



⇒ оксана путан ⇒

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ современной русской кухни



⇒ **оксана путан** ⇒

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ современной русской кухни

**подробные пошаговые
рецепты**





⇒ **оксана путан** ⇒

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ современной русской кухни

**подробные пошаговые
рецепты**



Москва
2018



⇒ Содержание ⇒

От автора 8

1

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

Витаминный салат	12
Салат из капусты с огурцом и паприкой.....	14
Летний овощной салат	16
Деревенский салат.....	17
Винегрет.....	18
Оливье	20
Столичный салат.....	22
Салат из крабовых палочек.....	23
Салат «Мимоза».....	24
Сельдь под шубой.....	26
Икра из баклажанов.....	30

Жюльен из грибов 32

Морковь по-корейски..... 35

Паштет из печени с грибами..... 38

2

СУПЫ

Куриный бульон	42
Суп-лапша с курицей	44
Ленинградский рассольник.....	46
Щи из кислой капусты.....	48
Борщ.....	50
Свекольник	54
Суп из красной фасоли с сосисками.....	56
Суп с фрикадельками	59
Мясная сборная солянка.....	62
Рыбная солянка	64



Гороховый суп	66
Деревенский грибной суп	68
Грибная лапша	70
Грибной суп со сливками	74
Окрошка – холодный суп на квасе	76
Холодный борщ на кефире	78

3

БЛЮДА С МЯСОМ

Пельмени с мясом	82
Мясные зразы с яйцом	86
Жареные котлеты	88
Котлеты в духовке	90
Тефтели	92
Бефстроганов	94
Голубцы	96
Фаршированный перец	99
Отбивные из свинины	101
Жаркое в духовке	102

Печеночные оладьи	104
Солянка на сковороде	106
Мясо по-капитански	108
Картофельная запеканка	111

4

БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ

Куриное филе в сливках	116
Курица на банке	117
Окорочка, фаршированные грибами	118
Окорочка, фаршированные яйцом и зеленым луком	120
Куриный шницель	122
Куриная грудка в сырной корочке	124
Котлеты пожарские	126
Жареные куриные котлеты	129
Бризоль из курицы	131
Рулеты из куриной грудки с ветчиной и сыром	133



5

РЫБНЫЕ БЛЮДА

Рыба под маринадом	138
Треска в пивном кляре	140
Котлеты из трески	142
Зразы с печенью трески	144
Жареная камбала	145
Рыба, жаренная в льезоне.....	146
Треска в сметанном соусе.....	148
Шашлычки из лосося.....	150
Котлеты пожарские из семги.....	151

6

ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Перловая каша	156
Гречневая каша	157
Гречневая каша с грибами	158
Горошница	160
Картофельное пюре	161
Зразы картофельные с грибами.....	162
Тушеная капуста	165

Картофель, жаренный кружочками	166
Рагу из баклажанов.....	168
Овощное рагу	170
Рагу из кабачков в духовке	172
Лисички со сметаной	174
Драники (картофельные оладьи)	176
Морковные котлеты.....	178
Кабачки со сметаной	180
Кабачковая икра	182

7

ВЫПЕЧКА

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Подовый хлеб на опаре	189
Хлеб формовой из безопарного теста	193
Простые булочки	197
Морковный хлеб.....	200
Батон нарезной сдобный.....	208
Булочки с изюмом сдобные.....	211
Шаньги картофельные	216
Шаньги с сыром.....	218
Оладьи дрожжевые	220
Пышки питерские.....	222



Блины пустые дрожжевые	225
Сосиска в тесте.....	228
Сахарные плюшки.....	230
Пирожки с капустой.....	234
Пирожки с яблоками.....	238
Кулебяки архангелогородские	242
Ватрушки	246
Булочка школьная с посыпкой	250
Булочки с корицей.....	252
Слойка свердловская.....	255
Рулеты маковые с шоколадной глазурью.....	257
Гребешки с шоколадной пастой	260
Пирожки жареные с ливером	262
Беляши школьные.....	266
Жареные пирожки с картофелем и грибами.....	270
Пирожки с яйцом и луком на один укус	274
Баранки.....	277
Пирожки-сердечки с творогом и зеленью.....	280
«Семейка» с курагой	282
Пирог овощной	284
Кулебяка на четыре угла	286
Пасхальный кулич.....	292

ПРОЧАЯ ВЫПЕЧКА

Творожная запеканка	296
Оладьи на кефире.....	298
Блины на молоке.....	300
Творожные пончики	303
Творожные ушки (деревенское печенье).....	305
Манник.....	308
Королевская ватрушка	310
Шарлотка	313
Песочные рогалики	315
Хворост	318
Торт «Наполеон».....	320

8

НАПИТКИ

Молочный коктейль	326
Компот из груш с карамелью.....	327
Компот из свежих яблок с курагой.....	328
Компот из сухофруктов	329
Брусничный морс.....	330
Малиновый кисель	331
Указатель.....	332



⇒ От автора ⇒

Все рецепты из этой книги прошли испытание на тысячах кухонь. Они те самые, домашние, которые готовили ваши мамы и бабушки. Очень подробно я опишу, как готовить самые простые и популярные русские супы и пирожки, салаты, котлеты и гарниры.

Под этой подарочной обложкой собраны вместе три сборника рецептов: «Современная русская кухня по-домашнему», «Блюда русской кухни, которые легко приготовить» и «Любимые русские пироги», которые так полюбились читателям. Вот теперь в виде одной книги, самого подробного учебника по русской домашней кухне в картинках.

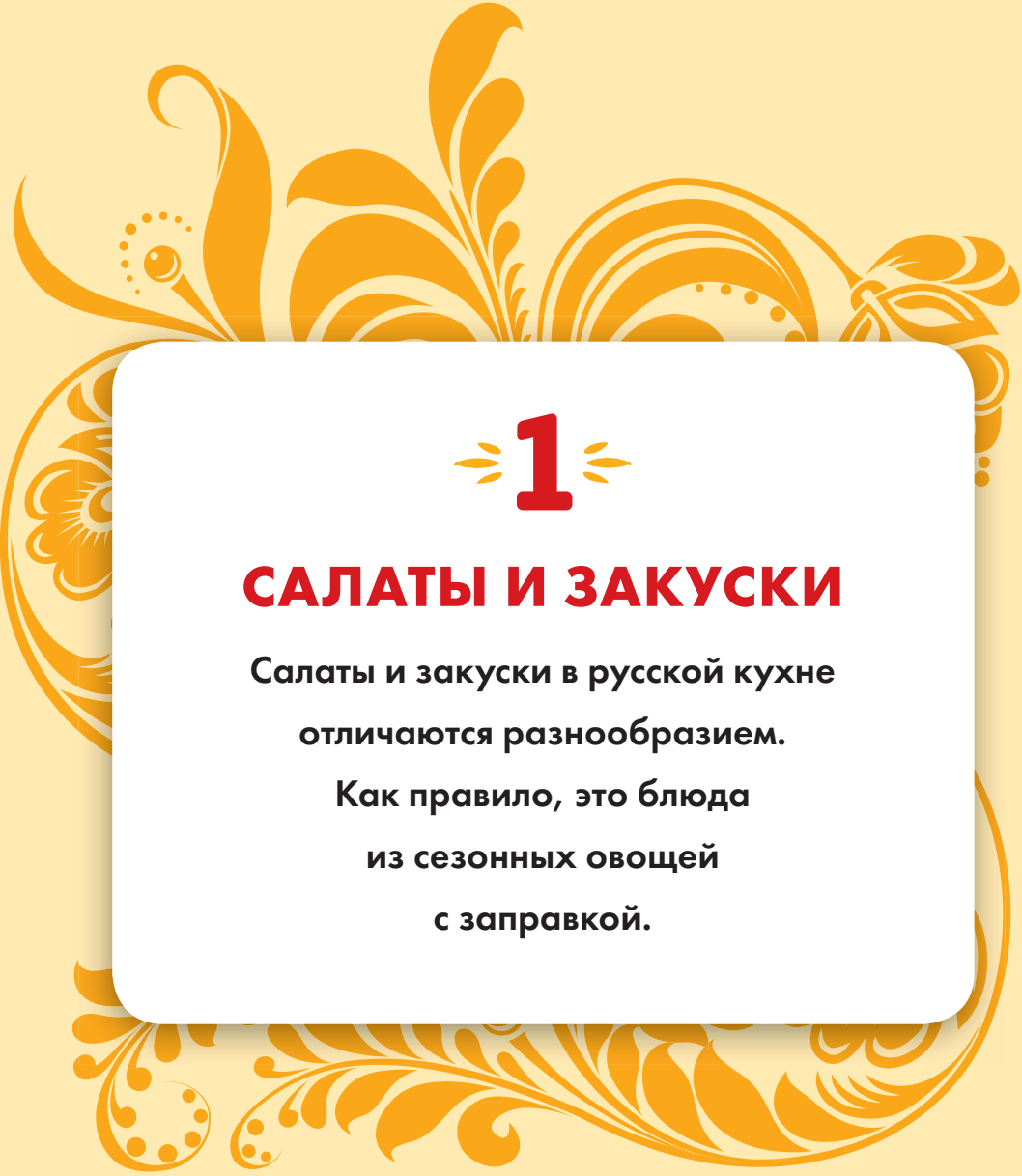


Даже если вы ни разу в жизни не подходили к плите – по этим рецептам у вас получится приготовить блюда с первого раза. Если вы не новичок в кухонных делах, то, может, мой взгляд на привычный кухонный процесс и способность отбросить лишнее вам тоже понравятся. Я очень старалась – переработала и разложила по полочкам весь процесс приготовления.

**ВАМ СТОИТ ТОЛЬКО СЛЕДОВАТЬ ЗА МНОЙ ШАГ ЗА ШАГОМ,
РЕЦЕПТ ЗА РЕЦЕПТОМ, СТРАНИЦА ЗА СТРАНИЦЕЙ.**

И не только супы и салаты, но и прекрасные блины, пельмени и пирожки покорятся вам без труда и с огромным удовольствием. Готовьте просто и легко, по поводу и каждый день. Балуйте родных, зовите гостей. С этими рецептами вы полюбите готовить.

Я ОБЕЩАЮ!

A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white rounded rectangle.

1

САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

**Салаты и закуски в русской кухне
отличаются разнообразием.**

**Как правило, это блюда
из сезонных овощей
с заправкой.**



⇒ Витаминный салат ⇒

ЭТОТ САЛАТ ТРАДИЦИОНЕН ДЛЯ НАЧАЛА ВЕСНЫ В РОССИИ.

Готовят его из овощей, которые с осени сохраняются до весны. Это, как правило, капуста, яблоки и морковь. Яблоки придают нужную кислинку салату. Морковь добавляет немного сладости и окрашивает салат. Лимон позволяет яблоку сохранять свой цвет (не темнеть при окислении). Все овощи вместе считаются хорошим источником витаминов, отсюда и название салата.

**НА 4-6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г белокочанной
КАПУСТЫ

1 МОРКОВЬ

1 ЗЕЛЕНОЕ ЯБЛОКО

½ ч. ложки соли

½ лимона

2–3 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



ЭТОТ САЛАТ ПРЕКРАСНО ПОДХОДИТ В КАЧЕСТВЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ГАРНИРА

К МЯСУ, РЫБЕ ИЛИ КУРИЦЕ И МОЖЕТ БЫТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ ДИЕТИЧЕСКИМ БЛЮДОМ.

Хранить салат можно в течение 2–3 дней в холодильнике, накрыв крышкой или пищевой пленкой. При хранении салата выделяется много жидкости (овощные соки), но это не влияет на его качество.



1 Нарежьте капусту мелкой соломкой. Переложите в миску. Посолите и хорошо разомните руками.

•
СОЛЯ КАПУСТУ,
СЛЕГКА РАСТИРАЙТЕ ЕЕ РУКАМИ,
СДАВЛИВАЯ ПАЛЬЦАМИ, ЧТОБЫ СОЛЬ
ХОРОШО ПЕРЕМЕШАЛАСЬ И ВЫСТУПИЛ
КАПУСТНЫЙ СОК.
•



2 Яблоко и морковь очистите от кожуры тонким ножом. Натрите яблоко на крупной терке.



3 Сбрызните натертое яблоко соком, выжатым из половины лимона, и перемешайте.



4 Добавьте яблоко в миску с капустой.



5 На мелкой терке натрите морковь. Добавьте в салат.



6 Размешайте все овощи вместе.



7 Влейте растительное масло и перемешайте еще раз.

⇒ Салат из капусты с огурцом и паприкой ⇒

ЯРКИЙ И ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ ДИЕТИЧЕСКИЙ САЛАТ.

Прекрасно подходит и в качестве самостоятельного блюда, и как добавка к мясу, курице, картофелю и рису.

**НА 6–8 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г белокачанной
КАПУСТЫ

1 ОГУРЕЦ (200 г)

½ СЛАДКОГО САЛАТНОГО
ПЕРЦА (ПАПРИКИ)

½ ЛИМОНА

½ ч. ложки соли

3–4 ВЕТОЧКИ УКРОПА

3–4 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА





① Нарежьте капусту тонкой соломкой. Переложите в миску.



② Добавьте всю соль и сок половины лимона. Хорошо разомните капусту.



КУСОЧКИ КАПУСТЫ ЗИМНИХ СОРТОВ ОБЯЗАТЕЛЬНО
НУЖНО РАЗМИНАТЬ ПАЛЬЦАМИ, ХОРОШО ПЕРЕМЕШИВАЯ С СОЛЬЮ,
1–2 минуты. За это время капуста должна стать мягче
и выделить немного сока.



③ Половину паприки очистите от плодоножки и семян.



④ Нарежьте остальные овощи. Укроп – мелко. Огурец – тонкой соломкой, паприку – мелкими кубиками. Добавьте укроп, огурцы и паприку в миску с капустой.



⑤ Влейте растительное масло и хорошо перемешайте.

ГОТОВЫЙ САЛАТ МОЖНО ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ два дня в контейнере или под пленкой.
При хранении выделяется много овощного сока, но это не влияет на качество салата.

➤ Летний овощной салат ➤

САЛАТЫ ИЗ СЕЗОННЫХ ОВОЩЕЙ ОСОБЕННО ПОПУЛЯРНЫ ЛЕТОМ, когда овощи продают на каждом углу, и в частных огородах они растут на каждой грядке.

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СРЕДНИЙ ОГУРЕЦ

1 КРУПНЫЙ ПОМИДОР

1 КРАСНЫЙ СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ
(ПАПРИКА)

1 ПУЧОК УКРОПА

½ ч. ложки соли

4 ст. ложки
НЕРАФИНИРОВАННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



① Нарежьте огурец пополам в длину, затем нашинкуйте полукольцами.



② Точно так же пополам, затем полукольцами нарежьте помидор.



③ Перец разрежьте, удалите плодоножку и семена. Нарежьте соломкой.



④ Мелко нарежьте укроп.



⑤ Переложите все овощи и зелень в миску. Посолите.



⑥ Добавьте растительное масло и размешайте.

⇒ Деревенский салат ⇒

ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ, но восхитительный по вкусу салат. Готовится он проще простого.

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 ГОЛОВКА КРАСНОГО ЛУКА

200 г КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

3 СРЕДНИЕ КАРТОФЕЛИНЫ

4–6 СТ. ЛОЖЕК АРОМАТНОГО
ПОДСОЛНЕЧНОГО МАСЛА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ БЕЗ ВЕРХА



❶ Картофель очистите и выложите в кастрюлю. Залейте водой и посолите. Варите после закипания 20–25 минут.

•
**ГОТОВЫЙ КАРТОФЕЛЬ
ДОЛЖЕН ХОРОШО РАЗВА-
РИТЬСЯ** и РАССЫПАТЬСЯ
ПРИ НАДАВЛИВАНИИ
НА НЕГО ВИЛКОЙ.
•



❷ В салатник выложите квашеную капусту. Поверх капусты выложите готовый и горячий (это обязательное условие!) картофель.



❸ Быстро разомните его картофелемялкой.



❹ Не до состояния пюре, а на небольшие кусочки. Влейте ароматное масло. Быстро перемешайте.



❺ Красный лук очистите, нарежьте тонкими кольцами и добавьте в салат. Вот и всё! Но вкус – как у бабушки в деревне. Вам понравится!

⇒ ВИНЕГРЕТ ⇒

КАКОЙ-ТО ВИНЕГРЕТ – ГОВОРИМ МЫ, ПОДРАЗУМЕВАЯ КАКУЮ-НИБУДЬ СМЕСЬ,

казалось бы, несовместимых вещей. Так и в этом салате – чего только не намешано.

И вареное, и соленое, и квашеное. Тем не менее салат этот – один из самых любимых.

К тому же он постный – что особенно ценно. Готовится винегрет из тех продуктов, которыми принято запастись на зиму. Картофель, свекла, морковь, соленые огурцы и квашеная капуста.

В Рождественский и в Великий пост без винегрета никак не обойтись.

Готовится он очень просто.

**НА 4-6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

2 КАРТОФЕЛИНЫ

2 МОРКОВИ

2 НЕБОЛЬШИЕ СВЕКЛЫ

2 СОЛЕННЫХ ОГУРЦА

150 г КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

150 г КОНСЕРВИРОВАННОГО
ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ





① Неочищенные картофель, свеклу и морковь положите в кастрюлю. Залейте холодной водой, так чтобы она покрывала овощи. Посолите и поставьте на плиту.



② Через 20 минут после начала кипения достаньте из кастрюли картофель. Еще через 15 минут достаньте морковь. Долейте воды так, чтоб свекла была полностью покрыта водой. Варите свеклу еще 25 минут, затем снимите кастрюлю с огня и слейте воду.



③ После того как все овощи хорошо остынут, очистите их от кожуры острым тонким ножом.



④ Нарежьте кубиками свеклу. Влейте растительное масло и хорошо размешайте.



⑤ В отдельную миску нарежьте кубиками картофель, морковь и соленые огурцы.



⑥ Добавьте зеленый горошек и капусту. Размешайте.



⑦ Перед подачей добавьте свеклу к остальным овощам.



⑧ Перемешайте. Если сделать это заранее, то свекла окрасит все остальные овощи в бордовый цвет.



⑨ Подавайте салат как отдельное блюдо или в качестве гарнира к мясу или котлетам.

ПОЧЕМУ КЛАССИЧЕСКИЙ РУССКИЙ САЛАТ НОСИТ ИМЯ ОДНОГО ИЗ ОСНОВНЫХ ФРАНЦУЗСКИХ СОУСОВ – для меня остается загадкой. Много разных домыслов по этому поводу можно прочесть в сети. Но мне кажется, что просто повар в каком-нибудь российском трактире решил поинтересничать, дав мудреное название простому блюду, а заморское слово прижилось в обиходе. Даже стало нарицательным.

Оливье

НАВЕРНОЕ, САМЫЙ ИЗВЕСТНЫЙ В МИРЕ САЛАТ ПОД НАЗВАНИЕМ «РУССКИЙ»

в России носит другое название. И назван он по фамилии французского повара, работавшего в Москве до революции. Готовить салат очень просто.

Все продукты можно подготовить заранее.

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

300 г говядины

2 НЕБОЛЬШИХ
СОЛЕННЫХ ОГУРЦА (100 г)

2 СРЕДНИЕ КАРТОФЕЛИНЫ
(200 г)

1 МОРКОВЬ (150 г)

2 ВАРЕННЫХ ЯЙЦА

2–3 СТ. ЛОЖКИ
КОНСЕРВИРОВАННОГО
ЗЕЛЕННОГО ГОРОШКА (100 г)

2 СТ. ЛОЖКИ МАЙОНЕЗА
(100 г)

СОЛЬ



В ГОДЫ ЗАСТОЯ В РОССИИ БЫЛИ БОЛЬШИЕ ПРОБЛЕМЫ С МЯСОМ В СВОБОДНОЙ ПРОДАЖЕ, ПОЭТОМУ ХОЗЯЙКИ СТАЛИ ЗАМЕНЯТЬ МЯСО В САЛАТЕ КОЛБАСОЙ ИЛИ ВЕТЧИНОЙ. НЕКОТОРЫЕ ДО СИХ ПОР СЧИТАЮТ, ЧТО В СОСТАВЕ САЛАТА ДОЛЖНА БЫТЬ ИМЕННО КОЛБАСА. Я НЕ СПОРЮ, СКОЛЬКО ЛЮДЕЙ — СТОЛЬКО ВКУСОВ. Но с чем согласятся все — так это с тем, что оливье (русский салат) стал традиционным для Новогоднего стола, и никто не мыслит праздника без «тазика оливье». Это как рождественская индейка в США, например.



1 Говядину положите в кастрюлю, залейте холодной водой, посолите. Варите примерно 30 минут после закипания.



2 После чего мясо достаньте из бульона и остудите.



3 Если время позволяет, то остудите мясо прямо в бульоне и только потом доставайте. Оно станет мягким и приобретет более насыщенный вкус.



4 Картофель и морковь залейте водой, посолите и варите до готовности.

•
ГОТОВНОСТЬ МОЖНО ПРОВЕРИТЬ, ПРОТКНУВ ОВОЩИ НОЖОМ. Если нож входит легко — овощи готовы. **ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ,** ЧТО КАРТОФЕЛЬ ВАРИТСЯ БЫСТРЕЕ, ЧЕМ МОРКОВЬ. Если вы варите овощи в одной кастрюле, то сначала достаньте картофель, а морковь варите еще некоторое время. **И ОВОЩИ, И МЯСО ЛУЧШЕ СОЛИТЬ ПРИ ВАРКЕ.**
Тогда готовый салат солить не нужно.
•



5 Остудите овощи и очистите от кожуры.



6 Сварите яйца (ровно 7 минут после закипания), после чего остудите их. Нарежьте небольшими кубиками картофель, морковь, огурцы и мясо.



7 Переложите в глубокую салатную тарелку. Добавьте зеленый горошек.



8 Вареные яйца нарежьте мелкими кубиками или натрите на крупной терке и добавьте в салат.



9 Заправьте салат майонезом.



10 Хорошо размешайте. Готово!

⇒ Столичный салат ⇒

ЭТОТ САЛАТ ПОХОЖ НА «ОЛИВЬЕ». Но готовится он из куриного мяса и без моркови.

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1–2 куриных окорочка
(400 г)

2 картофелины (200 г)

2 соленых огурца (150 г)

2–3 ст. ложки
консервированного
зеленого горошка (100 г)

2 вареных яйца

2 ст. ложки майонеза

соль



① Куриные окорочка залейте холодной водой, посолите. Варите примерно 35 минут после закипания. После чего остудите. Удалите кожу и косточки.



② Картофель залейте водой, посолите и варите до готовности, затем остудите и очистите. Сварите яйца (7 минут после закипания), после чего остудите их под струей холодной воды.

•
**ПРИМЕРНО ЧЕРЕЗ
15 МИНУТ ПОСЛЕ
ЗАКИПАНИЯ КАРТОФЕЛЯ**
ПРОВЕРЬТЕ ЕГО ГОТОВНОСТЬ
С ПОМОЩЬЮ НОЖА.
**ЕСЛИ НОЖ ЛЕГКО ПРОТЫКАЕТ
КАРТОФЕЛЬ — ЗНАЧИТ, ОН ГОТОВ.**
•



③ Картофель, соленые огурцы, очищенные яйца и мясо курицы нарежьте одинаковыми небольшими кусочками.



④ Переложите в глубокую салатную тарелку. Добавьте зеленый горошек и майонез.



⑤ Хорошо перемешайте. Салат готов.

⇒ Салат из крабовых палочек ⇒

НА 6-8 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

200 г КРАБОВЫХ ПАЛОЧЕК,
НАРЕЗАННЫХ КУБИКАМИ

200 г КОНСЕРВИРОВАННОЙ
КУКУРУЗЫ

200 г СВЕЖИХ ОГУРЦОВ,
НАРЕЗАННЫХ КУБИКАМИ

100 г МАЙОНЕЗА
(3 ст. ложки)

4 яйца

½ чашки риса

СОЛЬ



① Рис залейте полутора чашками воды. Добавьте ½ ч. ложки соли. Поставьте рис на огонь. Варите 10 минут после того, как закипит.



② Затем откиньте рис на сито и хорошо промойте холодной проточной водой. Дайте воде стечь.



③ Яйца залейте водой и варите после закипания 7 минут. Затем остудите, поставив кастрюлю с яйцами под струю холодной воды.



④ Остывшие яйца очистите и нарежьте кубиками.



⑤ Смешайте в миске нарезанные кубиками крабовые палочки, огурцы и яйца. Добавьте кукурузу и рис. Заправьте майонезом.



⑥ Хорошо размешайте. Салат готов!

➤ Салат «Мимоза» ➤

ЭТОТ ТРАДИЦИОННЫЙ САЛАТ РОДИЛСЯ в годы застоя и дефицита продуктов, но полюбился, прижился и остался одним из любимых «зимних» русских салатов. Готовится он просто.

**НА 8-12 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

3 КАРТОФЕЛИНЫ

4 НЕКРУПНЫЕ МОРКОВИ

3 ЯЙЦА

2 БАНКИ КОНСЕРВИРОВАННОЙ
ГОРБУШИ

100 г МАЙОНЕЗА

50 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 ст. ложка соли



•
**КУСОЧЕК СЛИВОЧНОГО
МАСЛА** ПОЛОЖИТЕ НА ВРЕМЯ ПРИ-
ГОТОВЛЕНИЯ И ОСТЫВАНИЯ
ОВОЩЕЙ В МОРОЗИЛЬНУЮ КАМЕРУ.
ЗАМОРОЖЕННОЕ МАСЛО ЛЕГЧЕ
НАТИРАТЬ НА ТЕРКЕ, А ИМЕННО ЭТО
ВАМ И ПРИДЕТСЯ ДЕЛАТЬ.
•



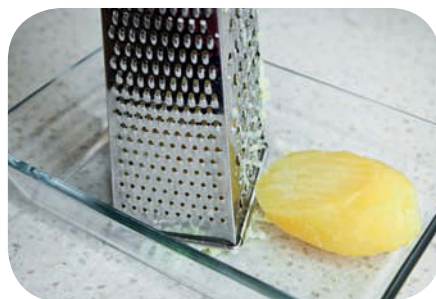
① Картофель, морковь и яйца сложите в кастрюлю и залейте водой. Очищать овощи не нужно, варите их «в мундирах». Добавьте 1 столовую ложку соли и поставьте кастрюлю на огонь. Отсчитайте 7 минут после закипания воды и достаньте яйца. Переложите их в холодную воду, пусть остынут.



2 Картофель варите еще 20 минут. Проверьте готовность картофеля, проткнув его ножом посередине. Если нож входит легко – картофель готов, доставайте его сразу и остужайте не очищая. Морковь варите еще 15–20 минут. Остывшие овощи очистите.



3 Откройте банки с консервированной горбушей, переложите их содержимое в одну миску вместе с жидкостью. Хорошо разомните вилкой и перемешайте.



4 В глубокую форму натрите картофель на крупной терке.



5 Распределите ровным слоем, но не прессуйте.



6 На картофель выложите ровным слоем подготовленную консервированную горбушу.



7 Сверху на горбушу натрите масло, передвигая терку так, чтобы масло покрывало рыбу равномерно.



8 Отдельно в миску натрите на крупной терке морковь. Добавьте к моркови майонез (100 г – это 2 столовые ложки с верхом). Перемешайте.



9 Выложите морковь в салатник поверх масляного слоя и разровняйте.



10 Верхним слоем выложите мелко нарезанные или натертые на терке яйца. Поставьте салатник в холодильник на несколько часов. Затем нарежьте на порции и подавайте к столу.

⇒ Сельдь под шубой ⇒

КЛАССИЧЕСКОГО РЕЦЕПТА «СЕЛЕДКИ ПОД ШУБОЙ» НЕ СУЩЕСТВУЕТ.

Это как с борщом – сколько хозяек, столько и «правильных» рецептов. Я не дам вам правильный рецепт. Я дам лучший. Никакой скромности. Все, кто готовил по этому рецепту, написали, что это была лучшая «шуба» в их жизни.

**НА 12 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

4 половинки филе
соленой сельди (300 г)

4 картофелины (400 г)

4 моркови (400 г)

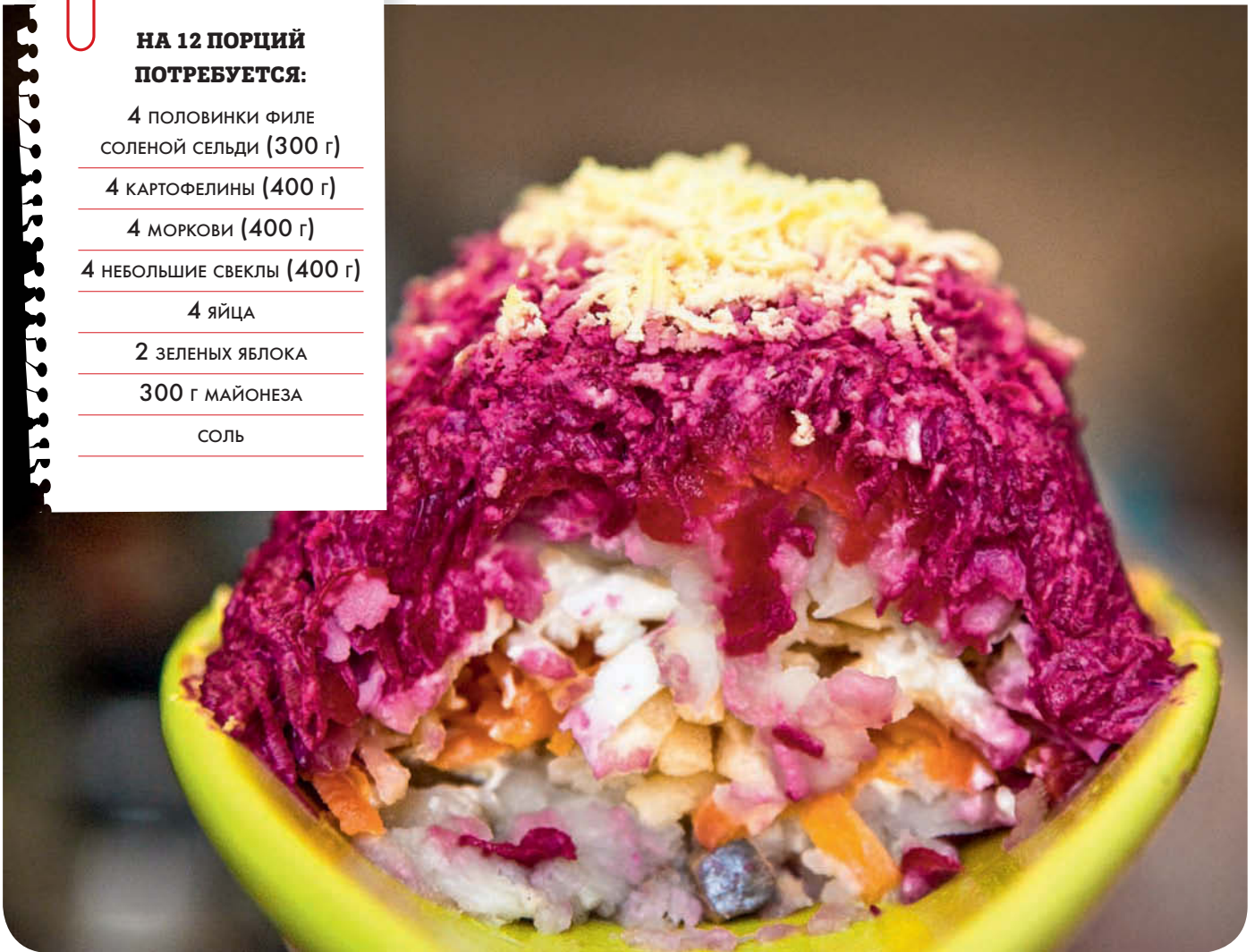
4 НЕБОЛЬШИЕ СВЕКЛЫ (400 г)

4 яйца

2 зеленых яблока

300 г МАЙОНЕЗА

СОЛЬ



СПОРИТЬ, НУЖЕН ЛИ ЛУК В САЛАТЕ, Я НЕ СТАНУ.

Так же глупо спорить по поводу того, какой из слоев должен быть нижним – сельдь или картошка.

Потому что первый слой – селедка. Изначально всегда была селедка. Всё, что сверху, – шуба.

А картошку стали класть первым слоем тогда, когда стали салат делать на продажу, в глубоких лотках. С нижним слоем из картофеля «шубу» легко нарезать и раскладывать цельными кусками. С первым селедочным слоем такой фокус проворачивать трудно. Но вы же не на продажу, а для себя любимых. Поэтому делайте качественно, вкусно и непременно в две тарелки. Первую – на стол гостям. Вторую – для себя припрятать.

Потому что вряд ли из той, что на столе, вам хоть кусочек достанется.



① Морковь, картофель и свеклу вымойте, но не очищайте. Положите в кастрюлю (можно в разные кастрюли).

•
**ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ВАРЕННЫЕ ОВОЩИ
В САЛАТЕ – ТО ОБЯЗАТЕЛЬНО СОЛИТЕ ИХ ПРИ ВАРКЕ.**

Тогда сам салат вам не придется досаливать.

УЧИТЫВАЙТЕ, ЧТО ВРЕМЯ ВАРКИ ОВОЩЕЙ РАЗНОЕ.

Сначала будет готов картофель, ему достаточно 20–30 минут после закипания. Моркови потребуется на полчаса больше. А свекле – еще полчаса варки (придется подливать воду взамен выкипевшей).

•



② Залейте водой, так чтобы вода хорошо, с запасом, покрывала овощи. Обязательно посолите. И варите овощи до готовности.



③ Овощи остудите и очистите, срезая острым ножом кожуру.



④ Отдельно сварите яйца вкрутую – варить их следует 7 минут после закипания. Затем остудите под струей холодной воды и очистите. Отделите белки от желтков.



⑤ Филе сельди нарежьте мелкими кубиками. Рекомендую покупать именно разделанное готовое филе.



⑥ Отдельно на крупной терке натрите морковь...



⑦ ...и картофель.



⑧ Яблоки очистите от кожуры и также натрите на крупной терке.



⑨ На самой мелкой терке натрите вареную свеклу. Если свекла даст много жидкости – слейте эту жидкость.

•
«ВОДЯНИСТОСТЬ» СВЕКЛЫ

ЗАВИСИТ ОТ СОРТА И ХРАНЕНИЯ.

Чем мягче свекла – тем больше влаги она потом выделяет.

•



10 И напоследок измельчите яичные белки. Тоже на крупной терке. Желтки пока оставьте целыми.



11 Приготовьте две плоские тарелки – начинаем собирать нашу сельдь под шубой.



12 Разделите приблизительно на 4 части сельдь, картофель и морковь.



13 На дно каждой тарелки выложите слой сельди (по одной части). Равномерно распределите по дну тарелки.



14 Поверх сельди равномерно распределите одну часть тертого картофеля.



15 Слегка утрамбуйте рукой картофельный слой.



16 Добавьте 1 столовую ложку майонеза.



17 Аккуратно распределите слой майонеза по картофелю.



18 Затем в каждую тарелку выложите по одной части тертой моркови.



19 Равномерно распределите и слегка утрамбуйте слой.



20 На морковный слой выложите слой из тертых яблок. Для этого разделите тертые яблоки пополам.



21 Поверх яблок так же разделите и выложите слой тертых яичных белков. Слой из яблок и белков в нашем салате только один!



22 Снова утрамбуйте салат. Добавьте по 1 ложке майонеза и распределите его ровным слоем по поверхности салата.



23 Затем повторите слой сельди.



24 Слой картофеля.



25 Слой моркови.



26 В тертую свеклу добавьте 1–2 ложки майонеза и хорошо размешайте.



27 Разделите свеклу пополам и выложите поверх всех остальных слоев.



28 Широким ножом распределите слой свеклы по всей поверхности салата. Вы поймете, как легко придать ему нужную форму – свекольный слой очень послушный.



29 Вот в принципе салат и готов. Остается последний штрих.



30 Оботрите края тарелок влажной бумажной салфеткой. Затем возьмите мелкую терку. И, держа терку на весу над салатом, измельчите яичные желтки, одновременно посыпая верх салата. Уберите готовый салат в холодильник на несколько часов. А затем доставайте и наслаждайтесь!

⇒ Икра из баклажанов ⇒

ПРЕКРАСНАЯ ЗАКУСКА, одинаково вкусная как в горячем, так и в холодном виде.

НА 6 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 кг баклажанов

2 луковицы

1 сладкий перец

2 крупных помидора

1 головка чеснока

80 г растительного масла

1 ч. ложка с горкой соли

1 ст. ложка сахара

1 ст. ложка
яблочного уксуса

1 пучок укропа



① Баклажаны промойте. Удалите плодоножку. Сделайте неглубокие надрезы по всей длине баклажана с четырех сторон.



② Выложите баклажаны на противень.



③ Поставьте противень с баклажанами в предварительно нагретую до 200 °С духовку.



4 Запекайте 35 минут. Затем дайте баклажанам остыть.



5 Остывшие баклажаны разрежьте на 4 части каждый.



6 Снимите кожицу с баклажанов. У хорошо запеченных баклажанов кожица легко отделяется, и мякоть соскабливается с кожи.



7 Нарезьте мякоть баклажанов небольшими кусочками.



8 Отдельно очистите лук, перец и чеснок. Нарезьте средними кубиками лук и перец. Зубчики чеснока нарежьте кружочками.



9 Выложите овощи в глубокую сковороду или сотейник. Влейте растительное масло. Масла должно быть много.



10 Обжаривайте овощи 10–15 минут на среднем огне, периодически помешивая.



11 Помидоры нарежьте средними кубиками. Добавьте в сковороду к овощам и обжаривайте еще 5–8 минут.



12 Затем добавьте нарезанную баклажанную мякоть. Добавьте соль и сахар.



13 Влейте яблочный уксус. И продолжайте готовить все вместе, помешивая периодически, еще 5 минут.



14 Всыпьте мелко нарезанный укроп в сковороду с овощами, перемешайте.



15 И сразу же снимите сковороду с огня. Ваша «икра заморская» готова! Нереально вкусно – наслаждайтесь!

⇒ Жюльен из грибов ⇒

**СОБСТВЕННО, ЗАМОРСКИМ СЛОВОМ «ЖЮЛЬЕН»
В РУССКОЙ КУХНЕ ПРИНЯТО НАЗЫВАТЬ ПОРЦИОННЫЕ ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ.**

Запекают их под соусом бешамель. В качестве начинки используют чаще всего грибы. И подают в маленьких порционных сковородочках с длинной ручкой. Сковородочки эти называются кокотницы. Они бывают металлические и керамические.

Почему такие маленькие порции? Ну, во-первых, грибы хоть и вкусная пища, но несколько тяжеловатая. И много есть за один раз не стоит. А во-вторых, это все-таки закуска.

А значит – выпил и быстро закусил горячим, с пылу, с жару.

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г шампиньонов

2 ст. ложки
растительного масла

½ ч. ложки соли

50 г сливочного масла

1 ст. ложка с верхом муки

150 мл молока

30 г твердого сыра





1 Шампиньоны нарежьте крупными кусками. Переложите в сковороду и поставьте на огонь.



2 Сначала грибы дадут много жидкости.



3 Периодически помешивайте грибы до того момента, когда вся влага испарится, и вы увидите сухое дно сковороды.



4 После чего добавьте к грибам растительное масло, посолите парой щепоток соли и аккуратно обжарьте.



5 Так как сами грибы тушились и практически готовы, то обжаривание происходит очень быстро, 5–7 минут.



6 Жареные грибы распределите равномерно по четырем порционным емкостям для запекания.



7 Для приготовления соуса растопите на сковороде кусочек сливочного масла. Добавьте столовую ложку муки.



8 Хорошо размешивая, прожарьте муку в масле, так чтобы не было комков.

•
**ЖАРИТЬ МУКУ
ДЛЯ СОУСА НУЖНО
БЫСТРО И АККУРАТНО –
РОВНО ДО МОМЕНТА ПОЯВЛЕНИЯ
БЕЛОЙ ПЕНЫ НА ПОВЕРХНОСТИ.**
•



⑨ Затем аккуратно влейте холодное молоко. Одновременно размешивайте венчиком молоко с пассерованной мукой.



⑩ Продолжайте прогревать соус на огне, постоянно помешивая венчиком. Соус должен загустеть.



⑪ Это быстрый процесс (2–3 минуты). Не ждите, когда соус закипит, – главное, чтобы он постепенно загустел до состояния сметаны.



⑫ Готовый соус разложите поверх грибов в порционные формочки. По 2 ст. ложки соуса в каждую порцию.



⑬ Мокрой ложкой разровняйте соус.



⑭ Верх посыпьте тертым сыром.



⑮ Подготовленные жульены поставьте в нагретую до 200 °С духовку на 15 минут. Доставайте жульены из духовки и сразу же подавайте.

⇒ Морковь по-корейски ⇒

МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ РОДОМ ИЗ СОВЕТСКОГО СОЮЗА.

Блюдо это популярно в среде корё-сарам (советских корейцев), выходцев из Северной Кореи, переселившихся в Россию еще до революции, а также сахалинских корейцев. В традиционной корейской кухне принято мариновать свежее мясо или рыбу с помощью редиса или редьки и уксуса, с добавлением острых специй. Но так как в СССР морковь была доступнее, чем редис, то постепенно она и вытеснила привычный овощ. А так как со свежей рыбой и тем более со свежим мясом в советские годы была напряженка, то постепенно из составляющих салата хе (или хве) осталась одна морковь. Основные составляющие этого салата – морковь, сахар, соль, уксус, растительное масло и красный жгучий перец. Причем корейцы используют перец крупного помола. Мы приготовим этот салат без перца, но с добавлением соевого соуса.

НА 10 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1,2 кг моркови
- 1 ч. ложка соли
- 2 ст. ложки сахара
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 2 ст. ложки кунжута
- 2 ст. ложки 9%-го уксуса
- несколько зерен кориандра
- 4 зубчика чеснока
- 80 г растительного масла





① Очистите морковь.



② Измельчите морковь на специальной терке. Эта терка нарезает морковь тонкой соломкой.



③ Переложите морковь в миску. Добавьте соль и сахар.



④ Влейте уксус и соевый соус.



⑤ После чего хорошо размешайте и разомните рукой морковь. Оставьте на 10 минут, чтобы морковь успела немного замариноваться.



⑥ Раздавите несколько зерен кориандра плоской стороной ножа.



⑦ Добавьте раздавленный кориандр к моркови.



⑧ На сухой сковороде слегка обжарьте кунжутные семена. Они должны чуть изменить цвет, до светло-коричневого, выделить немного масла и ореховый запах.



•
ВАЖНО ХОРОШО И ПОСТОЯННО РАЗМЕШИВАТЬ КУНЖУТ ПРИ ЖАРКЕ —
ИНАЧЕ ОН ОЧЕНЬ БЫСТРО ПРИГОРАЕТ.
•



9 Добавьте обжаренный кунжут в миску с салатом.



10 Отдельно измельчите чеснок.



11 Влейте растительное масло в сковороду и нагрейте его. Секрет большинства «корейских» салатов именно в прокаленном масле.



12 Как только от масла пойдет легкий дым, полейте этим горячим маслом морковь прямо в миске.



13 Еще раз хорошо размешайте салат.



14 И только потом добавьте чеснок. Если вы добавите чеснок раньше, он пожелтеет от кипящего масла. Снова хорошо размешайте салат.



15 В принципе салат готов. Вы можете сразу подавать его. Но если дать ему какое-то время настояться – он только выиграет во вкусе. Хранить приготовленную (маринованную) таким образом морковь можно несколько дней в холодильнике. Если вы хотите сделать салат поострее, то можете добавить 1 чайную ложку красного жгучего перца одновременно с кунжутом и кориандром.

•
**НА САМОМ ДЕЛЕ НЕТ
СКОЛЬ-НИБУДЬ
ПРАВИЛЬНОГО РЕЦЕПТА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА.**

ЕСТЬ КАКИЕ-ТО ПРАВИЛА
И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ.

Но в целом — все зависит
от индивидуальных вкусов
и ваших привязанностей.

Это как с засолкой капусты.

Насколько бы точно вы
ни следовали рецепту, у вас все
равно получится свой вкус.

И как при засолке капусты,
готовя морковь-чу, вы можете
подбирать специи на свой вкус.

Кто-то любит очень жгучий салат,
а кто-то предпочтет более
нежный вкус.

•

⇒ Паштет из печени с грибами ⇒

ИДЕАЛЬНОЕ БЛЮДО для семейных завтраков на всю неделю.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г говяжьей печени

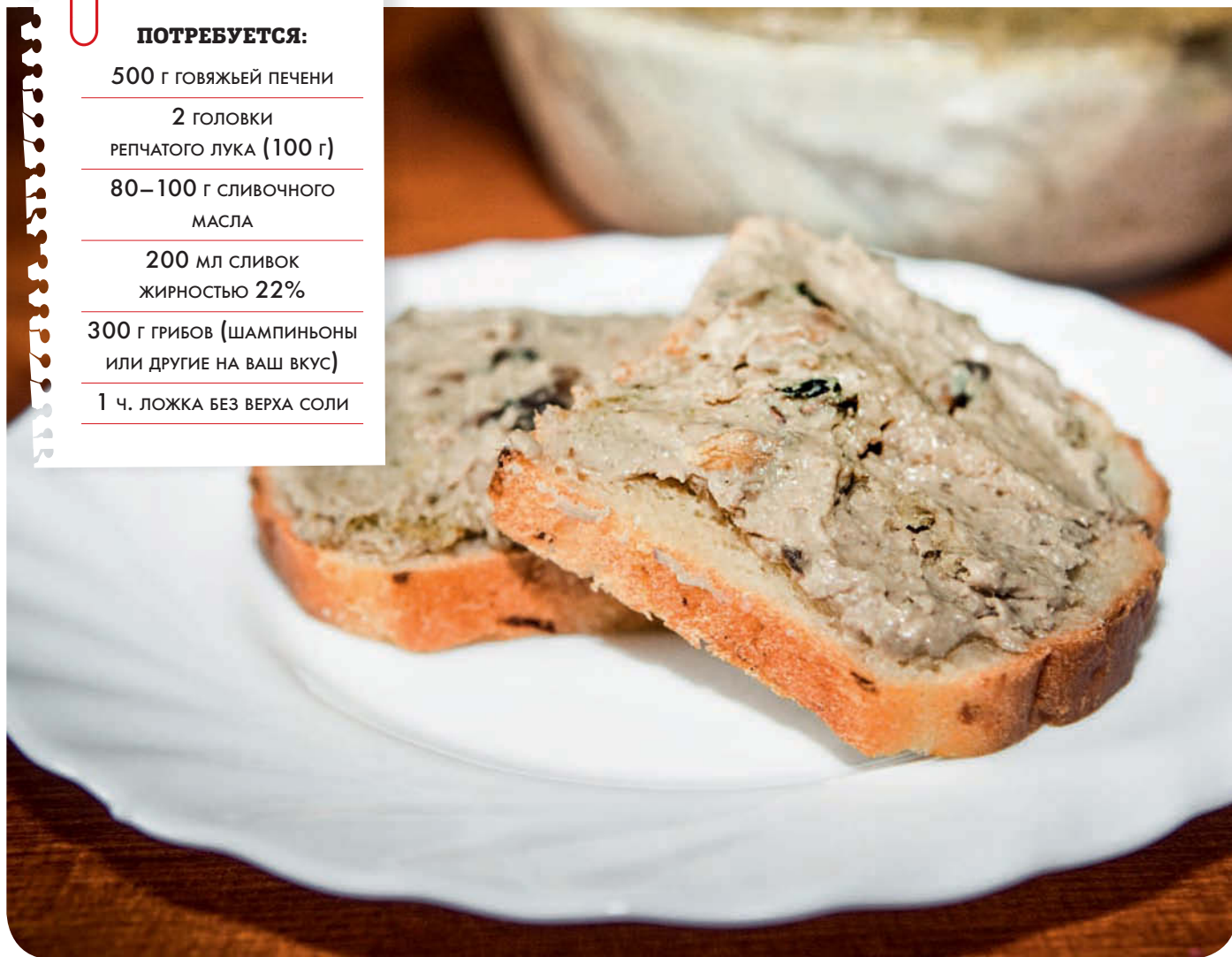
2 головки
репчатого лука (100 г)

80–100 г сливочного
масла

200 мл сливок
жирностью 22%

300 г грибов (шампиньоны
или другие на ваш вкус)

1 ч. ложка без верха соли



① Печень и лук нарежьте небольшими кусочками. Выложите в форму для запекания. Добавьте треть сливочного масла. Посолите.



② Поставьте форму в предварительно нагретую до 180 °С духовку и запекайте 15 минут. Затем достаньте форму из духовки. Влейте сливки.



③ Перемешайте печень со сливками. И верните форму обратно в духовку еще на 10 минут.



4 Грибы нарежьте, выложите на сухую сковороду и поставьте на огонь. Дождитесь, когда грибы начнут выделять влагу.



5 Периодически помешивайте грибы до того момента, как вся жидкость выкипит. Снимите сковороду с огня. Грибы должны получиться сухими, на дне сковороды не должно оставаться влаги.



6 Запеченную в сливках печень вместе с луком и со всей жидкостью измельчите блендером. В процессе измельчения добавьте к печени оставшееся сливочное масло.



7 Не пугайтесь, если масса покажется вам очень жидкой. Добавьте к ней грибы...



8 ...и хорошо перемешайте.



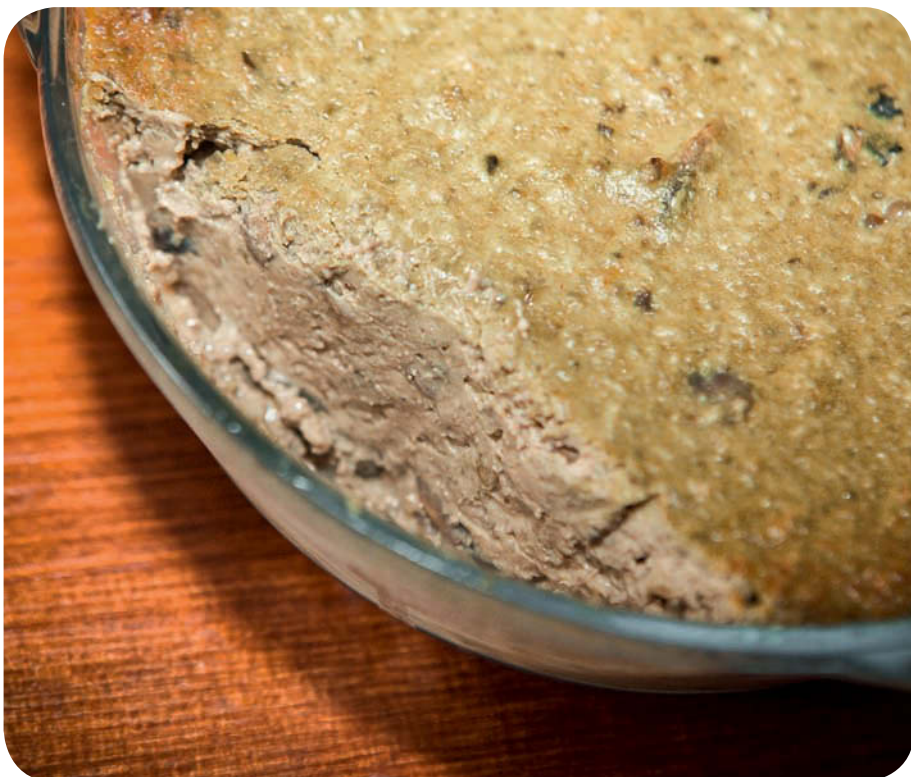
9 Переложите массу в жаропрочную стеклянную или керамическую форму.



10 Поставьте в духовку еще на 20–25 минут при той же температуре.



11 Запекайте до образования корочки. Затем достаньте форму, остудите и уберите в холодильник.



12 Паштет должен постоять в холодильнике несколько часов, в идеале – всю ночь. За это время масса хорошо загустеет. А затем отрезайте ножом кусочки, намазывайте на хлеб и наслаждайтесь. Готовый паштет можно хранить в холодильнике несколько дней.

A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white rounded rectangle.

2

СУПЫ

Суп – блюдо, без которого невозможно представить себе русский обеденный стол.

Супы русской кухни подразделяются на горячие и холодные. К горячим супам относят щи, борщи, рассольники, солянки, уху и тому подобные. Из холодных супов можно выделить окрошку, ботвинью, свекольник.



⇒ Куриный бульон ⇒

В ПРИНЦИПЕ КУРИНЫЙ БУЛЬОН МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ из любой курицы и из любой части курицы. Но гораздо вкуснее получается бульон из некрупных фермерских кур, чем из цыплят-бройлеров. Да, у простых кур мясо гораздо жестче, но бульон из них превосходен.

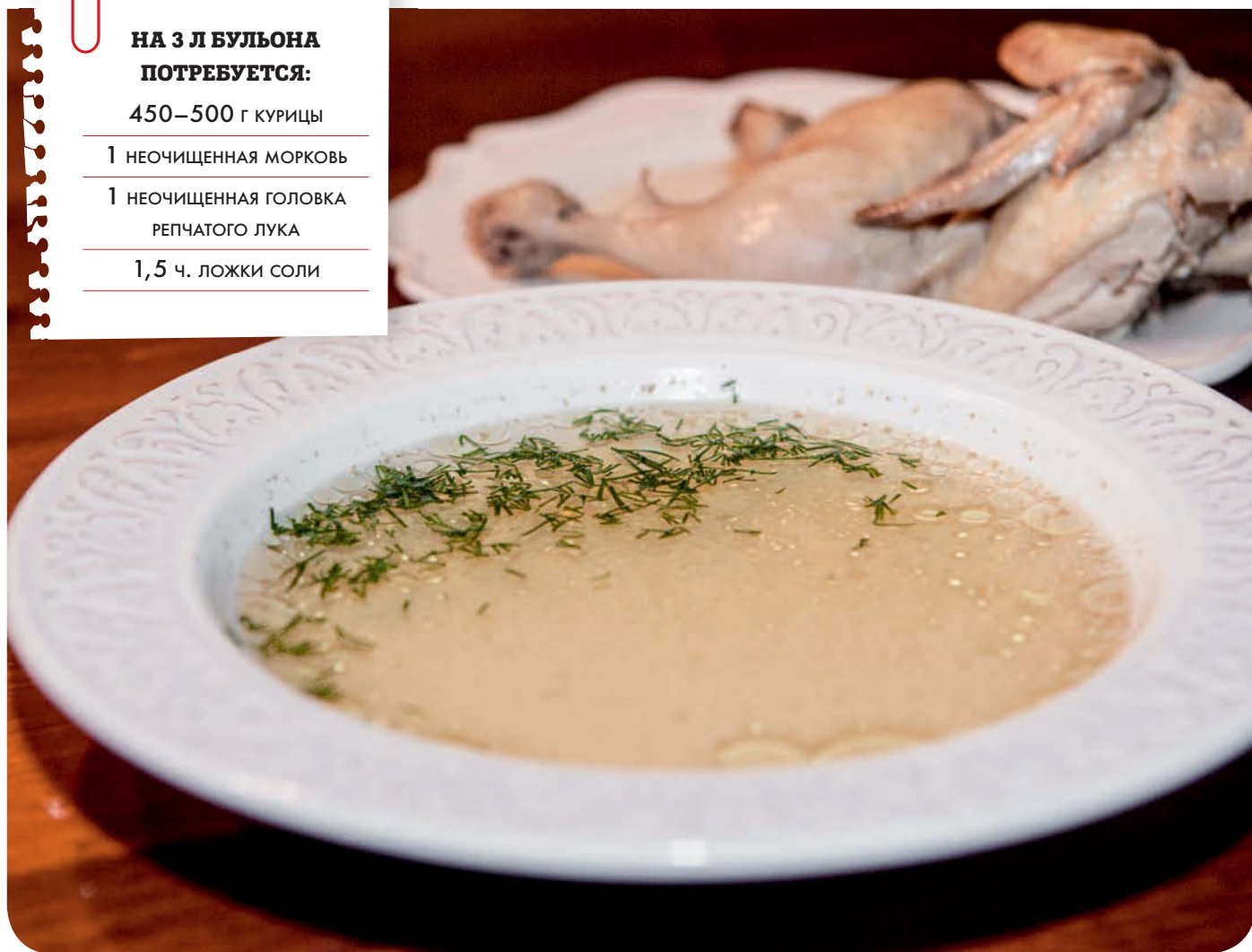
НА 3 Л БУЛЬОНА ПОТРЕБУЕТСЯ:

450–500 г курицы

1 НЕОЧИЩЕННАЯ МОРКОВЬ

1 НЕОЧИЩЕННАЯ ГОЛОВКА
РЕПЧАТОГО ЛУКА

1,5 ч. ложки соли



**ВЫБИРАЯ КУР ДЛЯ
БУЛЬОНА,** ОБРАЩАЙТЕ
ВНИМАНИЕ НА ИХ ВЕС — ОНИ,
КАК ПРАВИЛО, НЕКРУПНЫЕ
И НЕ ДОТЯГИВАЮТ ДО ОДНОГО
КИЛОГРАММА, ОНИ НЕЖИРНЫЕ,
И КОЖА ОТДАЕТ ЖЕЛТИЗНОЙ.



① Половину или часть курицы весом примерно 500 г выложите в кастрюлю. Влейте 3,5 л воды и поставьте кастрюлю на огонь.



② Дождитесь кипения и сразу же убавьте огонь до ниже среднего. Аккуратно снимите образовавшуюся пену.



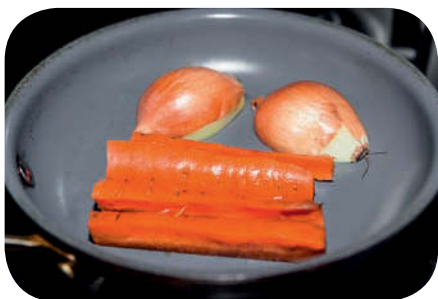
3 Посолите.



4 Варите бульон после закипания 40–45 минут.



5 Промойте, но не очищайте от кожуры лук и морковь. Разрежьте луковицу пополам, морковь – на 4 части в длину.



6 На средний огонь поставьте сухую сковороду с толстым дном. Выложите на сковороду лук и морковь.



7 Запекайте овощи на сухой сковороде до мягкости со всех сторон. Черные припеки на овощах пусть вас не смущают – так и должно быть. Овощи запекаются медленно, примерно все те 40 минут, что варится бульон.



8 В конце варки опустите запеченные овощи в кастрюлю с бульоном.



9 Доведите до кипения и сразу же снимите кастрюлю с огня. Накройте крышкой и отставьте в сторону. Обязательно дайте бульону настояться 30–40 минут. Все самое вкусное курица отдает в бульон именно после варки! А запеченные овощи оттягивают бульон, придавая ему цвет, аромат и прозрачность. Затем достаньте из бульона куриное мясо. А сам бульон аккуратно процедите через мелкое сито.

ОВОЩИ ИЗ БУЛЬОНА В ПИЩУ НЕ УПОТРЕБЛЯЮТ.

Готовый бульон можно
подавать как самостоятельное
блюдо, с яйцом,
с сухариками и куриным
мясом по желанию.
Также на этом бульоне можно
приготовить любой суп
на ваш вкус.

⇒ Суп-лапша с курицей ⇒

НА 6-8 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 КУРИНАЯ ГРУДКА НА КОСТИ

2 ч. ложки соли

1 СРЕДНЯЯ МОРКОВЬ

2-3 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 СТАКАН ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

1 яйцо

НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК УКРОПА

2-3 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА



① Куриную грудку хорошо промойте, выложите в кастрюлю.



② Налейте 3 л холодной воды и поставьте на огонь. Посолите 1,5 чайной ложки соли.



③ Когда бульон закипит – убавьте огонь до среднего и варите курицу 40-50 минут.



④ В миску насыпьте 1 стакан муки.



⑤ В этот же стакан, которым отмеряли муку, разбейте 1 яйцо. Добавьте 0,5 чайной ложки соли. И долейте водой, так чтобы получился объем в $\frac{1}{3}$ стакана.



⑥ Размешайте яйцо с водой вилкой и вылейте в миску с мукой. Замесите крутое тесто. Отложите тесто на полчаса в сторону, накрыв пищевой пленкой.



⑦ Мелко натертую морковь выложите в сковороду с растительным маслом. Пассеруйте на среднем огне 5–8 минут. Морковь не должна жариться, но должна поменять цвет и окрасить масло.

•
**ГОТОВЫЙ БУЛЬОН СНИМИТЕ
С ПЛИТЫ. БОЛЕЕ НАСЫЩЕННЫЙ**

БУЛЬОН ПОЛУЧИТСЯ,
ЕСЛИ ВЫ СВАРИТЕ ЕГО ЗАРАНЕЕ
И ОСТУДИТЕ, НЕ ВЫНИМАЯ МЯСО.
Но если время не позволяет —
ТО ПРОСТО НАКРОЙТЕ КАСТРЮЛЮ
КРЫШКОЙ, ОСТАВЬТЕ НА 20 МИНУТ.



⑧ Достаньте куриное мясо из бульона, удалите кости и кожу, а само филе разделите на маленькие кусочки и опустите обратно в бульон.



⑨ Тесто разделите на 4 равные части. Каждую часть обваляйте в муке и раскатайте скалкой в тонкую лепешку.



⑩ Нагрейте сковороду без масла. Выкладывая лепешки теста на сковороду и обсушивайте по полминуты с каждой стороны.



⑪ Готовые заготовки для лапши уложите стопкой. Разрежьте на 4 части – равными по ширине полосками.



⑫ Каждую стопку полосок нарежьте поперек острым ножом максимально тонкой соломкой. Лапша готова!



⑬ Поставьте бульон на огонь. Доведите до кипения. Опустите в суп морковь. Снова доведите до кипения. Следом опустите всю лапшу. Размешайте.



⑭ Дождитесь повторного закипания и снимите кастрюлю с плиты. Добавьте измельченный укроп, лавровый лист. Накройте крышкой и оставьте на 15 минут.

➤ Ленинградский рассольник ➤

**НА 8–10 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

400 г КУРИЦЫ НА КОСТИ

200 г РЕПЧАТОГО ЛУКА

200 г СОЛЕННЫХ ИЛИ
МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦОВ

1 ЧАШКА ПЕРЛОВКИ (150 г)

200 г ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

300 г КАРТОФЕЛЯ

50 г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

2 ч. ЛОЖКИ СОЛИ

НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК УКРОПА

2–3 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА

150 г СМЕТАНЫ



① Курицу промойте, выложите в кастрюлю. Добавьте 4 л воды, поставьте на огонь и доведите до кипения.



② Снимите пену и убавьте огонь до среднего. Посолите. Варите 40 минут. После чего процедите бульон.



③ Чашку перловой крупы залейте 3 чашками воды и варите до тех пор, пока вся вода не выкипит.



4 Затем переложите перловку в дуршлаг и хорошо промойте в проточной воде. Дайте воде стечь.



5 Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками. Обжарьте на растительном масле 10–15 минут, периодически помешивая.



6 Затем добавьте к луку томатную пасту. Хорошо размешайте и прогрейте 1–2 минуты.



7 Огурцы нарежьте мелкими кубиками.



8 Переложите в небольшой ковшик. Добавьте воду, чтобы она только покрывала огурцы. Доведите до кипения и варите 5 минут.



9 Снова поставьте бульон на плиту. Когда бульон повторно закипит, опустите в суп отделенные от костей и кожи кусочки куриного мяса.



10 Затем добавьте нарезанный крупными кубиками картофель. Варите 15 минут.



11 Затем опустите в суп лук с томатом.



12 Снова доведите до кипения и добавьте бланшированные огурцы вместе с жидкостью, в которой они кипели.



13 Вновь доведите до кипения, опустите в рассольник перловку. Последний раз дайте супу закипеть и снимите кастрюлю с плиты.



14 Добавьте мелко нарезанный укроп, лавровый лист. Накройте кастрюлю крышкой и оставьте суп на 10–15 минут.



15 После чего разлейте по тарелкам. В каждую тарелку рассольника при подаче добавляйте столовую ложку сметаны.

⇒ Щи из кислой капусты ⇒

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЭТОГО СТАРИННОГО РУССКОГО СУПА

НЕОБХОДИМА КВАШЕНАЯ КАПУСТА. Квашение капусты широко распространено в России и странах бывшего СССР, особенно в сельской местности. Капусту квасят поздней осенью и хранят на холоде до самой весны, доставая лишь нужное для еды количество. Из квашеной капусты помимо щей готовят много различных блюд. В южных областях России предпочитают варить щи на бульоне из жирной свинины. Именно такой рецепт я вам и предлагаю.

НА 6-8 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г свиной грудинки

2 моркови

2 головки репчатого лука

4 картофелины

500 г квашеной капусты

1 ч. ложка соли

МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ
НА КОНЧИКЕ НОЖА

6 ст. ложек
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

2 лавровых листа

1 ч. ложка сушеного
УКРОПА



ОСОБЕННОСТЬЮ ЩЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ ТО, ЧТО ОСОБЕННО ВКУСНЫМ ЭТОТ СУП СТАНОВИТСЯ НА ВТОРОЙ ДЕНЬ. ПОЭТОМУ РУССКИЕ ХОЗЯЙКИ ВАРЯТ ЩИ В БОЛЬШОЙ КАСТРЮЛЕ, ОСТАВЛЯЯ ЧАСТЬ СУПА В ХОЛОДИЛЬНИКЕ И РАЗОГРЕВАЯ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ. ЩИ ВСЕХ ВИДОВ МОГУТ БЫТЬ ГУСТЫМИ ЛИБО ЖИДКИМИ, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ СООТНОШЕНИЯ ВОДЫ И МАССЫ ВЛОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ. КОГДА-ТО ИДЕАЛЬНЫМИ СЧИТАЛИСЬ ГУСТЫЕ ЩИ, В КОТОРЫХ «ЛОЖКА СТОИТ», ИЛИ «ЩИ С ГОРКОЙ», ТО ЕСТЬ КОГДА КУСОК МЯСА ВОЗВЫШАЕТСЯ НАД ПОВЕРХНОСТЬЮ НАЛИТОЙ В ТАРЕЛКУ ЖИДКОСТИ И ГУЩИ.



1 Промытую грудинку положите в кастрюлю, залейте 3 л холодной воды и посолите. Поставьте кастрюлю на плиту и доведите до кипения.



2 Уменьшите огонь до слабого и варите при несильном кипении 1 час.



3 Затем достаньте мясо, оставшийся бульон процедите через сито и перелейте в кастрюлю. Мясо нарежьте кусочками и опустите в бульон.



4 Очистите картофель, лук и морковь. Картофель нарежьте кубиками и опустите в бульон. Варите 10 минут после повторного закипания.



5 В то время, пока варится картофель, нарежьте мелко лук и морковь и обжарьте на сковороде с 4 столовыми ложками растительного масла.



6 Жарить следует 8–10 минут, периодически помешивая лопаткой.



7 Затем переложите обжаренные лук и морковь в кастрюлю с супом и варите еще 5 минут.



8 Отдельно обжарьте кислую капусту на сковороде с оставшимся растительным маслом в течение 4–5 минут.



9 Опустите капусту в суп. Дайте покипеть овощам еще 5 минут, затем снимите кастрюлю с плиты. Добавьте лавровый лист и укроп.



•
ПО ЖЕЛАНИЮ ВЫ МОЖЕТЕ ДОБАВИТЬ в щи НАРЕЗАННЫЕ
КУСОЧКАМИ ПОМИДОРЫ ИЛИ ЛОЖКУ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ.
СУШЕНЫЙ УКРОП МОЖНО ЗАМЕНИТЬ СВЕЖИМ. ВМЕСТО ЖИРНОЙ СВИНОЙ
ГРУДИНКИ МОЖНО ВЗЯТЬ ГОВЯДИНУ ИЛИ КУРИЦУ.

ПРИ ПОДАЧЕ МОЖНО «ЗАБЕЛИТЬ» ЩИ,
ДОБАВИВ СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ СМЕТАНЫ В ТАРЕЛКУ.
•

⇒ Борщ ⇒

ЕСЛИ ЩИ – ЭТО ТИПИЧНО РУССКОЕ БЛЮДО, ТО ОЧЕНЬ ПОХОЖИЙ ПО СОСТАВУ БОРЩ ЗАИМСТВОВАН РУССКИМИ У УКРАИНЦЕВ.

Различить их достаточно просто. Как и щи, борщ варят с кислой или свежей капустой. Но в отличие от щей в борщ непременно добавляют свеклу. Готовят борщ из различных овощей, добавляя овощи по сезону. Только капуста и свекла неизменны в составе этого супа.

Я предлагаю вам рецепт борща из свежей капусты на бульоне из говядины.

НА 8–10 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г говядины на кости

500 г белокочанной
КАПУСТЫ

4 КАРТОФЕЛИНЫ
(ПРИМЕРНО 400 г)

1 МОРКОВЬ (ПРИМЕРНО 250 г)

1 КРУПНАЯ ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО
ЛУКА (ПРИМЕРНО 150 г)

3–4 ДОЛЬКИ ЧЕСНОКА

2 СВЕКЛЫ (ПРИМЕРНО 300 г)

2–3 СТ. ЛОЖКИ
ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

2 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ

0,5 Ч. ЛОЖКИ ЧЕРНОГО
МОЛОТОГО ПЕРЦА

100 г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК СВЕЖЕГО
УКРОПА

150 г СМЕТАНЫ



•

В БОРЩ МОЖНО ДОБАВЛЯТЬ СВЕЖИЕ ПОМИДОРЫ ИЛИ ГОТОВУЮ ТОМАТНУЮ ПАСТУ, МЕЛКО НАРЕЗАННЫЙ СВЕЖИЙ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ САЛАТНЫЙ ПЕРЕЦ, РЕПЧАТЫЙ ИЛИ ЗЕЛЕНый ЛУК, МОРКОВЬ, ЧЕСНОК И СВЕЖИЕ ИЛИ ВЫСУШЕННЫЕ ТРАВЫ (УКРОП, ПЕТРУШКА, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ). ЧАЩЕ ВСЕГО БОРЩ ГОТОВЯТ НА МЯСНОМ ИЛИ КУРИНОМ БУЛЬОНЕ. Но ПРАКТИКУЕТСЯ И ЛЕГКИЙ (ПОСТНЫЙ) ВАРИАНТ БОРЩА — БЕЗ МЯСА. ПОДАЮТ БОРЩ ГОРЯЧИМ, В ГЛУБОКИХ ТАРЕЛКАХ. При подаче в тарелку супа добавляют 1–2 ложки сметаны и посыпают мелко нарезанной свежей зеленью. Вкус готового блюда определяют как кисло-сладкий. Сладость придает супу свекла, а кислоту — квашеная капуста. Если вы варите суп из свежей капусты, то рекомендую добавить 1 столовую ложку уксуса (9%) или 2–3 столовые ложки огуречного рассола за несколько минут до готовности борща.

•



① Мясо промойте, обсушите. Положите мясо в кастрюлю, долейте 4 л холодной воды, добавьте соль и поставьте кастрюлю на плиту.



② Пока варится бульон, очистите овощи: картофель, морковь, свеклу, лук и чеснок. Картофель нарежьте крупными кубиками или брусочками.



③ Как только вода закипит, аккуратно снимите накипь с поверхности бульона. Затем убавьте огонь до слабого и варите бульон 1 час.



④ Репчатый лук нарежьте полукольцами. Морковь и свеклу по отдельности нарежьте тонкой соломкой.



⑤ Свежую капусту тонко нашинкуйте (нарежьте соломкой).



⑥ Когда бульон сварится, процедите его через мелкое сито и перелейте обратно в кастрюлю.



7 Удалите косточки, а мясо нарежьте небольшими кусочками и опустите обратно в бульон.



8 Добавьте нарезанную капусту и варите на среднем огне 10–15 минут после закипания.



9 Затем опустите картофель и варите еще 15 минут.



10 В сотейник или в глубокую сковороду с толстым дном влейте растительное масло. Как только масло нагреется – выложите лук и морковь.



11 Пассеруйте овощи 10 минут, периодически помешивая деревянной лопаткой. Отодвиньте овощи к краям сотейника.



12 В центр выложите нарезанный чеснок. Обжарьте его минуту, смешайте с остальными овощами и опять сдвиньте овощи к краям сотейника.



13 После чего добавьте в центр сотейника нарезанную свеклу и пассеруйте все овощи отдельно еще 5–8 минут.



14 Затем смешайте все овощи вместе, тушите еще 2–3 минуты.



15 К овощам добавьте томатную пасту.



16 Хорошо размешайте и прогрейте вместе с другими овощами пару минут. Снимите получившуюся поджарку с плиты.



17 Дайте картофелю прокипеть положенное время.



18 Добавьте в кастрюлю поджарку из сотейника, доведите еще раз до кипения. Затем накройте кастрюлю крышкой и снимите ее с огня. Поперчите.



19 В каждую тарелку густого борща добавляйте сметану и мелко нарезанный укроп.

•
ГЛАВНЫЙ СЕКРЕТ
БОРЩА – ОВОЩАМ ТРЕБУЕТСЯ
ВРЕМЯ, ЧТОБЫ ОТДАТЬ СУПУ СВОЙ
НЕПОВТОРИМЫЙ ВКУС.
Я РЕКОМЕНДУЮ ВЫДЕРЖАТЬ
БОРЩ ПОД КРЫШКОЙ
ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ
30–40 минут и только потом
РАЗЛИВАТЬ ПО ТАРЕЛКАМ.
•

⇒ СВЕКОЛЬНИК ⇒

СВЕКОЛЬНИК – ЭТО ГУСТОЙ ОВОЩНОЙ СУП НА МЯСНОМ БУЛЬОНЕ.

Иногда его еще называют борщом без капусты. Из-за большого количества свеклы у него немного сладковатый вкус.

**НА 8 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г свиных ребер

500 г свеклы

500 г картофеля

2 головки репчатого лука

1 средняя морковь

3–4 зубчика чеснока

1,5 ч. ложки соли

6 ст. ложек
растительного масла

2,5 л воды

зелень

сметана по желанию

вареное яйцо по желанию



❶ Свиные ребра нарежьте небольшими кусочками.



❷ Переложите в кастрюлю. Добавьте 2,5 л воды. Поставьте кастрюлю на огонь.



❸ Посолите всей солью по рецепту. После того как вода закипит, убавьте огонь до среднего и варите 35–40 минут.



4 Картофель очистите и нарежьте брусочками.



5 Лук и морковь очистите и нарежьте. Лук – тонкими полукольцами. Морковь – тонкой соломкой.



6 Выложите лук в сковороду, влейте растительное масло.



7 Добавьте морковь. Обжаривайте 10 минут, периодически помешивая.



8 Свеклу очистите и также нарежьте тонкой соломкой.



9 Отодвиньте обжаренные лук и морковь к стенкам сковороды.



10 В середину выложите свеклу. Жарьте 5 минут, перемешивая только свеклу по центру сковороды.



11 Затем смешайте овощи вместе и продолжайте жарить, периодически помешивая, еще 8–10 минут.



12 Опустите картофель в бульон и варите 10 минут после закипания.



13 Затем опустите в суп овощи со сковороды. Доведите суп до кипения и снимите кастрюлю с огня.



14 Мелко нарежьте чеснок и зелень. Опустите в кастрюлю с супом. Накройте крышкой и оставьте на 10–15 минут. Перед подачей перемешайте.

**ПО ЖЕЛАНИЮ
В КАЖДУЮ ТАРЕЛКУ**

СО СВЕКОЛЬНИКОМ МОЖНО ДОБАВИТЬ
СТОЛОВУЮ ЛОЖКУ СМЕТАНЫ
И ПОЛОВИНКУ ВАРЕНОГО ЯЙЦА.
ТАКЖЕ ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА (2–3 ШТУКИ
НА КАСТРЮЛЮ) МОЖНО НАРЕЗАТЬ
КРУЖОЧКАМИ И ДОБАВИТЬ
В СУП ОДНОВРЕМЕННО С ЧЕСНОКОМ
И ЗЕЛЕНЬЮ.

⇒ Суп из красной фасоли с сосисками ⇒

ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ И КРАСИВЫЙ СУП. Обычно сухую фасоль предварительно замачивают на несколько часов. Но я знаю способ приготовления фасоли, при котором замачивание не нужно.

НА 6 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

150 г СУХОЙ КРАСНОЙ
ФАСОЛИ

4 СРЕДНИЕ КАРТОФЕЛИНЫ

1 КРУПНАЯ МОРКОВЬ

2 СРЕДНИЕ ЛУКОВИЦЫ

2 СРЕДНИХ ПОМИДОРА

3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА

50 г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

4–5 СРЕДНИХ СОСИСОК

2–3 ВЕТОЧКИ УКРОПА

1 ч. ложка с ГОРЬКОЙ СОЛИ

2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА



① Выложите фасоль в кастрюлю, добавьте 1–2 л воды и поставьте на огонь.



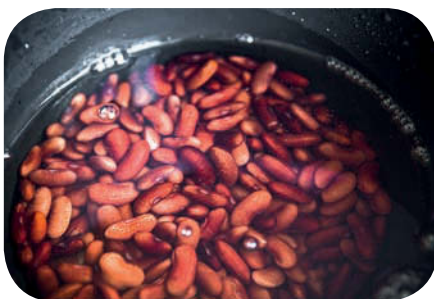
② Когда вода закипит, поварите фасоль 2–3 минуты, а затем снимите с огня и откиньте ее на дуршлаг.



③ Промойте фасоль в дуршлагe проточной холодной водой.



④ Затем снова переложите фасоль в кастрюлю.



⑤ Добавьте 2,5 л воды. Начинайте варить суп с этого момента.



⑥ Посолите воду. Снова доведите фасоль до кипения, убавьте огонь, чтобы кипение не было бурным, и варите фасоль 20 минут.



⑦ Очистите картофель и нарежьте кубиками.



⑧ Натрите морковь на терке, лук нарежьте мелкими кубиками.



⑨ Обжарьте лук с морковью в сковороде на растительном масле (1 ст. ложку масла отложите) на среднем огне 8–10 минут, периодически помешивая.



⑩ Помидоры нарежьте небольшими кубиками вместе с кожицей и мякотью. Чеснок нарежьте тонкими кружочками.



⑪ Добавьте помидоры и чеснок в сковороду к моркови с луком.



⑫ Тушите овощи вместе еще 8–10 минут.



13 Мелко нарежьте свежий укроп.



14 Сосиски нарежьте кружочками и слегка обжарьте с 1 столовой ложкой растительного масла.



15 Как только фасоль проварится положенные 20–25 минут – опустите в суп кубики картофеля.



16 Варите картофель в супе ровно 10 минут после закипания.

•
**ГОТОВНОСТЬ КАРТОФЕЛЯ
ЗАВИСИТ ОТ ЕГО СОРТА.**

Но проверить готовность
просто — зачерпните кусочек
картофеля ложкой и надавите
на него тупой стороной ножа.

Если он легко распадётся
надвое — значит, уже готов.
•



17 Опустите в суп обжаренные овощи (морковь, лук, томаты, чеснок). Доведите до кипения. Затем выложите в суп обжаренные сосиски. Снова доведите до кипения и сразу же снимите кастрюлю с огня.



18 Добавьте зелень укропа, лавровый лист.



19 Накройте кастрюлю крышкой и оставьте на 15–20 минут.



20 Затем перемешайте и разлейте по тарелкам!

⇒ Суп с фрикадельками ⇒

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

400 г ГОВЯЖЬЕГО ФАРША

400 г КАРТОФЕЛЯ

1 ЯЙЦО

1 МОРКОВЬ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1,5 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ

2–3 ВЕТОЧКИ УКРОПА

2 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА



1 Фарш выложите в небольшую миску. Добавьте яйцо, ½ чайной ложки соли.



2 Влейте 4–5 столовых ложек холодной воды.



3 Хорошо перемешайте фарш вилкой до однородного состояния.



④ Налейте в кастрюлю 2,5 л воды и поставьте на огонь.



⑤ Очистите картофель и нарежьте средними кубиками.



⑥ Мелко нарежьте укроп.



⑦ Натрите морковь на крупной терке, измельчите лук.



⑧ Выложите лук с морковью в сковороду и влейте растительное масло.



⑨ Пассеруйте овощи 10 минут, периодически помешивая. Морковь должна хорошо окрасить масло, а лук – стать прозрачным и мягким.



⑩ Когда вода в кастрюле закипит – сформируйте фрикадельки. Для этого берите часть фарша в руку.



⑪ Через кольцо из большого и указательного пальцев выдавливайте немного фарша...



⑫ ...и снимайте другой рукой.



⑬ У вас сразу же получатся круглые фрикадельки.



⑭ Опускайте их в кипяток прямо с руки по одной.



⑮ После того как опустите в воду последнюю фрикадельку, дождитесь повторного закипания воды и варите фрикадельки 3–5 минут.



16 Затем достаньте все фрикадельки из воды шумовкой в отдельную миску.



17 Процедите бульон, в котором вы варили фрикадельки, перелейте его обратно в кастрюлю и поставьте на огонь.



18 Опустите в бульон картофель.



19 Посолите одной чайной ложкой соли. Варите картофель после закипания 5–8 минут.



20 Готовность картофеля проверяйте так: достаньте кусочек картофеля из кастрюли и надавите по центру тупой стороной ножа. Если картофель легко распадётся на две части – он готов.



21 Сразу же опустите в суп пассерованные овощи.



22 Следом – фрикадельки.



23 Доведите суп до кипения и снимите кастрюлю с плиты.



24 Опустите в суп укроп и лавровый лист. Накройте кастрюлю крышкой. Оставьте суп под крышкой на 10–15 минут. А затем разливайте по тарелкам и подавайте к столу.

➤ Мясная сборная солянка ➤

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

150 г ветчины

150 г буженины

150 г копченых колбасок

2 ст. ложки каперсов

1 головка репчатого лука

1–2 ст. ложки

ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

3–4 ст. ложки

РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

½ ч. ложки соли

½ лимона

4 ст. ложки сметаны

8 маслин

3–4 пера зеленого лука
(можно заменить укропом)

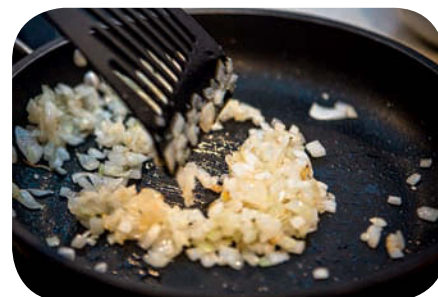
3–4 лавровых листа



① Буженину и ветчину нарежьте крупными кубиками. Копченые колбаски – кружочками.



② Выложите копчености в противень и запеките в нагретой до 200 °С духовке 10–15 минут.



③ Репчатый лук нарежьте мелкими кубиками, обжарьте на растительном масле 10 минут, периодически помешивая лопаткой.



④ Затем добавьте томатную пасту. Размешайте с луком и прогрейте одну минуту.



⑤ В небольшую кастрюлю налейте 1,5 л воды. Доведите до кипения, посолите.



⑥ Опустите в кипящую воду обжаренные в духовке копчености. Доставайте их из противня шумовкой, чтобы избавиться от лишнего жира.



⑦ Затем добавьте лук с томатом.



⑧ Как только суп повторно закипит – опустите в него каперсы.



⑨ Дайте покипеть 5 минут и снимите кастрюлю с плиты.



⑩ Опустите в суп мелко нарезанный зеленый лук или укроп.



⑪ Добавьте несколько лавровых листьев. Накройте крышкой и оставьте на 10–15 минут.



⑫ Разлейте солянку по тарелкам. В каждую тарелку добавьте ложку сметаны, 2 маслины и 1–2 ломтика лимона.

⇒ Рыбная солянка ⇒

ЭТО СОВРЕМЕННЫЙ ВАРИАНТ СТАРИННОГО РУССКОГО СУПА, НЕИЗМЕННО ВКУСНОГО. Готовится он очень быстро, но результат и вкус поистине царские.

Обязательное условие – в этом супе необходимо смешать свежую, соленую и копченую рыбу. Например, 150 г копченого палтуса, 150 г слабосоленой семги и 150 г свежей трески. Впрочем, рыба может быть любая.

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

150 г копченой рыбы

150 г слабосоленой рыбы

150 г свежей рыбы (филе)

2 ст. ложки каперсов

1 головка репчатого лука

3 ст. ложки
растительного масла

2 ст. ложки томатной пасты

1 ч. ложка соли

2–3 лавровых листа
(не обязательно)

4 ломтика лимона

4 ст. ложки сметаны

8 маслин

зелень укропа



① Нарежьте все три вида рыбы небольшими кусочками. Налейте в кастрюлю 1 л воды и поставьте на плиту.



② Нарежьте мелкими кубиками очищенную луковицу.



③ Переложите лук в небольшую сковороду, разогретую с растительным маслом.



④ Обжаривайте на среднем огне, помешивая лопаткой, в течение 10 минут.



⑤ Добавьте к луку томатную пасту, хорошо размешайте и обжаривайте еще минуту. Затем снимите сковороду с плиты.



⑥ Как только вода в кастрюле закипит, опустите в кастрюлю кусочки рыбы.



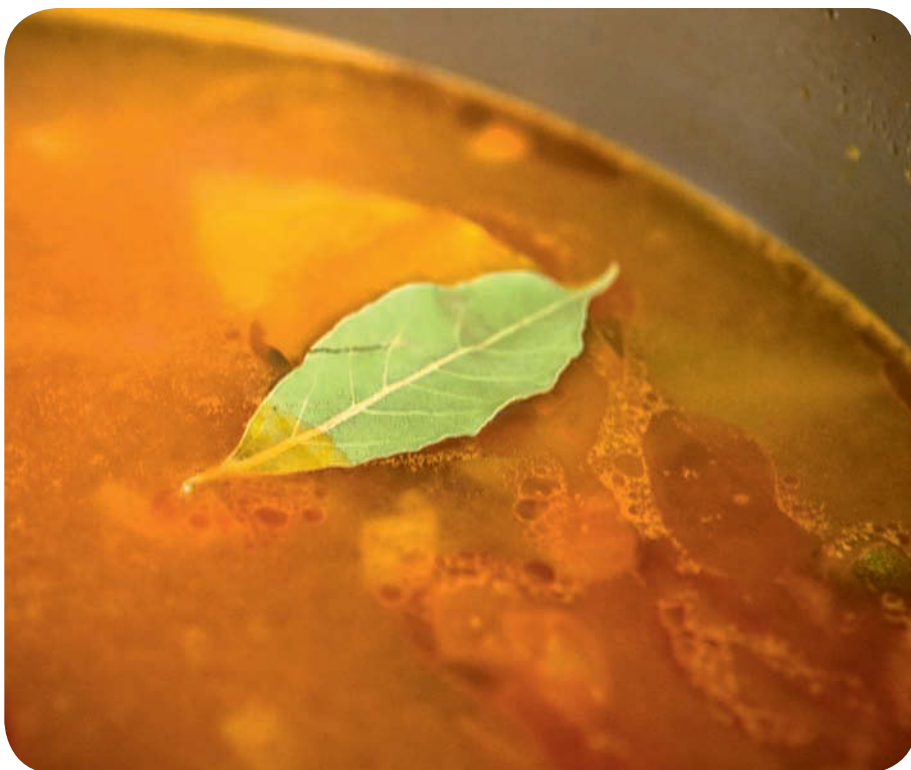
⑦ Посолите.



⑧ Сразу же опустите в суп лук с томатом. Добавьте каперсы.



⑨ Дайте супу повторно закипеть и варите ровно 5 минут.



⑩ Снимите кастрюлю с плиты, добавьте лавровый лист. Накройте крышкой и оставьте на 10–15 минут.



⑪ Разлив суп по тарелкам, положите в каждую по ломтику лимона и две маслины. Добавьте столовую ложку сметаны и посыпьте мелко нарезанным укропом.

•
**КОЛИЧЕСТВО СОРТОВ РЫБЫ
В СОЛЯНКЕ МОЖЕТ БЫТЬ
ЛЮБЫМ. ЧЕМ БОЛЬШЕ, ТЕМ
ЛУЧШЕ. ВОТ ТОЛЬКО СОЛЕНУЮ
СЕЛЬДЬ ИСПОЛЬЗОВАТЬ
Я НЕ РЕКОМЕНДУЮ, У НЕЕ СЛИШКОМ
СПЕЦИФИЧЕСКИЙ ВКУС.**
•

⇒ Гороховый суп ⇒

ЭТО ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНЫЙ В РОССИИ ГУСТОЙ СУП-ПЮРЕ.

Готовится он из спелого желтого гороха с различными копченостями. Обычно к этому супу подают вместо хлеба различные сухарики. Сухарики – это любой хлеб, пшеничный или ржаной, нарезанный мелкими кусочками и высушенный до хруста.

**НА 6-8 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г СУШЕНОГО ГОРОХА

200 г МОРКОВИ

150 г РЕПЧАТОГО ЛУКА

50 г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

150 г КОПЧЕНЫХ КОЛБАСОК

2,5 л ВОДЫ

2 ч. ЛОЖКИ СОЛИ

УКРОП

СУХАРИКИ



① Горох высыпьте в дуршлаг и промойте в проточной воде.



② Переложите промытый горох в кастрюлю и добавьте 2,5 л воды. Поставьте кастрюлю на плиту.

**ПРИ НАГРЕВАНИИ
И ЗАКИПАНИИ ВОДЫ**

НА ПОВЕРХНОСТИ БУДЕТ
ОБРАЗОВЫВАТЬСЯ ПЕНА.

ЭТУ ПЕНУ СЛЕДУЕТ УДАЛЯТЬ,
АККУРАТНО СНИМАЯ ПОЛОВНИКОМ.

КАК ТОЛЬКО УДАЛИТЕ ВСЮ
ПЕНУ — ПОСОЛИТЕ ГОРОХ
И ОСТАВЬТЕ ВАРИТЬСЯ.



3 Периодически помешивайте содержимое кастрюли – чтобы горох не прилипал ко дну.

ВНИМАНИЕ –
СТАРАЙТЕСЬ НЕ ЗАЧЕРПЫВАТЬ
МНОГО ВОДЫ ПРИ УДАЛЕНИИ ПЕНЫ.
А ЕСЛИ ЭТО ПРОИЗОЙДЕТ –
ДОБАВЬТЕ ВОДЫ, ЧТОБЫ ВОСПОЛНИТЬ
ПРОПОРЦИИ ЖИДКОСТИ.



4 Копченые колбаски нарежьте небольшими кружочками.



5 Обжарьте их на сухой сковороде без масла в течение 1–2 минут.



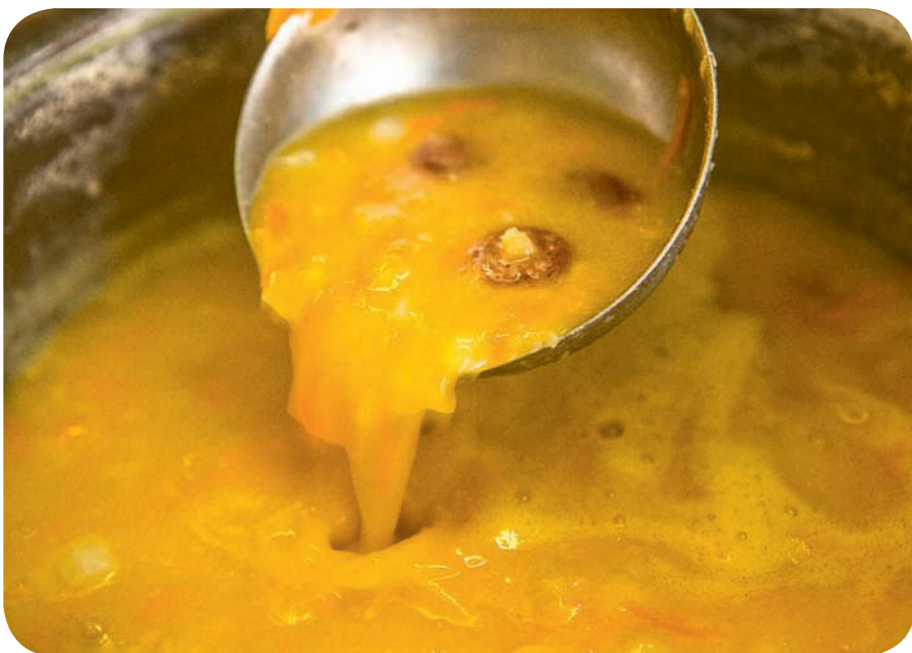
6 Лук нарежьте мелкими кубиками, морковь натрите на крупной терке, выложите в сковороду. Влейте растительное масло. Обжаривайте, помешивая, 8–10 минут на среднем огне.



7 Как только горох разварится (примерно 30–40 минут от начала кипения), опустите в кастрюлю обжаренные овощи (лук с морковью).



8 Доведите суп до кипения. Затем опустите в суп обжаренные колбаски и еще раз доведите суп до кипения. Снимите кастрюлю с плиты.



9 Добавьте в суп мелко нарезанный укроп и накройте кастрюлю крышкой. Оставьте на 5–10 минут. А затем размешайте суп и разливайте по тарелкам.

ПРИ ПОДАЧЕ В КАЖДУЮ ТАРЕЛКУ ДОБАВЬТЕ НЕМНОГО СУХАРИКОВ.
ЭТОТ СУП ЛУЧШЕ СЪЕСТЬ СРАЗУ ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. ПРИ ХРАНЕНИИ
ОН ОЧЕНЬ ГУСТЕЕТ, И РАЗОГРЕВАТЬ ПОВТОРНО ЕГО ОЧЕНЬ СЛОЖНО.

⇒ Деревенский грибной суп ⇒

СУП ИЗ СУШЕНЫХ ГРИБОВ ЕЩЕ НАЗЫВАЮТ «ЧЕРНЫМ СУПОМ» –

из-за того, что грибы окрашивают бульон в характерный цвет. Но вкус! Какой же невероятно насыщенный вкус получается от сочетания совершенно простых продуктов. Конечно, можно использовать и сухие тепличные грибы. Но из лесных – белых грибов, опять, подберезовиков и прочих – он все-таки получается гораздо вкуснее.

НА 6-8 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

20 г СУШЕНЫХ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ

2–3 СРЕДНИЕ КАРТОФЕЛИНЫ

2 СРЕДНИЕ МОРКОВИ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

4 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА

0,5 ЧАШКИ (100 г)
ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ

2 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ БЕЗ ВЕРХА

100 г СМЕТАНЫ
(ПО ЖЕЛАНИЮ)



① Можно замочить грибы на несколько часов. Но совершенно спокойно можно и не делать этого заранее.



② Выложите грибы в посуду, залейте водой так, чтобы она хорошо покрывала грибы. Поставьте на 10 минут в микроволновую печь на максимальную мощность.



③ Перловую крупу всыпьте в небольшой сотейник. Налейте полную чашку воды и поставьте на огонь. Варите до тех пор, пока вся жидкость не выкипит.



4 Затем хорошо промойте перловку в проточной воде и откиньте на дуршлаг.



5 Картофель очистите и нарежьте средними кубиками.



6 Нарежьте мелко лук, морковь натрите на крупной терке. Переложите морковь и лук в сковороду. Добавьте растительное масло.



7 Пассеруйте лук с морковью, периодически помешивая, примерно 10 минут. Морковь должна заметно окрасить масло.



8 Грибы, распаренные в микроволновке, хорошо промойте и нарежьте кусочками помельче.



9 Получившийся грибной отвар аккуратно процедите через мелкое сито. Затем разбавьте отвар водой, доведя объем жидкости до 2,5 л.



10 Перелейте жидкость в кастрюлю, поставьте на огонь. Добавьте грибы. Доведите до кипения и варите 10 минут.



11 Затем опустите в суп картофель. Посолите. Повторно доведите до кипения и варите еще 10 минут.



12 Добавьте в суп лук и морковь.



13 Снова дайте супу закипеть и добавьте перловку.



14 И как только суп закипит последний раз – снимите его с плиты. Накройте крышкой и оставьте на 15–20 минут.



15 А затем разливайте по тарелкам. В каждую тарелку супа можно добавить столовую ложку сметаны и мелко нарезанную зелень.

⇒ Грибная лапша ⇒

ЭТО НЕВЕРОЯТНО АРОМАТНЫЙ И ВКУСНЫЙ СУП, который очень легко готовится из минимального набора продуктов. Основа супа – насыщенный бульон из сушеных грибов и лапша, приготовленная своими руками.

НА 8 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

45 г СУШЕНЫХ ГРИБОВ

1 яйцо

1 СТАКАН ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

2,5 ч. ложки соли

2 НЕБОЛЬШИЕ ГОЛОВКИ
РЕПЧАТОГО ЛУКА

2 СРЕДНИЕ МОРКОВИ

4–5 ст. ложек
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



① Горсть грибов выложите в посуду, подходящую для микроволновки. Залейте грибы холодной водой. Поставьте в микроволновую печь (максимум мощности) на 10 минут.

•
**ЕСЛИ ВЫ
НЕ ПОЛЬЗУЕТЕСЬ
МИКРОВОЛНОВКОЙ,**
ТО ПРЕДВАРИТЕЛЬНО, ЧАСА
ЗА ТРИ, ЗАЛЕЙТЕ ГРИБЫ КИПЯТКОМ
И ДАЙТЕ ИМ НАСТОЯТЬСЯ
И РАЗМОКНУТЬ.

•



② Процедите получившийся грибной отвар в кастрюлю.



③ Долейте воды, так чтобы общий объем составлял 3 л.



④ Грибы промойте проточной водой через дуршлаг. Дайте воде стечь.



⑤ Нарезьте грибы кусочками и опустите в кастрюлю с грибным отваром. Варите на среднем огне еще 25–30 минут. Если жидкость выкипит – восполните объем, долив воды.



⑥ Для лапши отмерьте 1 стакан муки. Во второй, такой же по объему, стакан выбейте 1 яйцо. Долейте воды к яйцу, так чтобы общий объем составил $\frac{1}{3}$ стакана.



⑦ Воду с яйцом вылейте в миску. Добавьте $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли и хорошо перемешайте вилкой.



⑧ Всыпьте муку. Замесите тесто.



⑨ Тесто должно вобрать в себя всю муку. Идеальной гладкости теста на этом этапе добиваться не обязательно. Достаточно, чтобы оно не содержало неразмешанной муки.



⑩ Скатайте тесто в шар и уберите в целлофановый пакет. Пакет с тестом оставьте на полчаса при комнатной температуре.



⑪ Затем хорошо вымесите тесто до гладкого состояния. После того как за 30 минут «отдыха в пакете» клейковина хорошо набухнет, тесто вымесится очень легко и быстро.



12 Разделите тесто на 4 части.



13 Каждую часть раскатайте скалкой в тонкую лепешку.



14 Поставьте на огонь сковороду, сухую, без масла, и нагрейте. Быстро, в течение 5–10 секунд на каждую сторону, обсушите лепешки на сковороде с двух сторон.



15 Дайте лепешкам пару минут остыть. Затем сложите их стопкой. Разрежьте на 4 части в длину – полосками.



16 А затем берите стопки полосок и нарежьте тонкой соломкой поперек.



17 Лапша готова!



18 Очистите лук и морковь.



19 Нарежьте лук полукольцами, а морковь – тонкой соломкой (или натрите на крупной терке).



20 Протрите сковороду, в которой сушили лапшу, бумажной салфеткой. Выложите в нее лук с морковью и добавьте растительное масло. Поставьте сковороду на средний огонь и пассеруйте 10 минут, периодически помешивая.



21 Посолите кипящий грибной бульон 2 чайными ложками соли.



22 Опустите в бульон пассерованные овощи. Доведите до кипения.



23 Затем всыпьте лапшу...



24 ...и сразу же перемешайте ее в супе.



25 Дождитесь повторного закипания и сразу же снимите кастрюлю с огня.



26 Накройте крышкой и оставьте на 10 минут. Затем разливайте по тарелкам и при желании посыпайте зеленью.

•
**ГОТОВИТЬ ТАКОЙ СУП
ЗАРАНЕЕ НЕ СТОИТ:**

ЛАПША ЗА ЧАС МОЖЕТ
РАЗБУХНУТЬ ОЧЕНЬ СИЛЬНО,
ВПИТАВ В СЕБЯ ВЕСЬ БУЛЬОН.

Но вы можете заранее
приготовить по отдельности
и бульон с грибами, и лапшу,
и пассеровку. Храните бульон
и пассерованные овощи
в холодильнике пару дней.

А лапшу — в сухом виде
в шкафу. **И** в необходимый
момент сможете приготовить
суп за считанные минуты.

•



⇒ Грибной суп со сливками ⇒

НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЙ СУП! Попробуйте приготовить, и сами убедитесь в этом.
Тем более что процесс приготовления очень простой и очень быстрый.

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

250 г БЕЛЫХ ГРИБОВ

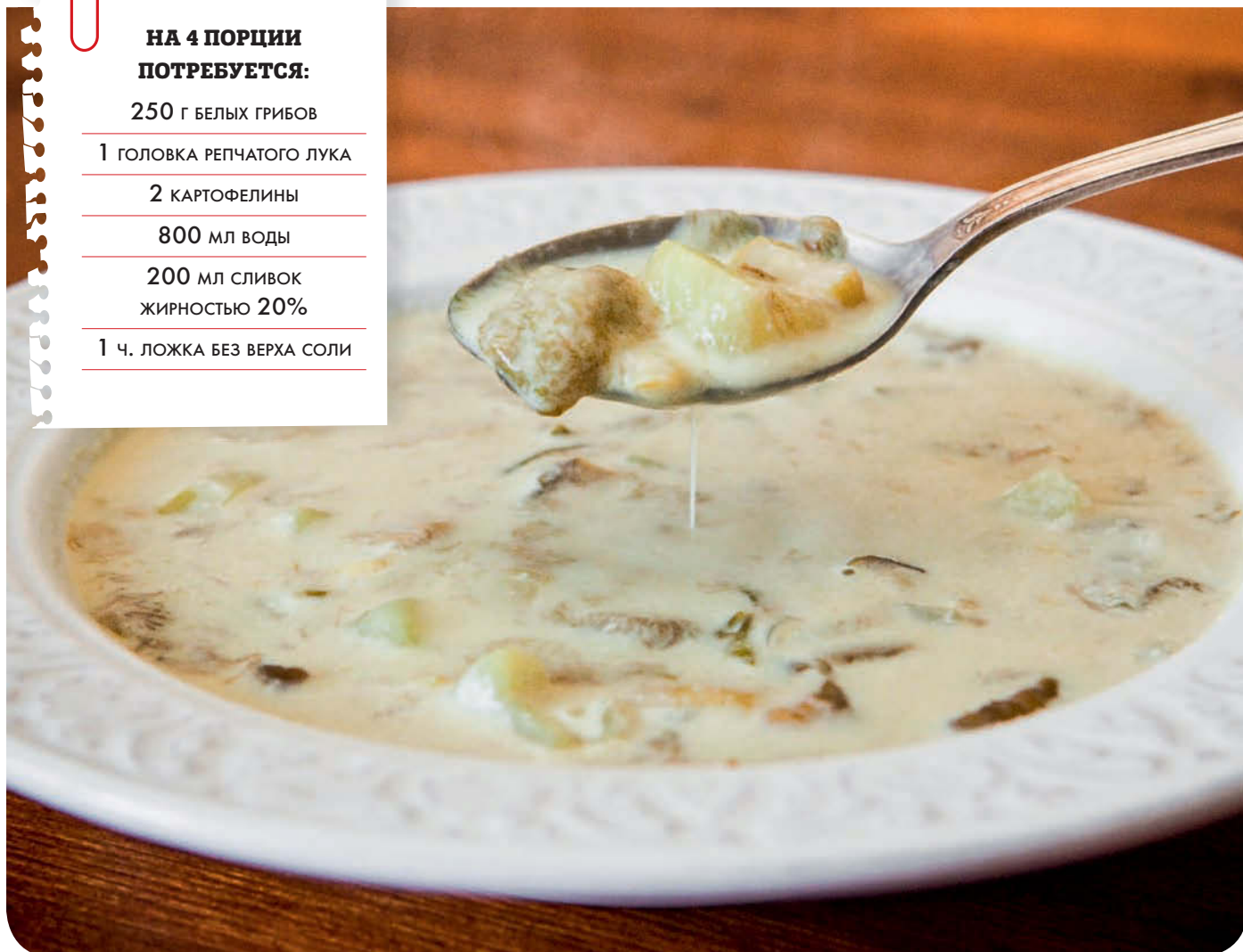
1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

2 КАРТОФЕЛИНЫ

800 мл ВОДЫ

200 мл СЛИВОК
ЖИРНОСТЬЮ 20%

1 ч. ЛОЖКА БЕЗ ВЕРХА СОЛИ



① Грибы промойте...

•
ВЫ МОЖЕТЕ ЗАМЕНИТЬ
БЕЛЫЕ ГРИБЫ ЛЮБЫМИ
ГРИБАМИ ПО ВАШЕМУ ВКУСУ.
•



② ...и нарежьте крупными кусочками.



③ Выложите грибы на сухую сковороду и поставьте на огонь.



④ Готовьте, периодически помешивая, 10–15 минут.



⑤ Сначала грибы выделяют много влаги. Вам необходимо тушить грибы до тех пор, пока вся жидкость не испарится.



⑥ Картофель и лук нарежьте средними кубиками.



⑦ Выложите лук с картофелем в кастрюлю и влейте воду. Поставьте кастрюлю на огонь. Посолите. После закипания убавьте огонь до среднего и варите 10 минут.



⑧ Затем выложите в кастрюлю подготовленные грибы со сковородки.



⑨ Сразу же влейте сливки.



⑩ Доведите суп до кипения и снимите кастрюлю с огня.



⑪ Суп готов! Наслаждайтесь!

⇒ Окрошка – холодный суп на квасе ⇒

ОДИН ИЗ ТРАДИЦИОННЫХ СУПОВ В ЖАРКИЕ ДНИ –
ЭТО РУССКАЯ ОКРОШКА. Готовят ее заранее и непосредственно перед подачей заливают
квасом и забеливают сметаной. Рецепт почти не меняется много лет.

НА 8 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

300 г ВАРЕННОЙ КОЛБАСЫ
(МОЖНО ЗАМЕНИТЬ ОТВАРНОЙ
ГОВЯДИНОЙ)

50 г ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

150 г СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

300 г КАРТОФЕЛЯ

250 г РЕДИСА

4 ВАРЕНЫХ ЯЙЦА

3–4 ВЕТОЧКИ УКРОПА

1,5 ч. ЛОЖКИ СОЛИ

1,5 л КВАСА

150 г СМЕТАНЫ



① Отварите неочищенный картофель в подсоленной (0,5 чайной ложки соли) воде до готовности.



② Готовый картофель остудите, очистите от кожуры и нарежьте мелкими кубиками.



③ Зеленый лук мелко нарежьте.



4 Переложите лук в миску. Добавьте к луку 1 чайную ложку без верха соли и разомните лук с солью, пока он не даст сок.



5 Свежие огурцы натрите на крупной терке.



6 Мелкими кубиками нарежьте вареную колбасу или отварное мясо...



7 ...затем яйца...



8 ...и редис.



9 Измельчите укроп.



10 Соберите все продукты в миску с луком. Хорошо размешайте. Получившуюся смесь храните в холодильнике.



11 Непосредственно перед подачей выложите в тарелку часть получившейся окрошечной смеси.



12 Налейте квас. Добавьте 1 столовую ложку сметаны. Размешайте. Наслаждайтесь!

⇒ Холодный борщ на кефире ⇒

В БОЛЬШОМ СПИСКЕ ПОПУЛЯРНЕЙШИХ РУССКИХ ХОЛОДНЫХ СУПОВ
этот – на втором месте после окрошки. Готовить его очень просто.

НА 10 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 л КЕФИРА
1 л ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ
200 г ОТВАРНОГО КАРТОФЕЛЯ
200 г ОТВАРНОЙ СВЕКЛЫ
5 ВАРЕННЫХ ЯИЦ
250 г СВЕЖИХ ОГУРЦОВ
25 г ЗЕЛЕННОГО ЛУКА
25 г УКРОПА
3 ст. ложки молотого СТОЛОВОГО ХРЕНА
1 ч. ложка соли



① Очистите свеклу...



② ...яйца и картофель.



③ Мелко нарежьте лук и укроп.



④ Натрите на крупной терке сначала огурцы, затем картофель.



⑤ Добавьте нарезанные лук и укроп.



⑥ И в последнюю очередь – натертую свеклу.



⑦ Переложите овощи и зелень в глубокую миску или кастрюлю. Добавьте столовый хрен.



⑧ Влейте кефир.



⑨ И воду.



⑩ Посолите. Хорошо размешайте.



⑪ Разлейте холодный борщ по тарелкам.



⑫ В каждую тарелку добавьте по 2 четвертинки вареного яйца. Наслаждайтесь!

A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white text box.

3

БЛЮДА С МЯСОМ

Наиболее распространены
в русской кухне блюда из говядины
и свинины, реже – из баранины.

Фарш для большинства изделий составляют,
смешивая эти виды мяса.



⇒ Пельмени с мясом ⇒

ТЕСТО – ЭТО ТО, ЧТО ДЕЛАЕТ ПЕЛЬМЕНЬ ПЕЛЬМЕНЕМ.

В классический рецепт входят мука, соль, вода и яйца, которые делают пельменное тесто плотным и помогают ему держать форму и не развариваться в воде.

Подают пельмени обычно со сметаной или сливочным маслом.

НА 250–300 ШТУК ПЕЛЬМЕНЕЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

5 яиц

2 ч. ложки соли

1 ч. ложка молотого
черного перца

400 г свиного фарша

400 г говяжьего фарша

400 г репчатого лука

3 чашки пшеничной муки
и 1 чашка на посыпку



ПРИ ЗАМЕСЕ ПЕЛЬМЕННОГО ТЕСТА очень важно не «переборщить» с жидкостью.

Оно должно быть крутым и эластичным. Замешивать его необходимо так, чтобы потом можно было раскатать в тонкие пласты. Я думаю, что все согласятся со мною: пельмени в тонком тесте — самые вкусные.

В старину тесто замешивали на глазок. Просеивали муку через сито, потом высыпали ее горкой на стол, а затем в середине горки делали воронку. Отдельно размешивали яйца с водой и солью и тонкой струйкой вливали в это углубление. Потом перемешивали жидкость, постепенно забирая муку по всей окружности от краев к середине. И долго месили, чтобы тесто вобрало в себя как можно больше муки. Этот способ требует большого навыка и опыта. Хозяйка должна «чувствовать» тесто: если надо — добавить муки или воды.

А что делать, если с навыками пока негусто? Весь мой пекарский опыт говорит о том, что наилучшее тесто получается тогда, когда сразу отмериваешь ровно столько воды и муки, сколько требуется.

В этом случае тесто сразу получится нужной густоты, и, значит, его не надо будет долго и утомительно вымешивать, выбивать об стол и так далее.



① Возьмите большую чашку объемом 350 мл. Отмерьте 3 чашки муки. Отмерять следует полными чашками. Не нужно утрамбовывать муку в чашке.



② Высыпьте муку в миску.



③ В точно такую же по объему чашку выбейте яйца.



④ Добавьте 1 чайную ложку соли.



⑤ Долейте водой до края чашки. Аккуратно размешайте содержимое вилкой.



⑥ Перелейте жидкость из чашки (воду и яйца) в миску к муке.



⑦ Размешайте с мукой таким образом, чтобы жидкость взяла в себя максимально всю муку и не было больших комков.



⑧ Оставьте тесто в миске на 20 минут.



⑨ Затем переложите на стол и вымесите.



⑩ Месить нужно, нажимая на тесто и одновременно скатывая его в шар. Тесто должно получиться однородным и упругим.



⑪ Готовое тесто переложите в пакет и отложите в сторону. Можно убрать в холодильник.

ЛУЧШАЯ НАЧИНКА

•
для классических русских пельменей получается, если в равных пропорциях смешать свинину, говядину и лук. Лук делает начинку сочной.
•



12 Возьмите равное количество свиного и говяжьего фарша.



13 Очистите лук, нарежьте кусочками и переложите в блендер. Измельчите лук блендером до однородного состояния.



14 Добавьте молотый лук к фаршу. Туда же добавьте 1 чайную ложку соли и молотый черный перец.



15 Хорошо размешайте фарш до однородного состояния.



16 Готовое тесто разделите на несколько частей. Каждую часть теста скатайте руками в тонкий жгут диаметром не больше 2 см.



17 Затем ножом разрежьте жгут на одинаковые кусочки толщиной примерно 1–1,5 см.



18 Обваляйте их в муке со стороны разрез.



19 Раскатайте каждый кусочек скалкой в тонкую круглую лепешку.



20 На середину каждого кружка из теста выкладывайте часть начинки.



21 Затем складывайте тесто пополам, начинкой внутрь, в форме полумесяца.



22 Края теста защипните, то есть придавите пальцами таким образом, чтобы они слиплись между собой.



23 Важно, чтобы в пельмене не оставалось отверстий – иначе при варке он может развалиться.



24 Уголки соедините и придайте пельменям круглую форму. При этом начинка должна оказаться в центре, а защипанные края – по окружности.



25 Готовые пельмени укладывайте ровными рядами на присыпанную мукой досочку.



26 Поставьте кастрюлю с водой на огонь, посолите воду (1 чайная ложка на 2 л), добавьте по желанию лавровый лист и несколько горошин черного перца.



27 Дождитесь бурного кипения и начинайте по одному или по несколько штук опускать пельмени в кипяток.



В ВАРКЕ ПЕЛЬМЕНЕЙ СУЩЕСТВУЮТ СВОИ ТОНКОСТИ И СЕКРЕТЫ. Считается, что оптимальное соотношение при варке — 4 л воды на 1 кг пельменей. Не советую варить сразу много пельменей. Это как раз тот случай, когда не стоит экономить время, иначе ваши труды могут пойти насмарку. За один раз нужно варить ровно столько пельменей, сколько свободно может плавать на поверхности воды. Поэтому ориентируйтесь на диаметр кастрюли, а не на принятые нормы. Для того чтобы все пельмени сварились равномерно и не потеряли форму, они ни в коем случае не должны вариться в «несколько этажей». Да и лучше, когда они свободно плавают на поверхности, не прижимаясь плотно друг к другу. Пельмени варят, опуская в кипящую воду. **Остерегайтесь кипящих брызг!**



28 Шумовкой размешайте пельмени в воде. Через пару минут размешайте содержимое кастрюли еще раз, иначе пельмени могут прилипнуть ко дну.



29 Дождитесь того момента, когда все пельмени всплывут на поверхность воды, и варите их еще 4–5 минут. Доставайте пельмени шумовкой.

⇒ Мясные зразы с яйцом ⇒

**НА 5-6 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

400 г СМЕШАННОГО ФАРША
(СВИНИНА + ГОВЯДИНА)

2 ЛОМТИКА БЕЛОГО ХЛЕБА

5 яиц

½ ч. ложки соли

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

2–3 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 ЗУБЧИК ЧЕСНОКА

1 ст. ложка
ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ



① Луковицу очистите и нарежьте мелкими кубиками.



② Выложите на сковороду, добавьте 2 столовые ложки растительного масла. Жарьте, периодически помешивая, 6–8 минут.



③ Четыре яйца сварите вкрутую, очистите, нарежьте кубиками.



④ Переложите в миску нарезанные яйца, добавьте обжаренный лук. Туда же добавьте панировочные сухари и измельченный зубчик чеснока.



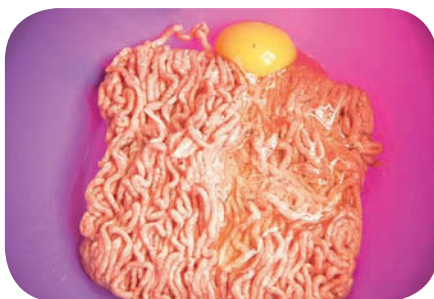
⑤ Перемешайте. Начинка для зраз готова.



⑥ Для котлетной массы замочите два кусочка белого хлеба в холодной воде и оставьте на 5 минут.



7 Затем слейте воду, отожмите хлеб. Переложите его в блендер и измельчите.



8 В миску выложите фарш. Добавьте к фаршу 1 сырое яйцо. Туда же выложите размоченный и измельченный хлеб из блендера.



9 Посолите. Хорошо перемешайте.



10 Обязательно отбейте фарш, это необходимо, так фарш будет лучше держать форму.



11 Несколько раз (10–15) поднимите фарш невысоко и с силой ударьте его о дно миски. Структура фарша от этого заметно изменится.



12 Мокрыми руками разделите получившуюся котлетную массу на 5–6 равных частей.



13 Каждую часть фарша выкладывайте на ладонь в виде лепешки.



14 На середину лепешки выкладывайте по полной столовой ложке (с верхом) начинки.



15 Двамя ладонями соедините края зразы, немного внахлест. Чуть прихлопните в ладонях получившуюся зразу.



16 Затем переложите зразы на противень, смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой.

•
ВНИМАНИЕ!
ОБЯЗАТЕЛЬНО ВЫКЛАДЫВАЙТЕ зразы швом ВНИЗ. Под «швом» ПОДРАЗУМЕВАЕТСЯ ТА СТОРОНА, ГДЕ СОЕДИНИЛИСЬ КРАЯ.
ЗРАЗЫ ПРИ ЗАПЕКАНИИ МОГУТ ЛОПНУТЬ. НЕ ПЕРЕЖИВАЙТЕ, ТАК ПРОИСХОДИТ ОЧЕНЬ ЧАСТО. НА ВКУС ЭТО НИКАК НЕ ВЛИЯЕТ.
•



17 Запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке ровно 15 минут. Готовые зразы подавайте к столу с любым гарниром.

⇒ Жареные котлеты ⇒

**НА 6 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

400 г СМЕШАННОГО ФАРША
(СВИНИНА + ГОВЯДИНА)

50 г БЕЛОГО ХЛЕБА

1 СРЕДНЯЯ ГОЛОВКА
РЕПЧАТОГО ЛУКА

½ ч. ЛОЖКИ СОЛИ

3 СТ. ЛОЖКИ
ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО
ДЛЯ ЖАРКИ



① Кусочки белого хлеба замочите в холодной воде на 5–10 минут.



② Очистите лук и разрежьте на несколько частей. Выложите лук в блендер.



③ Отожмите от воды хлеб и добавьте в блендер. Хорошо измельчите блендером хлеб и лук.



④ Выложите фарш в миску. Посолите.



⑤ Добавьте массу из лука с хлебом.



⑥ Хорошо и равномерно вымесите фарш. Затем отбейте фарш, подняв его и с силой, несколько раз, ударив о дно миски.

⇒ БЛЮДА С МЯСОМ ⇐



7 Структура отбитого фарша заметно меняется – он лучше держит форму.



8 Разделите фарш на 6 равных частей.



9 Высыпьте горку сухарей на доску. Немного разровняйте ее ножом.



10 Придайте котлете овальную форму и выложите в сухари.



11 Сразу же переверните котлету широким ножом. Для того чтобы сухари были и сверху на котлете, и снизу на доске.



12 Немного похлопывая плоской стороной ножа по краям и по верху, придайте котлете идеальную форму.



13 Точно так же поступите с оставшимися котлетами.



14 Нагрейте сковороду с небольшим количеством масла (не выше 0,5 см). Выложите котлеты на сковороду и сразу же убавьте огонь до среднего.



15 Жарьте 5 минут с одной стороны. Затем переверните котлеты широкой лопаткой и дожарьте с другой стороны тоже в течение 5 минут. Готовые котлеты подавайте с салатом, с любым гарниром и с любым соусом.

⇒ Котлеты в духовке ⇒

НА 2-4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

400 г СМЕШАННОГО ФАРША
(свинина и говядина)

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

1 яйцо

½ ч. ложки соли

⅓ ч. ложки МОЛОТОГО
ЧЕРНОГО ПЕРЦА

2 ломтика БЕЛОГО ХЛЕБА

1 ст. ложка
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



❶ Два кусочка белого хлеба за-
лейте холодной водой и оставьте
на 10 минут. Затем отожмите воду.
Можно поместить размоченный
хлеб в дуршлаг и чуть придавить
рукой.



❷ Лук очистите, разрежьте на не-
сколько частей.



❸ Измельчите лук блендером
в пюреобразную массу.



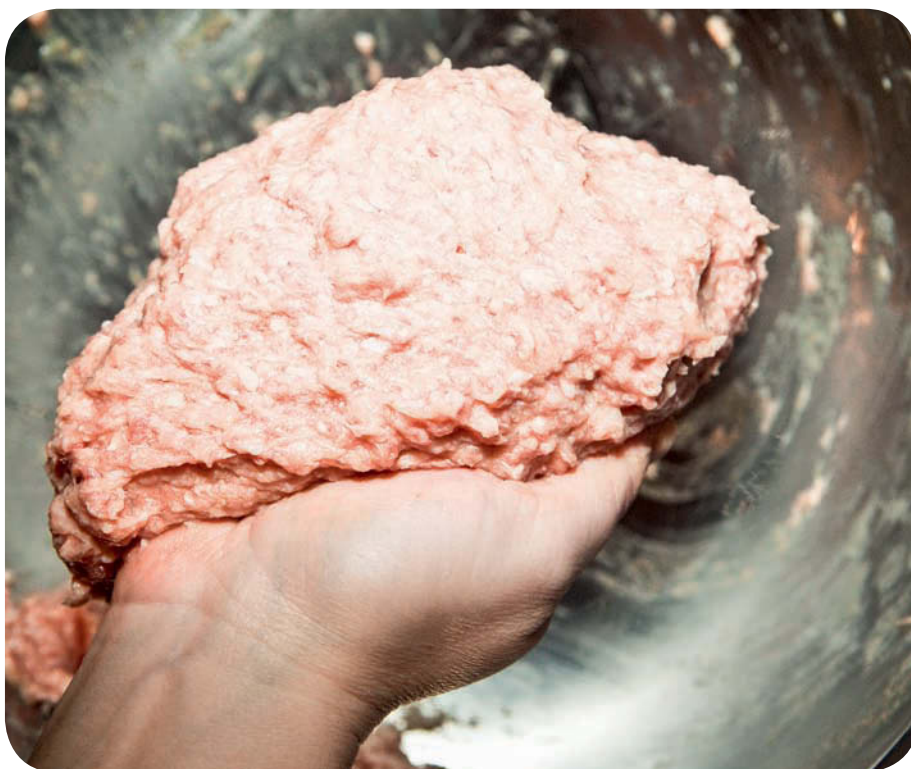
④ Добавьте к луку отжатый хлеб и равномерно перемешайте все блендером.



⑤ В миску выложите фарш. Добавьте измельченные лук с хлебом. Вбейте яйцо. Посолите и поперчите.



⑥ Хорошо перемешайте котлетную массу.



⑦ Настоятельно рекомендую всегда отбивать фарш: несколько раз поднять вверх содержимое и с силой опустить вниз, так чтобы фарш ударился о дно миски.

•
ОТБИТЫЙ ФАРШ
ИМЕЕТ БОЛЕЕ РАВНОМЕРНУЮ СТРУКТУРУ. КОТЛЕТЫ ИЗ ТАКОГО ФАРША ХОРОШО ДЕРЖАТ ФОРМУ И ГОРАЗДО МЯГЧЕ НА ВКУС.
•



⑧ Разделите готовый фарш на 4 равные части.



⑨ Мокрыми руками слепите из фарша котлеты овальной формы.



⑩ Переложите их на противень, смазанный растительным маслом, и запекайте 10–15 минут в предварительно нагретой до 200 °С духовке.



⑪ Готовые котлеты сразу же снимите с противня. Подавайте с любым гарниром и с любым соусом по желанию.

⇒ Тефтели ⇒

ЭТИ ТЕФТЕЛИ ЧАСТО НАЗЫВАЮТ «ЕЖИКАМИ». Может, из-за того, что рисинки напоминают иголки. Готовятся они очень легко и просто.

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г СМЕШАННОГО ФАРША
(свинина + говядина)

1 яйцо

½ чашки риса

1 ч. ложка соли

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

2–3 зубчика чеснока

1 ст. ложка пшеничной
муки

2 ст. ложки томатной пасты

4 ст. ложки
растительного масла



① Рис залейте полной чашкой воды. Варите после закипания 5–7 минут. Затем остудите рис, переложите в миску. Добавьте яйцо.



② Яйцо хорошо размешайте с рисом.



③ К рису добавьте фарш. Посолите $\frac{2}{3}$ чайной ложки соли.



④ Очень хорошо и равномерно размешайте фарш с рисом.



⑤ Разделите на 8 равных частей.



⑥ Каждую часть мокрыми руками скатайте в шар.



⑦ Выложите в глубокий противень. Поставьте в нагретую до 200 °С духовку на 20 минут.



⑧ Нарежьте лук и чеснок. Выложите в сковороду, добавьте растительное масло.



⑨ Пассеруйте овощи 2–3 минуты. Затем добавьте муку и томат. Хорошо размешайте и прогрейте все вместе еще 2 минуты.



⑩ Влейте в сковороду 2 стакана холодной воды и размешайте, чтобы не было комочков муки. Посолите. Доведите соус до кипения и снимите с плиты.



⑪ Залейте соусом полуготовые тефтели в противне, так чтобы соус покрывал их полностью.



⑫ Поставьте противень с тефтелями обратно в духовку еще на 15 минут. Соус в духовке должен повторно закипеть. После чего подавайте тефтели с любым гарниром.

⇒ Бефстроганов ⇒

БЕФСТРОГАНОВ – ЭТО НАИБОЛЕЕ ИЗВЕСТНОЕ В МИРЕ

КЛАССИЧЕСКОЕ РУССКОЕ БЛЮДО. Есть разные варианты расшифровки названия.

Либо «говядина по-строгановски» якобы по фамилии человека, чей придворный повар придумал это блюдо. Либо как «беф – «быстрый», строганый – нарезанный тонкими кусочками».

И мне ближе второй вариант, так как блюдо действительно готовится очень быстро.

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

300 г филе говядины

2 НЕБОЛЬШИЕ ГОЛОВКИ
РЕПЧАТОГО ЛУКА (100–150 г)

3 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

400 мл сливок
ЖИРНОСТЬЮ 20%

½ ч. ложки соли

½ ч. ложки молотого
ЧЕРНОГО ПЕРЦА



① Нарезьте лук тонкими полукольцами.



② Говядину разрежьте на 2–4 части.



③ Накройте пленкой и хорошо отбейте.



4 Пленка нужна для того, чтобы молоток не прилипал к мясу и не рвал его.



5 Лук переложите в сковороду с маслом и обжаривайте, периодически помешивая, в течение 5 минут.



6 Отбитое мясо нарежьте длинными и тонкими полосками.



7 Добавьте мясо в сковороду с обжаренным луком. Посолите. Хорошо размешайте.



8 Жарьте, помешивая, до тех пор, пока мясо не поменяет цвет, и плюс еще 3 минуты. Жидкости в сковороде быть не должно.

•
ДВА ЗАМЕЧАНИЯ –

ГРИБЫ И ТОМАТ В КЛАССИЧЕСКИЙ РЕЦЕПТ НЕ ДОБАВЛЯЮТ.

И ГОТОВИТЬ ОДНОВРЕМЕННО ЛУЧШЕ НЕ БОЛЕЕ ДВУХ ПОРЦИЙ.

ИНАЧЕ МЯСО В БОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ НА СКОВОРОДЕ ДАСТ СОК И НАЧНЕТ ТУШИТЬСЯ. А НАМ НЕОБХОДИМО ЕГО ОБЖАРИТЬ.

•



9 Затем влейте сливки. Еще раз хорошо размешайте.



10 Добавьте молотый перец. Готовьте, пока сливки не загустеют (2–3 минуты).



11 Затем снимите сковороду с огня – ваш бефстроганов готов! Подавайте с рисом, с картофельным пюре, с гречневой кашей.

⇒ Голубцы ⇒

КЛАССИЧЕСКИЕ РУССКИЕ ГОЛУБЦЫ – РУЛЕТЫ ИЗ КАПУСТЫ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА С РИСОМ. Для приготовления вам понадобится вилок капусты весом не менее килограмма. Но использовать мы будем только восемь верхних листьев. Оставшуюся часть можно использовать для приготовления салата, тушения и так далее.

НА 4 ПОРЦИИ (8 ШТУК) ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 КОЧАН КАПУСТЫ ВЕСОМ
1–1,5 кг

400 г ГОВЯЖЬЕГО ФАРША

½ ЧАШКИ РИСА

2–3 ВЕТОЧКИ ПЕТРУШКИ

1 МОРКОВЬ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

2 СТ. ЛОЖКИ С ВЕРХОМ
ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

2–3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

2 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ



① Рис выложите в кастрюлю. Влейте одну чашку воды и поставьте на средний огонь примерно на 5–7 минут.



② Как только большая часть воды выкипит, снимите рис с огня и оставьте остывать под крышкой. Там же, под крышкой, рис впитает влагу.



③ Капусту очистите от двух верхних листьев. Вырежьте верхнюю часть кочерыжки. Воткните вилку глубоко в середину кочана капусты (в кочерыжку).



④ Поставьте на огонь кастрюлю с водой. Дождитесь кипения воды, добавив чайную ложку соли. Опустите в кипящую воду капусту и проварите кочан 1–2 минуты.



⑤ Поворачивайте кочан с помощью вилки, наклоняя в разные стороны, чтобы листья со всех сторон успели немного провариться.



⑥ Затем достаньте кочан. С помощью ножа отделите два верхних листа.



⑦ После чего погрузите кочан капусты обратно в кипящую воду на 2 минуты.



⑧ Таким образом вам нужно отделить восемь крупных листьев. Старайтесь не переваривать капусту. Листья должны просто стать мягче.



⑨ Дайте листьям остыть. Срежьте толстую часть у каждого листа.



⑩ Приготовьте начинку. Выложите в миску остывший полуготовый рис. Добавьте фарш.



⑪ Посолите $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Измельчите петрушку и добавьте к фаршу с рисом.



⑫ Хорошо вымешайте фарш. Разделите его на 8 равных частей.



⑬ Разложите капустные листья на столе. На край листа, у того места, где вы обрезали толстую часть, выложите часть фарша.



⑭ Сначала чуть подогните нижнюю часть капустного листа.



⑮ Затем сложите конвертиком боковые части.



16 И оставшуюся часть листа заверните рулетом. Очень просто!



17 Выложите подготовленные рулеты в глубокий небольшой противень. Влейте на дно противня одну чашку воды.



18 Закройте верх фольгой.



19 Поставьте противень в нагретую до 200 °С духовку на 25–30 минут.



20 За то время, пока голубцы стоят в духовке, приготовьте соус. Измельчите на терке морковь, лук нарежьте мелко, чеснок – крупными кружками.



21 Переложите овощи в сковороду. Добавьте растительное масло. Обжаривайте овощи на среднем огне, периодически помешивая, 10 минут.



22 Затем добавьте к овощам соль (½ чайной ложки) и томатную пасту. Прогрейте томат с овощами 1–2 минуты и влейте 1 чашку воды.



23 Хорошо размешайте соус и доведите до кипения.



24 Достаньте противень с голубцами из духовки. Полейте голубцы соусом.



25 Равномерно распределите овощи из соуса по поверхности голубцов.



26 Снова накройте противень фольгой и отправьте в духовку еще на 30 минут.



27 Готовые голубцы разложите по тарелкам. Полейте оставшимся в противне соусом.

⇒ Фаршированный перец ⇒

ОЧЕНЬ ПОПУЛЯРНОЕ БЛЮДО РУССКОЙ КУХНИ.

Особенно летом – когда в продаже появляется тонкостенный салатный перец.

Многие называют его по старой привычке болгарским.

**НА 4 ПОРЦИИ
(8 ШТУК) ПОТРЕБУЕТСЯ:**

8 СТРУЧКОВ СЛАДКОГО ПЕРЦА
(СРЕДНЕГО РАЗМЕРА)

400 г СМЕШАННОГО ФАРША
(СВИНИНА + ГОВЯДИНА)

½ ЧАШКИ РИСА

1 ЯЙЦО

1 МОРКОВЬ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

2 СТ. ЛОЖКИ С ВЕРХОМ
ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

2–3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 ¼ Ч. ЛОЖКИ СОЛИ

½ Ч. ЛОЖКИ МОЛОТОГО
ЧЕРНОГО ПЕРЦА



1 Рис выложите в кастрюлю.



2 Влейте чашку воды, посолите (¼ чайной ложки) и поставьте на средний огонь. После того как вода закипит, варите рис 5 минут.



3 Затем снимите кастрюлю с огня и оставьте рис остывать под крышкой. Там же, под крышкой, рис впитает оставшуюся влагу.



4 У перцев срежьте плодоножку, захватывая по кругу небольшую часть перца. Удалите семена внутри. Должны получиться конусообразные заготовки.



5 Приготовьте начинку. Смешайте остывший рис и фарш. Добавьте к фаршу яйцо и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Перемешайте.



6 Получившейся массой аккуратно и плотно нафаршируйте подготовленные перцы.



7 Очень важно плотно нафаршировать сначала самый кончик перца, затем все остальное.



8 Уложите перцы в один-два ряда на дно кастрюли с толстым дном.



9 Для соуса натрите на терке морковь, лук нарежьте мелко, чеснок – крупными кружками. Переложите овощи в сковороду. Добавьте растительное масло.



10 Обжаривайте овощи на среднем огне, периодически помешивая, 10 минут. Затем добавьте к овощам $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, черный перец и томатную пасту.



11 Прогрейте томат с овощами 1–2 минуты и влейте чашку воды. Хорошо размешайте соус и доведите до кипения.



12 На дно кастрюли с фаршированным перцем влейте чашку холодной воды. Сверху выложите соус с овощами. Размешивать не нужно!



13 Жидкость от воды и соуса должна покрывать фаршированные перцы лишь на две трети. Поставьте кастрюлю на огонь.



14 Как только соус закипит – убавьте огонь до ниже среднего. Накройте кастрюлю крышкой и томите перцы 35–45 минут.



15 Готовые перцы разложите по тарелкам и полейте соусом, в котором тушился перец.

⇒ Отбивные из свинины ⇐

ОТБИВНЫЕ ИЗ СВИНИНЫ ГОТОВИТЬ ЛЕГКО И ПРОСТО.

Самое важное – это хорошо отбить мясо и не пересушить его при жарке.

**НА 5 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г свинины (карбонад)

2 ст. ложки
растительного масла

½ ч. ложки соли



❶ Мясо разрежьте на куски по 100 г каждый. Выложите каждый кусочек на доску. Накройте пищевой пленкой и отбейте мясо с двух сторон. Посолите.



❷ Поставьте сковороду на огонь выше среднего. Прогрейте 1–2 минуты. Затем смажьте сковороду маслом. Выложите отбивную на сковороду.

**ОТБИВАТЬ МЯСО НУЖНО
ПОПЕРЕК ВОЛОКОН.**

И, ОТБИВАЯ, НЕОБХОДИМО ДЕРЖАТЬ МОЛОТОК НАИСКОСОК (ОТ ЦЕНТРА К КРАЯМ). ТАКИМ ОБРАЗОМ ВЫ НЕ ПРОСТО БУДЕТЕ БИТЬ СВЕРХУ ВНИЗ ПО КУСКУ МЯСА, А НЕМНОГО РАСШИРЯТЬ ПЛОЩАДЬ ОТБИВНОЙ ПРИ КАЖДОМ УДАРЕ МОЛОТКА.



❸ Сразу же начинайте отсчет: раз, два, три, четыре и так далее. Ровно до того момента, как мясо снизу изменит свой цвет до середины.



❹ Затем переверните отбивную. Прижмите ее лопаткой. И начинайте обратный отсчет с цифры, на которой перевернули отбивную.



❺ Снимайте отбивные сразу же! Перед жаркой каждой следующей отбивной не забывайте смазывать маслом сковороду.

⇒ Жаркое в духовке ⇒

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 КГ КАРТОФЕЛЯ
(ОЧИЩЕННОГО)

400 Г СВИНИНЫ

2 МОРКОВИ

2 ГОЛОВКИ РЕПЧАТОГО ЛУКА

5–6 ЗУБЧИКОВ ЧЕСНОКА

6 СТ. ЛОЖЕК
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1,5 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ

½ Ч. ЛОЖКИ КРАСНОГО ПЕРЦА



① Картофель нарежьте крупными кусками, выложите в миску. Добавьте чайную ложку соли (без верха).



② Влейте 2 столовые ложки растительного масла.



③ Хорошо перемешайте. Переложите картофель в глубокий противень.



4 Поставьте в предварительно нагретую до 200 °С духовку. Запекайте 20 минут. Размешивать картофель в процессе запекания не нужно.



5 Нарежьте свинину кусочками в два раза меньше, чем нарезали картофель.



6 Лук, морковь и чеснок нарежьте так, как вам нравится (но не очень крупно).



7 Переложите мясо и овощи в глубокую сковороду. Добавьте 2–4 столовые ложки растительного масла (зависит от жирности мяса).



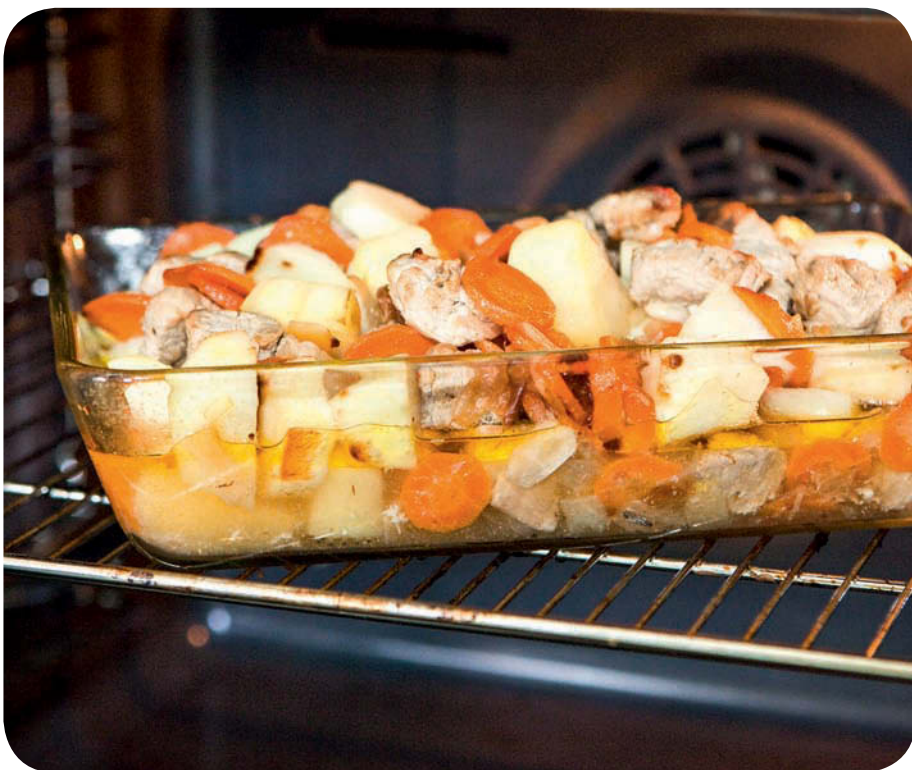
8 Жарьте, периодически помешивая, 15 минут. В конце жарки добавьте к мясу ½ чайной ложки соли и красный перец. Хорошо размешайте.



9 Достаньте из духовки противень с картофелем. Сверху на картофель выложите содержимое сковороды (мясо и овощи).



10 Влейте стакан воды. Аккуратно перемешайте.



11 Накройте противень фольгой и верните обратно в духовку на 20–25 минут.

12 Затем снимите фольгу и запекайте жаркое примерно 10 минут без фольги. Если вам нужно больше бульона в жарком – увеличьте количество воды. Но в таком случае и увеличьте время запекания под фольгой – вода в противне должна хорошо прокипеть, прежде чем вы снимете фольгу.

⇒ Печеночные оладьи ⇒

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г ГОВЯЖЬЕЙ ПЕЧЕНИ

150 г РЕПЧАТОГО ЛУКА

2 яйца

СОЛЬ

2 ст. ложки МАННОЙ КРУПЫ

50 мл РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
ДЛЯ ЖАРЕНИЯ



① Промойте печень проточной водой. Очистите лук.



② У печени обязательно нужно вырезать желчные протоки. А пленку, покрывающую печень, удалять не обязательно.



③ Нарежьте небольшими кусочками лук и печень.



④ Переложите в чашу блендера. Измельчите. Если у вас нет блендера, то пропустите лук и печень через мясорубку с мелкой решеткой.



⑤ В получившуюся массу добавьте яйца. Добавьте соль. Немного больше ½ чайной ложки.

•
**НУЖНОЕ КОЛИЧЕСТВО
СОЛИ** ВЫСЧИТАТЬ ПРОСТО.
НА 1 КГ ВЕСА НЕОБХОДИМА
1 ПОЛНАЯ ЧАЙНАЯ ЛОЖКА СОЛИ.
У НАС 500 г ПЕЧЕНИ, 150 г
ЛУКА И 2 ЯЙЦА ПРИМЕРНО
ПО 40 г КАЖДОЕ. ИТОГО ОБЩИЙ
ВЕС СОСТАВИТ 750 г. ТО ЕСТЬ
1 НЕПОЛНАЯ ЧАЙНАЯ ЛОЖКА СОЛИ.
•



⑥ Всыпьте манную крупу...



⑦ ...и хорошо перемешайте. Теперь очень важный момент – оставьте печеночную массу в сторону на 20–30 минут. За это время манка набухнет, впитает в себя лишнюю жидкость.



⑧ Поставьте на большой огонь сковороду. Прогрейте (буквально 1 минуту) и убавьте огонь до ниже среднего. Влейте немного растительного масла – 2 столовые ложки.



⑨ Большой ложкой выкладывайте печеночную массу на сковороду. Если мерить столовыми ложками – то в один оладушек «входит» 2,5–3 столовые ложки печеночной массы.



⑩ Молотая печень жарится очень быстро, и очень важно не пережарить ее, иначе потеряете всю сочность оладий. Поэтому смотрите по краю оладьи: как только поменяется цвет снизу и по верхнему ободку примерно на полсантиметра – сразу переворачивайте. Или ориентируйтесь на время. С одной стороны жарьте 2 минуты, со второй, обратной, стороны – 1 минуту.



⑪ После каждой партии обязательно протирайте сковороду насухо и начисто бумажным полотенцем, снова вливайте немного масла и сразу же выкладывайте новую порцию оладий.

ПОЧЕМУ Я НАСТАИВАЮ

НА ПОСТОЯННОМ ПРОТИРАНИИ СКОВОРОДЫ? ПОТОМУ ЧТО БЕЛОК ВСЕГДА СВАРАЧИВАЕТСЯ И ПРИГОРАЕТ. И ЭТОТ ПРИГОРЕВШИЙ БЕЛОК ПОКРОЕТ ЧЕРНЫМИ ХЛОПЬЯМИ ВАШИ ОЛАДЫ И ИСПОРТИТ ВСЬ ВНЕШНИЙ ВИД.

ПОЭТОМУ НЕ ЛЕНИТЕСЬ И НЕ ЭКОНОМЬТЕ ЛИШНЮЮ ПАРУ ЛОЖЕК МАСЛА.



⑫ Готовые оладьи подавайте с любым гарниром или салатом по 4–6 штук на порцию.

⇒ Солянка на сковороде ⇒

И ХОТЯ НАЗВАНИЕ ЭТОГО БЛЮДА ТАКОЕ ЖЕ, как и у популярнейшего русского супа, готовится оно совершенно иначе. При желании вы можете заменить сосиски копчеными колбасками, вареной колбасой или кусочками жареного или вареного мяса.

Мой рецепт простой и быстрый.

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

600 г КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

4 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

2 ПОМИДОРА

6 СОСИСОК

1 ст. ложка с верхом
ТОМАТНОЙ ПАСТЫ



① Очистите и нарежьте луковицу. Выложите в сковороду, добавьте 2 столовые ложки растительного масла.



② Обжаривайте лук на среднем огне до появления золотистого колера.



③ Помидоры нарежьте небольшими кусочками.



4 Добавьте помидоры к луку и, помешивая, потомите 2–3 минуты.



5 Капусту при необходимости (если она очень кислая) промойте и откиньте на дуршлаг. Нарежьте капусту кусочками покороче.



6 Выложите капусту в сковороду с луком и помидорами и хорошо перемешайте. Жарьте 3–4 минуты, периодически помешивая.



7 Подготовьте сосиски – нарежьте их кружочками.



8 Капусту с остальными овощами раздвиньте лопаткой к стенкам сковороды.



9 В центр сковороды выложите сосиски и добавьте к ним еще 2 столовые ложки растительного масла.



10 Обжаривайте сосиски 2–4 минуты, аккуратно помешивая их лопаткой в центре сковороды.



11 Затем добавьте томатную пасту и хорошо перемешайте все содержимое сковороды.



12 Хорошо прогрейте, но не пережаривайте. Еще примерно 2 минуты – и блюдо готово. Вкусно, сытно и очень быстро.

⇒ Мясо по-капитански ⇒

ГОТОВЯТ ЭТО БЛЮДО, запекая в порционных сковородах или любой другой порционной посуде для запекания. Подают прямо в той же посуде.

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

300–400 г ФИЛЕ СВИНИНЫ

4 СРЕДНИЕ КАРТОФЕЛИНЫ

1 СРЕДНЯЯ ГОЛОВКА
РЕПЧАТОГО ЛУКА

50 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 ст. ложка ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

1 ЧАШКА МОЛОКА

100 г ЛЮБОГО ТВЕРДОГО СЫРА
СОЛЬ





1 Картофель очистите. Выложите в небольшую кастрюлю, залейте водой. Посолите. Поставьте на огонь и варите после закипания примерно 15–20 минут. Затем слейте воду и остудите картофель.



2 Приготовьте соус бешамель. В небольшом сотейнике растопите сливочное масло.



3 Добавьте муку. Хорошо перемешайте муку венчиком.



4 Дождитесь появления белой пены и сразу же влейте холодное молоко, продолжая размешивать венчиком, чтобы не было комков.



5 Посолите соус щепоткой соли. Продолжайте нагревать и перемешивать венчиком до того момента, как соус начнет густеть.



6 Сразу же снимите соус с огня. Дождаться кипения не нужно. Соус по консистенции должен быть похож на блинное тесто.



7 Сыр натрите на терке.



8 Картофель нарежьте кружочками. Лук – тонкими кольцами.



9 Мясо разделите на две части. Хорошо отбейте мясо с двух сторон.

•
МОЖНО НАРЕЗАТЬ
МЯСО НА КУСОЧКИ МЕНЬШЕГО
РАЗМЕРА, ЕСЛИ ВАМ ТАК УДОБНЕЕ
ОТБИВАТЬ. **Мясной** слой в этом
блюда можно собирать
из нескольких кусочков.
•



⑩ Собирайте блюдо в порционной посуде. На дно сковороды или формы выложите слой лука. Половина луковицы на одну порцию.



⑪ На лук уложите отбивные. Слегка посолите мясо щепоткой соли.



⑫ Поверх мяса ровным слоем разложите кружочки отварного картофеля.



⑬ На картофель вылейте соус.



⑭ И аккуратно, ложкой, затяните соусом всю поверхность картофеля.



⑮ Верх посыпьте сыром.



⑯ Поставьте формы в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 20–25 минут.



⑰ Достаньте из духовки и сразу же подавайте к столу.

⇒ Картофельная запеканка ⇐

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА ГОТОВИТСЯ ОЧЕНЬ ПРОСТО.

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1,2 КГ КАРТОФЕЛЯ

3 ЯЙЦА

400 Г ГОВЯЖЬЕГО ФАРША

100 Г РЕПЧАТОГО ЛУКА

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

2 Ч. ЛОЖКИ СОЛИ

½ Ч. ЛОЖКИ МОЛОТОГО
ЧЕРНОГО ПЕРЦА



① Очистите картофель, нарежьте крупными кусками. Переложите в кастрюлю. Залейте водой так, чтобы вода покрывала картофель.



② Поставьте кастрюлю на огонь. Как только вода закипит – посолите 1,5 чайной ложки соли. Варите картофель до готовности – примерно 25 минут после того, как вода закипит. Затем слейте воду.



③ Картофель разомните картофель-лемялкой, чтобы не было комочков. Дайте остыть.



④ Для мясной прослойки мелко нарежьте лук. Выложите лук в сковороду, добавьте растительное масло.



⑤ Обжаривайте лук, периодически помешивая, 5–8 минут.



⑥ Затем переложите лук в отдельную посуду.



⑦ На ту же сковороду выложите фарш. Перемешайте его и обжаривайте на среднем огне.



⑧ Добавьте $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Поперчите.



⑨ Продолжайте жарить до того момента, когда весь фарш поменяет цвет.



⑩ Добавьте к фаршу обжаренный лук.



⑪ Хорошо перемешайте лук с фаршем. И прогрейте все вместе 2 минуты. Начинка готова.



⑫ К остывшему картофельному пюре добавьте 2 яйца.



13 Хорошо перемешайте яйца с картофелем.



14 Половину картофельной массы выложите в форму и равномерно распределите.



15 Затем выложите ровным слоем мясную начинку.



16 Сверху выложите оставшуюся картофельную массу. Равномерно распределите ее с помощью смоченной в воде ложки.



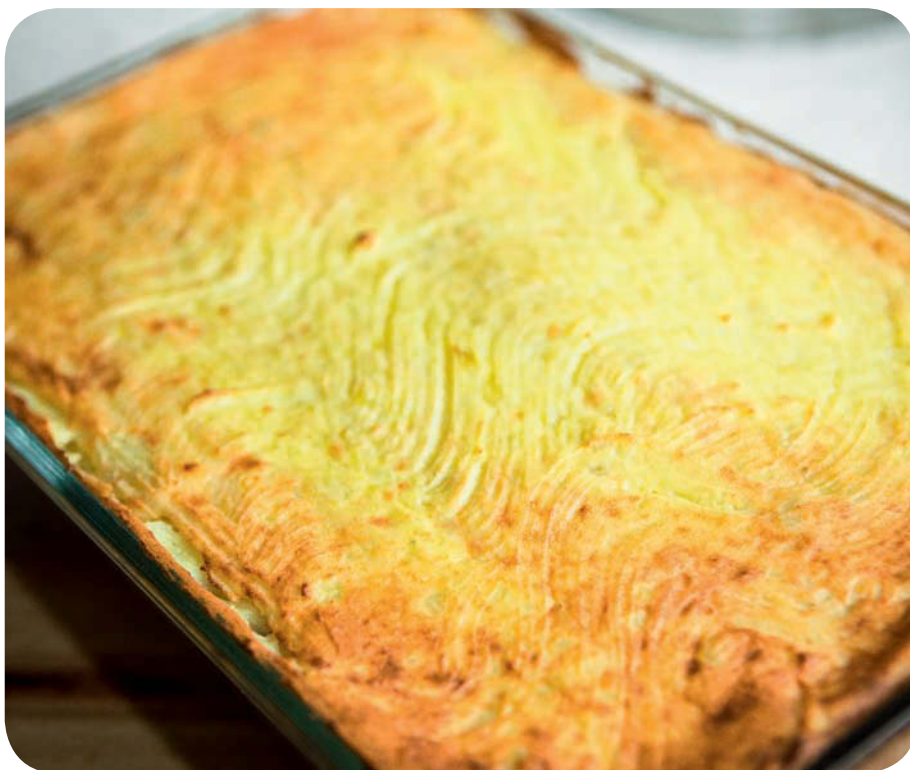
17 В отдельную посуду выбейте яйцо. Разведите водой, по объему равной яйцу. Хорошо перемешайте.



18 Получившейся смесью с помощью кисточки хорошо смажьте верх запеканки.

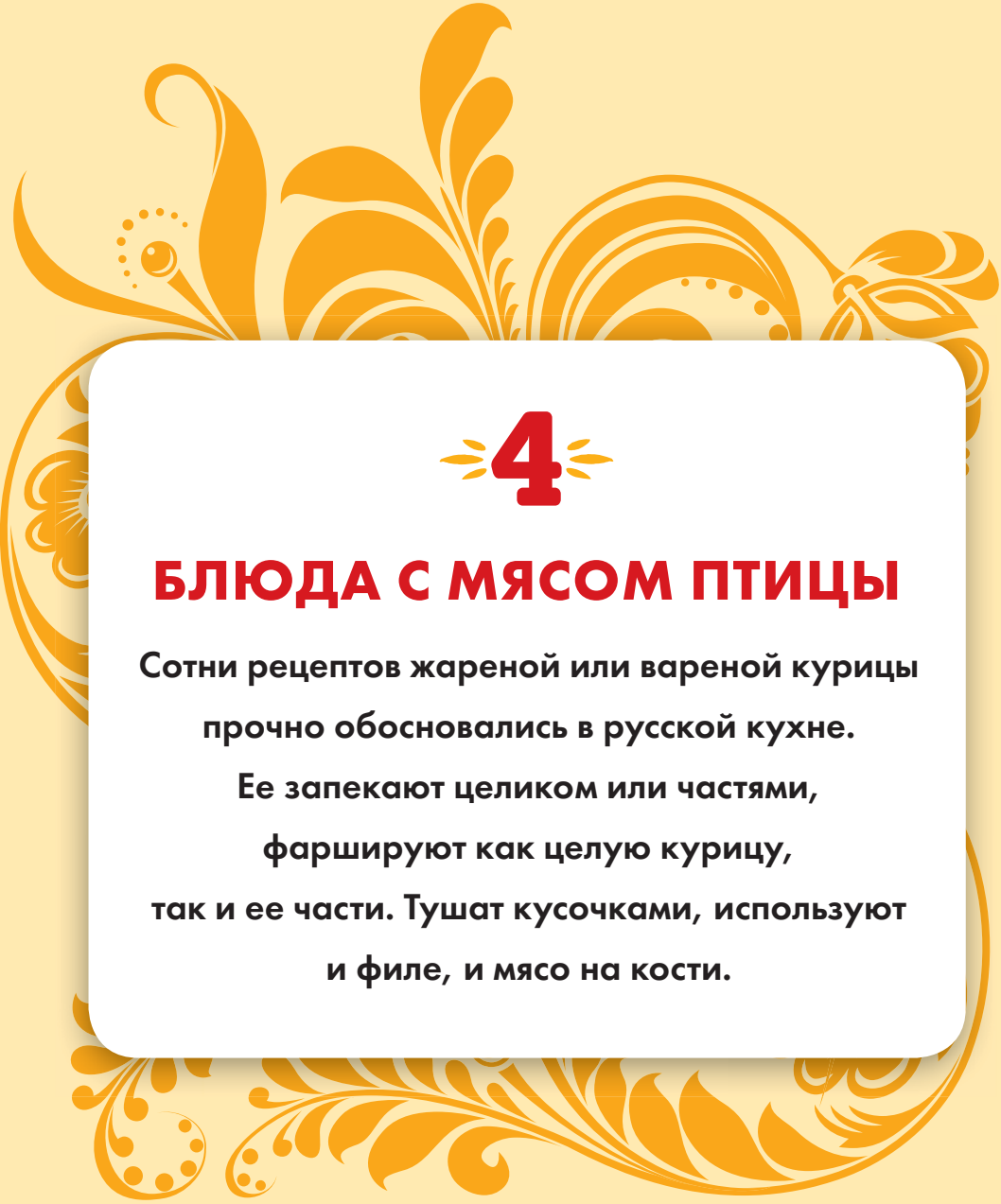


19 В предварительно нагретую до 200 °С духовку поставьте форму с запеканкой. Запекайте ровно 20 минут.



20 Готовую запеканку можно сразу подавать к столу. Но замечу, что нарезать ровными кусочками можно только остывшую запеканку.

•
**ЕСЛИ ФОРМА У ВАС
ТЕФЛОНОВАЯ, КЕРАМИЧЕСКАЯ
ИЛИ СТЕКЛЯННАЯ — ТО ДНО ФОРМЫ
НИЧЕМ СМАЗЫВАТЬ НЕ НУЖНО.
ЕСЛИ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ —
ТО СМАЗЬТЕ ФОРМУ РАСТИТЕЛЬНЫМ
МАСЛОМ С ПОМОЩЬЮ КИСТОЧКИ.**
•

A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white text box.

4

БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ

**Сотни рецептов жареной или вареной курицы
прочно обосновались в русской кухне.**

**Ее запекают целиком или частями,
фаршируют как целую курицу,
так и ее части. Тушат кусочками, используют
и филе, и мясо на кости.**



Куриное филе в сливках

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

150 г моркови

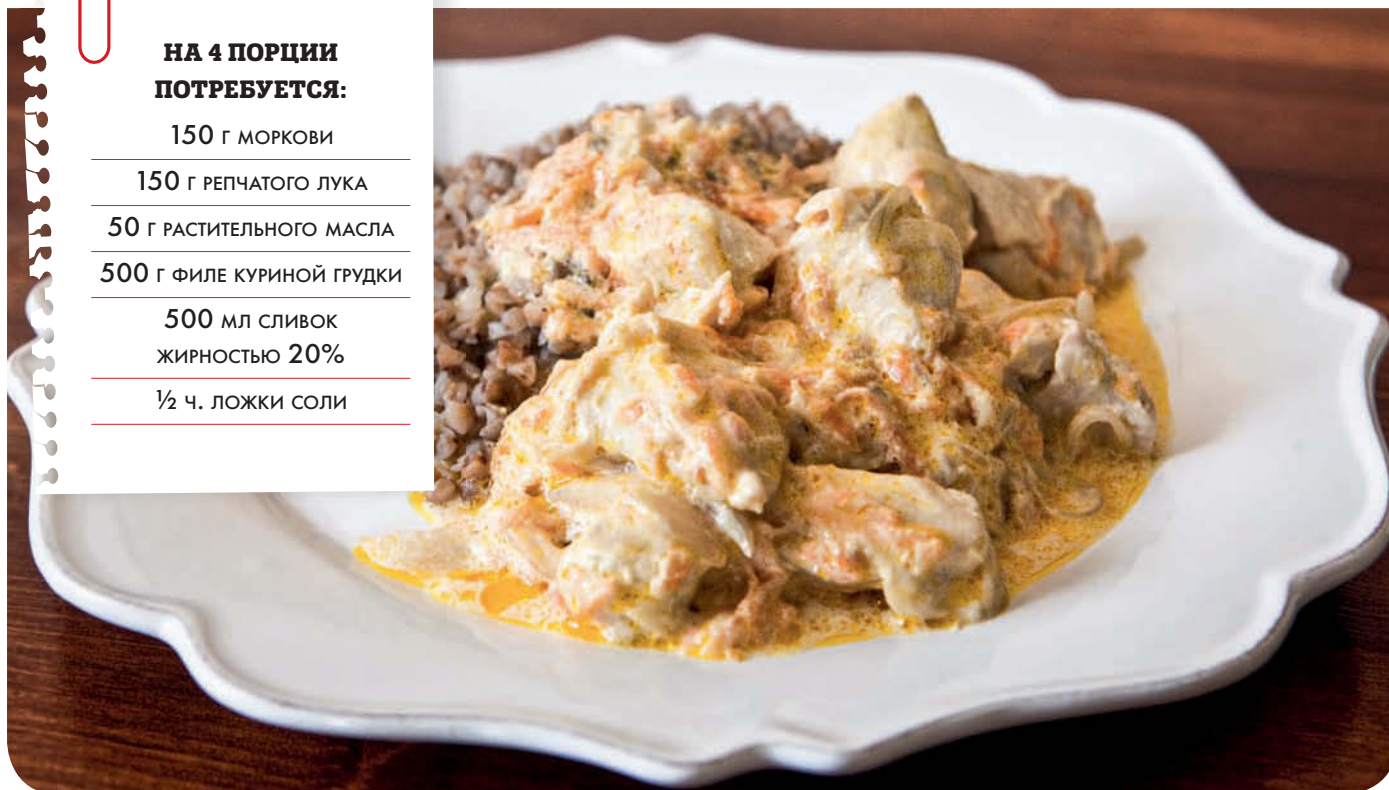
150 г репчатого лука

50 г растительного масла

500 г филе куриной грудки

500 мл сливок
жирностью 20%

½ ч. ложки соли



1 Нарежьте лук полукольцами. Натрите морковь на крупной терке.



2 Переложите овощи в сотейник. Добавьте растительное масло.



3 Обжаривайте овощи, помешивая, примерно 5 минут.



4 Филе нарежьте кусочками и добавьте к овощам в сотейник. Тушите филе с овощами, помешивая лопаткой, еще 5–8 минут. Посолите.



5 Как только все куриное филе поменяет цвет – влейте сливки.



6 Томите в сливках еще 5 минут, не забывая периодически помешивать. Готовое блюдо подавайте с гарниром из круп или овощей.

⇒ Курица на банке ⇒

ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 КУРИЦА ВЕСОМ 1,3 КГ

½ ч. ЛОЖКИ СОЛИ

2 ч. ЛОЖКИ АДЖИКИ

РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО



1 Курицу промойте и обсушите (промокните лишнюю воду салфеткой). Посолите курицу изнутри. Верх равномерно смажьте аджикой.



2 В небольшую банку налейте немного воды. Установите банку на противень. Наденьте курицу на банку так, чтобы она оказалась в вертикальном положении.



3 Поставьте противень с курицей в разогретую до 180 °С духовку на 30 минут.



4 Затем достаньте и смажьте курицу растительным маслом с помощью кисти. Верните противень с курицей в духовку и готовьте еще 30 минут.



5 Готовую курицу достаньте из духовки. Снимите с банки. Жидкость в банке не выкипает полностью, поэтому снимайте осторожно.



6 Подавайте целиком или разрезав на части. Приготовленная таким образом курица получается сочной изнутри и с хрустящей корочкой снаружи.

⇒ Окорочка, фаршированные грибами ⇒

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

6 КУРИНЫХ ОКОРОЧКОВ

300 г ГРИБОВ
(ВЕШЕНКИ, ШАМПИНЬОНЫ)

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

2 ЯЙЦА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ



① Окорочка промойте и обсушите салфеткой. Аккуратно снимите кожу с окорочков. Она отделяется достаточно легко.



② Отделенную кожу стяните до упора наизнанку.



③ Обрубите косточку у основания.

⇒ БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ ⇒



4 Выверните кожу обратно. То же самое проделайте с оставшимися окорочками.



5 Отложите кожу отдельно.



6 У оставшихся окорочков снимите всю мякоть с кости.



7 Нарезьте отделенное куриное мясо небольшими кусочками.



8 Грибы нарежьте. Выложите на сковороду. Жарьте сначала до тех пор, пока вся жидкость не испарится.



9 Затем добавьте 3 столовые ложки растительного масла и обжаривайте грибы еще 3–4 минуты.



10 Куриное мясо кусочками переложите в блендер. Добавьте соль. Вбейте яйца. Хорошо измельчите массу блендером до состояния фарша.



11 Добавьте грибы в фарш и размешайте. Разделите получившуюся массу на 6 равных частей и наполните кожу окорочка фаршем с грибами.



12 Аккуратно утрамбуйте, придавая форму окорочка. Не нужно скреплять края зубочистками или зашивать. Достаточно будет подогнуть край кожи.



13 Если вдруг останется отверстие – ничего страшного. Это никак не повлияет на качество блюда.



14 Уложите фаршированные окорочка в небольшой противень, почти вплотную друг к другу. Смажьте верх оставшимся растительным маслом.



15 Запекайте 30 минут в нагретой до 200 °С духовке. Готовые окорочка можно подавать горячими целиком. Или холодными, нарезав кружочками.

⇒ Окорочка, фаршированные яйцом и зеленым луком ⇒

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

4 КУРИНЫХ ОКОРОЧКА

4 ЯЙЦА

5–6 ПЕРЬЕВ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

2–3 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

СОЛЬ



① Окорочка промойте и обсушите салфеткой.



② Выкладывайте окорочка по одному на доску, боковой частью (целой кожей) вниз. Сделайте сначала разрез ножом до кости по всей длине окорочка.



③ Затем аккуратно ножом отделите кость, оставляя всю мякоть на коже.

⇒ БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ ⇒



④ Обрубите кость у основания.



⑤ То же самое проделайте с остальными окорочками.



⑥ Разложите окорочка на доске кожей вниз.



⑦ Накройте пищевой пленкой и хорошо отбейте мясо, стараясь не повредить кожу.



⑧ Посолите щепоткой соли каждый отбитый окорочок.



⑨ Нагрейте сковороду с парой ложек растительного масла. Выбейте в сковороду яйца. Тут же в сковороде размешайте яйца, раздавив лопаткой желтки. Посолите.



⑩ Пожарьте обычную яичницу. Разделите ее на 4 части.



⑪ На каждый отбитый окорочок выложите часть яичницы. По центру полоской насыпьте мелко нарезанный зеленый лук.



⑫ Аккуратно и плотно сверните окорочок. У вас получится рулет из курицы на коже, с начинкой из яйца и лука и с куриной косточкой на конце.



⑬ Выложите рулеты в небольшой противень, плотно друг к другу и подгибом вниз.



⑭ Смажьте рулеты растительным маслом. Запекайте в предварительно нагретой до 200 °С духовке 30 минут.



⑮ Готовые рулеты нарежьте горячими и подавайте, разложив кусочки веером.

⇒ Куриный шницель ⇒

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

600 г филе куриной грудки

2 яйца

4 ст. ложки пшеничной
муки

4 ст. ложки
панировочных сухарей

6 ст. ложек
растительного масла

½ ч. ложки соли



① Филе грудки разрежьте поперек в длину на 6 равных частей.



② Отдельно, в разные тарелки, высыпьте муку, панировочные сухари и выбейте яйца.



③ Яйца размешайте вилкой.

⇒ БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ ⇒



④ Каждый кусочек куриного филе выкладывайте на доску. Накрывайте пищевой пленкой и аккуратно отбивайте.



⑤ Посолите щепоткой соли каждую отбивную.



⑥ Поставьте небольшую сковороду на средний огонь и прогрейте 1–2 минуты. Влейте 1 столовую ложку масла.



⑦ Каждую отбивную сначала запанируйте в муке.



⑧ Затем опустите в размешанные яйца. И хорошо обваляйте в сухарях.



⑨ Выкладывайте шницели по одному на сковороду и жарьте по 2 минуты с каждой стороны.

•
**ОТБИТОЕ КУРИНОЕ
ФИЛЕ ГОТОВИТСЯ
ОЧЕНЬ БЫСТРО.**

Старайтесь не пересушивать его на сковороде. После каждой отбивной обтирайте сковороду бумажным полотенцем и снова вливайте ложку масла — для каждой порции. Не ленитесь делать это — и ваши шницели будут идеальными по цвету, без вкрапления горелой крошки от предыдущей порции.

•



⑩ Готовые шницели сразу же подавайте с любым гарниром или салатом.

⇒ Куриная грудка в сырной корочке ⇒

ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ И НЕВЕРОЯТНО ЛЕГКОЕ В ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮДО.

Корочка из сыра полностью преобразует вкус скучной куриной грудки.

НА 2 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

300 г ФИЛЕ КУРИНОЙ ГРУДКИ

50 г СЫРА «ТИЛЬЗИТЕР»

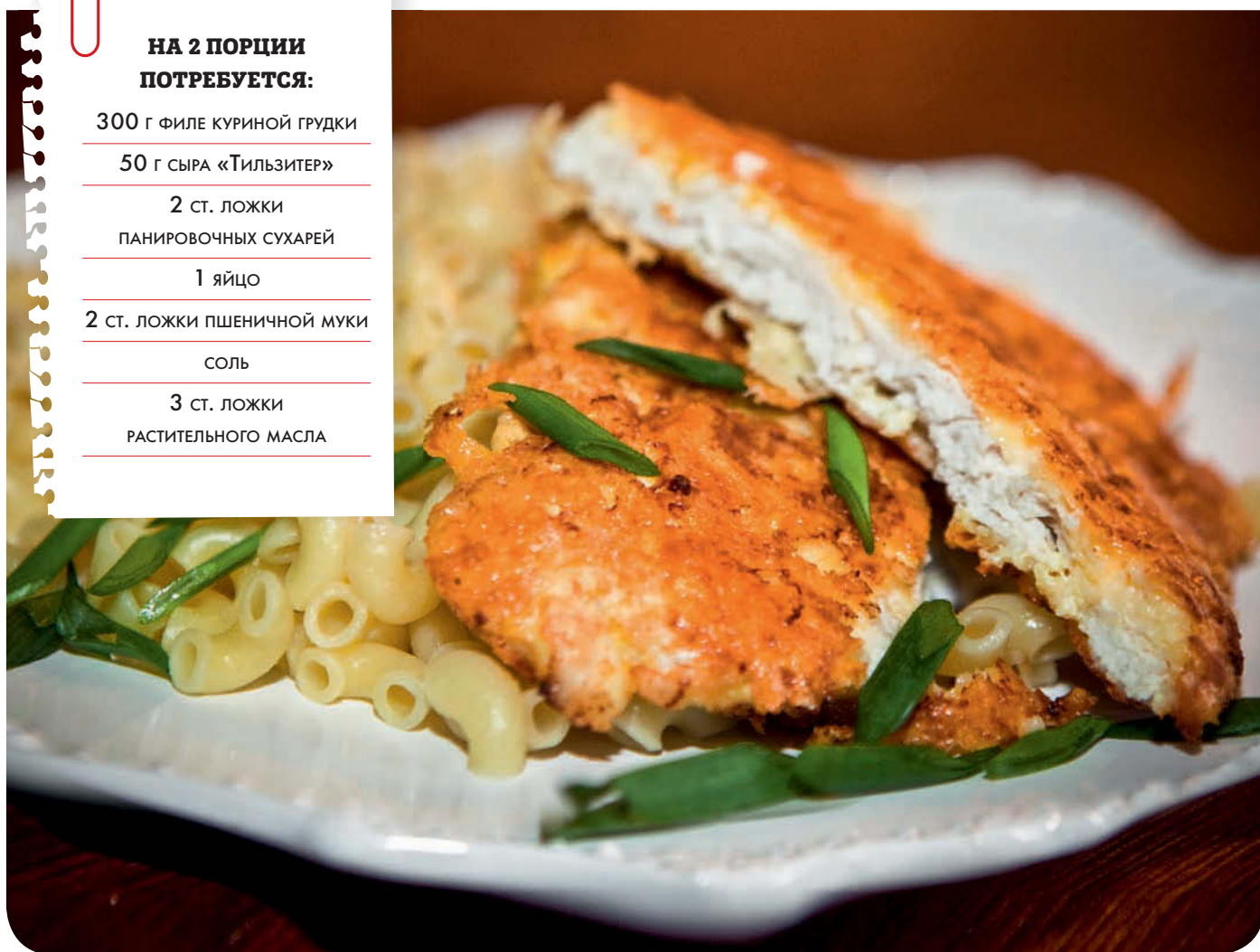
2 ст. ложки
ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

1 яйцо

2 ст. ложки ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

СОЛЬ

3 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



① Филе грудки выложите на доску гладкой стороной вверх, накройте пищевой пленкой...



② ...и хорошо отбейте, чтобы получилась тонкая отбивная. Пленка нужна для того, чтобы молоток не прилипал к мясу и не рвал его.



③ Отбивные посолите.

⇒ БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ ⇒



④ Сыр натрите на крупной терке.



⑤ Добавьте к сыру панировочные сухари и перемешайте. В этой панировке, из которой и получится сырная корочка, сыра визуально должно быть больше, чем сухарей.



⑥ В плоскую тарелку насыпьте муку.



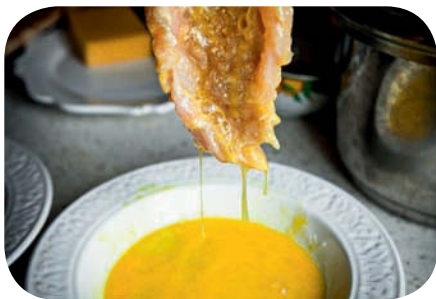
⑦ Яйцо вылейте в миску и хорошо перемешайте вилкой.



⑧ Поставьте небольшую сковороду с растительным маслом на средний огонь. Куриное филе аккуратно и равномерно обваляйте в муке.



⑨ Затем обмакните в яйцо, так чтобы яйцо покрывало филе со всех сторон.



⑩ Достаньте филе из яйца и чуть подержите на весу – чтобы излишки льезона стекли.



⑪ Затем переложите в посуду с сырной панировкой и прижмите к ней отбивную сначала одной стороной, затем другой. Перекладывая отбивную, встряхивайте посуду с панировкой, чтобы она распределялась ровным слоем.



⑫ Выложите запанированную отбивную в сковороду и жарьте по 3 минуты с каждой стороны. Вторую отбивную пожарьте точно таким же образом.



⑬ Если при переворачивании отбивной сыр прилип к сковороде, просто дайте ей еще полминуты дожариться и затем переверните.



⑭ Готовые отбивные подавайте с любым гарниром или салатом.

•
ТИЛЬЗИТЕР – СЫР,
КОТОРЫЙ ПРЕКРАСНО ЖАРИТСЯ
И НЕ ПРИЛИПАЕТ В ПРОЦЕССЕ
ЖАРЕНИЯ. Но его вполне
можно заменить любым
другим твердым сыром.
•

⇒ Котлеты пожарские ⇒

НА 8 ПОРЦИЙ ПОТРЕБУЕТСЯ:

800 г ФИЛЕ КУРИЦЫ

2–3 КУСОЧКА БЕЛОГО
ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА

2 ЯЙЦА

1 ч. ЛОЖКА СОЛИ

80 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

6 ст. ЛОЖЕК
ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

10 ст. ЛОЖЕК
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



① Хлеб замочите в холодной воде на 10 минут. Затем хорошо отожмите воду.



② Филе курицы (мякоть грудки и бедер) нарежьте небольшими кусочками.



③ Пропустите филе курицы и отжатый хлеб через мясорубку с мелкой решеткой.

⇒ БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ ⇒



④ В миску с фаршем добавьте яйца и соль.



⑤ Хорошо перемешайте фарш до однородного состояния.



⑥ Разделите фарш на 8 равных частей.



⑦ Сливочное масло разрежьте на 8 продолговатых кусочков.



⑧ Берите часть фарша на ладонь. Придавайте ему форму лепешки. Выкладывайте на середину фарша брусок сливочного масла.



⑨ И заворачивайте фарш, соединяя края немного внахлест.



⑩ Так, чтобы масло оказалось внутри котлеты. Не забывайте щедро смачивать руки водой каждый раз при формировании очередной котлеты.



⑪ На доску высыпьте панировочные сухари. Разровняйте их ножом. Выложите котлету с маслом на сухари.



⑫ Сразу же переверните ее широким ножом, так чтобы сухари оказались и сверху (на котлете), и внизу на доске.



13 И тем же широким ножом формируете овальную котлету.



14 Сформированные и запанированные котлеты обязательно нужно выдержать 20 минут в морозильнике. И только потом начинайте жарить.



15 Налейте масло в сковороду и нагрейте его.



16 Выкладывайте котлеты в сковороду с маслом...



17 ...и обжаривайте по 2 минуты с каждой стороны.

18 Не нужно жарить котлеты до готовности! Важно лишь подрумянить корочку с двух сторон.



19 Обжаренные котлеты переложите на противень. Поставьте в нагретую до 200 °С духовку на 10 минут.



20 А затем достаньте и подавайте к столу.

•
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
ДОЛЖНО ОСТАТЬСЯ В СЕРЕДИНЕ
И ПРИ РАЗРЕЗАНИИ КОТЛЕТЫ
ВЫЛИТЬСЯ НА ТАРЕЛКУ.
•

⇒ Жареные куриные котлеты ⇒

**НА 4 ПОРЦИИ
(8 ШТУК) ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г филе куриной грудки

1 средняя головка
репчатого лука

1 яйцо

½ ч. ложки соли

3–4 веточки укропа
или петрушки

4 ст. ложки
растительного масла



❶ Очистите лук, нарежьте средними кусочками и выложите в чашу блендера.



❷ Куриное филе нарежьте на кусочки.



❸ Измельчите лук в блендере.



④ Затем в два-три захода измельчите блендером куриную грудку.



⑤ Переложите фарш и молотый лук в миску. Мелко нарежьте зелень. Добавьте зелень в миску с фаршем. Туда же вбейте яйцо. Посолите.



⑥ Хорошо перемешайте фарш.



⑦ Разделите фарш на 8 примерно равных частей.



⑧ Мокрыми руками сформируйте из фарша шарики, а затем слегка приплюсните их, придавая форму круглых котлет.



⑨ Поставьте сковороду на средний огонь. Разогрейте в ней растительное масло.



⑩ Жарьте котлеты по 5 минут с каждой стороны.



⑪ Готовые котлеты снимите со сковороды и подавайте как самостоятельное блюдо или с любым гарниром.

•
КУРИНАЯ ГРУДКА ГОТОВИТСЯ очень быстро. А молотая куриная грудка — вдвойне быстрее. Если вы не хотите получить сухие и невкусные котлеты, то не стоит их пережаривать, доводить до готовности под крышкой или в духовке. Достаточно обжарить их с каждой стороны по 5 минут.
•

⇒ Бризоль из курицы ⇒

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

2 половинки филе куриной
грудки (примерно 300 г)

4 яйца

2 ст. ложки
растительного масла

1 ст. ложка пшеничной муки

2 щепотки соли



❶ Филе куриной грудки выложите на доску гладкой стороной вниз. Надрежьте толстую часть филе и отверните в сторону – расширяя площадь будущей отбивной.



❷ Накройте куриное филе пищевой пленкой и аккуратно отбейте, так чтобы получилась ровная тонкая и широкая отбивная.



❸ Посолите отбитое куриное мясо.



④ В плоскую тарелку насыпьте муку.



⑤ В небольшую глубокую миску вбейте 2 яйца и перемешайте их вилкой. Взбивать яйца не нужно.



⑥ Поставьте сковороду небольшого диаметра (15–18 см) на средний огонь и добавьте столовую ложку растительного масла.



⑦ Отбивную аккуратно запанируйте в муке с двух сторон.



⑧ Переложите отбивную в посуду с размешанными яйцами и хорошо утопите, так чтобы яйцо успело покрыть отбивную со всех сторон.



⑨ После того как сковорода прогреется, быстрым движением переверните отбивную со всей яичной смесью на сковороду. Очень быстро разверните или поправьте отбивную, если потребуется.



⑩ Жарьте бризоль 5 минут с одной стороны. Затем широкой лопаткой переверните бризоль (целым круглым пластом).



⑪ И жарьте с обратной стороны еще 3–4 минуты.



⑫ Точно таким же образом приготовьте вторую порцию. Не забудьте протереть сковороду бумажной салфеткой, прежде чем повторно добавлять масло. Готовую бризоль подавайте как основное блюдо с любым гарниром или овощным салатом.

⇒ Рулеты из куриной грудки с ветчиной и сыром ⇒

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

4 ФИЛЕ КУРИНЫХ ГРУДОК
(600–700 г)

200 г ВЕТЧИНЫ

100 г СЫРА

2 ЯЙЦА

4 СТ. ЛОЖКИ
ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

2 СТ. ЛОЖКИ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

5 СТ. ЛОЖЕК
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



1 Для начинки ветчину нарежьте тонкой соломкой, сыр натрите на терке.



2 Перемешайте.



3 Филе грудки промойте, обсушите салфеткой. Разрежьте филе посередине, от тонкого края к толстому, не дорезая до конца примерно 1 см.



4 Разверните обе части – так у вас получится больше площади для отбивной.



5 Накройте филе пищевой пленкой.



6 И хорошо отбейте, увеличив площадь более чем в два раза.



• ОТБИВАТЬ ГРУДКУ НУЖНО

САМЫМИ МЕЛКИМИ ЗУБЧИКАМИ
СПЕЦИАЛЬНОГО МОЛОТКА.

ЕСЛИ ЖЕ ЗУБЧИКИ КРУПНЫЕ,
ТО СНАЧАЛА АККУРАТНО ОТБЕЙТЕ
ИМИ, А ЗАТЕМ РАЗРОВНЯЙТЕ
ОТБИВНУЮ ПЛОСКОЙ СТОРОНОЙ
МОЛОТКА.

ОТБИВАНИЕ ЧЕРЕЗ ПИЩЕВУЮ
ПЛЕНКУ НАМНОГО УДОБНЕЕ. ТАК ВЫ
НЕ РВЕТЕ МЯСО, ОНО НЕ ПРИЛИПАЕТ
К МОЛОТКУ И НЕ ПАЧКАЕТ ВСЕ
ВОКРУГ БРЫЗГАМИ.



7 Снимите пленку. Можно слегка посолить отбивные. Но если сыр и ветчина достаточно соленые, то солить дополнительно мясо не обязательно.



8 На середину отбивной выложите полосой четверть начинки. Немного обожмите руками начинку, сделав ее плотнее.



9 А затем аккуратно, но плотно сверните отбивную рулетом.



10 Точно так же подготовьте еще три рулета.



11 Приготовьте панировку и лезон. Насыпьте в одну тарелку муку.



12 В другую – панировочные сухари.



13 В более глубокой тарелке перемешайте яйца вилкой (взбивать не нужно).



14 Обваляйте рулеты в муке.



15 Затем обмакните в яйца.

⇒ БЛЮДА С МЯСОМ ПТИЦЫ ⇒



16 И в конце обваляйте в сухарях. Именно в такой последовательности.



17 Затем поставьте на средний огонь сковороду. Влейте масло и дайте ему прогреться в течение 1 минуты.



18 Выложите рулеты на сковороду. Обжаривайте их с трех сторон (треугольником) буквально по паре минут с каждой стороны.



19 Важно, чтобы панировка равномерно подрумянилась.



20 Затем переложите рулеты в небольшой противень.



21 Поставьте в нагретую до 200 °С духовку и запекайте 10 минут до окончательной готовности.

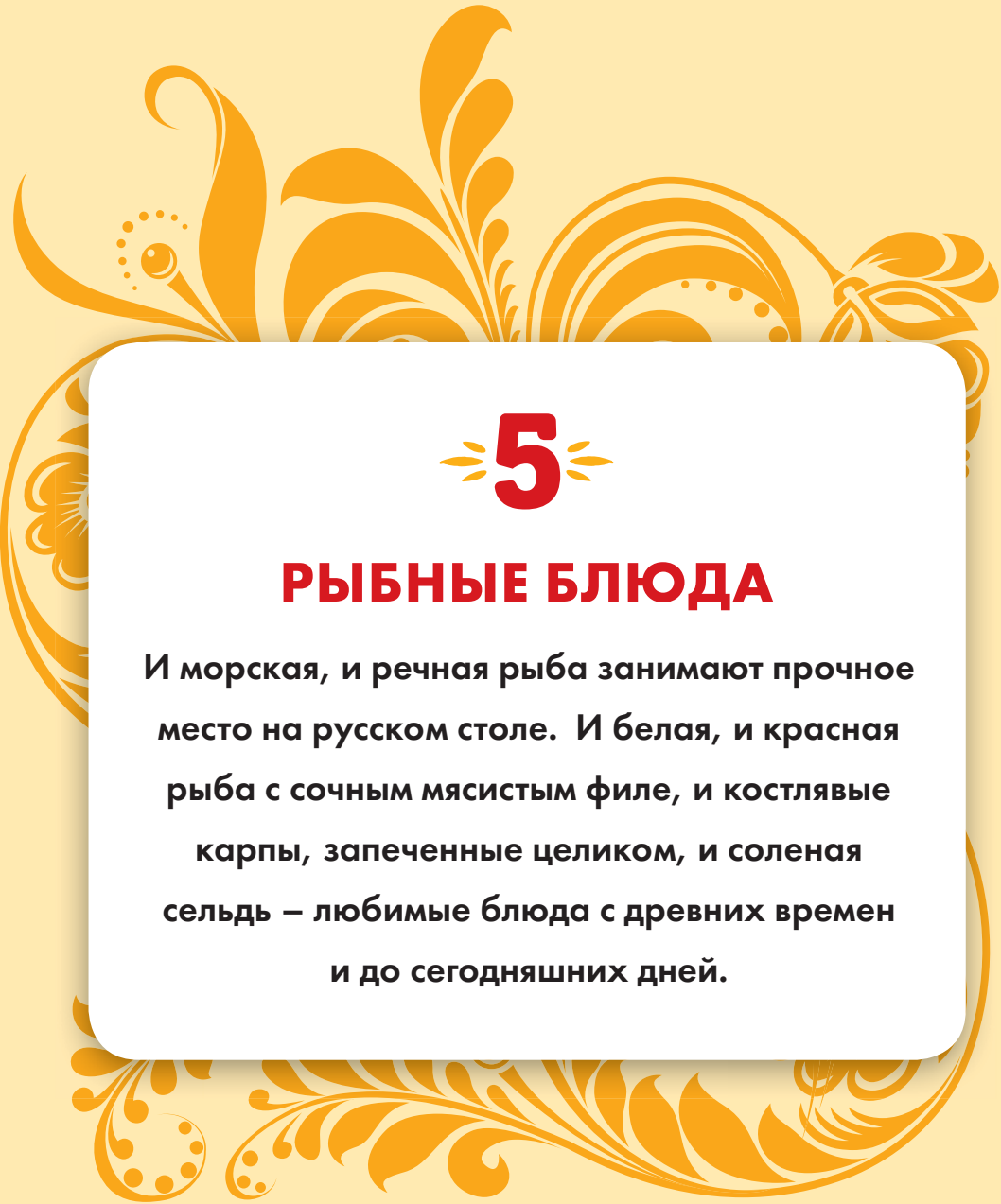
ОТБИТОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ

ГОТОВИТСЯ ОЧЕНЬ БЫСТРО.

Вы увидите, что все рулеты в духовке покрылись небольшой пеной — это сигнал, что они готовы.

Не стоит увеличивать время запекания, иначе вы пересушите рулеты. Смело доставайте их и подавайте к столу с любым гарниром. Они прекрасны в качестве основного горячего блюда. Но и в холодном виде, нарезанные тонкими ломтиками, тоже смотрятся превосходно и во вкусе не теряют.



A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white text box.

5

РЫБНЫЕ БЛЮДА

И морская, и речная рыба занимают прочное место на русском столе. И белая, и красная рыба с сочным мясистым филе, и костлявые карпы, запеченные целиком, и соленая сельдь – любимые блюда с древних времен и до сегодняшних дней.



⇒ Рыба под маринадом ⇒

ПРИГОТОВЛЕННАЯ ТАКИМ ОБРАЗОМ РЫБА используется и в качестве горячего основного блюда, и в качестве холодной закуски (постояв ночь в холодильнике и хорошо пропитавшись маринадом, она только выигрывает во вкусе).

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г ФИЛЕ ТРЕСКИ
(или ФИЛЕ ЛЮБОЙ РЫБЫ)
- 2 ГОЛОВКИ РЕПЧАТОГО ЛУКА
- 2 НЕБОЛЬШИЕ МОРКОВИ
- 3–4 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА
- 1 КРУПНЫЙ ПОМИДОР
- 2 СТ. ЛОЖКИ ТОМАТНОЙ ПАСТЫ
- 5 СТ. ЛОЖЕК
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
- 2 СТ. ЛОЖКИ ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ
ДЛЯ ПАНИРОВКИ
- 1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ
- 1 СТ. ЛОЖКА САХАРА
- 1 СТ. ЛОЖКА ЯБЛОЧНОГО
или ВИННОГО УКСУСА
- ½ Ч. ЛОЖКИ МОЛОТОГО
КРАСНОГО ПЕРЦА



① Разрежьте рыбу на 12 примерно равных по размеру кусочков.



② В небольшой миске смешайте муку, ½ чайной ложки соли и перец.



③ Аккуратно, по одному кусочку, обваляйте рыбу со всех сторон в муке.



④ Выложите рыбу в сковороду, разогретую на среднем огне с 3 столовыми ложками растительного масла.



⑤ Обжарьте с двух сторон, по 3 минуты с каждой стороны.



⑥ Готовую рыбу доставайте шумовкой и перекладывайте в глубокую миску.



⑦ Лук нарежьте полукольцами. Морковь натрите на крупной терке. Чеснок нарежьте кружочками, а помидор – крупными кубиками.



⑧ Переложите овощи в сковороду, на которой вы жарили рыбу. Добавьте еще 2 столовые ложки растительного масла. Тушите, периодически помешивая, еще 10 минут.



⑨ Затем добавьте ½ чайной ложки соли, сахар, влейте уксус.



⑩ Добавьте к овощам томатную пасту и размешайте, не снимая с плиты. Влейте 0,5 л воды. Размешайте еще раз и доведите до кипения.



⑪ После того как маринад покипит 5 минут, снимите сковороду с плиты и вылейте ее содержимое на жареную рыбу.



⑫ Дайте горячему маринаду время пропитать рыбу (10 минут). Затем выложите кусочки ложкой на тарелку, по 3 кусочка на порцию. Сверху на рыбу выложите тушеные овощи из маринада.

Треска в пивном кляре

КЛЯР НА ПИВЕ ВСЕГДА ПОЛУЧАЕТСЯ ХОРОШО.

Он пышный, румяный и очень вкусный.

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

400 г ФИЛЕ ТРЕСКИ

½ ч. ложки соли

ЩЕПОТКА МОЛОТОГО
КРАСНОГО ПЕРЦА

1 ЧАШКА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

1,5 ЧАШКИ СВЕТЛОГО ПИВА

1 яйцо

2 ст. ложки пшеничной
муки
для панировки

100 г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
для фритюра



❶ Филе трески нарежьте длинными брусочками. Посолите щепоткой соли, поперчите.



❷ В глубокую миску высыпьте муку. Добавьте оставшуюся соль, яйцо. Влейте пиво и хорошо размешайте кляр венчиком.



❸ Поставьте сковороду на средний огонь. Влейте растительное масло.



④ Узнать готовность масла можно, опустив во фритюр несколько капель теста (кляра). Как только капли теста зарумянятся – можно жарить и рыбу.



⑤ В отдельную посуду насыпьте муку. Каждый кусочек рыбы хорошо со всех сторон обваляйте в муке.



⑥ Погрузите рыбу в кляр так, чтобы тесто полностью покрыло каждый кусочек. Доставая кусочки рыбы из кляра, немного подержите их над миской, чтобы излишки кляра стекли.



⑦ Затем опустите рыбу во фритюр. Жарьте по 2–3 минуты с каждой стороны.



⑧ Рыба готовится очень быстро. Поэтому готовность блюда определяйте по готовности кляра.



⑨ Готовую рыбу вынимайте из фритюра шумовкой...



⑩ ...и выкладывайте на бумажные полотенца (для того чтобы избавиться от излишков масла). Подавайте как горячее блюдо или как закуску к пиву, уложив горкой на тарелку.

⇒ Котлеты из трески ⇒

СОЧНЫЕ И НЕВЕРОЯТНО НЕЖНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ ТРЕСКИ.

Для потрясающего результата нужен всего один маленький секрет.

И я вам его расскажу.

**НА 9 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г филе трески

100 г соленого шпига

1 средняя головка
репчатого лука

1 яйцо

2–3 веточки укропа
и петрушки

⅓ ч. ложки соли

3 ст. ложки пшеничной
муки
для панировки

растительное масло
для жарки





① Нарежьте небольшими кусочками шпиг, филе трески и луковицу.



② Пропустите все через мясорубку или измельчите блендером. Добавьте к фаршу яйцо и нарезанную зелень. Посолите.



③ Хорошо размешайте фарш.



④ Разделите получившуюся массу на 9 равных частей.



⑤ В сковороду налейте растительное масло (4–5 столовых ложек). Дайте маслу прогреться пару минут.



⑥ Сформируйте круглые приплюснутые биточки.



⑦ Панируйте их с двух сторон в муке.



⑧ Выкладывайте котлеты на сковороду...



⑨ ...и жарьте по 5 минут с каждой стороны. Готовые котлеты подавайте с картофелем или рисом.

Зразы с печенью трески

НА 4 ШТУКИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

400 г филе или 600 г
целой белой рыбы (треска,
минтай, хек, судак)

½ головки репчатого лука

1 яйцо

½ ч. ложки соли

100 г печени трески
(консервированной)

4 ст. ложки растительного
масла

2–3 ст. ложки
панировочных сухарей



❶ Отделите филе от костей и кожи, нарежьте кусочками и измельчите блендером вместе с луком и яйцом. Получившуюся массу посолите и размешайте.



❷ Разделите фарш на 4 части. Часть фарша возьмите на ладонь и придайте форму лепешки. На середину лепешки выложите кусочек печени трески (25 г).



❸ Двумя ладонями сложите лепешку, так чтобы начинка поместилась внутрь, а края немного зашли друг на друга.



❹ Слегка сожмите получившуюся котлету в ладонях, так чтобы шов закрылся со всех сторон и не было отверстий. Получится овальная котлета.



❺ Обваляйте ее в панировочных сухарях. Точно так же сформируйте оставшиеся зразы. Поставьте сковороду на огонь, влейте масло.



❻ Слегка приплюсните каждую зразу и выложите на сковороду. Жарьте по 3–4 минуты с каждой стороны.

⇒ Жареная камбала ⇒

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г камбалы

2 ст. ложки горчицы

2 ст. ложки пшеничной
муки

4 ст. ложки
растительного масла

УКРОП



❶ Очищать чешую у камбалы не нужно. Просто отрежьте голову и ножницами обрежьте плавники и хвост. Важно удалить черную пленку внутри брюшка. Сделать это можно подцепив край руками или просто поскоблив ножом.



❷ Разрежьте рыбу на 8 примерно одинаковых кусочков.



❸ Солить не нужно. Горчица – прекрасный маринад для морской рыбы. Смажьте горчицей кусочки рыбы и оставьте на 15 минут.



❹ В небольшую миску всыпьте муку. Разогрейте масло на сковороде. Каждый кусочек рыбы с обеих сторон обваливайте в муке...



❺ ...и переложите на сковороду. Обжаривайте по 5 минут с каждой стороны.



❻ Готовую рыбу переложите в тарелку и посыпьте мелко нарезанным укропом.

⇒ Рыба, жаренная в льезоне ⇒

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

250 г филе лосося

2 ст. ложки пшеничной
муки

1 яйцо

соль

4 ст. ложки
растительного масла



① Разрежьте филе рыбы на 4 равные части.



② Насыпьте муку на плоское блюдо. Добавьте в муку соль и перемешайте.



③ В глубокой мисочке перемешайте яйцо вилкой.



④ Поставьте сковороду на средний огонь. Немного прогрейте и добавьте растительное масло.



⑤ Кусочки рыбы обваляйте в муке. Так, чтобы мука равномерно покрывала всю поверхность рыбы. Именно благодаря муке яйцо хорошо держится на рыбе и не сбивается комочками.



⑥ Затем окуните кусочек рыбы в размешанное яйцо так, чтобы слой яичной смеси покрыл его полностью со всех сторон.



⑦ Достаньте и пару секунд подержите на весу над миской, чтобы лишний лезон стек вниз.



⑧ Переложите кусочки рыбы на сковороду с маслом.



⑨ Жарьте 2–3 минуты с каждой стороны. Рыба готовится очень быстро. Но при готовке ориентируйтесь на цвет лезона, покрывающего рыбу.

•
**ЛЕЗОН – ЭТО
РАЗМЕШАННЫЕ СЫРЫЕ
ЯЙЦА. СМЕСЬ ЖЕЛТКА И БЕЛКА.
ЖАРИТЬ В ЛЕЗОНЕ – ЭТО ЗНАЧИТ
ЖАРИТЬ В ТОНКОЙ ОБОЛОЧКЕ
ИЗ ЯИЦ. ЛЕЗОН ПЛОТНО
ЗАПЕЧАТЫВАЕТ ПОВЕРХНОСТЬ
РЫБЫ, ПОЭТОМУ ВНУТРИ ОНА
ОСТАЕТСЯ СОЧНОЙ. ТАКИМ
СПОСОБОМ МОЖНО ГОТОВИТЬ
ФИЛЕ ЛЮБОЙ РЫБЫ.**
•



⑩ Как только лезон достаточно зарумянится – переворачивайте, обжаривайте с другой стороны, затем снимайте кусочки со сковороды.



⑪ Подавайте с картофелем или рисом, с овощными салатами.

⇒ Треска в сметанном соусе ⇒

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

600 г ФИЛЕ ТРЕСКИ

1 МОРКОВЬ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

6 СТ. ЛОЖЕК
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

100 мл ВОДЫ

150 г СМЕТАНЫ
ЖИРНОСТЬЮ 20%

2 СТ. ЛОЖКИ ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

½ ч. ложки соли



❶ Филе трески разрежьте на 6–8 примерно одинаковых кусочков. Поставьте на огонь сковороду, разогрейте в ней растительное масло.



❷ В небольшую миску насыпьте муку и смешайте ее с солью. Каждый кусочек рыбы аккуратно со всех сторон запанируйте в муке.



❸ Переложите в сковороду с нагретым маслом.



④ Обжаривайте по 5 минут с каждой стороны.



⑤ Затем достаньте рыбу шумовкой и переложите в отдельную тарелку.



⑥ Натрите на терке морковь, лук нарежьте мелкими кубиками. Переложите овощи в сковороду с маслом, в котором обжаривали рыбу.



⑦ Пассеруйте овощи 5–8 минут, периодически помешивая.



⑧ Затем добавьте к овощам сметану.



⑨ Влейте немного воды. Хорошо перемешайте и доведите соус до кипения.



⑩ Сразу же добавьте в сковороду с соусом кусочки жареной рыбы.



⑪ Немного утопите их в соусе и прогрейте 1–2 минуты.



⑫ Снимите сковороду с огня и накройте крышкой. Подавайте через 10–15 минут.

Шашлычки из лосося

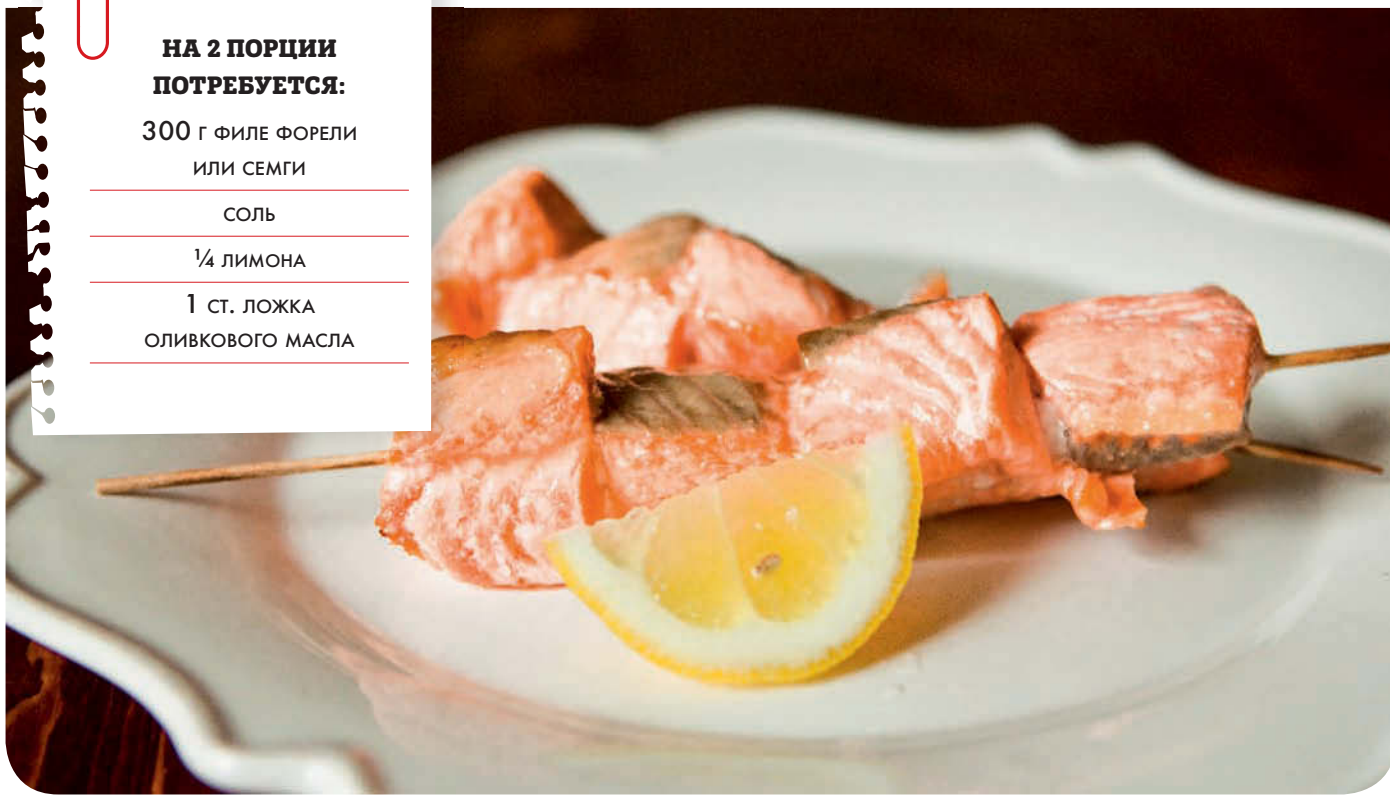
НА 2 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

300 г филе форели
или семги

соль

¼ лимона

1 ст. ложка
оливкового масла



① Снимите филе с кожи. Разрежьте на 16 примерно одинаковых квадратных кусочков. Прямо на доске посолите кусочки рыбы.



② Сбрызните лимонным соком. Полейте маслом. И хорошо перемешайте. Оставьте рыбу мариноваться на 5–10 минут, не дольше.



③ Затем нанижите на 4 деревянные шпажки. По 4 кусочка рыбы на каждую шпажку.



④ Установите шпажки с рыбой в глубокий противень или форму для выпечки таким образом, чтобы кусочки не касались дна противня.



⑤ Поставьте противень с шашлычками в предварительно нагретую до 220 °С духовку. Запекайте ровно 10 минут. Затем достаньте, переложите на тарелку и наслаждайтесь.

•
**ЗАПЕКАТЬ ШАШЛЫЧКИ
РОВНО 10 МИНУТ** очень
важно. Если вы будете запекать
рыбу дольше, то буквально
за 1–2 минуты рискуете
пересушить ее. Поэтому
РОВНО 10 МИНУТ.
•

⇒ Котлеты пожарские из семги ⇒

ОЧЕНЬ СОЧНЫЕ И ВКУСНЫЕ КОТЛЕТЫ ИЗ РЫБЫ можно приготовить по принципу пожарских – с кусочком сливочного масла внутри. После разрезания таких котлет растопленное масло вытекает на тарелку и служит соусом.

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г ФИЛЕ СЕМГИ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

1 ЯЙЦО

2 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

60 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

2 СТ. ЛОЖКИ
ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

½ Ч. ЛОЖКИ СОЛИ



❶ Приготовьте лук и рыбу. Лук очистите, мякоть рыбы нарежьте кусочками.



❷ Нарежьте луковицу кусочками и выложите в чашу блендера. Измельчите. Вместо блендера можно воспользоваться мясорубкой.



❸ Переложите лук в небольшую сковороду, добавьте 1 столовую ложку растительного масла.



④ На среднем огне, периодически помешивая, пассеруйте лук 5–7 минут. Не забудьте вымыть блендер или мясорубку после сырого лука.

•
НЕОБХОДИМО, ЧТОБЫ ЛУК стал мягче и из него ушла вся горечь, но при этом не стоит зажаривать его сильно. Сырой или слишком пережаренный лук перебьет вкус семги. Тогда как слегка пассерованный — только подчеркнет.
•



⑤ Выложите в чашу блендера мякоть семги, нарезанную кусочками.



⑥ Добавьте яйцо.



⑦ Пассерованный лук со сковороды тоже выложите в чашу блендера. Посолите.



⑧ Хорошо измельчите рыбу вместе с луком, яйцом и солью.



⑨ Затем разделите мокрыми руками фарш на 4 равные части.



⑩ Замороженный кусочек масла разрежьте на 4 продолговатых кусочка.



⑪ На доску насыпьте панировочные сухари. На одну смоченную водой ладонь возьмите часть фарша. Придавите второй рукой, формируя лепешку.



⑫ На середину лепешки выложите брусок масла.



⑬ И соедините края, немного внахлест, так чтобы масло оказалось внутри. Чуть прокатайте котлетку в ладонях, проверьте, чтобы масло было тщательно закрыто фаршем, иначе оно вытечет при запекании.



14 Затем выложите котлету на доску с сухарями и сразу же переверните с помощью широкого ножа.



15 Таким образом сухари окажутся и сверху, и снизу, и котлета не будет прилипать к ножу или доске при формировании.



16 Аккуратно похлопывая плоской стороной ножа по верху и бокам котлеты, придайте ей овальную форму.



17 Верх и низ котлеты должны быть одинаково плоскими, чтобы полностью соприкоснуться с поверхностью при запекании.



18 Котлеты выложите на смазанный 1 столовой ложкой растительного масла противень.



19 Запекайте 7 минут в предварительно нагретой до 220 °С духовке.

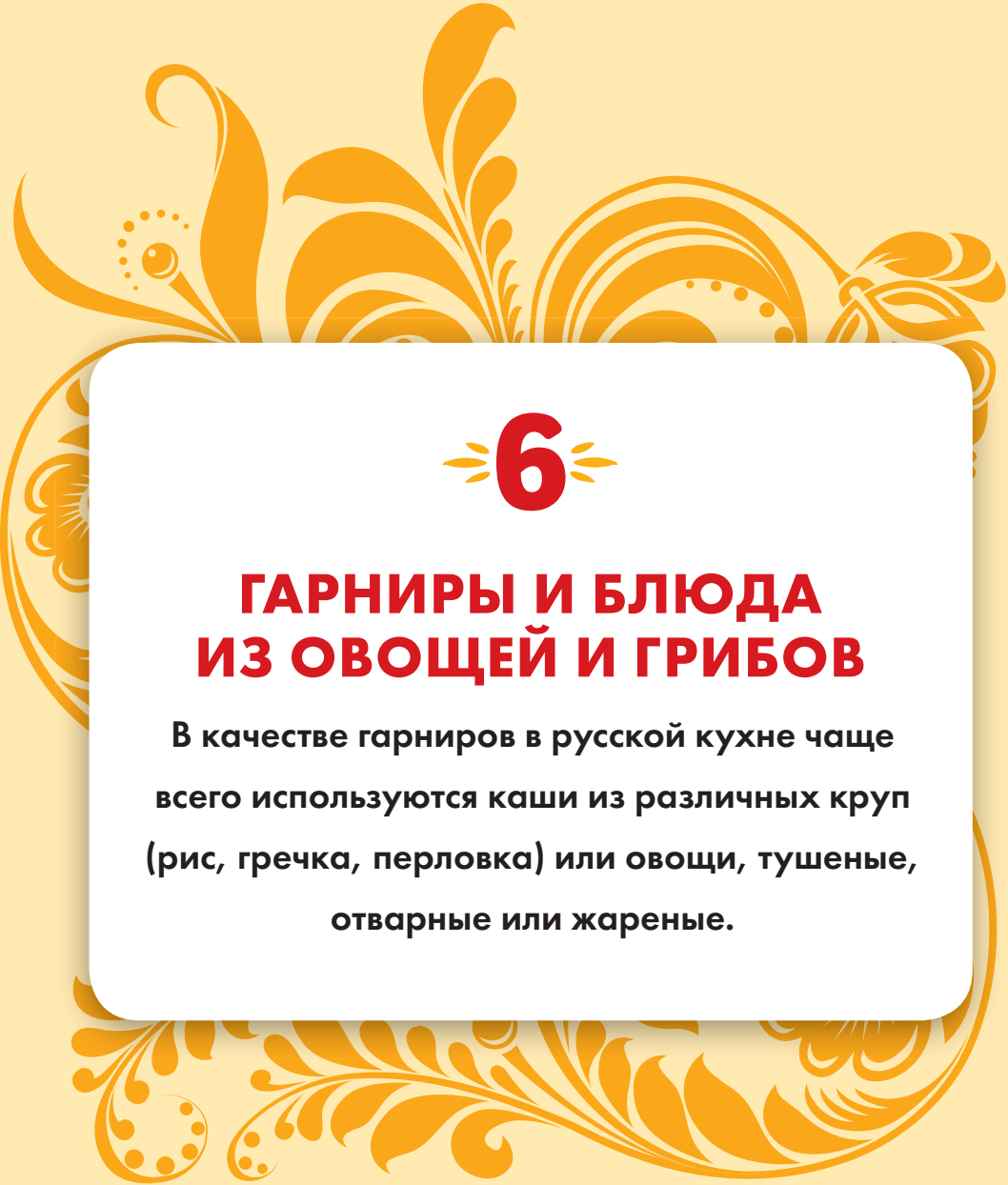


20 Затем достаньте противень, аккуратно с помощью широкой лопатки переверните котлеты.



•
**РЫБА ГОТОВИТСЯ ВСЕГДА
ОЧЕНЬ БЫСТРО. А МОЛОТАЯ
РЫБА — ЕЩЕ БЫСТРЕЕ. СТАРАЙТЕСЬ
НЕ ПЕРЕЖАРИВАТЬ ЕЕ. ПО ТАКОМУ
ПРИНЦИПУ МОЖНО ГОТОВИТЬ
КОТЛЕТЫ ИЗ ЛЮБОЙ РЫБЫ.**
•

21 И отправьте запекаться с другой стороны ровно 5 минут. Готовые котлеты подавайте с рисом или картофельным пюре. А соус, как было сказано выше, внутри самих котлет. Наслаждайтесь!

A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white text box.

6

ГАРНИРЫ И БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

В качестве гарниров в русской кухне чаще всего используются каши из различных круп (рис, гречка, перловка) или овощи, тушеные, отварные или жареные.



⇒ Перловая каша ⇒

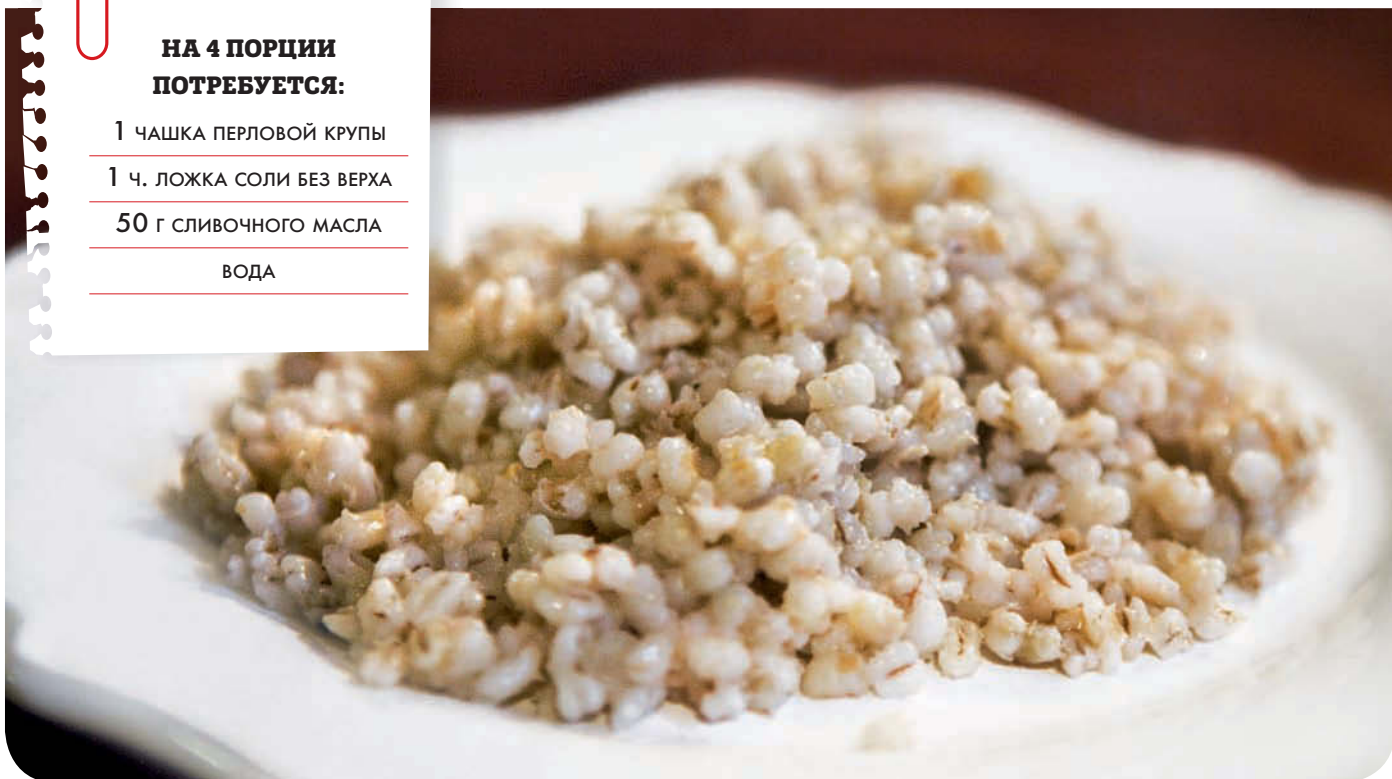
НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 ЧАШКА ПЕРЛОВОЙ КРУПЫ

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ БЕЗ ВЕРХА

50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

ВОДА



❶ Крупу высыпьте в кастрюлю, налейте воду, так чтобы она покрывала крупу. Поставьте кастрюлю на плиту, доведите до кипения и варите 2–3 минуты.



❷ Содержимое кастрюли откиньте на дуршлаг и промойте крупу под проточной водой. Дайте воде стечь и переложите перловку обратно в кастрюлю.



❸ Той же чашкой, которой вы отмеряли крупу, отмерьте три чашки воды. Влейте в кастрюлю. Посолите и сразу же добавьте сливочное масло.



❹ Поставьте кастрюлю на огонь и варите до тех пор, пока вся вода не выкипит.

•
**В РУССКОЙ АРМИИ
ПЕРЛОВАЯ КАША
ПОЛУЧИЛА ПРОЗВИЩЕ
«ШРАПНЕЛЬ»**, ТАК КАК ПРИ
НЕПРАВИЛЬНОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ
НАПОМИНАЕТ КОМОЧКИ РЕЗИНЫ.
**НО ЕСТЬ СЕКРЕТЫ, КОТОРЫЕ ПОМОГУТ
СВАРИТЬ ПЕРЛОВКУ ОЧЕНЬ ВКУСНО.
ИХ ПРОСТОТА ПОРАЗИТ ВАС!**
•



❺ На поверхности каши появятся дырочки – это знак, что пришло время снять кастрюлю с плиты, накрыть крышкой и оставить «доходить» еще 10–15 минут.

⇒ Гречневая каша ⇒

**НА 2–4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 ЧАШКА ГРЕЧНЕВОЙ КРУПЫ

2,5 ЧАШКИ ВОДЫ

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ БЕЗ ВЕРХА

50 Г СЛИВОЧНОГО МАСЛА



❶ Отмерьте одну чашку гречневой крупы и выложите в небольшую кастрюлю. Налейте холодной воды и промойте крупу с помощью венчика.

**ПРОСТО РАЗМЕШАЙТЕ
ВЕНЧИКОМ КРУПУ
С ВОДОЙ – И ЗАТЕМ СЛЕЙТЕ**

**ВСЮ ГРЯЗНУЮ ВОДУ. ВЛЕЙТЕ
2,5 ЧАШКИ ЧИСТОЙ ВОДЫ
В КАСТРЮЛЮ С ПРОМЫТОЙ
КРУПОЙ. ОТМЕРЯЙТЕ КРУПУ И ВОДУ
ОДИНАКОВЫМИ ЧАШКАМИ.**



❷ Поставьте кастрюлю на огонь. Добавьте соль.



❸ Варите на среднем огне до тех пор, пока крупа разварится настолько, что поднимется над уровнем воды. Затем снимите кастрюлю с плиты.



❹ Добавьте масло в кастрюлю с кашей. Накройте крышкой и оставьте на 10–15 минут. За это время гречка впитает в себя оставшуюся жидкость.



❺ Перед подачей размешайте. Подавайте к мясу, котлетам, бефстроганову в качестве гарнира.

⇒ Гречневая каша с грибами ⇒

ОЧЕНЬ ВКУСНАЯ ПОСТНАЯ И ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КАША.

Можно использовать в качестве гарнира, а можно – как основное блюдо.

Удивительно, но в других странах блюда из гречневой крупы не имеют такого распространения, как в России. Хотя гречка очень полезна при диетах, при некоторых заболеваниях (таких как сахарный диабет). Удивительно вкусный источник сложных углеводов!

А готовить ее очень просто.

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г шампиньонов

150 г репчатого лука

2 чашки гречневой крупы

50 г растительного масла

1 ч. ложка с верхом соли





1 Лук нарежьте так, как вам привычно (полукольцами или кубиками).



2 Грибы промойте проточной водой, чуть обсушите на дуршлаге. Нарежьте грибы крупными кусочками.



3 В одну сковороду выложите лук. Добавьте $\frac{2}{3}$ растительного масла и обжаривайте, помешивая, 10–15 минут. Лук должен хорошо прожариться в масле.



4 В другую сковороду (или сотейник) выложите нарезанные грибы. Поставьте на огонь.



5 Сначала грибы дадут много влаги. Дождитесь того момента, когда вся влага из грибов испарится (и можно будет увидеть сухое дно сковороды).



6 Добавьте оставшееся растительное масло и обжарьте грибы. Жарить следует 5 минут, периодически помешивая. Огонь выше среднего.



7 Готовые грибы переложите в сковороду с луком.



8 Хорошо промойте гречку. Это удобно делать венчиком для взбивания. Слейте воду.



9 Переложите гречку в сотейник или сковороду, в которой вы жарили грибы. Добавьте 4 чашки воды и соль. Доведите до кипения и варите 10 минут.



10 Добавьте к гречке грибы с луком. Размешайте. Оставьте на огне еще 2 минуты.



11 Снимите с плиты и накройте крышкой. Оставьте кашу под крышкой на 10 минут.



12 Затем еще раз перемешайте и подавайте.

Горошница

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 чашка сухого
желтого гороха

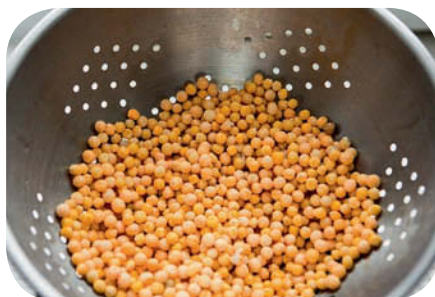
1 ч. ложка пищевой соды
или 2 ч. ложки
пекарского порошка

½ ч. ложки соли

50 г сливочного масла



① Горох насыпьте в миску. Налейте воду так, чтобы она покрывала горох на 2 см. Добавьте соду или пекарский порошок. Перемешайте.



② Оставьте горох на 20–30 минут. Затем переложите горох в дуршлаг. Хорошо промойте проточной водой.



③ Переложите горох в кастрюлю с толстым дном. Добавьте 2 чашки воды и поставьте кастрюлю на огонь.



④ Как только содержимое кастрюли закипит – снимите образовавшуюся пену. Убавьте огонь до очень слабого. Посолите. Варите 35–45 минут, периодически помешивая.



⑤ Затем снимите кастрюлю с плиты. Добавьте масло и оставьте на 10 минут под крышкой.



⑥ Перед подачей хорошо перемешайте. В гороховой каше могут быть целые зерна гороха, но они должны быть мягкими. В то время как гороховое пюре должно быть однородным.

Картофельное пюре

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1,5 кг картофеля

50 г сливочного масла

150 мл молока

1 ч. ложка с верхом соли



1 Очистите картофель и переложите в кастрюлю. Налейте воду так, чтобы она полностью покрывала картофель. Посолите и поставьте кастрюлю на огонь.



2 Варите примерно 20–30 минут после того, как вода в кастрюле закипит. Отдельно нагрейте молоко.

•
**ПРОВЕРИТЬ ГОТОВНОСТЬ
КАРТОФЕЛЯ МОЖНО,**
ВОТКНУВ НЕБОЛЬШОЙ НОЖ
В ОДНУ ИЗ КАРТОШИН. ЕСЛИ НОЖ
ЛЕГКО ПРОХОДИТ НАСКВОЗЬ —
КАРТОФЕЛЬ СВАРИЛСЯ.
•



3 Слейте воду. Не перекладывайте картофель в другую посуду или в миксер. Добавьте к нему сливочное масло.



4 И начните разминать картофель картофелемялкой. Затем влейте горячее молоко в несколько приемов и продолжайте размешивать пюре.



5 За то время, что вы делаете пюре, сливочное масло успеет растаять и хорошо размешается с остальными продуктами. Подавайте пюре горячим.

⇒ Зразы картофельные с грибами ⇒

**НА 6 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

600 г очищенного
КАРТОФЕЛЯ

300 г грибов (например,
ШАМПИньОНОВ)

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

1 яйцо

2–4 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1,5 ч. ложки соли

3 ст. ложки
ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ





1 Картофель очистите, нарежьте некрупными кусочками. Выложите в кастрюлю, залейте водой так, чтобы она покрывала картофель.



2 Посолите. Поставьте кастрюлю с картофелем на огонь и варите до готовности, примерно 20 минут после закипания. Затем слейте воду.



3 Картофель измельчите картофелемялкой и оставьте остывать.



4 Лук очистите и мелко нарежьте. Выложите в сковороду, добавьте 2 столовые ложки растительного масла.



5 Жарьте лук, периодически помешивая, 6–10 минут до золотистого цвета. Переложите готовый лук в отдельную посуду.



6 Нарежьте грибы.



7 Выложите их в ту же сковороду, в которой жарили лук. Жарьте грибы, периодически помешивая. Сначала они дадут влагу, затем влага испарится – покажется сухое дно сковороды.



8 В этот момент добавьте к грибам жареный лук и хорошо перемешайте. Снимите сковороду с огня.



9 К остывшему картофелю добавьте сырое яйцо и хорошо перемешайте картофелемялкой до однородного состояния.



10 Получившуюся массу мокрыми руками разделите на 6 равных частей.



11 Подготовьте панировочные сухари.



12 Берите по очереди каждую часть картофеля на ладонь. И придавайте ей форму лепешки.



13 На середину каждой лепешки выкладывайте по 1–1,5 столовой ложки грибной начинки.

•
**НЕ ЗАБЫВАЙТЕ
СМАЧИВАТЬ РУКИ**
ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ ПРИ
ФОРМИРОВАНИИ ЗРАЗ, ТОГДА
КАРТОФЕЛЬНАЯ МАССА НЕ БУДЕТ
ПРИЛИПАТЬ К РУКАМ.



14 Затем двумя ладонями, сложив их «домиком», соединяете края картофельной массы.



15 Чуть прокатайте котлету в ладонях, чтобы выровнять поверхность и загладить шов.



16 Обсыпьте каждую зразу панировочными сухарями со всех сторон.



17 Выложите зразы на противень, смазанный маслом или застеленный пекарской бумагой.

•
ЕСЛИ ВАМ НЕОБХОДИМА
РУМЯНАЯ КОРОЧКА, ТО ВЫ
ДОПОЛНИТЕЛЬНО МОЖЕТЕ СМАЗАТЬ
КАЖДУЮ ЗРАЗУ РАСТИТЕЛЬНОМ
МАСЛОМ.



18 Подготовленные зразы запекайте 15 минут в нагретой до 200 °С духовке.



19 А затем сразу подавайте на стол!

⇒ Тушеная капуста ⇒

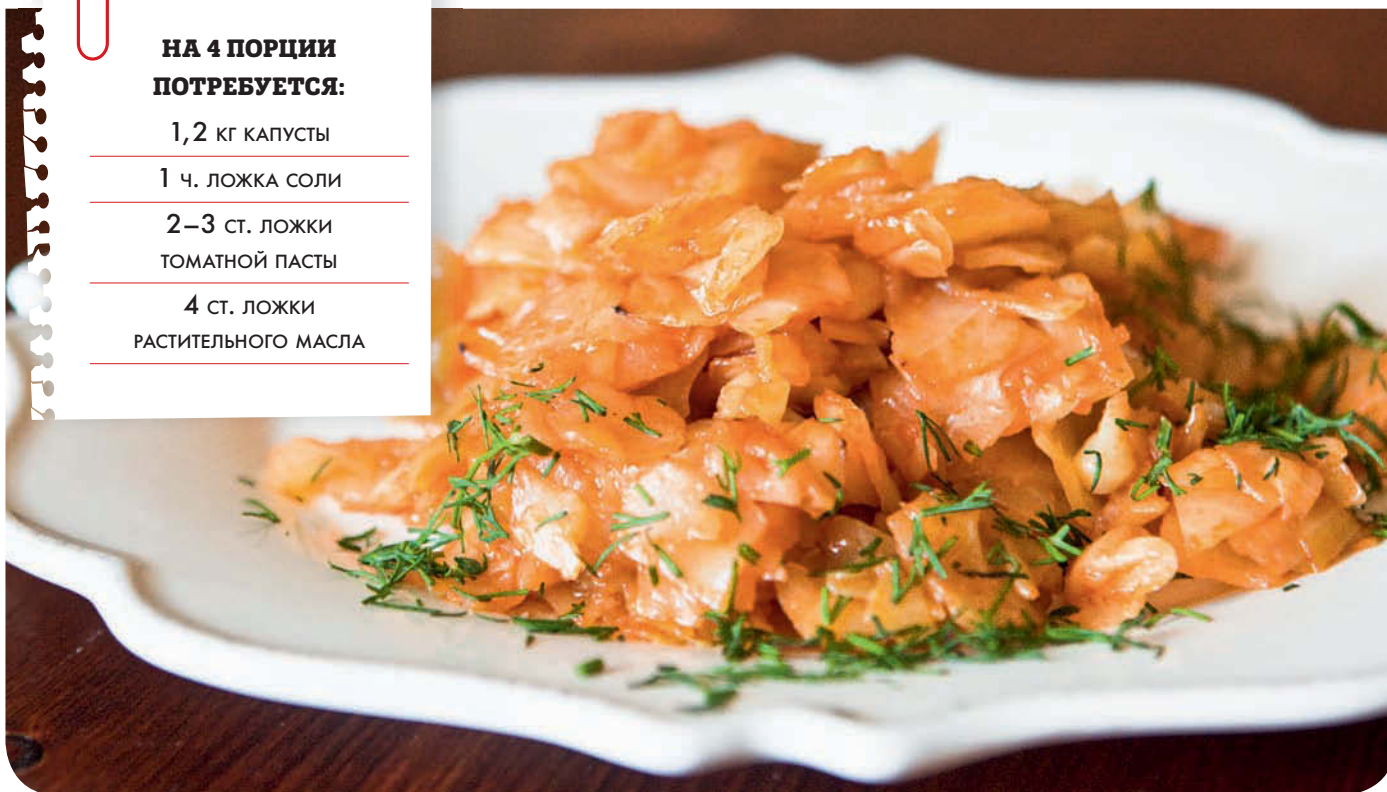
**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1,2 кг КАПУСТЫ

1 ч. ложка соли

2–3 ст. ложки
ТОМАТНОЙ ПАСТЫ

4 ст. ложки
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



1 Капусту нарежьте небольшими квадратами: сначала полосками в длину, потом поперек.



2 Переложите нарезанную капусту в сотейник (или кастрюлю) с толстым дном. Добавьте соль. Влейте ½ стакана воды.



3 Накройте крышкой сотейник и поставьте на плиту. На средний огонь. Тушите 20 минут. За это время капуста уменьшится в размерах.



4 Разведите томатную пасту с ½ стакана воды, размешайте, чтобы не было комков. Влейте разведенную томатную пасту в сотейник к капусте.



5 Добавьте растительное масло, перемешайте. Продолжайте тушить на среднем огне, помешивая, 15–20 минут, до испарения лишней влаги.



6 Если вы отодвинете немного капусту от центра сотейника – вы увидите дно без жидкости. Это означает, что ваша капуста готова. Снимите сотейник с плиты.

⇒ Картофель, жаренный кружочками ⇒

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ, ПО-РУССКИ «КАРТОШКА ЖАРЕНАЯ», ЛЮБИМОЕ БЛЮДО. И как гарнир, и просто само по себе – с добавками в виде соленого огурчика или овощного салата. Готовить его проще простого.

**НА 5 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

2 КГ КАРТОФЕЛЯ

60 Г РАСТИТЕЛЬНОГО
РАФИНИРОВАННОГО МАСЛА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ





❶ Очистите картофель и нарежьте тонкими (толщиной 2 мм) кружочками.



❷ Поставьте сковороду на огонь и грейте ровно 2 минуты. Затем влейте в сковороду растительное масло и прогревайте еще одну минуту.



❸ Затем выложите в сковороду нарезанный картофель.



❹ Накройте крышкой. Убавьте огонь до среднего. Жарьте под крышкой 10 минут.



❺ Затем аккуратно переверните картофель. Важно не перемешивать его, а переворачивать слоями.



❻ Широкой лопаткой со дна поднимите пласт картофельных кружочков и переверните. Сначала по центру. Потом по краям.



❼ Затем снова накройте сковороду крышкой и жарьте еще 10 минут.



❽ После чего крышку снимите, снова переверните картофель пластами. Посолите. Накройте крышкой и последний раз жарьте 5–8 минут.



❾ Картофель готов!

⇒ Рагу из баклажанов ⇒

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

800 г БАКЛАЖАНОВ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

1 СЛАДКИЙ ПЕРЕЦ
(ЖЕЛАТЕЛЬНО КРАСНОГО ЦВЕТА)

1 ГОЛОВКА ЧЕСНОКА

6 СТ. ЛОЖЕК
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ

1 СТ. ЛОЖКА САХАРА

1 СТ. ЛОЖКА ЯБЛОЧНОГО
УКСУСА



① Баклажаны вымойте, удалите плодоножку.



② Нарезьте баклажаны крупными кусочками. Для этого разрежьте баклажаны пополам в длину.



③ Затем каждую половинку – на три дольки в длину. И затем поперек на кусочки.



④ Выложите кусочки баклажанов в глубокий небольшой противень.



⑤ Поставьте в нагретую до 200 °С духовку. Запекайте 20 минут.



⑥ Приготовьте остальные овощи.



⑦ Лук и паприку нарежьте крупными кубиками. Зубчики чеснока разрежьте пополам.



⑧ Выложите овощи в сковороду. Добавьте растительное масло.



⑨ Обжаривайте, периодически помешивая, 10–12 минут. Затем к овощам добавьте сахар. Посолите.



⑩ Влейте яблочный уксус. Хорошо перемешайте и снимите с плиты.



⑪ Достаньте баклажаны из духовки. В противень с баклажанами добавьте все содержимое сковороды. Аккуратно перемешайте.



⑫ Верните противень с овощами в духовку и готовьте еще 20–25 минут. Готовое рагу перемешайте еще раз и подавайте к столу. Можно использовать в качестве гарнира. А можно и как самостоятельное овощное блюдо.

⇒ Овощное рагу ⇒

ЭТО РАГУ ГОТОВИТСЯ ОЧЕНЬ ПРОСТО. Все, что вам потребуется, – продукты из списка, духовка и таймер. Прекрасное постное и вегетарианское блюдо.

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

800 г БЕЛОКОЧАННОЙ
КАПУСТЫ

3 СРЕДНИЕ МОРКОВИ

1 КРУПНАЯ ГОЛОВКА
РЕПЧАТОГО ЛУКА

½ КРАСНОГО СЛАДКОГО ПЕРЦА

5–6 ЗУБЧИКОВ ЧЕСНОКА

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ





① Нарежьте капусту крупными квадратами.



② Лук и паприку нарежьте крупными кубиками. Морковь нарежьте достаточно толстыми кружочками. Зубчики чеснока разрежьте пополам.



③ В глубокую форму выложите овощи. Можно их сразу перемешать. Посолите. Полейте растительным маслом.



④ Поставьте форму в духовку, предварительно нагретую до 200 °С. Запекайте ровно 15 минут.



⑤ Затем достаньте форму из духовки. Овощи заметно уменьшатся в размерах.



⑥ Аккуратно перемешайте овощи и верните форму обратно в духовку.



⑦ Через 15 минут снова достаньте форму и перемешайте овощи. Поместите форму в духовку на 15 минут.



⑧ И еще раз достаньте и перемешайте – и снова верните овощи в духовку на последние 15 минут.



⑨ Именно в эти последние 15 минут капуста окончательно приготовится и поменяет цвет. Ваше рагу готово! Достаточно просто? Духовка 200 °С. 15+15+15+15 минут (всего 4 раза).

⇒ Рагу из кабачков в духовке ⇒

**НА 6 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

600 г КАБАЧКОВ

1 МОРКОВЬ

1 ГОЛОВКА РЕПЧАТОГО ЛУКА

4 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА

1–2 СРЕДНИХ ПОМИДОРА

3–4 ВЕТОЧКИ ПЕТРУШКИ

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ

4 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



① Молодые кабачки хорошо промойте, удалите плодоножки. Нарежьте крупными кусочками.



② Переложите кабачки в небольшой глубокий противень. Если вы используете зрелые кабачки, то удалите кожу и семена.



③ Посолите кабачки. Поставьте противень с кабачками в предварительно нагретую до 200 °С духовку на 20 минут.



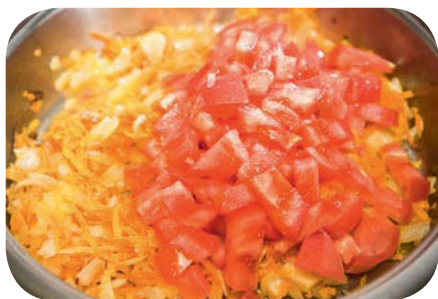
④ Натрите морковь. Лук и чеснок нарежьте. Выложите овощи в сковороду и добавьте растительное масло. Обжаривайте овощи 10 минут, периодически помешивая.



⑤ Помидоры нарежьте небольшими кубиками.



⑥ Измельчите петрушку.



⑦ Добавьте помидоры в сковороду к овощам, перемешайте и готовьте все овощи вместе еще 5 минут.



⑧ Затем снимите сковороду с огня, всыпьте петрушку и размешайте.



⑨ Достаньте кабачки из духовки.

ЗАПЕЧЕННЫЕ ТАКИМ ОБРАЗОМ КАБАЧКИ

ПОЧТИ НЕ ДАЮТ ВЛАГИ.

ВПРОЧЕМ, ВОДЯНИСТОСТЬ ЗАВИСИТ ОТ СОРТА КАБАЧКОВ И УСЛОВИЙ ИХ ВЫРАЩИВАНИЯ. ЕСЛИ ВДРУГ ВАШИ КАБАЧКИ ДАЛИ МНОГО ЖИДКОСТИ — ПРОСТО СЛЕЙТЕ ЕЕ.



⑩ Добавьте овощи со сковороды в противень с кабачками и аккуратно размешайте.



⑪ Верните противень с овощами в духовку еще на 15 минут. Ваше рагу готово. Не забудьте перед подачей еще раз хорошо перемешать овощи.

≡ Лисички со сметаной ≡

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

600 г СВЕЖИХ ЛИСИЧЕК

2 СРЕДНИЕ ГОЛОВКИ
РЕПЧАТОГО ЛУКА

50 г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

½ ч. ЛОЖКИ СОЛИ

2–3 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ





① Хорошо промойте грибы проточной водой. Внимательно осмотрите их, чтобы не осталось веточек и земли. Нарезать лисички не нужно – они достаточно маленькие, а при жаренье еще уменьшатся в размере.



② Выложите грибы в сотейник и поставьте на огонь. Сначала грибы дадут много влаги.



③ Необходимо аккуратно перемешивать грибы и готовить до того момента, когда вся жидкость испарится.



④ Нарезьте лук полукольцами и обжарьте на масле.



⑤ Когда влага из грибов испарится, добавьте лук вместе с маслом, на котором вы жарили лук.

•
ЕСЛИ ВЫ НАЧНЕТЕ ГОТОВИТЬ ГРИБЫ СРАЗУ с маслом и луком, ТО ВМЕСТО ЖАРЕННЫХ ГРИБОВ ПОЛУЧИТЕ ТУШЕНУЮ НЕКРАСИВУЮ МАССУ. СНАЧАЛА НЕОБХОДИМО ВЫПАРИТЬ ЛИШНЮЮ ЖИДКОСТЬ И ТОЛЬКО ПОТОМ НАЧИНАТЬ ЖАРИТЬ ГРИБЫ.
•



⑥ Хорошо перемешайте и обжаривайте еще примерно 5 минут. Посолите грибы с луком.



⑦ Добавьте сметану.



⑧ Готовьте еще 2–3 минуты, периодически помешивая. Затем снимите сотейник с плиты. Подавайте грибы с отварным картофелем.

⇒ Драники ⇒ (картофельные оладьи)

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1,2 КГ КАРТОФЕЛЯ

1 СТ. ЛОЖКА С ВЕРХОМ
ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

1 ЯЙЦО

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ

РАСТИТЕЛЬНОЕ
РАФИНИРОВАННОЕ МАСЛО
ДЛЯ ЖАРЕНИЯ

4 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ



① Картофель очистите. В миску поставьте дуршлаг. Картофель натрите на терке прямо в дуршлаг.

•
ЭТО ОЧЕНЬ УДОБНО –
жидкость с крахмалом
от картофеля будет стекать прямо
в миску в процессе приготовления
драников. И вам не придется ее
процеживать или добавлять муку
для загустения. Лишний крахмал
стечет, и картофельная масса
не почернеет, пока вы готовите
драники.
•



② В тертом картофеле прямо в дуршлаг сделайте небольшое углубление.



3 В углубление положите муку, яйцо и соль.



4 Хорошо и быстро перемешайте картофельную массу.



5 Поставьте сковороду на средний огонь. Налейте растительное масло слоем 0,5 см.



6 Дождитесь, когда масло прогреется (1–2 минуты). Большой ложкой выкладывайте картофельную массу на сковороду.



7 И той же ложкой немного разравнивайте – придавая форму овальных плоских лепешек.



8 Жарьте с одной стороны до тех пор, пока почти весь картофель сверху драника не поменяет цвет.



9 И только потом аккуратно переворачивайте...



10 ...и дожаривайте с обратной стороны.



11 Готовые драники снимайте со сковороды широкой лопаткой. Подавайте по 2–3 штуки на порцию, добавив ложку сметаны в качестве соуса.

⇒ Морковные котлеты ⇒

**НА 6 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

600 г моркови

1 ст. ложка сахара

½ чашки воды

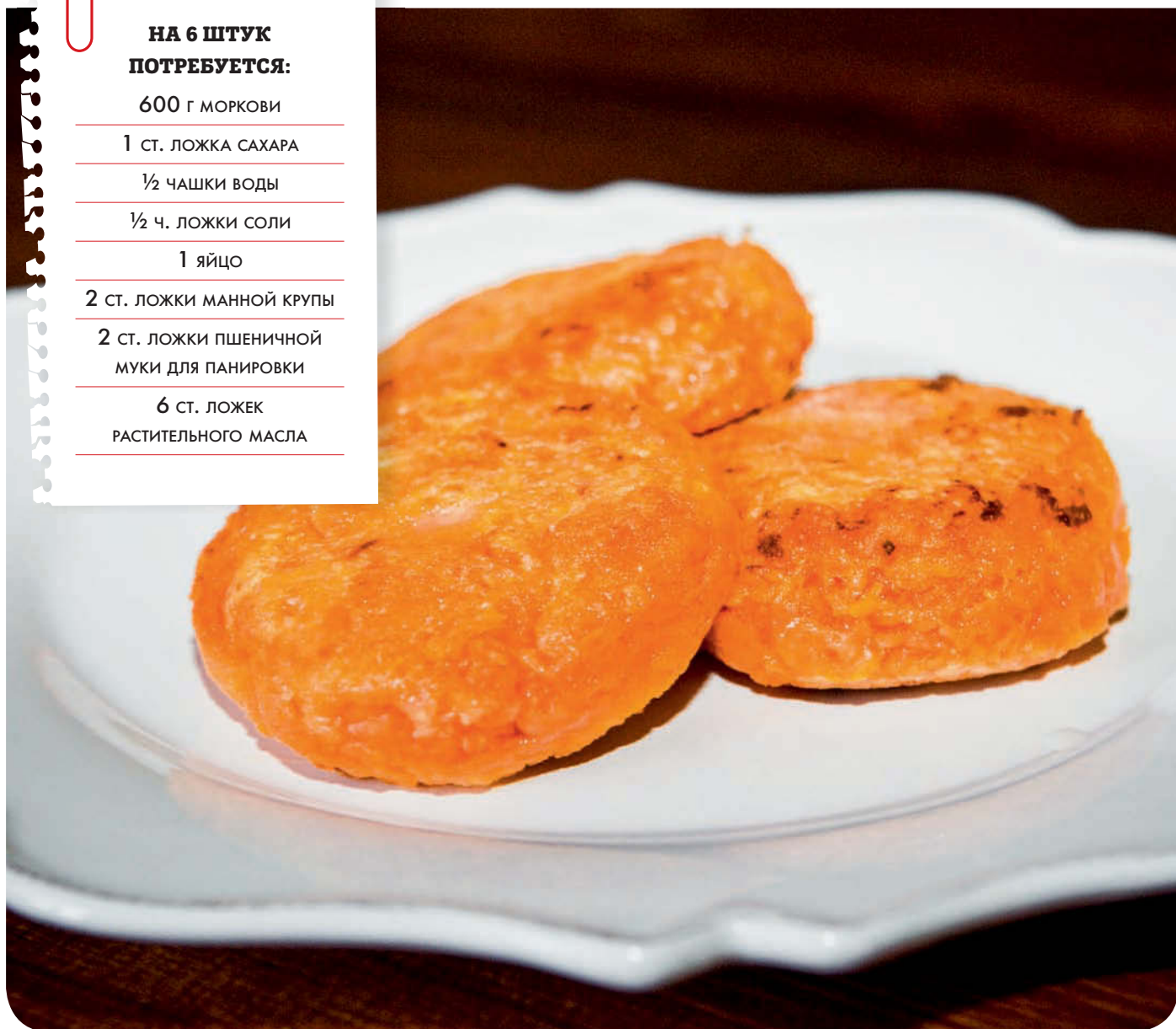
½ ч. ложки соли

1 яйцо

2 ст. ложки манной крупы

2 ст. ложки пшеничной
муки для панировки

6 ст. ложек
растительного масла



① Морковь очистите, натрите на мелкой терке.



② Переложите в сковороду. Добавьте сахар.



③ Влейте воду.



④ Тушите на среднем огне, периодически помешивая. Тушить морковь нужно до тех пор, пока она не меняет цвет и вся жидкость не испарится.



⑤ Переложите морковь в миску. Посолите. Вбейте яйцо. Всыпьте манную крупу.



⑥ Хорошо перемешайте массу и оставьте в сторону на 30 минут. За это время морковная масса остынет, и манка разбухнет.



⑦ Разделите массу на 6 равных частей.



⑧ Из морковной массы сформируйте шарики.



⑨ Затем слегка приплюсните их, придавая форму круглых биточков.



⑩ Запанируйте котлеты в муке с обеих сторон...



⑪ ...и выкладывайте на разогретую на среднем огне (2–3 минуты) сковороду с растительным маслом.



⑫ Жарьте по 3–4 минуты с каждой стороны. Переворачивайте котлеты очень тонкой лопаткой – они мягкие. Готовые котлеты подавайте как самостоятельное блюдо. У них нежный и немного сладкий вкус, поэтому в качестве соуса подойдут сливки или сметана.

⇒ Кабачки со сметаной ⇒

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 КРУПНАЯ ГОЛОВКА
РЕПЧАТОГО ЛУКА

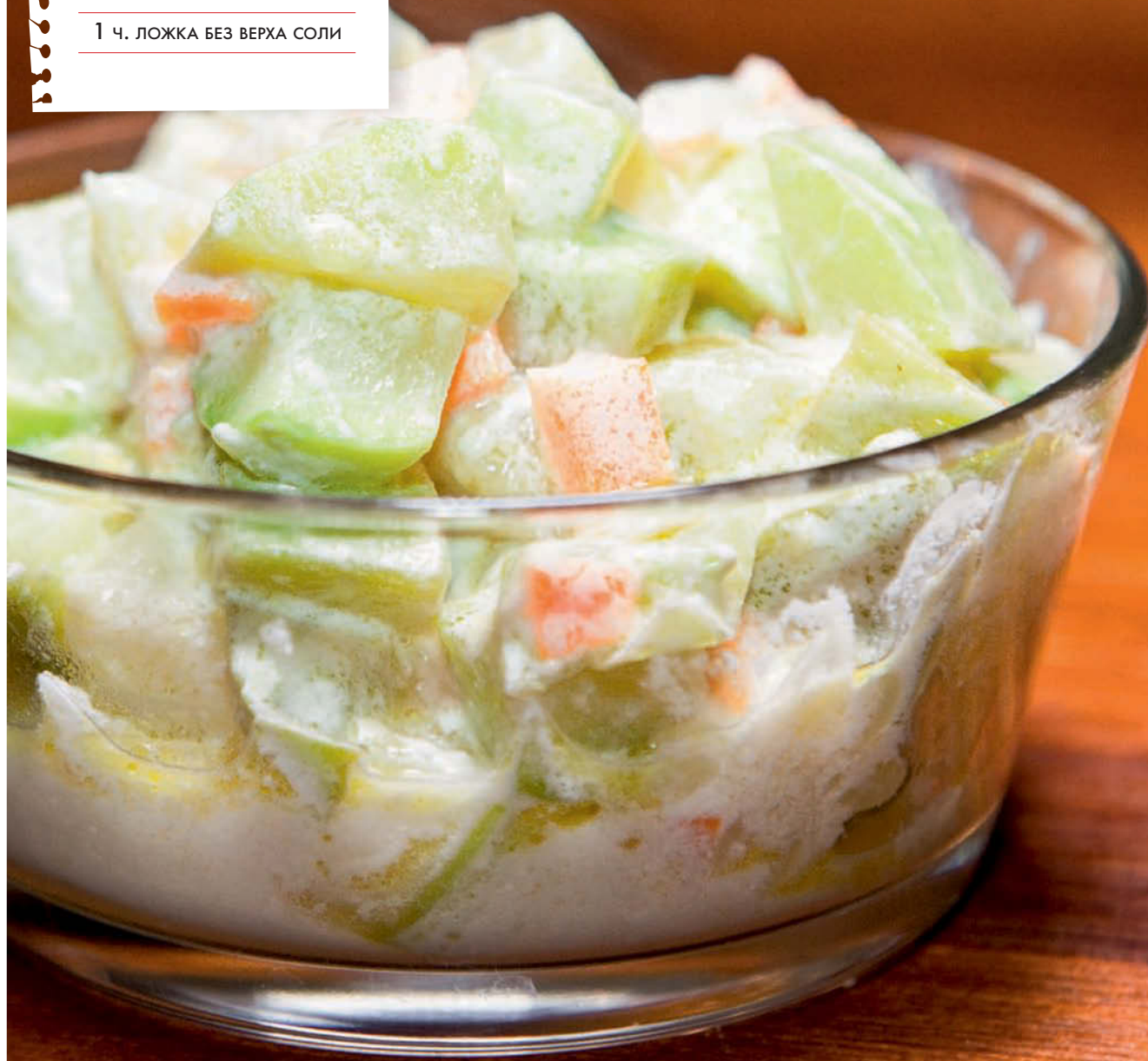
1 КРУПНАЯ МОРКОВЬ

2 НЕБОЛЬШИХ КАБАЧКА (400 г)

3 СТ. ЛОЖКИ
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

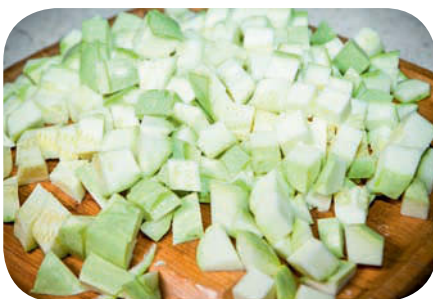
3–4 СТ. ЛОЖКИ СМЕТАНЫ

1 Ч. ЛОЖКА БЕЗ ВЕРХА СОЛИ





① Морковь и лук очистите и нарежьте мелкими кубиками.



② Кабачки нарежьте кубиками крупнее в два раза.

•
ЕСЛИ КАБАЧКИ МОЛОДЫЕ, то очищать их не нужно. Если кабачки зрелые, то удалите кожицу и семена и используйте для приготовления только мякоть.
•



③ Лук с морковью выложите в глубокую сковороду или в сотейник. Добавьте растительное масло и поставьте на огонь. Пассеруйте овощи 5–7 минут, периодически помешивая.



④ Выложите в сковороду кабачки. Посолите, перемешайте и тушите все овощи еще 7–10 минут. За это время пару раз перемешайте содержимое сковороды.



⑤ Добавьте сметану и еще раз хорошо перемешайте.

•
КАБАЧКИ СО СМЕТАННОЙ можно употреблять в качестве гарнира к мясу или рыбе в горячем виде или в качестве закуски — в холодном виде. По желанию в готовые горячие кабачки можно добавить тертый чеснок или мелко нарезанную зелень.
•



⑥ Тушите овощи со сметаной еще 5 минут. Затем снимите сковороду с огня. Ваши кабачки готовы.

⇒ Кабачковая икра ⇒

ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ И КРАСИВОЕ БЛЮДО ИЗ КАБАЧКОВ.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 КГ КАБАЧКОВ

100 Г РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

500 Г ПРОТЕРТЫХ ТОМАТОВ
СО СПЕЦИЯМИ

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ



① Молодые кабачки с тонкой кожицей промойте, удалите плодоножку.

•
**ЕСЛИ ВЫ ИСПОЛЬЗУЕТЕ
ЗРЕЛЫЕ КАБАЧКИ** – удалите
кожицу и семена. А дальше
готовьте все точно так же,
используя только мякоть кабачка.
•



② Нарежьте кабачки мелкими кубиками.



③ Переложите в кастрюлю.



④ Налейте воду так, чтобы она только покрывала кабачки. Доведите до кипения и варите 2 минуты.



⑤ После чего откиньте кабачки на дуршлаг и оставьте минут на десять, чтобы лишняя жидкость стекла.



⑥ Затем переложите кабачки в сотейник или сковороду с толстым дном. Влейте растительное масло и томаты.



⑦ Вы можете заменить протертые томаты обычной томатной пастой (200 г), добавив к ней ½ чайной ложки молотого красного перца или другие специи по вашему вкусу.



⑧ Хорошо перемешайте. Посолите.



⑨ Томите на среднем огне под крышкой 25 минут. В процессе томления не забудьте еще 2 раза перемешать содержимое сотейника.

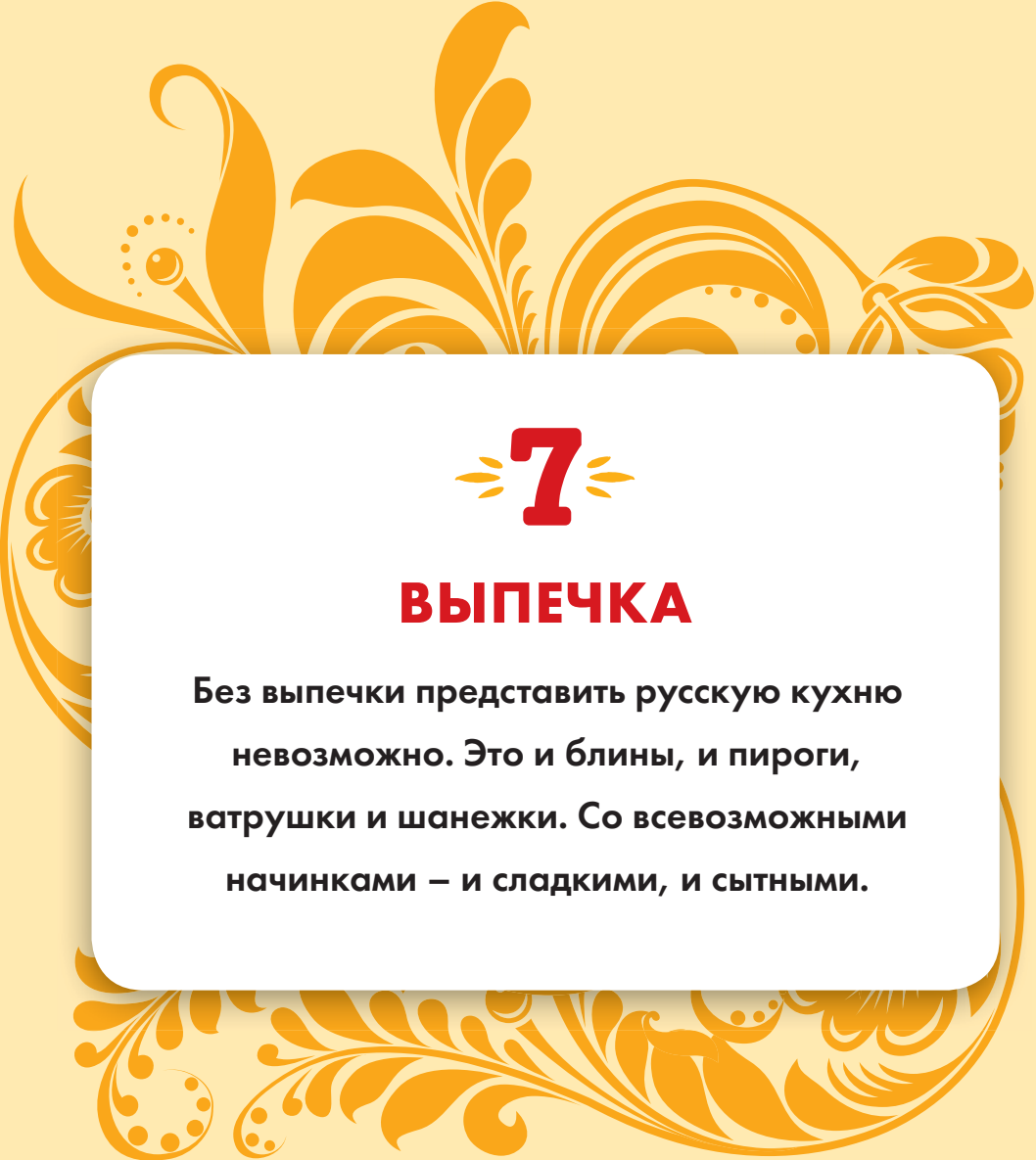


⑩ Ваша икра готова.

КАБАЧКОВУЮ ИКРУ

МОЖНО ПОДАВАТЬ В КАЧЕСТВЕ
ЗАКУСКИ, ВМЕСТО САЛАТА.

ОНА ДОСТАТОЧНО ВКУСНАЯ
И В ГОРЯЧЕМ, И В ХОЛОДНОМ ВИДЕ.

A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white text box.

7

ВЫПЕЧКА

Без выпечки представить русскую кухню невозможно. Это и блины, и пироги, ватрушки и шанежки. Со всевозможными начинками – и сладкими, и сытными.



ОГРОМНУЮ ЧАСТЬ ВСЕЙ РУССКОЙ ВЫПЕЧКИ ЗАНИМАЕТ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО. И ИМЕННО ЕГО Я ВАС СЕЙЧАС НАУЧУ ГОТОВИТЬ ЛЕГКО И ПРОСТО.

Про дрожжи

ДРОЖЖИ, КОТОРЫЕ ПРОДАЮТСЯ В МАГАЗИНАХ, БЫВАЮТ ДВУХ ВИДОВ.

Сухие и свежие. Ну или «сухие» и «мокрые», если вам так понятнее. Свежие дрожжи продаются в пачках весом 50, иногда 100 г. Раньше они продавались килограммовыми брикетами, но нынче такая большая расфасовка применяется только на производстве.

Все современные дрожжи делаются по одной технологии. Разница между свежими и сухими дрожжами примерно как между свежим пастеризованным молоком с коротким сроком годности, которое необходимо хранить на холоде, и молоком со сроком годности, увеличенным в разы, и не требующим особых условий для хранения, кроме плотно запечатанного пакета. Да, свежие дрожжи оживают быстрее, и процесс созревания теста, который мы привычно называем подъемом, немного ускоряется. Но совсем немного и не принципиально.

И сухие, и свежие дрожжи в момент продажи находятся в законсервированном состоянии. И чтобы запустить процесс, их необходимо оживить. То есть добавить влаги, отчего дрожжи начнут расти.

И ДА, ЧТОБЫ БЫЛИ ПОНЯТНЫ ПРОПОРЦИИ, – одна маленькая пачка свежих дрожжей (50 г) по «силе воздействия» равна маленькой пачке (9–13 г) сухих активированных дрожжей. И это совсем не те дрожжи, которые были у наших бабушек, выпечка на которых прописана в старых рецептах. Биоорганизм, конечно, тот же, только технология их приготовления совсем другая.



ПО ВИДУ СЫРЫЕ ДРОЖЖИ похожи на кусочек серого пластилина.



СУХИЕ ДРОЖЖИ В ВИДЕ МЕЛКИХ ГРАНУЛ продаются в пачках по 9–13 г.

На многих упаковках с дрожжами пишут «смешайте с мукой». Я категорически против этого. Вдруг у дрожжей нарушен срок или температура хранения и они каким-то образом пришли в негодность? К сожалению, вы узнаете об этом слишком поздно, когда ничего не сумеете исправить, и только испортите тесто.

Нынешние дрожжи дико шустрые и живучие. То есть замочил – и понеслось. А старые были, как те черепахи. Поэтому над ними надо было трястись, как над грудным ребенком.



ИТАК, ДРОЖЖИ – ЭТО БИООРГАНИЗМ, ГРИБОК, КОТОРЫЙ В МОМЕНТ ПОКУПКИ НАХОДИТСЯ В ЗАКОНСЕРВИРОВАННОМ СОСТОЯНИИ. При добавлении воды дрожжи оживают и начинают расти. Скорость роста зависит от качества дрожжей. А не от погоды и настроения.

Дрожжи «для пиццы» и «для сдобы» отличаются тем, что в одни добавляют луковый экстракт, в другие – экстракт ванили. Ни ваниль, ни луковая отдушка на скорость и качество подъема теста не влияют.

Почему важна расстойка и откуда берутся дырочки в хлебе?

ЭТО Я СЕЙЧАС ТОЖЕ ОЧЕНЬ ПРОСТО, НА ПАЛЬЦАХ БУКВАЛЬНО, ОБЪЯСНЮ.

Дрожжи – живые. Они едят и дышат. Едят они сахар в основном. Дышат, как взрослые, – вдыхают и выдыхают. Вдыхают кислород, который мы им поставляем, когда месим тесто и обминаем его. И выдыхают тоже углекислый газ. Прямо как мы. Но в тесте этот газ

Вот поэтому-то наши бабушки, начиная печь пироги, хлопотали над ними целыми днями напролет. Слабая мука, слабые дрожжи – и действительно, пироги во времена былые удавались не всем. Отсюда и множество предубеждений – о том, что плохое настроение, болезнь, погода или «критические дни» влияют на качество теста и его подъем.

Ответственно заявляю – все это ерунда и сказки. Сами посудите: в пекарне, где обычно большинство сотрудников женщины, если верить приметам, выпечка должна получаться только в одном случае из десяти. Ибо кто-то обязательно под примету попадает, а если нет – то дождь и ветер за окном. Ан нет, пекут отличные хлеба каждый день и в приметы не верят. Вот и вы об этом забудьте.

Даже если вы свою духовку прежде только для хранения сковородок использовали,
ОБЕЩАЮ – С ЭТОЙ КНИГОЙ ВЫ СТАНЕТЕ НЕПРЕВЗОЙДЕННЫМ МАСТЕРОМ.

О ваших пирогах легенды будут передаваться из поколения в поколение. Потому что дрожжевое тесто удивительно простое.



остается внутри, пузырьками. Постепенно пузырьков становится все больше и больше, и именно поэтому объем теста растет – тесто поднимается. При температуре выше 50 °С дрожжи начинают погибать. А при 220 °С сгорают и пузырьки углекислого газа, оставляя вместо себя дырочки в тесте. Все просто как дважды два.



НО НЕ СТОИТ ЗАБЛУЖДАТЬСЯ

И ДУМАТЬ, что, чем больше раз вы обминаете тесто и даете ему новый толчок, тем больше оно у вас поднимется. Ничего подобного.

Соотношение с мукой просто не даст дрожжам возможностей для роста (выше головы не прыгнут), и в какой-то момент их становится очень много (дрожжи растут и растут, и им становится тесно). Вот тогда-то тесто и перекисает. Важно понимать это и не давать тесту возможности скиснуть. Можно замедлить процесс, поставив тесто в холодильник, если у вас нет возможности заняться выпечкой в нужный момент.

•
**ГЛАВНОЕ – ДАТЬ ДРОЖЖАМ
И ТЕСТУ (КЛЕЙКОВИНЕ) ВРЕМЯ
«ПРИЙТИ В ЧУВСТВО»** и ОТОГРЕТЬСЯ ПОСЛЕ
ХОЛОДИЛЬНИКА. **И** ТОЛЬКО ПОТОМ ФОРМИРОВАТЬ
ЕГО И РАССТАИВАТЬ.
•



Идеально – дать тесту возможность подойти три раза. То есть две полноценные обминки и третья обминка в процессе формирования и раскатки. Вот после формирования обязательно готовое изделие должно постоять, чтобы снова набухла клейковина (вернулась эластичность теста) и оно успело наполниться новыми пузырьками, немного «подрости» и стать мягче после выпечки. Помните об этом в тот момент, когда вам захочется ускорить процесс и поторопить выпечку.

ТЕРПЕНИЕ И ХОРОШИЙ ТАЙМЕР –

вот что понадобится вам
при освоении дрожжевого теста.



⇒ Подовый хлеб на опаре ⇐

ПРЕДЛАГАЮ ВАШЕ ЗНАКОМСТВО С ДРОЖЖЕВЫМ ТЕСТОМ

начать сразу с приготовления хлеба.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 СТАКАН ВОДЫ
- 25 г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
- 2 СТ. ЛОЖКИ САХАРА
- 1 Ч. ЛОЖКА МЕЛКОЙ СОЛИ
- 3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
- 4 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА



ОПАРА, ИЛИ КВАШНЯ, КАК ЕЕ НАЗЫВАЛИ НАШИ БАБУШКИ И ПРАБАБУШКИ, – ЭТО ЖИДКОЕ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ ТЕСТО. Именно в жидком тесте хорошо расходятся и растут дрожжи.

Так как дрожжи раньше особой подъемностью не отличались, опара была единственной возможностью получить хорошее брожение для дальнейшей выпечки. Если кто-то помнит, раньше в деревнях имелись специальные кадушки для квашни. Их очень редко мыли, оставляя частички теста на стенках кадушки и небольшой кусочек теста на дне. Таким образом сохраняли немного крепкой дрожжевой закваски для следующей выпечки. Немного старых дрожжей для свежих, или наоборот. К тому же хлеб на опаре дольше остается свежим. Мой совет: если у вас мало дрожжей или их качество кажется вам сомнительным (хранились долго или в открытой пачке) — смело ставьте на них опару и дайте ей время для брожения. Если же дрожжи у вас свежие и вы уверены в их качестве, то рассчитывайте количество, нужное для выпечки на опаре, в зависимости от времени, которое вы на подъем опары планируете потратить.

Если вы, к примеру, хотите поставить опару с вечера и дать ей возможность бродить восемь или более часов, то уменьшите количество дрожжей вдвое.



① Итак, приступим. Выложите дрожжи в глубокую миску.



② Отмерьте воду стаканом. Вода должна быть теплой – 30–40 °С. Но ни в коем случае не горячей, иначе вы просто сварите дрожжи. Вылейте воду в миску и всыпьте сахар.

КАК ПОНЯТЬ, КАКАЯ
НУЖНА ТЕМПЕРАТУРА
ВОДЫ, БЕЗ ТЕРМОМЕТРА?

ОПУСТИТЕ В ВОДУ ПАЛЕЦ –
ЕСЛИ ЕМУ В ВОДЕ КОМФОРТНО
(ТЕМПЕРАТУРА ТЕЛА 36,6 °С),
ЗНАЧИТ, ВОДА ТОЖЕ ПРИМЕРНО
ТАКОЙ ЖЕ ТЕМПЕРАТУРЫ.



③ Хорошо размешайте дрожжи с сахаром в воде, чтобы не было комочков.



④ Точно таким же стаканом, но сухим, отмерьте муку.



⑤ Насыпьте 1 стакан муки в миску с дрожжевой смесью.



⑥ Хорошо перемешайте.



⑦ Миску накройте пищевой пленкой. Ножом проделайте несколько отверстий в пленке. Отставьте миску в сторону на 4 часа. Не нужно ставить ее в какое-то особенное «теплое» место. Достаточно и комнатной температуры. Главное, не на холод.



⑧ Через 4 часа вы увидите, что ОПАРА (ваше жидкое тесто) поднялась максимально, пошла трещиной в центре и начала по центру же проседать. Это означает, что дрожжи выросли на свою максимальную высоту и, собственно, дальше им расти некуда. «Выше головы не прыгнешь».



9 Самое время заводить тесто. Добавьте к опаре одну чайную ложку мелкой соли (без верха). Хорошо размешайте соль в опаре. Добавьте оставшуюся муку в миску с опарой.

•
**СОЛЬ В ОПАРЕ
РАЗМЕШИВАЕТСЯ ПЛОХО,
ПОЭТОМУ СОЛИТЬ
ОПАРУ СЛЕДУЕТ ЧУТЬ-
ЧУТЬ С ЗАПАСОМ.** Если
У ВАС КРУПНАЯ СОЛЬ, ТО СНАЧАЛА
РАЗВЕДИТЕ ЕЕ В ПАРЕ ЛОЖЕК ВОДЫ,
И ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО КАК ОНА
РАСТВОРИТСЯ, ВЫЛИВАЙТЕ В ТЕСТО.
•



10 Начните размешивать тесто. Это можно делать обычной ложкой. Идеальной гладкости на этом этапе добиваться не нужно, главное, чтобы не оставалось мучных комков.



11 Когда тесто вберет в себя всю муку, влейте растительное масло.



12 Перемешайте тесто с маслом. И оставьте его в этой же миске на 20 минут, накрыв пленкой.



13 Выложите тесто на стол и обомните, теперь уже до идеально гладкого состояния. Но это легко – буквально несколько нажатий.



14 Соберите тесто в шар и верните в миску. Накройте пленкой. И оставьте на 1 час для подъема. И, пожалуйста, не стойте у него «над душой». Отставили в сторону, поставили таймер или будильник – и занимайтесь другими делами. От того, что вы будете его гипнотизировать взглядом, оно не станет быстрее расти.



15 За это время тесто очень сильно вырастет в объеме. Переверните его из миски на стол. Еще раз (последний) хорошо обомните.



16 Но нужно обминать, подворачивая края теста к центру, а не мять его, как бумагу. Подворачивая края к центру по кругу, вы одновременно должны скатать тесто в ровный шар.



17 Застелите противень пекарской бумагой или просто смажьте каплей растительного масла. Переложите шар теста на противень гладкой стороной вниз.



18 Накройте пленкой, чтобы предотвратить засыхание корочки.



19 И оставьте на 35–40 минут для расстойки. Через 20 минут включите духовку нагреваться до температуры 220 °С. Она должна быть хорошо прогрета.



20 После расстойки снимите пленку и поставьте противень с хлебом в духовку. Противень должен находиться ниже середины духовки, а хлеб – по центру.



21 Выпекайте 30–35 минут.



22 Корочку у горячего хлеба сразу же смажьте кисточкой обычной холодной водой.



23 Затем заверните хлеб в чистое кухонное полотенце и оставьте остывать.



24 Остывший хлеб храните в этом же полотенце, он не зачерствеет и не потеряет своих вкусовых качеств целую неделю. Смотрите – если сильно надавить на хлеб рукой и буквально сплюснуть его, то он почти сразу примет прежнюю форму. Хорошо пропеченный мякиш не слипается при нажатии.

⇒ Хлеб формовой из безопарного теста ⇒

ЭТО РЕЦЕПТ БЕЗОПАРНОГО ХЛЕБА В ФОРМЕ. Печь мы его будем из точно таких же продуктов, как и опарный подовый хлеб. На его примере вы поймете разницу между опарным и безопарным тестом и сможете выбрать наиболее подходящий вам вариант.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН ВОДЫ

25 г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

2 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

1 Ч. ЛОЖКА МЕЛКОЙ СОЛИ

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

4 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА + 1 Ч. ЛОЖКА ДЛЯ
СМАЗЫВАНИЯ ФОРМЫ

ЕЩЕ ВАМ ПОТРЕБУЕТСЯ ФОРМА
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ХЛЕБА ОБЪЕМОМ
1,5 л (МОЖНО ИЗМЕРИТЬ,
ВЛИВ В ФОРМУ НУЖНОЕ
КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ)



•
В СЕРЕДИНЕ 90-Х ГОДОВ РОССИЮ ЗАПОЛОНИЛИ ЧАСТНЫЕ ПЕКАРНИ. После грустных и липких
СЕРЫХ ЗАВОДСКИХ КИРПИЧИКОВ ВСЕМ ПРИШЕЛСЯ ПО ВКУСУ БЕЛЫЙ ПЫШНЫЙ ХЛЕБ С ВКУСНОЙ ХРУСТЯЩЕЙ КОРОЧКОЙ.

ПЕКСЯ ОН В ОСНОВНОМ УСКОРЕННЫМ БЕЗОПАРНЫМ СПОСОБОМ ИЗ МУКИ ВЫСШЕГО СОРТА.
•



① В глубокую миску насыпьте сахар и выложите дрожжи. Влейте один полный стакан теплой, но не горячей (30–40 °C) воды.



② Хорошо размешайте дрожжи в воде венчиком. Затем всыпьте соль и также хорошо размешайте в воде.



③ Три полных без верха стакана муки высыпьте в миску с дрожжевой смесью.



•
ПОЛНЫЙ СТАКАН МУКИ – ЭТО СТАКАН, НАСЫПАННЫЙ ДО КРАЕВ. УТРАМБОВЫВАТЬ МУКУ В СТАКАНЕ НЕ НУЖНО НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ. МОЖНО НАСЫПАТЬ СНАЧАЛА МУКУ С ГОРКОЙ, А ЗАТЕМ ГОРКУ АККУРАТНО СМАХНУТЬ. ОТМЕРЯТЬ И МУКУ, И ВОДУ НУЖНО ОДИНАКОВЫМИ СТАКАНАМИ, НО МУКУ – ТОЛЬКО СУХИМ СТАКАНОМ.
•



④ Затем начните размешивать муку с водой ложкой, вилкой или просто рукой.



⑤ В конце замешивания влейте растительное масло. Перемешайте еще раз вместе с маслом.



⑥ Не нужно добиваться идеально гладкого теста на этом этапе. Накройте миску с тестом чистым кухонным полотенцем и оставьте на 20 минут при комнатной температуре.



⑦ После чего выложите тесто на стол. Оно уже эластичное, так как за это время успела набухнуть клейковина.



⑧ Обомните тесто и скатайте в шар. Опять накройте полотенцем и оставьте тесто подходить еще на 1 час.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



9 Оно очень заметно поднимется (почти в три раза).



10 Выложите тесто на стол.



11 И, обминая, одновременно придавайте ему форму лепешки.



12 Получившуюся толстую лепешку скатайте в рулет.



13 Форму для выпечки смажьте растительным маслом изнутри с помощью кисточки или бумажной салфетки.



14 Одну чайную ложку масла влейте внутрь формы и распределите равномерно по дну и стенкам.



15 Переложите тесто в форму гладкой и ровной стороной кверху. Оно должно заполнять $\frac{2}{3}$ формы.

•
**ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ПОДОЙДЕТ
 КАК СПЕЦИАЛЬНАЯ
 ФОРМА ДЛЯ КЕКСА
 ИЛИ ХЛЕБА, ТАК И ОБЫЧНАЯ
 КРУГЛАЯ МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ
 ИЛИ КЕРАМИЧЕСКАЯ ФОРМА.
 САМОЕ ГЛАВНОЕ — ЭТО ОБЪЕМ.
 НЕОБХОДИМЫЙ ОБЪЕМ ФОРМЫ
 ДЛЯ ЭТОГО КОЛИЧЕСТВА
 ТЕСТА — 1,5 л.**
 •

16 Снова накройте тесто полотенцем и оставьте на 40–45 минут для окончательного подъема и расстойки. Через 20 минут включите духовку разогреваться до 220 °С. Духовка должна быть хорошо прогрета в тот момент, когда вы ставите в нее выпечку. Также установите решетку духовки, на которой будет стоять форма с хлебом, в самую нижнюю позицию (10–15 см от дна духовки).



17 Дождитесь, когда тесто в форме хорошо поднимется (выше уровня формы в центре до 4 см).



18 Аккуратно, стараясь не трясти, поставьте форму с тестом в духовку. Выпекайте 40 минут.



19 Через 15 минут от начала выпечки накройте верх хлеба фольгой.



20 В горячей духовке горячий хлеб накрывать фольгой не очень удобно, и можно обжечься. Но вы сразу же поверх фольги накройте хлеб в духовке кухонным полотенцем и руками через полотенце обожмите фольгу по форме хлебной макушки. Главное, не забудьте сразу же убрать полотенце из духовки.



21 Одно из любимых детских воспоминаний – это именно хорошо пропеченная хрустящая корочка у горячего хлеба.



22 Готовый хлеб достаньте из духовки и аккуратно вытряхните из формы. А дальше – как хотите. Хотите – остудите и нарежьте на завтрак тонкими ломтиками. А хотите – вот прям от горячего кусочки отламывайте и наслаждайтесь.

⇒ Простые булочки ⇒

А ТЕПЕРЬ МЫ С ВАМИ НАУЧИМСЯ ДЕЛАТЬ ТЕСТО ПОМЯГЧЕ и печь то, что в учебниках когда-то называлось «мелкоштучные изделия». Из самого простого набора продуктов мы сейчас приготовим простейшие круглые булочки. Тесто сделаем безопарное, но немного помягче по структуре, чем делали для хлеба.

НА 9-12 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

15–20 г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

2 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

1 Ч. ЛОЖКА БЕЗ ВЕРХА СОЛИ

3 НЕПОЛНЫХ СТАКАНА
ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

1 СТАКАН ВОДЫ

5 СТ. ЛОЖЕК РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА



❶ В глубокую миску вылейте один полный (до краев) стакан теплой, но не горячей воды. Добавьте дрожжи. В этот раз мы немного уменьшаем количество дрожжей, до нормы. Добавьте в миску сахар и соль.



❷ Хорошо размешайте дрожжи с сахаром, солью и водой.



❸ Отмерьте сначала два полных (вровень с краями) стакана муки и высыпьте в миску. Третий стакан муки отмерьте сначала полностью, а затем уменьшите количество муки на одну столовую ложку (с верхом).



④ Неполный третий стакан муки тоже высыпьте в миску.



⑤ Начните размешивать тесто рукой или столовой ложкой по спирали от центра к краям миски. В процессе размешивания влейте 4 столовые ложки растительного масла.

•
САМЫЕ СМЕЛЫЕ И ТЕ,
У КОГО ПРИ ВЫПЕЧКЕ ОПАРНОГО
И БЕЗОПАРНОГО ХЛЕБА ТЕСТО
ПОЛУЧАЛОСЬ СЛИШКОМ КРУТЫМ, —
УБИРАЙТЕ ДВЕ ЛОЖКИ.
•



⑥ Тесто сначала будет очень липким. Но это не проблема. Главное, чтобы на стенках миски не оставалось муки, а в самом тесте не было заметных мучных комков. Накройте миску чистым кухонным полотенцем и отставьте в сторону на 20 минут. Не нужно ставить миску с тестом в особо теплое место (в духовку, к батарее). Обычной комнатной температуры достаточно. Через 20 минут выложите тесто на стол и обомните. После того как клейковина набухла (как раз за эти 20 минут), тесто очень быстро и легко становится равномерным и гладким по структуре.



⑦ Верните тесто обратно в миску. Снова накройте миску полотенцем и оставьте на 1 час для подъема. Через час снова выложите тесто на стол. Еще раз хорошо обомните. Верните тесто в миску, накройте полотенцем и дайте ему еще 1 час для повторного подъема.

ОБМИНКА – ЭТО АККУРАТНОЕ ПЕРЕМЕШИВАНИЕ ТЕСТА.

Во время обминки вы выдавливаете углекислый газ (его выделяют дрожжи в процессе роста) и добавляете (вдавливаете) в тесто кислород, который необходим дрожжам для дальнейшего процесса размножения и роста.

ВНИМАНИЕ! СМАЗЫВАТЬ СТОЛ МАСЛОМ НУЖНО ЭКОНОМНО, очень тонким слоем. Вам нужно лишь чтобы тесто не липло к столу. А не плавало в масле, как лодки по морю. Одной столовой ложки масла вполне хватает на квадратный метр поверхности.



⑧ Выложите тесто из миски на смазанную оставшимся растительным маслом поверхность стола.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



⑨ Разделите его на 9 или 12 примерно одинаковых кусочков. Включите духовку разогреваться до 220 °С.



⑩ Застелите противень пекарской бумагой. Каждый кусочек теста прокатайте ладонью по столу, так чтобы он скатался в ровный шар.



⑪ Переложите шарики теста на противень.



⑫ Оставьте противень на столе для последней расстойки перед выпечкой на 25 минут.



⑬ Поставьте противень в духовку. Если духовка электрическая – ставьте противень по центру. Если духовка газовая, ставьте на максимально возможную высоту. Выпекайте булочки ровно 15 минут.



**ГЛАВНЫЕ ОШИБКИ
НОВИЧКОВ ПРИ РАБОТЕ
С ДРОЖЖЕВЫМ
ТЕСТОМ** – это расстойка,
либо недостаточная, и тогда
ТЕСТО ПРОСТО ПОРВЕТ В ДУХОВКЕ,
либо избыточная – когда ТЕСТО
ПРОСТО-НАПРОСТО ПЕРЕКИСАЕТ
ДО ВЫПЕЧКИ. **ПОСТАВЬТЕ ТАЙМЕР
НА 25 МИНУТ И ОТОЙДИТЕ.**
**ЭТОГО ВРЕМЕНИ БУДЕТ
ДОСТАТОЧНО ДЛЯ РАССТОЙКИ
МАЛЕНЬКИХ БУЛОЧЕК
ИЗ ГОТОВОГО (ДВЕ ОБМИНКИ)
ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.**

**ВОТ, СОБСТВЕННО, И ВСЕ. ТЕПЕРЬ ВЫ ЗНАЕТЕ
И УМЕЕТЕ ГЛАВНОЕ В РАБОТЕ С ДРОЖЖЕВЫМ ТЕСТОМ:**

ставить опару, заводить безопарное тесто и печь простые
булочки, а значит, уже и любые булочки. Все остальное для вас
теперь сушая ерунда.

НЕ СОМНЕВАЙТЕСЬ! Если вдруг у вас что-то не получилось
из предыдущих рецептов, просто повторите еще раз внимательнее.
А сейчас смело начинайте экспериментировать, база у вас есть.
Из базовой пропорции 1:3 (вода–мука) путем прибавления-убав-
ления муки по ложке выводите свою комфортную густоту теста.
Ведь в каждой стране и в каждом регионе мука разная. Одна-две
выпечки, и вы уже точно будете знать свою идеальную пропорцию.
Чем дольше вы предполагаете выдерживать опару, тем меньшее
количество дрожжей следует закладывать в тесто. Если вы не увере-
ны в качестве дрожжей – они хранились либо слишком долго, либо
в открытой пачке, – всегда делайте тесто на опаре.

Морковный хлеб

А СЕЙЧАС МЫ ИСПЕЧЕМ ОЧЕНЬ КРАСИВЫЙ И ВКУСНЫЙ ХЛЕБ из совершенно обычных продуктов. Тесто опарное, наполнитель – морковь, печь будем в форме.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 чашка воды

3 чашки пшеничной муки

1 ч. ложка сухих дрожжей

2 ст. ложки сахара

500 г моркови

1 ч. ложка соли

1 ст. ложка сушеного
чеснока

½ чашки растительного
масла + немного для
смазывания формы



① В миску налейте чашку теплой воды, температура примерно 30–40 °С. Добавьте сахар.



② Всыпьте дрожжи и одну чашку муки.



③ Хорошо размешайте венчиком или вилкой.



④ Накройте миску с опарой пищевой пленкой. Прodelайте в пленке несколько отверстий ножом. Оставьте миску с жидким тестом при комнатной температуре на 2 часа.



⑤ Морковь очистите...



⑥ ...и измельчите прямо в сковороде на мелкой терке.



⑦ Поставьте сковороду на средний огонь. Влейте 1/3 чашки растительного масла.



⑧ Пассеруйте морковь, периодически помешивая, 10–15 минут.

•
СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ МОРКОВЬ НЕ ПОДГОРЕЛА, она должна полностью поменять цвет, стать мягкой и окрасить масло, в котором пассеруется, в ОРАНЖЕВЫЙ ЦВЕТ.
•



⑨ В конце жарки добавьте к моркови соль...



⑩ ...и сушеный чеснок. Используйте только сушеный чеснок. Свежий чеснок при нагревании окрашивается в ядовито-зеленый цвет и может испортить вам вид хлеба.



⑪ Хорошо перемешайте морковь с солью и чесноком и снимите сковороду с плиты. Дайте начинке остыть.



⑫ Опара (жидкое тесто) сначала будет хорошо подниматься в миске.



⑬ А затем, через 2–4 часа, начнет опускаться, проседая в центре. Это знак, что опара готова и можно заводить тесто для хлеба.



⑭ Выложите морковь в миску с опарой.



15 Хорошо перемешайте.



16 Затем всыпьте оставшуюся муку. Перемешайте сначала вилкой. А затем руками, стараясь собрать всю муку со стенок миски.



17 Держите миску за край одной рукой и поворачивайте ее по кругу. А второй рукой подминайте тесто от края миски к центру.



18 Хорошо вымешенное тесто снова накройте пищевой пленкой и оставьте для повторного подъема на 1 час. За это время тесто увеличится в объеме в два раза.



19 Подготовьте форму для выпечки хлеба.

•
**ЕСЛИ У ВАС НЕТ
СПЕЦИАЛЬНОЙ ХЛЕБНОЙ
ФОРМЫ, ТО ВЫ МОЖЕТЕ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЛЮБУЮ ФОРМУ
ДЛЯ ВЫПЕЧКИ.**
•



20 Смажьте форму изнутри небольшим количеством растительного масла с помощью кисточки.



21 Выложите тесто на стол и обомните его, одновременно скатывая в рулет.



22 Переложите тесто в форму гладкой ровной стороной вверх. Форма должна быть заполнена тестом на $\frac{2}{3}$ объема.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



23 Снова накройте тесто пленкой и оставьте на 45 минут.



24 Затем нагрейте духовку до 220 °С. Снимите пленку с теста.



25 Поставьте аккуратно форму в духовку. Выпекайте сначала 20 минут.



26 Затем накройте верх хлеба фольгой. И выпекайте еще 30 минут.



27 Готовый хлеб достаньте из духовки...



28 ...и аккуратно вытряхните из формы.



29 Оберните горячий хлеб чистым кухонным полотенцем и дайте ему немного остыть, прежде чем подавать к столу.



•
ИЗ ЭТОГО ЖЕ ТЕСТА

**ВЫ МОЖЕТЕ ИСПЕЧЬ НЕБОЛЬШИЕ
ПРОСТЫЕ МОРКОВНЫЕ БУЛОЧКИ.**

•

Как правильно замешивать тесто

На самом деле правильного способа не существует. **Я РАССКАЖУ, КАК ПРОЩЕ И УДОБНЕЕ.**

Если вы предпочтете замешивать не руками, а насадкой в тестомесе в бытовом кухонном процессоре – то никаких проблем. Но, например, замешивая тесто в хлебопечке, учитывайте, что механический и долгий замес немного разжижает тесто, и соответственно, может потребоваться чуть больше муки к стандартной пропорции. Определите это по тому, липнет ли тесто к столу при работе с ним. Если липнет – то добавляйте на полстакана муки больше в следующий замес.



Но если вы замешиваете тесто вручную, то **УЧИТЫВАЙТЕ ДВА ВАЖНЫХ МОМЕНТА.**

Лучше всего и легче замешивается тесто с точной пропорцией жидкости и муки. Оно замешивается с первого раза. А если вам по ходу действия придется либо воды добавлять, либо муки досыпать – то придется повозиться, чтобы этот «форс-мажор» промесить вручную. Поэтому начинайте всегда с пропорции 1:2,5 или 1:3.

Второй важный момент – время добавления масла. Важно, чтобы масло не попадало непосредственно на дрожжи. Иначе оно их, как пленкой, запечатает, и тесто может затормозить в росте. Поэтому сначала смешайте жидкость с дрожжами и мукой, перемешайте и только потом добавляйте масло.

•
ТЕСТО ЗАМЕШИВАЙТЕ ТОЛЬКО ОДНОЙ РУКОЙ. НЕ НЫРЯЙТЕ В МИСКУ ОБЕИМИ РУКАМИ. Тесто от этого лучше не будет. Быстрее – тоже. **Одной рукой размешиваете муку с жидкостью, второй поворачиваете миску. По часовой или против – нет разницы. Это зависит от того, какой рукой (правой или левой) вы привыкли работать.**
•

Сначала вы пропускаете муку и жидкость через пальцы, как через большой венчик. И уже когда тесто загустеет, начинайте переключать его, переворачивая от края миски к центру. В одном и том же месте. Но другой рукой вы прокручиваете миску по кругу, и получается, что вы переворачиваете поочередно все тесто в миске. Вот это и есть самое легкое и удобное замешивание. И потом, чистая рука вам потребуется, если вдруг телефон зазвонит или нос зачесется. Да и кран с водой потом открывать – лучше уж без ошметков теста.

ДОЛГО ТЕСТО ВЫМЕШИВАТЬ НЕ НУЖНО. Первый раз достаточно лишь размешать хорошо и просто подождать минут двадцать, когда набухнет клейковина.





Про муку

В пшеничной муке содержатся разные белки, но основополагающий – **ЭТО ГЛЮТЕН, ОН ЖЕ КЛЕЙКОВИНА.**

При смешивании с водой этот белок набухает и делает тесто эластичным и гибким. Процент клейковины в хорошей муке – от 28 до 30%. Если процентное содержание клейковины понижено, то тесто будет плохо держать форму

и «оплывать» в расстойке. Так же может вести себя при выпечке слишком свежая, недавно смолотая мука. Муке или зерну перед помолом необходимо время для созревания. Как минимум три месяца. Поэтому если зерно собрали в августе, то готово оно будет только к Рождеству. Помните это, выбирая муку на полках.

• ВЛАЖНОСТЬ МУКИ СПОСОБНА ПОВЛИЯТЬ НА КАЧЕСТВО ТЕСТА.

Влажность муки в момент помола
у пшеницы примерно одинаковая.

Но неправильным хранением можно сильно
увлажнить муку. Поэтому храните муку
в сухом месте, и желательно в бумажном пакете
или специальной коробке без целлофана.

Если же вы купили уже сырую муку,
то подсушите ее в естественных условиях:
высыпьте в широкую миску и оставьте
на пару дней в сухом теплом месте.





Я НИКОГДА НЕ ПРОСЕИВАЮ МУКУ, КОТОРУЮ ПОКУПАЮ В БУМАЖНЫХ ПАЧКАХ ПО 1–2 КГ.

Просеивание оправдано лишь для муки, которая долгое время хранится в больших мешках (по 50 кг).

Наши бабушки и мамы часто запасали муку впрок, и она хранилась годами. Считалось, что просеянная мука насыщается кислородом. А заодно сито и процеживало ее хорошо, расправляя то, что

слежалось за месяцы хранения. Сейчас, покупая свежую муку, просеивание, процесс хлопотный, можно опустить. По пачкам муку расфасовывают всегда через мукопросеиватель. Поэтому вам нет никакого резона засыпать кухню мукой через сито. Смотрите внимательно на дату производства той муки, которую планируете купить.

•
Также вы должны понимать, что все вышесказанное **ОТНОСИТСЯ ТОЛЬКО К ПШЕНИЧНОЙ МУКЕ ВЫСШЕГО СОРТА (ОТБЕЛЕННОЙ) ИЛИ ПЕРВОГО СОРТА (НЕОТБЕЛЕННОЙ).**

Мука ржаная, кукурузная, гречневая — совсем другая по составу. Клейковины там либо незначительное количество, либо нет совсем. Поэтому полноценного теста для выпечки пирогов и плюшек из такой муки не получится. Но вы можете смешивать сорта муки, после того как освоите выпечку из пшеничной муки.

•



Рекомендую добавление других сортов муки начинать с $\frac{1}{3}$. То есть сначала заменить 1 стакан муки пшеничной в рецепте на 1 стакан муки, к примеру, гречневой. Посмотрите, как и что получится, и пробуйте в следующий раз другие пропорции. Но если внешний вид и мягкость-пышность выпечки вам важны, то не рекомендую уменьшать количество пшеничной муки больше чем наполовину.

Про сдобу

Все рецепты в начале главы относятся к постной, несдобной выпечке.

СОСТАВ ИХ ПРОСТ – МУКА, ВОДА И РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО.

Сдобой считается тесто, в состав которого входят животные жиры общим количеством не менее 14% от общей массы. К животным жирам для теста относится молочная продукция – сливки,



сметана, молоко, сливочное масло, маргарин и так далее.

Определять необходимое количество добавок в сдобу очень просто. Если вы заведете тесто на молоке вместо воды и вместо растительного масла добавите растопленное сливочное (примерно 100 г на 1 кг теста), то легко получите необходимые 14%. Количество сахара для сдобной выпечки тоже обычно увеличивают почти вдвое.

Но это дело вкуса. Вы не хлебокомбинат, соответствие ГОСТу от вас никто не требует, поэтому ориентируйтесь на себя и на то, что вам лично нравится.

РАНЬШЕ В ТЕСТО ЕЩЕ ЧАСТО ДОБАВЛЯЛИ ЯЙЦА. ЭТО ТОЖЕ ЗАБЛУЖДЕНИЕ, так как яйца в дрожжевом тесте никакой роли не играют. Проверяли неоднократно.



Я думаю, что с помощью яиц раньше просто «вытягивали» до нужного уровня некачественную муку. Но сейчас этого делать не нужно. Единственный случай, когда яйца (точнее, желтки) оправданы исторически в дрожжевом тесте, – это пасхальные куличи. Рецепт куличей вы найдете на с. 292.

Батон нарезной сдобный

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗНАКОМСТВО СО СДОБНЫМ ТЕСТОМ предлагаю начать с батонов молочных.

НА 2 БАТОНА ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН МОЛОКА

25 г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ
или 1 ч. ЛОЖКА СУХИХ

100 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
или МАРГАРИНА

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

1 НЕПОЛНАЯ ч. ЛОЖКА СОЛИ

2 ст. ЛОЖКИ САХАРА

1 ЯЙЦО



① Нагрейте молоко до 40 °С. Оно должно быть теплым, но не горячим. Налейте молоко в миску.



② Добавьте сахар и дрожжи.



③ Хорошо размешайте дрожжи в молоке венчиком, чтобы не осталось комочков.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



④ Всыпьте соль и еще раз перемешайте.



⑤ Сливочное масло растопите аккуратно. Не давайте ему перегреться и закипеть.



⑥ Отмерьте муку. 2 полных стакана муки и плюс 1 неполный (минус 1 столовая ложка муки). Высыпьте муку в миску с дрожжевой смесью.



⑦ Начните замешивать тесто. В конце замешивания влейте растопленное сливочное масло.



⑧ Хорошо перемешайте тесто с маслом. Само же тесто идеально вымешивать не обязательно. Оставьте тесто на 20 минут для набухания клейковины.



⑨ Выложите тесто на стол и быстро вымесите до гладкого состояния. Верните тесто в миску. Накройте полотенцем или пищевой пленкой. Оставьте на 1 час для подъема.



⑩ Обомните тесто и дайте ему еще 45 минут постоять в миске. После чего увеличившееся как минимум вдвое тесто выложите на стол и, не обминая, разрежьте пополам.



⑪ Каждую половинку теста сначала руками расплющите в лепешку.



⑫ Затем сверните плотным рулетом.



13 Выложите получившиеся батончики теста на противень, застеленный бумагой для выпечки.



14 Острым ножом, придерживая тесто пальцами, наискосок сделайте по 7 надрезов.



15 Глубина надрезов должна быть примерно по 1 см на каждом батоне.



16 Резать надо одним быстрым движением, не нужно тянуть тесто ножом. Накройте нарезные батоны пленкой или полотенцем и оставьте при комнатной температуре на 40 минут для расстойки.



17 Через 20 минут включите духовку нагреваться до 220 °С. Яйцо выбейте в маленькую миску. Добавьте такое же по объему, как яйцо, количество воды и хорошо перемешайте.



18 Получившейся жидкостью хорошо смажьте расставшиеся батоны.



19 Поставьте противень в духовку. Выпекайте 20–25 минут.

•
**ПУСТЬ ВАС НЕ ПУГАЕТ
ЖЕСТКАЯ КОРОЧКА** у только
что вынутых из духовки батонов.
ДАЙТЕ ИМ НЕМНОГО ОСТЫТЬ, и вся
жесткость исчезнет сама собой.
•



20 Готовые горячие батоны выньте из духовки, оберните чистым кухонным полотенцем и дайте немного остыть.

⇒ Булочки с изюмом сдобные ⇒

И ЧТОБЫ ЗАКРЕПИТЬ СДОБНУЮ ТЕМУ, приготовим любимые со школы булочки с изюмом.

**НА 12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

25 г СВЕЖИХ ДРОЖЖЕЙ

150–200 г ИЗЮМА
БЕЗ КОСТОЧЕК

1 СТАКАН МОЛОКА

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

5 СТ. ЛОЖЕК САХАРА

1 МАЛЕНЬКИЙ ПАКЕТИК
ВАНИЛИНА

1 НЕПОЛНАЯ Ч. ЛОЖКА СОЛИ

100 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

1 ЯЙЦО



① Изюм выложите в миску. Удобнее и логичнее всегда замачивать изюм сразу при замешивании теста. Так как вмешивать изюм в уже готовое тесто – задача нереальная.



② Добавьте сахар и дрожжи.



③ Влейте теплое, но не горячее молоко. Добавьте соль и хорошо размешайте дрожжи в молоке, чтобы не было заметных комочков.



④ Затем растопите сливочное масло.



⑤ Всыпьте муку в миску с молоком.



⑥ Добавьте ванилин.



⑦ Начните замешивать тесто, и когда оно вберет в себя всю жидкость — влейте сливочное масло.



⑧ Хорошо размешайте тесто с маслом. Не до идеального состояния, а до равномерного (лишь бы не было мучных комков).



⑨ Оставьте тесто в миске на 20 минут. А затем выложите на стол и хорошо обомните до гладкого состояния. С уже набухшей клейковиной это делается легко.



⑩ Скатайте тесто в шар и верните в миску. Накройте полотенцем и оставьте при комнатной температуре на 1 час. Тесто должно увеличиться в объеме почти в 3 раза.



⑪ Переложите готовое тесто на стол и, не обминая, разрежьте его на 12 равных частей.



⑫ Каждый кусочек скатайте в шарик и переложите на противень, застеленный пекарской бумагой.



⑬ Аккуратно укройте булочки чистым полотенцем и оставьте для расстойки на 35–45 минут. Нагрейте духовку до 220 °С.



⑭ Яйцо размешайте с таким же по объему количеством воды. Получившейся жидкостью смажьте расстаявшие булочки.



⑮ Поставьте противень в духовку и выпекайте булки 15–20 минут. Сдоба и изюм делают тесто тяжелее. Поэтому выпекать их придется до коричневой корочки.



Как найти свое тесто

Итак, вы уже умеете заводить и печь опарное и безопарное тесто, понимаете разницу между постным и сдобным тестом, умеете разбавлять и разнообразить тесто различными наполнителями. Вы уже практически умеете всё!

ВАМ ОСТАЛОСЬ ТОЛЬКО НАЙТИ СВОЕ ЕДИНСТВЕННОЕ «СЕМЕЙНОЕ» ТЕСТО, ТЕ САМЫЕ «ВАШИ» ПИРОГИ, о которых ваши внуки будут вспоминать с восторгом и придыханием.

А это очень просто. Определитесь сначала с тем, какая начинка вам больше нравится, и самое главное – какой способ приготовления (жареные или выпеченные в духовке пироги) подходит вам больше.

•
ЗАПОМНИТЕ СРАЗУ – ЕСЛИ ВАМ ПО ВКУСУ ЖАРЕННЫЕ ПИРОЖКИ, ТО ТЕСТО ЗАВОДИТЕ ТОЛЬКО НА ВОДЕ.

Тесто на молочных продуктах при жарке во фритюре горит моментально. И как бы вы ни старались, как бы ни регулировали температуру жарки — они все равно начнут пригорать либо останутся сырыми внутри, если вам все-таки удастся сохранить нормальный колер. Поэтому лучше заводить тесто на воде.

•

Количество сахара регулируйте под свой вкус и в зависимости от того, какую начинку – сладкую или нет – вы собираетесь использовать. Но не забывайте, что при долгом брожении дрожжи просто-напросто «съедают» большую часть сахара.



Так как сахар – это такое топливо для дрожжей. И если вы хотите сделать сладкое тесто на опаре, то количество сахара нужно автоматически увеличивать.

Если вы «своими» выберете пироги и пирожки-булочки, приготовленные в духовке, то тут вам и карты в руки. Заводить тесто лучше всего, ориентируясь на то, какие продукты вы чаще всего используете в повседневной жизни. Вы уже убедились, что тесто – это легко, поэтому не стоит усложнять себе жизнь и процесс.



Выпечка не должна требовать каких-то невероятных усилий и каких-то особенных продуктов. **МУКА И ДРОЖЖИ – ВОТ ЧТО ГЛАВНОЕ И ОСНОВНОЕ.**

Все остальное – повседневные продукты из холодильника.

Если вы покупаете часто молоко – используйте остатки для теста. Если же молоко не пьете, но покупаете сметану для заправки супов и салатов – разводите пару ложек сметаны с водой и используйте в качестве молочной составляющей теста. Годаются также сливки, оставшиеся после приготовления бефстроганова, или даже сливки для кофе. Не хватает объема – доливайте воды. Если часто покупаете сливочное масло – заводите тесто на нем. То сливочное масло, которое после недели хранения в холодильнике для бутербродов уже не годится, прекрасно сгодится для выпечки. А если вы не собираетесь печь «прямо сейчас», то переложите масло в морозилку, и там оно прекрасно доживет до того дня, когда вас муза выпечки посетит. Если же вы сливочное масло или маргарин в повседневной жизни не используете – спокойно замените его растительным (подсолнечным нерафинированным, рапсовым фритюрным или оливковым первого отжима) и не парьтесь. Потому что тесто – это действительно легко, и обязательно должно быть просто. Чтобы вы готовили его не напрягаясь, играючи и с радостью.

ГУСТОТУ ТЕСТА, КОМФОРТНУЮ ДЛЯ ВАС И ВАШЕЙ ВЫПЕЧКИ, РЕГУЛИРУЙТЕ САМОСТОЯТЕЛЬНО «ПОД СЕБЯ» ОПЫТНЫМ ПУТЕМ.

Я прописываю рецепты, опираясь на базовую пропорцию. И она – 1:2,5 для мягкого пирожкового теста, которое можно формировать руками. А пропорция 1:3 – для теста, которое вы планируете формировать с помощью скалки или оформлять различными украшениями.

Но качество муки разное и по регионам, и по сезонам, и по производителям. Поэтому начинайте всегда с пропорции 1:3 (1 стакан жидкости на 3 стакана муки) и постепенно, с каждой выпечкой, уменьшайте количество муки на 1 столовую ложку. То есть 2 стакана (чашки, плошки, тазика, ведра) муки отмеряете ровно. А третий уже уменьшаете понемногу. Через две-три выпечки вы уже наверняка будете знать, какое количество муки вам стоит отмерять третьим стаканом. Можете даже сделать метку на стакане.

•
ВЫ БУДЕТЕ ЗАВОДИТЬ ТЕСТО БЕЗОШИБОЧНО, ПРАКТИЧЕСКИ ВСЛЕПУЮ, С ПЕРВОГО РАЗА. Не нуждаясь в добавлении жидкости или муки в процессе замешивания. Будет ли это тесто на воде с маргарином, на молоке с растительным маслом или на кефире пополам с водой и сливочном масле — это будет ваш личный семейный рецепт. Ваши фирменные «бабушкины» или «дедушкины» пироги.
•

Я не призываю вас печь пироги каждый день. Но иногда, раз в неделю или раз в месяц, приготовить небольшой пирог или 12 булочек — обязательно.

ВЕДЬ ЗАПАХ ВЫПЕЧКИ СПОСОБЕН ЛЮБОЕ ПОМЕЩЕНИЕ ПРЕВРАТИТЬ В УЮТНЫЙ ДОМ!



⇒ Шаньги картофельные ⇒

ИЗ ПРОСТЫХ И ОЧЕНЬ РУССКИХ РЕЦЕПТОВ ВЫПЕЧКИ Я ОЧЕНЬ ЛЮБЛЮ ШАНЬГИ.

Это такие открытые пирожки – лепешки из теста, покрытые начинкой.

НА 8 ШТУК

ПОТРЕБУЕТСЯ:

700 г ЛЮБОГО ДРОЖЖЕВОГО
ТЕСТА

700 г КАРТОФЕЛЯ

1 ч. ложка соли

2 ст. ложки сметаны

1 яйцо



СЛОВО «ШАНЕЖКИ» ПРОЧНО АССОЦИИРУЕТСЯ С РУССКОЙ ПЕЧЬЮ, КАНИКУЛАМИ У БАБУШКИ В ДЕРЕВНЕ. ХЛЕБ БАБУШКА ПЕКЛА САМА, ПОЭТОМУ В БОЛЬШОЙ КАСТРЮЛЕ ВСЕГДА СТОЯЛА И ВЫЗРЕВАЛА ОПАРА, ИЛИ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ — КВАШНЯ. ЧАСТЬ ЭТОЙ КВАШНИ БРАЛАСЬ ОТДЕЛЬНО, В НЕЕ ДОБАВЛЯЛИ МУКУ И ЗАМЕШИВАЛИ НЕМНОГО ТЕСТА. В НАЧИНКУ ИСПОЛЬЗОВАЛОСЬ ВСЕ, ЧТО БЫЛО ПОД РУКОЙ, — ТОЛЧЕНАЯ КАРТОШКА ЛИБО ГУСТАЯ ДЕРЕВЕНСКАЯ СМЕТАНА. ПОЭТОМУ ШАНЕЖКИ — ЭТО ТАКИЕ ОЧЕНЬ ЛЕНИВЫЕ ПИРОЖКИ, УСКОРЕННЫМ МЕТОДОМ. ГОТОВИТЬ ИХ МОЖНО ИЗ ЛЮБОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



1 Картофель очистите, выложите в кастрюлю. Залейте водой так, чтобы она покрывала картофель на пару сантиметров. Посолите всей солью.



2 Варите после закипания 25 минут. Затем слейте воду.



3 Горячий картофель разомните в той же посуде, в которой он варился. Картофель не обязательно разминать до состояния идеального пюре. Можно и с комочками.



4 Добавьте к картофелю яйцо и сметану.



5 Хорошо перемешайте и немного остудите.



6 Тесто разделите на 8 равных частей.



7 Каждый кусочек теста раскатайте с помощью скалки в небольшую лепешку.



8 Выложите лепешки на противень, застеленный бумагой для выпечки.



9 Разложите картофельную массу по лепешкам.



10 Затем мокрой рукой распределите начинку по лепешкам ровным слоем, оставляя лишь небольшой ободок теста по краям.



11 В отличие от ватрушек (рецепт которых тоже есть в этой книге) начинка у шанег покрывает всю лепешку ровным слоем по принципу бутерброда.



12 Подготовленным шаньгам дайте постоять 20 минут при комнатной температуре. За это время нагрейте духовку до температуры 220 °С. Выпекайте шанежки 12–15 минут. Подавайте горячими.

Шаньги с сыром

ШАНЬГИ С СЫРОМ ТОЖЕ НЕ ОСТАВЯТ ВАС РАВНОДУШНЫМИ. Они всегда исчезают еще горячими, со стремительной скоростью.

НА 6 ШТУК

ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г любого дрожжевого
теста

250 г мягкого сыра
(типа феты)

80 г любого твердого сыра



•
ЕСЛИ У ВАС ОСТАЕТСЯ ТЕСТО, вы всегда можете его заморозить до следующего раза.

К сожалению, тесто после разморозки не годится для выпечки пирожков и булочек.

Но лепешки-шанежки из него выйдут отменными. Также для шанежек вполне сгодится слегка перекишшее тесто.

•

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



1 Твердый сыр натрите на крупной терке.



2 Мягкий сыр выложите в миску и хорошо разомните вилкой.



3 Тесто разделите на 6 частей. Если вы используете замороженное тесто, то сначала дайте ему хорошо оттаять при комнатной температуре.



4 Затем обомните и оставьте как минимум на полчаса, чтобы оно поднялось повторно.



5 Каждый кусочек теста раскатайте в небольшую круглую лепешку.



6 Переложите лепешки на противень, застеленный бумагой для выпечки.



7 Распределите начинку из мягкого сыра по лепешкам.



8 Смачивая водой пальцы, разровняйте сыр по всей поверхности лепешек ровным слоем, отступая от краев на 1 см.



9 Верх лепешек посыпьте тертым твердым сыром.



10 Дайте лепешкам постоять 20 минут при комнатной температуре для небольшой расстойки. Так тесто будет мягче после выпечки.



11 За время расстойки нагрейте духовку до 220 °С. Поставьте противень с шаньгами в духовку. Выпекайте 12–15 минут.



12 За время выпечки тесто по краю должно подрумяниться, а верхний слой сыра – расплавиться. Готовые шаньги достаньте из духовки, переложите на блюдо и подавайте горячими.

Оладьи дрожжевые

ЗНАКОМЫЕ МНОГИМ ЕЩЕ С ДЕТСКОГО САДИКА пышные и пористые оладьи, которые подавались непременно с повидлом. А готовятся они очень просто из постного мягкого дрожжевого теста.

НА 6 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

2 ч. ложки сухих дрожжей

1 стакан воды

2–3 ст. ложки сахара

1 неполная ч. ложка соли

2,5 стакана пшеничной
муки

100 мл растительного
масла (рафинированного)
для жарки



① Дрожжи высыпьте в миску. Добавьте сахар. Влейте теплую (30–40 °C) воду. Посолите.



② Хорошо размешайте.



③ Насыпьте в миску муку.



4 Размешайте тесто ложкой или вилкой.



5 Тесто должно вобрать в себя всю муку со стенок миски. Накройте тесто пленкой или полотенцем и оставьте его подниматься 45 минут при комнатной температуре.



6 Готовое тесто выложите из миски на стол и обомните.



7 Поставьте сковороду на средний огонь. Одну минуту прогревайте сухую сковороду. Затем влейте масло (слой масла должен быть примерно 2 см). Прогрейте масло еще 3–4 минуты, затем немного убавьте огонь (до ниже среднего).



8 Смажьте руки (ладони и пальцы) растительным маслом. Буквально 1 чайную ложку масла вылейте в ладонь и разотрите руками.



9 От теста отщипывайте небольшие кусочки, выдавливая шарик теста через кольцо из большого и указательного пальцев.



10 Каждый шарик нужно слегка приплюснуть, чтобы получилась лепешка.



11 И сразу же выкладывайте в сковороду с маслом.



12 Жарьте по 2–3 минуты с каждой стороны.



13 Готовые оладьи вынимайте шумовкой...



14 ...и выкладывайте на блюдо с бумажным полотенцем – чтобы оно впитало излишки масла.



15 Подавайте с любым повидлом, вареньем или джемом.

⇒ **Пышки питерские** ⇒

ДА, ВО ВСЕМ ОСТАЛЬНОМ МИРЕ ЭТИ ИЗДЕЛИЯ НАЗЫВАЮТ ПОНЧИКАМИ.

А в Петербурге – пышками. Питерские пышечные – это целый культ, это сладкие воспоминания студенческих лет, ностальгия.

**НА 12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 чашка воды

2 чашки пшеничной муки

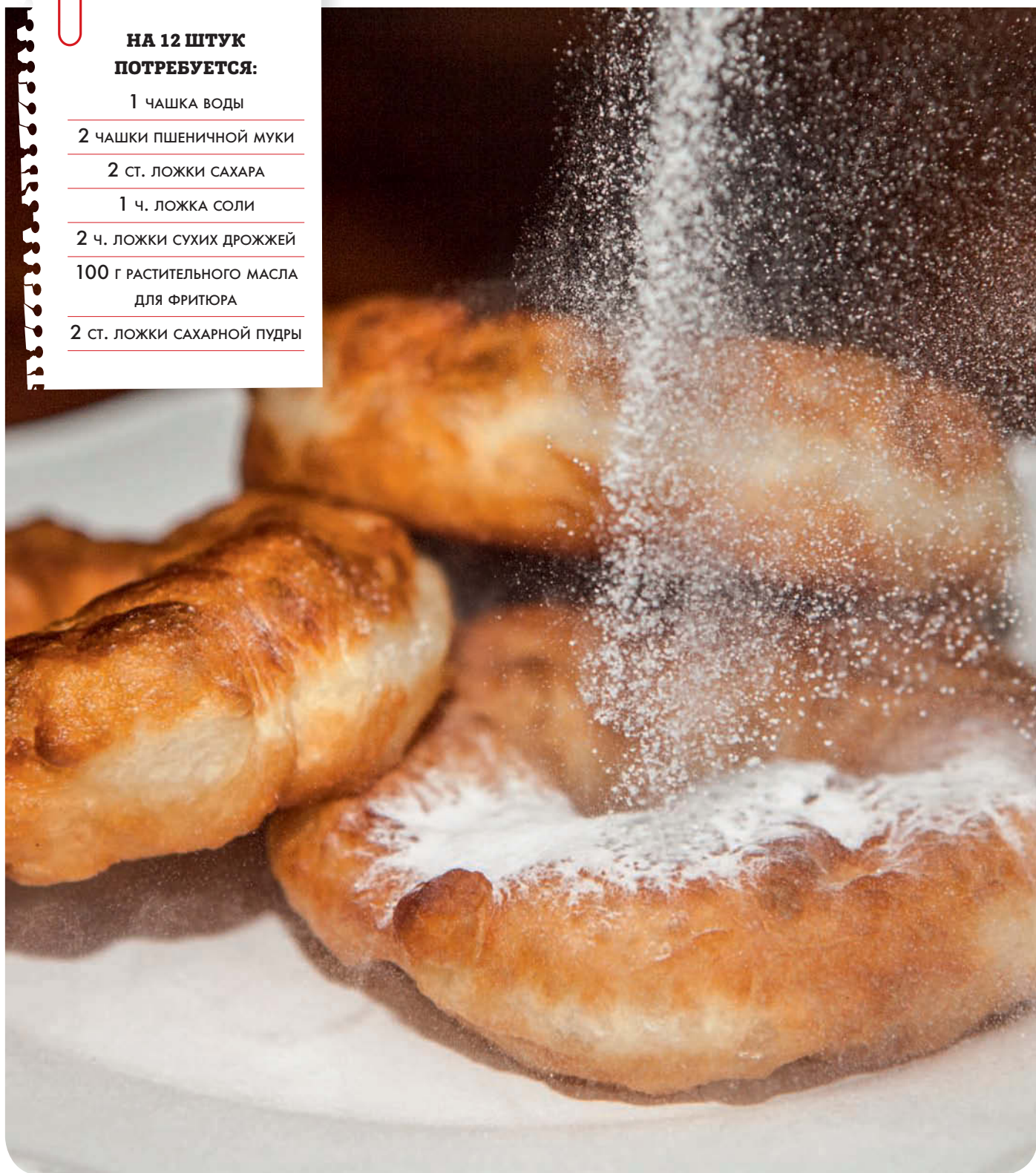
2 ст. ложки сахара

1 ч. ложка соли

2 ч. ложки сухих дрожжей

100 г растительного масла
для фритюра

2 ст. ложки сахарной пудры



⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



① Итак, приступим! Теплую (30–40 °С) воду вылейте в миску.



② Добавьте сахар.



③ Всыпьте дрожжи.



④ Минут через пять, после того как дрожжи чуть размокнут, всыпьте в миску соль. Хорошо перемешайте.



⑤ Всыпьте муку.



⑥ Отмеряйте воду и муку одинаковыми чашками.



⑦ Хорошо размешайте тесто вилкой и оставьте в сторону на 20 минут.



⑧ Затем еще раз перемешайте тесто и оставьте подниматься еще на 35–40 минут. За это время тесто увеличится в объеме почти в 3 раза.



⑨ Смажьте руки растительным маслом и разделите тесто на 12 равных частей.



⑩ Поставьте на плиту сотейник. Влейте в него растительное масло. Слой масла должен быть не меньше 2 см. Нагрейте масло на среднем огне.



⑪ Готовность масла проверьте, опустив в него небольшой кусочек теста. Как только этот кусочек зарумянится – еще немного уменьшите огонь и приступайте к формированию пышек.



⑫ Хорошо смазанными маслом руками берите кусочек теста.



13 В центре кусочка делайте пальцем отверстие.



14 И разворачивайте изнутри наружу тесто, растягивая...



15 ...так чтобы получился бублик с равномерными по толщине сторонами.



16 Обязательно делайте отверстие побольше. Учитывайте, что при жарке оно уменьшится.



17 Опускайте получившиеся пышки в сотейник с маслом.



18 Жарьте по 1–2 минуты с каждой стороны. Вынимайте из масла шумовкой и перекладывайте на бумажные полотенца.



19 При подаче обязательно посыпьте пышки сахарной пудрой. Очень просто и очень вкусно!

•

ЭТОТ РЕЦЕПТ ЧУТЬ-ЧУТЬ ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ КЛАССИЧЕСКОГО.

Но это сделано для того, чтобы вы могли приготовить пышки в домашних условиях. В пышечных тесто гораздо жиже. Но там их формует и жарит машина — «пончиковый аппарат». В домашних условиях такое жидкое тесто приготовить очень сложно. А вот с моим тестом у вас никаких проблем не возникнет.

•

⇒ Блины пустые дрожжевые ⇒

ЭТИ БЛИНЫ НАЗЫВАЮТСЯ «ПУСТЫМИ», потому что не содержат ни молочных продуктов, ни яиц и являются постными. Подают их, как правило, тоже с постными «топингами»: мед, варенья и сиропы различные. Но если вы постов не держите, то и сметана со сгущенкой их не испортят.

**НА 10–12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

2 СТАКАНА ВОДЫ

2 СТАКАНА И 3 СТ. ЛОЖКИ
ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

2–3 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ (БЕЗ ВЕРХА)

1,5 Ч. ЛОЖКИ СУХИХ
ДРОЖЖЕЙ

4 СТ. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА



① Теплую, примерно 30–40 °С, воду вылейте в миску. Всыпьте сахар.



② Добавьте соль и дрожжи.



③ Насыпьте в миску муку.



④ Хорошо перемешайте тесто венчиком или погружным миксером, так чтобы не оставалось комков. А затем просто отставьте тесто в сторону ровно на 30 минут. При комнатной температуре, и даже накрывать не обязательно. Оно не успеет подсохнуть.

•
МЫ ВСЕ ХОТИМ, ЧТОБЫ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЕДЫ БЫЛО НЕ УТОМИТЕЛЬНЫМ ЕЖЕДНЕВНЫМ РЕШЕНИЕМ ЗАДАЧИ, А ДАВАЛОСЬ ЛЕГКО, НАНАПРЯЖНО И В УДОВОЛЬСТВИЕ. ПОЭТОМУ ЛУЧШИЙ ДРУГ СОВРЕМЕННОЙ ДЕВУШКИ — ГРОМКОГОЛОСЫЙ КУХОННЫЙ ТАЙМЕР. ПОСТАВИЛ БУДИЛЬНИК — И ЛЕЖИШЬ СЕБЕ НА СОЛНЫШКЕ ИЛИ ПОКЕМОНОВ ЛОВИШЬ. В НУЖНЫЙ МОМЕНТ ПРОСИГНАЛИТ. НЕ ДУМАЙТЕ О ГОТОВКЕ, ВКЛЮЧИТЕ ТАЙМЕР В КУХНЕ И СКАРЛЕТТ О`ХАРА В СЕБЕ НА ЭТО ВРЕМЯ. А НЕ ДЕРГАЙТЕ БЕЗ КОНЦА ДВЕРЦУ ДУХОВКИ ТУДА-СЮДА, НЕ РАЗМАХИВАЙТЕ ЕЙ КАК ВЕЕРОМ. КАЖДЫЙ ВАШ ВЗМАХ ДВЕРЦЕЙ ДУХОВКИ ИЛИ КРЫШКОЙ КАСТРЮЛИ ПОНИЖАЕТ ТАМ ТЕМПЕРАТУРУ И ПРОДЛЕВАЕТ АГОНИЮ «НУ СКОРО ТАМ?»».
•



⑤ А через полчаса включите плиту на максимум. Поставьте блинную сковороду на плиту. Прогрейте ровно минуту.



⑥ В сковороду влейте 4 столовые ложки растительного масла. И тот час же, прокатив масло по всей поверхности для жарки, вылейте его в тесто. Нагревать масло не нужно.



⑦ Переключите огонь на ниже среднего. Хорошо перемешайте блинное тесто с маслом.



•
ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ (ЭТО ЗАВИСИТ ОТ КАЧЕСТВА ПОВЕРХНОСТИ ВАШЕЙ СКОВОРОДЫ) СНИМИТЕ ОСТАТКИ МАСЛА БУМАЖНОЙ САЛФЕТКОЙ. И ЕСЛИ БЛИНЫ НАЧНУТ ПРИЛИПАТЬ — ЭТОЙ ЖЕ САЛФЕТКОЙ С МАСЛОМ ПЕРИОДИЧЕСКИ ПРОТИРАЙТЕ СКОВОРОДУ.
•

⑧ Набирайте тесто половником. Примерно один бытовой половник на сковороду диаметром 23–25 см.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



⑨ Выливайте тесто в центр сковороды и, поворачивая-наклоняя сковороду, «раскатайте» тесто ровным слоем по всей поверхности.



⑩ Если с первого раза не получится – не расстраивайтесь. На вкус это не повлияет, над смешной формой можно посмеяться, а дальше дело практики. Десятый блин выйдет безупречным, я обещаю. В следующий раз вы себя уже будете ощущать опытным блинопеком.



⑪ Чтобы понять, когда пора переворачивать блин, – внимательно смотрите на ободок у бортика сковороды. Как только он начнет заметно румяниться снизу и отходить от бортика – переворачивайте блин на другую сторону.



⑫ Подводите плоскую лопатку под самый центр блина и переворачивайте одним уверенным движением. Переворачивать подкидыванием тоже научитесь, но в следующий раз.



⑬ Со второй стороны допекайте быстрее, чем с первой. Так как тесто само уже готово, и вам нужно лишь колер нанести на вторую сторону.



⑭ Подавайте блины горячими. А в остывшие блины можно завернуть любую начинку.

ЭТОГО КОЛИЧЕСТВА ТЕСТА хватает на 10–12 блинов. Если вы захотите увеличить раскладку, то количество дрожжей увеличивайте из расчета: 1 чайная ложка на каждые 2 стакана воды.

⇒ Сосиска в тесте ⇒

СОСИСКА В ТЕСТЕ – РУССКИЙ ОТВЕТ АМЕРИКАНСКИМ «СВИНКАМ В ОДЕЯЛЕ».

Нежно любима и детьми, и взрослыми. Обязательный атрибут детских праздников.

Готовить ее очень просто.

**НА 10 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г пшеничной муки

250 мл теплой (30 °C)
воды

2 ч. ложки сухих дрожжей

1 ст. ложка сахара

½ ч. ложки соли

3 ст. ложки растительного
масла

10 сосисок

1 яйцо



① В миску влейте теплую (30 °C) воду. Добавьте дрожжи. Всыпьте сахар и соль. Хорошо перемешайте.



② Добавьте муку и начните вымешивать тесто. В процессе вымешивания добавьте к тесту растительное масло.



③ Тесто должно вобрать в себя всю муку со стенок миски. Накройте тесто пленкой и отставьте в сторону на 35 минут.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



④ За это время оно немного по-дойдет. Скатайте тесто в плотный шар и верните в миску под пленку.



⑤ Оставьте тесто подходить второй раз на 45 минут. Во второй раз тесто поднимется еще сильнее.



⑥ Выложите его на стол и разделите на 10 равных частей.



⑦ Подготовьте 10 сосисок. Кусочки теста раскатайте небольшими колбасками. Включите духовку на 220 °С.



⑧ Противень застелите пекарской бумагой. Колбаски теста раскатайте еще больше в длину. Примерно в три с половиной раза длиннее сосиски.



⑨ Уложите сосиску на край полоски теста поперек и наискосок.



⑩ И аккуратно сверните, оборачивая тесто вокруг сосиски.



⑪ Края теста прижмите.



⑫ Выложите сосиски на противень. Оставьте подходить 15–20 минут.



⑬ Затем разведите яйцо таким же объемом воды и получившейся смесью смажьте поверхность теста.



⑭ Сразу же поставьте противень в духовку.



⑮ Выпекайте ровно 10 минут.

➤ Сахарные плюшки ➤

НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЕ БУЛОЧКИ получаются из очень простого набора продуктов.

**НА 12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 ЧАШКА ВОДЫ

15 СТ. ЛОЖЕК САХАРА

1 Ч. ЛОЖКА БЕЗ ВЕРХА СОЛИ

2–3 Ч. ЛОЖКИ СУХИХ
ДРОЖЖЕЙ

3 ЧАШКИ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

$\frac{3}{4}$ ЧАШКИ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА



① Начнем с теста. Теплую воду (30 °C) вылейте в глубокую миску.



② Добавьте 3 столовые ложки сахара.



③ Всыпьте дрожжи. Чуть-чуть смочите дрожжи водой и оставьте на 10–15 минут.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



④ После того как дрожжи начнут расти и на поверхности появится заметная шапка – добавьте соль и хорошо перемешайте.



⑤ Всыпьте муку. Помните, что и воду, и муку необходимо отмерять одинаковыми чашками.



⑥ Приготовьте одну треть чашки растительного масла.



⑦ Замесите тесто. В конце замешивания влейте растительное масло.



⑧ Тесто должно вобрать в себя всю муку и хорошо отходить от стенок миски. Накройте тесто пищевой пленкой и отставьте в сторону на 30–35 минут.



⑨ Затем выложите тесто на стол...



⑩ ...хорошо обомните и скатайте в шар.



⑪ И положите обратно в миску, опять накрыв пленкой. Оставьте тесто подниматься еще 40 минут. Оно должно увеличиться в объеме примерно в 3 раза.



⑫ Готовое тесто разделите на 12 равных частей.



13 Подготовьте мисочку с растительным маслом и кисточкой и миску с сахаром и ложкой.



14 Каждый кусочек теста раскатайте скалкой в тонкую лепешку.



15 Хорошо смажьте поверхность лепешки растительным маслом.



16 Насыпьте на масло столовую ложку сахара.



17 Распределите рукой сахар по всей поверхности ровным слоем.



18 И быстро скатайте тесто рулетом, сахаром внутрь.



19 Рулет сложите пополам, зашипнув пальцами соединенные края.



20 Затем сделайте разрез ровно посередине сложенного вдвое рулета, с противоположной от защипа стороны.



21 Разрезать нужно примерно $\frac{3}{4}$ длины, одним быстрым и сильным движением ножа.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



22 Разверните разрез вверх...



23 ...и в стороны – у вас получится многослойная булочка.



24 Переложите ее на противень, заранее смазанный маслом или застеленный пергаментной бумагой, срезом вверх.



25 Точно так же сформируйте оставшиеся булки.

•
**НЕ НУЖНО СТАВИТЬ
ПРОТИВЕНЬ** в ТЕПЛОЕ
МЕСТО — ИНАЧЕ САХАР ПОТЕЧЕТ.
ДОСТАТОЧНО КОМНАТНОЙ
ТЕМПЕРАТУРЫ.
•



26 Оставьте булки на противне на 25 минут для расстойки и подъема.



27 Поставьте противень с плюшками в духовку, заранее нагретую до 220 °С.



28 Выпекайте 8–10 минут.



29 Готовые плюшки моментально снимайте с противня – иначе расплавленный сахар прилепит их к противню намертво. Подавайте к столу и наслаждайтесь.

➤ Пирожки с капустой ➤

РУССКИЕ ПИРОЖКИ – МАЛЕНЬКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА С НАЧИНКОЙ ВНУТРИ.

Начинки бывают разные – мясные, овощные, фруктовые. Но самые известные – это пирожки с капустой. Готовятся они долго. Тесто на дрожжах требует определенного времени для приготовления. Но не стоит бояться. По этому подробному рецепту их легко приготовит даже начинающий кулинар.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

100 г сливочного масла

200 мл сливок
жирностью 10%

700–750 г пшеничной
муки

3 ст. ложки сахара

1 ч. ложка соли

1 пачка (11 г) сухих
дрожжей

Для начинки:

1,5 кг белокочанной
капусты

50 г растительного масла

1 ч. ложка соли

1 яйцо для смазывания
пирогов



① Сначала тесто. Вам потребуется большой (объемом 350 мл) стакан или кружка. Вылейте в него холодные сливки и долейте кипятком до краев стакана.



② Перелейте жидкость в миску. Добавьте сахар и дрожжи.



③ Немного размешайте дрожжи (чуть-чуть смочите их). Оставьте на 10–15 минут.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



④ Растопите сливочное масло, но не кипятите его.



⑤ Через некоторое время вы увидите, что дрожжи «заработали» – появилась пена.



⑥ Добавьте соль, хорошо перемешайте.



⑦ Всыпьте муку. Отмеряйте муку тем же стаканом, которым отмеряли жидкость. Пропорция для этого теста 1:3.



⑧ На 1 стакан жидкости (вода, молоко, сливки, сметана с водой и т. д.) – 3 таких же стакана муки.



⑨ Начните перемешивать тесто рукой.



⑩ В конце добавьте растопленное сливочное масло. Отставьте тесто в сторону на 15–20 минут.



⑪ Начните готовить начинку. Мелко нашинкуйте капусту. Переложите ее в ситейник. Добавьте растительное масло, соль.



•
ВЫ ПОМНИТЕ, ЧТО ДЛЯ ПЕРВОНАЧАЛЬНОГО РАЗМЕШИВАНИЯ
НАМ НЕ ВАЖНА ИДЕАЛЬНАЯ СТРУКТУРА ТЕСТА? ГЛАВНОЕ — ЧТОБЫ НЕ БЫЛО
БОЛЬШИХ КОМКОВ МУКИ.
•



12 Влейте в ситейник стакан воды. Накройте крышкой и поставьте на огонь.



13 Тем временем пора вымесить тесто – за это время успела набухнуть клейковина. Переложите тесто на стол и круговыми движениями от края в середину вымесите тесто, одновременно скатывая его в шар.



14 Переложите тесто в миску, накройте пленкой или полотенцем (чтобы оно не заветривалось – то есть не подсыхало) и оставьте на 30 минут.



15 Снимите крышку с ситейника – капуста уже уменьшилась в объеме. Продолжайте тушить капусту, периодически помешивая.



16 Тушить необходимо до испарения жидкости. Затем оставьте начинку в прохладное место. Пусть остывает.



17 Полчаса спустя выложите тесто из миски на стол и обомните, скатайте в шар и уберите обратно в миску. Не забудьте накрыть пленкой. Тесто должно еще раз подняться – поэтому дайте ему как минимум 40 минут для повторного подъема.



18 И только потом переложите на стол.



19 Разделите на 30 частей. Каждую часть скатайте в шарик.



20 Берите шарики теста по одному. Раскатывайте скалкой.



21 На середину выкладывайте по столовой ложке начинки.



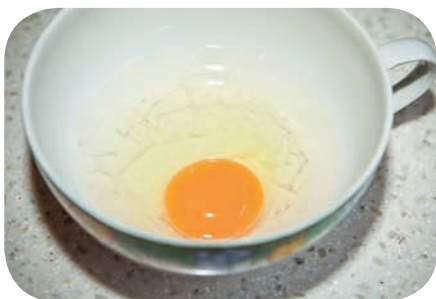
22 Аккуратно соединяйте и защипывайте края пирожка.



23 Выкладывайте пирожки на смазанный растительным маслом противень швом вниз.



ГОТОВЫМ ПИРОЖКАМ НЕОБХОДИМО РАССТОЯТЬСЯ. ЧАСТО МНОГИЕ ИЗ-ЗА СПЕШКИ ИМЕННО ЭТИМ ПРОЦЕССОМ И ПРЕНЕБРЕГАЮТ. И СОВЕРШЕННО НАПРАСНО. НЕРАССТОЯВШИЕСЯ ПИРОЖКИ В ДУХОВКЕ САМИ ПО СЕБЕ ЧУДЕСНЫМ ОБРАЗОМ НЕ ПОДНИМУТСЯ. ИХ ЛИБО ПЕРЕКОСОБОЧИТ, ЛИБО ПОРВЕТ. НАКРОЙТЕ ПИРОЖКИ ПРЯМО НА ПРОТИВНЕ ПЛЕНКОЙ И ОСТАВЬТЕ ИХ НА 20 МИНУТ КАК МИНИМУМ. ЗА ЭТО ВРЕМЯ НАГРЕЙТЕ ДУХОВКУ ДО 220 °С.



24 В миску вбейте сырое яйцо.



25 Добавьте столько же по объему воды. И перемешайте яйцо с водой.



26 Расстоявшиеся пирожки смажьте яичной смесью.



27 Поставьте противень в духовку и выпекайте пирожки ровно 8 минут.



28 Готовые пирожки сразу же снимите с противня.



29 Наслаждайтесь. Тесто очень мягкое и нежное.

➤ Пирожки с яблоками ➤

ОБЕЩАЮ, ЧТО ЭТО БУДУТ САМЫЕ ЛЮБИМЫЕ ПИРОЖКИ У ВАС И ВАШИХ ДЕТЕЙ.

Потому что они очень вкусные, ароматные. И готовить их совсем легко.

НА 10-12 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

3 полных стакана
пшеничной муки

1 стакан воды

2 ч. ложки сухих дрожжей
или 50 г свежих

5 ст. ложек сахара

1,5 ч. ложки соли

1 яйцо

600 г яблок

50 г сливочного масла

4–5 ст. ложек
растительного масла

½ ч. ложки молотой
корицы



① В глубокую миску влейте теплую (30–40 °С) воду. Добавьте 2 столовые ложки сахара и дрожжи. Чуть размешайте дрожжи и сахар и оставьте их на 15 минут.



② Затем всыпьте неполную чайную ложку соли и хорошо перемешайте. Следом добавьте в миску муку. Отмеряйте и воду, и муку одинаковыми стаканами.



③ Рукой по кругу, от края к середине, начните замешивать тесто. Как только большая часть муки смешается с жидкостью – влейте растительное масло.



4 И размешайте тесто до однородного состояния. Накройте тесто пленкой или полотенцем (это уберет его от подсыхания) и оставьте в сторону на 45 минут.

•
**НЕ НУЖНО СТАВИТЬ
ТЕСТО В ТЕПЛОЕ МЕСТО**
И ПЫТАТЬСЯ КАК-ТО СПЕЦИАЛЬНО
УСКОРИТЬ ПРОЦЕСС. ДОСТАТОЧНО
КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ.



5 Через 45 минут выложите тесто на стол и обомните. Верните тесто в миску, укройте и оставьте еще на 1 час, для того чтобы оно подошло окончательно.



6 Пока тесто поднимается – приготовьте начинку. Яблоки очистите от кожуры и семян. Нарежьте небольшими ломтиками.



7 Переложите в сковороду. Добавьте к яблокам оставшийся сахар и сливочное масло.



8 Поставьте сковороду на огонь чуть выше среднего. Томите яблоки на огне, периодически аккуратно помешивая, стараясь сохранить кусочки, а не превращать их в пюре.



9 Готовьте 10–15 минут. Затем всыпьте корицу и перемешайте.



10 Томите еще несколько минут, до того момента, пока жидкость, образовавшаяся от масла, сахара и яблочного сока, не загустеет и не испарится.



11 Снимите сковороду с огня и дайте начинке немного остыть. Приготовленные таким образом яблоки не темнеют в начинке и не вытекают при выпечке.



12 Подошедшее тесто выложите на стол. Можно смазать стол каплей растительного масла.



13 Разделите тесто на 10–12 примерно одинаковых кусочков.



14 Каждый кусочек скатайте в шар.



15 Затем берите шарики теста по одному. Раскатывайте их скалкой в лепешку диаметром 13–15 см.



16 Аккуратно срежьте полукругом краешек теста для украшения.



17 На середину самой лепешки выложите столовую ложку с горкой начинки.



18 Затем соедините два края немного внахлест углом.



19 И подогните третий край к центру с запасом в 1 см, так чтобы у вас получился треугольник.



20 Из оставшегося отрезанного кусочка теста с помощью ножа вырежьте листик.



21 Сделайте сначала короткие надрезы по краям теста...



22 ...а затем один посередине.



23 Застелите противень пекарской бумагой. Переверните пирожок на бумагу так, чтобы места подгиба оказались внизу.



24 Получившийся листик выложите поверх треугольного пирожка наискосок.



25 Так же сформируйте оставшиеся пирожки. Не забудьте заранее включить и прогреть духовку до 220 °С. Духовку нужно включать как минимум за 15 минут до начала выпечки.



26 Яйцо выбейте в миску. Добавьте такое же по объему количество холодной воды. Перемешайте.



27 С помощью кисточки смажьте уже расставшиеся пирожки.



28 Поставьте противень с пирожками в духовку (на среднюю полку в электрической и на самый верх в газовой плите).



29 Выпекайте 10–15 минут. Готовым пирожкам дайте пару минут остыть.



30 Подавайте к столу теплыми.

ПОДГОТОВЛЕННЫЕ
ПИРОЖКИ ОСТАВЬТЕ
НА ПРОТИВНЕ

для окончательной
расстойки на 25 минут.

Это очень важный момент!
Если вы не дадите пирожкам
хорошо подняться перед
выпечкой, то в духовке они
могут треснуть, потерять форму.

И к тому же будут
недостаточно мягкими
в готовом виде. Желательно
накрыть их пленкой
или полотенцем
на это время.

⇒ Кулебяки архангелогородские ⇒

ДЕЛО В ТОМ, ЧТО В АРХАНГЕЛЬСКЕ ИМЕННО ТАКИЕ ВОТ НЕБОЛЬШИЕ ОТКРЫТЫЕ ПИРОЖКИ С РЫБОЙ НАЗЫВАЮТ КУЛЕБЯКАМИ. Поэтому я им и присвоила такое название. В качестве начинки в Архангельске используют в основном треску или палтуса. Треска в Архангельске – самая популярная из рыб, и местные жители любя называют себя «трескаедами». Но вы можете использовать любую рыбу, чтобы приготовить пирожки таким образом. Главное, чтобы рыба была вкусная. А еще эти пирожки постные – и наверно, самые вкусные из постных!

НА 12 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 чашка воды
- 3,5 чашки пшеничной муки
высшего сорта
- 2 ч. ложки сухих дрожжей
- 2 ст. ложки сахара
- 1 ½ ч. ложки соли
- 4 ст. ложки растительного
масла
- 500 г филе палтуса
(можно заменить треской
или семгой)
- 2 небольшие головки
репчатого лука





1 Сначала замесите тесто. В глубокую миску влейте теплую воду (30–40 °С). Добавьте сахар и дрожжи и немного размешайте их в воде.



2 Дайте дрожжам примерно 15 минут «очнуться» в теплой воде, затем добавьте в воду 1 чайную ложку соли. Хорошо перемешайте.



3 Всыпьте в воду муку и начинайте замешивать тесто. Делайте это одной рукой, поворачивая тесто от стенок в центр миски. Второй рукой, сухой и чистой, поворачивайте миску по кругу.

•
**НЕ УСТАНУ ПОВТОРЯТЬ,
ЧТО И ВОДУ, И МУКУ
НЕОБХОДИМО ОТМЕРЯТЬ
ОДИНАКОВЫМИ СТАКАНАМИ.
И ПОНЯТИЕ «ПОЛНЫЙ СТАКАН»
ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ВОДА НАЛИТА
ВРОВЕНЬ С КРАЯМИ, А МУКУ
СНАЧАЛА СЛЕДУЕТ НАБРАТЬ
С ГОРКОЙ, ЗАТЕМ ИЗЛИШЕК
СМАХНУТЬ АККУРАТНО,
НЕ УТРАМБОВЫВАЯ МУКУ В СТАКАНЕ,
ТАК ЧТОБЫ КОЛИЧЕСТВО МУКИ ТОЖЕ
ПОЛУЧИЛОСЬ ВРОВЕНЬ С КРАЯМИ.
И ЕЩЕ ОЧЕНЬ ВАЖНОЕ — СТАКАН,
КОТОРЫМ ВЫ ОТМЕРЯЕТЕ МУКУ,
ДОЛЖЕН БЫТЬ СУХИМ.**
•



4 В конце замешивания влейте в тесто растительное масло и продолжайте месить до тех пор, пока тесто не вберет в себя всю муку и все масло.



5 Не пытайтесь на этом этапе вымесить тесто до идеально гладкого состояния. Главное — чтобы не было больших мучных комков. Накройте тесто пленкой или полотенцем и отставьте в сторону на 20 минут.



6 После чего быстро обомните тесто и сверните в шар. Вы заметите, что сейчас тесто легко становится однородным и гладким. Снова накройте тесто и отставьте в сторону на 1 час.



⑦ Начинка очень простая и не требует никакой тепловой обработки. Подготовьте филе рыбы.



⑧ Разрежьте филе на 12 одинаковых продолговатых кусочков и чуть-чуть посолите.



⑨ Лук очистите, нарежьте тончайшими кольцами и тоже посыпьте щепоткой соли.



⑩ Затем аккуратно, стараясь сильно не нарушать целостность луковых колец, разомните лук с солью.



⑪ Готовое тесто разделите на 12 равных частей. Каждую часть скатайте в шарик. Накройте пленкой или полотенцем и оставьте на 10 минут.



⑫ Подготовьте противень, застелив его пекарской бумагой. Раскатайте каждый кусочек теста в плоскую круглую лепешку.



⑬ По бокам каждой лепешки сделайте два разреза длиной примерно 3 см.



⑭ На середину каждой заготовки выложите кольца лука.



⑮ Поверх лука – кусочек рыбы.



16 Затем возьмите края лепешки, те, на которых вы сделали разрезы.



17 И аккуратно проденьте один край в разрез, таким образом, чтобы оба края ушли в противоположные стороны, а посередине получилось круглое отверстие.



18 Точно так же сформируйте оставшиеся пирожки и выложите их на противень.

НАПОМНЮ, ЧТО ВСЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

ОБЯЗАТЕЛЬНО ДОЛЖНЫ
РАССТОЯТЬСЯ В ГОТОВОМ ВИДЕ,
ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ В ДУХОВКЕ.
НЕ ВАЖНО, КАК ДОЛГО У ВАС
ПОДНИМАЛОСЬ ТЕСТО В МИСКЕ,
РАССТОЙКА ПЕРЕД ВЫПЕЧКОЙ
ОБЯЗАТЕЛЬНА. ВРЕМЯ РАССТОЙКИ
ЗАВИСИТ ОТ РАЗМЕРА ИЗДЕЛИЯ.

ТАК, БУЛКА ХЛЕБА ВЕСОМ
600 г БУДЕТ РАССТАИВАТЬСЯ
НЕ МЕНЬШЕ ЧАСА. В ТО ВРЕМЯ КАК
МАЛЕНЬКОЙ БУЛОЧКЕ ВЕСОМ **80 г**
ХВАТИТ **20** МИНУТ.

ЧТО СЛУЧИТСЯ, ЕСЛИ ВЫ
ПОТОРОПИТЕСЬ И ПРЕНЕБРЕЖЕТЕ
РАССТОЙКОЙ? Во-первых,
ПИРОЖКИ БУДУТ НЕ ОЧЕНЬ-ТО
И МЯГКИМИ, во-вторых, ИХ
ЗАПРОСТО МОЖЕТ ПОРВАТЬ
ПРИ ВЫПЕЧКЕ.

ЕЩЕ ВОЗЬМИТЕ СЕБЕ
ЗА ПРАВИЛО ХОРОШО
ПРОГРЕВАТЬ ДУХОВКУ ПЕРЕД
ВЫПЕЧКОЙ. ПОСТАВИЛИ
ПИРОЖКИ НА РАССТОЙКУ —
ВКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ. В ДАННОМ
СЛУЧАЕ (ДА И ВООБЩЕ ВСЕГДА
ПРИ ВЫПЕЧКЕ ДРОЖЖЕВЫХ
ИЗДЕЛИЙ) УСТАНОВИТЕ
ТЕМПЕРАТУРУ **220 °С**.



19 Оставьте пирожки на противне при комнатной температуре еще на 20 минут для окончательной расстойки. Через 20 минут поставьте противень в духовку и выпекайте кулебяки 10–12 минут.



20 За это время и тесто пропечется, и рыба приготовится, но не успеет пересохнуть.



21 Готовые пирожки снимите с противня и подавайте к столу горячими. Но, скажу по секрету, и в холодном виде они тоже бесподобны.

Ватрушки

**НА 12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 СТАКАН МОЛОКА
(250–300 мл)

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

7 СТ. ЛОЖЕК САХАРА

1 ПАЧКА СУХИХ ДРОЖЖЕЙ
(11 г)

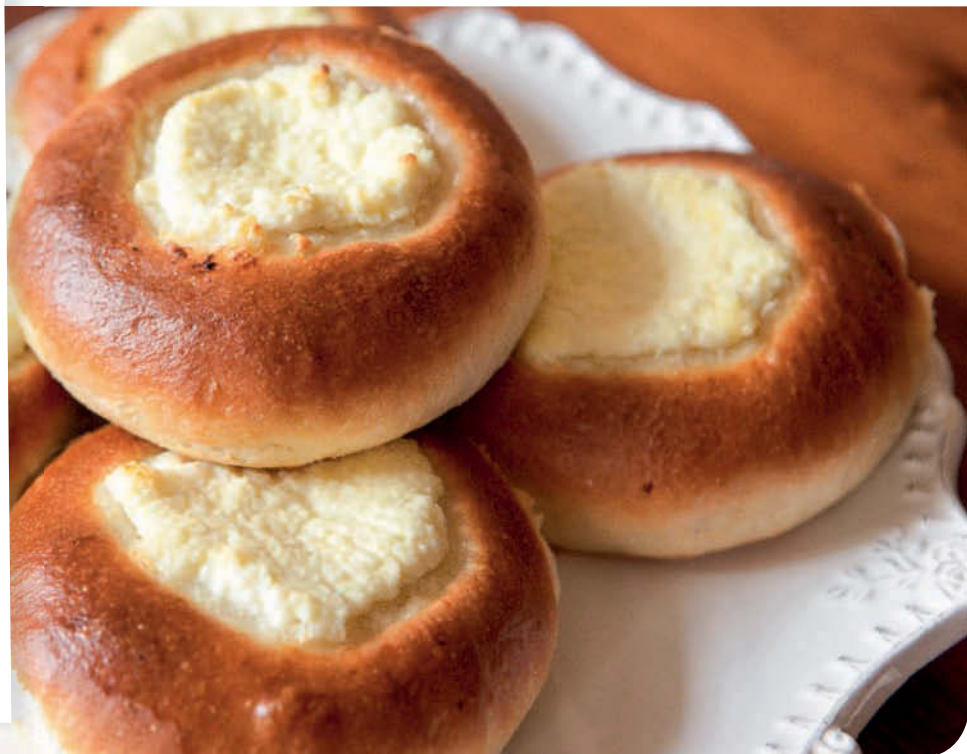
1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ

½ СТАКАНА РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА

400 Г ТВОРОГА

2 ЯЙЦА

ЩЕПОТКА ВАНИЛИНА
ПО ЖЕЛАНИЮ



① Нагрейте молоко до 30 °С и вылейте в миску. Добавьте к молоку 5 столовых ложек сахара.



② Всыпьте дрожжи. Чуть-чуть смочите дрожжи, не размешивая. Оставьте на 10–15 минут.



③ После того как дрожжи начнут расти – появится небольшая пенная шапка на поверхности, – добавьте соль.



④ Хорошо перемешайте. Всыпьте муку. Начните замешивать тесто. В процессе замешивания подлейте к тесту растительное масло.



⑤ Домесите тесто до того момента, как оно соберет всю муку и все масло. Тесту потребуется 20 минут, чтобы набухла клейковина.



⑥ А через 20 минут выложите тесто на стол и быстро (очень легко) вымесите до однородного состояния.



7 Верните тесто в миску, накройте пленкой или полотенцем (чтобы верх теста не подсыхал) и оставьте на 30–40 минут при комнатной температуре.



8 Подошедшее тесто снова выложите на стол и быстро обомните. Опять накройте пленкой и оставьте еще на 30–40 минут для окончательного подъема.



9 Готовое тесто увеличится от первоначального объема в 3 раза. Разделите его на 12 частей.



10 Каждую часть скатайте в ровный шар и выложите на противень, застеленный пекарской бумагой.



11 Накройте противень пленкой и оставьте для окончательной расстойки на 25–30 минут.



12 Творог выложите в миску. Добавьте оставшийся сахар, щепотку ванилина и одно яйцо. Перемешайте творожную начинку вилкой.

ВНИМАНИЕ!

Никогда не смешивайте творог с сахаром заранее. Сахар очень быстро растает и потечет.



13 После того как шарики теста расстоятся, сделайте углубления под начинку. Возьмите стакан по диаметру дна чуть меньше, чем диаметр самих булок.



14 И сильно, нажимая так, чтобы достать почти «до дна» булки, продавите каждый шарик теста.



15 В каждое углубление выложите по полной столовой ложке творожной начинки. Разровняйте верх.



16 Яйцо размешайте с 2–3 столовыми ложками воды и смажьте ватрушки со всех сторон. Важно смазывать не начинку, а именно тесто по краям ватрушки.



17 Поставьте противень с ватрушками в разогретую до 220 °С духовку. Выпекайте примерно 12–15 минут. Готовые ватрушки снимите с противня и подавайте к столу.

Про духовки

ОПТИМАЛЬНАЯ И ИДЕАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА – 220 °С.

При температуре 180 °С ваши пирожки и булки зарумянятся только через 35–40 минут, а к тому времени уже успеют и высохнуть. И вместо мягчайшего мякиша вы получите черствую булочку уже в момент приготовления.

Очень часто бытовые духовки (особенно «пожилые» духовки) заявленную температуру не держат. Если ваше время выпечки не совпадает с указанным в рецепте и вам приходится

допекать дольше – значит, ваша духовка не разогрелась до 220 °С. В следующий раз выставьте на 10–30 градусов больше.

• ПЕЧЬ В БЫТОВОЙ ДУХОВКЕ ЛУЧШЕ ВСЕГО ПО ОДНОМУ ПРОТИВНЮ ЗА ОДИН РАЗ. Два поставленных

ОДНОВРЕМЕННО ПРОТИВНЯ НЕ СЭКОНОМЯТ ВАМ ВРЕМЯ.

ПРИДЕТСЯ ОТКРЫВАТЬ ДУХОВКУ, ЧТОБЫ ПОМЕНЯТЬ
ПРОТИВНИ МЕСТАМИ, И ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ
В ЛЮБОМ СЛУЧАЕ ПРИДЕТСЯ УВЕЛИЧИТЬ.
•



**НО НИКОГДА НЕ СРАВНИВАЙТЕ
СВОИ ПИРОГИ С ПИРОГАМИ,
ПРИГОТОВЛЕННЫМИ
ПРОМЫШЛЕННЫМ СПОСОБОМ.**

У вас дома так никогда не получится.

Так как там и расстойка происходит иначе – в специальном паровом расстоечном шкафу при определенной температуре (примерно 35–50 °C).

Внешний вид выпечки это меняет кардинально. Зато ваши пироги однозначно будут вкуснее в несколько раз. Да и на начинку можно не скупиться.

В газовой духовке, где жар поступает только снизу, выпекать проблематичнее. Но если поставить противень на максимально возможный верх и приспособить внизу какую-нибудь посуду с водой для увлажнения или специальный камень для пиццы, который нагревается и распределяет тепло равномерно, то можно печь прекрасные пироги и в газовой духовке без проблем.



Противень в электрических духовках надо ставить в центр духовки. Для выпечки больше всего подходят режимы, при которых одновременно работают и нижние, и верхние тэны. Если есть конвекция (вентилятор), то используйте ее обязательно. Конвекция в бытовой духовке – это дополнительный вентилятор по центру задней стенки, который насколько возможно равномерно распределяет жар внутри.

В промышленных конвектоматах конвекция устроена совершенно иначе, поэтому там одновременно можно, не меняя местами, выпекать сразу несколько противней.



Температуру там смело можете ставить 250 °C, выше этого газовую духовку все равно не прогреть. И при заявленных 250 °C в газовой получатся как раз необходимые 220 °C.



⇒ Булочка школьная с посыпкой ⇒

МАСЛЯНУЮ ПОСЫПКУ, НЕЖНУЮ И ВКУСНУЮ, еще обычно называют кондитерской крошкой или штрейзелем. Готовится она очень просто.

**ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
9 БУЛОЧЕК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

800 г ЛЮБОГО
ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Для масляной посыпки:

1 СТАКАН ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

1 НЕПОЛНЫЙ СТАКАН САХАРА

100 г ХОЛОДНОГО
СЛИВОЧНОГО МАСЛА



① Для масляной посыпки в миску высыпьте муку и сахар.



② Масло натрите на терке прямо в миску. Для того чтобы масло меньше прилипало к терке, окунайте кусочек масла в муку.



③ Получившуюся масляную стружку хорошо разотрите пальцами вместе с мукой и сахаром.



④ Должна получиться равномерная масляно-мучная крошка. Готовить ее можно заранее и хранить в морозилке.



⑤ Разделите тесто на 9 примерно равных кусочков.

•
ПОД «ЛЮБЫМ ДРОЖЖЕВЫМ ТЕСТОМ»
Я ПОДРАЗУМЕВАЮ ЛЮБОЕ МЯГКОЕ ТЕСТО, ПРИГОТОВЛЕННОЕ ПО ВАШЕМУ ЛЮБИМОМУ РЕЦЕПТУ. Оно должно как минимум два раза подняться, ПЕРЕД ТЕМ КАК ВЫ НАЧНЕТЕ ЕГО ФОРМОВАТЬ.
•



⑥ Застелите противень пекарской бумагой. Каждый кусочек теста скатывайте в шарик.



⑦ Переносите шарик теста в миску с крошкой гладкой стороной вниз. Аккуратно, но несильно прижимайте шарик к крошке, чтобы она прилипла к поверхности теста.



⑧ Затем переворачивайте заготовку и перекладывайте на противень крошкой вверх.



⑨ Включите духовку разогреваться до 220 °С. Булочки оставьте на противне для окончательной расстойки на 25 минут.



⑩ Затем поставьте противень с булками в духовку и выпекайте 10–12 минут.



•
В КОНДИТЕРСКУЮ КРОШКУ, для того чтобы разнообразить выпечку, можно ДОБАВИТЬ КОРИЦУ, ИЛИ КАКАО, ИЛИ ВАНИЛЬНЫЙ САХАР.
•

⇒ Булочки с корицей ⇒

НА 12 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН МОЛОКА
2 ч. ложки СУХИХ ДРОЖЖЕЙ
2 ст. ложки САХАРА
1 ч. ложка СОЛИ
3 ЧАШКИ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
½ ЧАШКИ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА
1 яйцо

Для посыпки:

50 г сливочного масла
5 ст. ложек пшеничной
муки
3 ст. ложки сахара
2 ч. ложки молотой корицы



❶ Молоко нагрейте до температуры 30–40 °С и перелейте в миску. Добавьте дрожжи.



❷ Всыпьте сахар. Немного размешайте дрожжи и оставьте на 10 минут.



❸ Через 10 минут вы увидите, что дрожжи начали активно пениться. Добавьте соль и перемешайте.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



4 Отмерьте муку такой же чашкой, которой вы отмеряли молоко. Ровно три чашки муки без верха. Всыпьте муку в миску.



5 Приготовьте растительное масло – треть чашки.



6 Начните замешивать тесто. В конце замешивания влейте растительное масло. На этом этапе замешивания не нужно добиваться равномерной гладкости теста.



7 Достаточно будет, если оно вберет в себя всю муку и масло и не будет больших мучных комков. Оставьте тесто на 20 минут.



8 За это время приготовьте сахарную крошку для посыпки. Для этого в небольшой миске разотрите вместе муку, сахар и масло.



9 Растирать нужно пальцами. Должны получиться равномерные масляно-мучные комочки.



10 Затем добавьте к готовой посыпке корицу и просто размешайте все вместе ложкой. Держите готовую посыпку в прохладном месте.



11 Тесто переложите на стол и вымесите. После того как за 20 минут набухнет клейковина, тесто вымешивается очень быстро до гладкого состояния.



12 Уберите тесто обратно в миску. Накройте пленкой и оставьте подходить 30 минут.



13 Через 30 минут снова обомните тесто и верните в миску еще на 30–40 минут.



14 Затем выложите тесто на стол...



15 ...и раскатайте скалкой в прямоугольный пласт.



16 Высыпьте всю посыпку на тесто. Распределите смесь так, чтобы она покрывала $\frac{3}{4}$ теста по всей длине, и оставьте полоску без посыпки.



17 Заверните тесто рулетом, от края с посыпкой к краю без посыпки.



18 Разрежьте рулет на 12 равных кусочков.



19 Заранее подготовьте противень, смазав его маслом или застелив пекарской бумагой. Перенесите булки на противень, выкладывая срезом (улиткой) вверх.



20 Прижмите булки на противне, придавая им более плоскую форму.



21 Подготовленные булки оставьте на противне на 25 минут для окончательной расстойки.



22 Заранее нагрейте духовку до 220 °С. Яйцо перемешайте кисточкой с 50 мл воды.



23 Получившейся смесью аккуратно смажьте поверхность булок непосредственно перед тем, как выпекать.



24 Поставьте противень с булочками в духовку и выпекайте 10–12 минут. Готовые булки сразу же снимите с противня и подавайте к столу.

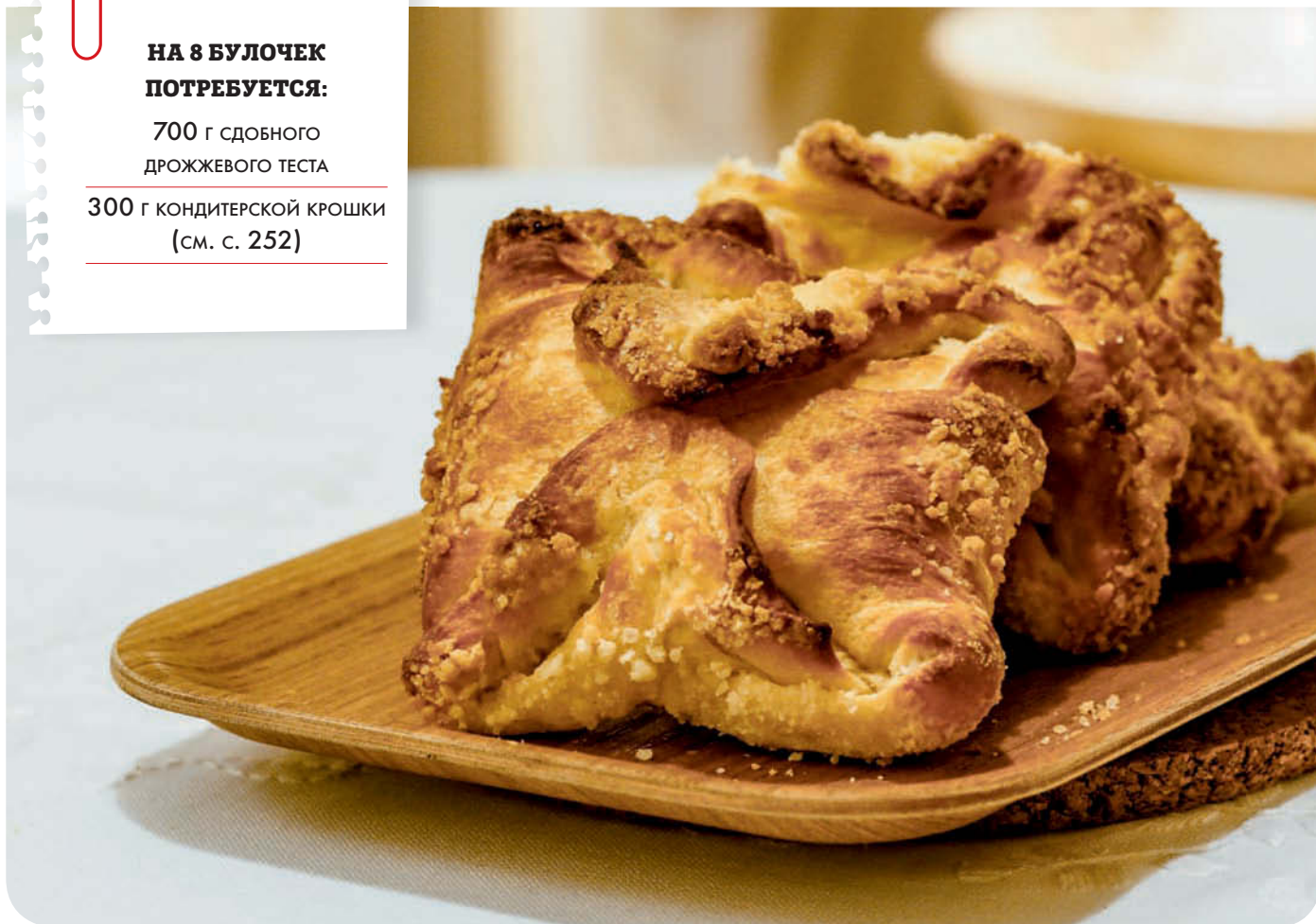
⇒ Слойка свердловская ⇒

САМАЯ ЛУЧШАЯ И ВОЛШЕБНАЯ БУЛКА С КОНДИТЕРСКОЙ КРОШКОЙ – ЭТО СВЕРДЛОВСКАЯ СЛОЙКА. Она мало похожа на изделия из слоеного теста. Слои в ней разделяются слоями штрейзеля, и верх булки тоже покрыт штрейзелем. И это, на мой вкус, самая вкусная и потрясающая русская булочка. Готовить эти булочки можно из любого дрожжевого теста, но самыми вкусными они получаются из сдобного теста на молоке и сливочном масле.

НА 8 БУЛОЧЕК ПОТРЕБУЕТСЯ:

700 г сдобного
дрожжевого теста

300 г кондитерской крошки
(см. с. 252)



① Весь смысл и вкус этих булочек заключается в их формировании. Готовое, дважды подошедшее тесто раскатайте скалкой в прямоугольный пласт.



② Половину кондитерской крошки распределите рукой по поверхности теста.



③ Подогнув края с двух сторон, сложите тесто таким образом, чтобы крошка оказалась внутри, а края заходили друг на друга внахлест.



④ Сильно нажимая на скалку, буквально вдавливая крошку в тесто, прокатайте сначала по длине теста. А затем, насколько получится, раскатайте тесто в ширину.



⑤ Снова посыпьте крошкой (половиной от оставшейся), сложите тесто таким же образом (подгибая по длине, крошкой внутрь).



⑥ Разрежьте получившийся рулет пополам. Каждую половину поочередно немного раскатайте в полосу.



⑦ Разрежьте каждую половину теста на 4 части.



⑧ И уже каждую часть раскатайте скалкой в условный квадрат.



⑨ Сложите углы заготовки конвертиком – противоположные углы подогните друг к другу...



⑩ ...и уложите внахлест примерно на 2 см.



⑪ Перенесите получившийся «конвертик» в миску с крошкой сложенной стороной вниз. Немного прижмите рукой булочку к крошке, чтобы крошка прилипла к тесту.



⑫ Затем перенесите булку на противень, застеленный пекарской бумагой, переворачивая ее крошкой вверх.



⑬ Точно так же сформируйте оставшиеся булки. Дайте им 25–30 минут для расстойки. За это время нагрейте духовку до 220 °С.



⑭ Поставьте противень в духовку и выпекайте булки 10–15 минут. Готовые остывшие булочки можно заморозить, предварительно обернув каждую булочку пищевой пленкой.

•
**ЕСЛИ ВАШИ СЛОЙКИ
ПРИ ВЫПЕЧКЕ
«РАСКРЫВАЮТСЯ»,**
ТО В СЛЕДУЮЩИЙ РАЗ
ПРИ ЗАМЕШИВАНИИ ТЕСТА
УМЕНЬШИТЕ КОЛИЧЕСТВО МУКИ
(ТЕСТО ДОЛЖНО БЫТЬ МЯГЧЕ)
И УВЕЛИЧЬТЕ «НАХЛЕСТ» УГЛОВ
ПРИ ФОРМИРОВАНИИ БУЛКИ.
•

⇒ Рулеты маковые с шоколадной глазурью ⇒

ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ КОГО-ТО ПОРАЗИТЬ В САМОЕ СЕРДЦЕ – ПЕКИТЕ ЭТИ БУЛОЧКИ, НЕ ПРОГАДАЕТЕ. Они бесподобные. Я увеличила количество мака в прослойке рулета. Потому что мне нравится, когда мак не только черную полоску дает, а получается ярко выраженный полноценный маковый слой.

**НА 8 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

700 г ВАШЕГО ЛЮБИМОГО
ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

2 ЧАШКИ МАКА

1 ЧАШКА САХАРА

50 г ШОКОЛАДА

200 мл СЛИВОК ЖИРНОСТЬЮ
20–35%



❶ Маковая начинка готовится просто. В небольшой ковшике или сотейнике высыпьте 2 чашки сухого кондитерского мака. Добавьте 1 чашку сахара и полчашки воды.



❷ Варите, помешивая, 10 минут после закипания.



❸ Затем остудите. Не готовьте начинку сильно заранее, так как сахарный сироп может застыть карамелью, и тогда не удастся распределить начинку.



④ Раскатайте тесто скалкой в большой прямоугольный пласт.



⑤ На $\frac{3}{4}$ по длине теста разложите маковую начинку и разровняйте.



⑥ Сверните плотный рулет, подворачивая к тому краю, где нет мака.



⑦ Переложите рулет на стол подгибом (краем) вниз.



⑧ Разрежьте рулет на 8 частей.



⑨ Затем рукояткой ножа сделайте очень глубокую выемку ровно по середине булочки.



⑩ Продавливать нужно сильно, почти «до самого дна».



⑪ Получится вот такая смешная двубокая улитка.



⑫ Переложите булки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Дайте булкам 25–30 минут для расстойки. За то время, пока булки расстаиваются, прогрейте духовку до температуры 220 °С.



13 Приготовьте шоколадную глазурь. Растопите в небольшом ковшике любой черный шоколад без наполнителей вместе со сливками.



14 Постоянно помешивая венчиком, доведите смесь до кипения и поварите 1–2 минуты, до того момента, как глазурь начнет густеть. Затем снимите ковшик с огня, отставьте в сторону.

ВАЖНЫЙ МОМЕНТ!

ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОБУЙТЕ ГЛАЗУРЬ НА ВКУС, И ЕСЛИ ШОКОЛАД ГОРЬКИЙ — ВЫРОВНЯЙТЕ ВКУС, ДОБАВИВ ПАРУ ЛОЖЕК САХАРА, И ПРОГРЕЙТЕ.



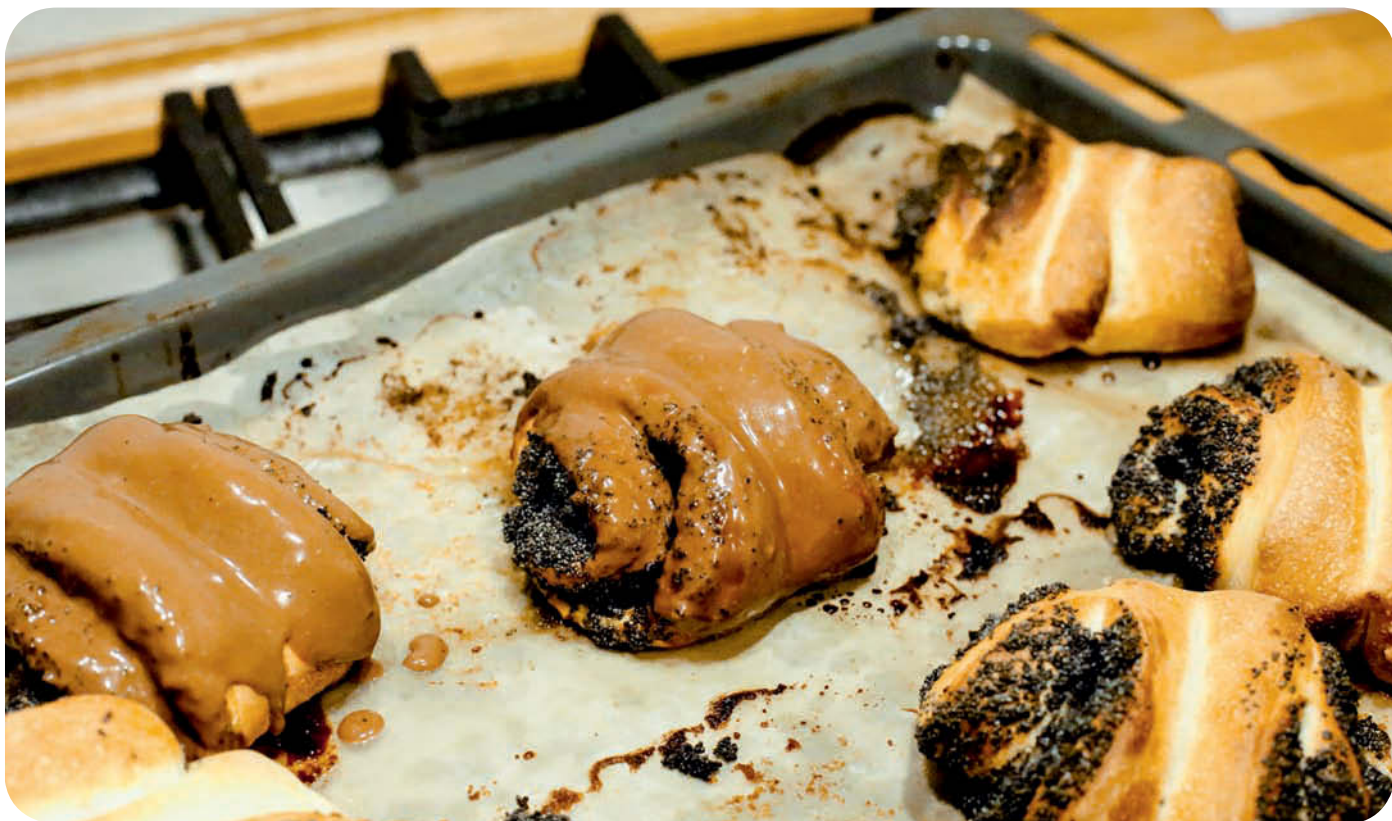
15 Поставьте противень с булками в духовку и выпекайте 13–15 минут.



16 Готовые горячие булки доставайте из духовки...



17 ...и сразу же с помощью щипцов обмакивайте верх булки в шоколаде.



18 Переворачивайте сразу же на противень глазурью вверх. Дайте булкам и глазури немного остыть, а затем подавайте к чаю и кофе и наслаждайтесь комплиментами.

⇒ Гребешки с шоколадной пастой ⇒

НА САМОМ ДЕЛЕ ПИРОЖКИ ТАКОЙ ФОРМЫ МОЖНО ГОТОВИТЬ С КАКОЙ УГОДНО НАЧИНКОЙ. Можно с повидлом, можно с маковой начинкой из предыдущего рецепта. Можно и с фаршем или сырами различными. Смотря «по какому поводу банкет». Главное тут – форма «гребешковая».

**НА 6 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г ВАШЕГО ЛЮБИМОГО
ТЕСТА

300 г ШОКОЛАДНОЙ ПАСТЫ
(ТИПА «НУТЕЛЛЫ»)

1 яйцо



① Разделите тесто на 6–8 примерно равных частей. Каждую часть скатайте в аккуратный шарик, оставьте на столе под полотенцем на 15 минут.



② Затем раскатайте каждый шарик в плоскую круглую лепешку.



③ На середину каждой лепешки выложите столовую ложку (с верхом) начинки.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



④ Сложите каждую лепешку пополам, полумесяцем, начинкой внутрь.



⑤ А затем рукой «обожмите» начинку также полумесяцем, вдавливая торцом ладони тесто примерно в 2 см от края пирожка.



⑥ Таким образом вы скрепите тесто вокруг начинки. Защипните края пирожка в паре сантиметров от края.



⑦ Затем по краю сделайте надрезы ножом. Прорезая тесто полностью, но не доставая до защипа.



⑧ По 8–10 разрезов на каждый пирожок.



⑨ Переложите гребешки на противень, застеленный бумагой для выпечки. Оставьте для расстойки на 20 минут, накрыв пирожки чистым полотенцем или пленкой.



⑩ Перед тем как поставить гребешки в духовку, смажьте кисточкой поверхность пирожков яйцом, разведенным водой в пропорции 1:1.



⑪ Яйцо надо хорошо размешать (вилкой или венчиком), но взбивать не нужно.



⑫ Выпекайте 10–15 минут при температуре 220 °С. Время выпечки зависит от начинки, которую вы положили. Если начинка в дополнительной тепловой обработке не нуждается, то достаточно только чтобы тесто пропеклось.

⇒ Пирожки жареные с ливером ⇒

ОЧЕНЬ ВКУСНЫЕ ПИРОЖКИ из мягкого и быстрого дрожжевого теста с сочной начинкой.

**НА 12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

Для теста:

1 чашка воды

2 ч. ложки сухих дрожжей

2 ст. ложки сахара

1 ч. ложка соли

2 ст. ложки растительного
масла

2,5 чашки пшеничной муки

Для начинки:

450 г куриной печени

150 г репчатого лука

1 ч. ложка соли

½ ч. ложки молотого
черного перца

100 г растительного масла
для фритюра



① Теплую (30–40 °C) воду вылейте в миску. Добавьте сахар. Всыпьте дрожжи. Посолите.



② Хорошо перемешайте.



③ Добавьте к жидкости муку.



④ Начните размешивать тесто вилкой.



⑤ В конце размешивания добавьте растительное масло. Не нужно размешивать тесто до идеально гладкого состояния. Достаточно, чтобы все продукты смешались.



⑥ Накройте тесто полотенцем или пленкой и оставьте в сторону на 20 минут.



⑦ Для начинки очистите лук. Нарежьте лук крупными кусками и выложите в чашу блендера.



⑧ Измельчите лук и переложите в отдельную миску.



⑨ В чашу блендера выложите сырую куриную печень. И также измельчите.



⑩ Переложите измельченную печень в сковороду или сотейник и поставьте на огонь.



⑪ Посолите и поперчите.



⑫ Постоянно помешивая печень на сковороде, дождитесь того момента, когда она полностью поменяет цвет и загустеет.



⑬ После чего, продолжая помешивать, готовьте печень еще 3–4 минуты.



⑭ До того момента, как вся лишняя жидкость испарится.



⑮ Горячую готовую печень переложите в миску с сырым молотым луком и перемешайте. Отставьте готовую начинку в прохладное место.

•
ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ:

НЕ СТОИТ ГОТОВИТЬ ТАКУЮ
НАЧИНКУ ЗАРАНЕЕ. ТОЛЬКО
НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ЖАРКОЙ
ПИРОЖКОВ, А НЕ ЗА ДЕНЬ
ДО ЭТОГО.

•



16 Через 20 минут после замешивания хорошо обомните тесто. Вот теперь уже до гладкого состояния.



17 Верните тесто в миску. Накройте полотенцем и оставьте на 1 час при комнатной температуре.



18 После чего смажьте стол небольшим количеством растительного масла. Выложите поднявшееся почти в 3 раза тесто на стол.



19 Разделите на 12 частей.



20 Поставьте сухую чистую сковороду на сильный огонь. Прогрейте 1 минуту. Затем влейте масло слоем 1 см. И сразу же переключите огонь на ниже среднего.



21 Начинайте формировать пирожки. Не все сразу, а ровно столько, сколько поместится в вашу сковороду. Берите кусочек теста на смазанную маслом ладонь. Сплюсните кусочек теста на ладони в лепешку.

•
ФОРМИРУЯ ПИРОЖКИ,
УЧИТЫВАЙТЕ, ЧТО ПРИ ЖАРКЕ
ОНИ УВЕЛИЧАТСЯ В РАЗМЕРЕ.
ТЕСТО ОЧЕНЬ МЯГКОЕ, И СКАЛКА
ВАМ ТОЛЬКО ПОМЕШАЕТ.

•



22 На середину выложите часть начинки – 1 столовую ложку с верхом.



23 Соедините и затем защипните края пирожков.



24 Подготовьте, к примеру, 4 пирожка.



25 Перед тем как опускать в масло, приплюсните пирожок, придавая ему плоскую форму.



26 Выкладывайте пирожки в масло аккуратно, стороной с защипом – вниз. Жарьте по 2–3 минуты с каждой стороны.



27 Перед тем как переворачивать пирожок во фритюре, убедитесь, что снизу он прожарился на половину высоты.

•
**КАК ТОЛЬКО ВЫ
ПЕРЕВЕРНУЛИ ПИРОЖКИ
ВО ФРИТЮРЕ НА ВТОРУЮ
СТОРОНУ – НАЧИНАЙТЕ
ЛЕПИТЬ СЛЕДУЮЩУЮ ПАРТИЮ.
СЛЕДУЮЩИЕ 4 ШТУКИ. ТАКИМ
ОБРАЗОМ ГОТОВИТЬ ОЧЕНЬ
УДОБНО, НЕ ПРИХОДИТСЯ
ТОРОПИТЬСЯ, И ПИРОЖКИ,
ЗАГОТОВЛЕННЫЕ «ВПРОК»,
НЕ УСПЕЮТ ПЕРЕСТОЯТЬ
ИЛИ ПРИЛИПНУТЬ К СТОЛУ
В ОЖИДАНИИ СВОЕЙ ОЧЕРЕДИ
НА ЖАРКУ.**
•



28 Готовые пирожки доставайте из масла шумовкой и выкладывайте на блюдо, застеленное бумажными полотенцами. Подавайте горячими!

⇒ **Беляши школьные** ⇒

ИМЕННО ТАК ГОТОВИЛИ БЕЛЯШИ В ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ.

Простейшее тесто и начинка. В отличие от татарских беляшей в них не оставляли отверстия, не делали ровных складочек на тесте. Просто жарили в масле круглые пирожки с мясной начинкой.

**НА 12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 СТАКАН ВОДЫ

2,5 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

1 ч. ЛОЖКА СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

1 ст. ЛОЖКА САХАРА

1 ч. ЛОЖКА СОЛИ

250 МЛ РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА

150 г РЕПЧАТОГО ЛУКА

400 г ГОВЯЖЬЕГО ФАРША



⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



1 Тесту требуется некоторое время для окончательной готовности. Поэтому начните готовить с него. В глубокую миску налейте теплую воду. Температура воды должна быть 30–40 °С. Всыпьте сахар.



2 Добавьте дрожжи. Слегка размешайте дрожжи и сахар с водой. Дрожжам нужно некоторое время, чтобы перейти от законсервированного состояния в рабочее.



3 Вы увидите, что начался процесс роста дрожжей, уже через 10 минут: либо на поверхности воды появится пена, либо сама вода наполнится пузырьками воздуха, как газированная.



4 Только тогда добавьте к воде соль (½ чайной ложки). Хорошо размешайте соль в воде.



5 Всыпьте муку. Всегда отмеряйте воду и муку одним или одинаковыми стаканами. Тут важна пропорция.



6 Приготовьте ½ стакана растительного масла для теста.



7 Немного размешайте муку с водой.



8 Затем влейте отмеренное растительное масло. Важно избежать непосредственного контакта масла с дрожжами.



9 Замесите тесто. Оно должно отставать от стенок миски и впитать в себя всю муку. На этом этапе не нужно вымешивать его до гладкости. Отставьте тесто в сторону на 20 минут. За это время набухнет клейковина. И тогда вы сможете легко и быстро вымесить тесто до однородного состояния. Накройте тесто полотенцем или пищевой пленкой (для того чтобы верх теста не подсыхал) и оставьте подниматься на 30 минут.



10 Через полчаса обомните тесто прямо в миске. И оставьте еще на полчаса для подъема.



11 Для начинки лук очистите, выложите в чашу блендера и измельчите.



12 Добавьте к луку фарш и $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли. Размешайте с помощью блендера. Разделите начинку на 12 равных частей.



13 Поднявшееся тесто выложите на слегка смазанный маслом стол. Разделите тесто на 12 равных частей.

•
**БУКВАЛЬНО ЧАЙНУЮ
ЛОЖКУ МАСЛА** нужно
РАЗМАЗАТЬ ПО ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА.
ТЕСТО НЕ БУДЕТ ЛИПНУТЬ К СТОЛУ,
НО И НЕ БУДЕТ ПЛАВАТЬ В МАСЛЕ.
•



14 Каждую часть скатайте в шар и оставьте на 10 минут.



15 Возьмите шарик теста и расплюсните его ладонью в небольшую лепешку.



16 Подготовьте таким образом 4 или 6 лепешек. По количеству лепешек, помещающихся в сковороду. При этом учитывайте, что тесто увеличится в размерах при жарке.



17 Поставьте сковороду на средний огонь. Влейте масло. Масло должно быть налито слоем не менее 1 см. После того как масло нагреется (2–3 минуты), убавьте огонь до ниже среднего.



18 В центр каждой лепешки выложите часть фарша.



19 Возьмите заготовку на ладонь. Соберите края теста к центру и защипните.



20 Приплюсните получившийся пирожок.



21 Он должен быть круглым и плоским – не более 1,5 см толщиной.



22 Выкладывайте пирожки в сковороду с маслом защипом вниз.



23 Жарьте беляши сначала с одной стороны...

**ОЧЕНЬ ВАЖНО
НЕ ПЕРЕГРЕВАТЬ МАСЛО
ПРИ ЖАРЕНЬЕ.**

ТАК КАК НАЧИНКА У НАС
ИЗ СЫРОГО МЯСА, ТО В СРЕДНЕМ
ВРЕМЯ, ДОСТАТОЧНОЕ ДЛЯ
ПРОЖАРИВАНИЯ БЕЛЯША,
ДОЛЖНО БЫТЬ НЕ МЕНЬШЕ
4–5 минут с каждой стороны.

**НЕБОЛЬШАЯ
ОСОБЕННОСТЬ ТАКИХ
БЕЛЯШЕЙ.** Мясной фарш
выделяет сок, и иногда тесто
в середине беляша кажется
сырым от этого. Смотрите
внимательно по готовности
начинки. Если фарш хорошо
прожарился – то значит, и тесто
тоже успело прожариться,
а потом немного промокнуть
изнутри.



24 ...затем переверните и готовьте примерно столько же с обратной стороны. Готовые беляши доставайте из масла шумовкой. И сначала выкладывайте на бумажное полотенце, чтобы избавиться от излишков масла. Затем перекладывайте в тарелку и подавайте к столу горячими.

⇒ Жареные пирожки с картофелем и грибами ⇒

ТРАДИЦИОННЫЕ РУССКИЕ ПИРОЖКИ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ, НАЗЫВАЮТ ПРЯЖЕНЫМИ. Очень простое тесто, но вам понравится с ним работать, и непременно понравится результат.

НА 15 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН ВОДЫ

2,5 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

1 ч. ЛОЖКА СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

1 СТ. ЛОЖКА САХАРА

1,5 ч. ЛОЖКИ СОЛИ

250–300 мл
РАФИНИРОВАННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

700 г КАРТОФЕЛЯ

300 г СВЕЖИХ ГРИБОВ
(НАПРИМЕР, ШАМПИНЬОНОВ)

2 ГОЛОВКИ РЕПЧАТОГО ЛУКА



① Для теста в глубокую миску налейте теплую воду. Температура воды должна быть примерно 30–40 °С. Всыпьте сахар.



② Добавьте дрожжи. Слегка размешайте дрожжи и сахар с водой.

•
**ДРОЖЖАМ НУЖНО
ВРЕМЯ,** ЧТОБЫ ПЕРЕЙТИ
ИЗ ЗАКОНСЕРВИРОВАННОГО
СОСТОЯНИЯ В РАБОЧЕЕ. **ВЫ** УВИДИТЕ,
ЧТО НАЧАЛСЯ ПРОЦЕСС РОСТА
ДРОЖЖЕЙ, УЖЕ ЧЕРЕЗ 10 МИНУТ.
НА ПОВЕРХНОСТИ ВОДЫ ПОЯВИТСЯ
ПЕНА, ЛИБО САМА ВОДА НАПОЛНИТСЯ
ПУЗЫРЬКАМИ ВОЗДУХА.
•

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



3 Добавьте к воде соль (½ чайной ложки). Хорошо перемешайте.



4 Всыпьте муку. Всегда отмеряйте воду и муку одним или одинаковыми стаканами.



5 Приготовьте ½ стакана растительного масла для теста.



6 Начните размешивать тесто в миске. Сначала нужно немного размешать муку с дрожжевой смесью.



7 Затем влейте отмеренное растительное масло. Избегайте непосредственного контакта масла с дрожжами.



8 Замесите тесто. Оно должно отставать от стенок миски и впитать в себя всю муку. На этом этапе не нужно вымешивать его до гладкости. Отставьте тесто в сторону на 20 минут. За это время набухнет клейковина. И тогда вы сможете легко и быстро вымесить тесто до однородного состояния. Накройте тесто полотенцем или пищевой пленкой и оставьте подниматься на 30 минут.



9 Через полчаса обомните тесто прямо в миске. И оставьте еще на полчаса для подъема.



10 Для начинки очистите картофель. Выложите в кастрюлю с водой. Посолите 1 чайной ложкой соли. Варите картофель 25 минут после закипания.



11 Очистите лук и нарежьте мелкими кубиками. Обжарьте лук с растительным маслом (4–5 столовых ложек) до готовности и светло-коричневого цвета.



12 Грибы нарежьте мелкими кусочками.



13 Выложите на сковороду. Тушите, помешивая, до тех пор, пока вся жидкость не испарится. Затем добавьте к грибам 2–3 столовые ложки растительного масла и обжарьте до характерных жареных корочек.



14 Слейте воду из кастрюли с картофелем. Прямо в кастрюле разомните картофель с помощью картофелемялки. Добавьте к картофелю лук вместе с маслом, в котором он жарился. Хорошо перемешайте.



15 Добавьте жареные грибы. Еще раз хорошо перемешайте и поставьте готовую начинку остывать.



16 Поднявшееся тесто выложите на слегка смазанную растительным маслом поверхность стола. Разделите на 15 частей. Каждую часть теста скатайте в шарик.



17 Поставьте на средний огонь сковороду или сотейник. Влейте масло. Масло должно быть налито слоем 1,5 см.



18 Берите по одному шарiku теста. Кладите на ладонь. Разомните в лепешку.



19 На середину лепешки выложите полную столовую ложку начинки.



20 Сверните тесто начинкой внутрь, таким образом, чтобы края сошлись немного внахлест.



21 Аккуратно защипните тесто по месту соединения краев.



22 Подготовленные пирожки выложите на стол защипами вверх.



23 Как только масло нагреется, убавьте огонь еще немного. Берите по одному подготовленному пирожку на ладонь защипом вверх.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



(24) Аккуратно приплюсните пирожок. При необходимости еще раз прищипните тесто, если оно расходится.



(25) Затем выкладывайте пирожки в нагретое масло, переворачивая щипцами вниз. Так как начинка у нас готовая, то жарить пирожки нужно только до готовности теста.



(26) Сначала с одной стороны – 1,5–2 минуты. Готовность заметна по цвету пирожка снизу: как только он достаточно зарумянился – аккуратно переворачивайте шумовкой.



(27) И дожаривайте с обратной стороны.



(28) Готовые пирожки вынимайте шумовкой из масла.

•
**ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ
В ПРОЦЕССЕ ЖАРКИ**
ОСТАЛЬНОЙ ПАРТИИ ДОЛИВАЙТЕ
НЕМНОГО МАСЛА В СКОРОДУ
ПЕРЕД ТЕМ, КАК ОПУСКАТЬ
ВО ФРИТЮР ОСТАЛЬНЫЕ
ПИРОЖКИ.
•



(29) Выкладывайте сначала на бумажные полотенца, чтобы они впитали излишки масла.



(30) А затем переложите на блюдо и подавайте к столу горячими.



•
**ДА, РУССКИЕ ПРЯЖЕННЫЕ ПИРОЖКИ СОВСЕМ
НЕ ДИЕТИЧЕСКОЕ БЛЮДО.** Но это невероятно вкусно, и иногда
можно позволить себе это наслаждение!
•

➤ Пирожки с яйцом и луком на один укус ➤

Это меня когда-то один священник отругал. Мол что это за пирожки размером с ладонь? Ешь его – и вся борода в начинке. **ПИРОЖКИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ РОВНО НА ОДИН УКУС!**

Ну на один, так на один. Это проще простого!

НА 40 МИНИАТЮРНЫХ ПИРОЖКОВ ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 кг мягкого постного
дрожжевого теста

15 яиц

2 пучка зеленого лука

1 ч. ложка без верха соли

200 мл растительного
масла для жарки



•
ТЕСТО ДЛЯ ЭТИХ
ПИРОЖКОВ ДОЛЖНО
БЫТЬ НА ВОДЕ,
С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ
(ПОСТНОЕ) И ЗАВЕДENO
В ПРОПОРЦИИ 1:2,5 –
НА 1 СТАКАН ВОДЫ –
2,5 СТАКАНА МУКИ.
•



① Для начинки сварите яйца вкрутую. Яйца выложите в ковшик или небольшую кастрюлю. Налейте воду, так чтобы она покрывала яйца. Варите ровно 7 минут после закипания.



② Затем залейте яйца прямо в кастрюле холодной проточной водой. Оставьте их на 10 минут в холодной воде. Остывшие яйца очистите и нарежьте небольшими кубиками. Переложите в миску.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



3 Зелёный лук мелко нарежьте...



4 ...и добавьте в миску с яйцами. Посолите. Начинку перемешайте.



5 Готовое, дважды подошедшее тесто выложите на стол...



6 ...и разрежьте на 4 части вдоль. Затем каждую часть раскатывайте колбаской и режьте на кусочки поперек.



7 Кусочки должны получаться размером с чайную ложку с горкой. Килограмм теста можно спокойно разрезать на 40 маленьких кусочков.



8 Скатайте каждый кусочек в шарик, сложите рядами на краю стола или доски, накройте пленкой или полотенцем, чтобы тесто не подсыхало.



9 Поставьте пустую сухую сковороду на сильный огонь, прогревайте ровно минуту. Затем влейте в сковороду масло для фритюра.



10 Слой масла должен быть примерно 1,5–2 см. Прогрейте масло на сильном огне еще минуту, затем переключите огонь на ниже среднего.

•
ЗА ОДИН РАЗ ГОТОВЬТЕ РОВНО СТОЛЬКО ПИРОЖКОВ,
сколько помещается в сковородку. Маленьких пирожков свободно
помещается не менее 8 штук в одну закладку.
•



11 Раскатайте в лепешки 8 шариков теста.



12 В центр каждой лепешки выложите примерно по одной столовой ложке с верхом яично-луковой начинки.



13 Формируйте и защипывайте пирожки таким образом: сначала делайте защип, собрав края, ровно посередине пирожка.



14 Затем защипните от края к центру.



15 А затем оставшееся отверстие защипните от центра ко второму краю.



16 Немного приплюсните каждый пирожок в ладонях.



17 Таким образом сформируйте 8 пирожков.



18 И только потом все их почти одновременно переложите в нагретое масло защипом вниз. Жарьте примерно по три минуты с каждой стороны.



19 Готовые пирожки доставайте из масла шумовкой и выкладывайте на тарелку, застеленную бумажными полотенцами, чтобы они впитали излишек масла.



20 В тот момент, когда вы перевернете на сковороде первую партию пирожков на вторую сторону, начинайте формировать следующие 8 пирожков. Таким образом пирожки у вас не будут переставать в готовом виде, не станут терять форму. Да и печь по порядку – гораздо быстрее и продуктивнее. По мере необходимости подливайте понемногу масла в сковороду, чтобы восполнить объем фритюра.

⇒ Баранки ⇒

ЭТО ТРАДИЦИОННАЯ РУССКАЯ ВЫПЕЧКА, и связку баранок, висящую на самоваре, давно превратили в визитную карточку русского чаепития. А готовятся они невероятно просто из самого обычного набора продуктов.

**НА 12 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

1 СТАКАН ВОДЫ

3 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

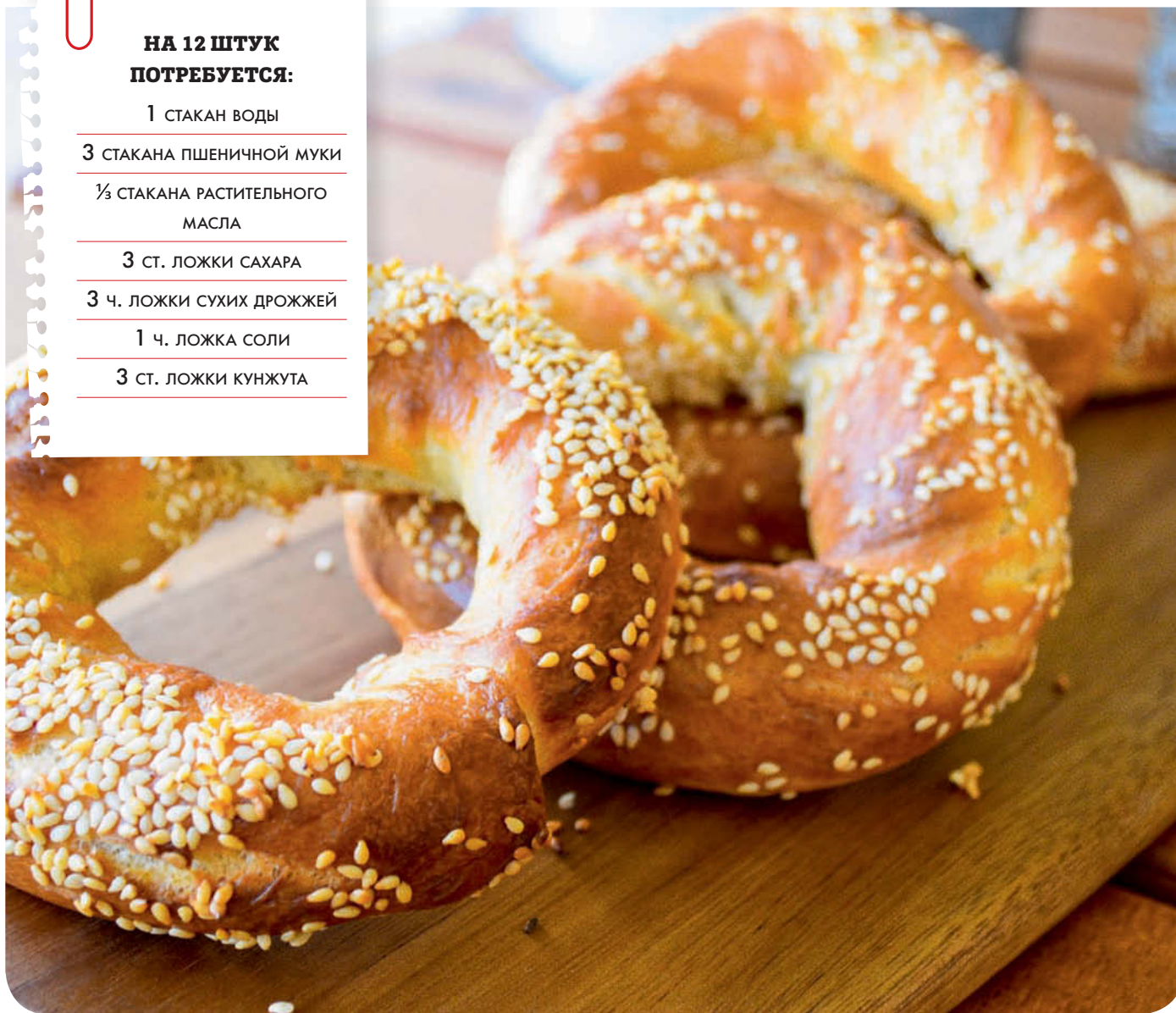
½ СТАКАНА РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА

3 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

3 Ч. ЛОЖКИ СУХИХ ДРОЖЖЕЙ

1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ

3 СТ. ЛОЖКИ КУНЖУТА



ГОРЯЧИЕ БАРАНКИ ИСЧЕЗАЮТ СО СКОРОСТЬЮ ЗВУКА. Но важный момент — ГОТОВЫЕ ОНИ ХРАНЯТСЯ ОЧЕНЬ ДОЛГО. У НАС В ДЕРЕВНЕ ЖЕНЩИНЫ ХРАНИЛИ ИХ НА МОРОЗЕ ЗИМОЙ. В СЕНЦАХ. ПОЭТОМУ ВЫ СМЕЛО МОЖЕТЕ УВЕЛИЧИТЬ КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА ВДВОЕ, и часть баранок заморозить после остывания. ХРАНИТЬ В ПАКЕТЕ В МОРОЗИЛКЕ. ДОСТАВАТЬ ПО МЕРЕ НАДОБНОСТИ С ВЕЧЕРА. ЗА НОЧЬ ОНИ ОТТАЮТ И УТРОМ ПОРАДУЮТ ВАС ТУГИМ, УПРУГИМ, ТЕМ САМЫМ ВКУСОМ.



① Воду нагрейте до 30–40 °С, вылейте в миску. Добавьте дрожжи. Всыпьте сахар.



② Слегка размешайте, чуть смочив дрожжи водой. Отставьте в сторону на 15 минут.



③ Итак, вы увидели, что ваши дрожжи живы-здоровы. Добавьте к ним соль. Хорошо перемешайте.



④ Всыпьте в миску муку.



⑤ Начните размешивать тесто ложкой. В конце размешивания влейте растительное масло.



⑥ Тесто должно вобрать в себя всю муку со стенок миски и не иметь явных мучных комков. Накройте тесто полотенцем и отставьте в сторону на 20 минут.



⑦ Затем выложите тесто на стол и хорошо вымесите. Верните тесто в миску, под полотенце, еще на 40 минут. За это время тесто хорошо и достаточно поднимется.



⑧ Снова выложите тесто на стол и разделите на 12 примерно равных частей. Разогрейте духовку до 220 °С.



⑨ В небольшую плоскую тарелку высыпьте столовую ложку кунжута. Затем подсыпайте кунжут по мере убывания.



⑩ Застелите противень пергаментом. Поставьте на огонь сотейник с водой. Когда вода закипит, начните формировать баранки.

•
**ЧЕРЕЗ 15 МИНУТ
ДРОЖЖИ ОБРАЗУЮТ
НЕБОЛЬШУЮ ПЕННУЮ
ШАПКУ.** Если же никакого
движения не случилось,
то выливайте воду
из миски и бегите в магазин
за жизнеспособными
дрожжами. Иногда
при слишком долгом
или неправильном хранении
дрожжи утрачивают
активность.
•

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



11 Это можно делать разными способами. Например, раскатать тесто колбаской...



12 ...и затем соединить края. Важно хорошо прищипывать место соединения.



13 Или сделать отверстие в центре кусочка теста (продавив пальцами), а затем растянуть тесто руками.



14 И дальше тот важный момент, который придает вот этот неповторимый привкус русских баранок. Их нужно приварить в кипятке перед выпечкой.



15 Поэтому быстро опускайте сформированную баранку в кипяток. Считайте до десяти. Вынимайте шумовкой.



16 И сразу выкладывайте в тарелку с кунжутом.



17 Затем руками перенесите баранку на противень, переворачивая ее кунжутной присыпкой вверх.



18 Выкладывайте по шесть баранок на противень, приваривая их по очереди в кипятке.



19 И сразу же ставьте противень в нагретую духовку. Выпекайте 12–15 минут.



20 Готовые баранки не надо ничем смазывать. Они отлично поднимаются в духовке без расстойки и радуют вас блестящей корочкой.

•
СЛЕДУЮЩУЮ ПАРТИЮ БАРАНКОК НЕ ГОТОВЬТЕ ЗАРАНЕЕ. ТАК КАК ИМЕННО БАРАНКАМ РАССТОЙКА ДАЖЕ В 10 МИНУТ ТОЛЬКО ПОВРЕДИТ. ПОЭТОМУ ТАК: СЛЕПИЛИ, ПРИВАРИЛИ, ОКУНУЛИ В КУНЖУТ И НА ПРОТИВЕНЬ. ОЧЕНЬ БЫСТРО. ШЕСТЬ БАРАНКОК С ПРИВАРИВАНИЕМ ВЫ СФОРМИРУЕТЕ ЗА 2 МИНУТЫ. И СРАЗУ ЖЕ СТАВЬТЕ ПРОТИВЕНЬ В ДУХОВКУ.
•

➤ Пирожки-сердечки с творогом и зеленью ➤

**НА 6 ШТУК
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

500 г ВАШЕГО ЛЮБИМОГО
ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

350 г ТВОРОГА

1 ПУЧОК УКРОПА

2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА

½ ч. ложки соли

1 яйцо

1 ст. ложка кунжута



① Для начинки творог выложите в миску, при необходимости разомните его вилкой. Добавьте к творогу чеснок, пропущенный через пресс. Посолите.



② Мелко нарежьте укроп и добавьте его к творогу. Хорошо перемешайте начинку.



③ Разделите тесто на 6 равных частей.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



④ Каждую часть раскатайте скалкой в круглую лепешку.



⑤ Разложите лепешки на столе. Разделите и разложите по центру каждой лепешки начинку.



⑥ Затем формируйте сердечки. Сначала сведите и защипните две стороны до середины между собой углом. Центр оставшегося незащипанным края по центру подведите к центру угла. Соберите по кругу «мешочком»...



⑦ ...и защипните каждое овальное «предсердие».



⑧ Переложите пирожки на противень, застеленный пекарской бумагой, швом вниз.



⑨ Дайте пирожкам 20–30 минут расстойки. Нагрейте духовку до 220 °С.



⑩ Расстоявшиеся пирожки смажьте яйцом, разведенным пополам с водой. Посыпьте каждый пирожок в центре поверх яичной смазки щепоткой кунжута.



⑪ И выпекайте пирожки 10–13 минут.



⑫ Подавайте немного остывшими.

«Семейка» с курагой

«СЕМЕЙКОЙ» НАЗЫВАЮТ МАЛЕНЬКИЕ БУЛОЧКИ, которые специально расстаивают плотно друг к другу и выпекают таким образом, чтобы булочки слиплись в одно полотно, но при этом легко отделялись друг от друга порционно. Обычно их пекут со сладкой начинкой – ягодным вареньем или повидлом. Иногда при подаче посыпают сахарной пудрой.

Чаще всего «семейку» выпекают в круглой сковороде или форме, чтобы получился такой порционный пирог. Я предлагаю начинку из кураги вместо варенья. Она вкуснее, и ягоды в начинке сохраняют целостность – ягодка к ягодке.

НА 8 БУЛОЧЕК ПОТРЕБУЕТСЯ:

600 г сдобного
дрожжевого теста

48 штук кураги

½ стакана сахара

1 яйцо

1 ч. ложка растительного
масла



① Выложите ягоды в ковшик. Добавьте сахар и ½ стакана воды.



② Поставьте ковшик на средний огонь и варите, периодически помешивая, примерно 15 минут.



③ До того момента, когда сиропа в ковшике почти не останется. Затем остудите начинку.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



4 Разделите тесто на 8 равных частей.



5 Подготовьте разъемную форму для выпечки диаметром примерно 23 см. Смажьте форму изнутри растительным маслом (1 чайную ложку масла размажьте по всей внутренней поверхности).



6 Каждый кусочек теста раскатайте в небольшую круглую лепешку (диаметром 8–10 см).



7 На середину каждой лепешки выложите по 6 штук кураги.



8 Затем соберите края «мешочком», так чтобы курага оставалась внутри.



9 Защипните края.



10 Переверните булочки швом вниз...



11 ...и равномерно разложите их по кругу, по краю формы. Дайте тесту расстояться примерно 25–30 минут.



12 Затем смажьте верх булочек разведенным пополам с водой яйцом.



13 Поставьте форму с булочками в предварительно нагретую до 220 °С духовку.



14 Выпекайте 15 минут. Достаньте форму, отстегните борта.



15 Готовые булочки получаются таким интересным калачом – так их и можно подавать.

⇒ Пирог овощной ⇒

ВКУСНЫЙ ПИРОГ С СЕЗОННЫМИ ОВОЩАМИ – ИДЕАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ, чтобы порадовать тех, кто постится, или друзей-вегетарианцев. Он содержит глютен, но не содержит лактозы. Можно сказать, что этот пирог содержит огромные возможности угодить самым привередливым едокам и порадовать самую разношерстную компанию.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 кг постного дрожжевого теста
- 2 небольших кабачка
- 2 паприки (желательно разного цвета)
- 2 головки репчатого лука
- 1 лук-порей
- 1 головка чеснока
- 4 ст. ложки растительного масла
- 1 ч. ложка соли
- молотый черный перец по желанию
- специи по вкусу
- 1 яйцо (опционально)



ТЕСТО ДЛЯ ЭТОГО ПИРОГА заводите на воде и растительном масле в пропорции 1:3 – на 1 стакан воды 3 стакана муки. Тесто должно подняться 2 раза.



① Разделите тесто на 2 части, одна больше – 600 г, вторая меньше – 400 г. Каждую часть скатайте в шар.



② Очистите овощи и нарежьте крупными кусками. Выложите овощи в глубокий противень горками, не смешивая.



③ Посолите. Перец и прочие специи добавьте при желании. Полейте овощи растительным маслом. Поставьте в нагретую до 220 °С духовку и запекайте 15–20 минут.



④ Затем достаньте противень. Хорошо перемешайте овощи и дайте начинке немного остыть.



⑤ Раскатайте скалкой сначала большой кусок теста в круглую лепешку.



⑥ Перенесите на противень, застеленный пекарской бумагой. Перенести большой пласт теста легко, свернув его на столе уголком вчетверо и затем развернув на противне.



⑦ Достаньте начинку шумовкой из противня и переложите на тесто. Оставляйте по краям примерно 2 см не покрытого начинкой теста.



⑧ Затем раскатайте второй кусок теста диаметром поменьше. Накройте начинку вторым кругом теста.



⑨ И, поднимая края нижнего теста к верхнему, защипните аккуратно, но плотно тесто по кругу.



⑩ Верх пирога можно украсить вырезанными из теста украшениями. (Подробнее об украшениях из теста см. на с. 290).



⑪ Дайте пирогу 30 минут расстойки при комнатной температуре. За это время нагрейте духовку до 220 °С.

А ДАЛЬШЕ СМОТРИТЕ ПО ОБСТОЯТЕЛЬСТВАМ (ТОЧНЕЕ, ПО ЕДОКАМ).

Если это постный пирог — то сразу ставьте в духовку. Выпекайте 25 минут. Готовый горячий пирог, сразу из духовки, смажьте простой водой с помощью кисточки. Тогда он «заблестит». Если же ваши гости едят яйца — то смажьте пирог перед выпечкой разведенным пополам с водой яйцом, тогда после выпечки его ничем смазывать не нужно.



⑫ Готовому пирогу дайте 20 минут остыть, перед тем как нарезать его на кусочки.

⇒ Кулебяка на четыре угла ⇒

ПРОСТО КОРОЛЕВСКИЙ ПИРОГ. СКАЗОЧНЫЙ. Обязательно приготовьте его по моей подробнейшей инструкции. Вы сами влюбитесь в него и всех своих знакомых поразите умением.

Приступим? Как там русская поговорка гласит? «Глаза боятся – руки делают!»

ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для дрожжевого теста:

550 мл воды

1 кг пшеничной муки

3 ч. ложки сухих дрожжей

3 ст. ложки сахара

1 ч. ложка с верхом соли

½ стакана (80 г)

растительного масла

1 яйцо

Для пресных блинчиков:

2 стакана воды

1 стакан пшеничной муки

+ 2 ст. ложки

1–2 яйца

½ ч. ложки соли

4 ст. ложки растительного
масла

Для начинок:

8 яиц

1 пучок зеленого лука

1 пучок укропа

600 г филе трески

600 г филе семги

400 г шампиньонов

100 мл сливок жирностью
10%

соль

по щепотке черного
и красного перца



НА ЧЕТЫРЕ УГЛА – ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО НАЧИНКА
В ПИРОГЕ ВЫКЛАДЫВАЕТСЯ И ПРОСЛАИВАЕТСЯ
НАИСКОСОК. И НА СРЕЗЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ ЧЕТЫРЕ СОВЕРШЕННО РАЗНЫЕ
НАЧИНКИ, НЕ СМЕШАННЫЕ МЕЖДУ СОБОЮ. УДИВИТЕЛЬНО ВКУСНО И ОЧЕНЬ
КРАСИВО. А В СТАРИНУ В НЕКОТОРЫХ МОСКОВСКИХ РЕСТОРАНАХ УМЕЛЬЦЫ-
ПОВАРА И ПО 12 УГЛОВ В КУЛЕБЯКУ МАСТЕРСКИ УКЛАДЫВАЛИ! ТАК ЧТО
ЧЕТЫРЕ – ЭТО ТАК, ИГРУШКИ. ЛЕГКОТНЯ!

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



1 В глубокую миску налейте теплую (30–40 °С) воду. Добавьте сахар. Насыпьте дрожжи (если вы используете свежие дрожжи – то 50 г).



2 Смочите дрожжи водой, не размешивая. Оставьте на 10–15 минут. За это время дрожжи начнут расти, о чем вам скажет появившаяся на поверхности пенная шапка.



3 Добавьте в воду соль. И хорошо размешайте.



4 Высыпьте в миску всю муку.



5 Начните замешивать тесто, одной рукой размешивая муку с жидкостью. В процессе замешивания влейте растительное масло.



6 Не старайтесь вымешивать тесто до однородного состояния. Достаточно и того, чтобы мука впитала в себя всю жидкость и в структуре теста не было заметных мучных комков.



7 Отставьте тесто в сторону на 20 минут. Именно за это время набухает клейковина.



8 Через 20 минут выложите тесто на стол...



9 ...и быстро обомните, одновременно скатывая в шар.



10 Почти моментально тесто станет гладким и однородным.



11 Верните тесто в миску, прикройте пленкой, для того чтобы корка не подсыхала, и оставьте подниматься на 30 минут.



12 Через полчаса выложите уже заметно поднявшееся тесто на стол и обомните снова.



13 Опять скатайте в шар, уложите в миску и накройте пленкой.



14 Оставьте тесто еще на 35–40 минут до окончательного подъема. До готовности.



15 Для блинов смешайте вместе воду, муку, яйца и соль. Перемешайте жидкое тесто венчиком. Влейте в тесто растительное масло и еще раз хорошо перемешайте.



16 Дайте тесту постоять минут десять. А затем испеките 8–9 блинчиков. Они получаются бледными – так и нужно.



17 Приготовьте 4 разные начинки. Для первой начинки отварите вкрутую 8 яиц.



18 Нарезьте мелко зеленый лук. Вареные яйца нарежьте кубиками. Смешайте в миске яйца и лук. Слегка подсолите. Перемешайте.



19 Для второй начинки нарежьте шампиньоны и выложите их в сковороду. Тушите грибы, помешивая, пока вся появившаяся при тушении жидкость не испарится.



20 Затем посолите грибы парой щепоток соли. Влейте 100 мл сливок. И еще 3–4 минуты тушите грибы в сливках, периодически помешивая, пока сливки не загустеют.



21 Для третьей начинки филе трески нарежьте небольшими ломтиками. Мелко нарежьте укроп. Переложите в миску кусочки трески и укроп.

ВАЖНО: НАЧИНКИ МОГУТ ЛЮБЫЕ. Вот все, что вы любите в обычных пирогах, вы можете собрать в кулебяке. И мясо, и курицу, и потроха. Капустки тушеной, картошечки с лучком, да все что душа пожелает. Мясные составляющие и куриные советую сначала отварить или поджарить. Только рыбу можно в сыром виде закатывать в тесто — рыба готовится быстро, даже в пироге.



22 Посолите щепоткой соли. Посыпьте щепоткой черного перца. Перемешайте.



23 Для четвертой начинки мелкими кубиками нарежьте филе семги. Посолите, добавьте щепотку красного перца. Перемешайте начинку.

•
ИТАК, У ВАС ГОТОВО
ОСНОВНОЕ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО,
БЛИНЫ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ И ЧЕТЫРЕ
РАЗНЫЕ НАЧИНКИ. САМОЕ ВРЕМЯ
ПРИСТУПИТЬ К КРОПОТЛИВОЙ
РАБОТЕ И СОБРАТЬ ВСЕ ЭТО
ВОЕДИНО.
•



24 Отделите от дрожжевого теста $\frac{1}{4}$ часть – она пойдет на украшения. А оставшийся большой кусок теста раскатайте в широкий и длинный пласт.



25 Длина пласта должна быть примерно равна самой широкой части вашего противня плюс по 5 см с каждого края на подгиб.



26 Ширина пласта должна быть немного меньше. Примерно 30 см. 20 – на ширину пирога и по 5 см на подгиб.



27 Тупой стороной ножа определите на тесте область для выкладывания начинки. Отступите по 5 см от каждого края. Нарисуйте ножом прямоугольник, не прорезая тесто.



28 По краю намеченного прямоугольника выложите полоской шириной примерно 5 см первую начинку. По всей длине прямоугольника.



29 Поверх начинки выложите слой блинчиков. Можно разрезать блинчики пополам.



30 Следующий слой выкладывайте до середины отмеченного вами прямоугольника и покрывайте начинкой первый слой. «Углом» – то есть наискосок.



31 Точно так же покройте блинами второй слой начинки.



32 Затем так же, с наклоном на предыдущий слой, выложите третью начинку.



33 И снова укройте ее блинами.



34 Последний, четвертый слой просто выложите полосой по краю прямоугольника. Этот слой начинки накрывать блинами не нужно.



35 Закройте все содержимое пирога сначала с узких сторон. Просто подгибая их «конвертиком».



36 Затем широкие стороны сложите также «конвертиком», но уже внахлест.



37 Аккуратно переверните пирог на застеленный пекарской бумагой противень подгибами вниз.



38 Украсьте пирог, используя отложенный кусочек теста.



39 Часть теста раскатайте в жгут и уложите по длине пирога...



40 ...имитируя зашип.



41 Из оставшейся части теста вырежьте листочки...



42 ...и цветы и украсьте ими центр пирога.



43 Жгут из теста немного подрежьте ножницами по всей длине, чуть-чуть прихватывая ножницами треть теста на жгуте. Оставьте пирог на 25 минут для расстойки. Включите духовку и нагрейте ее до 220 °С.



44 Одно яйцо перемешайте кисточкой с небольшим количеством воды. Смажьте получившейся жидкостью всю поверхность кулебяки, перед тем как ставить ее в духовку.

ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖНО РАСТАИВАТЬ ПИРОГИ

ПЕРЕД ТЕМ, КАК ПЕЧЬ.

ТЕСТО, КОТОРОЕ ВЫ ОБМЯЛИ
В ПРОЦЕССЕ ФОРМИРОВАНИЯ
ПИРОГА, ДОЛЖНО СНОВА
НЕМНОГО ПОДНЯТЬСЯ.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



45 Выпекайте сначала 20 минут.



46 Затем переверните противень, а выступающие украшения оберните фольгой. Выпекайте еще 25 минут. Если верх пирога начнет подгорать – накройте его полностью фольгой.



47 Готовый пирог переложите сразу же на деревянную доску. Дайте ему немного остыть, 15–20 минут.



48 Затем нарежьте поперек кусками и подавайте к столу.

•
ВСЯ НАЧИНКА НА СРЕЗЕ – КАК КАРТИНКА.

Все четыре вида начинки в каждом кусочке пирога. Все четыре угла. Важно подобрать начинку, разную по цвету, чтобы был яркий контраст на срезе. И, о Боже, как же это вкусно!!!

•



⇒ Пасхальный кулич ⇒

ПАСХАЛЬНЫЕ КУЛИЧИ ПЕКУТ ОБЫЧНО ИЗ ОПАРНОГО ТЕСТА.

Изделия из теста, приготовленного на опаре, дольше не черствеют. Это именно то, что нужно для куличей, – ведь их готовят за несколько дней до Пасхи и едят всю пасхальную неделю.

НА 8 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

4 яйца

500 мл молока

6–8 ст. ложек сахара

1 пачка сухих
дрожжей (11 г)

2 ч. ложки без верха
мелкой соли

1 кг пшеничной муки
высшего сорта

1 ч. ложка ванилина

200 г сухофруктов (курага,
изюм, сушеная вишня и др.)

150 г сливочного масла

100 г сахарной пудры

формы для выпечки куличей

кондитерская посыпка
(для украшения)



ПО ЭТОМУ РЕЦЕПТУ

ПОЛУЧАЕТСЯ ПРИМЕРНО
1,6 кг теста. Этого достаточно
на 8 НЕБОЛЬШИХ КУЛИЧЕЙ
(по 200 г). Поэтому ПРИГОТОВЬТЕ
НЕБОЛЬШИЕ ФОРМЫ ДИАМЕТРОМ
8–10 см и ВЫСОТОЙ
12–15 см.



① В глубокую миску влейте молоко (комнатной температуры). Добавьте весь сахар.



② Всыпьте дрожжи. Одну маленькую пачку сухих дрожжей (10–11 г) можно заменить 50 г свежих дрожжей.



③ Туда же в миску высыпьте половину муки. Хорошо перемешайте. Опара получится жидкой, поэтому ее легко можно размешать вилкой. Накройте миску с опарой пленкой и оставьте на 4–5 часов.



④ Сначала опара поднимется хорошо, почти в 3 раза. Затем она начнет проседать – и это означает, что она готова. Пора заводить тесто.



⑤ Приготовьте сухофрукты. Изюм без косточек, курагу, нарезанную мелкими кусочками, сушеную вишню, разрезанную пополам, можно добавить к этой смеси кусочки вяленых ананасов, горсточку орехов – по желанию.



⑥ У яиц отделите желтки. А белки уберите в холодильник. Желтки размешайте вилкой.



⑦ Сначала к опаре добавьте соль. Затем всыпьте сухофрукты.



⑧ Туда же – ванилин или ванильный сахар и желтки. Перемешайте. Добавьте оставшуюся муку. И начните руками замешивать тесто.



9 Растопите на сковороде сливочное масло...



10 ...и когда мука почти размешается с опарой, влейте его в смесь. Хорошо вымесите тесто. Накройте миску с тестом пленкой и отставьте в сторону на 1 час.



11 Тесто должно хорошо увеличиться в объеме – в 2 раза.



12 Готовое тесто разделите на 8 равных частей.



13 Каждую часть скатайте в шар.



14 Разложите по формам. Важно, чтобы тесто занимало как минимум половину формы. Бумажные формы смазывать не нужно. Металлические формы вы можете смазать растительным маслом.



15 Установите формы с тестом на противень. Накройте пленкой.

•
**ТЕСТО ДЛЯ КУЛИЧЕЙ
ПОДНИМАЕТСЯ ТРИ РАЗА.**

ПЕРВЫЙ РАЗ — В ВИДЕ ОПАРЫ.
ВТОРОЙ РАЗ — УЖЕ ГУСТОЕ ТЕСТО
В МИСКЕ. И ТРЕТИЙ, ПОСЛЕДНИЙ
РАЗ — В ФОРМАХ.
•



16 Дождитесь, когда тесто в формах поднимется почти до самого верха формы в центре. Предварительно нагрейте духовку до 220 °С.

⇒ ВЫПЕЧКА. ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО ⇐



17 Поставьте противень с формами в духовку. Выпекайте 30–35 минут. Если в вашей духовке верх куличей начнет подгорать – просто накройте куличи фольгой.



18 Пока куличи пекутся – приготовьте белковую глазурь. К охлажденным яичным белкам добавьте сахарную пудру.



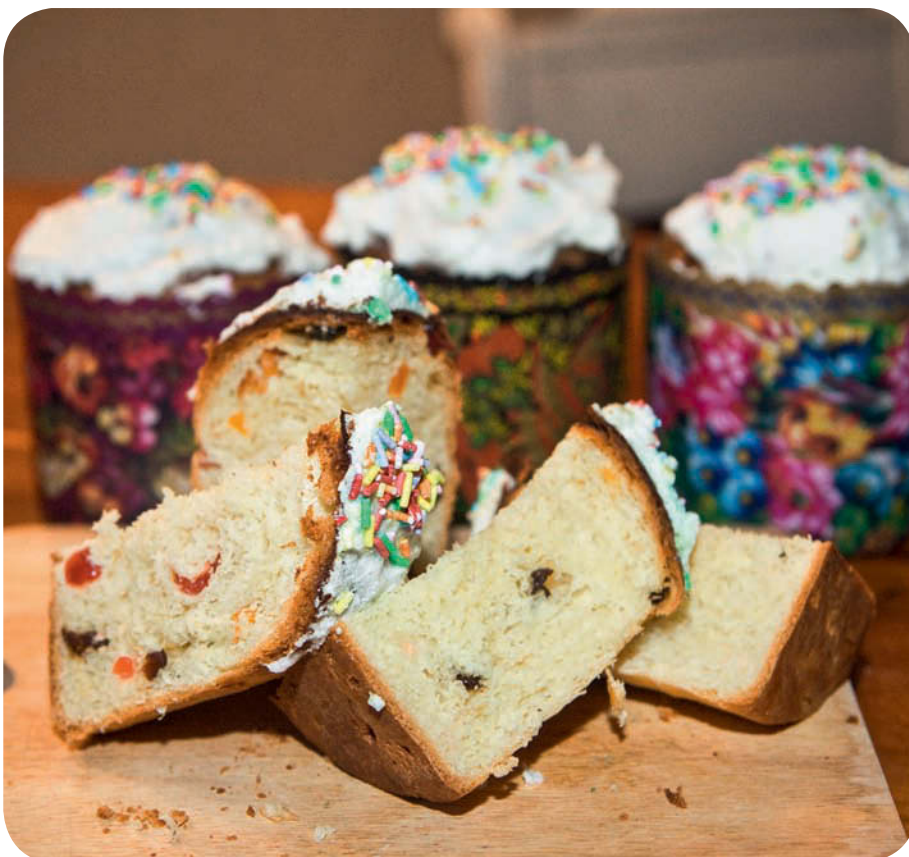
19 И взбейте миксером в течение 5–6 минут до крепких пиков.



20 У вас должна получиться пышная белая масса, которая хорошо держит форму.



21 Готовые куличи доставайте из духовки и сразу же покрывайте взбитыми белками. Обязательно сразу на горячие куличи! Посыпьте глазурь разноцветной кондитерской посыпкой.



22 Куличи готовы! Угощайтесь сами, угощайте гостей!

•
ЕДИНСТВЕННОЕ, НА МОЙ ВЗГЛЯД, ТЕСТО, В КОТОРОМ ДОБАВЛЕНИЕ ЯИЦ ОПРАВДАНО ИСТОРИЧЕСКИ.

Дело в том, что куличи пекутся в момент окончания долгого и строгого поста. И по русской традиции в это тесто добавляется как можно больше «скоромного» — яиц, сливочного масла, накопившихся (особенно в деревне на натуральном хозяйстве — корова-куры) почти за два месяца строгих пищевых ограничений. Ну так, чтобы восполнить себе все лишения за один раз.

•

ЕСЛИ С ДРОЖЖАМИ У ВАС ВСЕ-ТАКИ НЕ ЗАЛАДИЛОСЬ,
ЕСТЬ МАССА РЕЦЕПТОВ ВЫПЕЧКИ, ДОСТОЙНЫХ СТАТЬ ЛЮБИМЫМИ.
ОДНА ИЗ ОСОБЕННОСТЕЙ РУССКОЙ КУХНИ –
ЭТО ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТВОРОГА В ВЫПЕЧКЕ.

⇒ Творожная запеканка ⇒

ЭТО РЕЦЕПТ ТВОРОЖНОЙ ЗАПЕКАНКИ, вкус которой мы все помним
еще со времен детского садика.

**НА 6-8 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

800 г ТВОРОГА

2 ч. ЛОЖКИ
ВАНИЛЬНОГО САХАРА

4 ст. ЛОЖКИ С ГОРКОЙ САХАРА

4 ст. ЛОЖКИ С ГОРКОЙ
МАННОЙ КРУПЫ

1 ч. ЛОЖКА СОЛИ

3 ЯЙЦА

25 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА
ДЛЯ СМАЗЫВАНИЯ ФОРМЫ

150 г СМЕТАНЫ ИЛИ СЛИВОК
ЖИРНОСТЬЮ 20%



① Итак, выложите творог в глубокую миску и разомните его вилкой.



② Добавьте сахар. Всыпьте манную крупу. Затем добавьте соль и ванильный сахар.



③ Вбейте яйца.



④ Хорошо перемешайте до получения однородной массы. Оставьте на 20–25 минут, для того чтобы манка немного набухла, впитав в себя жидкость из творога.



⑤ Небольшую глубокую форму смажьте сливочным маслом.



⑥ Выложите в форму творожную массу.



⑦ Распределите массу по форме равномерно.



⑧ Смачивая обычную столовую ложку водой, нанесите узор из углублений по всей поверхности запеканки.



⑨ Нагрейте духовку до 180–200 °С. Поставьте форму с творожной массой в духовку на 20–30 минут.

В ОБЩЕПИТЕ СОВЕТСКИХ ВРЕМЕН

существовали строгие правила приготовления некоторых блюд. Так, например, столь необходимый детским организмам творог запрещалось подавать в сыром виде.

Он обязательно должен был подвергаться тепловой обработке. И приходилось что-то готовить из этого творога. Именно так и родился этот рецепт. Кстати, и сейчас в школах, детских садах и больницах запрещено давать творог в сыром виде.



⑩ Как только верх запеканки хорошо зарумянится – достаньте форму. Дайте запеканке остыть примерно 30 минут. А затем нарежьте порциями, разложите по тарелкам. К каждой порции добавьте столовую ложку сметаны или густых сливок.

⇒ Оладьи на кефире ⇒

ИДЕАЛЬНЫЕ ОЛАДЬИ. ИМЕННО ТАК Я ИХ И НАЗЫВАЮ.

При соблюдении некоторых правил приготовления и у вас они тоже получатся идеальными и по форме, и по вкусу. И вкус именно такой – как в детстве, как у бабушки. Дети их просто обожают. И не только русские дети. Шведские, голландские, американские – никто не остается равнодушным. Обязательно попробуйте приготовить!

НА 4 ПОРЦИИ ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 мл кефира

350 г пшеничной муки

1 яйцо

1–2 ст. ложки сахара

½ ч. ложки соли

½ ч. ложки соды

или 1 ч. ложка
пЕКАРСКОГО ПОРОШКА

100–150 г РАСТИТЕЛЬНОГО
МАСЛА ДЛЯ ФРИТЮРА



① В глубокую миску вылейте кефир. Добавьте сахар и соль. Вбейте яйцо и хорошо размешайте венчиком.



② Всыпьте муку, смешанную с содой или пекарским порошком. Соду или пекарский порошок необходимо добавлять именно с мукой, не раньше.



③ Сильными круговыми движениями венчиком размешайте тесто. Тесто нужно сразу и один раз размешать до однородного состояния.



④ Тесто получается густое. Нужно оставить его на 20 минут. За это время набухнет клейковина. Образуются пузырьки в тесте, и само тесто поднимется.



⑤ После этого можно приступать к жарке. Потребуется сковорода с толстым дном. Масло нужно налить высотой 1 см. Дать ему нагреться еще минуту.

КАК ПРОВЕРИТЬ, ДОСТАТОЧНО ЛИ НАГРЕТА СКОВОРОДА?

Сковороду с капелькой воды на дне поставьте на средний огонь. Как только вода испарится и сковорода станет сухой – влейте масло.



⑥ Затем большой салатной ложкой зачерпывайте тесто и выкладывайте в масло на сковороду.



⑦ Небольшими порциями, по три-четыре оладьи за один раз. Между оладьями при жарке должно быть расстояние, иначе они слипнутся.



⑧ Смотрите внимательно, как тесто меняет цвет снизу вверх, постепенно прожариваясь.



⑨ Как только цвет снизу изменится больше чем на половину оладьи, можно переворачивать и жарить с обратной стороны примерно такое же количество времени. Снимайте оладьи со сковороды лопаткой или шумовкой. Добавляйте немного масла. И выкладывайте следующую партию.



⑩ Если увидите, что оладьи поджариваются слишком быстро, немного уменьшите огонь.



⑪ Готовые оладьи подавайте к завтраку со сметаной, джемом или медом, взбитыми сливками и ягодами.

Блины на молоке

БЛИНЫ – НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ РУССКОЙ КУХНИ.

Готовят их различными способами: и на молоке, и на простокваше, на воде или сыворотке. На яйцах или без яиц с дрожжами (постные блины, см. с. 225). Подают либо самостоятельно, с добавками из масла, сметаны или различных варений, либо фаршируют различными сладкими или несладкими начинками – мясом, творогом, ягодами или рыбой.

Мой рецепт – самый простой, с очень точно выверенными пропорциями.

НА 15-18 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН МОЛОКА

1 СТАКАН ВОДЫ

1 СТАКАН ПШЕНИЧНОЙ МУКИ
+ 2 СТ. ЛОЖКИ

2 ЯЙЦА

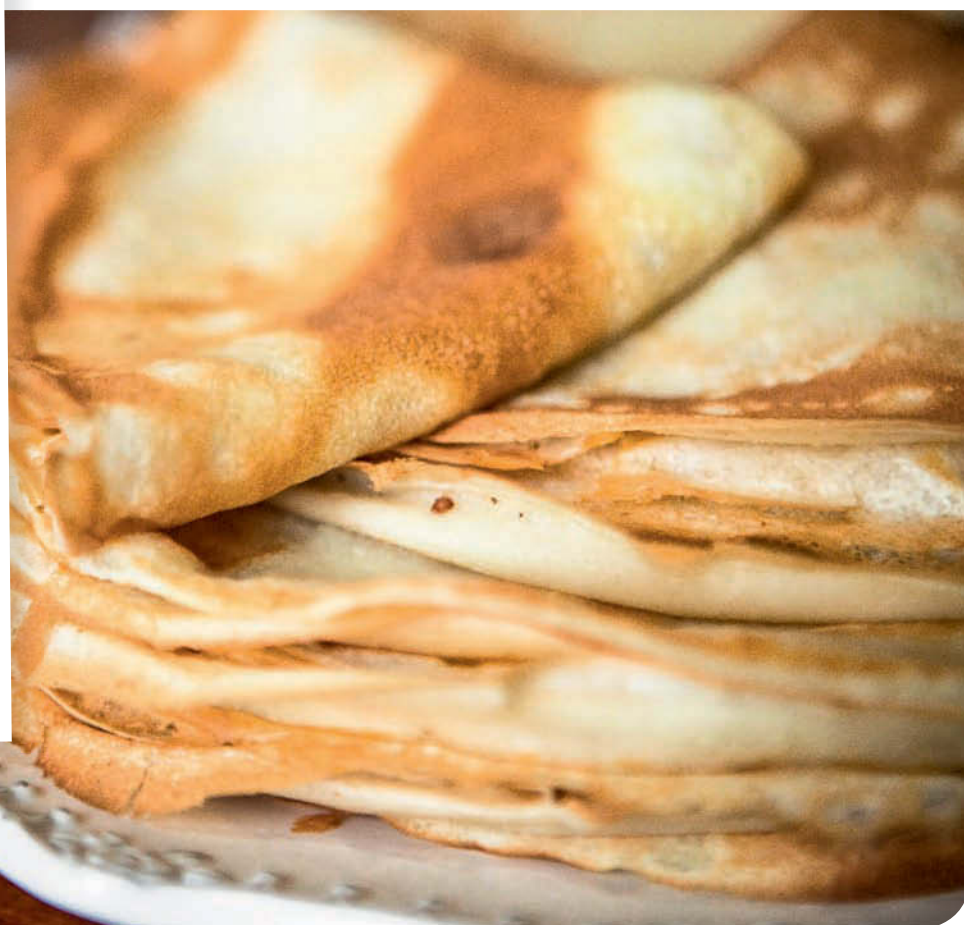
1 Ч. ЛОЖКА СОЛИ

2 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

5 СТ. ЛОЖЕК
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА

1 Ч. ЛОЖКА ПЕКАРСКОГО
ПОРОШКА ИЛИ ½ Ч. ЛОЖКИ
СОДЫ, ГАШЕННОЙ УКСУСОМ

СЛИВОЧНОЕ МАСЛО
ПО ЖЕЛАНИЮ



① В глубокую миску вбейте яйца. Добавьте соль и сахар.



② Вылейте стакан молока и стакан воды. Размешайте венчиком.



③ Стаканом, которым отмеряли молоко и воду, отмерьте муку. Высыпьте ровный стакан муки в миску с жидкостью. Добавьте еще 2 столовые ложки муки.



④ Размешайте венчиком жидкое тесто. В нем не должно быть комков. Если все-таки комки в тесте остаются – процедите тесто через дуршлаг.



⑤ Добавьте в тесто пекарский порошок или гашеную соду. Размешайте.



⑥ Влейте растительное масло и еще раз хорошо размешайте. Обязательно дайте тесту постоять 10–15 минут.



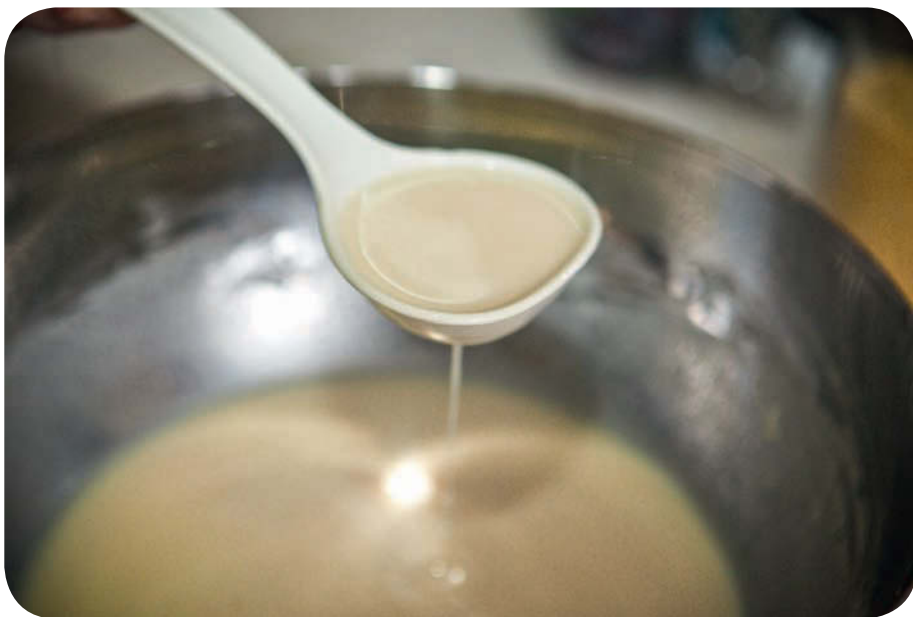
⑦ Поставьте сковороду на огонь и нагрейте ее. Смажьте сковороду небольшим количеством растительного масла. Прогрейте полминуты вместе с маслом.



⑧ Затем бумажной салфеткой протрите сковороду, удаляя излишки масла.



⑨ Наливайте тесто половником в центр сковороды и быстро, наклоняя сковороду вправо-вниз и влево-вниз, равномерно распределите тесто по всей поверхности сковороды.



⑩ После того как равномерно распределите тесто по горячей сковороде, ставьте сковороду снова на огонь.



⑪ Жарьте до тех пор, пока обратная сторона блина не изменит цвет (не будет видно сырого теста) и пока край блина не зарумянится.

РЕГУЛИРУЙТЕ КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА В ПОЛОВНИКЕ:

ЕСЛИ БЛИН ПОЛУЧИЛСЯ ТОЛСТЫМ — ТО В СЛЕДУЮЩИЙ РАЗ ЗАЧЕРПЫВАЙТЕ МЕНЬШЕ ТЕСТА. К ТРЕТЬЕМУ БЛИНУ ВЫ БУДЕТЕ ТОЧНО ЗНАТЬ, КАКОЕ КОЛИЧЕСТВО ТЕСТА ВАМ НУЖНО ДЛЯ ОДНОГО БЛИНА.



12 После чего тонкой лопаткой отделяйте тесто сначала по краям.



13 Потом подводите лопатку под самый центр блина...



14 ...и одним быстрым движением переворачивайте блин.



15 С обратной стороны он жарится быстрее.



16 Готовые блины снимайте со сковороды, выкладывая стопкой.



17 Сразу же наливайте новую порцию теста на сковороду.



18 Через каждые три-четыре блина протирайте сковороду той салфеткой, которой вы снимали излишки масла.



19 При желании можно смазать горячие блины дополнительно небольшим кусочком сливочного масла. Готовые блины подавайте сразу, горячими.

•
**ЕСЛИ ВЫ ГОТОВИТЕ
НА ГАЗОВОЙ ПЛИТЕ,**

ТО, НЕСМОТЯ НА ДИАМЕТР СКОВОРОДЫ, ГОТОВЬТЕ НА САМОЙ МАЛЕНЬКОЙ КОНФОРКЕ. Если на электроплите — ТО ПОДБИРАЙТЕ КОНФОРКУ ПО ШИРИНЕ СКОВОРОДЫ.

•

⇒ Творожные пончики ⇒

ОЧЕНЬ БЫСТРЫЕ И ВКУСНЫЕ ПОНЧИКИ. Весь процесс приготовления займет у вас от силы 25 минут. Поэтому не готовьте тесто заранее.

**НА 4 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

250 г ТВОРОГА

1 ЧАШКА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

2–3 ЯЙЦА

3–4 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

СОЛЬ

1 Ч. ЛОЖКА ПЕКАРСКОГО
ПОРОШКА ИЛИ 1/3 Ч. ЛОЖКИ
ПИЩЕВОЙ СОДЫ

1 ЧАШКА РАФИНИРОВАННОГО
РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА
ДЛЯ ФРИТЮРА

1 СТ. ЛОЖКА САХАРНОЙ ПУДРЫ



1 В глубокую миску выложите творог. Добавьте яйца. Всыпьте сахар и щепотку соли.



2 Затем добавьте муку и поверх муки – пекарский порошок или пищевую соду.



3 Перемешайте содержимое миски погружным миксером. Если нет миксера, то хорошо перемешайте вилкой.



4 Тесто по густоте должно получиться, как сметана.



5 Пару минут прогрейте глубокую сковороду или сотейник в сухом виде на максимальном огне. Затем влейте масло.



6 Сразу же переключите огонь на средний и дайте маслу 5 минут прогреться.



7 Выкладывайте тесто во фритюр с помощью двух столовых ложек. Сначала окунайте ложки в горячее масло. Затем одной ложкой зачерпывайте тесто. Неполную столовую ложку.



8 Наклоняйте ложку с тестом над фритюром.



9 И, проводя второй ложкой вдоль, снимайте кусочки теста прямо в масло, одновременно придавая им круглую форму.

ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ДЕЛАЙТЕ ТЕСТО ЗАРАНЕЕ.

Всегда непосредственно перед приготовлением, так как в этом тесте подъем происходит за счет реакции пекарского порошка или соды с кислой средой (творогом). Максимум ожидания для теста — полчаса. После того как реакция пройдет, вместо пышных круглых пончиков вы получите просто жареные комочки теста.



11 Перед тем как перевернуть пончик, убедитесь, что он прожарился снизу наполовину, это заметно по тому, что тесто на краю необжаренной половины тоже поменяло цвет.



10 Жарьте пончики по 3 минуты с каждой стороны. Во фритюре пончики увеличиваются в 2 раза и принимают округлую форму. Поэтому не старайтесь за один раз опустить в масло как можно больше кусочков теста. Пусть плавают в масле свободно.



12 Готовые пончики доставайте из фритюра шумовкой и выкладывайте на бумажные полотенца, чтобы они впитали излишки масла.



13 При подаче посыпьте пончики сахарной пудрой.

⇒ Творожные ушки ⇒ (деревенское печенье)

ЛУЧШИЙ СПОСОБ ПЕРЕРАБОТКИ НЕИДЕАЛЬНОГО ТВОРОГА. Так случается – купили, попробовали и огорчились. Или слишком кислый, или слишком пресный. Просто так есть не хочется – печите печенье. По большому секрету скажу, что творог со слегка истекшим сроком годности тоже вполне годится для этой выпечки. А еще обязательно подключите к процессу приготовления печенья детей (или внуков). Они очень любят делать это печенье – сам процесс лепки очень увлекательный.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

600 г ТВОРОГА

250 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

3,5 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

1 ч. ЛОЖКА СОДЫ

½ ч. ЛОЖКИ СОЛИ

½ СТАКАНА САХАРА





① Начнем с теста – оно очень простое. Насыпьте муку в глубокую миску.



② Возьмите в одну руку кусок масла, в другую – терку. Поставьте терку на муку и, обмакивая масло в муку постоянно, натрите его на терке.



③ Это очень удобный способ – масло сразу смешивается с мукой, не прилипает к терке и не собирается в ком.



④ Затем разотрите пальцами тертое масло с мукой в равномерную крошку. Посолите.



⑤ Всыпьте соду.



⑥ Добавьте в миску творог.



⑦ Замесите тесто.



⑧ Уберите тесто под пленку на 25 минут.

•
ОБЯЗАТЕЛЬНО НУЖНО ДАВАТЬ ВРЕМЯ ЛЮБОМУ ТЕСТУ ПОСЛЕ ЗАМЕШИВАНИЯ. ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО КАК КЛЕЙКОВИНА В МУКЕ НАБУХНЕТ, ТЕСТО СТАНОВИТСЯ ЭЛАСТИЧНЫМ, И РАСКАТЫВАТЬ ЕГО НАМНОГО ЛЕГЧЕ.
•



⑨ Затем разделите тесто на две части, каждую часть скатайте в тонкую колбаску...



⑩ ...и нарежьте на маленькие порции. Из этого количества теста должно получиться 35–40 небольших кусочков.



⑪ Каждый кусочек скатайте в ровный шарик.



12 Тонким слоем насыпьте сахар в тарелку. Включите духовку на 200 °С. Приготовьте противень, застелив его пекарской бумагой.



13 Каждый кусочек теста раскатайте скалкой в тонкую лепешку.



14 Затем выложите его в тарелку с сахаром и слегка прижмите ладонью.



15 Сложите лепешку пополам сахаром внутрь. И снова выложите в тарелку с сахаром (не забывайте каждый раз встряхивать тарелку, чтобы сахар ложился ровным слоем).



16 Прижмите лепешку к сахару с одной стороны сложенной пополам лепешки.



17 И снова сложите пополам сахаром внутрь.



18 Затем последний раз прижмите к сахару сложенный вчетверо кружок теста с одной стороны.



19 И переложите печенье на противень сахарной стороной вверх. Точно так же поступите с остальными кусочками теста.

•
**ЕСЛИ ВСЕ ПЕЧЕНЬЕ
НЕ ПОМЕСТИЛОСЬ
НА ОДИН ПРОТИВЕНЬ,
ТО ВЫПЕКАЙТЕ ЕГО ПО ОЧЕРЕДИ —
НИКОГДА НЕ СТАВЬТЕ ДВА
ПРОТИВНЯ В ОДНУ БЫТОВУЮ
ДУХОВКУ, ДАЖЕ ПРИ НАЛИЧИИ
КОНВЕКЦИИ.**
•



20 Подготовленное печенье выпекайте 25 минут.



21 Готовое печенье можно хранить несколько дней. Но что-то мне подсказывает, что хранить его не придется — оно слишком вкусное и исчезает моментально.

⇒ Манник ⇒

ОЧЕНЬ ВКУСНЫЙ И НЕВЕРОЯТНО ПРОСТОЙ в приготовлении пирог,
по своей структуре похожий на кекс.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 СТАКАН МАННОЙ КРУПЫ

1 СТАКАН САХАРА

1,5 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

1 СТАКАН СМЕТАНЫ

½ ч. ложки соли

1 ч. ложка пищевой соды
или 2 ч. ложки
ПЕКАРСКОГО ПОРОШКА

3 яйца

15 г сливочного масла
для смазывания формы



⇒ ПРОЧАЯ ВЫПЕЧКА ⇐



① В глубокую миску выложите сразу манку, муку, сахар, соль, сметану, яйца и соду.



② Хорошо перемешайте тесто и оставьте на 20 минут. Это необходимое условие – дать манке немного набухнуть.



③ Небольшую форму для выпечки смажьте сливочным маслом.



④ Выложите тесто в форму.



⑤ Смачивая водой нож или лопатку, разровняйте верх теста.



⑥ Поместите форму в предварительно нагретую до 180 °С духовку. Выпекайте 40–50 минут.

•
ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ ЗАВИСИТ
ОТ РАЗМЕРА ФОРМЫ. ЧЕМ ВЫШЕ
ВАШ ПИРОГ, ТЕМ БОЛЬШЕ ВРЕМЕНИ
ПОТРЕБУЕТСЯ.
•



⑦ Готовность пирога проверьте, проткнув середину деревянной палочкой. Если палочка сухая, значит, ваш пирог готов. Если влажная – необходимо выпекать еще 5–10 минут до готовности.



⑧ Готовый пирог нарежьте на куски и подавайте к столу горячим или холодным. Вам обязательно понравится этот насыщенный «деревенский» вкус.

⇒ Королевская ватрушка ⇒

ЭТОТ ПИРОГ НАЗЫВАЕТСЯ ВАТРУШКОЙ из-за творожной начинки. А «королевской» – потому что выглядит действительно по-королевски. И вкус, достойный королей.

А уж готовится он настолько легко и просто, что вы обязательно сделаете его своим фирменным пирогом.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г ТВОРОГА

1,5 ЧАШКИ САХАРА

2 ЧАШКИ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

ЦЕДРА ½ ЛИМОНА

4 ЯЙЦА

½ ч. ложки ВАНИЛИНА

1 ч. ложка ПЕКАРСКОГО
ПОРОШКА или ½ ч. ложки
ПИЩЕВОЙ СОДЫ

150 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА



① Творог выложите в миску. Добавьте 1 чашку сахара и яйца.

•

ЕСЛИ В РЕЦЕПТЕ НАПИСАНО ПРОСТО «ЧАШКА» ИЛИ «СТАКАН», ЭТО ОЗНАЧАЕТ ЛЮБУЮ ЕМКОСТЬ ОБЪЕМОМ ПРИМЕРНО ОТ 200 ДО 250 МЛ. ЭТО ЗНАЧИТ, ЧТО РЕЦЕПТ ПОСТРОЕН НА ПРОПОРЦИЯХ, И ВАМ НЕОБХОДИМО ТОЛЬКО ОТМЕРЯТЬ ВСЕ ПРОДУКТЫ ОДИНАКОВОЙ ПОСУДОЙ. ЕСЛИ РЕЦЕПТ НЕ ПРОПОРЦИОНАЛЕН, ТО Я ОБЯЗАТЕЛЬНО ПРОПИСЫВАЮ НЕОБХОДИМЫЙ ОБЪЕМ ЧАШКИ.

•



② Подготовьте цедру лимона – просто снимая желтый слой кожуры лимона специальным ножом или обычной мелкой теркой.



③ Добавьте в начинку ванилин и лимонную цедру.



④ Хорошо перемешайте начинку погружным миксером или сначала вилкой, затем венчиком.



⑤ Начинка получается жидкой.



⑥ В отдельной миске приготовьте песочную крошку. Сначала насыпьте в миску муку.



⑦ Затем добавьте оставшийся сахар. Всыпьте пекарский порошок или соду.



⑧ На крупной терке натрите холодное сливочное масло прямо в миску с мукой.

•
**КАЖДЫЙ РАЗ
ОБМАКИВАЙТЕ** кусочек
масла в муку, прежде
чем провести им по терке.
Тогда масло не будет
прилипать к терке и не сообразится
в один комок.
•



⑨ Затем руками перетрите масло с мукой и сахаром в равномерную крошку. Просто берите горсть из миски и перетирайте пальцами.



⑩ У вас получится равномерная песочная крошка – основа вашей «ватрушки».



⑪ Дно разъемной формы диаметром 23–25 см выстелите пекарской бумагой и защелкните бортики, так чтобы края бумаги оставались снаружи. Смазывать форму не нужно.



⑫ Мысленно разделите песочную крошку на три части и две трети высыпьте в форму.



13 Сформируйте высокие бортики, почти до самого края формы, аккуратно прижимая крошку к бортам формы.



14 Не нужно делать бортики ровными, нужно просто поднять крошку по краям повыше. Остальное тесто равномерно распределите по дну формы. Плотнo утрамбовывать его не нужно.



15 После чего в центр формы вылейте начинку. Она сама растечется ровным слоем.



16 Аккуратно пальцем снимите выступающую вверх по бортикам формы крошку, ссыпая ее на самый край (ободок) пирога.



17 Оставшейся третьей песочной крошки равномерно засыпьте верх начинки.



18 Всё очень просто! И всех инструментов – две миски, миксер и форма для выпечки. Вы даже стол не запачкаете, так как ничего не нужно раскатывать.



19 Подготовленный пирог поставьте в духовку, заранее нагретую до 200 °С. Выпекайте 45 минут.



20 Достаньте пирог из духовки, даже если начинка кажется еще жидкой.



21 Готовому пирогу обязательно нужно дать время остыть. Тогда и начинка схватится. В идеале – оставить пирог на ночь при комнатной температуре или убрать на 3–4 часа в холодильник. Готовый пирог разрежьте на 12 частей.

⇒ Шарлотка ⇒

ОСЕНЬ – СЕЗОН СБОРА ЯБЛОК И СЕЗОН ШАРЛОТКИ.

Это быстрый и простой яблочный пирог из бисквитного теста.

**НА 8 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

5 яблок

5 яиц

1 ЧАШКА САХАРА

1 ЧАШКА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

10 г ванильного сахара

15 г сливочного масла
(для смазывания формы)



① Яблоки очистите от кожуры.



② Нарежьте мякоть яблок небольшими кусочками, выложите в миску.



③ В отдельную миску выберите яйца.



④ Добавьте сахарный песок и ванильный сахар.



⑤ Взбивайте яйца с сахаром миксером 5–7 минут.



•
ПРИ ВЗБИВАНИИ ОЧЕНЬ ВАЖНО СМОТРЕТЬ НА ЧАСЫ,
А НЕ РУКОВОДСТВОВАТЬСЯ СОБСТВЕННЫМИ ОЩУЩЕНИЯМИ.
•



⑥ Продолжая взбивать, добавьте в несколько приемов муку.



⑦ Должно получиться жидкое тесто. Заранее включите духовку на 180 °С.



⑧ Смажьте форму для запекания сливочным маслом. Одну треть теста вылейте на дно формы.



⑨ Выложите кусочки яблок и распределите их ровным слоем. Остальное тесто вылейте поверх яблок.



⑩ Форму поставьте в нагретую духовку. Запекайте 50 минут. Старайтесь не открывать духовку первые 30 минут – иначе тесто может осесть.



⑪ Готовый пирог выньте из формы, нарежьте кусочками. Верх пирога при подаче можно посыпать сахарной пудрой.

⇒ Песочные рогалики ⇒

ЛЮБИМЫЕ, НЕЖНЫЕ «БАБУШКИНЫ» РОГАЛИКИ. Во всех рецептах, которые мне прежде попадались, тесто рекомендуют после замешивания выдерживать пару часов в холодильнике. И самое главное – после холодильника раскатывать такое тесто непросто. Оно крошится, и раскатка требует огромных усилий. Но я расскажу вам, как делать это печенье быстро и просто. Вам потребуется миксер, желательно с чашей. Впрочем, его легко может заменить любой кухонный комбайн. Если у вас только обычный погружной миксер – просто нарежьте масло кусочками поменьше или натрите его на терке.

НА 16 ШТУК ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 НЕКРУПНОЕ ЯЙЦО

200 г ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

2–3 СТ. ЛОЖКИ САХАРА

СОЛЬ

1 СТ. ЛОЖКА СМЕТАНЫ

100 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА

3 СТ. ЛОЖКИ ЛЮБОГО ВАРЕНЬЯ,
ДЖЕМА ИЛИ ПОВИДЛА

1 СТ. ЛОЖКА САХАРНОЙ ПУДРЫ
(ПО ЖЕЛАНИЮ)





① Выложите в чашу миксера нарезанное кусочками холодное сливочное масло. Вбейте яйцо, всыпьте сахар и щепотку соли. Добавьте сметану.



② Всыпьте муку в чашу миксера к остальным продуктам.



③ Включите миксер и начните замешивать тесто. С первого раза это не получится. Поэтому выключите миксер через полминуты и соберите ложкой комочки от стенок к центру чаши.



④ Затем снова включите миксер и 1–1,5 минуты замешивайте тесто. Тесто получится очень нежным и гладким.



⑤ Оно прекрасно формируется в шар и не липнет к рукам.



⑥ Разогрейте духовку до 180 °С. Выстелите противень пекарской бумагой. Разделите тесто на 2 равные части и каждую скатайте в шар.



⑦ Постелите на стол еще один лист пекарской бумаги. На бумагу выложите шарик теста и раскатайте его скалкой в тонкую круглую лепешку примерно 28–30 см в диаметре.



⑧ Разрежьте ножом тесто сначала на четыре части. Потом разрежьте каждую четверть еще пополам. У вас получится восемь треугольников.



⑨ На широкий край каждого треугольника выложите чайной ложкой начинку – варенье или повидло.



10 Аккуратно подогните край, закрывая начинку.



11 Затем прокатайте тесто к центру, сворачивая рулетом.



12 Получившийся рогалик переложите на противень. Точно так же скатайте остальные рогалики. Затем сделайте рогалики из второй половины теста.



13 Поставьте противень с рогаликами в предварительно нагретую до 180 °С духовку и выпекайте их 20 минут. Если часть начинки вытечет при выпечке – ничего страшного. Аккуратно ножом отделите вытекшую начинку от рогаликов и оставьте на бумаге. Чтобы она вам не портила «картину мира». Готовые рогалики снимите с противня.



• ЧТОБЫ РОГАЛИКИ НЕ ПОТЕРЯЛИ ФОРМУ

ПРИ ВЫПЕЧКЕ, МОЖНО
ПОМЕСТИТЬ ПРОТИВЕНЬ
СО СФОРМИРОВАННЫМИ
ИЗДЕЛИЯМИ В ХОЛОДИЛЬНИК
НА 20 минут. Тогда
ОНИ СОХРАНЯТ ФОРМУ,
И НАЧИНКА ОСТАНЕТСЯ
ВНУТРИ ПОЛНОСТЬЮ.

УЧИТЫВАЙТЕ ТОЛЬКО, ЧТО
ДУХОВКУ ВКЛЮЧАТЬ НУЖНО
ЗА 15 минут до выпечки,
И ВРЕМЯ ВЫПЕЧКИ УВЕЛИЧЬТЕ
ДО 25 минут.



14 Переложите на блюдо. Ложку пудры выложите в любое ситечко и, слегка постукивая пальцем по краю ситечка, равномерно покройте пудрой рогалики.

⇒ Хворост ⇒

ХВОРОСТ – ЭТО СУХИЕ МЕЛКИЕ ВЕТКИ ДЕРЕВЬЕВ, которые собирают для разжигания огня. Именно тонкие веточки и напоминает это любимое в России печенье. Из небольшого количества продуктов получается целая гора хвороста.

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 5 яиц
- 4 ст. ложки сахарного песка
- 2 ст. ложки сахарной пудры
- 1 ч. ложка соли
- 500 г пшеничной муки высшего сорта + 2 ст. ложки для раскатывания теста
- 1 л растительного масла для жаренья во фритюре



① Влейте яйца в миску. Добавьте сахар и соль.



② Хорошо перемешайте венчиком.



③ Добавьте муку и замесите однородное тесто.



4 Тесто должно хорошо отставать от стенок миски и впитать в себя всю муку. Переложите тесто в целлофановый пакет и уберите в холодильник на 1 час.



5 Затем достаньте тесто.



6 На стол насыпьте горкой 2 столовые ложки муки. Разделите тесто на 6 частей. Каждый кусочек теста обваляйте в муке с двух сторон.



7 Раскатайте скалкой в тонкий пласт.



8 Острым ножом или ножом для пиццы нарежьте тесто длинными треугольниками. В середине каждого кусочка сделайте надрез.



9 Перед тем как жарить хворост, острый угол треугольника пропустите через надрез и выверните. Это придаст нужную форму хворосту.



10 В сухой сотейник налейте масло для фритюра и поставьте нагреваться на плиту. Проверить готовность масла можно опустив в него кусочек теста. Когда тесто зарумянится – достаньте его.



11 Хворост обжаривайте в масле с двух сторон, переворачивая длинной вилкой или шумовкой.



12 Жарится хворост очень быстро. Поэтому советую после первой партии печення убавить огонь под сотейником. Готовое печенье вынимайте и перекладывайте в дуршлаг, выстеленный бумажными полотенцами. Бумага впитает излишки масла. При подаче посыпьте хворост сахарной пудрой.

Торт «Наполеон»

НА 10 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:

Для теста:

350 г сливочного масла

3,5 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ
МУКИ

½ ч. ложки соли

1 крупный лимон

Для заварного крема:

3 яйца

1 л молока

3 ст. ложки пшеничной
муки

1 СТАКАН САХАРА



① Начнем с теста. Муку выложите в миску.



② Поверх муки на крупной терке натрите сливочное масло.



③ Разотрите руками муку с маслом так, чтобы получилась равномерная крошка.



④ Выжмите сок из лимона и процедите его в тот же стакан, которым вы отмеряли муку. Добавьте соль и налейте воду до половины стакана.



⑤ Влейте воду с лимонным соком в миску с масляно-мучной крошкой.



⑥ Хорошо перемешайте. Тесто размешивается достаточно легко и вбирает в себя всю муку.



⑦ Переложите тесто в целлофановый пакет и отложите в сторону.



⑧ Приготовьте заварной крем. Половину молока и сахар смешайте в глубоком сотейнике и поставьте на огонь.



⑨ Отдельно перемешайте венчиком оставшееся молоко с яйцами и мукой.



⑩ Как только закипит молоко с сахаром, влейте вторую половину молока (с яйцами и мукой) и продолжайте нагревать, постоянно помешивая венчиком.



⑪ Как только крем загустеет – снимите сотейник с огня. Кипятить крем не нужно. Учтите, что крем еще больше загустеет, когда остынет.



⑫ Тесто разделите на части.

•
МОЙ ПЕРСОНАЛЬНЫЙ БЗИК СОСТОИТ В ТОМ, что я ТВЕРДО УВЕРЕНА: в КЛАССИЧЕСКОМ «НАПОЛЕОНЕ» должно быть 16 коржей. Ни больше, ни меньше. Но вам мои ТАРАКАНЫ ни к чему. Поэтому МОЖЕТЕ НЕ ЗАМОРАЧИВАТЬСЯ и РАЗДЕЛИТЬ ТЕСТО на 8–10 частей.
•



13 Итак, раскатывайте тесто. Обязательно хорошо обваливайте кусочки теста в муке и хорошо присыпайте мукой при раскатывании.



14 Советую раскатывать тесто сразу на пекарской бумаге – и вместе с бумагой переносить на противень.

•
Я ОБРЕЗАЮ РОВНО УЖЕ ГОТОВЫЕ ГОРЯЧИЕ КОРЖИ, А НЕ РАСКАТАННОЕ ТЕСТО. И ВАМ РЕКОМЕНДУЮ ПОСТУПИТЬ ТАК ЖЕ. ПОТОМУ ЧТО, КАК БЫ РОВНО ВЫ НИ ОБРЕЗАЛИ ТЕСТО, В ДУХОВКЕ КОРЖИ МОЖЕТ СОВЕРШЕННО ПЕРЕКОСИТЬ. А ПОТОМ СОБРАТЬ РОВНЫЙ ТОРТИК БУДЕТ СЛОЖНЕЕ.
•



15 Выпекайте коржи в нагретой до 180 °С духовке не более 5 минут.



16 Как только достанете корж из духовки...



17 ...обрежьте его с помощью любой подходящей по диаметру окружности. Это может быть крышка от кастрюли или круг, вырезанный из картона.



18 Тесто очень тонкое. Если где-то порвется – не страшно. В готовом торте под кремом и крошкой мелкие орехи будут незаметны.



19 Обрезки коржей соберите в отдельную миску и измельчите их в крошку с помощью картофелемялки.



20 Когда все коржи будут выпечены и обрезаны...



21 ...начинайте смазывать их кремом.

•
НАПОМИНАЮ, ЕСЛИ КОРЖ ТРЕСНУЛ – это не повод для паники. Аккуратно сложите осколки поверх крема – и никто никогда не догадается, что где-то что-то пошло не так, как надо.
•



22 Достаточно двух столовых ложек крема для смазывания каждого коржа. Обязательно хорошо смазывайте края коржей.



23 Верхний корж не смазывайте сразу. Дайте торту постоять 30 минут при комнатной температуре и немного пропитаться кремом.



24 Затем прижмите верх торта разделочной доской и слегка спрессуйте коржи.



25 Уберите доску. Остатками крема смажьте верх и бока торта.



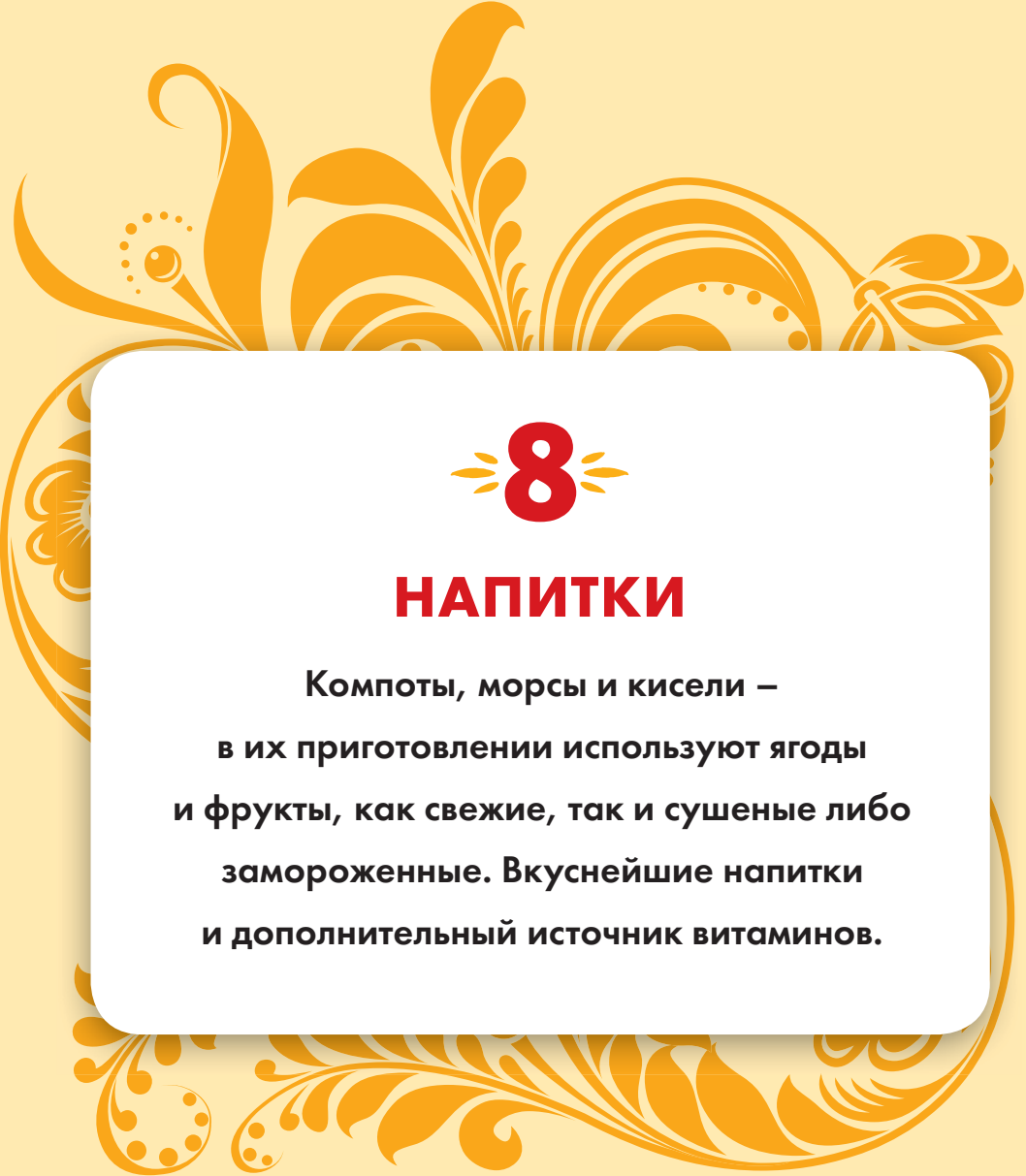
26 Посыпьте торт крошкой. Сначала проведите ладонью с крошкой по бокам торта.



27 Затем засыпьте крошками верх торта и разровняйте ладонью или ножом. Всё! Торт готов!



28 Дайте ему постоять несколько часов в холодильнике. Затем нарежьте на кусочки и угощайте друзей. Успех вам обеспечен. Очень нежный, сочный – совершенно точно «тает во рту».

A decorative orange floral pattern with stylized leaves and swirls, framing a central white rounded rectangle.

8

НАПИТКИ

**Компоты, морсы и кисели –
в их приготовлении используют ягоды
и фрукты, как свежие, так и сушеные либо
замороженные. Вкуснейшие напитки
и дополнительный источник витаминов.**



⇒ Молочный коктейль ⇒

ПРЕКРАСНЫЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ НАПИТОК. Готовить его очень легко и просто.

**НА 2 ПОРЦИИ
ПОТРЕБУЕТСЯ:**

120 г мороженого
БЕЗ НАПОЛНИТЕЛЕЙ (ПЛОМБИР)

300 мл молока

2 ст. ложки сгущенного
молока



① Выложите мороженое в чашу блендера. Добавьте сгущенное молоко.



② Влейте холодное молоко.



③ Взбивайте 1 минуту. Разлейте по высоким стаканам и наслаждайтесь!

⇒ Компот из груш с карамелью ⇐

НА 10 ПОРЦИЙ
ПОТРЕБУЕТСЯ:

500 г груш

1 СТАКАН САХАРА

3 л ВОДЫ



**ОЧЕНЬ ПРОСТОЙ
И НЕВЕРОЯТНО ВКУСНЫЙ
КОМПОТ.**

И самое главное – его можно приготовить из самых неудачных груш – из незрелых, несладких и даже из диких.

Важно только соблюсти три условия: не пережечь сахар, не переварить груши и обязательно дать настояться напитку.



① Итак, приступаем. Груши промойте и нарежьте дольками в длину. Каждую грушу, в зависимости от величины, разрежьте на 4–8 частей.



② В сухую кастрюлю всыпьте сахар и поставьте кастрюлю на огонь. Постоянно помешивая сахар лопаткой, растопите его до светло-коричневого цвета.



③ И сразу же выложите в карамель груши, слегка перемешайте (старайтесь не повредить ломтики груш).



④ Сразу же залейте груши с карамелью холодной водой и оставьте на огне.



⑤ Дождитесь закипания – буквально первых секунд – и сразу же снимите кастрюлю с огня.

**НЕ КИПЯТИТЕ ГРУШИ
В КОМПОТЕ, ИНАЧЕ ОНИ
НАЧНУТ РАССЫПАТЬСЯ, И САМ
КОМПОТ БУДЕТ МУТНЫМ.**

**ОСТАВЬТЕ КОМПОТ ОСТУЖАТЬСЯ
И НАСТАИВАТЬСЯ НЕСКОЛЬКО
ЧАСОВ, В ИДЕАЛЕ – НА ВСЮ НОЧЬ.**

⇒ Компот из свежих яблок с курагой ⇒

ПОТРЕБУЕТСЯ:

4 ЛЮБЫХ ЯБЛОКА

8–10 СУШЕНЫХ ЯГОД
АБРИКОСА
БЕЗ КОСТОЧКИ (КУРАГА)

2 ЧАШКИ САХАРА

ВОДА



1 Яблоки промойте и нарежьте небольшими кусочками вместе с кожурой.



2 Вымойте курагу.



3 Переложите кусочки яблок и курагу в кастрюлю. Добавьте сахар. Влейте 12–15 чашек воды.



4 Поставьте кастрюлю на огонь. Доведите содержимое до кипения и варите 2–3 минуты. Затем снимите кастрюлю с огня и накройте крышкой.

ВАЖНО ДАТЬ ХОРОШО ПРОКИПЕТЬ ЯГОДАМ В КОМПОТЕ, НО НЕ ВАРИТЬ ИХ СЛИШКОМ ДОЛГО, ЧТОБЫ ЯБЛОКИ НЕ ПРЕВРАТИЛИСЬ В КАШУ.

ЧТОБЫ ВАШ КОМПОТ БЫЛ НАИБОЛЕЕ НАСЫЩЕННОГО ВКУСА И ЦВЕТА –

ОСТУДИТЕ НАПИТОК И ДАЙТЕ ЕМУ «НАСТОЯТЬСЯ» В ТЕЧЕНИЕ 2–3 ЧАСОВ.

ЗАТЕМ РАЗЛИВАЙТЕ ПО СТАКАНАМ И ПЕЙТЕ.

МОЖНО ПРОЦЕДИТЬ КОМПОТ, ОСТАВИВ ТОЛЬКО НАПИТОК. А МОЖНО РАЗЛИВАТЬ ПО СТАКАНАМ, ДОБАВЛЯЯ ЯГОДЫ В КАЖДУЮ ПОРЦИЮ.

ГОТОВЫЙ КОМПОТ МОЖНО ХРАНИТЬ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ НЕСКОЛЬКО ДНЕЙ.

⇒ Компот из сухофруктов ⇒

ПОТРЕБУЕТСЯ:

1 ЧАШКА СУХОФРУКТОВ

1 ЧАШКА САХАРА

10 ЧАШЕК ВОДЫ



1 Хорошо промойте сухофрукты в проточной воде, откиньте на дуршлаг.



2 Когда лишняя вода стечет – переложите фрукты в кастрюлю. Добавьте немного сахара (фрукты сами по себе добавляют сладости напитку).



3 Влейте воду и поставьте кастрюлю на огонь. Доведите до кипения и варите 10–15 минут.



4 Затем снимите кастрюлю с огня и накройте крышкой.

ВАЖНО НЕ ПЕРЕВАРИВАТЬ СУХОФРУКТЫ В КОМПОТЕ.

Насыщенный цвет и вкус можно получить только медленным настаиванием.

Тогда как переважив фрукты, вы получите мутный компот и разваренные ягоды. Поэтому лучше оставить компот на ночь под крышкой. Или минимум 4 часа настаивать при комнатной температуре. Именно столько времени требуется сухим ягодам для раскрытия полного вкуса.

ПРИ ЖЕЛАНИИ ВЫ МОЖЕТЕ ПРОЦЕДИТЬ ГОТОВЫЙ КОМПОТ.

Или подавать вместе с ягодами. Готовый компот можно хранить в холодильнике несколько дней.

➤ Брусничный морс ➤

ПОТРЕБУЕТСЯ:

2 чашки ягод брусники

2 чашки сахара

4 л воды



① Бруснику высыпьте в кастрюлю. Добавьте сахар.



② Налейте воду.

•
**ВКУСНЫЙ НАПИТОК
ИЗ БРУСНИКИ** можно
приготовить как из свежих,
так и из свежемороженных ягод
брусники. Причем мороженные
ягоды предпочтительнее —
они более ароматные.
•



③ Поставьте кастрюлю на огонь.



④ Доведите до кипения и варите 1–2 минуты. Затем снимите кастрюлю с плиты, накройте крышкой и оставьте так до полного остывания.



⑤ Только потом процедите напиток. Готовый морс можно хранить в холодильнике несколько дней.

⇒ Малиновый кисель ⇐

ПОТРЕБУЕТСЯ:

300 г СВЕЖЕЙ ИЛИ
ЗАМОРОЖЕННОЙ МАЛИНЫ

1 ЧАШКА САХАРА

10 ЧАШЕК ВОДЫ

5 СТ. ЛОЖЕК КРАХМАЛА



❶ Высыпьте ягоды в кастрюлю.
Добавьте сахар.



❷ Налейте воду и поставьте
кастрюлю на огонь.



❸ В отдельную посуду высыпьте
крахмал. Налейте половину чашки
холодной кипяченой воды и хорошо
размешайте.



❹ Когда вода в кастрюле
закипит – дайте ягодам повариться
2 минуты, затем снимите кастрюлю
с огня.



❺ Тонкой струйкой влейте
разведенный крахмал,
одновременно размешивая
содержимое кастрюли.
И ваш кисель готов!

•
**ПОВТОРНО КИПАТИТЬ
КИСЕЛЬ НЕЛЬЗЯ.**

КРАХМАЛ ТЕРЯЕТ СВОИ ЖЕЛИРУЮЩИЕ
СВОЙСТВА ПРИ КИПАЧЕНИИ.

ДАЙТЕ КИСЕЛЮ ОСТЫТЬ И ЗАТЕМ
РАЗЛИВАЙТЕ ПО ЧАШКАМ.
•

Указатель

- Аджика** 117
- Баклажан** 30, 168
- Брусника** 330
- Буженина** 62
- Ванилин (ванильный сахар)** 211, 246, 292, 296, 310
- Варенье (джем/повидло)** 315
- Ветчина** 62, 133
- Говядина** 20, 50, 59, 76, 82, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 99, 111, 266
- Горох сушеный** 66, 160
- Горошек зеленый консервированный** 18, 20, 22
- Горчица** 145
- Грибы (шампиньоны/лесные/белые/вешенки/лисички/свежие/сушеные)** 32, 38, 68, 70, 74, 118, 158, 162, 174, 270, 286
- Груша** 327
- Дрожжи (сухие/свежие)** 186, 187, 189, 193, 197, 200, 208, 211, 214, 220, 222, 225, 228, 230, 234, 238, 242, 246, 252, 262, 266, 270, 277, 286, 292
- Зелень свежая или сушеная (укроп/петрушка)** 14, 16, 30, 44, 46, 48, 50, 54, 56, 59, 62, 64, 66, 76, 78, 96, 129, 142, 145, 172, 280, 286
- Изюм** 211
- Кабачок** 172, 180, 182, 284
- Каперсы** 62, 64
- Капуста (белокочанная/свежая/квашеная)** 12, 14, 17, 18, 48, 50, 96, 106, 165, 170, 234
- Картофель** 17, 18, 20, 22, 24, 26, 46, 48, 50, 54, 56, 59, 68, 74, 76, 78, 102, 108, 111, 161, 162, 166, 176, 216, 270
- Квас** 76
- Кефир** 78, 298
- Колбаса вареная** 76
- Колбаски копченые** 62, 66
- Крабовые палочки** 23
- Крахмал** 331
- Крупа (перловая/манная/гречневая)** 46, 68, 104, 156, 157, 158, 178, 296, 308
- Кукуруза консервированная** 23
- Кунжут** 35, 277, 280
- Курага** 282, 328
- Лимон** 12, 14, 62, 64, 150, 310, 320
- Лук (репчатый/зеленый/порей)** 17, 30, 38, 42, 46, 48, 50, 54, 56, 59, 62, 64, 66, 68, 70, 74, 76, 78, 82, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 99, 102, 104, 106, 108, 111, 116, 120, 122, 129, 138, 142, 144, 151, 158, 162, 168, 170, 172, 174, 180, 242, 262, 266, 270, 274, 284, 286, 308
- Мак** 257
- Малина** 331
- Маргарин** 208
- Маслины** 62, 64
- Молоко (коровье/сгущенное)** 32, 108, 161, 208, 211, 292, 300, 320, 326
- Морковь** 12, 18, 20, 24, 26, 35, 42, 44, 48, 50, 54, 56, 59, 66, 68, 70, 96, 99, 102, 116, 138, 148, 170, 172, 178, 180, 200, 250
- Мороженое (пломбир)** 326
- Мука пшеничная** 32, 44, 70, 82, 92, 108, 122, 124, 131, 133, 138, 140, 142, 145, 146, 148, 176, 178, 189, 193, 197, 200, 205, 206, 208, 211, 214, 220, 222, 225, 228, 230, 234, 238, 242, 246, 250, 252, 255, 262, 266, 270, 277, 286, 292, 298, 300, 303, 305, 310, 313, 315, 318, 320
- Мясо курицы** 22, 42, 44, 46, 116, 117, 118, 120, 122, 124, 126, 129, 131, 133
- Огурец** 14, 16, 20, 22, 23, 46, 76, 78
- Пекарский порошок** 160, 298, 300, 303, 308, 310
- Перец (черный/красный/молотый)** 48, 50, 82, 90, 94, 99, 102, 111, 138, 140, 262, 284, 286
- Перец свежий сладкий (паприка)** 14, 16, 30, 99, 168, 170, 284
- Печень (говяжья/куриная)** 38, 104, 262
- Пиво светлое** 140
- Помидоры** 16, 30, 56, 106, 138, 172, 182
- Посыпка кондитерская** 292
- Пряности сухие (кориандр/лавровый лист/корица)** 35, 44, 46, 48, 56, 59, 62, 64, 238, 252, 255
- Растительное масло (подсолнечное/оливковое)** 12, 14, 16, 17, 18, 30, 32, 35, 44, 46, 48, 50, 54, 56, 59, 62, 64, 66, 68, 70, 86, 88, 90, 92, 94, 96, 99, 101, 102, 104, 106, 111, 116, 117, 118, 120, 122, 124, 126, 129, 131, 133, 138, 140, 142, 144, 145, 146, 148, 150, 151, 158, 162, 165, 166, 168, 170, 172, 174, 176, 178, 180, 182, 189, 193, 197, 200, 220, 222, 225, 228, 230, 234, 238, 242, 246, 252, 262, 266, 270, 274, 277, 282, 284, 286, 298, 300, 303, 318
- Редис** 76
- Рис** 23, 92, 96, 99
- Рыба консервированная (горбуша/печень трески)** 24, 144
- Рыба копченая (палтус)** 64
- Рыба красная (лосось/форель/семга)** 146, 150, 151, 242, 286
- Рыба свежая (треска/минтай/хек/судак/камбала/палтус)** 64, 138, 140, 142, 144, 145, 148, 242, 286
- Рыба слабосоленая или соленая (сельдь/семга)** 26, 64
- Сахар (белый/пудра)** 30, 35, 138, 168, 178, 189, 193, 197, 200, 208, 211, 213, 220, 222, 225, 228, 230, 234, 238, 242, 246, 250, 252,

255, 257, 262, 266, 270, 277, 282,
286, 292, 296, 298, 300, 303, 305,
308, 310, 313, 315, 318, 320, 327,
328, 329, 330, 331

Свекла 18, 26, 50, 54, 78

Свинина 48, 54, 82, 86, 88, 90, 92,
99, 101, 102, 108

Сливки 38, 74, 94, 116, 234, 257,
286, 296

Сливочное масло 24, 32, 38, 108,
126, 151, 156, 157, 160, 161, 208, 211,
234, 238, 250, 252, 255, 292, 296,
300, 305, 308, 310, 313, 320

Сметана 46, 50, 54, 62, 64, 68, 76,
148, 174, 176, 180, 216, 296, 308, 315

Сода пищевая 160, 298, 300, 303,
305, 308, 310

Соль 12, 14, 16, 17, 18, 20, 22, 23,
24, 26, 30, 32, 35, 38, 42, 44, 46,
48, 50, 54, 56, 59, 62, 64, 66, 68,
70, 74, 76, 78, 82, 86, 88, 90, 92, 94,
96, 99, 101, 102, 104, 108, 111, 116,
117, 118, 120, 122, 124, 126, 129, 131,
138, 140, 142, 144, 146, 148, 150,

151, 156, 157, 158, 160, 161, 162,
165, 166, 168, 170, 172, 174, 176,
178, 180, 182, 189, 193, 197, 200,
208, 211, 216, 220, 222, 225, 228,
230, 234, 238, 242, 246, 252, 262,
266, 270, 277, 280, 284, 286, 292,
296, 298, 300, 303, 305, 308, 315,
318, 320

Сосиски 56, 106, 228

Соус (майонез/соевый) 20, 22, 23,
24, 26, 35

Сухари панировочные 86, 88,
122, 124, 126, 133, 144, 151, 162

Сухарики 66

Сухофрукты 292, 329

**Сыр (твердый/тильзитер/
мягкий/фета)** 32, 108, 124, 133, 218

Творог 246, 280, 296, 303,
305, 310

**Тесто (дрожжевое/слоеное
дрожжевое/дрожжевое
постное/дрожжевое сдобное)**
216, 218, 250, 255, 257, 260, 274,
280, 282, 284

Томатная паста 46, 50, 62, 64, 92,
96, 99, 106, 138, 165

**Уксус (яблочный/столовый 9%/
винный)** 30, 35, 138,
168, 300

Фасоль красная сухая 56

Хлеб белый 86, 88, 90, 126

Хрен 78

Чеснок 30, 35, 50, 54, 56, 86, 92,
96, 99, 102, 138, 168, 170, 172, 200,
280, 284

Шоколад 257

Шоколадная паста («Нутелла»)
260

Шпиг соленый 142

Яблоко 12, 26, 238, 313, 328

Яйцо 20, 22, 23, 24, 26, 44, 54, 59,
70, 76, 78, 82, 86, 90, 92, 99, 104,
111, 118, 120, 122, 124, 126, 129, 131,
133, 140, 142, 144, 146, 151, 162, 176,
178, 208, 211, 216, 228, 234, 238,
246, 252, 260, 274, 280, 282, 284,
286, 292, 296, 298, 300, 303, 308,
310, 313, 315, 318, 320





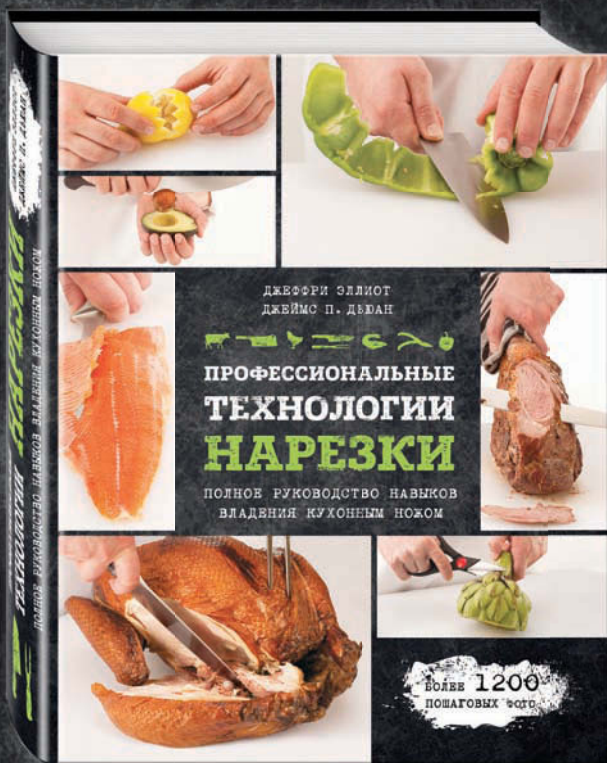
ДЖЕФФРИ ЭЛЛИОТ
ДЖЕЙМС П. ДЬЯН

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ
НАРЕЗКИ

ПОЛНОЕ РУКОВОДСТВО НАВЫКОВ
ВЛАДЕНИЯ КУХОННЫМ НОЖОМ



Редкое блюдо можно приготовить без использования кухонного ножа. Нарезать овощи и фрукты, извлечь кости из рыбы, разделать мясо и курицу на первый взгляд кажется делом нехитрым. На самом деле правильное владение кухонным ножом поможет сделать вашу готовку более безопасной и быстрой. Следуя подробным исчерпывающим инструкциям и пошаговым фотографиям нашей книги, вы научитесь тому, как нарубить чеснок, нарезать кубиками картофель, удалить кости из курицы, нарезать ягненка тонкими ломтиками, приготовить рыбное филе, создать прекрасные гарниры и многому другому.



**ОСНОВНОЕ, ЧТО ВЫ УЗНАЕТЕ
ИЗ ЭТОЙ КНИГИ**



Все, что вам необходимо знать
о ножах



Основные способы нарезки
овощей



Как разделать птицу, мясо, рыбу,
морепродукты



Как нарезать приготовленное мясо



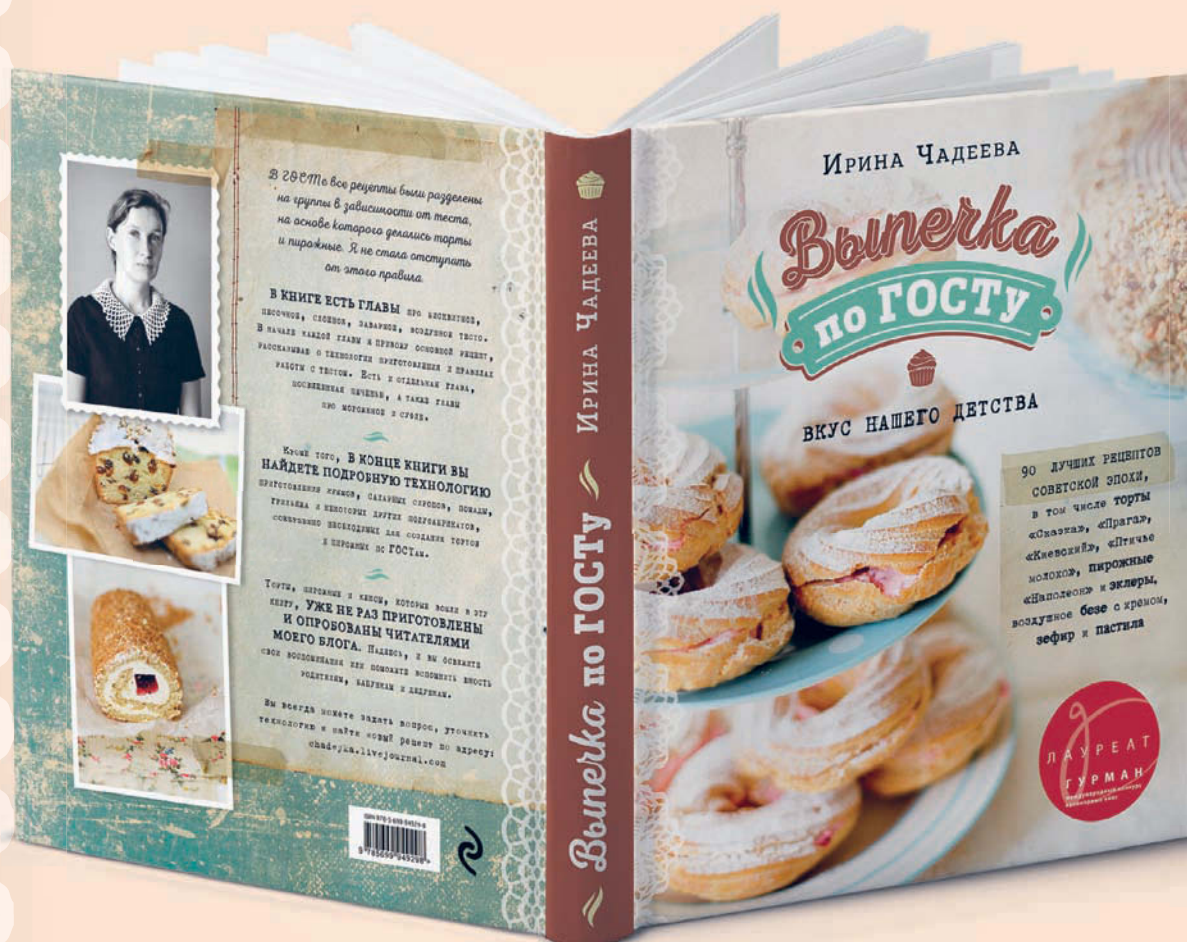
Как и чем украсить блюдо

**НЕВАЖНО, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЛИ ВЫ КУЛИНАР ИЛИ
ГОТОВИТЕ ТОЛЬКО ДЛЯ СВОИХ ДОМОЧАДЦЕВ, – УМЕНИЕ
ПРАВИЛЬНО ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НОЖОМ ЯВЛЯЕТСЯ ОСНОВНЫМ
НАВЫКОМ, КОТОРЫМ ДОЛЖЕН ОБЛАДАТЬ КАЖДЫЙ.
И эта книга поможет вам в этом!**

ИРИНА ЧАДЕЕВА

Выпечка по ГОСТу

ВКУС ВАШЕГО ДЕТСТВА



Советские пирожные и торты – вечная классика и теплые воспоминания. Почему эти десерты были такими замечательными? Не только потому, что это вкус нашего детства. Приготовление советских сладостей велось в соответствии со специальными ГОСТами, а это значит – идеальные пропорции и ничего лишнего! Можно ли сегодня вернуть тот знакомый правильный вкус? Конечно, и в этом поможет Ирина Чадеева. Она отобрала 90 лучших сладких рецептов из советских времен и готова поделиться ими с вами!

П90 **Путан, Оксана Валерьевна.**
Энциклопедия современной русской кухни : подробные пошаговые рецепты /
Оксана Путан. — Москва : Издательство «Э», 2018. — 336 с. : ил. — (Кулинарная
школа Оксаны Путан).

Оксана Путан — профессиональный повар, автор кулинарных книг и известный кулинарный блогер. Ее рецепты отличаются практичностью, доступностью и пользуются огромной популярностью в русскоязычном интернете. Они расписаны настолько подробно, что приготовить по ним способен даже человек, решившийся первый раз подойти к плите. Независимо от возраста, будь то 12-летняя школьница или 40-летний холостяк. И что самое уникальное — ее рецепты полны поварской и житейской мудрости. Даже опытные домохозяйки с огромным кулинарным стажем находят в каждом рецепте какое-то открытие, облегчающее процесс. В «Энциклопедию современной русской кухни» вошли лучшие бестселлеры автора. Закуски, салаты, супы, горячие блюда и, конечно, фирменные пироги Оксаны — теперь все это в одной книге!

УДК 641.55
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-99791-6

© Оформление. ООО «Издательство «Э», 2018

Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

Издание для досуга

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА ОКСАНЫ ПУТАН

Путан Оксана Валерьевна

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ СОВРЕМЕННОЙ РУССКОЙ КУХНИ
ПОДРОБНЫЕ ПОШАГОВЫЕ РЕЦЕПТЫ

Ответственные редакторы *С. Ильичева, М. Васильева*
Художественный редактор *А. Гусев*
Фото блюд на обложке *Р. Галеев*, стилист *Е. Брюхина*
Дизайн *Ю. Анохиной*
Корректор *Л. Воробьева*

ООО «Издательство «Э»

123308, Москва, ул. Зорге, д. 1. Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Өндіруші: «Э» АҚБ Баспасы, 123308, Мәскеу, Ресей, Зорге көшесі, 1 үй.
Тел.: 8 (495) 411-68-86.

Тауар белгісі: «Э»

Қазақстан Республикасында дистрибьютор және өнім бойынша арыз-талаптарды қабылдаушының
өкілі «РДЦ-Алматы» ЖШС, Алматы қ., Домбровский көш., 3-а, литер Б, офис 1.
Тел.: 8 (727) 251-59-89/90/91/92, факс: 8 (727) 251 58 12 вн. 107.

Өнімнің жарамдылық мерзімі шектелмеген.

Сертификация туралы ақпарат сайтта Өндіруші «Э»

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ
о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Э»

Өндірген мемлекет: Ресей
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 26.09.2017. Формат 60х84¹/₈.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 39,2.

Тираж экз. Заказ

ISBN 978-5-699-99791-6



9 785699 997916 >



В электронном виде книги издательства вы можете
купить на www.litres.ru

ЛитРес:
один клик до книг



КОГДА ВЫ ДАРИТЕ КНИГУ, ВЫ ДАРИТЕ ЦЕЛЫЙ МИР

ХОТИТЕ ЗНАТЬ БОЛЬШЕ?

Заходите на сайт:

<https://eksmo.ru/b2b/>

Звоните по телефону:

+7 495 411-68-59, доб. 2261



ВАШ ЛОГОТИП
НА ОБЛОЖКЕ

ВАШ ЛОГОТИП НА КОРЕШКЕ

ОБРАЩЕНИЕ
К КЛИЕНТАМ
НА ОБЛОЖКЕ

Лучшие рецепты из трех бестселлеров:

- СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ ПО-ДОМАШНЕМУ
- БЛЮДА РУССКОЙ КУХНИ, КОТОРЫЕ ЛЕГКО ПРИГОТОВИТЬ
- ЛЮБИМЫЕ РУССКИЕ ПИРОГИ

народный блогер рунета

КУЛИНАРНАЯ
ШКОЛА
ОКСАНЫ
ПУТАН



ОКСАНА ПУТАН – профессиональный повар, автор кулинарных книг и известный кулинарный блогер.

Ее рецепты отличаются практичностью, доступностью и пользуются огромной популярностью в русскоязычном интернете.

Даже новички на кухне легко готовят по ее рецептам. Оксана описывает процесс приготовления настолько подробно и понятно, что вам остается только наслаждаться готовкой и не тратить время на лишние усилия. Готовьте легко и просто!

**ЕСЛИ ВЫ ХОТИТЕ УЗНАТЬ, ЧТО ТАКОЕ
СОВРЕМЕННАЯ РУССКАЯ КУХНЯ, – СЛЕДУЙТЕ
ЗА МНОЙ СТРАНИЦА ЗА СТРАНИЦЕЙ.**

Я расскажу вам об этом и дам точные, проверенные рецепты и пропорции. Научу вас готовить самые простые и наиболее распространенные русские блюда.

Вы откроете для себя много нового. Узнаете, как готовятся и называются популярные русские блюда. Познакомитесь с историей этих блюд и научитесь различным приемам и хитростям, облегчающим их приготовление.



ISBN 978-5-699-99791-6



9 785699 997916 >