/2 ч. ложки молотого черного перца • соль

Готовим:

**1.** Срежьте мясо с кости. С каждой грудки получится по два куса филе.

**2.** Из банки с ананасами в глубокую чашу вылейте сок, добавьте имбирь, соль по вкусу, перемешайте. Положите туда куриные грудки и уберите на 2–3 часа в холодильник.

**3.** На природу везите грудки прямо в маринаде.

**4.** Выньте грудки из маринада, натрите перцем и выложите на решетку для гриля. Запекайте с обеих сторон до зажари-

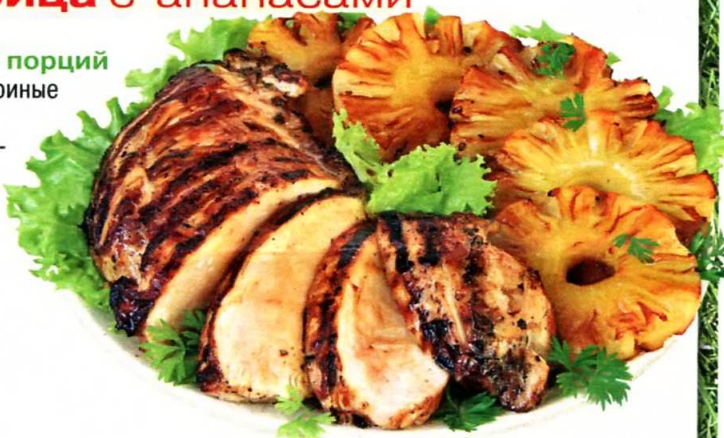
стой корочки. Но следите, чтобы мясо не подгорело. Готовится курица примерно 20–25 мин.

**5.** Отдельно на решетке запеките кольца ананасов с каждой стороны по 2–3 мин.

**Время приготовления: 35 мин.**

**Время маринования: 2–3 часа**

**Вместо ананаса можно запечь кружочки яблок или апельсина.**



БОГАТСТВО ВКУСА  
В НОВОМ ФОРМАТЕ



ПРИНЦЕССА НУРИ  
«ИНДИЙСКИЙ БУКЕТ»

Отборный листовый чай, выращенный на предгорных плантациях заповедных районов Северной Индии. Близость древних Гималаев и свежесть весенних ливней дали ему глубину вкуса и яркость цвета, которыми он щедро делится с вами.

Попробуйте настоящий листовый чай в пакетиках-пирамидках.





# Бутерброды на природе



Как только приезжаешь на полянку в лес, сразу разыгрывается дикий аппетит. И совсем невозможно ждать, когда поджарятся шашлыки. В такой момент очень кстати будут бутербродики.

Автор – Жанна ЧУКОВА, г. Томск



## С курочкой

### На 4 штуки

- 2 чиабатты или 8 кусочков светлого хлеба
- 1 свежий огурец
- 1 отварная куриная грудка
- пучок листового салата
- 4 пластины мягкого или твердого сыра
- 2 маринованных перца
- 2 ст. ложки измельченной зелени кинзы и петрушки
- 2 зубчика чеснока
- 2 ст. ложки майонеза
- соль

### Готовим:

1. Чиабатту разрежьте поперек, а затем вдоль пополам. Каждую половинку выложите мякотью вниз на решетку для гриля и немного подрумяньте.
2. Курицу мелко нарежьте, смешайте с зеленью, измельченным чесноком, майонезом, посолите.
3. Собираем бутерброд: на нижнюю часть выложите лист салата, куриную массу, перец, сыр, огурцы, салат и накройте верхней частью бутерброда.

**Время приготовления:**  
25–30 мин.

## С ветчиной

### На 10 штук

- 10 кусочков темного хлеба
- майонез
- 2–3 помидора
- 1 зубчик чеснока
- 300 г ветчины или докторской колбасы
- 200 г твердого сыра или 10 пластин мягкого сыра
- 1 ст. ложка семян кунжута

### Готовим:

1. Чеснок мелко нарежьте и смешайте с 2–3 ст. ложками майонеза.
2. Хлеб раз-

ложите на решетке для гриля и немного подрумяньте на костре.

3. Намажьте на каждый кусочек майонез с чесноком, сверху положите кружок помидора, ветчину и накройте ломтиком сыра.

4. Выложите бутерброды на решетку для гриля и поддержите над тлеющими углями (не над костром!), чтобы сыр немного расплавился. Сразу посыпьте кунжутом.

**Время приготовления:**  
20 мин.



## С котлетами

### На 10 штук

- 10 круглых булочек
- кетчуп
- пучок листового салата

### Для котлет:

- 1 яйцо
- 500 г филе индейки или курицы
- 100 г копченого сала
- 2 картофелины
- 3–4 зубчика чеснока
- пучок зелени (петрушка, сельдерей, базилик)
- молотый черный перец
- соль

### Готовим:

1. Дома перекрутите мясо, сало и картофель, добавьте измельченную зелень, натертый чеснок, яйцо, соль и перец по вкусу. Хорошо перемешайте.
2. На природе из фарша сформируйте плоские котлеты и приготовьте их на решетке для гриля. Можно поджарить котлеты дома.
3. Булочки разрежьте вдоль пополам, смажьте мякотью кетчупом. На нижнюю половинку выложите лист салата и котлетку, накройте верхней.

**Время приготовления:** 40–50 мин.







Делаются быстро,  
съдаются на ура!  
Автор – **Лариса ПЕТРЕНКО**,  
г. Воронеж

# Простые и



## Из свеклы и киви

### На 2 порции

- 1 вареная свекла
- 2 киви
- 1/4 лимона
- 1 зубчик чеснока
- листья салата
- молотый черный перец
- оливковое масло • соль

### Готовим:

1. Свеклу почистите и нарежьте мелкой соломкой.
2. Киви очистите от кожицы и

нарежьте мелкими кусочками.

3. Чеснок измельчите и смешайте со свеклой и киви.

4. Из лимона отожмите сок и сбрызните им салат, посолите, поперчите и полейте оливковым маслом.

5. На порционную тарелку выложите зеленые листья, сверху поместите горку салата из свеклы с киви.

**Время приготовления:**  
10–15 мин.

## Из фасоли, кураги и чернослива



### На 2–3 порции

- 300 г белой фасоли
- 1 луковица
- 50 г кураги
- 50 г чернослива
- растительное масло

### Готовим:

1. Фасоль замочите на ночь, затем отварите, охладите.
2. Луковицу мелко нарежьте

и обжарьте до золотистого цвета на растительном масле.

3. Курагу и чернослив залейте кипятком на 15 мин., затем мелко нарежьте.

4. Смешайте все ингредиенты. Не солите, не заправляйте.

**Время приготовления:**  
25 мин.



## С курицей и сельдереем



### На 2–3 порции

- 1 свежий огурец • 2 сладких перца
  - 2 стебля сельдерея
  - 200 г отварной куриной грудки
  - 4–5 стрелок зеленого лука
  - оливковое масло • соль
- Для украшения:**
- 2 дольки лимона • укроп

### Готовим:

1. Перцы очистите от семян.
2. Огурец, перцы и куриное мясо нарежьте тонкой соломкой.
3. У стеблей сельдерея удалите грубые волокна и нарежьте тонкими ломтиками.
4. Лук измельчите.
5. Соедините все ингредиенты, посолите, заправьте оливковым маслом. Украсьте салат дольками лимона и укропом.

**Время приготовления:** 10–20 мин.



# ВКУСНЫЕ САЛАТИКИ



## Из перепелиных яиц и пекинской капусты

### На 2–3 порции

- 1 свежий огурец
- 2 стебля сельдерея
- 1/3 кочана пекинской капусты
- 1/2 пучка зеленого лука
- 5 перепелиных яиц
- зелень укропа и петрушки
- майонез • молотый черный перец • соль

### Готовим:

1. У стеблей сельдерея удалите грубые волокна.
2. Огурец и стебли сельдерея нарежьте тонкой соломкой.

3. Листья пекинской капусты нашинкуйте, зеленый лук нарежьте колечками, петрушку и укроп измельчите.

4. Яйца отварите, после чего на 5 мин. положите в холодную воду, затем очистите.

5. Все подготовленные ингредиенты (кроме яиц) перемешайте, посолите, поперчите и заправьте майонезом. Выложите на блюдо.

6. Яйца разрежьте пополам. Выложите по кругу салата, как на фото.

**Время приготовления:**  
25 мин.

## Из шампиньонов, сыра феты и оливок

### На 4 порции

- 1 банка (120 г) консервированных шампиньонов
- 1 банка (120 г) оливок, фаршированных лимоном
- 100 г сыра феты
- листья зеленого салата
- оливковое или подсолнечное рафинированное масло

3. Смешайте шампиньоны, оливки и сыр.

4. Порвите руками салатные листья и выложите на тарелку, а сверху – смешанный салат. Полейте слегка маслом. Не солите, так как сыр уже соленый.

**Время приготовления:**  
25 мин.

### Готовим:

1. Нарежьте небольшими кубиками фету.

2. Из шампиньонов и оливок слейте жидкость.

Вместо феты можно использовать адыгейский сыр, но так как он несоленый, салат нужно будет подсолить.



## Из курицы, дайкона и сыра

### На 4 порции

- 200 г куриного филе
- 200 г дайкона
- 70 г твердого сыра
- 1 морковь • 1 луковица
- 1 ст. ложка подсолнечного масла • соль
- молотый черный перец

### Готовим:

1. Куриное филе отварите в подсоленной воде, остудите, нарежьте мелкими кубиками. Выложите их на сковороду с маслом и обжарьте до легкого подрумянивания.

2. Лук очистите, разрежьте пополам и каждую половинку нашинкуйте тонкими полукольцами.

3. Морковь очистите и натрите на терке для приготовления моркови по-корейски.

4. Лук выложите на сковороду с остав-

шимся маслом (на котором обжаривали курицу), обжарьте до полуготовности, добавьте морковь, обжарьте

овощи до мягкости и остудите.

5. Дайкон очистите и натрите на крупной терке. Сыр также натрите на крупной терке.

6. Соедините дайкон, кубики филе, морковь с луком и сыр, заправьте маслом со сковороды, поперчите и посолите.

Салат перемешайте. При подаче салат можно украсить зеленью.

**Время приготовления:**  
35–40 мин.

Если хотите сделать салат более сытным, замените курицу на отварную говядину и заправьте майонезом.







# Слой за слоем

Такие салаты – украшение для любого стола! Автор – **Марина ВОДОЛАЖСКАЯ, г. Бийск**



## «Паутинка» (со шпротами)

### На 6 порций

- 1 банка шпрот • 2 яйца
- 2 картофелины
- 1 луковица
- 2 моркови • майонез
- 50 г твердого сыра

### Для оформления:

- 1 вареная морковь
- 1 маслина • укроп

### Готовим:

**1.** Картофель, морковь и яйца отварите и натрите на крупной терке. Сыр – на мелкой. Рыбу разомните вилкой (хвостики удалите). Лук мелко нарежьте.

**2.** Выложите салат слоями в такой последовательности: картофель, майонез, морковь, шпроты, лук, майонез, сыр, яйца.

**3.** Для украшения вареную морковь нарежьте тонкими полосками и выложите из них паутинку. Маслину разрежьте на две половинки. Одна половинка станет тельцем паука, а вторую нарежьте полосками и разложите в виде лапок. Края салата обсыпьте мелко нарезанным укропом.

**Время приготовления:**  
35–40 мин.

## «Острова» (с курицей и ананасами)

### На 6–7 порций

- 1 копченый куриный окорочек • майонез
- 200 г консервированных ананасов • 4 яйца
- 150 г твердого сыра
- 1 зубчик чеснока

### Для оформления:

- 13–15 маслин • листья салата • укроп • петрушка

### Готовим:

**1.** Куриное филе, ананасы и яйца нарежьте мелкими кубиками. Сыр натрите на мелкой терке. Чеснок хорошо измельчи-

те и смешайте с майонезом.

**2.** Выложите салатные листья на тарелку, а на них салат слоями в такой последовательности: курица, майонез, ананасы, майонез, яйца, тонкий слой майонеза. Сверху покройте сыром.

**3.** На пластиковые трубочки от сока оденьте по 5–6 маслин, сверху вставьте веточку петрушки. Таким образом сделайте три «пальмы». Вставьте их в середину салата. У основания пальм покрошите укроп.

**Время приготовления:**  
30–35 мин.



## Грибная полянка (с грибами и курицей)

### На 6 порций

- 300 г отварного куриного филе • 2 моркови
- 2 картофелины
- 100 г чернослива
- 200 г шампиньонов
- 150 г твердого сыра
- 4 яйца • 1 луковица
- майонез • соль
- растительное масло

### Для оформления:

- укроп • петрушка • 5–6 грибов

### Готовим:

**1.** Куриное филе мелко нарежьте. Грибы с луком обжарьте на масле до готовности (5–6 шт.

отварите в подсоленной воде – для украшения). Яйца отварите, разделите на белки и желтки и натрите по отдельности. Морковь и картофель отварите, натрите. Чернослив замочите на 10 мин. Сыр мелко натрите.

**2.** Выложите салат слоями в такой последовательности: картофель, майонез, курица, половина грибов, майонез, желтки, чернослив, майонез, остальные грибы, майонез, белки, сыр.

**3.** Обсыпьте салат зеленью и «посадите» отваренные грибы.

**Время приготовления:**  
35 мин.







## «Русалочка» (с хеком)

### На 2–3 порции

- 500 г хека • 1 яблоко
- 1 лимон • 1 луковица
- 1 соленый огурец
- 100 г брынзы
- 1/2 стакана сметаны
- петрушка • щепотка сахара
- молотый черный перец
- соль • 1 лавровый лист

### Готовим:

**1.** Рыбу очистите, порежьте на куски, положите в кастрюлю и залейте горячей водой так, чтобы она лишь слегка покрывала поверхность кусков. Посолите, добавьте лаврушку. Варите

на маленьком огне не более 15 мин. Готовую рыбу очистите от косточек.

**2.** Яблоко очистите от кожицы и семян и натрите. Соленый огурец нарежьте кубиками. Луковицу и зелень измельчите. Брынзу натрите.

**3.** В сметану положите яблоко, огурец и лук, заправьте соком лимона, солью, сахаром и молотым перцем и перемешайте. Залейте этой смесью рыбу, посыпьте брынзой и зеленью петрушки.

**Время приготовления:**  
30–35 мин.



# Морской коктейль

Для тех, кто обожает морепродукты.

Автор – Ирина КОНСТАНТИНОВА, Респ. Беларусь, г. Новополоцк



## «Нептун» (с окунем)

### На 2–3 порции

- 600–700 г морского окуня
- 1 пучок зеленого лука
- 1 баночка красной консервированной фасоли
- укроп • майонез
- 1 ст. ложка томатного соуса
- соль

### Готовим:

**1.** Рыбу отварите в подсоленной воде, остудите, очистите от кожи и косточек и разберите на мелкие кусочки. Можно не отваривать,

а испечь в духовке под фольгой.

**2.** Лук нарежьте тонкими колечками.

**3.** Зелень измельчите.

**4.** В майонез добавьте томатный соус и вымешайте до однородности.

**5.** Соедините фасоль, рыбу, лук и укроп, перемешайте и заправьте полученным соусом. Салат посыпьте измельченной зеленью укропа.

**Время приготовления:**  
30–40 мин.



## «Капитан» (с кальмарами)

### На 4 порции

- 400 г кальмаров
- 5 маринованных огурцов
- 3 луковицы • соль
- 1 ст. ложка томатной пасты
- 2 ст. ложки подсолнечного рафинированного масла
- молотый черный перец

### Готовим:

**1.** Кальмаров тщательно обработайте, удалив остатки внутренностей и жесткие пластинки, промойте, опустите на 3 мин. в горячую воду и снимите кожицу, а затем опустите в кипящую воду, проварите не более 5 мин. (считая от начала

кипения) на слабом огне. Остудите, нарежьте соломкой.

**2.** Огурцы очистите от кожицы, нарежьте мелко, сложите в кастрюлю, залейте небольшим количеством воды и припустите до мягкости.

**3.** Луковицы нарежьте полукольцами и обжарьте на масле. Добавьте огурцы с оставшейся жидкостью, томат-пасту, перчите. Тушите 5 мин. В готовую икру положите вареных кальмаров. Закуску перемешайте и оставьте под крышкой до полного остывания.

**Время приготовления:**  
40 мин.





# Огурчики по бан

## Интересно!

В городе Луховицы Московской области очень вкусно и своеобразно солят огурчики. Их заливают горячим рассолом прямо в бочках, закатывают и опускают на дно холодной реки. Там они лежат до самой зимы. Зимой разбивают лед и достают бочки. Огурчики в них получаются очень вкусные, хрустящие. Славятся на всю Россию и даже за ее пределами! Те, кто хоть раз пробовал огурцы по-луховицки, стараются приехать в этот маленький городок и прикупить бочонок. Кстати, с 2007 года в центре г. Луховицы красуется монумент популярному здесь пупырчатому овощу с красно-речивой надписью: «Огурцу-кормильцу от благодарных жителей».



## С чесночком

На 3–3,5 л

- 1,5 кг огурцов • 2 головки чеснока • 2 л воды
- 1 пучок укропа • 5–7 листьев смородины
- по 7 горошин черного перца и душистого • 2 листа хрена
- 2 ст. ложки соли



### Готовим:

1. Огурцы промойте и на 2 часа залейте холодной водой, затем отрежьте кончики. Чеснок разберите на зубчики, нарежьте укроп и листья хрена.
2. В воде растворите соль.
3. В банку или кастрюлю положите специи, листья смородины, а дальше слоями огурцы с чесноком и укропом. Сверху положите листья хрена и залейте рассолом так, чтобы он полностью закрыл огурцы с зеленью. Накройте крышкой и уберите в холодильник на ночь.

**Время приготовления:** 20 мин.  
**Время засолки:** 6–8 часов

## С яблоками

На 2,5–3 л

- 1 кг огурцов • 5 зубчиков чеснока
- 700 г крепких кисло-сладких яблок
- по 5 листьев смородины и вишни
- 5–6 горошин черного перца
- 1 пучок укропа • 1 л воды
- 5–6 горошин душистого перца
- 2 ст. ложки соли • 1 ст. ложка сахара
- 2 ст. ложки яблочного уксуса

### Готовим:

1. Каждое яблоко разрежьте на 4 части, удалите сердцевину (можно не вырезать). Чеснок очистите. У огурчиков отрежьте кончики.
2. В большую банку или кастрюлю уложите листья смородины и вишни, чеснок, перец горошком и зелень, затем огурцы с яблоками.
3. Воду вскипятите с сахаром и солью, снимите с огня и влейте яблочный уксус, перемешайте. Залейте горячим рассолом банку с огурцами так, чтобы они полностью были погружены в жидкость. Накройте банку марлей и оставьте при комнатной температуре остывать. Далее закройте огурчики крышкой и храните в холодильнике.

**Время приготовления:** 20–30 мин.  
**Время засолки:** 5–8 часов

! Можно добавить сладкий ■ перец, крупно нарезанный.







## Салат из огурцов и томатов

**На 1,5 л**

- 1 кг огурцов • 1 кг помидоров
- 5–6 зубчиков чеснока • 1 жгучий перчик
- 1 ст. ложка соли • 1,5 ст. ложки сахара
- 3 лавровых листа • 1/2 стакана подсолнечного масла • 1/3 стакана уксуса (9%)

**Готовим:**

1. Помидоры нарежьте кусочками. Положите в кастрюлю, добавьте соль, сахар, лаврушку, острый перчик и масло. Перемешайте и доведите все до кипения на маленьком огне. После кипения варите 10–15 мин., чтобы томатная масса уварилась.
2. В это время огурцы нарежьте кусочками или кружочками. Но не тонко! Добавьте к

помидорам и доведите до кипения.

**3.** Чеснок очистите и нарежьте каждый зубчик кружочками. После закипания огурчиков добавьте чеснок, перемешайте и варите 10 мин. Затем влейте уксус, варите еще 2 мин.

**4.** Горячий салат разложите по банкам, закатайте, переверните вверх дном и оставьте так на сутки. На хранение уберите в темное прохладное место.

**Время приготовления:**

**1 час 20 мин.**

**Время ожидания: 1 день**

**Время засолки: 1–1,5 месяца**



**НА ЗИМУ!**

## Маринованные с томатами и чесноком

**На 3 л**

- 1,5 кг огурцов
- 1 кг мелких помидоров
- В одну банку:**
- 8–10 зубчиков чеснока
- 3 листа смородины

- 4–5 горошин душистого перца
- 1 вишневый лист • кусочек корня хрена
- 2 гвоздики
- 8–10 горошин черного перца

**Для маринада на 1 л воды:**

- 1/2 стакана уксуса • 1 ст. ложка соли
- 2 ст. ложки сахара • 1 лавровый лист

**Готовим:**

**1.** Огурцы замочите на 3 часа в холодной воде. Помидоры промойте и в каждом сделайте по два прокола стерильной иглой. Хрен и чеснок очистите.

**2.** На дно банки положите листья, корень хрена, все специи. Далее заполните огурчиками и помидорами, пересыпая чесноком. Залейте кипятком, накройте

крышкой, оставьте на 30 мин. Затем воду из банки перелейте в кастрюлю. Огурцы с помидорами должны остаться в банке!

**3.** В воду добавьте еще 1/2 стакана воды, соль, сахар, лаврушку и прокипятите в течение 1 мин. Снимите с огня и влейте уксус. Этим маринадом залейте огурцы с помидорами, прикройте крышкой и оставьте на 30 мин. Затем с помощью крышки с дырочками вновь перелейте маринад в кастрюлю, доведите до кипения, залейте банку и закатайте. Переверните ее вверх дном, накройте чем-нибудь теплым и так оставьте на 2 дня. Храните в темном месте.

**Время приготовления: 1 час**

**Время ожидания: 2 дня**

**Время засолки: 1 месяц**



## Маринованные с перцами (сладкие)

**На 3 л**

- огурцы • сладкие перцы
- В каждую банку:**
- 8 зубчиков чеснока
- 3 вишневых листа
- зонтик укропа • 1 морковь
- 2–3 веточки базилика
- 3 листа смородины

**Для маринада на 1 л воды:**

- 6 ст. ложек сахара
- 2 ст. ложки соли
- 1/2 стакана уксуса (9%)
- 3 гвоздики
- 5 горошин черного перца
- 2 зонтика тимьяна
- 1 ст. ложка сушеного барбариса • 2 лавровых листа

**Готовим:**

**1.** Огурцы замочите на 3 часа в холодной воде. Перцы нарежьте вдоль на 3–4 части.

**2.** Очистите чеснок и морковь. Морковь нарежьте соломкой.

**3.** В банку положите чеснок, зелень, листья, морковь. Плотнo уложите огурчики с перцами. Сверху положите оставшийся чеснок и морковь. Залейте банку кипятком, прикройте крышкой и оставьте на 20 мин.

**4.** Для маринада в воду положите все необходимые продукты, кроме уксуса. Доведи-

те до кипения, снимите с огня и влейте уксус.

**5.** Воду из банки слейте, банку наполните кипящим маринадом. Закатайте. Переверните вверх дном, накройте и оставьте на 2 дня. Храните такие огурчики в темном месте.

**Время приготовления:**

**1 час**

**Время ожидания: 2 дня**

**Время засолки: 1,5 месяца**





# Ложечка ва

## Самое-самое

Шведские ученые составили список **самого полезного варенья**. На первом месте оказалось облепиховое, второе заняло клюквенное, а замкнуло тройку лидеров варенье из черноплодной рябины и слив (рецепты этих суперполезных лакомств читайте в журнале «На нашей кухне» № 4 (в продаже с 20 июля)).

**Самое известное варенье** – яблочное и апельсиновое с имбирем. Оно пользуется популярностью как в Европе, так и в Азии.

**Самым романтичным** считается варенье из лепестков роз.

**Самым необычным** почитают варенье из огурцов. Кстати, еще Иван Грозный любил это варенье. Правда, тогда делали его не с сахаром, а с медом.



Автор – Ядвига ЮХНОВИЧ,  
г. Оренбург

## Джем из абрикосов и кабачков

На 2,5–3 л

• 3 кг молодых кабачков • 1–1,5 кг абрикосов • 1,5 л воды  
• 3 кг сахара • 1 апельсин

### Готовим:

**1.** Кабачки очистите от кожуры и нарежьте кубиками. Абрикосы промойте, каждый плод разделите на две части и удалите косточки.

**2.** Апельсин очистите. Кожуру перекрутите, а мякоть мелко нарежьте. Косточки удалите.

**3.** Сложите в кастрюлю кабачки и абрикосы, засыпьте сахаром, перемешайте. Варите на сильном огне до закипания. После того как масса закипит, убавьте огонь до минимума, добавьте апельсин (кожуру и мякоть), перемешайте и варите 40 мин. на маленьком огне. Периодически мешайте.

**4.** Готовый джем можно взбить блендером, чтобы получился однородным, или оставить с кусочками.

**5.** Разложите джем по стерилизованным банкам, закатайте их. Остудите, а затем уберите на хранение в темное место.

**Время приготовления: 1,5 часа**

**Время ожидания: 3–4 часа**



Автор – Ксения ТЮЛЕНЕВА,  
г. Краснодар

## Клубничное желе

На 2–2,5 л

• 1 кг сахара • 1 кг клубники

### Готовим:

**1.** Клубнику промойте, переберите: гнилые ягоды выбросьте, а вот поврежденные, перележалые вполне подойдут. Удалите хвостики.

**2.** Ягоды и сахар положите в таз или кастрюлю, включайте сразу сильный огонь. Варите и постоянно мешайте. И так 8 мин.

**ВНИМАНИЕ!** Во избежание ожогов мешайте большой деревянной ложкой, так как желе сильно бурлит.

**3.** После чего снимите кастрюлю с огня, ягоды протрите через сито или взбейте блендером. И сразу разлейте по простерилизованным баночкам.

**4.** Если есть возможность банки хранить в холодильнике, можно закрыть их пластмассовыми крышками. Если нет такой возможности, закатайте баночки, переверните вверх дном, накройте чем-нибудь теплым и так оставьте на день, а потом уберите на хранение в темный шкаф.

**Время приготовления: 30 мин.**

**Время ожидания: 1 день**





# ренья!

Начинаем заполнять свои погребочки первыми сладкими заготовками. И нам никакой кризис не будет страшен!



Автор – Юлия АЛЕЙНИКОВА,  
г. Ростов-на-Дону

## Черника, протертая с сахаром

На 3,5 л

• 3 кг черники • 2 кг сахара

### Готовим:

1. Чернику промойте, переберите от лесного мусора, просушите.  
2. Засыпьте сахаром и оставьте на 2–3 часа, чтобы выделился сок. После чего перемешайте и деревянной ступкой разомните в пюре. Сахар должен раствориться. Можно все взбить в блендере, но это чревато разрушением витамина С.

3. В стерилизованные банки переложите пюре, сверху в каждую насыпьте 1–1,5 ст. ложки сахара и закатайте или закройте пластиковой крышкой.

4. Храните в холодном месте – в холодильнике или погребе.

**Время приготовления:** 30–40 мин.

**Время ожидания:** 2–3 часа



Не пропустите!

В журнале

«Всё для женщины»

№ 29 выход 7 июля

вас ждет целых

12 страниц сладких

заготовок! Мы рас-

скажем, как делать

мармелад, варенье,

в котором сохраняются

все витамины, опубли-

куем рецепты вкусней-

ших компотов, джемов,

настоек, «пьяных» фрук-

тов, вяленых ягод, лечеб-

ного варенья (из шишек,

облепихи и т.д.) и много дру-

гих интересных рецептов.



Автор – Ольга БОБЫЛЕВА,  
г. Москва

## Вишневое варенье с пряностями

На 1,5–2 л

• 2 кг вишни • 1,7 кг сахара • 3 шт. бадьяна • 2 палочки  
корицы по 3 см • 3 шт. кардамона

### Готовим:

1. Вишню очистите от косточек (но если больше любите с косточками, можно и не очищать), промойте, положите в кастрюлю или таз и засыпьте сахаром. Оставьте на 2–3 часа, пока не выделится сок.

2. Перемешайте заготовку и поставьте на сильный огонь. Доведите до кипения, после чего огонь сделайте маленьким и варите 5 мин. Снимите кастрюлю с огня, накройте крышкой и оставьте до полного остывания.

3. Вновь поставьте варенье на огонь и варите 5 мин. (с момента закипания). Снимите с огня, накройте крышкой и оставьте до полного остывания.

4. Положите в варенье специи, варите 5 мин. (с момента закипания). После чего разложите по стерилизованным банкам, закройте и уберите на хранение в темное место.

**Время приготовления:** 1,5 часа

**Время ожидания:** 9 часов



Автор – Людмила ШЕВЧЕНКО,  
г. Владивосток

## Малиновый компот

На 3 л

• 500 г малины • 1 стакан сахара • вода

### Готовим:

1. Переберите малину, удалив плодоножки и порченные ягоды.

2. Малину промойте под слабым напором холодного душа.

3. В стерилизованную банку положите ягоды, сверху насыпьте весь сахар и заполните кипятком, прикройте крышкой. Оставьте так на 30 мин.

4. Затем на банку оденьте крышку с дырочками и вылейте воду из банки в кастрюлю. Малина при этом останется в банке. Воду прокипятите и вновь залейте в банку. Слейте еще раз, опять прокипятите и снова залейте. После чего банку сразу закатайте и поставьте вверх дном, укутав одеялом. В

таком положении оставьте компот на два дня, а затем уберите на хранение в темное место.

**Время приготовления:**

1 час

**Время ожидания:**

2 дня





# Кусочек лета

Мастер-класс

Только что испеченные пироги со свежей ягодкой... М-м-м, какие вкусные! Не упускайте момент, делайте каждый летний денек запоминающимся!



Автор – Елена ГРИГАРЧУК, с. Винсады Ставропольского края

## Открытый пирог с ежевикой

На 8 кусочков  
Для теста:

- 200 г муки
- 100 г сливочного масла
- 1 яйцо • 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка коньяка или рома (можно не добавлять)

### Для крема:

- 2 стакана молока
- 1 ч. ложка ванилина
- 3 яичных желтка
- 1/2 стакана сахара
- 1,5 ст. ложки муки

### Для начинки и украшения:

- 400 г ежевики
- 1 ст. ложка сахарной пудры

### Готовим:

1. Холодное масло порубите ножом вместе с мукой, а затем

перетрите руками в крошку.

2. Добавьте в мучную крошку яйцо и сахар.

3. Влейте коньяк и замесите мягкое тесто (фото 1). Долго месить тесто нельзя, иначе оно потеряет свою рассыпчатость и будет после выпечки жестким.

4. Распределите тесто равномерным слоем по дну и стенкам формы (фото 2).

5. Наколите дно вилкой (фото 3) и поставьте форму в холодильник на 30 мин. После охлаждения поставьте форму в разогретую до 200° духовку и выпекайте 20 мин.

6. Пока корж охлаждается, приготовьте заварной крем. Для этого в молоко добавьте ванилин и подогрейте. От-

дельно соедините сахар и желтки и немного взбейте вилочкой. Соедините с мукой и хорошо размешайте, чтобы не было комочков. Добавьте эту смесь в молоко и размешайте до однородного состояния с помощью венчика. Поставьте кастрюлю на средний огонь и варите крем до загустения, постоянно помешивая его.

7. Выложите крем на выпеченную основу и разровняйте (фото 4). Сверху украсьте ежевикой и посыпьте сахарной пудрой (фото 5). Поставьте в холодильник на 2 часа, чтобы крем застыл.

Время приготовления:

1,5 часа

Время ожидания: 2 часа







Автор –  
**Нелля**  
**ПОДОРОГА,**  
г. Пятигорск

## Заливной пирог с малиной и смородиной

На 10 кусочков

Для теста:

- 2 яйца
- 1 стакан сахара
- 1 ч. ложка ванилина
- 1 ч. ложка разрыхлителя
- 50 г маргарина
- 1/2 стакана растительного масла

- 1/2 стакана кефира
- 2 ст. ложки сметаны
- 250 г муки
- соль

Для начинки:

- 1 стакан малины
- 1/2 стакана черной смородины



Готовим:

1. Взбейте яйца с сахаром и ванилином добела.
2. Добавьте растопленный до теплого (не горячего) состояния маргарин, затем растительное масло, кефир и сметану (фото 1), перемешайте. Введите просеянную муку и разрыхлитель.
3. Взбейте тесто миксером, чтобы не было комочков, и выложите в смазанную растительным маслом форму



(фото 2). На тесто выложите ягоды (фото 3). При выпечке они утонут в нем.

4. Выпекайте в разогретой духовке при 180° примерно 40 мин. Готовый пирог можно украсить свежей ягодой.

**Время приготовления:**  
1 час



Автор – **Лидия МАРКЕЛОВА,** г. Кемерово

## Пирог-улитка с вишней

На 2 пирога  
(по 8 кусочков  
в каждом)

Для теста:

- 2 стакана кефира
- 300 г маргарина
- 1 ч. ложка соды без горки
- 5 стаканов муки – в тесто
- 1 ст. муки – на подсыпку

Для начинки и украшения:

- вишня без косточек
- сахар
- 2 ст. ложки сахарной пудры

Готовим:

1. Смешайте соду с мукой и перетрите руками с холодным маргарином в крошку.
2. Добавьте кефир и быстро замесите тесто. Долго не месите, иначе не будет слиться. Все ингредиенты должны быть холодными! Тесто получается липким. При раскатке его нужно присыпать мукой. Положите тесто в холодильник на час.

3. После того как тесто полежало в холодильнике, с ним можно работать. Отделите небольшую часть теста от общего куска и раскатайте в прямоугольный пласт толщиной 4 мм. Нарежьте пласт на полоски шириной 8 мм.

4. Разложите на каждой полоске теста близко друг к другу вишенки без косточек. Посыпьте вишню сахаром (фото 1). Защипните края теста. Получатся

трубочки (фото 1).

5. Заверните трубочки улиткой, соединяя каждую со следующей (фото 2). Делать это нужно на противне, застеленном бумагой для выпечки, или в силиконовой форме.

6. Выпекайте пирог в духовке при 180°C 30 мин. При подаче посыпьте сахарной пудрой. Разрезайте треугольными кусочками (фото 3).

**Время приготовления:** 1 час  
**Время ожидания:** 1 час







## «Шоколандия»

Автор – Лариса ЧАПУРНАЯ,  
г. Новосибирск

На 10 кусочков

**Для коржа:**

- 500 г песочного печенья
- 150–200 г сливочного масла
- 2 ст. ложки какао

**Для крема:**

- 1 плитка молочного шоколада
- 1 плитка горького шоколада
- 1 стакан сливок (33–37%)
- 30 г сливочного масла

**Для украшения:**

- 300 г клубники
- 1 ст. ложка желатина

**Готовим:**

1. Для коржа печенье растолките в крошку, смешайте с какао и

растопленным маслом.

2. Разъемную форму выстелите пергаментной бумагой, распределите по дну песочную массу и утрамбуйте, сделайте бортики. Поставьте форму в холодильник на 1 час.

3. Смешайте разломанный шоколад с остальными продуктами для крема, поставьте на водяную баню и растопите. Постоянно мешайте. Должна получиться однородная масса. Перелейте ее в форму с коржом и снова поставьте в холодильник на 1 час.

4. Для украшения желатин залейте 1/2 стакана воды,

оставьте на 20 мин., затем нагревайте до полного растворения желатина. Не кипятите! Клубнику порежьте, выложите на верх торта, смажьте желатином. Поставьте торт в холодильник до самой подачи.

**Время приготовления:**

**40 мин.**

**Время ожидания: 2 часа**



### ТАК БЫСТРЕЕ

В магазинах продается желатин для тортов. Его нужно замачивать всего на 5 мин. и без добавления сахара.

# Сказочные торты

Выпечка с клубникой – это так нежно, романтично и всегда празднично!

Автор – Татьяна МАКАРОВА, г. Томск



## «Белоснежка»

**Для украшения:**

- 100 г клубники
- шоколадные шарики

**Готовим:**

1. Желатин залейте соком, оставьте на 20 мин., а затем нагревайте на маленьком огне до полного растворения желатина.

2. Для шоколадного крема клубнику измельчите в блендере или протрите через сито. Переложите клубничное пюре в кастрюлю и поставьте на водяную баню, добавьте туда сахар и шоколад (предварительно поломайте его на мелкие кусочки), помешивая, нагрейте до однородной массы. После чего снимите с бани, остудите, добавьте желатин, взбейте.

3. В разъемную форму поло-

жите один корж, залейте половиной шоколадного крема и поставьте в холодильник на 30 мин. Затем положите в форму второй корж и залейте оставшимся кремом, поставьте в холодильник на 2–3 часа.

4. Для творожного крема размягченное масло смешайте с сахарной пудрой и творожным крем-сыром, хорошо взбейте.

5. Выньте торт из формы, украсьте творожным кремом при помощи кондитерского мешка, клубникой и шоколадными шариками.

**Время приготовления: 1 час**  
**Время ожидания: 2,5–3,5 часа**



На 10 кусочков

**Для творожного крема:**

- 2 готовых бисквитных коржа
- 300 г творожного крем-сыра
- 1/2 стакана сахарной пудры
- 50 г сливочного масла

**Для шоколадного крема:**

- 1 плитка горького шоколада
- 250 г клубники
- 2 ст. ложки сахара
- 2/3 стакана любого фруктового сока
- 1 ст. ложка желатина

### ЕЩЕ ВАРИАНТ КРЕМА

Протрите 200 г творога через сито, отдельно взбейте 1/2 стакана сливок (33–37%) и 1/2 стакана сахарной пудры. Затем все соедините и еще немного взбейте.



Автор –  
Елена ПАНПУРИНА,  
г. Лермонтов

## «Розовые мечты»



### На 10 кусочков

- 1 готовый бисквитный корж
- Для суфле:**
- 400 г клубники • 1 стакан сахара
- 400 г мягкого творога
- 1/2 стакана сметаны
- 1 ст. ложка желатина

### Для украшения:

- 200 г клубники
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ст. ложка желе для торта

### Готовим:

**1.** Для суфле клубнику и сахар взбейте в блендере в пюре. Взбейте творог со сметаной. Соедините творожную массу и клубничное пюре, хорошо перемешайте.

**2.** Залейте желатин 1/2 стакана воды, оставьте на 30 мин. Далее поставьте на маленький огонь и нагревайте, постоянно помешивая, до тех пор, пока гранулы желатина не растворятся в воде. После чего остудите и введите в клубничное суфле.

**3.** На дно разъемной формы положите бисквитный корж. На корж вылейте клубничное суфле и поставьте в холодильник на 2 часа.

**4.** Для украшения нарежьте 100 г клубники пластинами и выложите на верх торта (на застывшее суфле).

**5.** Оставшиеся 100 г клубники засыпьте сахаром и залейте 1 стаканом воды. Варите 10 мин. Затем процедите через сито. В полученный сироп добавьте желе для торта, перемешайте, доведите до кипения и сразу вылейте на торт. Уберите на 1 час в холодильник.

**Время приготовления: 1 час**

**Время ожидания: 3 часа**



# Нежный рулет



Мастер-класс



Автор – Екатерина  
АНИКЕЕВА, г. Кемерово  
«Зебра»

### На 6–7 кусочков

- Для бисквита:** • 4 яйца • 1/2 стакана сахара
- 1/2 стакана муки • 1 ч. ложка разрыхлителя
- 5 ст. ложек какао

- Для крема:** • 1 стакан сливок (33–37%)
- 1/2 стакана сахарной пудры • 300 г клубники

### Готовим:

**1.** Яйца взбейте с сахаром до белой пышной массы. Через сито подсеивайте маленькими порциями муку, периодически перемешивая тесто лопаткой сверху вниз. Добавьте разрыхлитель, перемешайте. В отдельную посуду отложите третью часть теста и добавьте в эту малую часть какао. Застелите противень пекарской бумагой и вылейте на него белое тесто в виде квадрата. Разровняйте, чтобы толщина везде была одинаковой. Нашлепайте на белый квадрат тесто с какао и сделайте произвольный рисунок, водя по нему туда-сюда соломинкой (**фото 1**). Поставьте противень в разогретую до 180°C духовку на 10–15 мин.

**2.** Переверните готовый рулет рисунком вниз и снимите с него бумагу (**фото 2**). Затем сверните рулет вместе с новой бумагой, пока он еще теплый, и оставьте так до полного остывания (**фото 3**).

**3.** Для крема взбейте сливки с сахарной пудрой до консистенции сливочного масла. Порежьте клубнику.

**4.** Разверните остывший корж, покройте сливочным кремом, а сверху разложите клубнику (**фото 4**). Сверните обратно в рулет (но уже без бумаги) и уберите на 1–2 часа в холодильник. После чего украсьте по своему желанию.

**Время приготовления: 1 час**

**Время ожидания: 1–2 часа**





## «Божьи коровки»

На 10 штук

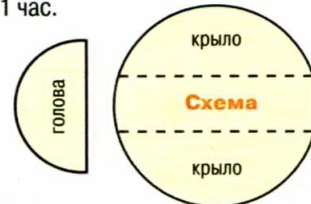
- мастика красная, белая и шоколадная (рецепт на стр. 3)
- 10 готовых кексов
- джем или мед (жидкий) или варенье

### Готовим:

1. Мاستику раскатайте в тонкие пласти. Из коричневой вырежьте кружочки таким же диаметром, как и кексы, и покройте их. Можно растопить шоколад и покрыть кексы, дать застыть.
2. Красную мастику раскатайте, вырежьте кружочки по размеру окружности кексов и каждый кружочек раскроите по схеме. Получатся крылышки. Смажьте их с одной стороны медом или джемом и приклейте на кекс. Таким же образом закрепите точки на крыльях (из

коричневой мастики).

3. Для мордочек из коричневой мастики вырежьте маленькие полукруги. Приклейте их на кекс. Затем из белой и коричневой мастики сделайте носики и глазки. Все склейте медом или джемом.
4. Готовые кексы оставьте на 1 час.



# Кексы для детворы

Приготовьте их на выпускной в детском садике или начальной школе и устройте ребенку праздник!

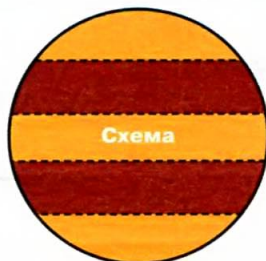
Автор – Жанна ЧУКОВА, г. Томск



## «Пчелка»

На 10 штук

- мастика желтая, белая и шоколадная (рецепт на стр. 3)
- 10 готовых кексов
- джем или мед (жидкий)
- зубочистки



### Готовим:

1. Сделайте мордочки: из коричневой мастики скатайте шарик, немного его приплюсните. С помощью меда или джема приклейте глазки из белой мастики, носик — из коричневой. Ротик вырежьте с помощью ножа.
2. Возьмите по две зубочистки для каждой пчелки. На концы приклейте маленькие шарики из мастики и вставьте в голову.

3. Из мастики по схеме вырежьте полоски и выложите на кекс. Из белой вырежьте крылья и приклейте на кексы.
4. Закрепите голову с помощью зубочистки или спички.

## «Хризантема»

На 10 штук

- мастика синяя, желтая (рецепт на стр. 3)
- 10 готовых кексов
- джем или мед (жидкий)
- зубочистки
- 3 плитки белого пористого шоколада
- зеленая пищевая краска
- 1/2 стакана молока



### Готовим:

1. Мاستику раскатайте, по схеме вырежьте для каждого кекса три цветка: большой, средний, маленький. Нанижите их на зубочистку, а между цветочками проложите чистую

скомканную фольгу или бумагу, чтобы лепестки были немного приподняты друг от друга. Такие цветочки выложите на доску или тарелку, накройте марлей и оставьте на сутки подсыхать. Затем фольгу уберите. Верх цветочков закройте желтой мастикой, сделав из нее серединку.

2. Шоколад растопите в однородную массу с молоком и смешайте с зеленой краской. Покройте кексы. Или можно приготовить сахарную глазурь, смешанную с зеленой краской.
3. Когда верх кексов застынет, установите цветочки.





# Ура, мор



Автор – Ксения ТЮЛЕНЕВА,  
г. Краснодар

## Фруктовый лед

На 4–6 порций

### Первый вариант

- 500 г любой ягоды • 1 ст. ложка лимонного сока
- 1/2 стакана сахара • 1/2 стакана воды

### Второй вариант

- 300 г любой ягоды • 600 г натурального йогурта
- 1/2 стакана сахара • 1,5 ч. ложки лимонного сока

### Готовим:

#### Первый вариант

1. Соедините сахар, воду и лимонный сок, перемешайте.
2. Из ягоды сделайте пюре с помощью блендера или дважды перекрутите.
3. Ягодное пюре смешайте с сахарной водой. Полученную массу перелейте

в форму, закройте крышкой и на 1,5–2 часа уберите в морозилку. Масса должна не замерзнуть, а лишь немного схватиться. После чего ее нужно взбить миксером и вновь убрать в морозилку. Еще раз проделайте эту операцию, а затем ставьте в морозильную камеру до полной заморозки.

### Второй вариант

1. Из ягод сделайте пюре, добавьте сахар, лимонный сок, перемешайте, чтобы сахар полностью растворился. В полученную массу добавьте йогурт и взбейте, но недолго.
2. Переложите массу в контейнер, закройте крышкой и на 2 часа уберите в холодильник. Затем взбейте. И так еще три

раза. После чего уберите в морозилку до полной заморозки.

**Время приготовления:**  
**15–20 мин.**

**Время ожидания (заморозка): 7–8 часов**

Если ягоды с кожицей (вишня) или косточками (малина), то используйте только их сок.



Автор – Марина ВОДОЛАЖСКАЯ  
г. Бийск Алтайского края

## Торт-мороженое



### На 8–10 кусочков

- 2 бисквитных коржа
- 1 плитка горького шоколада
- 3 ст. ложки растворимого кофе • 1 ст. ложка коньяка
- горсть любых ягод

### Для мороженого:

- 1,5 стакана молока
- 250 мл сливок (33%)
- 6 яичных желтков
- 2/3 стакана сахара
- 100 г сливочного масла
- 1 ч. ложка ванилина

### Готовим:

1. Бисквит разрежьте на 3 прямоугольника по размеру формы, в которой будете делать мороженое.
2. В стакане воды растворите кофе, туда же добавьте коньяк. Этим напитком пропитайте каждый корж.
3. Для мороженого молоко вскипятите с половиной сахара

и остудите до 40°C. Желтки взбейте с оставшимся сахаром и ванилином до светло-желтой массы. Непрерывно помешивая эту массу венчиком, влейте тонкой струйкой молоко. Поставьте смесь на слабый огонь и нагревайте, постоянно помешивая, пока она немного не загустеет. Снимите с огня, добавьте сливочное масло и перемешайте. Остудите, а затем охладите в холодильнике не менее 4 часов.

4. Взбейте сливки до консистенции мягкого масла. Добавьте их в охлажденную заварную массу, перемешайте и уберите миску с мороженым в морозилку на 1 час. Как только масса начнет застывать, взбейте ее миксером. Повторите эту процедуру 3 раза.
5. Форму для торта-мороженого застелите пищевой пленкой. Выложите бисквит, на него 1/3 мороженого (сразу после последнего взбивания) и так чередуйте слои. Поставьте в морозилку до полного застывания. Затем выложите на тарелку, покройте растопленным шоколадом и украсьте ягодами.

**ЗАЧЕМ ТАК МНОГО РАЗ ВЗБИВАТЬ**  
Взбивание после замораживания делает структуру мороженого однородной, без кристалликов льда.

**Время приготовления: 35–40 мин.**  
**Время ожидания (заморозка): 7–8 часов**



# оженое!

Не будем ждать волшебника, который подарит нам 500 эскимо. Лучше приготовим этот летний десерт сами!



Автор – **Евгения МАРОХОТИНА**, г. Мытищи Московской обл.

## Крем-брюле

**На 5–7 порций**

- 500 мл сливок (33–35%)
- 4–6 ст. ложек вареного (!) сгущенного молока
- 1/2 стакана молока
- 2 яичных желтка
- 2 ст. ложки муки
- 1 ч. ложка ванилина

### Для украшения:

- 1 плитка горького или молочного без добавок (не пористого!) шоколада
- 1/2 стакана любых орехов
- горсть любых ягод

### Готовим:

**1.** Сначала приготовьте заварной крем: взбейте желтки, добавьте 3 ст. ложки сливок,

еще раз взбейте. Затем всыпайте муку и перемешивайте, чтобы не было комков. Далее добавьте сгущенное молоко, перемешайте. Отдельно вскипятите молоко и тонкой струйкой добавляйте в общую массу, постоянно перемешивая венчиком. Поставьте на водяную баню и варите до загустения. Снимите с огня и охладите.

**2.** Оставшиеся сливки взбейте до состояния сливочного масла. Введите в крем и аккуратно перемешайте. Готово!

**3.** Мороженое переложите в контейнер, закройте крышкой и уберите в морозилку. Примерно через 1 час (мороженое

должно лишь схватиться, но не успеть заморозиться) достаньте массу и взбейте, вновь уберите в морозилку. И так еще 3 раза.

**4.** Для украшения растопите шоколад и полейте им мороженое, обсыпьте измельченными орехами и украсьте ягодами.

**Время приготовления: 30 мин.**

**Время ожидания (заморозка): 7–8 часов**



Реклама

## Модный комплект «Пэчворк»: сумка + ключница + кошелек в ПОДАРОК!

Выполнены из натуральной кожи в модном стиле пэчворк. С внешних сторон сумки расположены 4 кармана для мелких вещей, ремень регулируется по длине. Ключница на молнии, кошелек с несколькими отделениями застегивается на кнопку.



СУПЕРЦЕНА

**599 р.**

ТОЛЬКО СЕЙЧАС!

**ПОДАРОК**

Размер сумки: 24x34 см. Размер ключницы: 11x14 см. Размер кошелька в сложенном виде: 10x15 см. Материал: верх – натур. кожа, внутри – искус. кожа. КНР.

Сервисный сбор и стоимость доставки оплачиваются отдельно. Сервисный сбор составляет 99 р. Стоимость почтовой доставки соответствует тарифам ФГУП «Почта России» и оплачивается на почте при получении заказа. Продавец: АО «Мир книги», ОГРН 5087746163984, адрес: 111024, г. Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6. Товар производства КНР или РФ. Товар, требующий сертификации, сертифицирован. Гарантийный срок и срок службы в данном товарном предложении – не более 1 года (если не указан иной срок). Срок годности в данном предложении – не более 1 года (если не указан иной срок). Предложение действительно до 01.08.2015 при условии наличия товара на складе. Цена предложения действительна только при указании кода РМ-2015-18. Реклама.

\* АО «Мир книги» проводит с 01.01.2015 по 31.12.2015 конкурс для своих клиентов. Общий призовой фонд составляет 3 000 000 р. Каждый месяц победителям будут вручаться ценные подарки и денежные премии, раз в год – Главный приз 1 000 000 р. К участию в конкурсе приглашаются все клиенты, правильно выполнившие задания конкурса и сделавшие заказы согласно условиям конкурса. Победители будут выбраны случайным образом: специальной комиссией в соответствии с Условиями конкурсов, проводимых АО «Мир книги» в 2015 году, размещенными на сайте toptip.ru. Результаты конкурса будут объявлены в каталогах «Мир книги» в течение 2015–2016 годов и на сайте toptip.ru. Денежные призы конкурса будут отправлены победителям почтовым или банковским переводом на счет победителя в Сбербанке России. Другие призы будут отправлены по почте. По всем вопросам обращаться по тел. 8(495) 974-2-974 с 9:00 до 21:00 ежедневно.

Закажите прямо **СЕЙЧАС** и выиграйте

**1 000 000 р.!**

**8 (800) 250-21-76**

звонок по России бесплатно

Код заказа РМ-2015-18





Автор – Ольга ВИРИЧ, г. Томск



## Щавелевый коктейль

На 4 стакана

- пучок молодого щавеля
- 4 сладких яблока
- 1 апельсин • сахар • лед

Готовим:

1. Из яблок выжмите в соковыжималке сок.
2. Отдельно выжмите сок из апельсинов.
3. Смешайте оба сока, покрошите туда щавель и взбейте в блендере.
4. Добавьте по вкусу сахар.

5. Разлейте сразу по бокалам, добавьте лед.

6. Если любите напитки без частичек фруктов и зелени, прежде чем разливать по бокалам, пропустите через сито.

**Время приготовления:**  
15–20 мин.

**Щавель для напитка используйте молодой. Переросший может быть вредным для употребления в сыром виде.**

# Прохладительные напитки

Отлично утоляют жажду и, что важно, натуральные, без консервантов!



Автор – Ксения ШЕГЛОВСКАЯ, г. Иркутск

## Малиновый морс

На 6 стаканов

- 1 стакан свежей или замороженной малины
- сахар • 1 ч. ложка ванилина
- 1/4 лимона

Готовим:

1. Из лимона выжмите сок.
2. Вскипятите 1,5 л воды, добавьте туда сок лимона, после чего снимите с огня.
3. Сразу же положите в кипяток ягоды, ванилин и сахар по вкусу, перемешайте. Накройте крышкой и оставьте настаиваться 4–6 часов.
4. Морс пропустите через сито, перелейте в бутылку и уберите в холодильник.

**Время приготовления:**  
15–20 мин.

**Время ожидания:**  
4–6 часов

**Так же можно приготовить морс из любых других ягод. Как и малину, не варите их, тогда в морсе сохранится максимальное количество витаминов.**



**Время приготовления:**  
15–20 мин.  
**Время ожидания:**  
19–22 дня



Автор – Елена ЛАЗАРЕВИЧ, г. Ростов-на-Дону

## Яблочный сидр

На 8 стаканов

- 2 л яблочного сока
- 1/2 ч. ложки сухих дрожжей
- 3 ст. ложки сахара

Готовим:

1. В стерилизованную банку положите дрожжи, залейте 1/2 стакана теплой воды, перемешайте и поставьте в тепло.
2. Когда дрожжи поднимутся и образуется пенная шапочка, влейте сок. Аккуратно перемешайте. Наденьте на банку ре-

зиновую перчатку и поставьте в комнату на 5–8 дней. Перчатка надуется и поднимется – значит, процесс брожения проходит хорошо.

3. После того как сок отбродит (перчатка опадет), перелейте его в другую чистую банку, стараясь, чтобы осадок туда не попал. Всыпьте сахар, перемешайте, закройте и на 14 дней уберите в темное место, а затем в холодильник.



# Летние конфетки

Можно съесть целую коробку и не поправиться! Истинно женский десерт.



Автор – Елена ЦЕДОВА,  
г. Москва

## Клубничные

На 25–30 штук

- 1 кг клубники
- 1/2 стакана сахара
- щепотка ванилина
- 1,5 ч. ложки лимонного сока или сок из 1/2 лимона
- 1,5 ст. ложки желатина

### Готовим:

1. Клубнику промойте, очистите от чашелистиков. Взбейте в блендере вместе с сахаром, ванилином и лимонным соком.
2. В 1/2 стакана воды добавьте желатин и оставьте на 30 мин., чтобы гранулы желатина разбухли. После чего по-

ставьте воду с желатином на маленький огонь. В процессе нагревания постоянно мешайте. Нужно, чтобы гранулы желатина полностью растворились в воде. Но не доводите до кипения! Желатиновый раствор остудите.

3. Вмешайте желатиновый раствор в клубничное пюре.
4. Разлейте пюре по формочкам из-под конфет и уберите в холодильник на 3 часа.

**Время приготовления:**

**15 мин.**

**Время ожидания:**

**3 часа**



Автор – Лариса ЧАПУРНАЯ,  
г. Новосибирск

## Апельсиново-яблочные

На 15–20 штук

- 2 апельсина
- 1 ст. ложка желатина
- 1/2 стакана апельсинового или ананасового сока
- 2 яблока

### Готовим:

1. Желатин смешайте с соком и оставьте на 20 мин., затем нагревайте на маленьком огне, постоянно помешивая. Но не доводите до кипения! Нужно, чтобы желатин полностью растворился в соке. Остудите.

2. Апельсины и яблоки очистите и измельчите в блендере. Полученную массу поварите, постоянно помешивая, 7–10 мин., остудите и смешайте

с желатином.

3. Перелейте в широкую форму и поставьте в холодильник на 4 часа.

4. Выньте из формы фруктовую массу и нарежьте кубиками или любыми другими фигурками.

**Время приготовления:**

**45 мин.**

**Время ожидания:**

**4 часа**



Автор – Ольга ПУЗИКОВА, г. Ростов-на-Дону

## Вишнево-сливовые

На 20–25 штук

- 1 стакан вишни • мед
- 1 стакан мягких слив
- 1,5 ст. ложки желатина
- 1/2 стакана вишневого сока

### Готовим:

1. В сок добавьте желатин и оставьте на 30 мин., чтобы гранулы разбухли. После чего поставьте сок с желатином на водяную баню. В процессе нагревания постоянно мешайте. Нужно, чтобы гра-

нулы полностью растворились.

Но не кипятите! Желатиновый раствор остудите.

2. У слив и вишен удалите косточки, у слив еще и кожицу. Все взбейте в блендере. Добавьте по вкусу мед (можно без него), влейте желатиновую массу и еще раз взбейте.

3. Разлейте массу по формочкам и на 2 часа уберите в холодильник.

**Время приготовления:**

**25 мин.**

**Время ожидания: 2 часа**

