

# ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ВЫПУСК ЖУРНАЛА

советы практиков  
**ДОМ**

советы практиков  
**ДОМ**  
специальный выпуск

СЕКРЕТЫ  
СЧАСТЛИВОГО  
БРАКА

счастливый  
**ДОМ**



Как найти свою половинку  
Как построить идеальный дом  
Как сохранить семейное счастье  
Как разбогатеть и стать счастливым



16+

Реклама

УЖЕ В ПРОДАЖЕ!

**Привет**

Рецепты наших бабушек

# На бабушкиной кухне

№ 01  
Январь 2017

РЕЦЕПТЫ  
ДЛЯ  
МУЛЬТИ-  
ВАРКИ

**ГЛАВНЫЙ  
УЖИН  
ГОДА**



**Новогоднее меню для всей семьи**

**Бараньи рёбрышки с овощами  
с. 3**



17001

9 772305 449778

НОВИНКА

Выпечка

Десерты и напитки

На второе

На первое

Салаты и закуски





### Продукты

- 2 щуки примерно по 600 г
- 400 г мелких окуней
- 400 г небольших ершей
- 1 большая луковица
- 3 картофелины
- 3 лавровых листа
- 6-10 горошин перца
- корень петрушки
- 3 ст. ложки водки

### Приготовление

Для ухи брать только свежую рыбу. Почистить её, хорошо промыть. Щуку отложить, а мелкую рыбу завязать в марлевый мешок и варить в 3,5 литрах воды. Через 15 минут от начала варки добавить нарезанный корень петрушки. Через 50 минут марлевый мешок вынуть,

бульон процедить и опустить в него крупно нарезанный картофель и лук, проварить 10 минут и добавить куски крупно нарезанной щуки. Варить 15 минут, посолить, добавить лавровый лист, душистый перец и варить ещё 5 минут. Затем влить водку для осветления бульона и выключить плиту.

### В этом выпуске

Сезонное меню .....	4
Салаты и закуски.....	6
На первое .....	12
На второе .....	14
Десерты и напитки .....	24
Выпечка.....	26
Готовим с детьми .....	31
Готовим в мультиварке ..	32

### Дорогие читательницы!

Перед вами уникальный журнал. Все рецепты, опубликованные в нём, взяты из старых тетрадей, в которых наши мамы и бабушки бережно хранили свои секреты. Наверняка и у вас есть такие бесценные сборники рецептов. Поделитесь своими секретами с другими хозяйками! Присылайте ваши любимые рецепты в редакцию, и мы обязательно их опубликуем! Опишите, как вы готовите, обязательно приложите к письму своё фото и снимок блюда. Наш адрес: 127015, г. Москва, ул. Вятская, 49, стр. 2, «ИДЛ». E-mail: babushka@privetonline.ru. Удачи и приятного аппетита!

Подпишись!  
Купон — на стр. 34



### Бараньи рёбрышки с овощами



#### Продукты

- бараньи рёбра – 2 кг
- чеснок – 3 зубчика
- лимон – 1 шт.
- оливковое масло
- специи (перец, чабрец, тимьян, розмарин)
- соль – по вкусу
- брокколи – 0,5 кг
- морковь – 0,5 кг
- мандарин – 1 шт.

#### Приготовление

Смешайте специи, цедру и сок половинки лимона, рубленый чеснок, соль, перец, добавьте масло. Подготовленные рёбра

натрите маринадом, оставьте на час. Застилайте фольгой форму для запекания, выложите рёбрышки и закройте их фольгой. Запекайте в хорошо прогретой духовке 40 минут. Отдельно отварите брокколи и морковь в подсоленной воде. Очистите мандарин. Готовые рёбрышки поставьте вертикально на блюдо, вокруг выложите брокколи и морковь, украсьте дольками мандарина.



## Колядки с грибами

В старину на Святки хозяйки угощали колядующих пресной ржаной выпечкой с разными начинками, отсюда и пошло название этого блюда.

### Продукты

- ржаная мука (или смесь из ржаной и пшеничной муки в пропорции 1:1) – 2 стакана
- вода – 1 стакан
- шампиньоны – 200 г
- репчатый лук – 1 шт.
- зелень – полпучка
- соль на кончике ножа
- растопленное сливочное масло

### Приготовление

Из муки, воды и соли замесить тесто, накрыть его салфеткой и оставить на полчаса. Вместо воды или вместе с водой можно



использовать молоко или сметану. Затем нарезать тесто небольшими кусочками и раскатать в круглые лепёшки. Для начинки обжарить шампиньоны с репчатым луком, немного посолить и добавить рубленую зелень. Положить в середи-

ну раскатанных лепёшек начинку, защипнуть края и запечь в духовке, разогретой до 200–220 °С. Горячие колядки смазать растопленным сливочным маслом (можно смешать его со сметаной).

Антонина Михеева,  
г. Аксай, Ростовская обл.

## Паштет из куриной печени



### Продукты

- печень куриная – 300 г
- крупа гречневая – 1/2 стакана
- бульон – 1/2 стакана
- лук репчатый – 1 шт.

- сливочное масло
- тыквенные семечки
- сладкий перец
- морковь и ягоды для украшения
- масло растительное
- соль, перец – по вкусу

### Приготовление

Гречку сварить, печень бросить в кипящую воду и варить 10–15 минут. Лук мелко нарезать и обжарить. Гречку, печень и лук пропустить через мясорубку 2 раза, добавить

растопленное сливочное масло, посолить, поперчить, влить бульон и тщательно перемешать. С помощью пищевой плёнки сформировать из паштета фигурку курочки, украсить тыквенными семечками и убрать в холодильник. Перед подачей оформить хвост и крылья из сладкого перца, клюв и гребешок из моркови.

Лидия Шишкина, г. Москва



## Мясо с мандаринами



### Продукты

- 1 кг свинины
- 4 мандарина
- 1 апельсин • 120 г белого вина • 2 гвоздики • 3–4 ложки оливкового масла
- соль



### Приготовление

Мясо натереть солью, перцем и обжарить на сильном огне с двух сторон до появления корочки. Затем положить в форму, залить вином, апельсиновым соком, добавить гвоздику. Сверху обложить дольками двух мандаринов. Прикрыть фольгой и поставить в духовку, разогретую до 180 °С. Через час фольгу снять и запекать ещё 30 минут. Выложить мясо на блюдо, украсить дольками мандаринов, зеленью и овощами.

Римма Зверева, г. Пенза



Алёнка 007

## Торт «Новогодний»

### Продукты

- 1,5 стакана муки
- 1,5 стакана сметаны
- 1,5 стакана сахара
- 3 яйца • 3 ст. ложки крахмала • 1,5 ч. ложки соды • мак • грецкие орехи • какао-порошок • варёная сгущёнка • изюм • ореховая смесь • плитка молочного шоколада

### Приготовление

Замешиваем тесто из муки, сметаны, сахара и яиц, добавляем соду, крахмал и делим на 3 части. В одну часть добавляем мак, во вторую какао, в третью измельчённые

грецкие орехи. Выпекаем 3 коржа при 185 °С до готовности, около 35 минут. Остывшие коржи промазываем варёной сгущёнкой и подравниваем. Можно пропитать коржи сиропом с добавлением коньяка или рома. Сверху украсить растопленным молочным шоколадом, орехами и изюмом, с боков – мелко нарезанной крошкой, которая осталась после подравнивания коржей.

Лидия Громова,  
г. Андреаполь, Тверская обл.



### Бабушка советует

## МАРИНУЕМ КУРУ

1. Чтобы куриное филе для салата было мягким, помаринуйте его 12 часов в смеси из молока, чеснока, базилика, соли и перца.
2. Пряный вкус курице придаст рассол, оставшийся от маринованных помидоров. Просто поддержите в нём мясо перед приготовлением.





## Салат «Петушок»

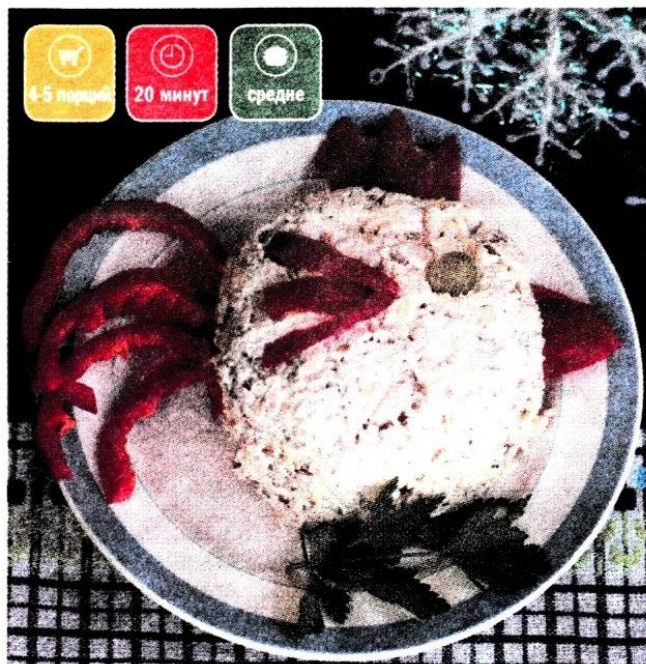
Такой простой декор можно сделать для любого салата.

### Продукты

- куриное филе – 400 г
- шампиньоны – 500 г
- репчатый лук – 1 шт.
- грецкие орехи – 1 стакан
- консервированный горошек или кукуруза – 1/2 банки
- болгарский перец
- майонез
- зелень
- соль

### Приготовление

Куриное мясо вымойте и обжарьте на раскалённой сковороде до золотистой корочки. Грибы нарежьте и обжарьте вместе с измельчённым луком. Остудите и смешайте с курицей, грецкими орехами, консервированным горошком



(или кукурузой) и мелко нарезанным болгарским перцем. Заправьте майонезом и посолите по вкусу. Выложите на блюдо

в форме петушка, сделайте из красного перца хвост, хохолок, клюв и крылья.  
*Надежда Романова, г. Белый, Тверская обл.*

## Праздничный винегрет

### Продукты

- фасоль красная консервированная – 150 г
- морковь – 300 г
- картофель – 400 г
- свёкла – 300 г
- растительное масло – 4 ст. ложки
- лимонный сок – 1 ст. ложка
- горчица – 1 ст. ложка
- свежий огурец – 1 шт.
- зелёный лук

### Приготовление

Свёклу и морковь сварить, остудить и нарезать кубиками, одну морковь оставить для украшения. Картофель сварить в «мун-

дире», остудить, очистить и нарезать. Соединить горчицу, лимонный сок и растительное масло, немного взбить. Смешать картофель, морковь, свёклу, фасоль, мелко нарезанный зелёный лук, полить соусом. Выложить в салатник, украсить розочками из моркови и листиками из свежего огурца, перед подачей охладить.

*Вера Рогова, г. Владимир*



## Тушёная тыква с мёдом и чесноком

### Продукты

- тыква – 1 шт.
- чеснок – 2 зубчика
- мёд – 1–2 ст. ложки
- бальзамический уксус – 2 ст. ложки
- оливковое масло – 2 ст. ложки
- горчица зерновая – 1 ст. ложка
- соль, перец – по вкусу



### Приготовление

Тыкву помыть, нарезать ломтиками, выложить на противень, посолить, поперчить, посыпать измельчённым чесноком. Сверху полить смесью мёда, бальзамического уксуса, оливкового масла и горчицы. Запечь в духовке, разогретой до 180 °С, до готовности.

*Марина Родина, г. Липецк*



## Салат «Перепелиное гнездо»

### Продукты

- 1 куриная грудка
- 4 картофелины
- 2–3 свежих огурца
- головка репчатого лука
- 350 г свежей моркови или готовой моркови по-корейски
- 3 дольки чеснока
- 8 перепелиных яиц
- приправа для корейской моркови

### Приготовление

Яйца сварить. Куриную грудку нарезать кубиками и обжарить на растительном масле. Картофель очистить, нарезать брусочками и обжарить. Можно взять уже готовую корейскую морковь или натереть свежую на тёрке

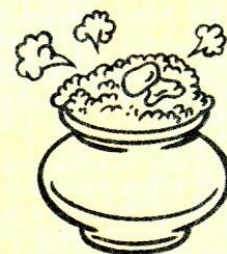
для корейской моркови, посолить и подсластить из расчёта пол чайной ложки соли и одна ложка сахара на полкило моркови. Добавить немного приправы для корейской моркови и 1 ч. ложку уксусной эссенции. Добавить к моркови тёртый чеснок и лук, обжаренный на растительном масле. Всё хорошо перемешать. Выложить в салатник слой жареной картошки, затем куриное мясо и сверху тёртые огурцы. Разложить морковь по кругу, сделать углубление в виде гнезда, уложить внутрь зелень и яйца.

*Тамара Белькова, г. Екатеринбург*

### Бабушка советует

## ЭКСПРЕСС-ВАРКА

Чтобы быстро сварить яйца для салата, разбейте нужное количество в посуду, пригодную для СВЧ, прикройте крышкой или бумажным полотенцем и поставьте в микроволновку на 30 секунд, затем проколите желтки и готовьте ещё 30 секунд.





## Холодец «Озеро»

### Продукты

- курица – 1 шт.
- свежий огурец – 1 шт.
- яйцо – 1 шт.
- морковь – 2 шт.
- лук-шалот – 1 шт.
- репчатый лук – 1 шт.
- ломтик белого хлеба
- желатин – 1 ст. ложка
- макароны «звёздочки»
- зелень лука и укропа

### Приготовление

Курицу порубить, вымочить в холодной воде 1,5 часа, залить чистой водой и поставить на плиту. Когда вода закипит, снять пену и варить на малом огне 4 часа, периодически снимать пену и жир. Лук-шалот надрезать вертикально мелкими сегментами и замочить в холодной воде на 3 часа. Через 2,5 часа от начала приготовления бросить в бульон очищенную морковь и репчатый лук, посолить. Желатин замочить на 1 час. Из готового бульона вынуть лук, морковь, остудить, мясо снять с косточек, нарезать и вернуть в кастрюлю, влить в бульон



процеженный желатин, довести до кипения, снять с огня. Готовое мясо выложить в прозрачную посуду и поставить в холодильник до застывания. Вырезать из варёной моркови «рыбок», уложить их на немного застывшее мясо, залить бульоном, посыпать рубленым укропом и снова отправить в холодильник. Из стеблей укропа и хлебного мякиша сделать камыши, немного смочить, обвалить

в чёрном перце и воткнуть в кружок зелёного огурца. Для «водяных лилий» разобрать вымоченный лук-шалот на цветы, внутри посыпать варёным желтком. Из свежего огурца вырезать листочки. Пока холодец не до конца схватился украсить его цветами из овощей, макарон, зелени и отправить в холодильник до полного застывания.

Маргарита Викентьева,  
г. Санкт-Петербург

## Закуска с красной рыбой и икрой

### Приготовление

Хлеб немного подсушить, красную рыбу нарезать тонкими пластами и сбрызнуть лимонным соком. Формочкой для печенья вырезать из хлеба и рыбы небольшие квадратики. Намазать

на хлеб слой мягкого сливочного сыра, сверху положить кусочек рыбы, снова сыр, рыбу и украсить красной икрой. Немного охладить и можно подавать.

Нина Прокофьева, г. Белово,  
Кемеровская обл.



## Салат из тунца в лимонных чашах

### Продукты

- консервы «Тунец в масле» – 200 г
- лимоны небольшие – 6 шт.
- огурец свежий – 1 шт.
- яйца – 2 шт.
- яблоко – 1 шт.
- лук красный – 1/2 шт.
- сок лимона – 1 ст. ложка
- перец молотый, соль – по вкусу
- майонез
- зелень

### Приготовление

Лимоны вымыть, обсушить, ошпарить кипятком. Срезать донышки и верхушки. Острым ножом вырезать мякоть, стараясь не повредить кожуру. Рыбу выложить на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир, затем размять вилкой. Яблоко очистить, нарезать кубика-



ми и сбрызнуть лимонным соком. Отваренные яйца и лук измельчить. Огурец нарезать кубиками. Соединить рыбу, яйца, яблоки, огурец, лук, добавить рубленую зелень, майо-

нез, посолить, поперчить и аккуратно перемешать. Наполнить лимонные чаши салатом и украсить зеленью.

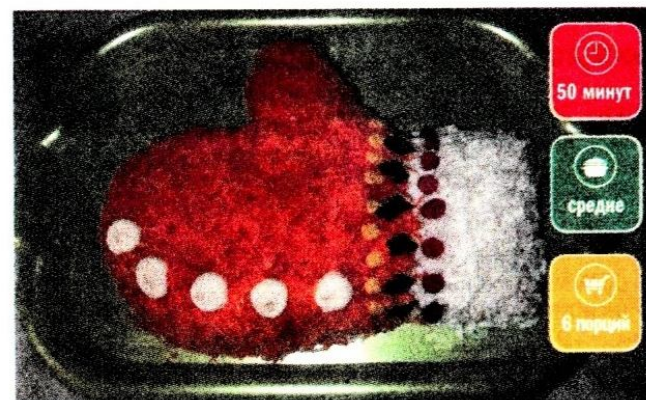
Зинаида Медведева,  
г. Муром, Владимирская обл.

## Салат «Рукавичка»

### Продукты

- колбаса копчёная – 350 г
- морковь – 3 шт.
- консервированная кукуруза – 1 маленькая

- баночка • картофель – 3 шт.
- яйца – 3 шт.
- маринованные огурчики – 3 шт.
- майонез – 150 г
- соль



### Приготовление

Картофель, морковь и яйца сварить и остудить. Натереть отдельно белки, желтки, огурцы, картофель и морковь. Колбасу нарезать маленькими кубиками. Кукурузу отцедить, оставить немного для оформления и смешать с картофелем, кукурузой, колбасой, желтками и огурцами. Немного посолить и заправить майонезом. Выложить салат на блюдо в виде рукавички, украсить тёртой морковью, яичным белком, остальной декор сделать по своему усмотрению.

Вера Головнёва,  
г. Балаково,  
Саратовская обл.



## Салат «Мимоза» с пингвинами



Алёнка 007

### Продукты

- 250 г рыбных консервов в масле
- 2–3 моркови
- 2–3 картофелины
- 1 луковица
- 4 яйца
- 100 г майонеза
- маслины
- зубчик чеснока
- соль по вкусу

### Приготовление

Морковь, картофель и яйца сварить, охладить.

Морковь и картофель натереть на крупной тёрке. Одну морковь оставить для украшения. Лук почистить, мелко нарезать. Измельчить отдельно яичные белки и желтки. Из консервов слить масло, рыбу размять вилкой или измельчить блендером. Выложить салат слоями: немного тёртого картофе-

ля, часть яичных белков, рыбы и моркови, лук, оставшуюся рыбу, морковь, белки и желтки. При желании слои можно промазать майонезом. Готовый салат украсить пингвинчиками из маслин и моркови. Начинку сделать из тёртого сыра, майонеза и чеснока.

Любовь Моисеева,  
г. Ярославль

## Креветки в чесночном масле

### Продукты

- креветки тигровые – 500 г
- чеснок – 6 зубчиков
- лимонный сок – 100 мл
- масло оливковое – 50 мл
- петрушка

### Приготовление

Креветки очистить, оставить только хвостики. Чеснок и петрушку

измельчить, смешать с лимонным соком, оливковым маслом и креветками и оставить мариноваться на 2 часа. Обжарить креветки на разогретой сковороде вместе с маринадом 3 минуты.

Ольга Хвостова, г. Барыш,  
Ульяновская обл.

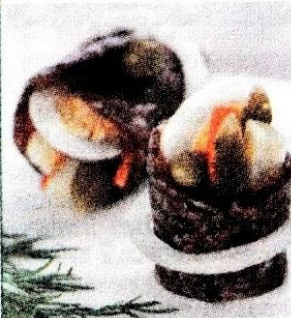


## Оливье в колбасе

Привычный вкус в непривычном оформлении. Отличная экспресс-закуска.

### Продукты

- колбаса копчёная (желательно большого диаметра)
- варёный картофель
- морковь и яйца
- маринованные огурцы
- репчатый лук
- зелёный горошек
- зелень



### Приготовление

Овощи нарезать соломкой, яйца – четвертинками, лук – толстыми кольцами. На кружочек колбасы выложить нарезанные овощи, можно капнуть немного майонеза, колбасу свернуть и надеть сверху кольцо из лука. Поскольку диаметр у колец разный, можно легко подобрать подходящий размер.

Ирина Недоверова,  
г. Ставрополь



## Салат «Сугроб»

### Приготовление

Яйца и дайкон почистить и нарезать кубиками. Фасоль слить. Варёное мясо и сыр также нарезать кубиками. Смешать подготовленные продукты, заправить майонезом, посолить по вкусу и выложить на блюдо горкой в виде сугроба.

Валентина Ткачук, г. Ржев,  
Тверская обл.



### Продукты

- 300 г варёного куриного мяса
- баночка белой фасоли
- 70 г сыра фетака
- 3 варёных яйца
- дайкон

## Салат «Ёжик»

### Продукты

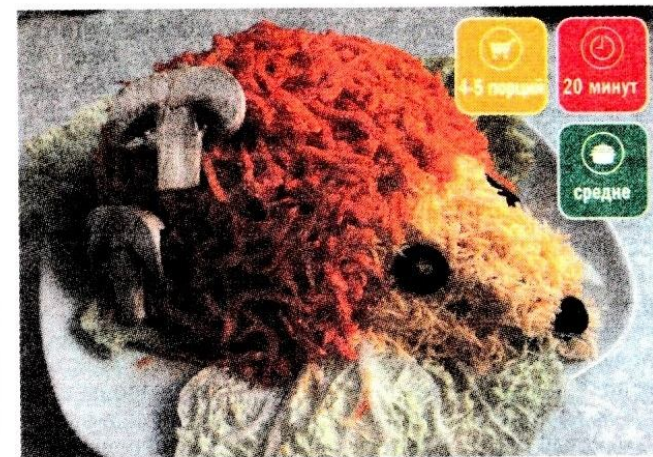
- 200 г шампиньонов
- 200 г отварной куриной грудки
- 200 г сыра
- 1 лук-порей
- 3 варёных яйца
- 400 г корейской моркови
- соль
- листья салата или пекинской капусты

### Приготовление

Застелить блюдо листьями салата, наметить контур ежа и выложить сверху подготовленные

продукты слоями. Первый слой – обжаренные грибы, затем мелко нарезанное куриное мясо, на него сверху обжаренный лук-порей и измельчённые яйца. Слои можно промазать майонезом и подсолить по вкусу, главное – не переборщить. Верхний слой – тёртый сыр (мордочка ежа) и корейская морковь (спинка). Украсить маслинами и грибами.

Любовь Гуркина, г. Каргат,  
Новосибирская обл.





# Привет На первое Борщ с варениками



Такой борщ польские хозяйки готовят к Рождеству на особом свекольном квасе.

## Продукты

- свёкла – 3 шт.
- лук репчатый – 2 шт.
- морковь – 1 шт.
- чеснок – 2 зубчика
- корень петрушки – 2 шт.
- корень сельдерея – 1 шт.
- мука – 150 г
- вода – 85 мл
- масло растительное – 4 ст. ложки
- соль, перец – по вкусу
- грибы белые сухие
- вода – 1,2 л
- укроп – полпучка
- хлеб ржаной – 1 ломтик
- лавровый лист

## Приготовление

Свекольный квас приготовить заранее. Две больших свёклы почистить, нарезать тонкими кружочками, плотно уложить в литровую банку, добавить 2 зубчика чеснока, разрезанные пополам, молотый горький и душистый перец. Сверху

выложить ломтик ржаного хлеба, залить чуть тёплой кипячёной водой, завязать марлей или прикрыть крышкой (обратной стороной). Банку поставить на тарелку на случай, если квас будет «убегать» и поместить в тёплое место для брожения. Через 5 дней квас готов. Снять пену и, если квас сегодня не нужен, перелить его в бутылку и хранить в холодильнике. Сухие белые грибы помыть и замочить на 2 часа в холодной воде, затем сварить в 1,2 л воды, охладить. Налить в кастрюлю литр воды, добавить 1 свёклу, нарезанную тонкими кружочками, луковицу, морковь, петрушку, сельдерей, 2-3 ложки растительного масла и варить до готовности корней. За 5 минут до конца варки добавить перец, соль, ду-

шистый перец и лавровый лист. Грибной, овощной отвары и свекольный квас процедить, соединить в одной кастрюле. Выдавить через пресс 2 зубчика чеснока (по желанию), заправить солью и перцем по вкусу. Замесить тесто из муки, воды и растительного масла, прикрыть и оставить на полчаса отдохнуть. Для начинки мелко нарезать грибы, соединить с жареным луком. Можно приготовить мясную или картофельную начинку. Раскатать тесто в тонкий пласт, стаканом или формочкой вырезать из него кружки, центр немного потянуть, заполнить начинкой, уголки слепить вместе, чтобы получились ушки. Сварить их в подсоленной воде и подавать с борщом.

Марина Буланова,  
г. Бор, Нижегородская обл.

## Суп гороховый с тыквой

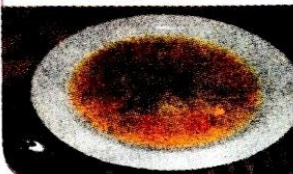
### Продукты

- горох – 1 стакан
- тыква – 1 кг
- морковь – 1 шт.
- куркума – 1/4 ч. ложки
- масло сливочное – 6 ст. ложек
- зира – 1,5 ч. ложки
- имбирь – 0,5 см
- соль – 2 ч. ложки
- сахар – 1 ч. ложка
- перец чили
- укроп

### Приготовление

Горох замочить на ночь, затем промыть, залить чистой водой и сварить до готовности. Тыкву почистить, нарезать и добавить к гороху вместе с кружочками моркови. Высыпать соль, сахар и варить на медленном огне до размягчения тыквы, постоянно помешивая, примерно 15 минут. Масло растопить, добавить имбирь и чили, всыпать зиру и обжарить 2 минуты на большом огне. Соединить с горохом и тыквой, прокипятить. Подавать с рубленным укропом.

Оксана Соболева,  
г. Череповец



# Привет

Алёнка 007



## Суп сырный с креветками

### Продукты

- 600 мл куриного бульона
- 300 г плавленого сыра
- 4 картофелины
- 200 г очищенных креветок
- зубчик чеснока
- масло оливковое
- соль, перец – по вкусу

### Приготовление

Картофель нарезать и сварить в курином бульоне. Креветки разморозить, откинуть на дуршлаг, чтобы стекла влага, затем обжарить на масле пару минут, посолить, поперчить. Варёный картофель размять в кашу прямо в бульоне, где он варился или протереть через сито, чтобы не было комочков. Плавленый сыр натереть или мелко нарезать и отправить в кастрюлю. Добавить давленный чеснок и приправы, довести до кипения, бросить обжаренные креветки, не-

много поварить на малом огне до полного растворения сыра. При желании измельчить всё блендером.

Инна Тимакова, г. Бузулук,  
Оренбургская обл.

## Бабушка советует

### ВАРИМ СУП

Чтобы суп получился прозрачным и не помутнел, сначала поставьте его на большой огонь, а когда закипит, 2-3 раза долейте по столовой ложке сырой воды, каждый раз снимая пену и снова доводя суп до кипения. Затем варите на слабом огне. Если вы вовремя не сняли с бульона пену и она опустилась на дно, влейте в кастрюлю стакан воды, и пена поднимется.





Алёнка 007

## Чили кон карне с шоколадом

Блюдо мексиканской кухни. Чили кон карне буквально переводится как чили с мясом.

### Продукты

- говядина – 0,6 кг
- бобы консервированные – 400 г
- помидоры консервированные 400 г
- картофель – 7 шт.
- лук репчатый – 2 шт.
- бульон – 600 мл
- перец чили – 2 шт.
- перец болгарский – 1 шт.
- чеснок – 1 зубчик
- томатная паста – 30 г
- шоколад тёмный – 50 г
- зира – 5 г

- орегано – 5 г
- уксус столовый – 10 мл
- корица – на кончике ножа
- сахар – 10 г
- масло оливковое

### Приготовление

Лук нарезать и обжарить до мягкости с 2 ст. ложками оливкового масла, добавить чеснок, перец чили, ещё немного помолоть и выложить на тарелку. Мясо немного обжарить, добавить

луковую смесь, томатную пасту и специи, затем бульон, уксус, сахар и томаты. Хорошо перемешать и тушить на малом огне час-полтора, пока мясо не станет очень мягким. Затем выложить бобы и готовить ещё 30 минут. За 5-10 минут до готовности добавить к смеси варёную картошку, нарезанную ломтиками. Снять блюдо с огня, посыпать сверху тёртым шоколадом и подавать к столу.

Вера Челазнова, г. Голицыно, Московская обл.

## Картофельные вафли

Можно использовать как гарнир для вторых блюд или основу для бутербродов.

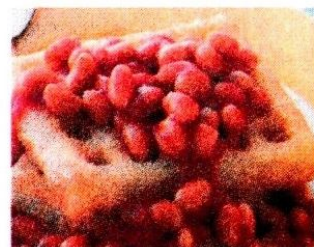
### Продукты

- 250 г картошки
- 2 яйца • 30 г молока
- 30 г муки • 30 г воды
- соль

### Приготовление

Картофель приготовить любым удобным способом – запечь в ду-

ховке, микроволновке или отварить в мундире. Остудить, влить молоко, воду и размять в пюре. Добавить яйца, соль и муку, хорошо перемешать и выпекать в вафельнице до готовности, примерно 5-7 минут.



Вера Толочкова, г. Гуково, Ростовская обл.

## Куриная грудка с шафраном и миндальным соусом

### Продукты

- грудка куриная – 600 г
- лук репчатый – 2 шт.
- вино белое – 125 мл
- яйца – 2 шт.
- бульон куриный – 350 мл
- масло оливковое – 100 мл
- чеснок – 2 зубчика
- тимьян
- лавровый лист
- миндаль
- шафран
- соль

### Приготовление

Обжарить курицу на сковороде с оливковым маслом до румяной корочки, выложить на тарелку. На масле, где готовилась

курица, обжарить измельчённый лук и чеснок до прозрачности, затем выложить обжаренные кусочки курицы, влить белое сухое вино, куриный бульон, бросить лавровый лист и тимьян. Тушить под крышкой полчаса. Смешать молотый миндаль, корицу, шафран и 2 желтка. Влить ложку куриного бульона и растереть до однородности. Получившуюся массу выложить в сковороду с курицей и тушить 5 минут до загустения соуса.



Лилия Фомина, г. Белозерск, Вологодская обл.

## Щука запечённая «Любовь-кольцо»

### Продукты

- щука свежая – 1-2 шт.
- белое вино – 0,5 л
- лук репчатый – 2 шт.
- огурцы солёные – 2 шт.
- сельдерей
- корень петрушки
- лавровый лист
- перец душистый
- лимон и зелень для украшения

### Приготовление

Рыбу очистить, выпотрошить, тщательно промыть, посолить и посыпать приправами. Подготовленные щуки выложить в кастрюлю и ввести хвост одной рыбы в пасть второй так, чтобы получилось замкнутое кольцо. Если у вас большая щука, то кольцо получится из одной рыбы. Залить в кастрюлю белое вино, добавить душистый перец, лавровый



лист, ломтики репчатого лука и солёных огурцов, корень петрушки и довести до кипения на сильном огне. Затем огонь уменьшить и продолжить варить под крышкой

30 минут. Готовую рыбу аккуратно выложить на блюдо, залить упаренным бульоном и украсить лимонами и зеленью.

Анна Петличная, с. Проково, Муромская обл.



## Лагман по-домашнему

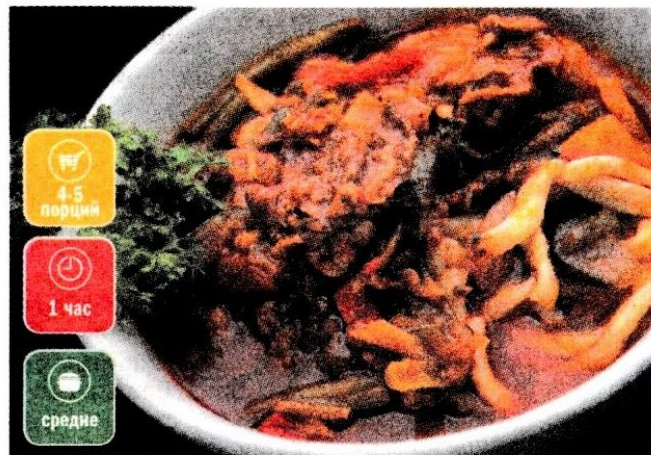
Устройте ужин в восточном стиле, приготовив новое сытное и оригинальное блюдо.

### Продукты

- говядина – 600 г
- лук репчатый – 2 шт.
- морковь – 2 шт.
- сладкий зелёный перец – 2 шт.
- фасоль стручковая – горсть
- сельдерей – 3 шт.
- китайская капуста – 7 листов
- лапша для лагмана – 300 г
- растительное масло – 80 мл
- чеснок – 2 зубчика
- кинза – пучок
- укроп – пучок
- зира – 0,5 ч. ложки
- кориандр – 0,5 чайной ложки
- чёрный перец и соль – по вкусу

### Приготовление

Отварить лапшу для лагмана по инструкции на упа-



ковке. Лук нарезать полукольцами, стебли сельдерея – брусочками, сладкий перец и морковь – полосками, зелень, чеснок и китайскую капусту мелко порубить. Говядину нарезать небольшими кусочками поперёк волокон. Обжарить лук на растительном масле, добавить мясо и обжарить до румяной корочки. Выложить

морковь, перемешать, добавить остальные овощи и жарить ещё 8-10 минут. Выложить часть зелени, чеснок и залить горячей водой. Всыпать специи, посолить, поперчить по вкусу. Тушить на среднем огне ещё 10 минут. Выложить в тарелку горячую лапшу, сверху соус с мясом и подавать к столу.

*Диана Столярова, г. Пермь*

## Сардина в овощном соусе

### Продукты

- сардины – 1 кг
- лимон – 1 шт.
- лук репчатый – 2 шт.
- морковь – 2 шт.
- масло оливковое – 3 ст. ложки
- чеснок – 2 зубчика
- сухое белое вино – 150 мл
- винный уксус – 100 мл
- мука
- лавровый лист
- розмарин
- перец горошком

### Приготовление

Рыбу помыть, нарезать крупными кусочками, запанировать в муке и обжарить с двух сторон в разогретом оливковом масле. Приготовить маринад. Чеснок нарезать крупно, морковь фигурно,

лук – крупными кольцами. Влить в сотейник вино и уксус, всыпать розмарин, добавить лавровый лист и пол чайной ложки соли. Кипятить 2 минуты. Сардины выложить в глубокую посуду, выложить сверху дольки лимона, залить горячим маринадом и дать постоять 20 минут.

*Дарья Логинова, г. Тольятти, Самарская обл.*



## Рыбные зразы

### Продукты

- филе белой рыбы – 700 г
- яйцо – 1 шт.
- хлеб белый – 200 г
- молоко – 250 мл
- сыр – 150 г
- петрушка, укроп, соль, чёрный перец
- панировочные сухари
- сливочное масло для смазывания

### Приготовление

Белый хлеб нарезать и замочить в молоке. Пропустить рыбное филе и отжатый хлеб через мясорубку, посолить, поперчить. Приготовить начинку: мелко нарезать варёное яйцо. Петрушку и укроп порубить, сыр натереть на средней тёрке и смешать с яйцом и зеленью. Сделать из фарша лепёшки, в центр выложить начинку. Сформировать зразы продолговатой формы, запанировать в сухарях и выложить на противень, смазанный сливочным маслом. Готовить в духовке, разогретой до 200 °С 20-30 минут.

*Ольга Конькова, г. Севск, Брянская обл.*



## Утка конфи

Конфи – это способ приготовления во французской кухне: медленное томление продуктов, полностью погружённых в жир. Мясо конфи может долго храниться и просто тает во рту!

### Продукты

- утиная (или куриная) голень – 300 г
- соль – 2 ч. ложки
- сахарный песок – 55 г
- сало топленое – 450 г
- чеснок – 3 зубчика

### Приготовление

Утиные ножки натереть солью, сахаром и поставить на ночь в холодильник. На следующий день хорошо промыть и обсушить. Разогреть утиный жир (можно пополам со свиным), опустить

в него утиные ножки, дольки чеснока, чёрный перец горошком. Тушить на малом огне при слабом кипении 1-3 часа, пока мясо не станет очень мягким. Курица готовится быстрее, утка больше можно есть сразу, но оно станет вкуснее после того, как настоится некоторое время в своём жире в холодильнике.

*Инна Петрова, г. Долгопрудный, Московская обл.*

### Бабушка советует

## РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ

Рыба при перемалывании легко теряет жидкость. Пропустите рыбу через мясорубку вместе с сухарями – они поглощают жидкость в себя. Котлеты из такого фарша будут сочными и вкусными, да и мясорубку легче будет чистить.





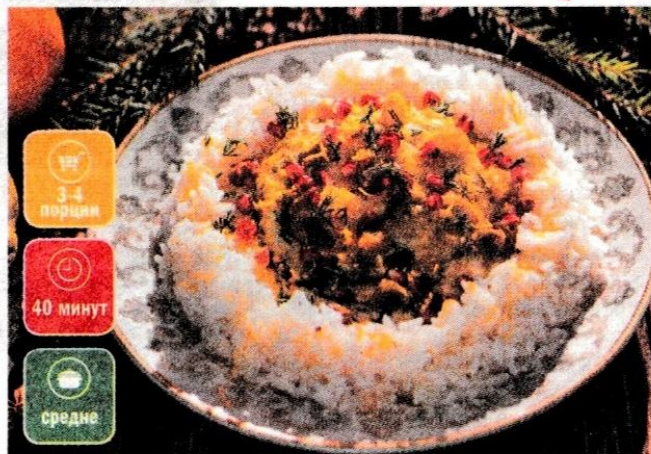
## Рыба в апельсиново-лимонном соусе

## Продукты

- филе рыбное – 500 г
- апельсин – 1 шт.
- лимон – 1/2 шт.
- соль, перец
- светлый изюм, зёрна граната – горсть

## Приготовление

Рыбное филе с кожей нарезать на полосы одинаковой ширины, немного посолить, поперчить. Можно взять два вида рыбы – красную и белую. Апельсин и лимон обдать кипятком, натереть цедру половины апельсина и лимона на мелкой тёрке, стараясь не затронуть белый слой, иначе цедра будет горчить. Выжать сок из апельсина и половины лимона. Каждую полоску рыбы немного посыпать апельсиновой и лимонной цедрой, завернуть по кругу в тугой рулет. Положить в форму



крест-накрест несколько нитей кулинарного шпагата, выложить на них рулет и зафиксировать нитками. Посыпать оставшейся цедрой, изюмом, залить соком лимона и апельсина, накрыть плёнкой и оставить в холодильнике на 5-7 часов. Затем запечь 15-20 минут при 200-

220 °С. Готовой рыбе дать отдохнуть минут 5 в форме, затем снять шпагат и переложить на круглое блюдо. Вокруг рыбы выложить отваренный рис, полить соусом из формы, посыпать зёрнами граната и мелко нарезанной зеленью.

Лариса Токмакова,  
г. Санкт-Петербург

## Жаркое с яблоками

## Продукты

- 800 г свинины • 2-3 луковицы • 3 яблока • 5 ст. ложек соевого соуса • 3 ст. ложки растительного масла • 3 зубчика чеснока, • 1 ст. ложка сахара • лавровый лист • соль • перец горошком



## Приготовление

Мясо нарезать небольшими кусочками, лук – полукольцами. Смешать мясо с луком и специями, добавить пюре из одного яблока, соевый соус, масло, соль, сахар и мариновать от 10 минут и больше. Яблоки очистить от кожицы (по желанию), нарезать дольками и уложить в форму поверх мяса. Запечь в духовке, разогретой до 200 °С, 40-50 минут. Следить, чтобы яблоки сверху не подгорели.

Ирина Неёлова,  
г. Асино, Томская обл.

## Альпийское рагу

## Продукты

- говяжья шея – 0,5 кг
- мясной бульон – 150 мл
- лук репчатый – 2 шт.
- мёд – 1 ч. ложка
- сок апельсиновый – 1 ст. ложка
- вино красное сухое – 150 мл
- клюква – 3 ст. ложки
- цедра апельсина – 1 ч. ложка
- перец, соль – по вкусу

## Приготовление

Мясо вымыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, поперчить. Лук нарезать тонкими полукольцами. Разогреть в кастрюле масло и обжарить говядину по 5-7 минут с каждой стороны. Добавить лук и готовить ещё 4 минуты. Влить бульон, вино и тушить на малом огне час-полтора. Затем добавить промытую клюкву, мёд, соль по вкусу, апельсиновый сок и цедру, готовить ещё 7 минут.

Мария Завадская,  
г. Апрелевка,  
Московская обл.



## Курица с апельсинами



## Продукты

- курица – 1 шт.
- апельсины – 2-3 шт.
- горчица – 2 ст. ложки
- лук-шалот – 6 шт.
- мёд – 4 ст. ложки
- майонез – 2 ст. ложки
- соль – по вкусу
- смесь перцев

## Приготовление

Курицу вымыть, обсушить и нарезать порциями. Приготовить маринад: смешать сок одного апельсина с майонезом, горчицей и мёдом. Натереть кусочки курицы приправами,

солью, перцем и выдерживать в маринаде хотя бы час. Чеснок и апельсины вымыть и нарезать. На дно формы для запекания выложить курицу с остатками маринада, четвертинки лука-шалота, сверху разложить кружочки апельсина. Запекать 40-50 минут при 180 °С, периодически поливая курицу маринадом, чтобы не подсыхала. Готовое блюдо украсить маслинами и зеленью.

Маргарита Романова,  
г. Светлоград,  
Ставропольский край

## Бабушка советует

## СОЛЁНЫЕ ГРИБЫ

Чтобы использовать солёные и маринованные грибы в горячем блюде, прокипятите их 5-7 минут в воде, чтобы вышла лишняя соль и кислота или вымочите в холодной воде примерно 5 часов.





## Тефтели с овощами

### Продукты

- говядина – 500 г
- варёный рис – 1 стакан
- морковь – 2 шт.
- лук репчатый – 2 шт.
- перец сладкий – 1 шт.
- яйцо – 1 шт.
- чеснок – 2 зубчика
- зелёный лук и петрушка
- растительное масло
- тимьян – 1/2 ч. ложки
- мука – полстакана
- томатная паста – 2 ст. ложки
- горячая вода – 400 мл
- сливочное масло – 1 ст. ложка • соль

### Приготовление

Перекрутить на мясорубке говядину, 1 морковь, 1 луковицу, чеснок. Получившийся фарш посолить, добавить варёный рис, яйцо, мелко нарезанный сладкий перец, тимьян.



Тщательно перемешать. Сформировать тефтели, обвалить их в муке и быстро обжарить на большом огне в растительном масле. Сварить соус. Для этого нарезать 1 луковицу и 1 морковь, обжарить их на растительном масле, всыпать 1,5 ст. ложки муки, перемешать и добавить томатную пасту. Постоянно помешивая, влить тонкой струйкой

воду. Когда соус закипит, добавить сливочное масло и посолить по вкусу. Сложить тефтели в глубокую жаропрочную посуду, залить соусом и тушить под крышкой 15-20 минут. Готовые тефтели посыпать нарезанным зелёным луком и петрушкой.

*Ольга Веретенникова, г. Можайск, Московская обл.*

## Картофель Дофине

Сочный картофель под сырной корочкой с мускатом и чесноком. Рецепт из французской области Дофине.

### Продукты

- картофель – 0,5 кг
- сыр твёрдый – 100 г
- молоко – 1 стакан
- яйцо – 1 шт.
- чеснок – 1-2 зубчика
- сливочное масло – 1 ст. ложка • соль, молотый чёрный перец, орех мускатный – по вкусу

### Приготовление

Картофель очистить, нарезать тонкими ломтиками.

Сыр натереть на крупной тёрке. Смешать половину сыра с картофелем, мускатным орехом, солью и перцем. Дно и стенки формы для запекания натереть измельчённым чесноком и смазать сливочным маслом. Выложить в форму картофель с сыром, равномерно распределить. Взбить молоко с яйцом и залить в форму, посыпать оставшимся тёр-



тым сыром, сверху уложить кусочки масла. Запечь при 200 °С до мягкости картофеля и образования золотистой корочки, около 40 минут.

*Тамара Боброва, г. Бирюсинск, Иркутская обл.*

## Печень с беконом и картофелем



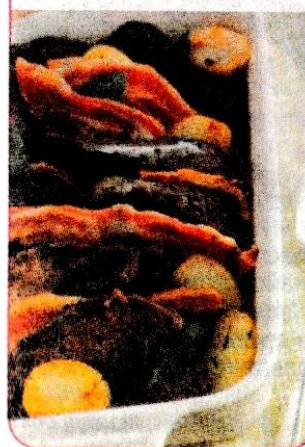
### Продукты

- печень телячья – 500 г
- картофель – 3 шт.
- бекон – 200 г
- базилик
- масло растительное
- петрушка
- соль
- чёрный перец

### Приготовление

Печень промыть, нарезать пластинками, посолить, поперчить и обжарить на растительном масле до полуготовности. Бекон нарезать ломтиками, картофель кружочками. Выложить в форму поочередно печень и бекон, добавить картофель и базилик, посыпать измельчённой петрушкой. Запекать 30 минут при 180 °С.

*Ольга Лисина, г. Богучар, Воронежская обл.*



## Мясо, запечённое с бананами



### Продукты

- говядина – 700 г
- бананы – 3-4 шт.
- сыр – 200 г
- лук репчатый – 2 шт.
- майонез – 200 г
- соль, чёрный перец – по вкусу

### Приготовление

Нарезать мясо тонкими ломтиками поперёк волокон и отбить с двух сторон. Выложить в смазанную

форму, посолить, поперчить. Бананы нарезать полосками, лук – тонкими полукольцами. Покрыть мясо бананами, сверху выложить лук. Немного посолить, смазать тонким слоем майонеза, посыпать тёртым сыром и запечь в духовке 40 минут при 180 °С.

*Вера Банщикова, г. Балтийск, Калининградская обл.*

## Хоки с икрой

### Продукты

- 2 тушки хоки
- соль
- перец
- прованские травы
- мука
- растительное масло
- красная икра

### Приготовление

Рыбу тщательно вымыть, вынуть внутренности, нарезать порционными кусочками, посолить, поперчить, посыпать прованскими травами, обвалить в муке и обжарить на хорошо разогретой сковороде на растительном масле с двух сторон,



не накрывая крышкой. Готовые кусочки рыбы украсить красной икрой.

*Ирина Морозова, г. Родники, Ивановская обл.*



## Мясной кочан

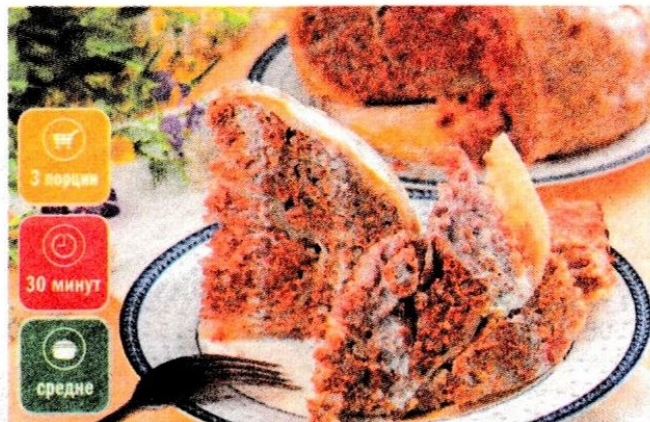
Это не просто вкусно, но ещё и красиво!

### Продукты

- капуста – 1 кочан
- фарш смешанный – 600 г
- чеснок – 2 зубчика
- яйцо – 1 шт.
- рис – 1 стакан
- лук репчатый – 2 шт.
- уксус 9%-ный – 2 ст. ложки
- соль, перец
- растительное масло – 2 ст. ложки
- зелень

### Приготовление

Из кочана капусты вырезать кочерыжку и немного отварить в подсоленной воде с уксусом. Рис сварить. Лук мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Добавить к нему измельчённый чеснок, перемешать и снять с огня. Соединить мясной



фарш с обжаренными луком и чесноком, добавить варёный рис, яйцо, соль и перец, накрыть и поставить в холодильник. Капусту вынуть из воды, обсушить. Разложить между листьями капусты начинку и вновь придать ей форму кочана. Завернуть в фольгу, выложить на противень и поставить

в духовку, разогретую до 180 °С, на 30 минут. Затем вынуть из духовки и через отверстие в фольге аккуратно слить весь выделившийся сок. Фольгу снять, капусту вернуть в духовку ещё на 10 минут. Подавать со сметаной.

Вероника Белкина,  
г. Заречный,  
Свердловская обл.

## Кальмары фаршированные

### Продукты

- 3 тушки кальмара
- 2 луковицы • 2 моркови
- 1 банка шампиньонов • 3 отварных яйца
- стакан варёного риса
- сливочное масло
- соевый соус

### Приготовление

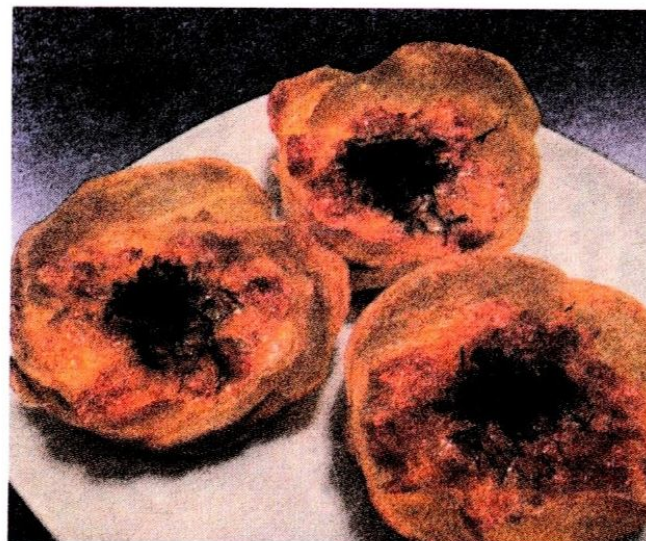
Тушки кальмаров вымыть, очистить и сварить в кипящей подсоленной воде 2-3 минуты. Приготовить начинку. Обжарить на сковороде лук с морковью, добавить шампиньоны, приправы, затем выключить газ,



добавить варёный рис, измельчённые яйца и перемешать. Плотно начинить тушки фаршем, закрепить зубочисткой и выложить в форму для запекания. Смазать сверху сливочным

маслом (можно полить майонезом или посыпать тёртым сыром) и запекать в духовке 10-15 минут. Подавать с соевым соусом.

Ольга Старовойтова,  
г. Данков, Липецкая обл.



## Картофельные фиалки

### Продукты

- картофель (среднего размера) – 5 шт.
- фарш – 400 г
- помидоры – 1-2 шт.
- сыр твёрдый или плавленый – 100 г
- яичные желтки – 2 шт.
- соль • луковица • растительное масло

### Приготовление

Картофель очистить, нарезать тонкими пластинками и положить в холодную воду минут на 15-20 для размягчения. В смазанные маслом формы для кексов выложить картофельные пластины в виде цветка – 5 пластин по бокам и одна в середине на дне (1). Сыр натереть, добавить желтки, посолить и взбить смесь в однородную массу. Влить сырно-желточную массу в цветки по 1-2 ст. ложки, чтобы они при выпечке скрепились (2). Пригото-

вить начинку. Обжарить фарш с луком, добавить туда мелко нарезанные томаты (3). Выложить обжаренную смесь в «цветочки» поверх сырной массы (4). Картофельные лепестки смазать подсолнечным маслом. Поместить блюдо в духовку, разогретую до 180 °С, и запекать до золотистой корочки. Немного остывшие «фиалки» извлечь из формочек и подавать к столу.

Юлия Мартынова, г. Москва



### Бабушка советует

## ГОТОВИМ ГОЛУБЦЫ

Капусту для голубцов можно не варить, а заморозить. За неделю или больше положить капусту в морозилку. А перед тем как готовить голубцы, вытащить её из холодильника и разморозить. Листья будут мягкими и легко сниматься.





## Праздничный торт «Новогодние часы»



### Продукты

для теста:

- полный стакан просеянной муки
- стакан кефира или сметаны
- 2/3 стакана сахара
- 2 ст. ложки крахмала
- 2 яйца
- 1/2 ч. ложки соды
- орехи
- изюм
- корица
- мак
- пряности – по вкусу

для сиропа:

- 5 ст. ложек сахара
- 7 ст. ложек воды
- 1 ст. ложка коньяка или рома

для начинки:

- джем или варенье

для украшения:

- плитка тёмного шоколада
- 1 ст. ложка молока
- 1 ст. ложка сливочного масла
- пряности по вкусу
- орехи
- изюм



### Приготовление

Тщательно смешать все ингредиенты для теста, разделить на две части и выпечь в духовке два коржа при 180 °С до готовности. Охладить их и пропитать сиропом.

Для сиропа всыпать сахар в кастрюлю, залить водой и, помешивая, довести до кипения. Остудить и добавить ложку коньяка. Смазать нижний корж густым джемом или вареньем, накрыть вторым коржом и украсить торт. Для этого растопить на малом огне плитку шоколада с молоком и сливочным маслом, добавить пряности по вкусу. Смазать

торт сверху тёплым шоколадом, уложить орехи и изюмом в виде циферблата, стрелки вырезать из кусочков яблок или выложить мелкими орешками.

Светлана Алешкова,  
г. Сердобск, Пензенская обл.

Бабушка советует

### ПРОВЕРЯЕМ КАЧЕСТВО

Если вы купили сок и сомневаетесь в его качестве, проведите несложный эксперимент. В 50 г сока добавьте половину чайной ложки соды и прокипятите. Натуральные красящие вещества поменяют цвет, а синтетические красители нет.

## Мандариновый мармелад

### Продукты

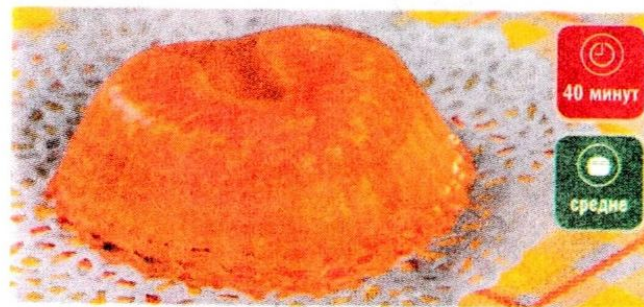
- мандарины – 0,5 кг
- сахарный песок – 300 г
- желатин быстрорастворимый – 1 пакетик (20 г)

### Приготовление

Мандарины помыть, очистить и отжать из них сок. В отдельный стакан отмерить 100 г сока, а в остальной сок добавить 20 г быстрорастворимого желатина. Тщательно перемешать и оставить

на 15 минут. Влить в сотейник 100 г сока, всыпать сахар, довести до кипения и варить, пока сахар не растворится. Процедить сок с желатином, влить в сотейник, довести до кипения и снять с огня. На дно формочек уложить мандариновые дольки и влить немного остывшую массу. Поставить в холодильник для застывания.

Ирина Медведева,  
г. Кострома



## Безалкогольное «шампанское»



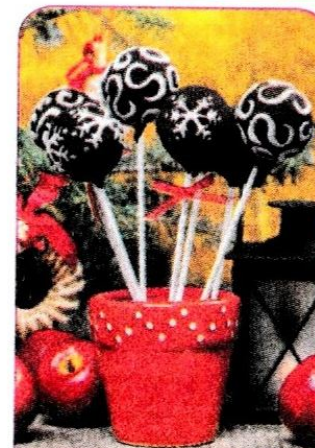
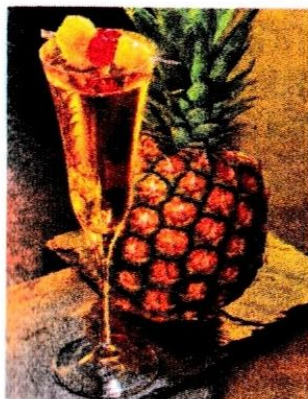
### Продукты

- 1 литр воды
- 150 г мёда
- 150 г сахара
- 2 лавровых листа
- по 5 г корицы, гвоздики, кардамона, имбиря, мускатного ореха
- изюм – 4-5 шт.

### Приготовление

Воду вскипятить, добавить пряности, мёд, сахар и варить ещё 10-15 минут. Дать настояться, разлить по бутылкам, добавить в каждую несколько изюминок, плотно закупорить и убрать в холодильник настаиваться на 2-3 недели. Перед подачей процедить.

Елизавета Сокурова,  
г. Барнаул



## Новогодний «Чупа-чупс»

### Продукты

- сок фруктовый – 100 г
- сахар – 180 г
- какао-порошок

### Приготовление

Соединить сок с сахаром, тщательно перемешать, довести до кипения и варить на медленном огне, помешивая, 40 минут. Немного остывшую карамельную массу набрать ложкой и влажными руками сформировать из неё шарики. Воткнуть в них палочки, посыпать какао-порошком и отправить в холодильник. Застывшие конфеты декорировать по своему желанию.

Лариса Журова,  
г. Всеволожск,  
Ленинградская обл.





## Ёлочки из печенья

Основа для ёлочек может быть любой формы: звездочки, кружочки, квадратики — главное, чтобы они были разного размера. Скрепить их можно любым кремом или глазурью.

### Продукты

для теста:

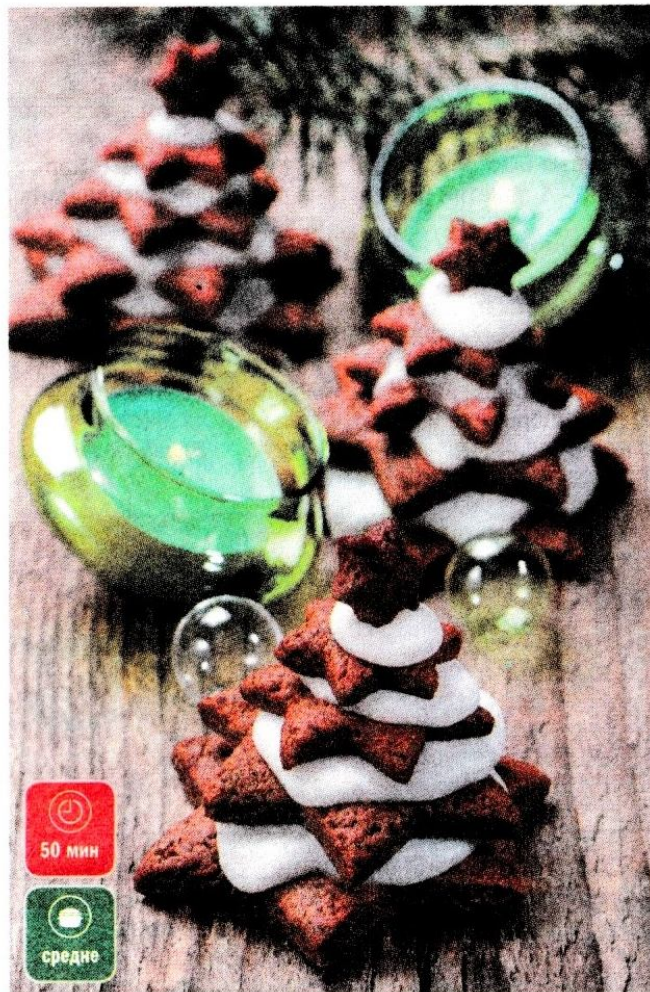
- 2 стакана муки
- 1 ч. ложка корицы
- 1/2 ч. ложки разрыхлителя
- 100 г сливочного масла
- 1/2 стакана сахара
- 2 ст. ложки какао
- 1 яйцо
- 4 ст. ложки жидкого мёда

для айсинга (глазури):

- 2 яичных белка
- пол-стакана сахарной пудры

### Приготовление

Просеять муку, смешать её с разрыхлителем, какао и корицей. Холодное масло натереть на тёрке или порубить в крошку и смешать с мукой. Добавить сахар, яйцо, мёд. Замесить тесто, собрать его в шар, а затем раскатать толщиной примерно полсантиметра и вырезать формочками фигурки разного размера. Выложить заготовки печенья на противень и выпекать 15 минут при 180 °С. Приготовить айсинг. Взбить белки на малой скорости до пены, примерно минуту. Всыпать треть сахарной пудры, продолжить медленно взбивать ещё минуту, добавить



оставшуюся пудру, увеличить скорость, пока масса не загустеет. Готовое печенье остудить на противне. Собрать ёлочку: выложить между ярусами печенья по столовой ложке айсинга и немного придавить сверху, чтобы «снежная лава» потекла по нижним веткам. Дождаться, пока глазурь застынет и подавать к столу.

Дарья Мелихова,  
г. Себеж, Псковская обл.

### Бабушка советует

## ПОДГОТОВЬТЕ ПРОДУКТЫ

Все жидкости, которые вы добавляете в тесто, должны быть комнатной температуры, если иное не оговаривается рецептом. Жидкие ингредиенты, вынутые из холодильника, плохо смешиваются и делают тесто твёрдым.

## Пирог «Капустница»

### Продукты

- 800 г капусты
- 2 яйца
- 3 стакана муки
- 1 стакан молока
- 1 ч. ложка сухих дрожжей
- 5 ст. ложек растительного масла
- 1 ст. ложка сахара
- 35 г сливочного масла
- перец
- соль

### Приготовление

Смешать сахар с 1 ст. ложкой муки и дрожжами, посолить, добавить пол ложки молока. Влить растительное масло,

подмешать просеянную муку небольшими порциями и поставить в тёплое место на 1 час. Яйца сварить и крупно нарезать. У капусты удалить верхние листья, кочерыжки вырезать, остальное мелко нашинковать, сложить в дуршлаг, ошпарить кипятком и обжарить на сливочном масле 10 минут. Посолить, поперчить, остудить и смешать с рублеными яйцами. Тесто разделить на 2 части. Одну часть раскатать и уложить в смазанную форму. Сформировать на тесте бортики и вы-



ложить внутрь начинку. Накрывать сверху вторым пластом теста, защипнуть края, смазать верх яичным желтком и выпекать 35-40 минут при 180 °С.

Татьяна Раичева, г. Суздаль,  
Владимирская обл.

## Песочные пирожные



### Продукты

- мука – 500 г
- сливочное масло – 300 г
- сахар – 200 г
- яйца куриные – 2 шт.
- сахар ванильный
- соль – щепотка
- сода – на кончике ножа
- яблочное повидло или джем – 200 г
- сахарная пудра – 130 г
- лимонный сок – 1/2 ч. ложки
- какао-порошок – 1 ч. ложка

### Приготовление

Холодное масло нарезать небольшими кусочками и взбить с сахаром, солью и ванильным сахаром. Одно яйцо и желток

второго яйца немного взбить отдельно и постепенно влить в тесто. Добавить соду, гашёную уксусом, просеянную муку и тщательно перемешать. Получившееся тесто немного охладить и разделить на 2 части (если у вас большой противень, тесто можно не делить). Раскатать в пласт толщиной около сантиметра, накрутить на скалку и перенести на противень, застеленный пекарской бумагой. Выпекать при 240 °С до лёгкого зарумянивания. Главное не передержать, иначе получится сухой рассыпчатый коржик. Намазать нижний корж повидлом, накрыть вторым коржом. Приготовить глазурь: смешать сахарную пудру с во-



дой и лимонным соком, добавить какао-порошок, отрегулировать густоту с помощью воды. Покрывать глазурью верхний корж, дать ей застыть и разрезать на пирожные.

Татьяна Митрофанова,  
г. Саратов



## Печенье «Куддуредди»

Традиционное сицилийское рождественское печенье с фруктово-ореховой начинкой.

### Продукты

для теста:

- 2,5 стакана муки
- 125 г охлаждённого сливочного масла
- 1/2 стакана холодного молока
- 1/2 стакана сахара
- 1 ч. ложка разрыхлителя

для начинки:

- 1 стакан вяленого инжира
- 1/4 стакана грец-

- ких орехов • 1/4 стакана очищенного миндаля
- 1/4 стакана изюма
- 30 г тёртого тёмного шоколада
- 2 ст. ложки мёда
- цедра 1 лимона
- цедра половины апельсина
- 1/2 ч. ложки молотой корицы
- щепотка молотой гвоздики (по желанию)
- щепотка соли
- сахарная пудра



### Приготовление

Смешать муку, соль, сахар и разрыхлитель, добавить кубики холодного сливочного масла и перетереть всё в крошку. Постепенно добавив холодное молоко (молока может понадобиться меньше, смотрите по консистенции теста), быстро замесить тесто, собрать его в шар, завернуть в пищевую плёнку и убрать в холодильник на 1 час. Пока тесто охлаждается подготовить начинку. Инжир и изюм хорошо промыть, залить тёплой водой и дать постоять 10 минут. Затем воду слить, инжир мелко нарезать. Очищенный миндаль и грецкие орехи обжарить на сухой сковороде и мелко порубить. Смешать орехи, инжир, изюм, цедру апельсина и лимона, тёртый шоколад, мёд и пряности. Раскатать тесто в тонкий пласт и разрезать на прямоугольники со сторонами примерно 6 и 9 см. В центр выложить пол столовой ложки начинки, накрыть тестом и защипнуть края. Острым ножом сделать 4 разреза со стороны шва с интервалом примерно 1 см, затем слегка изогнуть печенье так, чтобы начинка стала видна. Переложить на противень, застеленный пекарской бумагой, и выпекать 15-20 минут до светло-золотистого цвета. Готовое печенье остудить и посыпать сахарной пудрой.

Алина Неверова, г. Сольцы, Новгородская обл.

## Печенье с клюквой

### Продукты

- мука пшеничная — 300 г
- мука кукурузная — 150 г
- сахар — 150 г
- яйца — 2 шт.
- соль — щепотка
- сливочное масло — 150 г
- апельсин — 1 шт.
- сахар ванильный — 6 г
- разрыхлитель — 4 г
- клюква сушёная — 70 г



### Приготовление

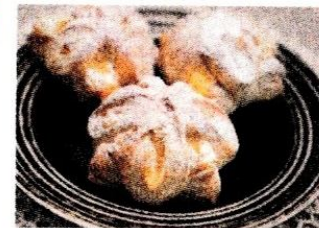
Смешать муку, соль и разрыхлитель. Взбить размягчённое сливочное масло с сахаром 4 минуты. Продолжая взбивать ввести яйца по одному. Соединить сухие ингредиенты с масляной смесью, добавить цедру одного апельсина и клюкву, перемешать. Скатать тесто длинной колбаской, завернуть в плёнку и убрать в морозилку на 1 час. Затем плёнку снять и нарезать тесто кружочками. Уложить заготовки на противень, застеленный пергаментной бумагой и отправить в духовку, разогретую до 180 °С на 15 минут. Немного остудить на противне, затем переложить на решётку.

Нина Разумовская, г. Липецк

## Слойки с кремом патисьер

### Продукты

- тесто слоёное бездрожжевое — 500 г
- молоко — 300 мл
- яйца — 2 шт.
- мука — 2 ст. ложки
- сахар — 100 г
- ванилин — по вкусу



### Приготовление

Тесто разморозить. Приготовить крем: молоко и ванилин перемешать и поставить на небольшой огонь. Желтки взбить с сахаром, добавить просеянную муку и тщательно перемешать. Добавить 4 ст. ложки горячего молока, перемешать до однородности. Влить в горячее молоко тонкой струйкой яичную смесь, как только загустеет — крем готов. Накрыть кастрюлю

крышкой или плёнкой и поставить остывать в холодной воде. Тесто раскатать в одном направлении и разрезать на квадраты, надрезать уголки со всех сторон, в центр положить крем и соединить углы квадратов по диагонали. Выложить на противень и выпекать 20 минут при 200 °С. Готовые слойки посыпать сахарной пудрой.

Наталья Зотова, г. Санкт-Петербург

## Сырные треугольники

### Продукты

- мука — 200 г
- сливочное масло — 100 г
- яйца — 2 шт.
- вода — 1 ст. ложка
- соль — щепотка
- сыр пармезан — 100 г
- прованские травы



### Приготовление

Растереть в крошку сливочное масло с мукой, добавить 2 желтка, ложку воды, щепотку соли и сыр, натёртый на мелкой тёрке. Готовое тесто тонко раскатать, присыпать прованскими травами, прикатать травки скалкой, нарезать треугольниками и выпекать при 160 °С около 10 минут. Можно вырезать на треугольниках кружочки, чтобы было похоже на сыр.

Женя Захарова, г. Смоленск





## Рулетики со сладкой начинкой

### Продукты

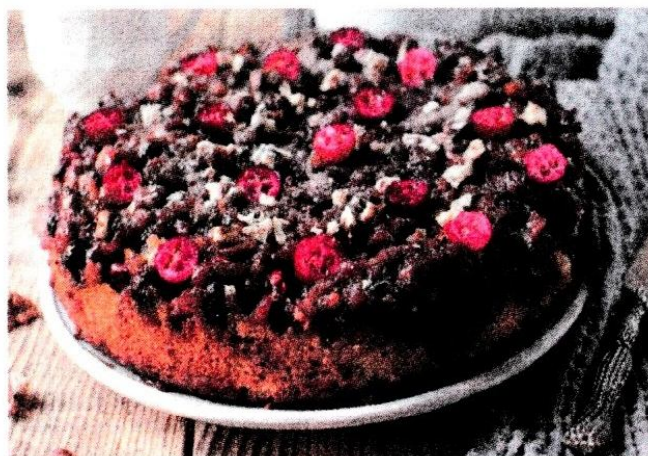
- молоко – 100 мл
- соль – щепотка
- сахар – 2 ч. ложки
- яйцо – 1 шт.
- растительное масло – 2 ст. ложки
- мука – 300 г
- яблоки – 2 шт.
- корица
- орехи – 200 г



### Приготовление

Растворить щепотку соли и сахар в молоке, добавить яйцо, растительное масло и взбить. Ввести муку (лучше смешать пшеничную с рисовой) и замесить лёгкое нежное тесто. Раскатать как можно тоньше, но чтобы не рвалось и намазать начинками. Для одной начинки припустить яблоки с сахаром и слегка взбить в пюре. Для другой смешать сахар с корицей и дроблёными орехами. Скрутить тесто с начинками в тугой рулет, нарезать и выпекать 15 минут при 170 °С.

Евгения Озёрнова,  
г. Кострома



## Пирог с клюквой и орехами

### Продукты

- клюква – 300 г
- грецкие орехи – 150 г
- сметана – 150 г
- мука – 180 г
- яйца – 2 шт.
- масло сливочное – 150 г
- сахар – 200 г
- разрыхлитель

### Приготовление

Взбить добела яйца со 100 г сахара, добавить сметану и половину растопленного сливочного масла, затем муку с разрыхлителем и солью. Всыпать в металлическую форму для выпечки 100 г сахара и полностью

расплавить на среднем огне, не перемешивая. Влить туда же оставшееся масло и распределить ровным слоем орехи и клюкву. Залить сверху тестом и выпекать при 180 °С 50-60 минут. Если верх начнёт быстро зарумяниваться, прикрыть форму фольгой или бумагой для выпечки. Готовый пирог немного остудить, накрыть тарелкой и перевернуть.

Вера Алёшина, г. Тверь



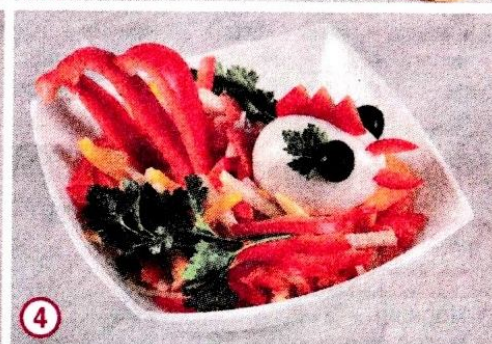
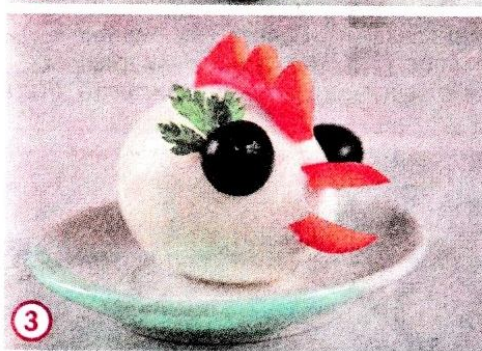
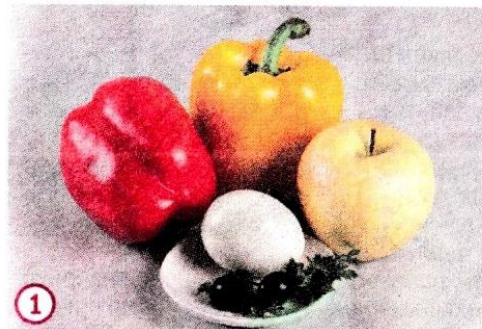
### Бабушка советует

## ГУСТАЯ НАЧИНКА

Чтобы джем или шоколадная паста не «убегали» из начинки, добавьте немного растолчённого печенья. По вкусу это будет слегка напоминать орехи. Измельчать печенье удобно в пакете скалкой или молоточком для отбивных.



## Салат «Петушок»



### Продукты

- болгарский перец
- яйцо
- яблоко
- маслины
- зелень для украшения

### Приготовление

Нарежьте мелкой соломкой перец и яблоко. Вырежьте гребешок из красного перца и оставьте несколько

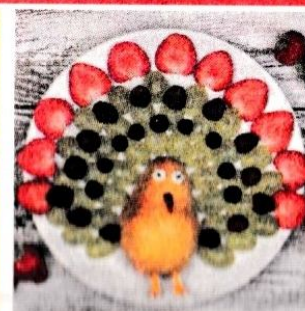
длинных полосочек для будущего хвоста. Сделайте голову петушка. Для этого понадобится отварное яйцо. Из маслин сделайте глазки, из мелких кусочков перца – клювик. Сверху прикрепите гребешок. Перемешайте яблоко и болгарский перец, красиво выложите

на тарелке. Сверху положите украшенное яйцо-голову, а сзади прикрепите длинные полоски болгарского перца – это будет хвост петушка.

Татьяна Богомолова, г. Тула



### Идеи для детских блюд





## Манник с сухофруктами



### Продукты

- манная крупа — 1 стакан
- молоко — 1 стакан
- яйца — 3 шт.
- сливочное масло — 100 г
- мука — 1 стакан
- сахар — 1 стакан
- ванилин — на кончике ножа
- разрыхлитель — 1 ч. ложка
- изюм — 50 г
- курага — 50 г
- чернослив — 50 г

### Приготовление

Залить крупу молоком и оставить набухать на 30-40 минут. Яйца взбить с сахаром в пышную пену и влить в манку. Добавить сливочное масло, ванилин, разрыхлитель и муку. Изюм, курагу и чернослив хорошо промыть, нарезать небольшими кусочками и добавить в тесто. Установить режим «Выпечка» на 65 минут. Для получения красивой корочки



пирог можно перевернуть и продлить время приготовления ещё на 20 минут. Подавать со сметаной, сгущённой или джемом.

*Таисия Феоктистова, г. Псков*

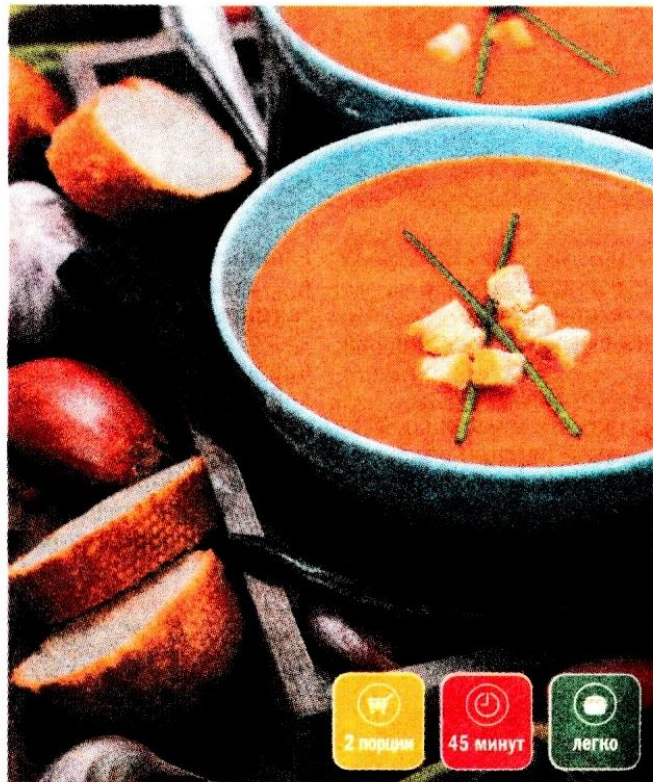
## Морковный суп

### Продукты

- морковь — 200 г
- масло сливочное — 50 г
- лук репчатый — 2 шт.
- рис — 20 г
- бульон овощной — 1 л
- сахар — 0,5 ч. ложки
- соль, перец — по вкусу
- зелень

### Приготовление

Выбираем программу «Поддержание тепла», кладем в чашу мультиварки сливочное масло. Когда оно растопится включаем программу «Жарка» на 5 минут и добавляем нарезанный лук и чеснок (по вкусу). Когда лук станет полупрозрачным добавляем тёртую морковь, соль, сахар, включаем программу «Тушение» на 10 минут и периодически помешиваем. Добавляем промытый рис и овощной бульон. Выбираем программу



«Суп», устанавливаем время 30 минут и закрываем крышку. После окончания программы переливаем

суп в тарелку, добавляем соль, перец по вкусу и взбиваем блендером.

*Нина Яковлева, г. Астрахань*



## Мясо с пивом и черносливом

### Продукты

- свинина — 850 г
- чернослив — 3 шт.
- лук репчатый — 330 г
- пиво (лучше живое) — 250 мл
- масло растит. — 25 мл
- соль, специи — по вкусу
- лавровый лист

### Приготовление

Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками. Лук и чернослив нарезать кубиками. Выложить в чашу мультиварки мясо, лук и растительное масло, немного обжарить в режиме «Выпечка», за-

тем добавить пиво, соль и специи. Перемешать, закрыть крышку и включить программу «Тушение» на 1 час, минут за 20 до конца добавить лавровый лист.

*Ольга Митченкова, г. Ярославль*

№ 01 / 2017, 12 декабря 2016 г.  
Издание выходит ежемесячно

Учредитель: ООО «Центр-Инвест»

Издатель: ООО «ИДЛ»

Генеральный директор: Андрей Ефимов

И. о. главного редактора: Елена Шалгинских

Адрес редакции: 127015, г. Москва, ул. Вятская, 49, стр. 2, «ИДЛ», тел. +7 (495) 974-21-31, доб. 11-50

Отдел рекламы: +7 (495) 974-21-31, доб. 11-50

Сайт: www.privetonline.ru

E-mail: babushka@privetonline.ru

Распространение: +7 (499) 394-01-05, e-mail: a.a.efimov@idlogos.ru

Партнёры по распространению: ООО «Пресс-Логистик»: +7 (495) 974-21-31 (доб. 10-06)

ООО «МПД МААРТ»: +7 (495) 744-55-12 (доб. 300)

Импортер в Республике Беларусь: ООО «Росчерк», г. Минск, ул. Сурганова, 57 «б», офис 123, тел. +375-17-331-94-27 (41)

Телефон отдела подписки: +7 (495) 744-55-13

Журнал зарегистрирован в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ФС 77-60010 от 21.11.2014 г.

Редакция не несёт ответственности за содержание рекламных материалов. Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. Все права принадлежат издателю. Перепечатка и любое использование материалов возможны только с письменного разрешения редакции. Редакция оставляет за собой право публиковать полностью или частично любые пришедшие в её адрес письма, а также редактировать их. Участники, приславшие свои тексты и фотографии,

дают согласие на их публикацию в печатных и электронных изданиях ООО «ИДЛ», а также на сбор и хранение.

Челюскины и фотографии не возвращаются. Денежного вознаграждения читателям за присланные рецепты не предусмотрено.

В журнале использованы фотографии из фотобанков Fotolia, Lori

Отпечатано в типографии ООО «Юником», 606000, Нижегородская обл., г. Дзержинск, ул. Петрищева, дом 35.

Тираж: 100 000 экз.

Цена свободная

**Привет**

*На бабушкиной кухне*

**ВРПП**

16+



Подписка на журнал «На бабушкиной кухне» – это:

- гарантированное получение журнала: его вам доставят на дом;
- коллекция проверенных рецептов за полгода или год!

Подписка возможна на 6 или 12 номеров журнала «На бабушкиной кухне». Стоимость подписки на 6 номеров – 210 рублей, на 12 номеров – 420 рублей.

Вам необходимо заполнить квитанцию.

- Укажите полностью ваши ФИО, адрес и почтовый индекс.
- Укажите, на сколько номеров вы хотите подписаться (6 или 12), а также код подписки. Код подписки на 6 месяцев – **7685**, код подписки на 12 месяцев – **7686**.
- Отправьте копию оплаченной квитанции на e-mail [babushka@privetonline.ru](mailto:babushka@privetonline.ru), или сообщите об оплате по телефону службы поддержки: **+7 (495) 744-55-13**.

Предложение действует только для физических лиц с доставкой по территории России. Банк может брать плату за услуги.

Извещение	<p>Получатель платежа: ООО «ИДЛ» ИНН 7714941493 КПП 771401001 Корр. счет 30101810400000000225 БИК 044525225 Расч. счет 40702810238000004985 в ПАО «Сбербанк» г. Москва</p> <p>Оплата подписки на _____ номеров журнала «Привет. На бабушкиной кухне» с номера _____ по коду предложения _____</p> <p>ФИО _____</p> <p>Адрес _____ Тел. _____</p> <p>Сумма платежа _____ руб. _____ коп. Дата _____</p> <p>С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т. ч. с суммой, взимаемой за услуги банка, ознакомлен и согласен. Подпись плательщика _____</p>
Квитанция	<p>Получатель платежа: ООО «ИДЛ» ИНН 7714941493 КПП 771401001 Корр. счет 30101810400000000225 БИК 044525225 Расч. счет 40702810238000004985 в ПАО «Сбербанк» г. Москва</p> <p>Оплата подписки на _____ номеров журнала «Привет. На бабушкиной кухне» с номера _____ по коду предложения _____</p> <p>ФИО _____</p> <p>Адрес _____ Тел. _____</p> <p>Сумма платежа _____ руб. _____ коп. Дата _____</p> <p>С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т. ч. с суммой, взимаемой за услуги банка, ознакомлен и согласен. Подпись плательщика _____</p>



#### Приготовление

Для пряничного теста лучше взять смесь ржаной и цельнозерновой муки, но и обычная тоже подойдет, а мёд желателен тёмных сортов – каштановый или гречишный. Тщательно перемешать растёртые в порошок пряности с сахарной пудрой, мёдом, содой и яйцами. Всыпать около половины просеянной муки, размешать, выложить тесто на доску и вымешивать, постепенно подсыпая оставшуюся муку. Тесто не должно быть жидким, оно может немного липнуть к рукам. Замешанному тесту дать отдохнуть около часа в холодильнике, тогда работать с ним будет проще и удобнее. Рас-

катать в пласт толщиной примерно полсантиметра, вырезать формочками заготовки пряников, выложить их на противень и выпечь в духовке, разогретой до 190 °С. Приготовить глазурь. Взбить охлаждённые яичные белки вручную или миксером на самой малой скорости. Как только смесь равномерно запузырится, добавить лимонный сок и постепенно всыпать сахарную пудру. Взбивать до тех пор, пока масса не станет белой и блестящей, примерно 5 минут. В зависимости от желаемой консистенции добавить ещё сахарной пудры или разбавить кипячёной водой комнатной температуры. Окрасить

Такими пряниками можно украсить новогоднюю ёлку или сделать необычный подарок – нанести глазурью именное поздравление.

#### Продукты

для теста:

- 1 кг муки • 500 г сахарной пудры • 6 яиц • 8 ст. ложек мёда • 2 ч. ложки какао • 1,5 ч. ложки пряностей в порошке (фенхель, анис, гвоздика, душистый, чёрный перец, лимонная цедра, корица и т.п.) • 1 ч. ложки соды

для глазури:

- 3 охлаждённых белка (около 90 г) • 400-500 г мелкой сахарной пудры • 1/2 ч. ложки лимонного сока • пищевые красители (гелевые или сухие)

глазурь можно с помощью водорастворимых пищевых красителей, фруктовых или ягодных соков. Густоту глазури можно регулировать сахарной пудрой. Рисовать на печенье удобнее всего с помощью кондитерского мешка или корнетика, свёрнутого из пекарской бумаги. Нанести сначала контур будущего рисунка, дать ему высохнуть, а затем аккуратно залить жидкой глазурью. Время высыхания зависит от консистенции глазури и температуры в помещении. Закладывайте не менее 20-30 минут на высыхание контурных пряников и до 1-2 часов для пряников, залитых глазурью полностью.