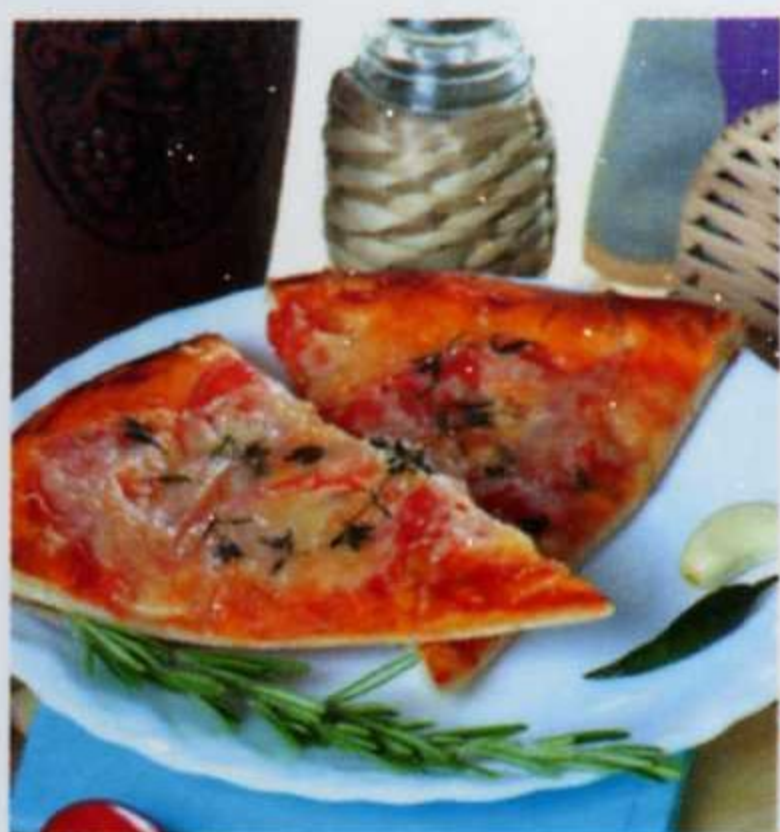




*Scanned by Reina*

# Кулинарные шедевры





УДК 641.5  
ББК 36.997  
К90

Составитель Котлярская Надежда  
Дизайн Маник Андрей

# Салаты и закуски







## Классический «Цезарь»

**400 г листового салата**  
**100 г белого хлеба**  
**1 крупный зубчик чеснока**  
**50 г оливкового масла**  
**1 куриное яйцо**  
**СОК ЛАЙМА**  
**ВУСТЕРСКИЙ СОУС**  
**2 ст. ложки тертого сыра пармезан**  
**СОЛЬ, ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ**  
**СВЕЖЕМОЛОТЫЙ — ПО ВКУСУ**

Листья салата аккуратно промыть, обсушить бумажным полотенцем.

Для чесночных сухариков подсушить белый хлеб без корочки, лучше багет, нарезать кубиками со стороной 1 см и подсушить до легкого зарумянивания в разогретой до 180°C духовке в течение 10 минут. В процессе подсушивания сухарики надо пару раз перевернуть на противне. Разда-

вить чеснок и растереть его с солью. Добавить 1 ст. ложку оливкового масла и прогреть на небольшом огне.

Добавить сухарики и, перемешивая, поддержать на огне 1-2 минуты.

Сырое яйцо наколоть с тупого конца и опустить на 1 минуту в кастрюлю с несильно кипящей водой.

Натереть салатную миску чесноком и выложить на нее зелень. Сбрызнуть маслом и аккуратно перемешать. Приправить солью и перцем, перемешать, добавить сок лайма и несколько капель вустерского соуса, снова перемешать. Разбить яйцо и вылить на салат, перемешать, чтобы оно покрыло салатные листья, посыпать сыром, опять перемешать, добавить сухарики и еще раз перемешать.

## «Цезарь» с курицей

**2 куриные грудки**  
**3 яйца**  
**1 пучок салата**  
**БЕЛЫЙ ХЛЕБ**  
**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО**  
**Для заправки:**  
**100 г сметаны**  
**1 зубчик чеснока**  
**50 г анчоусов**  
**СОУС ТАБАСКО**  
**70 г сыра пармезан**  
**ЭСТРАГОН**  
**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

Отварить яйца вкрутую. Взбить миксером сметану с эстраго-

ном, чесноком, тертым сыром, анчоусами, добавить табаско. Салатные листья порвать на небольшие кусочки, сложить в миску, накрыть и поставить в холодильник.

Нарезать хлеб кубиками. Курицу порезать соломкой, посолить. Обжарить курицу в оливковом масле до золотистой корочки. Курицу переложить из сковороды, на масле обжарить хлеб.

Остывшие курицу и гренки смешать с салатом и порезанными яйцами и заправить соусом.

## «Цезарь» с кальмарами

**0,5 кочана пекинской капусты**  
**200 г вареных кальмаров**  
**100 г сыра (типа гауды)**  
**50-80 г пармезана**  
**3-4 помидора черри**  
**2 кусочка белого хлеба**  
**ОЛИВКОВОЕ МАСЛО**  
**СОК 1 ЛИМОНА**  
**СОЛЬ, ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ**  
**1 зубчик чеснока**

Хлеб порезать кубиками и поджарить в оливковом масле, добавив тертый чеснок. Капусту порезать и сложить в салатник. Кальмары порезать соломкой, черри — половинками, сыр потереть. Сложить все ингредиенты в салатник к капусте. Посолить, поперчить, полить оливковым маслом и соком лимона.



Автор салата «Цезарь» — американский повар итальянского происхождения **Цезарь Кардини**, и блюдо названо его именем, а вовсе не в честь римского императора **Юлия Цезаря**, как полагают многие. История гласит, что салат этот был симпровизирован в 1924 году. Проходили празднования Дня независимости, и в ресторане у Кардини в этот день было

море посетителей. Все приготовленное угощение было уже съедено, и тогда повар собрал все, что у него осталось, и смешал между собой. Основными ингредиентами оказались чесночные крутоны, салат, яйца и вустерский соус. Уже позднее появились разные варианты «Цезаря» с цыпленком, с беконом, с грибами и т.д.

## Соусы к салату

### Вариант №1

- 2 ЖЕЛТКА**
- 2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА**
- 1 СТ. ЛОЖКА ОЛИВКОВОГО МАСЛА**
- 1 Ч. ЛОЖКА ДИЖОНСКОЙ ГОРЧИЦЫ**
- 1/2 Ч. ЛОЖКИ ВУСТЕРСКОГО СОУСА**
- 1 Ч. ЛОЖКА КРАСНОГО ВИННОГО УКСУСА**
- 1 СТ. ЛОЖКА ЛИМОННОГО СОКА**

- 1 КАПЛЯ ТАБАСКО**
- СОЛЬ**
- ПЕРЕЦ**

Сырые желтки смешать с чесноком, добавить масло тонкой струйкой, тщательно взбить вилкой и смешать с остальными компонентами.

### Вариант №2

- 1 ЦЕЛОЕ ЯЙЦО**
- 1 ЗУБЧИК ЧЕСНОКА**
- 3 АНЧОУСА**
- 1 СТ. ЛОЖКА ЛИМОННОГО СОКА**
- 1/2 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА**
- НЕСКОЛЬКО КАПЕЛЬ ВУСТЕРСКОГО СОУСА**
- 1 КАПЛЯ КРАСНОГО ТАБАСКО**
- СОЛЬ, ПЕРЕЦ**

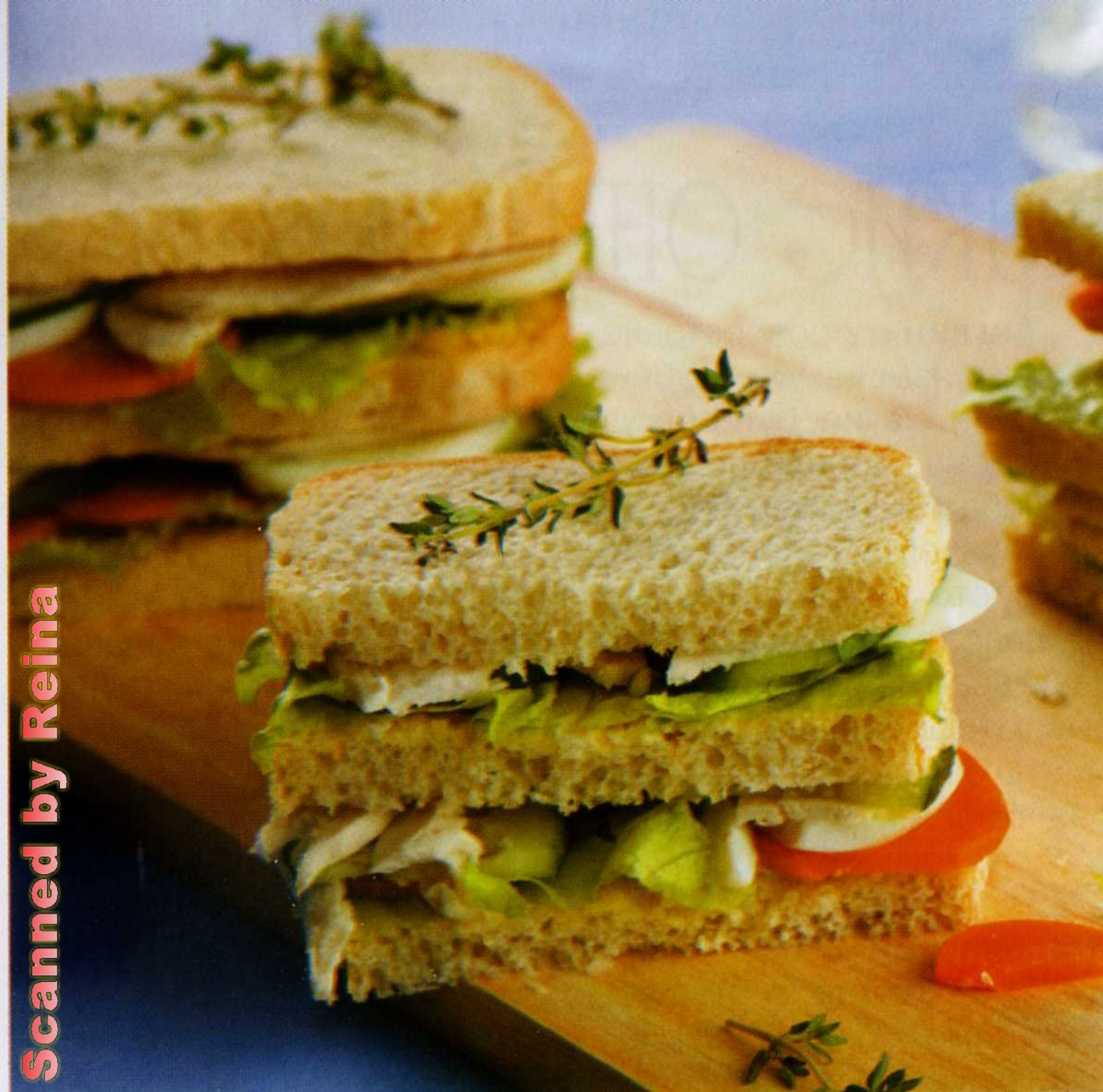
Сварить яйцо в мешочек (когда белок только начинает сворачиваться), очистить и расте-

реть с анчоусами и толченым чесноком. Взбить вилкой, добавляя масло. Добавить соусы, перец и соль. Лимонный сок добавить в конце при интенсивном помешивании. Поговаривают, что этот вариант заправки авторства брата Цезаря Кардини Алекса. Алекс был летчиком, и поэтому салат с таким соусом называли «Салат авиатора» Цезарь его не оценил, но публике он пришелся по вкусу.

### Вариант №3

- 1 СЫРОЙ ЖЕЛТОК**
- 1/3 СТ. ЛОЖКИ ОЛИВКОВОГО МАСЛА**
- 1-2 АНЧОУСА**
- 1 Ч. ЛОЖКА ПАРМЕЗАНА**

Желток растереть с маслом, взбивая, добавить анчоусы и пармезан, натертый на мелкой терке. Как правило, соли в этом случае не требуется.



## Сэндвич

- 12 ТОНКИХ ЛОМТИКОВ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА**
- 300 г ФИЛЕ (КУРИНОГО ОТВАРНОГО)**
- 2 МОРКОВИ (ВАРЕННЫХ)**
- 2 ОГУРЦА**
- ЛИСТЬЯ ЗЕЛЕННОГО САЛАТА**
- 3 СТ. ЛОЖКИ ОЧИЩЕННОГО МИНДАЛЯ**
- 3 СТ. ЛОЖКИ МАЙОНЕЗА**
- ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ**
- СОЛЬ**

Миндаль обжарить на сухой сковороде в течение 2 минут, измельчить в блендере и смешать с майонезом. Частью

## с куриным салатом

приготовленной миндальной массы смазать ломтики хлеба. Филе разрезать на 8 ломтиков. Морковь, огурцы и яйца нарезать кружочками. На 4 ломтика хлеба разложить половину подготовленных овощей, яиц и курицы и листьев салата, смазать майонезом с миндалем и накрыть оставшимися 4 ломтиками хлеба. Сверху снова уложить овощи с куриным мясом и кружочками яиц и листьев салата, смазать миндальной массой, накрыть ломтиками хлеба и украсить зеленью.



# Какие они бывают?

**В Англии** распространены так называемые клубные сэндвичи. Такие бутерброды состоят из двух или трех слоев хлеба с начинками. Обычно в качестве начинки используются мясо, помидоры, салатные листья и соусы. Чаще всего клубные сэндвичи бывают треугольной формы. Еще на Западе любят сэндвичи с ветчиной, омлетом, овощами, особенно сладким перцем.

**Итальянский** сэндвич готовится из багета и начинок. Начинками могут быть мясо, сыр, помидоры и различные приправы. Несмотря на то что сэндвич носит название «итальянский» французы приписывают себе изобретение бутерброда с багетом.

**Мексиканский** бутерброд

## Графский бутерброд

Появлением сэндвича мы обязаны англичанину **Джону Монтэгю, четвертому графу Сэндвичу**. Граф был заядлым игроком и любил закусывать прямо за карточным столом. Однажды игра продолжалась целые сутки, и, поскольку есть-то все-таки хотелось, а вилкой и ножом было пользоваться неудобно, граф попросил бутерброд. Ему подали ку-

«буррито» тоже из «семейства сэндвичевых». Для его приготовления понадобятся пшеничные или кукурузные лепешки (тортильяс) и начинка из мяса птицы, фасоли и мягкого сыра. Дальше к этим ингредиентам можно добавлять все, что душе угодно. Например, томаты, сладкий и жгучий перцы, авокадо.

Гамбургер, так популярный в **Штатах**, тоже вид сэндвича, состоящего из котлеты, двух булочек и дополнений к начинке.

**Арабские** повара готовят «арам» или «левант» это закрытые бутерброды из лаваша с мясом, порезанным тонкими ломтиками, салатными листьями и сливочным сыром.

сочек ростбифа, положенный между двумя обжаренными кусочками хлеба. И случилось это в 1762 году. Позднее все партнеры по картам стали заказывать «то же, что Сэндвичу!» И бутерброд, названный в честь графа, «пошел в народ» хотя привычка перекусывать на ходу выглядела в то время очень экстравагантно и даже считалась признаком дурного тона.

## «Оливковый сад»

**ПОЛБУХАНКИ РЖАНОГО ХЛЕБА**  
**4 ЯЙЦА**  
**2 ПЛАВЛЕННЫХ СЫРКА**  
**3 СТ. ЛОЖКИ МАЙОНЕЗА**  
**БАНОЧКА ОЛИВОК**

Хлеб порезать треугольными ломтиками (каждый кусочек разрезать по диагонали), под-

жарить в растительном масле и остудить. Яйца сварить и потереть на мелкой терке. Сырки подержать 10 минут в морозилке и тоже потереть. Оливки мелко порезать. Все смешать, заправить массу майонезом. Положить сырную начинку между двумя кусочками хлеба.

## С орехами и сыром

**6-8 МАЛЕНЬКИХ БУЛОЧЕК**  
**1 СТАКАН ОЧИЩЕННЫХ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ**  
**3 ДОЛЬКИ ЧЕСНОКА**  
**2 ПЛАВЛЕННЫХ СЫРКА**  
**2 СТ. ЛОЖКИ МАЙОНЕЗА**  
**100 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА**

Орехи и чеснок измельчить, затем растереть плавленный

сырок с майонезом, все соединить и хорошо перемешать. Булочки разрезать пополам. Одну половину обильно смазать маслом, на него выложить орехово-сырную массу, накрыть другой половиной булочки, завернуть в пищевую пленку и подержать в холодильнике примерно час.

## С авокадо и креветками

**КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ**  
**150-200 г АВОКАДО**  
**50-80 г СЛИВОЧНОГО СЫРА**  
**СОК 1/4 ЛИМОНА**  
**1 Ч. ЛОЖКА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА**  
**100 г ОЧИЩЕННЫХ КРЕВЕТОК**  
**100 г СЫРА ЧЕДДЕР**  
**ЩЕПОТКА МОЛОТОЙ ЗИРЫ**  
**СОЛЬ**

Чеддер натереть на мелкой терке. Смешать сливочный сыр с зирой.

Булочки порезать пополам по горизонтали.

Авокадо очистить от кожуры, удалить косточку, мякоть размять вилкой, полив соком лимона, посолить. Креветки порезать и приправить маслом, солью и перцем, перемешать. Намазать половинку булочки сливочным сыром, затем слоями выложить креветки, авокадо и сыр. Накрыть второй половинкой и плотнее прижать. Завернуть каждый сэндвич в пленку и убрать в холодильник на полчаса.





# Чизбургер

**500 г ГОВЯЖЬЕГО ФАРША**  
**ТОМАТНЫЙ СОУС — ПО ВКУСУ**  
**2 ст. ложки РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА**  
**1 ПОМИДОР**  
**1 ЛУКОВИЦА**  
**ЛИСТЬЯ САЛАТА**  
**НЕСКОЛЬКО КУСОЧКОВ БЕКОНА**  
**5 БУЛОЧЕК**  
**3 ст. ложки МАЙОНЕЗА**  
**НЕСКОЛЬКО КУСОЧКОВ СЫРА**  
**4 ч. ложки КЕТЧУПА**  
**СОЛЬ И ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ**

Приправить фарш солью, перцем и острым томатным соусом. Сделать несколько тонких котлеток. Разогреть на сковороде растительное масло и обжарить

котлеты до румяной корочки. Убавить огонь и поджарить еще 2-3 минуты под крышкой. Помидоры нарезать тонкими кружочками, лук — кольцами. Салат помыть. Поджарить бекон на сковороде с двух сторон до румяного цвета, выложить на салфетку и дать жиру стечь. Слегка запечь булочки в тостере и разрезать их пополам. Намазать нижнюю половинку каждой булочки майонезом и положить сверху лист салата, затем по котлете, потом — кольца лука, сыр, помидор и 2 ломтика бекона, по 1 ч. ложке кетчупа. Накрыть булочки с начинками вторыми половинками.

# Пикантный Оливье

**100 г ВЕТЧИНЫ**  
**2 СОЛЕННЫХ ОГУРЦА**  
**1 ОТВАРНАЯ МОРКОВЬ**  
**1 ЯЙЦО, СВАРЕННОЕ ВКРУТУЮ**  
**1 НЕБОЛЬШАЯ ЛУКОВИЦА**  
**4 ст. ложки ТОМАТНОГО СОУСА**  
**2 ст. ложки РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА**  
**ЛИМОННЫЙ СОК**  
**ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ**  
**СОЛЬ**

Смешать нарезанные кубиками ветчину, морковь, очищенный от кожуры огурец и мелко нарезанные яйца. Приготовить соус, смешав томатный соус с растительным маслом, мелко нарезанной луковицей, перцем, солью и лимонным соком. Выложить салат горкой в блюдо и залить соусом.



Scanned by Reina



# Вся правда об оливье

**ЗНАМЕНИТЫЙ САЛАТ ОЛИВЬЕ ПОЯВИЛСЯ В 60-Е ГОДЫ В XIX ВЕКЕ, И ЕГО ПЕРВОНАЧАЛЬНЫЙ ВАРИАНТ СИЛЬНО ОТЛИЧАЛСЯ ОТ ЗНАКОМОГО НАМ БЛЮДА. В ЕГО СОСТАВ ВХОДИЛИ РАКОВЫЕ ШЕЙКИ, ОТВАРНОЙ ЯЗЫК, ИКРА, КАПЕРСЫ И МНОГО ЧЕГО ЕЩЕ.**

Со временем салат потерял дорогие ингредиенты, но зато приобрел всенародную любовь.

Откуда же у нашего родного салата такое аристократическое имя? Так звали его «изобретателя» Люсьен Оливье, будучи совсем еще молодым, решил поехать в Россию на заработки и открыл в Москве элитный ресторан под названием «Эрмитаж». Для столицы это было тогда в новинку. Французский шик и русские масштабы — все это сразу привлекло публику. «Эрмитаж» походил на перворазрядный европейский ресторан. Залы с белыми колоннами, отдельные кабинеты, сверкающие зеркалами, хрустальные люстры и роскошные интерьеры.

«Эрмитаж» приносил хороший доход, но публику всегда нужно удивлять, и тогда Люсьен Оливье придумал свой знаменитый салат.

Вкус нового салата был настолько непривычен москвичам, что популярность «Эрмитажа» вспыхнула с новой силой. Многие повара пытались повторить «Салат Оливье» — как его тогда сразу нарекли, но все мастера терпели фиаско. Вкус салата нельзя было воспроизвести, ведь дело в том, что рецепт майонского соуса, держался Оливье в секрете. Оригинальный салат имел такой вид. Проваренное филе рябчиков и куропаток перекладывалось пластами желе из бульона. По краям блюда выкладывались вареные раковые шейки и мелко нарезанный язык. Все это поливалось специально приготовленным майонезом. В центре всего этого великолепия возвышалась горочка из вареного картофеля, смешанного с корнишонами и каперсами. Украшалось блюдо дольками яиц и листьями салата.

## Классический оливье

**2 ОТВАРЕННЫХ РЯБЧИКА (ФИЛЕ)**

**1 ОТВАРЕННЫЙ ТЕЛЯЧИЙ ЯЗЫК**

**100 г ПАЮСНОЙ ЧЕРНОЙ ИКРЫ**

**200 г ЛИСТОВОГО САЛАТА**

**25 ОТВАРНЫХ РАКОВ**

**200 г ПИКУЛЕЙ**

**2 СВЕЖИХ ОГУРЦА**

**100 г КАПЕРСОВ**

**5 ВАРЕННЫХ ЯИЦ**

**Для соуса:**

**400 г ОЛИВКОВОГО МАСЛА**

**2 СВЕЖИХ ЯИЧНЫХ ЖЕЛТКА**

**ФРАНЦУЗСКИЙ УКСУС**

**ГОРЧИЦА**

**ТРАВЫ, ТАК И ОСТАВШИЕСЯ**

**В СЕКРЕТЕ**

Приготовление блюда было еще увлекательнее, нежели список его ингредиентов. Приведем в пример лишь только техно-

логию варки-жарки рябчиков для салата. Рябчиков нужно жарить в масле на сильном огне в течение 5-10 минут. Затем переложить их в кипящий мясной бульон, добавить 150 мл мадеры, 10-20 оливок, столько же шампиньонов и варить примерно полчаса. Потом посолить и снять с огня. Мясо остужать постепенно, чтобы оно не потеряло своего нежного вкуса.

Для этого кастрюлю с рябчиками нужно поставить в холодную воду и, когда мясо станет теплым, отделить его от костей. Вот так-то!

Сразу видно, до какой степени упростился салат оливье в современном мире. И, кстати, не стал от этого менее любимым.

## Сырный

**200 г БУЖЕНИНЫ**

**2 ВАРЕННЫХ КАРТОФЕЛИНЫ**

**2 СОЛЕННЫХ ОГУРЦА**

**100 г СЫРА**

**2-3 ВАРЕННЫХ ЯЙЦА**

**1 КИСЛОЕ ЯБЛОКО**

**МАЙОНЕЗ**

Все ингредиенты порезать кубиками. Яблоко перед тем, как резать в салат, лучше очистить от кожицы. Заправить салат майонезом.

## С лососем

**200 г ФИЛЕ ЛОСОСЯ**

**2 КАРТОФЕЛИНЫ**

**2 МАРИНОВАННЫХ ОГУРЦА**

**2 ЯЙЦА**

**1 ОСТРЫЙ ПЕРЧИК**

**МАЙОНЕЗ**

**ЗЕЛЕНЬ УКРОПА**

Филе лосося сварить в подсоленной воде. Картошку и яйца тоже сварить. Порезать кубиками лосось, яйца, картошку, маринованные огурцы. Перчик и укроп измельчить. Все смешать и заправить майонезом.



# Жюльен

## с грибами и языком

**300 г ОТВАРНОГО ЯЗЫКА**

**150 г ШАМПИньОНОВ**

**1 ЛУКОВИЦА**

**1 ч. ЛОЖКА МУКИ**

**80 г СЫРА**

**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО**

**СОЛЬ И ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ -  
ПО ВКУСУ**

Нашинковать грибы, мелко порезать лук, сыр потереть на терке, вареный язык порезать

мелкой соломкой.

Грибы обжарить вместе с луком на растительном масле, посолив и поперчив. Добавить муку и порезанный язык, подлить немного бульона, в котором варился язык. Потомить под крышкой на слабом огне. Разложить в кокотницы жюльен, сверху насыпать тертый сыр и поставить в разогретую духовку на 5-10 минут.



# Секреты вкуса

Обычно жюльен готовят в кокотницах (маленьких порционных мисочках с ручкой) и в них же подают к столу. Но можно запекать и в сковороде, и в стеклянной форме, а уже потом раскладывать на тарелки.

Главное, чтобы основные компоненты блюда были мягкими и нежными, например, грибы, курица, ветчина, рыба, язык. В мясные жюльены добавляют зелень, в рыбные мускатный орех и жареный лук.

Если любите хрустящие корочки, тогда к мелко натертому сыру добавьте панировочные сухари, получится гораздо вкуснее.

Чтобы жюльен не пригорел, кокотницы ставьте на противень с горячей водой, налитой высотой в полсантиметра.

Само слово «жюльен» означает способ нарезки тонкими ломтиками, например для салатов. Со временем «жюльенами» стали называть горячие закуски, приготовленные из нарезанных соломкой продуктов.

## Праздничный жюльен «Карибское море»

**200 г ЗАМОРОЖЕННЫХ КРЕВЕТОК**

**1 ЛУКОВИЦА**

**0,5 СТАКАНА СЛИВОК**

**2 ст. ЛОЖКИ МУКИ**

**100 г ТЕРТОГО НА ТЕРКЕ СЫРА**

**СОЛЬ И ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

**СОК ПОЛОВИНЫ ЛИМОНА**

**СЛИВОЧНОЕ МАСЛО**

Креветки разморозить, отварить в подсоленной воде до готовности. Очистить от панциря.

Лук порезать полукольцами,

обжарить на сливочном масле до золотистого цвета, добавить креветки, сок лимона, поддержать на огне 2 минуты.

Муку подсушить на разогретой сковороде до бежевого цвета, влить сливки и перемешать. Креветки перемешать со сливочным соусом и разложить в кокотницы.

Если нужно, посолить и поперчить, засыпать тертым сыром и запечь в духовке до румяной корочки.



# Грибной жульен с курицей

**300 г ФИЛЕ КУРИЦЫ**  
**100 г ЖАРЕННЫХ ГРИБОВ**  
**80 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА**  
**1 СТАКАН СМЕТАНЫ**  
**1 СТАКАН МАЙОНЕЗА**  
**40 г ТЕРТОГО СЫРА**

Подготовленное филе курицы слегка обжарить и нашинковать соломкой. Грибы перебрать, промыть, отварить до полуготовности, затем обжарить и тоже

нашинковать соломкой. Курицу и грибы смешать, заправить сметаной, смешанной с майонезом, и прогреть на слабом огне 4-5 минут. Металлические кокотницы смазать сливочным маслом и заполнить приготовленной смесью. Сверху горкой посыпать тертый сыр. Поставить кокотницы в сильно прогретую духовку и запечь до образования румяной корочки.

# Жульен из баклажанов «Олимп»

**4 НЕБОЛЬШИХ БАКЛАЖАНА**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**  
**1 СТАКАН СМЕТАНЫ**  
**1 ГРИБНОЙ БУЛЬОННЫЙ КУБИК**  
**1 Ч. ЛОЖКА МУКИ**  
**1 ДОЛЬКА ЧЕСНОКА**  
**СОЛЬ, ПЕРЕЦ, СВЕЖИЙ БАЗИЛИК**  
**И ПЕТРУШКА - ПО ВКУСУ**  
**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО ДЛЯ ЖАРКИ**

Баклажаны почистить и порезать небольшими кубиками, примерно 1,5 x 1,5 см, посолить, и оставить на полчаса,

чтобы ушла горечь. Затем промыть их и слегка отжать. Лук порезать толстой соломкой и обжарить до румяного цвета на растительном масле, добавить к нему баклажаны и жарить до золотистой корочки.

Затем все залить сметаной, положить муку, измельченную дольку чеснока, специи, посолить, раскрошить бульонный кубик. Тушить под крышкой, помешивая, минут 15.

# Жульен из рыбы «День Нептуна»

**300 г ФИЛЕ РЫБЫ**  
**200 г ШАМПИНЬОНОВ**  
**2-3 СТ. ЛОЖКИ СЛИВОЧНОГО МАСЛА**  
**1 СТАКАН СМЕТАНЫ**  
**3 ЯЙЦА**  
**СОЛЬ И ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

Шампиньоны порезать соломкой, поджарить в масле,

посолить и поперчить по вкусу, добавить нарезанные кусочки филе рыбы, слегка обжарить и все сложить в кокотницы. Сметану смешать со взбитыми яйцами, посолить, поперчить и залить этой смесью грибы с рыбой. Запечь в духовке.



# «Селедка под шубой»

Салат «Селедка под шубой» впервые был приготовлен в конун 1919 года поваром Аристархом Прокопцевым в таверне купца Анастаса Богомилова. Это был не просто новый салат, а салат со смыслом.

**СЕЛЕДКА СИМВОЛИЗИРОВАЛА СОБОЙ ПРОЛЕТАРИЕВ, КАРТОШКА —**

**КРЕСТЬЯН, А СВЕКЛА ИМИТИРОВАЛА ЦВЕТ БОЛЬШЕВИСТСКОГО ЗНАМЕНИ.** Назвали салат «Шуба», го-  
стям трактира блюдо понравив-  
лось.

Позднее «Шуба» эволюционировала, добавив к себе еще несколько слоев, и стала называться «Селедка под шубой»



# Канаше «Рыба моя»

**РЖАНОЙ ХЛЕБ**

**200 г СЕЛЕДКИ**

**2-3 НЕКРУПНЫЕ КАРТОФЕЛИНЫ**

**3 яйца**

**1 НЕБОЛЬШАЯ СВЕКЛА**

**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО**

**Для соуса:**

**100 г МАЙОНЕЗА**

**2 зубчика ЧЕСНОКА**

**ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ**

Ржаной хлеб порезать ломтиками примерно 3 x 8 см, обжарить в растительном масле.

Картофель (не чистить шкурку), свеклу и яйца сварить в отдельной посуде, почи-

стить. Порезать яйца и картофель кружками, свеклу ломтиками, примерно равными по размеру кружкам яиц и картофеля.

Сложить канапе: кусочек поджаренного хлеба, затем кусочек картошки, потом свекла, яйцо и селедка. Проткнуть канапе шпажками.

Для соуса смешать майонез с измельченным чесноком и мелко порезанной зеленью петрушки.

Выложить канапе на блюдо, подать отдельно соус. Угощаясь канапе, нужно макать их в соус.

# «Лосось в тулупе»

**400 г ФИЛЕ ЛОСОСЯ**

**2 СВЕКЛЫ**

**3 КАРТОФЕЛИНЫ**

**1 КРУПНАЯ МОРКОВЬ**

**3 КРУПНЫХ ЛИСТА САЛАТА**

**РОМАНО**

**2 ст. ложки МАЙОНЕЗА**

**1/4 ЛИМОНА**

**ВЕТЧКИ ПЕТРУШКИ**

Отварить филе лосося в подсоленной воде. Картофель, морковь и свеклу отварить, не очищая, до готовности. Овощи очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками. Все ингредиенты салата выложить на

тарелку слоями, промазывая их небольшим количеством майонеза.

Сверху салат полить майонезом. Рядом уложить салатные листья и ломтик лимона, его соком можно сбрызнуть слоеный салат перед подачей на стол. Блюдо украсить веточками петрушки.

Филе лосося можно заменить консервированной рыбой.

Если вы хотите, чтобы блюдо получилось более аккуратным, используйте специальную формочку для салата.

Свеклу для салата можно не отваривать, а запекать. Для этого нужно насыпать в противень крупной соли, свеклу обернуть фольгой, которую следует проткнуть в нескольких местах вилкой. Выложить свеклу на соль и запекать примерно 40 минут!

# Закусочная выпечка





# Кулебяка с четырьмя начинками

## Для блинов:

1 яйцо  
1/2 стакана муки  
2/3 стакана молока  
15 г сливочного масла  
1/2 ч. ложки сахара  
щепотка соли

## Для теста:

1 ч. ложка соли  
5 г дрожжей  
2 яйца  
2,5 ст. ложки сахара  
1 стакан муки высшего сорта  
50 г сливочного масла  
1,5 стакана молока

## Для начинки:

100 г куриной печени  
200 г мясного фарша  
100 г шампиньонов  
50 г гречки  
несколько веточек свежей  
петрушки и зеленого лука  
1 луковица  
1 морковь  
1/2 стакана  
растительного масла

Сперва приготовить блинчики. Желток разболтать, посолить, добавить молоко, сахар, масло и муку. Когда тесто будет хорошо перемешано, положить взбитый белок, еще раз перемешать. Выпечь тоненькие блинчики на масле.

Теперь замесить дрожжевое тесто. Муку просеять, всыпать в миску, вбить яйца. Помешивая, струйкой влить молоко, положить соль, сахар и дрожжи, снова перемешать.

Добавить масло и замесить не слишком крутое тесто. Тесто скатать в шар, накрыть полотенцем и поставить в тепло на час. Когда тесто поднимется, обмять его и дать постоять еще час.

Сделать начинку. Печенку обжарить, размять, смешать с нарезанным зеленым луком и петрушкой.

Шампиньоны почистить, нарезать и пожарить с измельченной половинкой луковицы 5-10 минут. Гречку отварить в соленой воде и пассеровать в масле вместе с тертой морковкой 2-3 минуты. Мясной фарш обжарить до готовности с 1/2 луковицы. Во все начинки добавить соль и, чтобы фарш лучше «схватился» по 1/2 желтка.

Поделить тесто на 2 части. Один кусок раскатать толщиной в 1 см, выложить на смазанный маслом противень, на тесто слой печени, на него постелить блин. На блин — слой гречневой начинки. И накрыть вторым блином. Выложить грибы и опять прослоить блином. Сверху выложить мясной фарш. Второй кусок теста раскатать, накрыть им начинку и плотно защипать края «косичкой». Сделать проколы вилкой сверху и по бокам.

Выпекать при 180°C около 40 минут. В конце (минут за 10) температуру понизить до 160°C.







## Кулебяка с капустой и рыбой

**600 г ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА**  
**500 г ФИЛЕ РЫБЫ**  
**500 г БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**  
**3 яйца (ВАРЕННЫЕ)**  
**2 ст. ложки рубленой**  
**ЗЕЛЕНИ УКРОПА**  
**100 г сливочного масла**  
**1 яйцо**  
**ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ**  
**СОЛЬ**

Капусту нашинковать, посолить, перетереть руками, оставить до выделения сока, затем отжать.

Филе рыбы нарезать кусочками, посолить, поперчить, обжарить на части масла до образования золотистой корочки.

Подготовленную капусту обжарить на оставшемся масле, охладить.

Вареные яйца порубить.

Капусту смешать с рублеными яйцами, зеленью, посолить и поперчить.

Тесто раскатать в пласт, выложить на противень, выстеленный пергаментом.

На середину пласта уложить половину капустной начинки, затем жареную рыбу и оставшуюся капусту.

Края теста соединить над начинкой, защипнуть, придать кулебяке овальную форму. Из оставшегося теста вырезать фигурки, оформить ими кулебяку. Поставить ее на 20 минут в теплое место для расстойки.

Смазать кулебяку яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 25-30 минут при 220°C в нагретой заранее духовке.

## Кулебяка «на четыре угла»

**Кулебяка - это вид закрытого пирога овальной формы.**

На Руси всегда готовили кулебяки с грибами, мясом, ливером и капустой. Но особенно любили кулебяку с визигой, вареными яйцами и кусочками рыбы. А в пост готовили кулебяки с гречневой кашей, поджаренной на растительном масле, или рисом.

Самая известная кулебяка «на четыре угла» Такая готовилась с четырьмя видами начинки, и укладывали ее послойно клинышками на всю ширину пирога.

Часто кулебякам придавали форму той начинки, которая в них была спрятана. Например, кулебяку с рыбой пекли в форме рыбы, а мясному пирогу придавали очертания поросенка, вылепливали из теста ушки и пяточок, а из перчинок делали глазки. В русских ресторанах готовили кулебяки с двенадцатиярусной начинкой.

Французские повара заимствовали у нас рецепт, и уже потом блюдо полюбилось по всему миру. Иностранная кулебяка имеет классическую овальную форму и подается как основное блюдо.





## Классическая «Маргарита»

### Для теста:

**7 г сухих дрожжей**

**1 ст. ложка сахара**

**250 мл горячей воды**

**350 г муки**

**1 ст. ложка оливкового масла**

**соль - по вкусу**

### Для начинки:

**400 г консервированных  
томатов**

**2 зубчика чеснока**

**1 ст. ложка оливкового масла**

**100 г сыра моцарелла**

**по 2 ст. ложки сухого**

**базилика, томатной пасты**

**и тертого сыра пармезан**

**соль**

Положить дрожжи и сахар в миску и смешать с 4 ст. ложками воды. Оставить постоять в теплом месте 15 минут, пока смесь не начнет пениться. Смешать муку с солью и сделать углубление в центре. Добавить масло, смесь с дрож-

жами и оставшуюся воду. Деревянной ложкой замесить тесто. Выложить тесто на стол, посыпанный мукой, и месить несколько минут. Положить тесто в миску, накрыть полотенцем и оставить на полчаса, чтобы оно увеличилось в объеме в 2 раза. Положить тесто на противень и, разглаживая руками, распределить его по противню толщиной около 0,5 см. Положить порезанные помидоры, измельченный чеснок, базилик, оливковое масло, соль и перец в большую сковороду. Потушить около 15 минут, пока соус не начнет густеть. Добавить томатную пасту, снять с огня и слегка остудить.

Намазать основу начинкой, посыпать порезанной моцареллой и пармезаном. Запекать в нагретой духовке при 200°C в течение 20-25 минут. Подать горячей.

## Пицца с королевским именем

Единой версии появления этой пиццы нет.

По первой легенде, автором «Маргариты» был владелец неаполитанской пиццерии Рафаэле Эспозито. В 1889 году Маргарита Савойская, супруга итальянского короля Умберто Первого, прибыла с визитом в Неаполь. Ей захотелось отведать пиццу, которая в то время была любимым блюдом итальянских бедняков.

Придворный повар-француз пиццу печь не умел. Пришлось позвать местного кулинару. Им оказался Рафаэле Эспозито. Он приготовил для Маргариты три пиццы: две традиционные и одну сочинил специально для королевы. В качестве начинки повар использовал красные томаты, зелень базилика и белый сыр моцареллу. Таким образом, новая пицца повторяла цвета итальянского флага. Эта пицца и понравилась Маргарите больше всего. Согласно другой версии впервые пиццу «Маргарита» приготовил Паппино Бранди. В награду за свое изобретение он получил грамоту от королевы, которая до сих пор хранится у его потомков. Этот документ украшает стену пиццерии «Бранди» в Неаполе.



# Пицца с овощами и омлетом

## Для теста:

300 г муки

150 г сливочного масла

1 ст. ложка воды

1 яйцо

10 г соли

## Для начинки:

200 г сыра

100 г копченого сала

2 помидора

100 г лука-порея

50 г масла сливочного

0,5 стакана молока

3 яйца

зелень петрушки - по вкусу

перец, соль - по вкусу

Насыпать муку на стол горкой. Сделать углубление, по-

ложить размягченное масло, яйцо, соль и влить 1 ст. ложку воды. Все перемешать.

Тесто скатать в шар, посыпать мукой и оставить на полчаса, накрыв салфеткой.

Нарезать сыр на мелкие ломтики. Помидоры, нарезанный лук-порей обжарить в сковороде на сливочном масле. Тесто раскатать, уложить в форму или сковороду. На тесте разложить порезанное кусочками сало, сыр, затем овощи.

Яйца взбить с молоком, солью, перцем и вылить на овощи. Сверху посыпать зеленью. Запекать при 185°C.

# Пицца «Пепперони»

## Для теста:

2 стакана муки

1 стакан воды

15 г дрожжей

1 ст. ложка сахара

1 ст. ложка маргарина

1 яйцо

## Для начинки:

1 болгарский перец

100 г пепперони

(острая салями)

100 г сыра

1 помидор

майонез, томатный соус - по вкусу

100 г шампиньонов

В 1 стакане теплой воды растворить дрожжи, добавить сахар и муку, половину слег-

ка взбитого яйца, соль, влить растопленный маргарин и замесить тесто. Тесто оставить на 1,5-2 часа в теплом месте. Нарезанные грибы обжарить в растительном масле, колбасу пепперони нарезать соломкой, сыр натереть на терке, болгарский перец нарезать мелкими кубиками, помидор кружочками. Перемешать майонез с оставшейся половиной яйца. Все смешать.

Лепешку из теста выложить на сухой противень, посыпанный мукой, и руками размять до толщины 5 мм. Выложить начинку. Затем посыпать сыром. Печь пиццу 15-20 минут при температуре 220°C.



# Самса с курицей

1/2 палочки дрожжей

1/2 ч. ложки соли

2 ст. ложки сахара

150 г маргарина

1 стакан молока

3,5 стакана муки

3 куриных грудки

2 большие луковицы

соль, перец - по вкусу

1/2 ч. ложки зиры

молотая корица -

на кончике ножа

1 яйцо

Растопить маргарин. Размять дрожжи с солью. Добавить сахар, молоко, маргарин и 3 стакана муки. Замесить негустое тесто. Накрывать тесто

пленкой, поставить доходить в холодильник на 1,5 часа.

Нарезать кубиками курицу и репчатый лук, посолить, поперчить, добавить зиру и корицу. Достать из холодильника подошедшее тесто.

Посыпать стол мукой, скатать из теста шарики размером 4-5 см, раскатать каждый кружочком диаметром 10-12 см и толщиной 3 мм. На каждую лепешку положить по ложке начинки. Защипать так, чтобы получились треугольные пирожки. Выложить их на противень, смазать взбитым яйцом и выпекать при 220°C, пока не подрумянятся.



# Расстегаи с рыбой

**400 г муки**

**3 ст. ложки подсолнечного  
масла**

**30 г сухих дрожжей**

**500 г филе щуки**

**0,5 ч. ложки молотого  
черного перца**

**3 яйца**

**300 мл молока**

**соль**

**1 ст. ложка сахара**

Подогреть молоко, растворить в нем сахар, насыпать дрожжи, добавить муку и замесить тесто. Накрыть тесто полотенцем и поставить в теплое место. Когда объем теста увеличится в 2 раза, добавить 2 желтка и 2 ст. ложки масла и снова вымесить. На-

крыть тесто и ждать второго поднятия.

Филе щуки измельчить, посолить и поперчить, обжарить в масле.

Как только тесто поднимется во второй раз, раскатать его в тонкий лист, стаканом вырезать кружки. На каждый кружок положить рыбу. Концы пирожков защипнуть так, чтобы середина осталась открытой.

Смазать противень подсолнечным маслом, выложить на него расстегаи и оставить на 15 минут, чтобы они расстоялись.

Смазать пироги взбитым желтком и поставить выпекаться в нагретую до 200°C духовку до румяного цвета.

## Пироги «нараспашку»

Расстегаи отличаются от других пирожков тем, что сверху у них есть отверстие. Когда эти пирожки готовят, то оставляют незакрытым верх, как бы «нараспашку» отсюда и название.

Расстегаи на Руси подавали к густому рыбному бульону, и даже заливали ложку бульона прямо в пирожки, чтобы начинка была сочной.

## Первые блюда







## Щи «Сборные»

**3 л мясного бульона**  
**150 г говядины (отварной)**  
**150 г курицы (отварной)**  
**100 г ветчины**  
**100 г вареной колбасы или сосисок**  
**500 г квашеной капусты**  
**1 морковь**  
**1 корень петрушки**  
**2 луковицы**  
**50 г сливочного масла (топленого)**  
**1 зубчик чеснока**  
**соль - по вкусу**

Квашеную капусту отжать, если требуется, то порезать

капусту помельче, положить в сковороду и тушить до мягкости.

Лук, морковь и корень петрушки вымыть, очистить, мелко нарезать и обжарить в разогретом сливочном масле.

В кастрюлю положить мясные продукты, нарезанные небольшими кусочками, залить процеженным горячим бульоном, добавить капусту и обжаренные овощи, дать вскипеть, заправить измельченным чесноком, посолить и варить на слабом огне в течение 10-15 минут.

## Щи с копченой грудинкой

**500 г свинины на кости для бульона**  
**лавровый лист**  
**4 картофелины**  
**300 г квашеной капусты**  
**1 морковь**  
**1 крупная луковица**  
**1 ст. ложка томатной пасты**  
**2 ст. ложки растительного масла**  
**100 г копченой свиной грудинки**  
**зелень и сметана**  
**перец, соль - по вкусу**

Воду налить в кастрюлю, положить мясо с косточкой, довести до кипения, снять пену, варить под крышкой 1 час. Посолить, положить лавровый лист, квашеную капусту,

картошку, порезанную кубиками.

Лук, морковь и картофель порезать кубиками. Также кубиками порезать грудинку. В бульон добавить картофель, варить почти до готовности. В сковороде на масле спассеровать лук и морковь, добавить грудинку, а затем томатную пасту, пассеровать 2 минуты.

В кастрюлю положить пассеровку, готовить щи еще 10 минут. Зелень мелко порубить, часть добавить в суп, а часть положить уже в тарелки.

Щи накрыть крышкой, плиту выключить, дать настояться час.

Подавать со свежей зеленью и сметаной.





# Щи по-царски с гречневой кашей

**500 г СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ**  
**400 г МЯСА С КОСТОЧКОЙ**  
**150 г САЛА**  
**3-4 КАРТОФЕЛИНЫ**  
**2 МОРКОВИ**  
**3 КОРНЯ ПЕТРУШКИ**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**  
**300 г ГРЕЧНЕВОЙ КАШИ**  
**ЗЕЛЕНЬ**  
**СОЛЬ**  
**ПЕРЕЦ**

Сварить мясной бульон. Сало нарезать кубиками и поджарить до шкварок. Нашинкованную соломкой капусту, порезанный кубиками картофель, тертую морковь, измельченные лук и петрушку, шкварки вместе с вытопленным салом положить в кипящий бульон и варить до готовности овощей. Посыпать зеленью, посолить, поперчить. В отдельной посуде подать к щам кашу.

## Щи да каша

Щи в русской кухне занимают такое же почетное место, как пицца в Италии, плов в Узбекистане или шашлык на Кавказе.

Щи на Руси готовили и крестьяне, и придворные повара. Варили их долго, потом томили в русской печке, оставляя на ночь, отсюда, кстати, название «суточные» щи.

Зимой щи спасали от голода

путешественников и ямщиков. Щи варились, остужались и замораживались. В дороге требовалось просто отколоть топором кусочек и разогреть на костре.

Готовили щи в старину с кислой капустой. Это было обусловлено тем, что щи были зимней едой, а зимой свежей капусты не сыщешь.

Подавали щи традиционно с гречневой кашей.

## Мастер кислых щей

Кислые щи ничего общего с супом не имеют. Так называли на Руси шипучий квас на основе пшеничного и ячменного солода. Готовился этот напиток очень просто. Поэтому того, кто сильно не утруждается, и того, кто не способен на серьезную работу, и называют «профессором» или «мастером кислых щей»



## Уха «Белая река»

**1 кг РЫБЫ**  
**2 СОЛЕННЫХ ОГУРЦА**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**  
**2 МОРКОВИ**  
**НЕСКОЛЬКО ЛОМТИКОВ ЛИМОНА**  
**ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ**  
**ЗЕЛЕНЬ УКРОПА**  
**ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ**  
**ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ**  
**СОЛЬ**

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть.

Отделить мякоть от костей, нарезать на куски. Из костей, голов, плавников, хвостов сва-

рить бульон, завязав их в марлю и опустив в воду.

Очистить луковицу, тонко нарезать и положить в бульон. Добавить порезанные кружочками морковь и огурцы, куски рыбы, лавровый лист, горошины перца. Посолить и варить в течение 10-15 минут. За пять минут до готовности положить ломтики лимона и порезанную зелень.

А можно варить такую уху, добавив немного риса или перловки.



# Уха с курицей и грибами

**500-600 г РЫБЫ**  
**500-600 г КУРИЦЫ**  
**1/2 СТАКАНА ПШЕНА**  
**5 КАРТОФЕЛИН**  
**3-4 БЕЛЫХ ГРИБА**  
**2 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА**  
**3 ЛАВРОВЫХ ЛИСТА**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**

**ЗЕЛЕНый ЛУК, ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ, ДУШИСТЫЙ ПЕРЕЦ ГОРОШКОМ, СОЛЬ - ПО ВКУСУ**  
**РЮМКА ВОДКИ**

В кастрюлю налить воду, добавить соль, перец, лаврушку, обе луковицы, разрезан-

ные пополам, дольки чеснока целиком, душистый горошек. Положить в воду окорочка, разрубив каждый на две части. Пока варится курица, рыбу почистить (если нужно) и помыть. Когда курица сварится, достать ее и отложить.

В бульон положить порезанную картошку, куски рыбы, пшено, порезанные грибы. За пять минут до готовности в уху положить куриное мясо, измельченный зеленый лук, влить водку.

Раньше на Руси ухой называли вообще любой суп, и только уже позднее уха стала рыбным блюдом. Есть поговорка: уха из петуха. Сейчас говорим и не задумываемся. А ведь такое блюдо действительно есть. Самая популярная уха у наших предков была на основе куриного бульона. Сперва варились курица или петух, а уже потом добавлялась рыба. В конце приготовления в блюдо добавляли резаную зелень и рюмку водки.

## Уха «Хорватия»

**300 г МЕЛКОЙ РЫБЫ**  
**300 г СУДАКА**  
**1 ЛУКОВИЦА**  
**5 СВАРЕННЫХ ВКРУТУЮ ЯИЦ**  
**1 ч. ЛОЖКА УКСУСА (6%-НОГО)**  
**ПЕРЕЦ МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ**  
**ПЕРЕЦ ДУШИСТЫЙ ГОРОШКОМ**  
**ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ**  
**СОЛЬ**

Мелкую рыбу очистить, сложить в котелок, добавить разрезанную пополам луковицу и специи, залить холодной

водой так, чтобы она покрыла рыбу. Варить на слабом огне в течение 15-20 минут, снимая пену.

В уху добавить очищенный и разрезанный на куски судак, посолить и варить еще 20 минут. Желтки из вареных яиц раскрошить вилкой и тщательно размещать с уксусом, развести одной-двумя ложками горячего бульона и заправить получившейся массой уху.

Scanned by Reina



## Луковый суп с курицей

**Для супа:**  
**400-500 г КУРИЦЫ**  
**4 ЛУКОВИЦЫ**  
**СОЛЬ, ПЕРЕЦ — ПО ВКУСУ**  
**СЛИВОЧНОЕ МАСЛО**  
**ЗЕЛЕНЬ**  
**КОРЕНЬ СЕЛЬДЕРЕЯ**  
**КУРКУМА**  
**Для гренек:**  
**БЕЛЫЙ ХЛЕБ ИЛИ БАТОН**  
**СЫР**  
**КРАСНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ**

В кастрюлю налить воду, положить мясо.

Когда вода закипит, снять пену, убавить огонь и положить в бульон кусочек корня сельдерея. Бульон посолить и варить на медленном огне 30-50 минут. Из готового бульона вынуть мясо и процедить.

Лук мелко порезать.

В сковороде растопить сливочное масло и обжарить лук до мягкости.

К луку влить примерно 1 стакан бульона, накрыть крышкой и тушить на слабом огне около 10 минут, посолить.

Тушеный лук добавить в процеженный бульон, поставить кастрюлю на огонь и кипятить 5-10 минут. По вкусу бульон досолить, если нужно, и поперчить, добавить куркуму.

Нарезать для гренек хлеб или батон и натереть на крупной терке сыр. Хлеб выложить на противень, поставить в нагретую до 180-200 градусов духовку и сушить 10-15 минут. Вынуть гренки из духовки, посыпать сыром, красным молотым перцем и поставить в духовку еще на 5 минут до расплавления сыра.

При подаче суп налить в тарелки, положить в каждую порцию кусочки курицы, гренки подать отдельно. Суп посыпать рубленой зеленью.



# Луковый суп с сыром

**500 г лука**  
**3 ст. ложки сливочного масла**  
**2 ст. ложки кукурузной муки**  
**6 стаканов куриного бульона**  
**1 лавровый лист**  
**1 зубчик чеснока**  
**4 кусочка белого хлеба**  
**3 ст. ложки тертого сыра**  
**черный молотый перец**  
**и соль — по вкусу**

Хлеб порезать кубиками и поджарить на масле или подсушить на противне в духовке.

Лук очистить, порезать тонкими полукольцами и потушить в сливочном масле до румяного цвета. Выложить в кастрюлю. Добавить кукурузную муку, бульон, соль, перец, воду и варить на слабом огне 30 минут. Когда суп закипит, разлить в тарелки, добавить измельченный чеснок, положить сухарики. Посыпать суп тертым сыром. К столу подавать очень горячим.

## Суп от короля

**Луковый суп имеет множество вариантов и встречается в разных кухнях, но считается все-таки классикой французской кухни.**

Легенду о возникновении рецепта французы связывают с именем короля Людовика XV.

Дело было глубокой ночью, когда уставший король вернулся после охоты в свой охотничий домик и позвал к себе повара, чтобы тот приготовил ему ужин.

Повару нечем было обрадовать короля. Дичь король не привез, и есть было нечего.

Людовик приказал принести все, что осталось. Повар принес бутылку шампанского, несколько луковиц и кусок масла. Король прикинул и сам приготовил из всего этого суп. Поджарил на масле лук и добавил шампанское. Так появился луковый суп.



## Борщ «Полтавский»

**500 г курицы**  
**2 л воды**  
**1 маленький кочан капусты**  
**3 картофелины**  
**1 свекла**  
**30-50 г сала**  
**1 ст. ложка сливочного масла**  
**0,5 стакана томатной пасты**  
**0,5 стакана сметаны**  
**1 морковь**  
**1 корень петрушки**  
**1 луковица**  
**1 ст. ложка уксуса (9%-ного)**  
**соль, перец, зелень - по вкусу**  
**Для галушек:**  
**мука гречневая**  
**2-3 ст. ложки молока**  
**2 яйца**

Подготовленную курицу порезать на кусочки, положить в кастрюлю, залить холодной водой, довести до кипения и продолжать варить на медленном огне примерно 1,5 часа. Готовый бульон процедить. Свеклу нарезать соломкой,

капусту нашинковать, картофель порезать кубиками, положить в кастрюлю с бульоном, влить уксус и варить. Лук, морковь и корень петрушки мелко нарезать и спассеровать в масле, добавив томат-пасту. Когда овощи в бульоне уже будут готовы, добавить пассерованные корни и толченое с зеленью петрушки сало, варить еще 10 минут. Снять с огня и дать настояться в течение получаса.

Приготовить галушки. Смешать гречневую муку с яйцом и молоком. Тесто не должно быть слишком крутым. Хорошо вымешать. Отщипывать тесто и опускать в кипящую подсоленную воду, варить до готовности. При подаче на стол в тарелку с борщом положить кусочек курицы, галушки, заправить его сметаной и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.



# Борщ с фасолью

**1 СТАКАН СУХОЙ ФАСОЛИ**  
**250-300 г МЯСА**  
**3-4 ШТ. КАРТОФЕЛИНЫ**  
**200 г КАПУСТЫ БРОККОЛИ**  
**2 СВЕКЛЫ**  
**1 ПОМИДОР**  
**СОЛЬ, ПЕРЕЦ, ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ -**  
**ПО ВКУСУ**

Залить фасоль водой на 2-3 часа.

Поставить на огонь кастрюлю с водой (3 литра). Бросить в кипящую воду нарезанное кусочками мясо и фасоль. Варить 30-40 минут. В это время почистить и нарезать картош-

ку и капусту. Добавить в бульон специи и пряности (лавровый лист, перец). Положить в суп картошку, через 15 минут капусту.

Пока борщ кипит, обжарить на сале или на растительном масле измельченный лук и свеклу, порезанную соломкой. Добавить в сковороду нарезанную мякоть помидоров, потушить 5 минут. Выложить овощи в кастрюлю с борщом. Дать покипеть пару минут и выключить.

На следующий день такой борщ будет еще вкуснее.



# Борщ с уткой и черносливом

**1 УТКА (ПРИМЕРНО 1,5 кг)**  
**1 МОРКОВЬ**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**  
**2 СВЕКЛЫ**  
**СОК 0,5 ЛИМОНА**  
**ПЕТРУШКА**  
**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО**  
**200-300 г КАПУСТЫ**  
**100 г ЧЕРНОСЛИВА**  
**УКРОП**  
**ЧЕСНОК**  
**ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ, ПЕРЕЦ**  
**ГОРОШКОМ, СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

Утку промыть под водой, обсушить, нарезать порционными кусками. Сложить в кастрюлю и залить холодной водой.

Довести воду до кипения, уменьшить огонь, снять пену. Положить петрушку пучком, луковицу целиком, перец горошком, соль, лавровый лист.

Варить бульон до тех пор, пока утка не станет мягкой. Достать овощи и птицу.

Свеклу нашинковать.

Разогреть в сковороде масло, выложить свеклу, полить соком лимона и тушить минут 10-15. Можно при желании добавить 1 ч. ложку сахара.

Капусту и морковь нашинковать и выложить в бульон.

Минут через 5 добавить свеклу и порезанный помидор. Чернослив порезать половинками и положить в кастрюлю.

Мясо отделить выложить в кастрюлю. Закрыть крышкой и варить минут 10, до готовности всех продуктов.

Готовый борщ посыпать измельченным укропом и чесноком.

## Такой разный борщ!

Под названием борща прячется огромное количество супов, а объединяются они все благодаря свекле. Украинцы, претендующие на имя изобретателей борща, варят этот суп со свиной, с салом, с сахаром и едят обязательно с чесночной пампушкой вприкуску.

На юге России борщ варят с курицей.

Есть классические рецепты, например, «Московский» борщ. Его варят на говяжьем бульоне с копченостями и подают всегда со сметаной.

«Флотский» борщ готовят с копченой свиной грудинкой. Капусту режут не соломкой, а шашками, а картофель — мелкими кубиками. «Царский» борщ варят на бульоне из телятины, бекона и утки.





Scanned by Reina

# Харчо с орехами

**500 г говядины (жирной)**  
**0,5 стакана риса**  
**1 стакан грецких орехов**  
**1 ст. ложка кукурузной муки**  
**1 ч. ложка семян кинзы**  
**1 ч. ложка хмели-сунели**  
**1 маленький острый стручковый перец**  
**3 зубчика чеснока**  
**соус из ткемали или винный уксус, соль - по вкусу**

Мясо промыть, нарезать маленькими кусками, положить в

кастрюлю, залить водой и поставить вариться. Когда закипит, снять пену. Варить 1 час. Затем положить рис, через десять минут толченые грецкие орехи, измельченные стручковый перец и чеснок, посолить, добавить кукурузную муку, разведенную немного бульоном, соус из ткемали или винный уксус. В конце варки добавить толченые семена кинзы, хмели-сунели и поварить еще 10 минут.

## Рыбное харчо

**600 г рыбы**  
**3 л воды**  
**2 ст. ложки кетчупа**  
**корень петрушки**  
**корень сельдерея**  
**лавровый лист**  
**2 луковицы**  
**150 г грецких орехов**  
**150 г риса**  
**2 зубчика чеснока**  
**перец душистый горошком**  
**соль**

Петрушку и сельдерей нарезать соломкой и засыпать

в кипящую воду. В кастрюлю добавить соль и пряности. Проварить минут 15, полученный бульон слегка остудить и процедить. Поставить кастрюлю с бульоном на огонь и всыпать рис. Когда закипит, положить рыбу и бросить нарезанный кубиками лук. Отварить до готовности рыбы. В конце варки добавить в харчо томатный соус, орехи, лавровый лист, перец горошком и измельченный чеснок. Проварить минуты две.

Существует мнение, что харчо готовят из баранины. Это совсем не так. Конечно, можно сварить этот суп и из курицы, и из свинины, но классический вариант это харчо из говядины. Недаром название «харчо» по-грузински означает говяжий суп.

## Харчо «Острое»

**2 луковицы**  
**2 ст. ложки масла растительного**  
**100 г грецких орехов**  
**3-4 помидора**  
**зелень кинзы**  
**1/2 стакана риса**  
**перец стручковый (горький)**  
**3 зубчика чеснока**  
**соус чили, соль - по вкусу**

Мелко нарезанный репчатый лук поджарить, добавив масло, закрыть крышкой и тушить, время от времени помешивая. Толченые грецкие орехи и измельченную зелень кинзы

смешать с чесноком и порезанным перцем, развести немного водой и влить все это в сковороду со спассерованным луком. Затем переложить все в кастрюлю, залить водой, добавить рис, соус чили, посолить и варить минут 15. Нарезать помидоры, потушить, протереть через сито, влить в отдельную кастрюлю и, сварив до загустения, опустить в кипящий суп. Когда суп еще раз закипит, положить в него мелко нарезанную зелень петрушки и тотчас же снять с огня.





## Вторые блюда



Scanned by Reina



## Пельмени с креветками

### Для теста:

**3 СТАКАНА МУКИ**

**2 ЯЙЦА**

**1,5 СТАКАНА ВОДЫ**

**1 Ч. ЛОЖКА РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА**

**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

### Для начинки:

**1 КГ ВАРЕНО-МОРОЖЕННЫХ  
КРЕВЕТОК**

**2 КРУПНЫЕ ЛУКОВИЦЫ**

**СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ**

**ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

**30 г сливочного масла**

Приготовить тесто. Высыпать муку в миску горкой. Вылить туда яйца и теплую воду. Тщательно перемешать, добавить масло и соль.

Оставить тесто на полчаса на столе.

Креветки почистить и порубить. Лук измельчить и обжарить на сливочном масле. Смешать креветки и лук, посолить и поперчить. Слепить пельмени. Сварить, опустив в кипящую подсоленную воду. Варить около десяти минут.



# Печеные пельмени с грибным соусом

**1 кг ПЕЛЬМЕНЕЙ**

**1 СРЕДНЯЯ ЛУКОВИЦА**

**0,5 кг СВЕЖИХ ШАМПИньОНОВ**

**200 г СЛИВОК**

**100 г СЫРА**

**СОЛЬ, МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ**

Сварить пельмени до полуготовности, в бульон добавить лавровый лист, черный перец горошком и соль.

Шампиньоны промыть и мелко порезать, лук измельчить. Обжарить шампиньоны, добавить лук, потушить под

крышкой 5-10 минут, налить сливки. Когда сливки закипят, добавить немного муки, соль и черный молотый перец по вкусу, немного потушить.

На противень, смазанный растительным маслом, выложить пельмени и соус с грибами, перемешать. Поставить в духовку, разогретую до 200°C, на 15 минут.

Достать, посыпать тертым сыром и снова поставить в духовку до румяной корочки сверху.

В разных странах у пельменей есть «родственники». В Литве — колдуны, в Италии — равиоли, в Армении — бораки, в Азербайджане — дюшары, в Грузии — хинкали.

Если верить летописцам, на Руси проводились соревнования по поеданию пельменей. Едоки собирались на ярмарке и поглощали до ста пельменей зараз, причем стоит учесть, что размер пельмешков сильно отличался от современных в большую сторону.

## Идеи для пельменей

Из пельменей можно приготовить интересное блюдо. Сперва их нужно отварить, затем обжарить на сковороде с растительным маслом. Добавить к ним обжаренный отдельно лук и тертую морковь. В отдельной посуде взбить несколько яиц с 2-3 ст. ложками майонеза, добавить в смесь соль, черный молотый перец,

измельченный укроп.

Залить пельмени яичной смесью и готовить на среднем огне до тех пор, пока яйцо не запечется.

Можно готовые пельмени выложить на противень, смазанный маслом. Посыпать сверху тертым сыром и измельченной петрушкой. Запечь в духовке до румяной корочки.

# «Сибирские» пельмени

**Для теста:**

**1,5 СТАКАНА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ**

**1 ЯЙЦО**

**0,5 СТАКАНА ВОДЫ**

**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

**Для начинки:**

**200 г ГОВЯДИНЫ**

**250 г СВИНИНЫ**

**1 ЛУКОВИЦА**

**СОЛЬ**

**ПЕРЕЦ**

**САХАР**

**1 НЕПОЛНЫЙ СТАКАН ВОДЫ**

**1 ЯЙЦО**

Приготовить тесто. Смешать воду с яйцом и солью. Муку насыпать горкой в миску, сделать в центре углубление и влить в него воду с яйцом и солью. Замесить тесто и оставить его на 20-30 минут на столе. Затем раскатать тесто тонкой

узкой полоской и смазать по всей длине яйцом. Затем выложить на тесто на расстоянии 5-6 см друг от друга по ложке фарша. Вокруг фарша вырезать при помощи стакана кружки из теста, после чего сложить их пополам и защипнуть кончики.

Для приготовления фарша пропустить через мясорубку с мелкой решеткой говядину и свинину. Добавить в мясо соль, сахар, перец, воду, а также пропущенный через мясорубку лук, все тщательно перемешать.

Варить пельмени в большом количестве слегка подсоленной воды (на 1 кг пельменей - 4 л воды и 40 г соли) в течение 8-10 минут при слабом кипении.







## Фаршированная щука

**2 СЛАДКИХ КРАСНЫХ ПЕРЦА**  
**100 г МАСЛА СЛИВОЧНОГО**  
**2-4 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА**  
**300 г СЫРА (ТВЕРДОГО)**  
**2 кг ЩУКИ**  
**1 ЛИМОН**  
**ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ**  
**ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ,**  
**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

Рыбу очистить, удалить внутренности, кости, голову и плавники, промыть, посолить и поперчить.

Смешать рубленые яйца, тертый сыр, масло, сладкий перец, нарезанный соломкой, и измельченный чеснок. Щуку нафаршировать приготовленной смесью, завернуть в холщовую салфетку, перевязать ниткой и варить в подсоленной воде на слабом огне до готовности. Остудить, снять салфетку, нарезать на порции и выложить в овальное блюдо. Украсить лимоном и зеленью.

## Высший пилотаж!

Есть три вида фаршированной рыбы. Первый вид это рыба, фаршированная целиком. И это высший пилотаж. Шкурка снимается целиком, причем ее нельзя ни порвать, ни даже ранить. Затем в тонкую шкурку заправляется фарш из этой самой рыбы.

Во втором способе приготовления фаршируется часть рыбы или брюшко целой. То есть рыбка надрезается и заполняется начинкой. Третий вид фаршированной рыбы это всевозможные рыбные котлеты, тефтели и рулетики с начинкой.

## Рыба по-еврейски

**1 кг РЫБЫ**  
**2 КУСКА БУЛКИ**  
**100-150 мл МОЛОКА**  
**1 ЯЙЦО**  
**2 МОРКОВИ**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**  
**0,5 СВЕКЛЫ**  
**ПЕРЕЦ ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ -**  
**ПО ВКУСУ**  
**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**  
**1 ЩЕПОТКА ШАФРАНА**

Рыбу очистить от чешуи, отрезать голову, убрать внутренности, не разрезая брюшка. Подготовленную рыбу разрезать на крупные куски. Острым ножом вырезать мякоть у позвоночника.

Рыбное филе пропустить через мясорубку с луковицей и замоченной в молоке булкой. Фарш смешать с сырым яйцом, солью, перцем, шафраном. Куски рыбы заполнить фаршем.

Нарезать репчатый лук кольцами, свеклу и морковь соломкой и положить на дно кастрюли. На овощи выложить куски рыбы и залить водой так, чтобы они были покрыты водой. Тушить до готовности рыбы и овощей.

Готовую рыбу с овощами выложить на плоское блюдо.

Считается, что фаршированная рыба это традиционное еврейское блюдо, и едят его обычно в субботу, а готовят накануне.





# Плов по-шадибекски

**700 г РИСА**  
**600 г МЯСА**  
**3 МОРКОВИ**  
**200 г АЙВЫ**  
**100 г БАРАНЬЕГО САЛА ИЛИ МАСЛА**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**  
**СОЛЬ, СПЕЦИИ - ПО ВКУСУ**

Мясо нарезать кусочками, как на шашлык, лук кольцами, морковь - кубиками 1x1 см. Айву нарезать тоже кубиками, но покрупнее и положить в теплую воду, иначе она сразу потемнеет.

В казане растопить баранье сало или растительное масло, обжарить в нем лук до коричневого цвета, положить кусочки мяса и обжарить до

легкой корочки, положить кубики моркови, пожарить вместе с мясом до полуготовности, добавить немного воды, соль и специи и тушить на медленном огне в течение часа. Затем все переложить в другую посуду.

Айву смешать с промытым рисом и положить ровным слоем в жир, на котором жарилось мясо с овощами, залить водой, в которой замачивали айву, и варить при сильном кипении до полного испарения влаги и набухания риса. Накрыть крышкой на 20 минут. Плов смешать с мясом и овощами, переложить горкой на блюдо и подать на стол.

# Плов с куриными окорочками

**3 КУРИНЫХ ОКОРОЧКА**  
**3 ЛУКОВИЦЫ**  
**2 МОРКОВИ**  
**СПЕЦИИ ДЛЯ КУРИЦЫ**  
**50 г ТОМАТНОЙ ПАСТЫ**  
**500 г РИСА**  
**СОЛЬ И РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО**

Куриные окорочка промыть, убрать лишний жир и нарезать на порционные кусочки. На сковороду налить растительное масло и раскалить. Куриные окорочка посолить и обжарить на сильном огне до образования румяной корочки и переложить в миску. Морковь натереть на терке, репчатый лук нарезать полу-

кольцами. На сковороде в растительном масле обжарить овощи до золотистого цвета. Рис промыть. В казан или гусятницу на дно налить немного растительного масла, выложить рис и залить его горячей водой на 2 см выше уровня риса. В готовые овощи выложить томатное пюре и прогреть его. Теперь в рис добавить овощи, курицу, накрыть крышкой и, периодически мешая, тушить на огне около 30 минут. Затем плов посолить, закрыть крышкой и снять с плиты. Пусть минут 10-15 настоится. После этого плов можно подавать к столу.

# Плов с сухофруктами «Баку»

**КУРИЦА**  
**1,5 СТАКАНА РИСА БАСМАТИ**  
**1 БОЛЬШАЯ ЛУКОВИЦА**  
**1 ЯЙЦО**  
**100 г ТОПЛЕННОГО МАСЛА**  
**200 г СУХОФРУКТОВ (КУРАГА, ИЗЮМ, ЧЕРНОСЛИВ, ИНЖИР)**  
**1 ч. ЛОЖКА СЕМЯН ЗИРЫ**  
**1 ст. ЛОЖКА БАРБАРИСА**  
**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

Вскипятить 1 литр воды, добавить соль, всыпать рис и варить его до полуготовности. Откинуть на дуршлаг. Казан или кастрюлю с толстыми стенками смазать топленным маслом. Яйцо взбить и вылить в казан. Туда же выложить рис, поливать топленным маслом. Накрыть казан крыш-

кой и поставить на очень маленький огонь на 20 минут. Снять казан с огня и укутать в одеяло.

Сухофрукты промыть и обжаривать на сковороде в течение 5 минут в топленном масле. Залить 0,5 стакана кипятка и тушить на среднем огне до мягкости. Переложить в другую посуду.

Курицу нарезать порционными кусками и обжарить в оставшемся после сухофруктов масле вместе с мелко нарезанным луком до готовности.

При подаче выложить рис с разломанной яичной корочкой на подогретое блюдо, сверху - куски курицы с луком и сухофрукты.



# Любимое блюдо Тамерлана

**Плов готовят во всех азиатских странах, и везде по-разному.**

Но насчет авторства плова до сих пор нет единого мнения.

Есть версия, что плов впервые стали готовить вовсе не на Востоке, а в Греции.

Александр Македонский очень любил горячую острую и сытную пищу. И вот в одном из походов ему приготовили рис с острыми специями и кусочками изюма и абрикосов. «Полув» в переводе с греческого означает «разнообразный состав»

Другая легенда происхождения плова связана с именем Авиценны, или по-другому Абу Али ибн Сины. Сын правителя Бухары влюбился в дочь бедняка и стал чахнуть на глазах. Он не мог ни есть, ни пить, и никто не знал, в чем причина его болезни. Тогда принца привели к Авиценне, и по пульсу больного врач узнал, что все дело в любовных страданиях юноши. Авиценна назначил такое лечение: кормить принца раз в неделю пловом, пока он не поправится, а затем сыграть свадьбу.

Третья версия происхождения блюда связана с Тамерланом. Тамерлан, озабоченный состоянием здоровья воинов, обратился к мулле, чтобы он помог справиться с голодом и упадком сил в его армии. Мулла предложил следующий выход: «Надо взять большой котел. Положить в него мясо барашков, отборный рис, разбухающий от гордости, что будет съеден великими воинами, молодую морковь, краснеющую от радости, и острый лук, жалящий подобно мечу. Все это надо варить на костре до тех пор, пока запах приготовленного блюда не достигнет Аллаха, а повар не свалится в изнеможении».

# Голубцы «Молодцы»

**1 МАЛЕНЬКИЙ КОЧАН МОЛОДОЙ  
КАПУСТЫ**

**400 г ФАРША**

**4-5 СТ. ЛОЖЕК ГЕРКУЛЕСА**

**1 КРУПНАЯ ЛУКОВИЦА**

**1 НЕБОЛЬШОЙ ПОМИДОР**

**СОЛЬ, ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

**Для соуса:**

**1 ЛУКОВИЦА**

**1 МОРКОВЬ**

**2-3 ЗУБЧИКА ЧЕСНОКА**

**2 ПОМИДОРА**

**1 СТ. ЛОЖКА КЕТЧУПА**

**1 Ч. ЛОЖКА МОЛОТОЙ ПАПРИКИ**

**1 СТ. ЛОЖКА РАСТИТЕЛЬНОГО  
МАСЛА**

**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

**НЕБОЛЬШОЙ ПУЧОК УКРОПА**

Капусту отварить в кипящей воде в течение 4-5 минут, разобрать на листья, срезать толстые прожилки. В мясной фарш добавить измельченные лук и помидор, овсяные хлопья, соль, перец. Вымесить фарш. На листы капусты положить начинку, сформовать голубцы и выложить их в кастрюлю с толстым дном.

Приготовить соус. Для этого обжарить в масле мелко нарезанный лук, чеснок, тертую морковь, добавить помидоры и кетчуп, паприку, воду или отвар, в котором варилась капуста, посолить по вкусу, довести до кипения, залить голубцы и тушить 15 минут.





# Голубцы «Томатные»

**1/2 КОЧАНА КАПУСТЫ**  
**2 МОРКОВИ**  
**2 ч. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА**  
**400 г КУРИНОГО ФАРША**  
**1 СТАКАН ЧЕЧЕВИЦЫ**  
**3 СТАКАНА ВОДЫ**  
**1 ст. ЛОЖКА СУШЕНОГО БАЗИЛИКА**  
**1/2 ч. ЛОЖКИ СОЛИ**  
**2 СТАКАНА ТОМАТНОГО СОКА**  
**ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

Опустить кочан в кипящую воду. Как только листья станут мягкими, кочан достать, снять 8-10 больших листьев.

Натереть морковь. Мелко нарезать лук.

Налить в сковороду растительное масло, выложить фарш и лук, через пару минут добавить морковь, чечевицу, травы, специи и воду. Тушить смесь на небольшом огне до тех пор, пока вода не испарится.

Готовый фарш выложить на капустные листья, сформовать голубцы и выложить их в форму для запекания. Сверху залить томатным соком. Запекать в духовке 20 минут при 200°C.

# Голубцы «Южные»

**КАПУСТНЫЕ ЛИСТЬЯ**  
**1,5 СТАКАНА БУЛЬОНА**  
**1 СТАКАН СМЕТАНЫ**  
**Для начинки:**  
**300 г СВИНИНЫ**  
**3 ст. ЛОЖКИ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ**  
**1 МОРКОВЬ**  
**2 ЛУКОВИЦЫ**  
**1 КОРЕНЬ ПЕТРУШКИ**  
**4 ПОМИДОРА**  
**2 ст. ЛОЖКИ ТОПЛЕНОГО ЖИРА**  
**ПО НЕСКОЛЬКУ ВЕТОЧЕК УКРОПА И ПЕТРУШКИ**  
**СОЛЬ, ЧЕРНЫЙ МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

Для приготовления начинки замоченную заранее кукурузную крупу отварить до полуготовности.

Мясо нарезать мелкими кубиками. Морковь, корень петрушки и репчатый лук шин-

ковать и поджарить в масле.

Помидоры проколоть, ошпарить, очистить от кожицы и мелко нарезать.

Мясо смешать с отваренной кукурузной крупой, обжаренными овощами, помидорами, посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную зелень. Все тщательно перемешать.

Капустные листья вымыть, ошпарить, срезать толстые прожилки. Завернуть в каждый лист начинку так, чтобы получились конвертики.

Голубцы уложить в сотейник, залить мясным бульоном и тушить до готовности на небольшом огне.

Подавать голубцы к столу, полив сметаной или томатным соусом.

# Голубцы с фасолью

**300-400 г ФАСОЛИ**  
**300-400 г КАПУСТЫ**  
**1 КРУПНАЯ ЛУКОВИЦА**  
**80 г ТОМАТНОЙ ПАСТЫ**  
**РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО**  
**1-2 СЛАДКИХ ПЕРЦА**  
**ЗЕЛЕНЬ, СОЛЬ, МОЛОТЫЙ КРАСНЫЙ ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

Фасоль сварить в подсоленной воде.

Капустные листья пробланшировать, отбить грубые прожилки.

Обжарить измельченный реп-

чатый лук в растительном масле, посолить, приправить молотым красным перцем и снять с огня. Готовую фасоль откинуть на сито, смешать с поджаренным луком, добавить зелень и перемешать.

Завернуть начинку в капустные листья и выложить в сотейник или кастрюлю, положив между голубцами порезанные стручки сладкого перца.

Тушить голубцы на слабом огне до готовности.

# Голубцы с грибами

**10-12 ЛИСТЬЕВ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ**  
**2 ст. ЛОЖКИ РАСТИТЕЛЬНОГО МАСЛА**  
**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**  
**Для начинки:**  
**500 г СВЕЖИХ ГРИБОВ**  
**1-2 ст. ЛОЖКИ КЕТЧУПА**  
**1/2 СТАКАНА РИСА**  
**СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

Пробланшировать капустные листья в кипящей воде в тече-

ние 2-3 минут, затем достать из воды и положить в дуршлаг.

Для приготовления начинки свежие грибы вымыть, отварить, мелко нарезать, затем обжарить в растительном масле. Смешать с вареным рисом и кетчупом, посолить по вкусу.

На каждый лист положить по 2-3 ст. ложки начинки, завернуть его.

Поджарить голубцы в масле и потушить их под крышкой.

## А что в капусте?

Считается, что название блюда «голубцы» появилось в XVIII-XIX веках, когда в России стала очень популярна французская кухня и вошло в моду жарить на решетке перепелок и голубей, приправленных разными специями, у нас также появилось блюдо «ложные голуби» — капустные листья, наполненные фаршем.

По другой версии, слово «голубец» происходит от блюда с названием «галушки» или «галуши». Кушанье представляло собой пшенку, смешанную с мясом и завернутую в капустные листья.





Scanned by Reina

## Шашлык из баранины с кинзой

**800 г мякоти баранины**  
**2-3 луковицы**  
**несколько зубчиков чеснока**  
**зелень укропа**  
**зелень петрушки**  
**кинза**  
**перец черный молотый**  
**соль**

Для фарша лук, чеснок, зелень мелко нарезать, посолить и поперчить.

Баранину нарезать полосками длиной 10-15 см.

На полоски мяса выложить приготовленный фарш.

Свернуть рулетики и нанизать их на шпажки.

Жарить над раскаленными углями, периодически поворачивая.

## Шашлык из семги «Мажор»

**1 кг филе семги (или любой другой красной рыбы)**  
**100 мл белого сухого вина**  
**50 мл растительного масла**  
**2 крупные луковицы**  
**1 лимон**  
**черный молотый перец**  
**и соль - по вкусу**

Рыбу порезать, кожицу можно не убирать. Лук порезать кружочками. Приготовить маринад из вина, растительного масла, лимонного сока (отжать половину лимона), молотого перца и соли. Рыбу и лук сложить в кастрюлю и залить маринадом. Дать рыбе помариноваться часа 2-3 и нанизать на шампуры вместе с луком, пожарить над углями.

## Шашлык из кролика

**1 кг мяса кролика**  
**200 мл апельсинового сока**  
**3 зубчика чеснока**  
**жгучий перец**  
**соль - по вкусу**

чий перец. Все смешать и выдержать на холоде 6-8 часов. Если мясо кролика нежирное, то нанизанные на шампуры кусочки перед жареньем следует полить растительным маслом.

Мясо вымыть, нарезать одинаковыми кусочками, посолить, залить соком, добавить мелко нарезанный жгу-

Пожарить над углями и подать со свежей зеленью и томатным соком.

Что касается названия, то само слово «шашлык» имеет тюркские корни, а точнее крымско-татарские.

Буквально шашлык — это пища, приготовленная на вертеле. «Шиш» — это вертел. «Шишлик» («шишлык») — что-то на вертеле. Позднее «шишлик» стал «шашлыком»



# Шашлык из свинины с соусом

**600 г свинины**  
**НЕСКОЛЬКО ПОЛОСОК БЕКОНА**  
**3 помидора**  
**5 сосисок**  
**3 луковицы**  
**4 ст. ложки оливкового масла**  
**1 ст. ложка уксуса бальзамического**  
**4 зубчика чеснока**  
**2 веточки свежей мяты**  
**6 ст. ложек сметаны**  
**3 ст. ложки хрена**  
**НЕСКОЛЬКО ВЕТОЧЕК УКРОПА**

Мясо вымыть, обсушить. Нарезать на небольшие кусочки. Приготовить маринад. Чеснок очистить и измельчить. Мята разобрать на листочки. Смешать в миске оливковое масло, бальзамический уксус, чеснок, мяту, соль и перец.

Положить мясо в маринад, перемешать и поставить в холодильник на 2-3 часа, время от времени перемешивая.

Лук очистить и нарезать крупными кусками. Помидоры вымыть, обсушить и разрезать на половинки. Завернуть их в полоски бекон.

Мясо вынуть из маринада. Аккуратно нанизать на шампуры вперемежку кусочки мяса, лука, помидоры в беконе и порезанные сосиски.

Обжарить шашлыки на гриле или мангале, поливая оставшимся маринадом.

Смешать сметану и хрен. Хорошо взбить, добавить измельченный укроп, соль и перец. Подавать шашлыки вместе с соусом.

# Шашлык из семги с картофелем

**400-500 г СВЕЖЕЙ СЕМГИ**  
**3 КАРТОФЕЛИНЫ**  
**10 МАЛЕНЬКИХ МАРИНОВАННЫХ ОГУРЧИКОВ**  
**МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ**  
**МОЛОТАЯ ПАПРИКА, СОЛЬ, МОЛОТЫЙ ЧЕРНЫЙ ПЕРЕЦ - ПО ВКУСУ**

Картофель вымыть щеткой, залить кипятком и сварить в мундире до готовности, затем остудить и очистить. Нарезать картофель дольками, сбрызнуть маслом, посыпать солью

и паприкой. Семгу нарезать крупными кубиками, сбрызнуть маслом, приправить солью и черным перцем.

На каждую шпажку надеть, перемежая, по несколько кусочков семги и долек картофеля.

Сильно разогреть духовку и запечь шашлычки в течение 10-15 минут. Вынуть из духовки, надеть на каждую шпажку по два огурчика, по одному с каждого конца, и сразу подать.

# Шашлык... он и в Африке шашлык

У каждого народа шашлык называется по-разному.

У армян — это хоровац. Его едят горячим, завернув кусочки мяса в тонкий лаваш с маринованным луком и свежей зеленью.

В **Турции** шашлык называют шиш-кебаб, а в **Азербайджане** кебаб. Кебаб это что-то вроде котлет на деревянных палочках и запеченных над углями.

В **Грузии** готовят мцвади. Его готовят чаще из говядины и нанизывают кусочки мяса на сухую виноградную лозу.

В **Японии** и **Китае** мясо нанизывают на шпажки и жарят во фритюре. Едят, окуная в соус.

Японцы любят шашлычки из морепродуктов и рыбы. К мясу обязательно подают маринованный имбирь.

В **Греции** любят готовить сувлаки. Это свинина, хорошо промаринованная в смеси оливкового масла и лимонного сока. Еще в маринад добавляют орегано, перец и соль.

В **Австралии** принято замачивать мясо в крепком чае.

В **Венгрии** готовят «разбойничье жаркое». На шампуры нанизывается мясо, предварительно замаринованное в вине со специями, кусочки хлеба и сала.

Очень распространен шашлык в **Африке**. Там его готовят из баранины, а для маринада используют молоко, в том числе и кокосовое. Еще африканцы делают шашлычки из ливера.





Scanned by Reina

# Драники «Русские народные»

**5 КАРТОФЕЛИН**  
**1 СТ. ЛОЖКА МУКИ**  
**1 ЯЙЦО**  
**СОЛЬ**  
**МОЛОТЫЙ ПЕРЕЦ**  
**ЩЕПОТКА СОДЫ**  
**1 СТ. ЛОЖКА МАЙОНЕЗА**

Картофель натереть на терке, добавить к нему муку, соду, соль, молотый перец, майонез, яйцо. Массу хорошенько перемешать. Выкладывать ложкой на сковороду с раскаленным растительным маслом и жарить оладушки до румяного цвета.

# Швейцарские рести

**2 ВАРЕННЫЕ КАРТОФЕЛИНЫ**  
**30 г ШПИКА**  
**1 ЛУКОВИЦА**  
**50 г СЫРА**  
**ЗЕЛЕНЬ ПЕТРУШКИ**  
**ТМИН, ПЕРЕЦ, СОЛЬ - ПО ВКУСУ**

Охлажденную вареную картошку натереть на крупной терке, посолить. Шпик и лук мелко порезать. Обжарить шпик на сковороде малень-

кого диаметра, добавить к шкваркам лук и обжарить до прозрачности. Потом выложить тертую картошку и смешать с луком и шкварками, поперчить. Примять лопаткой, чтобы получился блинчик. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть, поджарить. Выложить блинчик на блюдо, посыпать тертым сыром, тмином и зеленью.

# Секреты вкуса

Драники просты в приготовлении, вкусны, к тому же в состав ингредиентов можно всегда внести что-то новое. К картофельной массе можно добавлять жареные грибы, лук, зелень, тушеную морковь, крабовые палочки и сладкий перец.

Картофель для драников, после того как его почистите и вымоете, нужно обязательно обсушить полотенцем.

Тереть лучше на крупной терке, тогда драники будут с румяной хрустящей корочкой.

Не забудьте отжать натертый картофель, чтобы стек лишний сок. Лучше даже дать немного подсохнуть картошке на блюде.

Чтобы картошка не темнела, можно к массе добавить ложку сметаны или майонеза.

Выкладывать картофельную массу нужно в уже кипящее масло.

Не делайте «лепешки» слишком большими, иначе они будут ломаться при переворачивании на другую сторону.





# Десерты



## Тирамису

**250 г сыра маскарпоне**  
**4 яйца (разделить желток и белок)**  
**70 г сахарной пудры**  
**125 мл холодного крепкого кофе**  
**1 упаковка (около 30 шт.) бисквитного продолговатого печенья**  
**70-80 г темного шоколада**  
**60 мл рома или бренди**

Взбить венчиком маскарпоне, пока он не станет совсем мягким. В другой миске взбить желтки и сахар добела в течение 5 минут, добавить их по ложке в маскарпоне, взбивая венчиком. В отдельной миске взбить белки и по одной ложке добавить в маскарпоне с желтками.

Смешать кофе и ром в миске, затем обмакнуть в кофе половину печений. Уложить пропитанное печенье на дно формы. Выложить половину смеси с маскарпоне на печенье. Окунуть оставшееся печенье в кофе и уложить плотным слоем. Сверху выложить второй слой маскарпоне. Подержать как минимум 3 часа в холодильнике.

Перед тем как подавать, посыпать сверху тертым шоколадом и просеять какао-порошок.

Печенье можно заменить бисквитом, главное, чтобы он очень хорошо пропитался. Готовить тирамису удобнее в квадратной форме с высокими краями.



# Тирамису из Италии

Название этого десерта состоит из трех итальянских слов Tira mi su, которые можно перевести буквально, как «поднимай меня вверх». Ну а если в вольном переводе, то эта фраза означает «подними мне настроение». Родился этот десерт в Италии в конце XVII века. Повара приготовили его, чтобы порадовать тосканского эрцгерцога Козимо III, известного сладкоежку. Основными составляющими были кофе и кусочки бисквита. Позднее к блюду добавили сыр маскарпоне и вино «Марсала».

## В состав классического тирамису входят:

итальянское печенье «Савоярди»  
сыр маскарпоне  
итальянское вино «Марсала»

## На что можно заменить:

- бисквитное печенье или коржи
- жирный творог смешанный со сливками
- ликер «Амаретто» бренди или коньяк

# Печенье «Савоярди»

**3 яйца**  
**100 г сахара**  
**90 г муки**  
**1 щепотка соли**  
**20 г сливочного масла**  
**30 г сахарной пудры**

Желтки и 75 г сахара взбить в пену. Постепенно добавить 75 г просеянной муки, перемешать, посолить. В другой миске взбить белки в крепкую пену. Осторожно добавить взбитые белки к желтковой массе, перемешать.

Духовку разогреть до 160°C. Противень смазать сливочным маслом и присыпать мукой. Кондитерский шприц заполнить тестом и выдавить на противень палочки длиной 10-12 см. Сахарную пудру смешать с оставшимся сахаром. Посыпать этой смесью печенье. Поставить в духовку. Выпекать печенье до золотистого оттенка. Готовые савоярди снять с противня лопаткой и остудить.



# Эклеры «Марго»

**1/4 л молока**  
**150 г муки**  
**100 г сливочного масла**  
**ванилин**  
**4 яйца**  
**щепотка соли**

Молоко немного подогреть в кастрюле, добавить масло, соль, ванилин. Варить, помешивая, 5 минут. Всыпать муку

и мешать тесто до тех пор, пока оно не начнет отделяться от стенок кастрюли. Вбить яйца по одному, перемешать и убрать с огня. Выдавить тесто на противень в нагретую до 220°C духовку. Когда эклеры поднимутся, убавить огонь и допекать на среднем до румяного цвета. Остудить и начинить любым кремом.



## Крем «Патисьер»

**300 мл молока**  
**2 яичных желтка**  
**50 г крахмала**  
**100 г сахарного песка**  
**ваниль — по вкусу**

Молоко вскипятить с половиной сахара и ванилью. Желтки хорошо размешать с оставшимся сахаром и крахмалом. В

чашку налить немного горячего молока и медленно влить желтковую массу, постоянно помешивая. Хорошо размешать и медленно вылить в кипящее молоко.

На медленном огне довести до загустения. Мешать нужно быстро, чтобы масса получилась ровной, без комочков.

## Сметанный крем с черносливом

**500 г сметаны**  
**2/3 стакана сахарного песка**  
**200 г чернослива без косточек**

Взбить сметану с сахаром. Чернослив пропустить через мясорубку или мелко порезать. Смешать все вместе.

## Заварной крем

**1 л молока**  
**200 г сливочного масла**  
**4 яйца**  
**1 стакан сахарного песка**  
**1 стакан муки**

Муку прокалить на сковороде. Все смешать и довести на медленном огне до кипения, постоянно помешивая. Остудить. Можно добавить в крем несколько капель лимонной эссенции или ваниль на кончике ножа.

## Просто блеск

«Эклер» с французского языка переводится как «блеск» или «молния». Считается, что такое название пирожное получило благодаря своей блестящей поверхности, ведь в оригинальном рецепте его поливают глазурью.

Автор эклера — французский повар Мари-Антуан Карем — служил поваром при дворе Георга IV, Александра I, а еще у Ротшильда и Талейрана.



## Трюфели «Цитрус»

**220 г шоколада**  
**2/3 стакана шоколадного сливочного масла**  
**4 яичных желтка**  
**4 ст. ложки сахарного песка**  
**1,5 ст. ложки тертой цедры апельсина**  
**3 ст. ложки молотого миндаля**

Растопить масло в кастрюле. Добавить шоколад и растопить его на слабом огне. Снять с огня, остудить.

В отдельной посуде взбить желтки с сахаром. Добавить к желткам шоколад с маслом, цедру и половину орехов. Перемешать и поставить смесь в холодильник.

Когда масса застынет, с помощью французской ложки вырезать из нее шарики, положить их на кальку. Обвалять шарики в тертых орехах. Подержать полчаса конфеты в холодильнике и подавать к столу.



# Кофейно-шоколадные трюфели

**200 г темного шоколада**  
**6 ст. ложек жирных сливок**  
**2 ст. ложки растворимого кофе**  
**порошок какао**

Разломать шоколад на кусочки и положить его в жаропрочную посуду. Добавить сливки и кофе и поставить емкость в кастрюлю с кипящей водой (на водяную баню). Помешивать массу, пока шоколад пол-

ностью не растает и масса не станет однородной.

Остудить массу, после чего немного взбить ее миксером и поставить в холодильник. Когда масса будет достаточно охлаждена, чтобы из нее можно было сформовать трюфели, достать. Вырезать из нее шарики с помощью французской ложки. Трюфели обсыпать порошком какао.

## Трюфели «Плезир»

**200 г горького шоколада**  
**2 ст. ложки виски**  
**30 г сливочного масла**  
**60 мл сливок (30-35%)**  
**50 г грецких орехов**  
**СТРУЖКА ИЗ БЕЛОГО ШОКОЛАДА**  
**для украшения**

Шоколад наломать маленькими кусочками и растопить на водяной бане. Миску с растопленным шоколадом накрыть салфеткой и оставить при комнатной температуре.

Сливки взбить, добавить размягченное сливочное масло и размешать до однородной массы.

В сливочную массу добавить

шоколад, постоянно помешивая. Добавить виски и перемешать. Венчиком хорошо взбить эту массу.

Орехи измельчить и добавить в шоколадную массу. Миску убрать в холодильник примерно на 1 час. За это время масса станет более плотной, но достаточно пластичной, чтобы из нее можно было лепить.

Чайной ложкой сформовать шарики, затем покатайте их во влажных руках.

Стружку из белого шоколада насыпать на плоское блюдо. Каждый шарик обвалять в белой стружке. Трюфели поставить в холодильник на 1-2 часа.

Появились трюфели в XIX веке. Сперва французский повар по фамилии Сироден придумал крем, который готовился из сливочного масла, жирных сливок и шоколада. Кондитеры стали готовить с этим кремом пирожные и конфеты. Крем использовался как начинка для круглых шоколадных конфет, которые впоследствии стали называться «трюфелем»

Scanned by Reina



## Круассаны с корицей и орехами

### для теста:

**2 стакана муки**  
**2 ст. ложки сахара**  
**1 стакан молока**  
**2-3 яйца**  
**соль - по вкусу**  
**8 г сухих дрожжей**  
**2 ст. ложки сливочного масла**

### для начинки:

**2 ст. ложки измельченных грецких орехов**  
**1 ст. ложка молотой корицы**  
**4 ст. ложки сахара**

Смешать муку, дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплого молока, сахар, молоко, яйца и соль. Замесить тесто, сформовать шар, положить его в миску и накрыть полотенцем. Дать подняться тесту в тепле. В поднявшееся тесто добавить порубленное на мелкие кусочки сливочное масло, помесить и снова поставить тесто в теплое место и дать ему подняться.

Поделить тесто примерно на 20 частей и скатать из них ша-

рики, которые оставить еще до подъема. Поднявшиеся шарики теста надо раскатывать в ладонях так, чтобы получились длинные конусы длиной 15-17 см. Конусы раскатать скалкой в длину, чтобы получились длинные треугольники из теста.

Для начинки перемешать сахар с корицей и грецкими орехами и на каждый треугольник положить по 1 чайной ложке начинки, начиная от широкой части до середины треугольника. После этого скатать круассаны таким образом: взять за широкий край треугольника, подогнуть его и скатать к узкому краю, чтобы получился аккуратный рогалик. Тесто при закручивании не надо растягивать.

Готовые рогалики опять оставить в тепле и дать последний раз подняться. Смазать их взбитым яйцом, выложить на смазанный маслом противень и выпекать в духовке до румяного цвета.



# Круассаны с шоколадом

**ГОТОВЕ СЛОЕНОЕ ТЕСТО**

**100-150 г ТЕМНОГО ШОКОЛАДА**

**0,5 СТАКАНА ИЗЮМА**

Раскатать слоеное тесто в пласт толщиной 0,5 см, вырезать круг. Ножом поделить тесто на секторы.

На широкую часть (основание) сектора положить шоколад, поломанный кусочками

или тертый на крупной терке, смешанный с порезанным изюмом.

Смазать руки растительным маслом. Завернуть тесто с начинкой в трубочку.

Придать круассанам форму полумесяца. Выпекать в предварительно нагретой духовке при температуре 220°C до золотистого цвета.

## Откуда родом круассан?

Аппетитный рогалик в форме полумесяца традиционно подают во Франции к утренней чашечке кофе. Однако придумали круассан вовсе не французы, а венские булочники.

По легенде, пекари спасли Вену от нападения турков. А произошло это в 1683 году, когда османское войско осаждало Вену. Город не сдавался, а пекари, чтобы накормить солдат, трудились по ночам. Булочники услышали о предполагаемой атаке турков и предупредили защитников города. Вена была спасена. А пекари в честь победы напекли сладких булочек в форме полумесяца, который был изображен на турецких флагах.

Во Францию круассаны попали в 1770 году. Рецепт был привезен поварами, прибывшими вместе с Марией-Антуанеттой Австрийской. Сладкие рогалики сразу полюбились французам, прижились и даже стали своего рода символом страны.



Scanned by Reina

## Десерт «Мечта поэта»

**400 г СЛИВОЧНОГО МОРОЖЕНОГО**

**100 г БРУСНИКИ**

**50-100 г МЕДА**

**0,5 СТАКАНА МОЛОТОГО МИНДАЛЯ**

**КОРИЦА И ВАНИЛЬ - ПО ВКУСУ**

Бруснику растереть и смешать с медом и тертым мин-

далем, добавить немного ванили и корицы.

Выложить в креманки слоями: на дно бруснику, затем слой мороженого, потом снова бруснику.

Убрать в морозилку на час-полтора.



## Десерт «Тет-а-тет»

**300 г сливочного мороженого**  
**200 г клубники**  
**50-70 мл ликера**  
**1 ч. ложка сахарной пудры**  
**10 шт. красного винограда**

Клубнику и виноград порезать половинками, перемешать с сахарной пудрой и полить ликером. Оставить на час. Мороженое выложить в креманки и полить ягодным соком, сверху выложить ягоды.



## Мороженое «Джинджер»

**300-400 г натурального йогурта**  
**80 г темного шоколада**  
**100 г сливок (30%)**  
**1 ч. ложка тертого имбиря**  
**молотая корица и сахарная пудра - по вкусу**

Шоколад натереть на терке. Смешать йогурт, шоколадную крошку (1 ст. ложку оставить для украшения), сливки, имбирь, корицу и сахарную пудру с помощью миксера. Выложить в контейнер и поставить в морозилку на 3 часа. Затем разложить в креманки и украсить тертым шоколадом.

## Банановое мороженое

**2 банана**  
**250 мл молока**  
**200 мл сливок**  
**100 г сахарной пудры**  
**3 яичных желтка**  
**ваниль**  
**сок 0,5 лимона**

Яичные желтки взбить, добавить сахарную пудру и растереть до однородной белой массы. Потом добавить сливки, перемешать, влить теплое молоко и добавить ваниль. Вылить смесь в кастрю-

лю и поставить на маленький огонь. Варить, постоянно помешивая, пока не загустеет. Снять с огня, остудить. Банан измельчить в блендере, добавить сок половины лимона. Смешать сливочную массу с банановым пюре. Убрать мороженое в морозилку на 4-5 часов, каждый час доставать, перемешивать и снова ставить в морозилку. Готовое мороженое разложить по формочкам и украсить по желанию ягодами.

## Кто придумал эскимо?

Считается, что эскимо придумал одиннадцатилетний Фрэнк Эпперсон. Он оставил в саду стакан с лимонадом и палочкой. За ночь лимонад замерз. Утром мальчик, подергав за палочку, достал из стакана замороженный лед, который был так интересно облизывать и удобно держать. Через двадцать лет он стал готовить замороженные соки на палочках и продавать их в городском парке.



# Сколько лет мороженому?

**Считается, что мороженому более пяти тысяч лет и появилось оно в Китае.**

Снег и лед тогда смешивались с кусочками мандаринов, апельсинов и лимонов, добавлялись зерна граната и сок. В начале нашей эры китайцы догадались, что в лед можно добавлять молоко — появилось первое молочное мороженое.

Любителем ягодного мороженого был Александр Македонский. Тогда измельченные фрукты, соки и ягоды с сиропом смешивались со льдом. За снегом в горы отправляли рабов, которых специально готовили для этого. Устраивались даже специальные эстафеты, ведь рабы должны были очень быстро бегать, чтобы снег не успевал растаять.

В Европу рецепт мороженого попал в 1295 году благодаря Марко Поло. Разумеется, вкус десерта был тогда далек от современного, это был скорее фруктовый лед. Тем не менее новая сладость сразу полюбилась и рецепт стал совершенствоваться. Появились повара-мороженщики, которые держали свои рецепты в тайне. У знати было престижно иметь своего мороженщика, они переманивались и уводились от одного вельможи к другому.

Общественным достоянием в Европе мороженое стало благодаря Прокопио де Колтелли, который в 1782 году открыл первое кафе, где посетители могли выбирать лакомство из восьмидесяти сортов. Тогда же появилось и шоколадное мороженое, которое знакомо нам. Оно состояло из молока, сахара, шоколада и ванили.

# Фондю «Шоколад»

**200 г горького шоколада  
0,5 стакана кофе  
75 г тростникового сахара  
120 мл сливок (жирных)  
2 груши  
2 яблока  
сок 1 лимона**

Поломать шоколад в миску, поставленную на водяную баню. Добавить кофе и сахар,

нагревать, не перемешивая, пока шоколад не растает. Добавить сливки и еще прогреть. Перелить горячим в горшочек для фондю и поставить на горелку.

Груши и яблоки очистить, порезать ломтиками и полить лимонным соком. Накалывать кусочки фруктов на вилочки и окунать в шоколад.



Scanned by Reina



## Фондю «Цитрус»

**200 г шоколада**

**100 г сливок**

**ЦЕДРА ОДНОГО АПЕЛЬСИНА**

**3 ст. ложки ликера**

**50 г апельсинового сока**

**КЛУБНИКА И ЯБЛОКИ**

Положить кусочки шоколада в миску, растопить, пере-

одически помешивая, добавить сливки, перемешать, потом влить сок и ликер, насыпать цедру и продолжать греть еще 5 минут.

Разложить на блюде клубнику и ломтики яблок.

Накалывать на вилочки фрукты и макать в фондю.

## Секреты вкуса

К несладкому фондю можно подавать молодой картофель в мундире, соленые огурцы, полоски сладкого перца, кусочки помидоров, хлебные кубики.

К сливочному и шоколадному фондю подают клубнику, кружочки банана, ломтики яблока и груши, дольки мандарина.

Еще вкусно получается, если макать в сладкое фондю кусочки печенья или кекса.

Традиция приглашать гостей на фондю пришла из заснеженной Швейцарии. Альпийские пастухи бросали в котелок остатки своей нехитрой трапезы сыр, вино, орехи, чеснок и окунали в эту смесь кусочки хлеба.

**Фондю** это лучший вариант для романтического ужина.

Когда два человека сидят близко друг к другу едят из одного котла это очень сближает. Есть бесконечное число поводов посмотреть в глаза, улыбнуться, коснуться руки любимого.



Scanned by Reina

## Штрудель с щавелем

**1 пучок щавеля**

**0,5 стакана сахара**

**0,5 стакана изюма**

**ВАНИЛИН**

**1 упаковка слоеного теста, свернутого рулетом**

Щавель помыть и порезать. Добавить сахар и перетереть, положить промытый изюм, перемешать. Разделить начинку на две части. Пласт готового слоеного теста развернуть.

Выложить одну часть начинки на половину пласта, свободную половину теста завернуть на начинку.

Сверху выложить остальную начинку таким же образом и снова завернуть свободный край.

Защипать или прижать края вилкой.

Сверху сделать несколько надрезов.

Выпекать в разогретой до 180°C духовке 20 минут.



## С мороженым и сливками

Штрудель — это блюдо из теста, свернутого в трубочку, с разными начинками. Есть штрудели с мясом, творогом, маком, вишней, грушами, но самый популярный — это венский, с яблоками.

Помимо яблок в начинку идут измельченные грецкие орехи, ваниль и корица. Подают к столу десерт с мороженым и взбитыми сливками, а сверху непременно посыпают сахарной пудрой.

## Штрудель с яблоками «Классика»

### ДЛЯ ТЕСТА:

**250 г муки**

**2 г соли**

**1 яйцо**

**100 г воды**

**2 ст. ложки растительного масла**

### ДЛЯ ПАНИРОВОЧНОЙ КРОШКИ:

**100 г панировочных сухарей**

**50 г сливочного масла**

### ДЛЯ НАЧИНКИ:

**800 г-1 кг яблок**

**1 неполный стакан изюма**

**2 ст. ложки лимонного сока**

**2 ст. ложки рома**

**100 г сахара**

**1 ч. ложка корицы**

Все компоненты для теста смешать и замесить мягкое тесто, не прилипающее к рукам. Скатать тесто в шар, смазать сверху растительным маслом и оставить на полчаса. Приготовить крошку, поджа-

рив на масле толченые панировочные сухари до румяного цвета.

Яблоки нарезать кусочками, полить лимонным соком, добавить промытый и распаренный изюм, панировочные крошки, сахар, корицу и немного рома, все хорошо перемешать.

Расстелить на столе полотенце, посыпать его мукой, раскатать тонко тесто, потянуть руками, чтобы оно стало еще тоньше.

Помогать себе тыльной стороной рук растягивать тесто. Выложить начинку слоем на тесто. С помощью полотенца осторожно скатать штрудель.

Переложить штрудель на противень и выпекать при температуре 180-190°C приблизительно 40-50 минут до слегка румяного цвета.

## Венский десерт

Считается, что история штруделя уходит корнями в Византию и Древнюю Грецию. Там было принято готовить тесто и растягивать его до толщины листа бумаги, а потом заворачивать в него начинку и выпекать.

Но под своим названием штрудель появился благодаря австрийским кондитерам в XVIII веке.

Название десерта переводится с немецкого как «вихрь». Видимо, из-за технологии приготовления, ведь начинка закручивается в тесто.

Самый известный штрудель — это «Венский» с яблоками и корицей.

## Секреты вкуса

**Тесто для штруделя должно быть тончайшим. Сами австрийцы говорят так: «Чтобы сквозь тесто, на просвет, можно было читать газету».**

Раскатать скалкой так не получится, поэтому придется ловко растягивать его руками по столу.

Чтобы тесто не рвалось и было нежным, его смазывают оливковым маслом.

Перед тем как разложить яблоки на тесте, их нужно обмакнуть в сметану или сливки.

К яблокам в начинку непременно надо добавить немного рома.

Подавать штрудель можно как в горячем, так и в холодном виде.



# Торт «Прага»

## Для коржей:

6 яиц

30-50 г сливочного масла

150 г сахарного песка

100-110 г муки

30 г порошка какао

## Для крема:

1/3 банки сгущенного молока

200 г сливочного масла

1 желток

1 ст. ложка воды

1 пакетик ванильного

сахара (10 г)

## Для пропитки:

50-80 г густого джема

## Для помадки:

100 г темного шоколада

50 г сливочного масла

## Приготовить бисквит:

Муку смешать с какао и просеять. Отделить белки от желтков. Масло растопить. Желтки взбить с половиной сахара до бела (лучше в миксере).

Взбить белки до устойчивой воздушной пены, после чего добавить оставшийся сахар и взбивать еще минуту-две миксером.

Добавить по частям белковую массу во взбитые желтки. Аккуратно перемешать. Мешать снизу вверх, медленно, в одном направлении. Чем меньше движений, тем лучше.

Через сито добавить смесь муки и какао, аккуратно перемешивая тесто снизу вверх. Не нужно размешивать до однородности после каждой порции — достаточно просто накрыть просеян-

ную муку взбитой массой и потом сыпать новую порцию.

Добавить растопленное масло. Перемешать тесто до однородности.

Дно формы выстелить бумагой, смазать сливочным маслом. Выложить все тесто в форму и отправить на полчаса в разогретую до 200°C духовку.

Вынуть форму из духовки, дать постоять несколько минут, после чего достать торт из формы. Дать остыть. Остужать лучше на решетке, чтобы сверху и снизу был доступ воздуха.

## Приготовить крем:

Масло подержать при комнатной температуре. Желток смешать с водой и добавить сгущенное молоко. Поставить смесь на средний огонь, постоянно мешая, довести до кипения. Огонь уменьшить и проварить крем еще 2-5 минут до загустения. Снять крем с огня и дать остыть.

Размягченное масло взбить с ванильным сахаром. По частям добавить охлажденный крем, каждый раз взбивая.

Корж разрезать на 3 части. Собрать торт, промазав коржи кремом. Верх торта промазать тонким слоем густого однородного джема. Поставить торт на 10 часов в холодильник.

Потом смазать верх и бока торта «Прага» шоколадной глазурью, растопив плитку шоколада и добавив к ней сливочное масло. Убрать торт в холодильник на полчаса.



Scanned by Reina

Кроме названия торт «Прага» не имеет ничего общего со столицей Чехии. Этот торт был придуман начальником кондитерского цеха московского ресторана «Прага» Владимиром Михайловичем Гуральником. Сперва этот торт подавался только в этом ресторане, а уже позднее появился в советских магазинах.



# Десерт «Павлова»

**4 сырых яичных белка**

**220 г сахарного песка**

**0,5 ч. ложки**

**ванильного сахара**

**1 ч. ложка уксуса**

**300 г сливок (не менее**

**33%-ной жирности)**

**250 г любых свежих ягод**

Белки взбить в миксере, частями засыпая в них сахар, добавить ванильный сахар и уксус. Взбивать не менее 10 минут, пока масса не превратится в устойчивую пену.

Переложить в кулинарный мешок с насадкой в форме глад-

кой трубочки и отсадить крем в виде горки на противень, застеленный бумагой. Верхушку горки сгладить и сделать в ней небольшое углубление.

Поставить десерт в разогретую до 120°C духовку на 30 минут, затем температуру духовки снизить до 100°C и продолжить готовить еще 1 час.

Духовку выключить и оставить в ней десерт до тех пор, пока он не остынет.

Охлажденные сливки взбить в пышную пену. Выложить в углубление.

Украсить свежими ягодами.



## Белоснежный и невесомый

Легкий белоснежный десерт назван в честь русской балерины Анны Матвеевны Павловой.

Впервые торт «Павлова» был приготовлен в городе Веллингтоне, в Новой Зеландии, где великая балерина выступала в рамках всемирного турне.

Десерт преподнесли приме на день рождения, который как раз совпал с ее выступлением.

Повар был вдохновлен ее танцем и придумал торт: воздушный и невесомый, как сама балерина, белоснежный, как лебедь, которого она играла на сцене, и таящий, как ее образ, в шквале аплодисментов.





## Шарлотка «Вишневый сад»

**1 ст. ложка крахмала**  
**4 яйца**  
**2 ст. ложки сахарной пудры**  
**1 ч. ложка панировочных сухарей**  
**300 г вишни**  
**ванилин — на кончике ножа**  
**1 стакан муки**  
**1 стакан сахара**

Отделить яичные белки от желтков. В отдельной миске миксером взбить только одни белки. Должна получиться густая пена. Добавить к ним сахар и все

вместе взбить. Затем добавить желтки, всыпать ванилин и муку. Все перемешать.

Посыпать сухариками дно формы для запекания, затем выложить тесто и вишню (предварительно смешанную с крахмалом).

Поставить шарлотку в предварительно разогретую до 180-200°C духовку на полчаса или чуть больше.

Достать из духовки готовую шарлотку, дать остыть и порезать на кусочки.

## Шарлотка с яблоками и брусникой

**2 яйца**  
**6 ст. ложек сахарного песка**  
**8 ст. ложек пшеничной муки**  
**2 ч. ложки разрыхлителя**  
**2 ч. ложки ванильного сахара**  
**2 яблока**  
**1 стакан брусники**  
**2-3 ст. ложки воды**  
**щепотка корицы**

Взбить яйца с сахаром в крутую пену. В другой миске смешать муку, разрыхлитель и ванильный сахар. Смесь пересы-

пать в яичную пену, осторожно перемешать. Добавить горячую воду.

Яблоки нарезать мелкими кубиками. Добавить в тесто. Перелить тесто в смазанную сливочным маслом и присыпанную сухарями форму.

Перебрать и помыть бруснику, высыпать ее на тесто. Сверху пирог посыпать сахаром и корицей. Выпекать в духовке при 200°C примерно 30-40 минут.

## Пирог для королевы

Свое название знаменитый пирог получил благодаря жене Георга III, королеве Шарлотте. Тогда этот десерт был совсем не похож на современный вариант. Шарлотка была вовсе не пирогом, а скорее пудингом. Кусочки хлеба вымачивались в сиропе, в котором варились яблоки, груши и абрикосы. Потом слоями выкладывался хлеб и начинка из фруктов.

Позднее французский повар Мари Антуан Карем изменил рецепт, приготовив шарлотку для Александра I. Повар добавил в начинку заварной крем. Такая шарлотка называлась «Шарлотт по-парижски». Когда в 1814 году в Париж вошли русские войска, блюдо сразу было переименовано в Русскую Шарлотку. Под таким названием пирог попал в Америку, где вновь был усовершенствован. В начинку стали добавлять взбитые сливки, а в бисквит — шоколад.

Похожим на нашу современную шарлотку пирог стал только уже в XX веке.



# Чизкейк «Экспресс»

**300 г ПЕЧЕНЬЯ**  
**150 г СЛИВОЧНОГО МАСЛА**  
**400 г СЛИВОЧНОГО СЫРА**  
**200 г СЛИВОК (ЖИРНЫХ)**  
**0,5 СТАКАНА САХАРНОГО ПЕСКА**  
**1 ст. ложка ЖЕЛАТИНА**  
**50-70 г ТЕМНОГО ШОКОЛАДА**

Печенье измельчить и смешать с подтаявшим маслом. Выложить в круглую форму для выпекания в виде коржа с бортиками. Убрать в холо-

дильник на час.

Желатин замочить. Сыр взбить с 150 г сливок, разведенным желатином и сахарным песком. Выложить на корж и убрать в холодильник на час-два.

Шоколад растопить на водяной бане, добавить оставшиеся 50 г сливок, перемешать. Украсить чизкейк узорами из шоколада, выдавив его из корнетика.



Scanned by Reina

## Секреты вкуса

Все ингредиенты для приготовления чизкейка должны быть комнатной температуры.

Для коржа лучше брать печенье, которое легко крошится. Можно использовать сладкое сухое печенье, а можно пресное.

Основу можно приготовить не только из печенья, но и из измельченных кукурузных хлопьев.

Получится очень вкусно, если в основу для коржа добавить тертые орехи.

Если в начинке есть яйца, их нельзя сильно взбивать — надо лишь слегка перемешать.

Сыр для начинки следует взбивать до тех пор, пока он не станет кремообразным.

Чтобы при охлаждении на поверхности чизкейка не появились трещинки, пирог надо выпекать в духовке при невысокой температуре и затем не торопясь остужать, приоткрыв дверцу духовки.

Если трещинки на поверхности чизкейка все-таки появились, их можно замаскировать, украсив пирог взбитыми сливками, ломтиками ягод и фруктов, тертым шоколадом.

**Чизкейк - один из самых любимых в мире десертов. Европейцы и американцы до сих пор спорят о том, кто из них первым приготовил этот торт. Однако существует версия, что подобный десерт готовили еще в Древней Греции.**

Существует два вида чизкейка — горячий и холодный. Первый пекут в духовке, а второй отправляют для застывания в холодильник.

Для горячего чизкейка основу делают из песочного теста, сверху выкладывают мягкий сыр типа филаделфии или рикотты, взбитый с сахарной пудрой и яйцом в однородную массу, а затем выпекают при невысокой температуре около часа.

Холодный чизкейк не требует предварительного выпекания. Корж для него готовят из раскрошенного печенья, растертого с сахаром и сливочным маслом. Сверху выкладывают мягкий сыр и ставят в холодильник.





## «Наполеон» на пиве

### Для теста:

**1 пачка сливочного масла**

**1 стакан светлого пива**

**3,5 стакана муки**

### Для крема:

**2 стакана молока**

**2 ст. ложки муки**

**2 яйца**

**1 стакан сахара**

**1 пачка сливочного масла**

**1 ст. ложка коньяка**

**ваниль**

### Приготовить тесто:

2 стакана муки и сливочное масло порубить ножом, перетереть в крошку. Добавить пиво, помесить, подсыпать остальную муку. Тесто должно отставать от рук и раскатываться, но не быть слишком крутым. Поделить тесто на 8 частей. Убрать тесто на час в холодильник.

### Приготовить основу для крема:

Молоко подогреть почти до кипения. Яйца перемешать

с сахаром, добавить муку, все хорошо размешать, добавить ваниль, влить молоко, помешивая, и поставить на небольшой огонь. Варить до загустения, постоянно помешивая, но до кипения не доводить. Снять крем с огня и остудить.

### Испечь коржи:

Каждый кусок теста тонко раскатать, вырезать круги, можно обводя ножом тарелку, выпечь каждый корж до золотистого цвета при 180-200°C в нагретой заранее духовке.

Остывшую заварную основу для крема взбить с маслом с помощью миксера, во время взбивания добавить ложку коньяка.

Коржи прослоить кремом, верх и бока тоже смазать кремом. Украсить торт орехами и свежими ягодами.

## «Наполеон» с заварным кремом

### Для теста:

**2 стакана муки**

**200 г маргарина**

**1 стакан сметаны**

**1 ст. ложка водки**

### Для крема:

**1/2 л молока**

**1 стакан холодного молока**

**2 ст. ложки муки**

**2 яйца**

**1,5 стакана сахара**

**150 г сливочного масла**

**ванилин**

### Приготовить тесто:

Муку порубить с маргарином. Влить сметану и водку. Замесить тесто. Завернуть в пленку и положить в холодильник на 1 час.

## Медовый «Наполеон»

### Для теста:

**4 яйца**

**4 стакана муки**

**4 ст. ложки меда**

**150 г сливочного масла**

**1 стакан сахара**

**1,5 ч. ложки соды**

**(гашенной уксусом)**

### Для крема:

**1 л густой сметаны**

**1,5 стакана сахарной пудры**

**1 лимон**

### Приготовить тесто:

Мед, сахар и масло растопить на водяной бане, слегка остудить и вбить яйца. Добавить погашенную соду, муку и замесить тесто.

Раскатать из теста 6 коржей и выпечь при 220°C.

Коржи лучше раскатывать прямо на бумаге для выпечки. Если такой бумаги нет, то прямо на противне, не смазывая его.

### Приготовить крем:

Яйца взбить с сахаром, добавить 1 стакан холодного молока и муку, взбить. Влить эту массу в кипящее 1/2 л молока. Варить до загустения, постоянно помешивая, но не кипятить. Снять с огня, охладить, взбить с мягким маслом и ванилином.

Когда коржи остынут, намазать кремом. Сверху положить блюдо и немного нажать. Края торта обрезать.

Разделить тесто на 10 равных частей и скатать в шарики.

### Приготовить крем:

Натереть на терке лимон вместе с кожурой.

Взбить миксером сметану с сахарной пудрой, добавить тертый лимон. Еще раз взбить и поставить в холодильник. Достать тесто, раскатать на бумаге для выпечки тонкие коржи, проколоть вилкой и выпекать в прогретой до 180°C духовке до золотистого цвета. Из коржей сложить торт и прослоить каждый корж кремом. Торт поставить в холодильник на 3-4 часа, чтобы он хорошенько пропитался.



# Шоколадный «Наполеон»

## Для теста:

**3 СТАКАНА МУКИ**

**125 г сливочного масла**

**0,5 ч. ложки соды**

**0,5 СТАКАНА СМЕТАНЫ**

**2 яйца**

**3 ст. ложки КАКАО**

**соль — по вкусу**

## Для крема:

**800 мл молока**

**1 СТАКАН САХАРА**

**6 ЖЕЛТКОВ**

**100 г КРАХМАЛА**

**50 г ЛИКЕРА**

**200 г сливочного масла**

Приготовить жирную крошку из сливочного масла и просеянной муки. Соду смешать со сметаной, добавить яйца, какао, соль. Все смешать с мукой и маслом.

## «Наполеон» из лаваша

**12-14 ЛИСТОВ ЛАВАША**

## Для крема:

**0,5 ЛИТРА МОЛОКА**

**2 яйца**

**ВАНИЛЬНЫЙ САХАР**

**1,5 ст. ложки муки**

**300 г сливочного масла**

**200 г сливочного сыра**

**2 ст. ложки ИЗМЕЛЬЧЕННЫХ**

**ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ**

**2 ст. ложки ТЕРТОГО ШОКОЛАДА**

## Приготовить крем:

Яйца взбить с сахаром, ванильным сахаром и мукой.

Месить тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Скатать из теста 16 шариков, накрыть их пленкой и убрать в холодильник.

Для крема смешать желтки с сахаром, крахмалом и ванильным сахаром. Вскипятить молоко и, помешивая, ввести желтковую массу. Крем греть на маленьком огне, помешивая, пока он не загустеет. Кипятить не нужно.

Остудить крем, добавить ликер и размягченное сливочное масло. Все хорошенько перемешать.

Из теста раскатать тонкие коржи и испечь при 200°C в духовке.

Прослоить коржи кремом и дать торту постоять в холодильнике часа три.

Молоко вскипятить, добавить массу из яиц и варить до загустения, помешивая, не доводить до кипения.

Остудить крем, вмешать в него сливочный сыр и подтаявшее масло.

Листы лаваша подсушить на сухой сковороде с обеих сторон.

Вырезать из листов круги, можно обводя ножом тарелку.

Промазать листы кремом. Верх тоже украсить кремом и посыпать тертыми орехами и шоколадом.

# Любимый торт императора

**Воздушные слоеные коржи, пропитанные нежным кремом, и румяная крошка сверху - все это торт «Наполеон».**

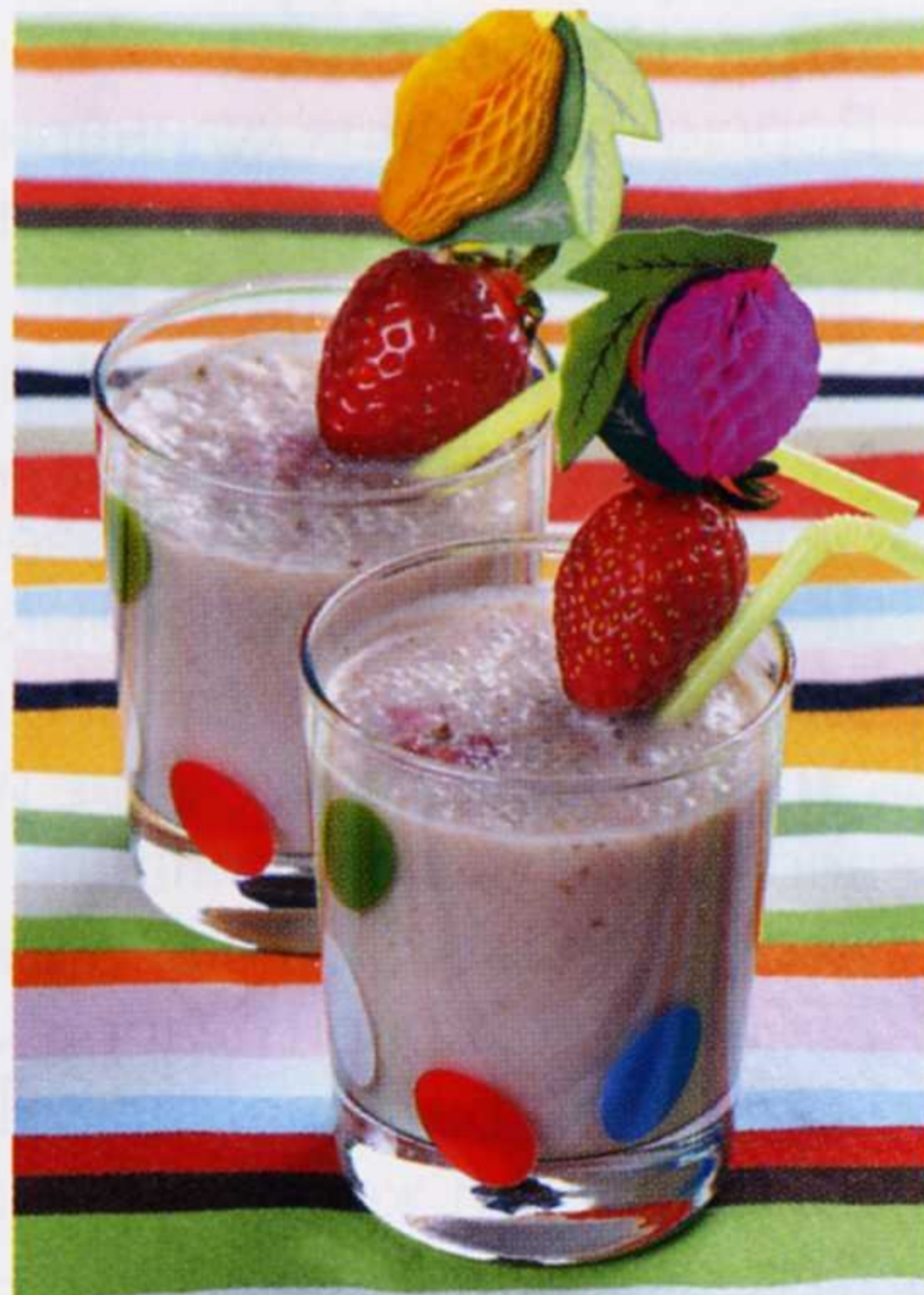
Версий рождения кулинарного шедевра много, есть среди них и романтические, и вполне обыденные. Вот две самые известные.

В сочельник 1800 года Наполеон позвал своего повара и объявил, что рядом с ним за праздничным столом будет сидеть Жозефина де Богарне и ужин должен быть незабываемым, а десерты потрясающими, ибо дамы любят все сладкое. К праздничному столу были поданы самые изысканные блюда и в завершение ужина принесли торт. Он состоял из множества коржей, обильно смазанных кремом, сверху посыпан сахарной пудрой, а бока его были открыты, и все слои были на виду. Наполеон решил уточнить у повара, что же означает этот десерт. Повар ответил: «Жизнь циклична, события сменяют друг друга, но всегда повторяют уже свершившиеся» Так что в известном торте заключена целая философия.

По другой же версии, торт «Наполеон» был «изобретен» гораздо позже, в России. В честь празднования столетия победы над французами наши повара приготовили новое пирожное. По форме пирожное напоминало треуголку. Десерт был из слоеного теста и белоснежного крема. Так что датой рождения «Наполеона» считается 1912 год. Спустя время пирожное стало популярным и превратилось в торт. Изменился не только размер десерта, но и форма, неизменным оставался только рецепт.



# Напитки



## Глинтвейн «С вишневым ароматом»

**1,5 л ДЕСЕРТНОГО  
СЛАДКОГО ВИНА  
0,5 л ВИШНЕВОЙ НАЛИВКИ  
1 ЛИМОН  
КОРИЦА И ГВОЗДИКА - ПО ВКУСУ**

В эмалированную посуду вылить вино, наливку и довести до кипения, но не кипятить. В горячий глинтвейн положить пряности, лимон, нарезанный тонкими ломтиками, и дать настояться около 10-15 минут. Разлить по чашкам.

## Яблочный глинтвейн

**1 л ВИНА  
1,5 СТАКАНА САХАРА  
2 ЯБЛОКА  
1 ЛИМОН  
15-20 ЗЕРЕН ЧЕРНОГО ПЕРЦА  
1 КУСОЧЕК КОРИЦЫ  
4-5 шт. ГВОЗДИКИ**

В вино добавить сахар, яблоки, нарезанные кусочками, черный перец, корицу и гвоздику, довести почти до кипения. Снять с огня и выдержать 10-15 минут. Процедить и подавать горячим, положив в каждый стакан по ломтику лимона и несколько кусочков яблока.



# Пылающее вино

Когда именно появился глинтвейн — неизвестно, но еще древнеримский кулинар Апициус в одной из своих кулинарных книг посвящал читателей в секреты вина, к которому добавлялись тимьян, кориандр, корица, гвоздика и лавровый лист. Такое вино пили неторопливо и обязательно разогретым.

В кулинарной книге XVII века предлагалось смешать галлон красного сухого вина, 3 унции корицы, 2 унции имбиря, 4 унции гвоздики, 1 унцию шелухи мускатного ореха, 20 горошин черного перца, 3 фунта сахара и 2 кварты сливок. Для справки: 1 унция равняется примерно 28 г, галлон — 0,5 л, фунт — 400-500 г, кварта — 1 л.

Сейчас нет таких строгих правил и в глинтвейн можно добавить те ингредиенты, которые подсказывает фантазия. Можно взять апельсиновую цедру, ломтики лимона, мед, яблоки, ягоды, анис, сухофрукты. Компанию красному вину могут составить более крепкие напитки, такие как ром и коньяк.

## Секреты вкуса

Глинтвейн ни в коем случае не должен закипать. Температура должна быть примерно 70°C. Нагревать вино нужно в огнеупорной, но не металлической посуде.

Для приготовления глинтвейна лучше брать сухие некрепкие красные вина, хотя можно и десертные. Наливать глинтвейн нужно в высокие стеклянные стаканы и пить сразу же, пока напиток не остыл и не потерял часть вкуса.

Если в состав глинтвейна входит вода, ее ни в коем случае нельзя наливать поверх спиртного напитка. Лейте воду по краю бокала и кипятите ее непосредственно перед приготовлением глинтвейна.

• Пряности для приготовления глинтвейна нужно брать немолотые, иначе напиток получится мутным.



## Коктейль «Клубничка»

**200 г ванильного мороженого**  
**200 г свежей клубники**  
**150-200 мл молока**  
**ванильный сахар — по вкусу**

Смешать в блендере все ингредиенты до получения пышной пены. Разлить по бокалам напиток и подавать к столу, украсив ягодками клубники, посаженными на края бокалов.

## Коктейль «Тропик»

**1 спелое манго**  
**1 банан**  
**150-200 мл малинового сока**  
**2 ст. ложки меда**

Манго очистить от кожуры и убрать косточку. Порезать кусочками и размолоть в блендере, добавив порезанный банан, сок, мед. Все взбить и разлить по бокалам. Можно украсить края бокалов ломтиками манго.



Слово «коктейль» в переводе с французского означает «петушиный хвост»

Появились коктейли в XVIII веке в то время, когда испанские моряки привезли в Америку такое зрелище, как петушинные бои.

Победы отмечались в ближайших барах. Один из барменов, наблюдая за петушиными боями, придумал смешивать в одном стакане разные по цвету напитки. На эту мысль его натолкнули разноцветные петушинные хвосты.

Имя этого бармена Джерри Томас. Впоследствии он собрал наиболее удачные сочетания напитков и составил рецепты коктейлей.

## Украшение для коктейлей

**По традиции праздничные коктейли принято украшать.**

Например, кружочком лимона или лайма, разрезанного по радиусу и посаженного на край бокала. Можно срезать спиралью цедру лимона или апельсина и повесить за край фужера.

Эффектно смотрятся края бокала, глазированные сахарным песком или сахарным песком, смешанным с молотым кофе или корицей.

Сделать такое украшение несложно. Края стакана нужно смочить в лимонном соке, а затем быстро опустить в сахар. Кристаллики сахара сразу прилипнут к кромке и получится сладкий «иней»

Молочные коктейли можно преподнести с кромкой из сахарной пудры с ванилью или кокосовой стружкой.

Оригинально смотрятся кусочки фруктов или ягоды на дне бокала.

Молочные коктейли можно украсить шапочкой из взбитых сливок и тертым шоколадом.

Овощные коктейли принято украшать веточками зелени, оливками на шпажках и кромкой из соли.

## Содержание

### Салаты и закуски .....3

Салат «Цезарь» .....	4
Сэндвич .....	7
Чизбургер .....	10
Салат оливье .....	11
Жюльен .....	14
«Селедка под шубой» .....	17

### Закусочная выпечка ....19

Кулебяка .....	20
Пицца .....	24
Самса .....	27
Расстегаи .....	28

### Первые блюда .....29

Щи .....	30
Уха .....	33
Луковый суп .....	35
Борщ .....	37
Харчо .....	40

### Вторые блюда .....42

Пельмени .....	43
Фаршированная рыба .....	46
Плов .....	48
Голубцы .....	51
Шашлык .....	54
Драники .....	58

### Десерты .....60

Тирамису .....	61
Эклеры .....	63
Трюфели .....	65
Круассаны .....	67
Мороженое .....	69
Фондю .....	73
Штрудель .....	75
Торт «Прага» .....	78
Десерт «Павлова» .....	80
Шарлотка .....	82
Чизкейк .....	84
Торт «Наполеон» .....	86

### Напитки .....90

Глинтвейн .....	91
Коктейль .....	93



Популярное издание

# Кулинарные шедевры

Ответственный редактор **Надежда Котлярская**

Верстка **Андрей Маник**

Корректор **Елена Горбунова**

Фото: **Евгений Соболев, Игорь Павлов, Михаил Солунин, Cogipix | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru, Kelvintt | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru, Matka\_wariatka | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru, Bratwustle | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru, Hbak | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru, Viktorfischer | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru, Mdlart | Dreamstime.com \ Dreamstock.ru.**

**При работе над номером использованы**

**материалы издательства «Аркаим»,**

**Foto MillionMenu.ru**

Повара: **Марина Паршина, Евгений Кувшинов,**

**Татьяна Гонзова, Александр Бычков**

Подписано в печать 13 августа 2012 г. Формат 70 x 90/16  
Усл.печ.л. 8,2 Тираж 6000 экз. Заказ 4834

ООО «Слог»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1  
тел.. (831) 275 – 98 68, 275 – 97 53, e-mail: sales@gmi.ru

Отпечатано согласно предоставленному оригинал-макету  
в ООО «Фактор-Друк»

Украина, г. Харьков, ул. Саратовская, 51

Распространитель ЗАО «Издательство «Газетный мир»

603126, Н.Новгород, ул. Родионова, 192, корп. 1  
тел.. (831) 275 95 – 22, 438 00 – 54, e-mail: sales@gmi.ru

Настоящее издание является специальным выпуском газеты «Лучшие рецепты наших читателей». Главный редактор Е. Руфанова. Газета зарегистрирована Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-26812 от 29 декабря 2006 г. Учредитель и издатель ООО «Слог». Цена договорная