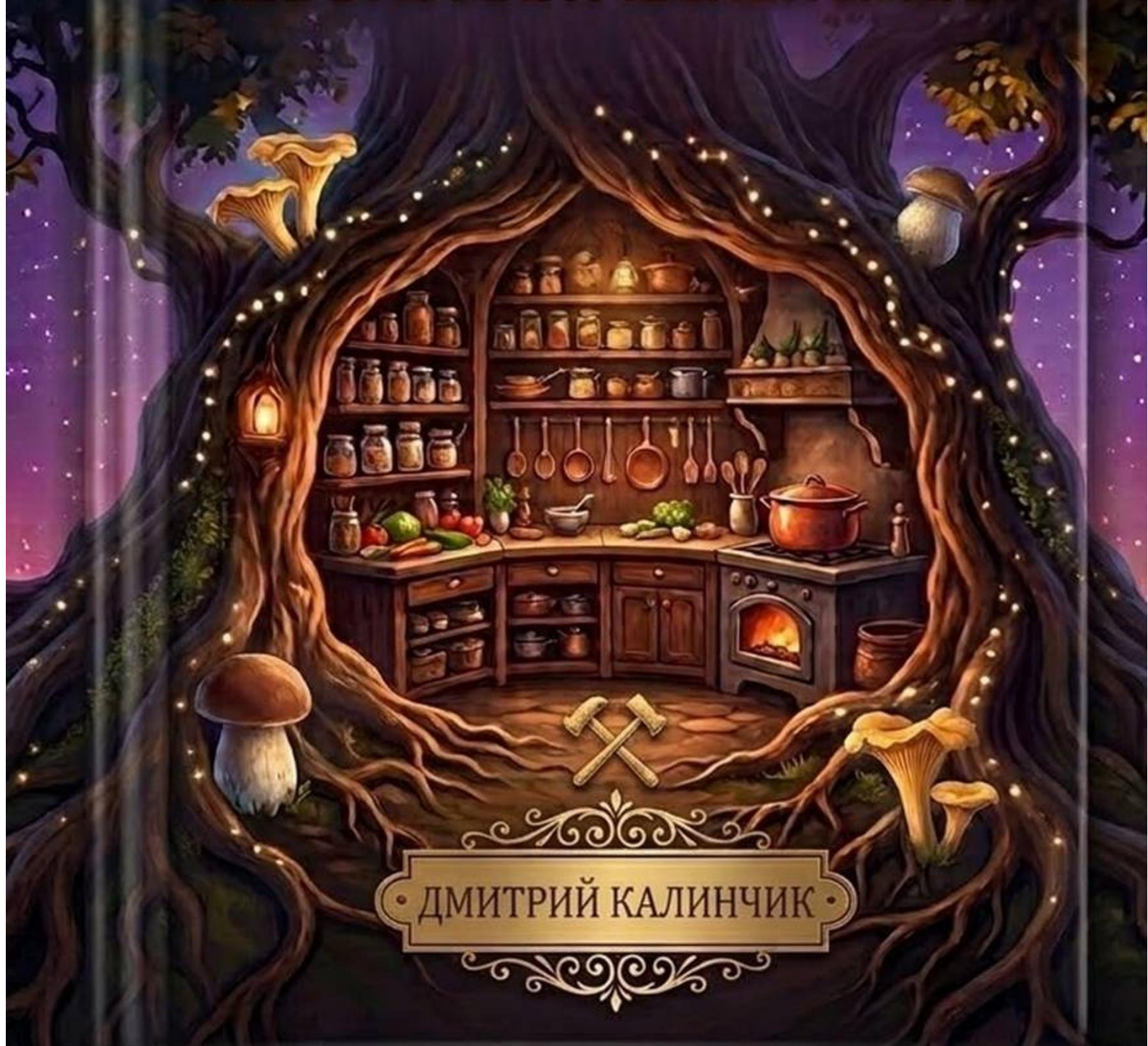


ДОМАШНИЙ ОЧАГ

СЕКРЕТЫ МАГИЧЕСКОЙ КУХНИ



• ДМИТРИЙ КАЛИНЧИК •

Дмитрий Калининчик

**Домашний очаг. Секреты
магической кухни**

«Автор»

2026

Калинчик Д.

Домашний очаг. Секреты магической кухни / Д. Калинчик —
«Автор», 2026

Настоящее волшебство домашней кухни для хозяев домашнего очага. Эта книга даст уверенность, что готовить быстро и вкусно можно и не быть при этом профессиональным поваром.

© Калинчик Д., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Рецепты сладких рулетов	44
Бисквитный рулет со сгущённой	44
Что понадобится	44
Как готовить	44
Рулет с маком	46
Что понадобится:	46
Как готовить:	46
Рулет из песочного теста с вареньем	48
Что понадобится:	48
Как готовить:	48
Творожный рулет	49
Что понадобится:	49
Как готовить:	49
Рулет «Медовый»	50
Что понадобится:	50
Как готовить:	50
Рецепты бульонов	53
Говяжий бульон	53
Что понадобится:	53
Как готовить:	53
Куриный бульон	55
Что понадобится:	55
Как готовить:	55
Рыбный бульон из речной рыбы	57
Что понадобится:	57
Как готовить:	57
Грибной бульон из сушёных грибов	59
Что понадобится:	59
Как готовить:	59
Костный бульон	60
Что взять:	60
Как делать:	60
Что с ним делать:	60
Постный овощной бульон	61
Что взять:	61
Как делать:	61
Куда его пустить:	61
Бульон из домашней птицы	62
Как приготовить:	62
Что сделать с бульоном и мясом:	62
Рецепты бисквитов	64
Классический бисквит	64
Ингредиенты:	64
Способ приготовления	64
Полезные подсказки:	64
Бисквит на кипятке	66

Ингредиенты:	66
Приготовление	66
Полезные советы:	66
Шифоновый бисквит	67
Ингредиенты:	67
Подготовка:	67
Советы, которые реально помогают:	68
Медовый бисквит	69
Ингредиенты:	69
Полезные подсказки:	69
Бисквит с творогом	71
Ингредиенты:	71
Подготовка:	71
Полезные подсказки:	71
Рецепты блинов	73
Тонкие блины на молоке	73
Ингредиенты:	73
Как приготовить:	73
Полезные советы:	73
Пышные блины на кефире	74
Ингредиенты:	74
Как приготовить:	74
Полезные советы:	74
Дрожжевые блины	76
Ингредиенты:	76
Подготовка	76
Полезные советы:	77
Блины на воде с яйцами	78
Ингредиенты:	78
Как приготовить:	78
Блины с припёком из зелёного лука и яйца	79
Что понадобится	79
Как делать	79
Рабочие подсказки	79
Постные блины на газированной воде	81
Как делать	81
Гречневые блины	82
Что взять	82
Как делать	82
Рецепты вареников	84
Вареники с картошкой и жареным луком	84
Ингредиенты:	84
Способ приготовления:	84
Нежные вареники с творогом на мягком кефирном тесте	85
Что потребуется	85
Как готовить	85
1. Замешиваем нежное тесто	85
2. Колдуем над начинкой	85
3. Лепим вареники	85

4. Варим и подаем	85
Вареники с квашеной капустой по-деревенски	86
Что потребуется	86
Как готовить	86
1. Вымешиваем тесто	86
2. Готовим начинку с характером	86
3. Формуем вареники	86
4. Варим и подаем	86
Вареники с вишней	87
Что потребуется	87
Как готовить	87
1. Замешиваем тесто	87
2. Подготавливаем ягоды	87
3. Формуем вареники	87
4. Варим и подаем	87
Вареники с грибами и поджаристым луком	88
Что нужно	88
Как готовить	88
1. Вымешиваем тесто	88
2. Обжариваем начинку	88
3. Формуем вареники	88
4. Варим и подаем	88
Рецепты засолки огурцов	90
Хрустящие соленые огурцы холодным засолом (как из дубовой бочки)	90
Что подготовить (расчет на 3-литровую банку)	90
Как готовить	90
1. Подготавливаем ингредиенты	90
2. Закладываем огурцы и пряности	90
3. Готовим холодный рассол	90
4. Запускаем процес брожения	90
5. Выдержка и хранение	91
Хрустящие соленые огурцы с горчицей	92
Что подготовить (расчет на 3-литровую банку)	92
Как готовить	92
1. Подготовка овощей	92
2. Заполнение банки	92
3. Приготовление горчичного рассола	92
4. Процесс сквашивания	92
5. Созревание и хранение	92
Малосольные огурчики экспресс-посола	93
Что потребуется	93
Как готовить	93
1. Подготовка овощей	93
2. Закладка и гнет	93
3. Засолка и хранение	93
Ароматные соленые огурцы горячим заливом	94
Что нужно подготовить (расчет на 3-литровую банку)	94
Как будем готовить	94

1. Подготовка и укладка	94
2. Приготовление рассола	94
3. Заливка и укупоривание	94
4. Остывание и хранение	94
Соленые огурцы с ржаным хлебом по-стародеревенски	95
Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)	95
Как будем готовить	95
1. Подготовка продуктов	95
2. Заполнение банки	95
3. Заливка и сквашивание	95
4. Хранение	95
Важные секреты безупречной засолки	95
Рецепты засолки помидор	97
Соленые помидоры холодным посолом (бочковой вкус)	97
Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)	97
Как готовить	97
1. Подготовка плодов и банок	97
2. Закладка зелени и томатов	97
3. Приготовление холодного рассола	97
4. Запуск брожения	97
5. Созревание и хранение	98
Соленые помидоры с сухой горчицей	99
Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)	99
Как готовить	99
1. Подготовка томатов	99
2. Заполнение банки	99
3. Приготовление горчичного рассола	99
4. Процесс сквашивания	99
5. Созревание и хранение	99
Экспресс-засолка: малосольные томаты	100
Состав ингредиентов	100
Инструкция по шагам	100
Соленые зеленые томаты с чесноком и острым перцем	101
Состав ингредиентов (на 3-литровую банку)	101
Инструкция по шагам	101
Соленые томаты горячим способом	102
Состав ингредиентов (на 3-литровую банку)	102
Инструкция по шагам	102
Важные рекомендации по заготовке томатов	102
Рецепты из яиц	104
Яичница-глазунья на сливочном масле	104
Состав ингредиентов	104
Инструкция по шагам	104
Пышный омлет как в детском саду	105
Состав ингредиентов	105
Инструкция по приготовлению	105
Яйца, томленные в сметане по-русски	106
Состав ингредиентов	106
Инструкция для приготовления	106

Яичный рулет с начинкой для закусок и сэндвичей	107
Состав ингредиентов	107
Инструкция по шагам	107
Старорусская яичная запеканка	108
Состав ингредиентов	108
Способ приговления	108
Рецепты кексов	110
Кекс «Столичный» по советски	110
Состав ингредиентов	110
Способ приготовления	110
Кекс «Свердловский»	111
Состав ингредиентов	111
Инструкция по шагам	111
Творожный кекс	112
Состав ингредиентов	112
Инструкция по шагам	112
Медовый кекс	113
Что понадобится:	113
Как готовить:	113
Простой кекс на кефире	114
Состав ингредиентов	114
Способ приготовления	114
Рецепты мясных рулетов	116
Мясной рулет с яйцом	116
Что понадобится	116
Способ приготовления	116
Рулет из фарша с сочной овощной начинкой	117
Что понадобится	117
Способ приготовления	117
Рулет из говядины с ароматными грибами	118
Что понадобится	118
Способ приготовления	118
Куриный рулет с сыром и сочной зеленью	119
Состав блюда	119
Способ приготовления	119
Свиной рулет с чесноком и специями	120
Состав блюда	120
Способ приготовления	120
Маленькие хитрости для идеального результата	121
Состав удачного блюда: ключевые секреты	121
Рецепты оладей	123
Оладьи на кефире	123
Состав блюда	123
Способ приготовления	123
Дрожжевые оладьи по-старорусски	124
Состав блюда	124
Способ приготовления	124
Оладьи на простокваше по-деревенски	125
Состав блюда	125

Способ приготовления	125
Творожные оладушки «как у бабушки»	126
Состав блюда	126
Способ приготовления	127
Овсяные оладушки	128
Состав блюда	128
Способ приготовления	128
Маленькие секреты идеальных оладий	129
Состав удачного блюда: ключевые секреты	129
Конец ознакомительного фрагмента.	130

Дмитрий Калинин

Домашний очаг. Секреты магической кухни

Оглавление

Бисквитный рулет со сгущёнкой	33
Что понадобится	33
Как готовить	33
Рулет с маком	34
Что понадобится:	34
Как готовить:	35
Рулет из песочного теста с вареньем	36
Что понадобится:	36
Как готовить:	36
Творожный рулет	37
Что понадобится:	37
Как готовить:	37
Рулет «Медовый»	38
Что понадобится:	38
Как готовить:	39
Говяжий бульон	41
Что понадобится:	41
Как готовить:	41
Куриный бульон	42
Что понадобится:	42
Как готовить:	42
Рыбный бульон из речной рыбы	43
Что понадобится:	43
Как готовить:	44
Грибной бульон из сушёных грибов	45
Что понадобится:	45
Как готовить:	45
Костный бульон	46
Что взять:	46
Как делать:	46
Что с ним делать:	47
Постный овощной бульон	47
Что взять:	47
Как делать:	48
Куда его пустить:	48
Бульон из домашней птицы	49
Ингредиенты:	49
Как приготовить:	49
Что сделать с бульоном и мясом:	50
Классический бисквит	51
Ингредиенты:	51
Способ приготовления	51
Полезные подсказки:	51

Бисквит на кипятке	52
Ингредиенты:	52
Приготовление	52
Полезные советы:	53
Шифоновый бисквит	53
Ингредиенты:	53
Подготовка:	53
Советы, которые реально помогают:	54
Медовый бисквит	54
Ингредиенты:	54
Полезные подсказки:	55
Бисквит с творогом	56
Ингредиенты:	56
Подготовка:	56
Полезные подсказки:	57
Тонкие блины на молоке	59
Ингредиенты:	59
Как приготовить:	59
Полезные советы:	59
Пышные блины на кефире	60
Ингредиенты:	60
Как приготовить:	60
Полезные советы:	61
Дрожжевые блины	61
Ингредиенты:	61
Подготовка	61
Полезные советы:	62
Блины на воде с яйцами	63
Ингредиенты:	63
Как приготовить:	63
Блины с припёком из зелёного лука и яйца	64
Что понадобится	64
Как делать	64
Рабочие подсказки	65
Постные блины на газированной воде	65
Что нужно	65
Как делать	66
Гречневые блины	66
Что взять	66
Как делать	67
Вареники с картошкой и жареным луком	69
Ингредиенты:	69
Способ приготовления:	69
Нежные вареники с творогом на мягком кефирном тесте	69
Что потребуется	69
Как готовить	70
1. Замешиваем нежное тесто	70
2. Колдуем над начинкой	70
3. Лепим вареники	70

4. Варим и подаем 70

Вареники с квашеной капустой по-деревенски 70

Что потребуется 70

Как готовить 70

1. Вымешиваем тесто 70

2. Готовим начинку с характером 70

3. Формуем вареники 71

4. Варим и подаем 71

Вареники с вишней 71

Что потребуется 71

Как готовить 71

1. Замешиваем тесто 71

2. Подготавливаем ягоды 71

3. Формуем вареники 71

4. Варим и подаем 71

Вареники с грибами и поджаристым луком 72

Что нужно 72

Как готовить 72

1. Вымешиваем тесто 72

2. Обжариваем начинку 72

3. Формуем вареники 72

4. Варим и подаем 72

Хрустящие соленые огурцы холодным засолом (как из дубовой бочки) 74

Что приготовить (расчет на 3-литровую банку) 74

Как готовить 74

1. Подготавливаем ингредиенты 74

2. Закладываем огурцы и пряности 74

3. Готовим холодный рассол 74

4. Запускаем процесс брожения 74

5. Выдержка и хранение 74

Хрустящие соленые огурцы с горчицей 75

Что приготовить (расчет на 3-литровую банку) 75

Как готовить 75

1. Подготовка овощей 75

2. Заполнение банки 75

3. Приготовление горчичного рассола 75

4. Процесс сквашивания 75

5. Созревание и хранение 75

Малосольные огурчики экспресс-посола 75

Что потребуется 75

Как готовить 76

1. Подготовка овощей 76

2. Закладка и гнет 76

3. Засолка и хранение 76

Ароматные соленые огурцы горячим заливом 76

Что нужно приготовить (расчет на 3-литровую банку) 76

Как будем готовить 76

1. Подготовка и укладка 76

2. Приготовление рассола 76

- 3. Заливка и укупоривание 77
- 4. Остывание и хранение 77
- Соленые огурцы с ржаным хлебом по-стародеревенски 77
- Что приготовить (расчет на 3-литровую банку) 77
- Как будем готовить 77
- 1. Подготовка продуктов 77
- 2. Заполнение банки 77
- 3. Заливка и сквашивание 77
- 4. Хранение 77
- Важные секреты безупречной засолки 78
- Соленые помидоры холодным посолом (бочковой вкус) 79
- Что приготовить (расчет на 3-литровую банку) 79
- Как готовить 79
- 1. Подготовка плодов и банок 79
- 2. Закладка зелени и томатов 79
- 3. Приготовление холодного рассола 79
- 4. Запуск брожения 79
- 5. Созревание и хранение 79
- Соленые помидоры с сухой горчицей 80
- Что приготовить (расчет на 3-литровую банку) 80
- Как готовить 80
- 1. Подготовка томатов 80
- 2. Заполнение банки 80
- 3. Приготовление горчичного рассола 80
- 4. Процесс сквашивания 80
- 5. Созревание и хранение 80
- Экспресс-засолка: малосольные томаты 80
- Состав ингредиентов 80
- Инструкция по шагам 81
- Соленые зеленые томаты с чесноком и острым перцем 81
- Состав ингредиентов (на 3-литровую банку) 81
- Инструкция по шагам 81
- Соленые томаты горячим способом 82
- Состав ингредиентов (на 3-литровую банку) 82
- Инструкция по шагам 82
- Важные рекомендации по заготовке томатов 82
- Яичница-глазунья на сливочном масле 84
- Состав ингредиентов 84
- Инструкция по шагам 84
- Пышный омлет как в детском саду 84
- Состав ингредиентов 84
- Инструкция по приготовлению 84
- Яйца, томленные в сметане по-русски 85
- Состав ингредиентов 85
- Инструкция для приготовления 85
- Яичный рулет с начинкой для закусок и сэндвичей 85
- Состав ингредиентов 85
- Инструкция по шагам 86
- Старорусская яичная запеканка 86

Состав ингредиентов	86
Способ приговления	86
Кекс «Столичный» по советски	88
Состав ингредиентов	88
Способ приготовления	88
Кекс «Свердловский»	88
Состав ингредиентов	89
Инструкция по шагам	89
Творожный кекс	89
Состав ингредиентов	89
Инструкция по шагам	90
Медовый кекс	90
Что понадобится:	90
Как готовить:	90
Простой кекс на кефире	91
Состав ингредиентов	91
Способ приготовления	91
Мясной рулет с яйцом	93
Что понадобится	93
Способ приготовления	93
Рулет из фарша с сочной овощной начинкой	93
Что понадобится	93
Способ приготовления	94
Рулет из говядины с ароматными грибами	94
Что понадобится	94
Способ приготовления	94
Куриный рулет с сыром и сочной зеленью	95
Состав блюда	95
Способ приготовления	95
Свиной рулет с чесноком и специями	96
Состав блюда	96
Способ приготовления	96
Маленькие хитрости для идеального результата	96
Состав удачного блюда: ключевые секреты	96
Оладьи на кефире	98
Состав блюда	98
Способ приготовления	98
Дрожжевые оладьи по-старорусски	98
Состав блюда	98
Способ приготовления	99
Оладьи на простокваше по-деревенски	99
Состав блюда	99
Способ приготовления	99
Творожные оладушки «как у бабушки»	100
Состав блюда	100
Способ приготовления	100
Овсяные оладушки	100
Состав блюда	100
Способ приготовления	101

Маленькие секреты идеальных оладий	101
Состав удачного блюда: ключевые секреты	101
Шаньги с картошечкой	103
Состав блюда	103
Способ приготовления	103
Быстрые шаньги на кефире без дрожжей	104
Состав блюда	104
Способ приготовления	104
Шаньги с несладким творогом и зеленым луком	105
Состав блюда	105
Способ приготовления	105
Шаньги с гречневой кашей и яйцом	105
Состав	106
Способ приготовления	106
Шаньги со сметаной («сметанники»)	106
Состав	106
Способ приготовления	107
Маленькие тайны идеальных шанег	107
Ягодный кисель	109
Состав (на 4 порции)	109
Способ приготовления	109
Нежный молочный кисель	109
Состав (на 3–4 порции)	109
Способ приготовления	109
Овсяный кисель без крахмала	110
Состав (на 3 порции)	110
Способ приготовления	110
Кисель из сухофруктов	110
Состав (на 4 порции)	110
Способ приготовления	110
Вишневый кисель с косточками	111
Состав (на 4 порции)	111
Способ приготовления	111
Яблочный кисель	111
Состав (на 4 порции)	111
Способ приготовления	112
Клюквенный кисель	112
Состав (на 4 порции)	112
Способ приготовления	112
Кулинарные советы по приготовлению киселей	112
Компот из чёрной смородины	114
Что понадобится (на 3 литра):	114
Как приготовить:	114
Компот из летнего ягодного ассорти	114
Что понадобится (на 3 литра):	114
Как приготовить:	114
Компот из сухофруктов (как в школе)	115
Что понадобится (на 3 литра):	115
Как приготовить:	115

Пряный яблочный компот с корицей	115
Что понадобится (на 3 литра):	115
Как приготовить:	115
Вишнёвый компот по-деревенски	116
Что понадобится (на 3 литра):	116
Как приготовить:	116
Компот из ревеня	116
Что понадобится (на 3 литра):	116
Как приготовить:	117
Компот из шиповника	117
Что понадобится (на 3 литра):	117
Как приготовить:	117
Кулинарные советы для компотов	117
Лесные грибы, обжаренные с луком	119
Что понадобится:	119
Как готовить:	119
Лесной грибной суп с перловкой в лучших традициях	119
Что понадобится:	119
Как готовить:	120
Нежная грибная икра для бутербродов и закусок	120
Что понадобится:	120
Как готовить:	120
Грибы в сметане	121
Что понадобится:	121
Как готовить:	121
Домашние пышные пирожки с грибами и рисом	121
Что понадобится:	121
Как готовить:	122
Домашняя картофельно-грибная запеканка	122
Что понадобится:	122
Как готовить:	123
Постная грибная солянка с кислинкой	123
Что понадобится:	123
Как готовить:	123
Грибные котлеты как отличная альтернатива мясным	124
Что понадобится:	124
Как готовить:	124
Грибы, запечённые в горшочках под сырно-сметанной корочкой	125
Что понадобится:	125
Как готовить:	125
Пряные маринованные грибы экспресс-методом (за 24 часа)	125
Что понадобится:	125
Как готовить:	126
Полезные секреты	126
Безопасность и подготовка	126
Подбор ингредиентов под блюдо	126
Специи и приправы	126
Работа с молочными продуктами	127
Традиции подачи	127

- «Картошка»: десерт без выпечки из детства 128
- Что понадобится 128
- Приготовление 128
- Те самые песочные корзиночки с белковыми «шапками» 128
- Состав и пропорции (на 12 штук) 129
- Технология приготовления 129
- 1. Нежное песочное тесто 129
- 2. Формовка и выпечка 129
- 3. Стабильный заварной крем 129
- Сборка и декор 130
- Заварные трубочки (эклеры) 130
- Что подготовить (на 12–14 крупных эклеров) 130
- Пошаговая технология 130
- 1. Завариваем тесто 130
- 2. Выпекание 130
- 3. Классический заварной крем 131
- 4. Сборка и декор 131
- Пирожное «Буше» 131
- Состав и пропорции (на 5–6 готовых двойных пирожных) 131
- Технология приготовления 131
- 1. Воздушное бисквитное тесто 131
- 2. Выпекание бисквитных заготовок 132
- 3. Сборка и глазирование 132
- Песочное пирожное «Кольцо» с арахисом 132
- Что понадобится 132
- Как готовить 132
- Пирожное «Лимонное» 133
- Состав ингредиентов (на 8–10 порций) 133
- Пошаговый процесс 133
- 1. Выпечка песочных коржей 133
- 2. Приготовление цитрусового крема 133
- 3. Сборка и декор 134
- Деревенское творожное пирожное на хрустящей песочной основе 134
- Что нужно под рукой (на 10–12 порций) 134
- Приготовление по шагам 134
- 1. Готовим песочную основу 134
- 2. Замешиваем творожную массу 134
- 3. Выпекание и сборка 135
- Пирожное «Персик» (советский десерт) 135
- Состав ингредиентов (на 8 порций) 135
- Пошаговый процесс 135
- 1. Замешиваем основание 135
- 2. Формуем и выпекаем «персики» 135
- 3. Наводим румянец 135
- Ромовая баба: пышная сдобная выпечка 136
- Состав ингредиентов (на 8–10 порций) 136
- Пошаговый процесс 136
- 1. Работа со сдобным дрожжевым тестом 136
- 2. Формовка и выпечка 136

3. Пропитка и глазирование	137
Пирожное «Воздушное»: безе с пышным кремом	137
Состав и пропорции (на 5–6 двойных пирожных)	137
Технология приготовления	137
1. Взбивание и сушка меренги	137
2. Пышный крем	138
3. Сборка и подача	138
Секреты домашней выпечки:	138
Выбор продуктов и замены	138
Инвентарь и хранение	138
Рецепты безалкогольных напитков	139
Клюквенный морс	139
Состав и пропорции (на 1,5–2 литра)	139
Пошаговый процесс приготовления	139
Медовый сбитень	140
Состав и пропорции (на 1,5 литра)	140
Пошаговое приготовление	140
Компот из яблок и сушёных груш: осенний напиток с дымным ароматом	141
Состав и пропорции (на 3 литра)	141
Пошаговая технология	141
Домашний лимонад «Буратино»	141
Состав и пропорции (на 2 литра)	141
Пошаговое приготовление	142
Домашний хлебный квас	142
Состав и пропорции (на 3 литра)	142
Пошаговый процесс приготовления	142
Густой вишнёвый кисель	143
Состав ингредиентов (на 4 полноценные порции)	143
Пошаговый процесс приготовления	143
Отвар шиповника с мёдом	144
Состав и пропорции (на 1,5 литра)	144
Технология приготовления	144
Рябиновый морс с яблоком	144
Состав и пропорции (на 1,5–2 литра)	144
Пошаговый процесс приготовления	145
Лимонад «Тархун»	145
Состав и пропорции (на 1,5–2 литра)	145
Пошаговое приготовление	145
Старинный взвар из сухофруктов с пряностями	146
Состав и пропорции (на 3 литра)	146
Пошаговый процесс приготовления	146
Секреты идеальных домашних напитков: полезные советы и правила	147
Баланс вкуса и пользы	147
Тонкости приготовления и подачи	147
Условия и сроки хранения	147
Сырники	149
Что понадобится:	149
Как приготовить:	149
Воздушная творожная запеканка.	149

Ингредиенты для пышной запеканки:	149
Пошаговый процесс приготовления:	150
Ленивые вареники (экспресс-завтрак)	150
Ингредиенты для быстрой готовки:	150
Пошаговый процесс:	150
Творожный пудинг на пару	151
Ингредиенты для воздушного пудинга:	151
Пошаговый процесс приготовления:	151
Творожные рогалики с повидлом	151
Ингредиенты:	151
Приготовление:	152
Творожно-тыквенная запеканка	152
Ингредиенты:	152
Приготовление:	152
Творожные маффины с изюмом	153
Ингредиенты:	153
Приготовление:	153
Творожная пасха без выпечки	153
Ингредиенты:	153
Приготовление:	154
Творожные оладьи с яблоками	154
Ингредиенты:	154
Приготовление:	154
Творожный рулет с маком	154
Ингредиенты:	155
Приготовление:	155
Несколько секретов для творожной выпечки и десертов	155
Глазунья с колбаской по-домашнему	157
Что понадобится:	157
Как готовить:	157
Тот самый высокий омлет из детства	157
Что понадобится:	157
Как готовить:	157
Деревенские яйца «в мешочек» с чесночным гренированием	158
Что понадобится:	158
Как готовить:	158
Яичный рулет со свежей зеленью и сметаной	158
Что понадобится:	158
Как готовить:	159
Фаршированные яйца с хрустящим огурчиком	159
Что понадобится:	159
Как готовить:	159
Пышный омлет из духовки	159
Что понадобится:	160
Как готовить:	160
Яичница с томатами и луком	160
Что понадобится:	160
Как готовить:	160
Паштетная намазка из яиц и сливочного масла	161

Что понадобится: 161
Как готовить: 161
Крестьянский омлет с картофелем и луком 161
Что понадобится: 161
Как готовить: 161
Тонкие яичные блинчики для салатов и рулетов 162
Что понадобится: 162
Как готовить: 162
Полезные тонкости для блюд из яиц 162
Гречка по-купечески с мясом 164
Ингредиенты на 4 порции: 164
Приготовление: 164
Пшённая каша с тыквой в духовке 164
Ингредиенты на 4 порции: 164
Приготовление: 165
Перловка с грибами и луком 165
Ингредиенты на 3–4 порции: 165
Приготовление: 166
Рисовая запеканка с фаршем 166
Ингредиенты на 4–5 порций: 166
Приготовление: 166
Гречаники (котлеты из гречки с мясом) 167
Ингредиенты на 4–5 порций (около 12–15 шт.): 167
Приготовление: 167
Манная запеканка с изюмом 168
Ингредиенты на 4 порции: 168
Приготовление: 168
Плов из перловки с курицей 168
Ингредиенты на 4–5 порций: 169
Приготовление: 169
Старинный густой кулеш 169
Нам понадобятся (на 4–5 порций): 169
Как готовим: 170
Рисовые биточки с грибным соусом 170
Нам понадобятся (на 4 порции / 10–12 шт.): 170
Как готовим: 170
Ячневая каша с тушёной говядиной 171
Нам понадобятся (на 4 порции): 171
Как готовим: 171
Секреты для блюд из круп 172
Макароны по-флотски 174
Нам понадобятся (на 4 порции): 174
Как готовим: 174
Запеканка из макарон с сыром и яйцом 174
Нам понадобятся (на 4–5 порций): 174
Как готовим: 175
Макароны с тушёнкой 175
Что понадобится (на 3–4 порции): 175
Начинаем готовить: 175

Лазанья по-советски с фаршем и томатной пастой	176
Что нужно (на 4–6 порций):	176
Как готовить:	176
Макаронные гнёзда с куриными фрикадельками	177
Что пригодится (на 4 порции):	177
Начинаем готовить:	177
Макароны с грибами и сметанным соусом	177
Что нужно (на 3–4 порции):	178
Начинаем готовить:	178
Макаронная запеканка с капустой и яйцом	178
Что надо (на 4 порции):	178
Как приготовить:	179
Макароны с печёночным паштетом	179
Что надо (на 3–4 порции):	179
Начинаем готовить:	179
Макароны с рыбными консервами и луком	180
Что пригодится (на 3 порции):	180
Погнали готовить:	180
Домашняя паста с ароматом чеснока и томатным соусом	180
Что понадобится (примерно на 3–4 порции):	180
Как готовить:	181
Маленькие секреты пасты	181
Домашний квас на ржанных корочках	183
Что для этого нужно (на 3-литровую банку):	183
Как будем готовить:	183
Бездрожжевой квас на изюмной закваске	183
Что нужно (на 3-литровую банку):	183
Как сделать:	184
Белый квас для окрошки на мучной опаре	184
Важные ингредиенты (на 5-литровую емкость):	184
Как готовить:	184
Старинный медовый квас	185
Что собрать на 3-литровый штоф:	185
Способ приговления:	185
Рубиновый свекольный квас	186
Что собрать для 3 литров кваса:	186
Процесс приготовления:	186
Быстрый квас из сусли (советский вкус)	186
Что собрать на 3 литра:	186
Экспресс-приготовление:	187
Овсяный квас	187
Ингредиенты на 3 литра:	187
Процесс приготовления:	187
Яблочный квас	188
Ингредиенты (емкость 3 л):	188
Приготовление:	188
Цикорий квас (ностальгический вкус)	188
Все ингредиенты на 3 литра	188
Приготовление:	189

Ягодный квас 189

Ингредиенты для 3 литров: 189

Приготовление: 189

Маленькие кулинарные секреты для домашнего кваса 189

1. Выбор посуды и секреты брожения 190

2. Градус комфорта 190

3. Домашняя газация без химии 190

4. Сколько хранится домашняя свежесть? 190

5. Контроль качества 190

6. Заметка про «градус» 190

Хрустящая домашняя капуста: квашение в собственном соку 192

Что понадобится (на 3-литровую банку): 192

Как делать: 192

Яркая капуста со свёклой: тот самый «гастрономовский» рецепт с пикантинкой 192

Что нужно (на 3 кг капусты): 193

Процесс приготовления: 193

Деревенская квашеная капуста с яблоком и тмином 193

Что понадобится (на 3 кг капусты): 193

Пошаговое приготовление: 194

Квашение капусты целыми кочанами 194

Что понадобится (на 10 кг заготовки): 194

Технология заготовки: 194

Квашеная капуста с клюквой 195

Что понадобится (для 3 кг. капусты): 195

Способ приготовления: 195

Быстрый метод: хрустящая капуста за сутки 196

Что понадобится (на 2 кг капусты): 196

Пошаговая технология: 196

Острая капуста с хреном и чесноком 196

Что для этого понадобится (на 3 кг капусты): 196

Как правильно делать: 197

Квашеная капуста с лавровым листом и перцем 197

Что понадобится: 197

Как приготовить: 197

Квашеная капуста с семенами укропа 198

Ингредиенты (на 3 кг капусты): 198

Способ приготовления: 198

Капуста квашеная в пряном рассоле 198

Раскладка сырья и материалов (на 3 кг капусты): 198

Последовательность действий: 199

Памятка и полезные указания по квашению капусты 199

Пельмени мясные по-советски 201

Нам понадобятся 201

Пошаговый процесс приготовления 201

1. Замешивание теста 201

2. Приготовление фарша 201

3. Формовка 201

4. Варка 201

Как подавать на стол 202

- Пельмени по-сибирски 202
- Продукты: 202
- Технология приготовления 202
- 1. Подготовка и вымешивание фарша 202
- 2. Замешивание прочного теста 202
- 3. Формовка и обязательная заморозка 202
- 4. Термическая обработка 203
- Подача к столу. 203
- Пельмени куриные нежные: диетическое блюдо 203
- Необходимые продукты 203
- Технология приготовления 203
- 1. Замешивание кефирного теста 203
- 2. Приготовление диетического фарша 203
- 3. Формирование изделий 203
- 4. Термическая обработка 203
- Подача к столу 204
- Пельмени с грибами и луком 204
- Набор продуктов 204
- Технология приготовления 204
- 1. Замешивание постного теста 204
- 2. Приготовление грибного фарша 204
- 3. Формовка изделий 204
- 4. Варочный процесс 204
- Подача к столу. 204
- Пельмени рыбные 205
- Состав ингредиентов 205
- Способ приготовления 205
- 1. Замешивание теста 205
- 2. Приготовление сочной рыбной начинки 205
- 3. Формирование изделий 205
- 4. Варочный процесс 205
- Пельмени с картофелем по-деревенски 206
- Необходимые продукты 206
- Порядок приготовления 206
- 1. Подготовка картофельной начинки 206
- 2. Замешивание и отдых теста 206
- 3. Лепка изделий 206
- 4. Варочный процесс 206
- Пельмени с капустой и салом 207
- Набор продуктов 207
- Порядок приготовления блюда 207
- 1. Замешивание молочного теста 207
- 2. Приготовление капустно-сальной начинки 207
- 3. Формование изделий 207
- 4. Термическая обработка 207
- Пельмени «Уральские» 207
- Набор продуктов для блюда 208
- Весь порядок приготовления 208
- 1. Замешивание и выдержка теста 208

- 2. Приготовление фарша со льдом 208
- 3. Формование изделий 208
- 4. Варочный процесс 208
- Домашние пельмени с творогом и зеленью 208
- Что понадобится (на 3–4 порции) 209
- Как правильно приготовить 209
- Ленивые пельмени в томатной подливке (без долгой лепки) 209
- Что для этого понадобится (на 3–4 порции) 210
- Как будем готовить 210
- Как сделать домашние пельмени: тонкости и секреты 210
- 1. Дайте тесту время 210
- 2. Секрет сочной и мягкой начинки 211
- 3. Толщина раскатки 211
- 4. Правила варки 211
- 5. Пошаговая заморозка прозапас 211
- 6. Вкусные варианты подачи 211
- Рассыпчатое песочное печенье 213
- Что понадобится (примерно на 30 шт.) 213
- Как готовить печенье 213
- Овсяное печенье 213
- Нужные ингредиенты 213
- Рецепт 214
- Медовые мягкие прянички 214
- Собираем ингредиенты: 214
- Начинаем готовить: 214
- Печенье на сметане 215
- Что берем: 215
- Процесс приготовления: 215
- Творожное печенье 215
- Собираем ингредиенты: 216
- Пошаговая технология: 216
- Печенье через мясорубку 216
- Что пригодится: 216
- Пошаговая технология: 217
- Печенье на кефире (пышное и невесомое) 217
- Потребуется самые базовые продукты: 217
- Пошаговое приготовление: 217
- Шоколадное печенье (для настоящих шокоголиков) 218
- Наши ингредиенты: 218
- Как будем готовить: 218
- Печенье с вареньем 218
- Ингредиенты: 219
- Готовим: 219
- Мягкие пряники 219
- Нам понадобятся: 219
- Готовим шаг за шагом: 220
- Печенье на майонезе (кулинарный хит советской эпохи) 220
- Что берем: 220
- Технология приготовления: 220

Кокосовые шарики-пирожные (тропический десерт за 20 минут)	221
Ингредиенты:	221
Приготовление по шагам:	221
Солнечное кукурузное печенье	222
Что надо:	222
Готовим:	222
Сочное печенье с маком	222
Что под рукой:	222
Творим на кухне:	223
Хрустящее постное печенье на растительном масле (без яиц и молочки)	223
Нам понадобятся:	223
Кулинарный процесс:	223
Пряное печенье с сухофруктами и орехами	224
Ингредиенты:	224
Создаем шедевр:	224
Лимонное печенье	225
Ингредиенты:	225
Кулинарный процесс:	225
Печенье на ряженке	225
Ингредиенты:	226
Процесс:	226
Печенье имбирное «Бодрость»	226
Ингредиенты:	226
Технологический процесс обработки и выпечки:	227
Домашнее «Заварное» печенье без яиц	227
Ингредиенты:	227
Кулинарный процесс:	227
Искусство печенья	228
1. Температура ингредиентов: фундамент текстуры	228
2. Замешивание	228
3. Холод лучший друг кондитера	228
4. Выпекание: контроль и точность	229
5. Остывание и подача	229
Классический бефстроганов	231
Нужные ингредиенты:	231
Процесс приготовления:	231
Нежный гуляш из говядины	231
Что понадобится для этого:	231
Пошаговая технология:	232
Пышные домашние котлеты	232
Нам понадобятся:	232
Как готовим:	233
Мясо по-французски	233
Нам нужны:	233
Как будем готовить:	233
Зразы с яично-зелёной начинкой	234
Нам понадобятся:	234
Как готовим:	234
Азу по-татарски	234

Нам здесь понадобятся: 234
Как готовим: 235
Жаркое в горшочках 235
Раскладка продуктов (на 2 порционных горшочка): 235
Технология приготовления: 236
Рулет из свинины с чесноком и зеленью 236
Раскладка продуктов: 236
Технология приготовления: 236
Тефтели в сметанном соусе 237
Продукты: 237
Технология приготовления блюда: 237
Шницель из свинины (в двойной панировке) 237
Ингредиенты: 238
Технология приготовления: 238
Поджарка из свинины с луком и морковью 238
Продукты: 238
Технология приготовления блюда: 239
Голубцы классические 239
Необходимые продукты: 239
Порядок приготовления: 239
Мясо по-кремлёвски 240
Ингредиенты: 240
Порядок приготовления блюда: 240
Биточки паровые (диетический вариант) 241
Ингредиенты и состав: 241
Схема приготовления: 241
Рулетки из говядины с сыром и ветчиной 241
Ингредиенты и состав: 241
Схема приготовления: 242
Чахохбили из птицы (по-грузински) 242
Ингредиенты и состав: 242
Технология приготовления: 242
Мясные «Ёжики» с рисом 243
Ингредиенты: 243
Схема приготовления: 243
Свинина, запечённая с яблоками и черносливом 244
Состав продуктов: 244
Последовательность выполнения: 244
Отбивные в сырно-чесночном маринаде 245
Состав продуктов: 245
Последовательность выполнения: 245
Рагу из баранины с овощами 245
Ингредиенты: 245
Способ приготовления: 246
Буженина домашняя, запечённая в луково-чесночном маринаде 246
Ингредиенты: 246
Способ приготовления: 246
Рулетки из куриного филе с грибами и сыром 247
Ингредиенты (на 4 порции): 247

Способ приготовления: 247
Мясо в глиняных горшочках с гречневой кашей 247
Ингредиенты (из расчёта на 3–4 порционных горшочка): 248
Способ приготовления: 248
Котлеты по-киевски (классическое блюдо советского ресторанного меню) 248
Ингредиенты (из расчёта на 4 котлеты): 248
Способ приготовления: 249
Тушёная говядина с черносливом и пряностями 249
Ингредиенты: 249
Способ приготовления: 249
Винегрет классический 251
Продукты: 251
Приготовление: 251
Тушёная капуста с морковью и томатом (*как в советской столовой*) 251
Продукты: 251
Приготовление: 252
Кабачки, жаренные в муке 252
Продукты: 252
Приготовление: 252
Рататуй по-советски (упрощённый) 252
Состав продуктов: 252
Технология приготовления: 253
Голубцы постные (с грибами) 253
Состав продуктов: 253
Технология приготовления блюда: 253
Икра из баклажанов (как делали в СССР) 254
Состав продуктов: 254
Технология приготовления: 254
Морковь, тушённая в сметане 254
Состав продуктов: 254
Способ приготовления: 255
Хрустящий салат из пекинской капусты с огурцом и зелёным горошком 255
Состав продуктов: 255
Способ приготовления: 255
Цветная капуста в яично-молочной заливке (запеканка) 256
Состав продуктов: 256
Технология приготовления: 256
Тёплый салат из свёклы с грецкими орехами 256
Норма закладки продуктов: 256
Технология приготовления: 256
Овощное рагу с кабачком и баклажаном 257
Ингредиенты: 257
Технология приготовления блюда: 257
Стручковая фасоль с чесноком и лимоном 257
Ингредиенты: 257
Способ приготовления: 257
Запечённые овощи с пряными травами 258
Ингредиенты: 258
Способ приготовления: 258

Щи зелёные (безмясные) 258
Набор продуктов: 258
Приготовление: 259
Кабачковые оладьи без муки (с манкой) 259
Набор продуктов: 259
Приготовление: 259
Салат «Мимоза» овощной (без рыбы и мяса) 259
Набор продуктов: 259
Приготовление: 260
Перцы, фаршированные овощами и рисом 260
Набор продуктов: 260
Приготовление блюда: 260
Брокколи в сливочном соусе 261
Что потребуется: 261
Порядок приготовления: 261
Салат из редьки с морковью 261
Что потребуется: 261
Способ приготовления: 262
Овощной суп с перловкой (без картофеля) 262
Что потребуется: 262
Порядок приготовления: 262
Запеканка из тыквы с манкой 262
Что потребуется: 262
Порядок приготовления: 263
Рулетики из баклажанов с орехово-чесночной начинкой 263
Продукты (на 4 порции): 263
Способ приготовления: 263
Тушёная капуста с яблоками и тмином 264
Продукты: 264
Способ приготовления: 264
Овощная запеканка со шпинатом и сыром 264
Продукты: 264
Способ приготовления: 265
Тёплый салат из запечённой свёклы и фенхеля 265
Состав продуктов: 265
Как приготовить: 265
Яблочное повидло 267
Состав продуктов: 267
Способ приготовления: 267
Вишнёвое варенье без косточек 267
Состав продуктов: 267
Способ приготовления: 267
Сливовое повидло без добавок 268
Состав продуктов: 268
Способ приготовления: 268
Клубничный джем с пектином 268
Состав продуктов: 268
Способ приготовления: 268
Варенье из малины «Пятиминутка» 269

Необходимые продукты: 269
Порядок приготовления: 269
Абрикосовый джем дольками 269
Состав продуктов: 269
Порядок приготовления: 270
Грушевое повидло с корицей 270
Состав продуктов: 270
Порядок приготовления: 270
Чёрно-смородиновый джем 270
Продукты: 271
Порядок приготовления: 271
Варенье из крыжовника с грецкими орехами 271
Ингредиенты: 271
Технология приготовления: 271
Айвовое повидло 272
Ингредиенты: 272
Технология приготовления: 272
Варенье из рябины с яблоками 272
Ингредиенты: 272
Технология приготовления: 272
Клюквенный джем с апельсином 273
Ингредиенты: 273
Технология приготовления: 273
Брусничное варенье с пряностями 273
Ингредиенты: 273
Порядок приготовления: 274
Тыквенное повидло с ванилью 274
Ингредиенты: 274
Порядок приготовления: 274
Рецепт облепихового варенья 274
Необходимые ингредиенты: 275
Процесс приготовления: 275
Джем из черноплодной рябины с лимоном 275
Ингредиенты: 275
Процесс приготовления: 275
Персиковое повидло 276
Продукты для приготовления: 276
Технология приготовления повидла: 276
Черешневое варенье (с косточками или без по желанию) 276
Список продуктов: 276
Этапы приготовления: 276
Джем из ревеня с клубникой 277
Ингредиенты: 277
Приготовление: 277
Густое повидло из кизила 277
Необходимые продукты: 277
Процесс приготовления: 277
Варенье из шелковицы 278
Ингредиенты: 278

Порядок работы: 278
Джем из инжира 278
Ингредиенты: 278
Технология работы: 278
Повидло из хурмы 278
Ингредиенты: 278
Приготовление: 279
Варенье из дыни 279
Необходимые продукты: 279
Приготовление: 279
Повидло из кабачков с цитрусами 279
Что понадобится: 279
Приготовление повидла: 280
Полезные рекомендации для лучшего результата: 280
Уха из речной рыбы 282
Ингредиенты: 282
Приготовление супа: 282
Рыба, запеченная в сметане с луком 282
Ингредиенты: 282
Процесс приготовления: 283
Сельдь под шубой 283
Ингредиенты: 283
Способ приготовления: 283
Рыбные котлеты по-домашнему 284
Ингредиенты: 284
Приготовление котлет: 284
Щука, фаршированная целиком 284
Ингредиенты: 284
Приготовление: 285
Жареная корюшка по-ленинградски 285
Ингредиенты: 285
Технология приготовления: 285
Судак под польским соусом 286
Ингредиенты: 286
Пошаговое приготовление: 286
Запеканка из рыбы с картофелем 286
Что понадобится: 286
Как приготовить запеканку: 286
Тельное из рыбы 287
Что понадобится: 287
Как будем готовить: 287
Соленая селедка с луком и маслом 287
Ингредиенты: 287
Способ приготовления: 288
Рыбник (пирог с рыбой по-северному) 288
Ингредиенты: 288
Способ приготовления: 288
Минтай в томатном соусе (как в советских столовых) 288
Ингредиенты: 289

Способ приготовления блюда: 289
Заливное из судака 289
Ингредиенты: 289
Способ приготовления: 289
Жареная камбала с пряными травами 290
Ингредиенты: 290
Способ приготовления блюда: 290
Готовим рыбу в кляре 290
Продукты для рецепта: 290
Технология приготовления: 291
Тушёная скумбрия с овощами 291
Ингредиенты: 291
Способ приготовления: 291
Котлеты из щуки с салом (сочная версия) 292
Ингредиенты: 292
Правильное приготовление: 292
Запечённая форель с лимоном и укропом 292
Ингредиенты: 292
Способ приготовления форели: 292
Рыба, тушёная в молоке 293
Ингредиенты: 293
Способ приготовления рыбы: 293
Запечённая скумбрия с овощами (по-домашнему, как в 80-х) 293
Необходимые ингредиенты: 293
Технология приготовления: 294
Солянка рыбная 294
Ингредиенты: 294
Способ приготовления солянки: 294
Рулет из сельди с яйцом и зелёным луком 295
Ингредиенты: 295
Способ приготовления рулета: 295
Рыба по-ленинградски (запечённая с грибами и сыром) 295
Ингредиенты: 295
Способ приготовления блюда: 296
Щука, тушённая с морковью и луком в сметане (деревенский вариант) 296
Ингредиенты: 296
Способ приготовления: 296
Рыбные зразы с рисом и яйцом (советская столовая классика) 297
Ингредиенты: 297
Технология приготовления блюда: 297
Клюквенный морс 299
Компоненты рецепта 299
Пошаговый процесс приготовления 299
Северный брусничный морс 299
Рецепт 299
Пошаговый процесс приготовления 299
Вишневый морс по-домашнему 300
Состав рецепта 300
Процесс приготовления 300

Морс из черной смородины 300
Состав рецепта 300
Процесс приготовления 300
Освежающий морс из красной смородины 301
Состав рецепта 301
Пошаговый процесс приготовления 301
Малиновый морс 301
Необходимые продукты 301
Технология приготовления 301
Облепиховый морс 301
Необходимые продукты 302
Технология приготовления 302
Витаминный морс из лесных ягод (брусника, черника, клюква) 302
Необходимые продукты 302
Технология приготовления 302
Яблочно-клюквенный морс 302
Продукты 303
Технология приготовления 303
Калиновый морс 303
Необходимые продукты 303
Технология приготовления 303
Салат «Оливье» 305
Требуемые компоненты 305
Порядок работы 305
Овощной салат «Винегрет» 305
Требуемые компоненты 305
Порядок работы 305
Праздничный салат «Мимоза» 306
Состав продуктов 306
Способ приготовления 306
Салат из печени трески 306
Состав продуктов 306
Способ приготовления 307
Салат с говяжьей печенью 307
Состав продуктов 307
Способ приготовления 307
Салат из свежей капусты с морковью 307
Состав продуктов 307
Способ приготовления 308
Салат из свеклы с чесноком 308
Состав продуктов 308
Способ приготовления 308
Салат «Оливье» с куриным филе 308
Состав продуктов 308
Способ приготовления 308
Салат с кальмарами 309
Состав продуктов 309
Способ приготовления 309
Витаминный салат из сырых овощей 309

Состав продуктов 309
Способ приготовления 309
Салат из баклажанов 310
Состав продуктов 310
Способ приготовления 310
Салат из редьки с морковью 310
Состав продуктов 310
Способ приготовления 310
Праздничный салат из языка с огурцом 311
Состав продуктов 311
Способ приготовления 311
Салат с ветчиной и болгарским перцем 311
Состав продуктов 311
Способ приготовления 311
Салат из фасоли с соленым огурцом и чесноком 311
Требуемые компоненты 312
Приготовление блюда 312
Салат из ранних овощей 312
Ингредиенты 312
Способ приготовления 312
Салат с крабовыми палочками и рисом 312
Ингредиенты 313
Способ приготовления 313
Салат из кабачков по-домашнему 313
Ингредиенты 313
Способ приготовления 313
Салат из зеленого горошка с яйцом и луком 313
Ингредиенты 314
Способ приготовления 314
Салат из отварной говядины с маринованными грибами 314
Ингредиенты 314
Способ приготовления 314
Салат с мясом и солеными огурцами 314
Ингредиенты 314
Способ приготовления 315
Салат из тыквы с яблоком и мёдом 315
Ингредиенты 315
Способ приготовления 315
Салат «Праздничный» с курицей и черносливом 315
Ингредиенты 315
Способ приготовления 316
Салат из печёной свёклы с грецкими орехами и сыром 316
Ингредиенты 316
Способ приготовления 316
Салат из квашеной капусты с клюквой и луком 316
Ингредиенты 316
Способ приготовления 317
Пирожки 318
Пирожки с картофелем и луком (жареные) 318

Ингредиенты 318
Технология приготовления 318
Пирожки с капустой (печёные) 318
Ингредиенты 318
Технология приготовления 319
Пирожки с мясом (жареные) 319
Ингредиенты 319
Технология приготовления 320
Пирожки с грибами и рисом 320
Ингредиенты 320
Технология приготовления 320
Пирожки с зелёным луком и яйцом 321
Ингредиенты 321
Технология приготовления 321
Пирожки с печёнкой и морковью (печёные) 321
Ингредиенты 322
Технология приготовления 322
Пирожки с рыбой (быстрый вариант) 322
Ингредиенты 322
Технология приготовления 323
Пирожки с творогом и изюмом (сладкие) 323
Ингредиенты 323
Технология приготовления 323
Пирожки с яблоками (печёные) 324
Ингредиенты 324
Технология приготовления 324
Пирожки с вишней 324
Что понадобится: 325
Как готовить: 325
Пирожки с щавелем и сахаром 325
Что надо: 325
Как готовить: 326
Пирожки с тыквой и мёдом (печёные) 326
Состав ингредиентов 326
Приготовление 326
Пирожки с черемшой и яйцом (печёные) 327
Состав ингредиентов 327
Приготовление 327
Пирожки с ливером (жареные или печёные) 327
Состав ингредиентов 327
Приготовление 328
Пирожки с рисом и яйцом (жареные или печёные) 328
Ингредиенты 328
Как готовить 328
Пирожки с квашеной капустой (печёные) 329
Ингредиенты 329
Как приготовить 329
Пирожки с горохом (печёные) 329
Ингредиенты 329

Как приготовить 330
Пирожки с репой и луком (печёные) 330
Ингредиенты 330
Как приготовить 330
Пирожки с брусникой и сахаром (печёные) 331
Ингредиенты 331
Как приготовить 331
Пирожки с маком (печёные) 331
Ингредиенты 331
Как будем готовить 331
Пирожки с сыром и зеленью (печёные или жареные) 332
Ингредиенты 332
Порядок действий 332
Пирожки с ветчиной и сыром (печёные) 332
Ингредиенты 332
Порядок действий 333
Пирожки с пшённой кашей и тыквой (печёные) 333
Ингредиенты 333
Порядок действий 333
Пирожки с сельдью и картофелем (печёные или жареные) 334
Ингредиенты 334
Порядок действий 334
Пирожки с вареньем (печёные) 334
Ингредиенты 334
Приготовление 335
Сметанный соус со свежей зеленью 336
Что понадобится: 336
Как готовить: 336
Острый соус из хрена и майонеза 336
Ингредиенты: 336
Порядок действий: 337
Закуска «Хреновина» 337
Состав: 337
Как приготовить: 337
Соус «Огонёк» 337
Состав: 338
Способ приготовления: 338
Соус «Тартар» 338
Ингредиенты: 338
Порядок приготовления: 339
Соус из солёных огурцов со столовой горчицей 339
Ингредиенты: 339
Процесс приготовления: 339
Яблочно-сметанный соус с хреном 339
Ингредиенты: 340
Процесс приготовления: 340
Соус с корнем сельдерея и репчатым луком 340
Ингредиенты: 340
Приготовление: 340

Легкий чесночный соус на кефире 341

Ингредиенты: 341

Как приготовить: 341

Сметанно-горчичный соус 341

Ингредиенты: 341

Как готовить: 341

Сметанно-аджичный соус 342

Состав: 342

Как приготовить: 342

Соус с маринованными огурцами 342

Состав: 342

Приготовление: 342

Лёгкий соус с зеленью и лимонным соком 343

Состав: 343

Приготовление: 343

Соус с тёртым редисом 343

Состав: 343

Приготовление: 343

Соус с квашеной капустой 344

Состав: 344

Приготовление: 344

Маринад уксусно-луковый 344

Состав: 344

Приготовление: 345

Маринад на кефире (Для мяса) 345

Состав: 345

Приготовление: 345

Маринад с томатной пастой 345

Состав: 345

Приготовление: 346

Маринад с соевым соусом 346

Состав: 346

Приготовление: 346

Маринад на ягодном соке 346

Состав: 347

Приготовление: 347

Маринад с горчицей 347

Состав: 347

Приготовление: 347

Маринад с мёдом 347

Состав: 348

Приготовление: 348

Маринад на простокваше 348

Состав: 348

Приготовление: 348

Смешанный маринад (лук + уксус + масло) 348

Состав: 349

Приготовление: 349

Борщ 350

Состав: 350
Приготовление: 350
Домашние щи из свежей капусты 350
Что понадобится: 351
Пошаговый процесс приготовления: 351
Рассольник «Ленинградский» 351
Состав: 351
Порядок приготовления: 352
Гороховый суп с копчёностями 352
Ингредиенты: 352
Как приготовить: 352
Солянка мясная сборная 353
Ингредиенты: 353
Приготовление: 353
Уха из речной рыбы 354
Ингредиенты: 354
Приготовление: 354
Грибной суп 354
Ингредиенты: 354
Приготовление: 355
Куриный суп с домашними галушками 355
Ингредиенты: 355
Приготовление: 355
Суп «Чехословацкий» в стиле советских столовых 356
Ингредиенты: 356
Приготовление: 356
Окрошка на хлебном квасе 357
Ингредиенты: 357
Приготовление: 357
Щи из квашеной капусты 357
Ингредиенты: 357
Приготовление: 358
Куриный суп с вермишелью 358
Ингредиенты: 358
Приготовление: 359
Бархатистый суп-пюре из тыквы 359
Ингредиенты: 359
Приготовление: 359
Свекольник холодном на кефире 360
Ингредиенты: 360
Приготовление: 360
Легкий суп с мясными фрикадельками 360
Ингредиенты: 360
Приготовление: 361
Солянка рыбная 361
Ингредиенты: 361
Приготовление: 362
Суп «Московский» на курином бульоне с копчёностями 362
Ингредиенты: 362

Приготовление: 362
Суп с перловкой и грибами 363
Ингредиенты: 363
Приготовление: 363
Куриный суп с домашней яичной лапшой 364
Ингредиенты: 364
Приготовление: 364
Зелёный суп из щавеля 364
Ингредиенты: 365
Приготовление: 365
Суп «Крестьянский» с крупой и овощами 365
Ингредиенты: 365
Приготовление: 366
Пряный чечевичный суп 366
Что понадобится: 366
Как готовить: 366
Молочный суп с вермишелью 367
Что понадобится: 367
Как готовить: 367
Старорусская похлёбка с репой и крупой 367
Что понадобится: 368
Как готовить: 368
Ботвинья с рыбой 368
Что понадобится: 368
Как готовить: 369
Отварной картофель с маслом и свежей зеленью 370
Что понадобится: 370
Как готовить: 370
Жареная картошка по-домашнему 370
Что понадобится: 370
Как готовить: 370
Картофельное пюре как в столовой 371
Что понадобится: 371
Как готовить: 371
Хрустящие draniki по-домашнему 371
Компоненты: 371
Инструкция по шагам: 372
Картофель по-деревенски в духовке 372
Состав ингредиентов: 372
Пошаговое приготовление: 372
Картофельная запеканка с мясным фаршем 372
Состав ингредиентов: 373
Пошаговое приготовление: 373
Картофельные zrazy с грибами 373
Что нужно: 373
Кулинарные шаги: 373
Тушёный картофель с мясом 374
Нам понадобятся: 374
Как приготовить: 374

Картофельный салат с солёными огурчиками 374
Нам понадобятся: 375
Как приготовить: 375
Картофель в мундире с сельдью 375
Ингредиенты: 375
Технология приготовления: 375
Картофельные котлеты из пюре 376
Ингредиенты: 376
Технология приготовления: 376
Азу по-татарски с картофелем 376
Состав продуктов: 376
Порядок приготовления: 376
Картофель, запечённый с сыром и сметаной 377
Состав продуктов: 377
Порядок приготовления: 377
Картофельные лепёшки 377
Состав продуктов: 378
Порядок приготовления: 378
Картофельный суп с грибами 378
Состав продуктов: 378
Порядок приготовления: 378
Картофель с тушёнкой по-советски 379
Состав продуктов: 379
Порядок приготовления: 379
Картофельные крокеты 379
Состав продуктов: 379
Порядок приготовления: 380
Картофель, фаршированный грибами и сыром 380
Состав продуктов: 380
Порядок приготовления: 380
Картофельные галушки с луком 381
Состав продуктов: 381
Порядок приготовления: 381
Картофельно-тыквенная запеканка 381
Состав продуктов: 381
Порядок приготовления: 382
Картофельные оладьи с творогом 382
Состав продуктов: 382
Способ приготовления: 382
Картофельный рулет с капустой 383
Состав продуктов: 383
Способ приготовления: 383
Картофельные шарики с сыром внутри 383
Состав продуктов: 383
Способ приготовления: 384
Картофель, тушёный с квашеной капустой 384
Состав продуктов: 384
Способ приготовления: 384
Картофельная бабка 385

Состав продуктов: 385
Способ приготовления: 385
Торт «Прага» 387
Состав продуктов: 387
Способ приготовления: 387
Торт «Наполеон» 388
Состав продуктов: 388
Способ приготовления: 388
Торт «Медовик» 389
Состав продуктов: 389
Способ приготовления: 389
Торт «Киевский» (по мотивам советского рецепта) 390
Состав продуктов: 390
Способ приготовления: 390
Торт «Птичье молоко» 391
Состав продуктов: 391
Способ приготовления: 391
Торт «Сказка» 392
Состав продуктов: 392
Способ приготовления: 392
Торт «Муравейник» 393
Состав продуктов: 393
Способ приготовления: 393
Торт «Зебра» 394
Состав продуктов: 394
Способ приготовления: 394
Торт «Графские развалины» 394
Состав продуктов: 394
Способ приготовления: 395
Торт «Сметанник» 395
Состав продуктов: 395
Способ приготовления: 395
Торт «Дамский каприз» 396
Состав продуктов: 396
Способ приготовления: 396
Торт «Ленинградский» 397
Состав продуктов: 397
Способ приготовления: 397
Торт «Вафельный» 398
Состав: 398
Способ приготовления: 398
Торт медовый «Рыжик» 398
Продукты 399
Способ приготовления 399
Торт «Творожный» с изюмом 399
Ингредиенты 400
Технология приготовления 400
Торт «Бабушкин» бисквитный с вареньем 400
Ингредиенты 401

Технология приготовления 401
Торт шоладно-ореховый 401
Ингредиенты 402
Технология приготовления 402
Торт «Фруктовый» со сметанным кремом по-домашнему 403
Ингредиенты: 403
Способ приготовления: 403
Песочный торт с грецкими орехами и мёдом 403
Ингредиенты: 403
Способ приготовления: 403
Лимонный торт с воздушной меренгой 404
Ингредиенты: 404
Способ приготовления: 404
Домашние котлеты как в столовой 406
Ингредиенты: 406
Способ приготовления: 406
Тефтели с рисом в томатной подливке 406
Ингредиенты: 406
Способ приготовления: 407
Мясные «ёжики» с овощной подливкой 407
Ингредиенты: 407
Способ приготовления: 407
Картофельная запеканка с мясным фаршем 408
Ингредиенты: 408
Способ приготовления: 408
Голубцы в томатно-сметанном соусе 408
Ингредиенты: 408
Способ приготовления: 409
Ленивые голубцы 409
Ингредиенты: 409
Способ приготовления: 409
Мясные зразы с яйцом и зеленью 410
Ингредиенты: 410
Способ приготовления: 410
Макароны по-флотски 410
Ингредиенты: 410
Способ приготовления: 410
Фаршированный перец 411
Ингредиенты: 411
Способ приготовления: 411
Рулет из фарша с грибами 411
Ингредиенты: 411
Способ приготовления: 412
Пирог с капустой 413
Необходимые продукты: 413
Технология приготовления: 413
Курник 414
Ингредиенты: 414
Технология приготовления: 414

- Пирог с рыбой из консервированной сайры 414
Ингредиенты: 415
Способ приготовления: 415
Пирог с яблоками (русская шарлотка на кефире) 415
Ингредиенты: 415
Способ приготовления: 415
Открытый пирог с творогом (большая ватрушка) 416
Ингредиенты: 416
Способ приготовления: 416
Пирог со щавелем 416
Ингредиенты: 417
Способ приготовления: 417
Пирог с грибами и картофелем (деревенский) 417
Состав продуктов (на 1 пирог): 417
Технология приготовления: 417
Пирог «Невский» (бисквитный с кремом) 418
Состав продуктов (на 1 пирог): 418
Технология приготовления: 418
Пирог с вишней (на песочном тесте) 418
Состав продуктов (на 1 пирог): 419
Технология приготовления: 419
Пирог с мясом и луком (закрытый) 419
Состав продуктов (на 1 пирог): 419
Технология приготовления: 419
Пирог с брусникой 420
Состав продуктов (на 1 пирог): 420
Технология приготовления: 420
Пирог с ревенем 421
Продукты для приготовления: 421
Порядок приготовления: 421
Пирог с зелёным луком и яйцом 421
Ингредиенты: 421
Приготовление: 422
Пирог с черникой 422
Ингредиенты: 422
Приготовление: 422
Пирог с тыквой и изюмом 422
Ингредиенты: 422
Приготовление: 423
Пирог с печенью и рисом 423
Ингредиенты: 423
Способ приготовления: 423
Пирог с капустой и яйцом 424
Ингредиенты: 424
Способ приготовления: 424
Пирог с рыбой и картофелем («Рыбник») 424
Ингредиенты: 424
Способ приготовления: 424
Пирог с маком (сладкая выпечка) 425

Ингредиенты: 425

Способ приготовления: 425

Пирог «Луковник» (старинный русский рецепт) 425

Ингредиенты: 426

Способ приготовления: 426



Рецепты сладких рулетов

Бисквитный рулет со сгущёнкой

Важно не торопиться на этапе взбивания и сразу свернуть бисквит, пока он тёплый: так он точно не треснет.

Что понадобится

Яйца — 4 штуки (лучше комнатной температуры — так они лучше взбиваются).

Сахар — 120 г (это примерно полстакана).

Мука — 120 г (чуть больше половины стакана).

Соль — совсем щепотка, буквально на кончике ножа.

Варёная сгущёнка — 300 г (примерно одна небольшая банка).

Сливочное масло — 100 г (для крема; пусть полежит на столе, чтобы стало мягким).

Ванилин — на кончике ножа, для аромата.

Как готовить

Поставьте духовку разогреваться до 180 °С — пусть будет готова к тому моменту, когда тесто уже ждёт своей очереди. Противень надо за ранее застелить пергаментом. Если не уверя в пергаменте (бывает, что прилипает), чуть можно смазать его тонким слоем масла — так спокойнее.

Теперь самое интересное будет у нас взбивание. В глубокую миску разбейте яйца, добавьте сахар и щепотку соли. И вот тут внимание, не спешите: взбивайте миксером минут 7–10, пока масса не станет плотной, светлой и воздушной. Хороший признак: если провести ложкой по поверхности, остаётся чёткий след, который не спешит растекаться. Это значит, что бисквит будет пышным, а нам это очень важно.

Муку лучше заранее просеять: так она насыщается воздухом, и бисквит получается нежнее. Вмешивайте её в яичную массу лопаткой, движениями снизу вверх, будто бережно поднимаете тесто. Не надо мешать до идеальной гладкости здесь главное, чтобы не осталось сухих комочков муки. Помните: чем меньше тревожишь пену, тем воздушнее выйдет бисквит.

Тесто вылейте на противень и разровняйте тонким слоем, примерно в сантиметр толщиной. Если сделать толще, то рулет будет сложно свернуть, да и пропекаться будет дольше. Ставьте в духовку на 12–15 минут. Следите, чтобы верх стал светло-золотистым, но не тёмным: пересушенный бисквит ломается и становится сухим, а нам категорически не надо.

Как только достали противень, действуйте сразу: вместе с пергаментом снимите корж и тут же сверните его в рулет — прямо с бумагой. Да, именно сразу, пока горячий. Пусть постоит так минут 10–15 и потихоньку остынет: в свёрнутом виде он «запомнит» форму, и потом будет легко держать её даже с кремом.

Пока бисквит отдыхает, сделаем крем. Мягкое масло взбейте миксером до пышности, оно должно посветлеть. Потом понемногу добавляйте варёную сгущёнку, продолжая взбивать, чтобы получилась однородная, гладкая масса. В конце киньте щепотку ванилина и он добавит приятный аромат. Если любите менее сладкий крем, можно взять чуть меньше сгущёнки, но тогда рулет будет не таким насыщенным.

Когда бисквит остыл, не спеша разверните его, убрав пергамент. Теперь равномерно намажьте крем по всей поверхности. Только не намазывайте слишком густо у самого края, а

то иначе при сворачивании крем полезет наружу. Снова сверните рулет, уже без бумаги. Если края немного неровные, ничего страшного, их можно подрезать после охлаждения.

Уберите рулет в холодильник хотя бы на час-два: так крем стабилизируется, а бисквит слегка пропитается и станет ещё нежнее. Перед подачей можно чуть присыпать сахарной пудрой или сделать пару полосок растопленным шоколадом для красоты.

Рулет с маком

Что понадобится:

молоко — 200 мл (чуть подогрейте — оно должно быть тёплым, градусов 35–40, но ни в коем случае не горячим: от кипятка дрожжи «сварятся»);

сухие дрожжи — 7 г (это примерно полторы чайные ложки);

сахар — 150 г (из них 50 г пойдёт в тесто, а 100 г — в начинку; если любите не слишком сладко, в начинку можно положить чуть меньше);

яйца — 2 шт. (одно — в тесто, второе — чтобы смазать рулет сверху: так корочка выйдет румяной);

сливочное масло — 100 г (пусть полежит на столе, чтобы стало мягким: так оно лучше соединится с остальными ингредиентами);

мука — около 500 г (лучше брать высшего сорта и обязательно просеять — так тесто получится пышнее);

мак — 200 г (выбирай чистый, без лишних примесей);

изюм — 50 г (промой хорошенько и обсуши на бумажном полотенце — чтобы в начинке не было лишней влаги);

молоко для маковой начинки — 150 мл;

соль — щепотка

Как готовить:

Сперва сделайте опару. В тёплое молоко всыпьте дрожжи и одну столовую ложку сахара ту самую из тех 50 г, что предназначены для теста. Хорошенько размешайте, чтобы всё растворилось, и оставьте минут на 10. За это время на поверхности должна появиться лёгкая пенная шапочка это значит, что дрожжи проснулись и готовы работать.

Собирайте тесто. В миску к опаре добавьте оставшееся яйцо, оставшийся сахар, щепотку соли и мягкое масло. Всё хорошенько перемешайте, чтобы получилась однородная смесь. Потом понемногу подсыпайте просеянную муку, замешивая мягкое, чуть липкое тесто. Не старайтесь сделать его крутым: дрожжевое тесто любит нежность. Когда станет трудно мешать ложкой, продолжайте руками минут 7–10, пока тесто не станет гладким и мягким. Скатайте его в шар, положите в миску, накройте чистым полотенцем и поставьте в тёплое место без сквозняков. Пусть постоит и подойдёт примерно час: за это время оно должно увеличиться в объёме примерно раза в два.

Пока тесто подходит, займитесь начинкой. Мак залейте горячим молоком, но не кипятком, а именно горячим, чтобы он медленно распаривался. Поставьте на небольшой огонь и проварите 5–7 минут, помешивая: он должен стать мягким, но не превратиться в кашу. Потом снимите с плиты, остудите до комнатной температуры горячую начинку на тесто класть нельзя, оно может осесть. Когда мак остынет, добавьте сахар и изюм и перемешайте. Если хотите, чтобы начинка была совсем нежной, можно пробить её блендером до лёгкой пастообразности но можно оставить и с крупинками: кому-то так даже больше нравится.

Когда тесто подошло, обомните его слегка просто чтобы выпустить лишний воздух и раскатайте в прямоугольник толщиной примерно 1 см. Старайтесь чтобы края были ровными: так рулет получится аккуратным. Теперь равномерно распредели маковую начинку по всей поверхности, отступая от краёв по паре сантиметров иначе при сворачивании она будет вылезать. Сворачивайте плотно, начиная с широкой стороны: каждый виток должен ложиться ровно

на предыдущий. Края подверните внутрь чтобы шов получился надёжным. Переложите рулет на застеленный пергаментом противень швом вниз. Накройте полотенцем и дайте постоять ещё минут 20–30: этот этап пропускать нельзя, иначе рулет получится плотным.

Перед тем как ставить в духовку, смажьте верх взбитым яйцом лёгким слоем, кисточкой. Так корочка станет золотистой и это так же важно для кулинарии. Разогрейте духовку до 180 °С и выпекайте рулет 35–40 минут. Следите, чтобы верх не подгорел: если румянится слишком быстро, можно прикрыть его листом фольги. Готовность проверяйте деревянной шпажкой: воткните в самый пышный участок если она выходит сухой, значит, рулет готов.

Достаньте из духовки, дайте немного остыть прямо на противне минут 10–15. Потом переложите на решётку и оставьте до полного остывания. Тёплый рулет резать не стоит: он будет крошиться и рваться. А вот когда остынет нарежьте на ломтики и подавайте к чаю. Такой рулет хорош и сам по себе, и с чашечкой молока, и с тёплым какао.

Рулет из песочного теста с вареньем

Что понадобится:

сливочное масло — 200 г (достаньте из холодильника заранее, чтобы к моменту готовки оно стало мягким, но не растеклось);

сахар — 150 г (он и в тесто, и сладость рулету даёт, и текстуру делает чуть более рассыпчатой);

яйца — 2 шт. (комнатной температуры так они лучше соединятся с маслом);

мука — 400–450 г (лучше просеять: так тесто выйдет воздушнее, а не «каменным»);

разрыхлитель — 1 ч. л. (он поможет рулету стать чуть пышнее, но не превратит его в бисквит);

густое варенье или повидло (яблочное, сливовое) — 300 г (если варенье жидковато, можно слегка загустить ложкой крахмала так оно не вытечет при выпечке).

Как готовить:

Взбейте мягкое масло с сахаром до пышной светлой массы минут 5–7, пока сахар почти растворится и масса станет воздушной. Потом добавляйте яйца по одному, каждый раз хорошенько взбивая, чтобы всё объединилось в гладкий крем. Если сразу влить оба яйца, масса может расслоиться, а нам нужна однородность.

Сухие ингредиенты. Просейте муку вместе с разрыхлителем, потому что разрыхлитель равномерно распределится, и рулет поднимется ровно, без бугров. Всыпайте муку частями и быстро, но перемешивайте лопаткой или руками, пока не соберётся мягкое тесто. Долго не месите: как только тесто перестало липнуть к рукам и миске хватит. Переложите его в пакет или заверните в плёнку и уберите в холодильник минут на 30. Пусть отдохнёт: так масло стабилизируется, и тесто будет послушнее.

Пока тесто охлаждается, подготовьте противень и застелите пергаментом. Когда время выйдет, достаньте тесто и раскатайте его прямо на пергаменте в тонкий пласт толщиной примерно 0,5 см. Не бойтесь, если края получатся неидеальными потом подрежем. Главное, чтобы пласт был равномерным: так рулет пропечётся одинаково везде.

Начинка. Равномерно намажьте варенье по всей поверхности, но оставьте свободными по 1–2 см по краям иначе при сворачивании оно полезет наружу и пригорит. Сворачивайте рулет плотно, помогая себе пергаментом: он не даст тесту порваться и поможет держать форму. Перенеси рулет на противень швом вниз.

Разогрейте духовку примерно до 180–190 °С. Когда будет готова, поставьте рулет выпекаться примерно на 25–30 минут. Следите, чтобы верх стал золотистым, но не тёмно-коричневым: песочное тесто быстро румянится, и его легко пересушить. Если видите, что верх темнеет слишком быстро, прикройте рулет листом фольги. Готовность можно проверить зубочисткой: воткните в самый пышный участок, если выходит сухой, значит готово.

Когда рулет испечётся, не режьте его сразу. Дайте остыть прямо на противне минут 15–20: горячее тесто крошится, а остывшее держит форму и режется красивыми ровными ломтиками. Потом переложите на блюдо, нарежьте и подавай к чаю. Можно чуть присыпать сахарной пудрой для нарядности.

Творожный рулет

Что понадобится:

творог — 300 г (лучше брать не сухой, а средней влажности, жирностью 5–9 %: слишком сухой сделает рулет крошlichem, а слишком влажный тяжёлым);
яйца — 3 шт. (комнатной температуры так они лучше соединяются с творогом);
сахар — 150 г (если любите совсем несладкое, можно взять 100–120 г, творог сам по себе даёт вкус);
мука — 120–140 г (просейте обязательно: так рулет будет воздушнее, а не плотным);
разрыхлитель — 1 ч. л. (он поможет коржу подняться и остаться мягким после выпечки);
изюм или цукаты — 50–70 г (изюм лучше промыть и обсушить на бумажном полотенце, а цукаты, если крупные, можно чуть порубить, так они равномернее распределятся);
ванилин — по вкусу (совсем щепотка: он не должен перебивать творожный аромат, а лишь слегка его украшать).

Как готовить:

Нужно сделать творожную основу. Протрите творог через сито, это чуть дольше, чем просто размять вилкой, но результат того стоит: масса станет гладкой, как крем, и рулет получится особенно нежным. Если есть блендер можно пробить им, но следите, чтобы не перебить до водянистости. К творогу добавьте яйца и сахар, хорошенько взбейте миксером или интенсивно размешайте венчиком до однородности. Масса должна стать светлой и чуть пышнее.

Теперь сухие ингредиенты. В отдельной миске смешайте просеянную муку с разрыхлителем и щепоткой ванилина. Постепенно всыпайте эту смесь в творожную массу, перемешивая лопаткой снизу вверх. Не надо вымешивать до идеальной гладкости, а главное, чтобы не осталось сухих мучных комочков. Как только тесто стало однородным, добавьте изюм или цукаты и бережно вмешай их, чтобы они распределились, но не потеряли форму.

Подготовьте противень: застелите его пергаментом и слегка припылите мукой так корж точно не прилипнет. Выложите тесто на пергамент и разровняйте в ровный пласт толщиной примерно 1,5 см. Сделайте, чтобы слой был одинаковым по всей площади: так рулет пропечётся равномерно и не будет сыроватым в одном месте и пересушенным в другом.

Разогрейте духовку до 170–180 °С. Когда она прогреется, поставьте противень и выпекайте рулет около 25–30 минут. Следите за верхом: он должен стать золотистым, но не тёмно-коричневым. Если видите, что верх румянится слишком быстро, прикройте его листом фольги. Готовность проверьте деревянной шпажкой или зубочисткой: воткните в самый толстый участок если выходит сухой, значит, всё готово.

И вот тут самый важный момент: не ждите, пока корж остынет. Пока он ещё тёплый, прямо вместе с пергаментом сверните его в плотный рулет. И только именно сразу: горячий корж пластичный, и если дать ему остыть, он станет ломким и может треснуть при сворачивании. Пусть постоит в таком виде минут 15–20 пусть «запомнит» форму. Потом можно осторожно развернуть, если желаете промазать чем-нибудь (сметаной с сахаром, джемом, сгущёнкой), но и без этого он уже вкусный.

Дождитесь, когда рулет полностью остынет, присыпьте его сверху сахарной пудрой для нарядности. Нарезайте острым ножом: так срез получится ровным, а не рваным. Подавать можно с ложечкой сметаны или ягодного соуса.

Рулет «Медовый»

Что понадобится:

мёд — 100 г (лучше жидкий: он быстрее соединяется с остальными ингредиентами; если засахарился, то чуть подогрейте на водяной бане, только не кипятите);
сахар — 100 г (он и сладость даёт, и помогает тесту стать красивым золотистым);
сливочное масло — 100 г (пусть будет мягким так оно легче разойдётся в смеси);
сода — 1 ч. л. (именно она даёт ту самую пышность и делает тесто пористым);
яйца — 2 шт. (комнатной температуры: так они лучше вмешиваются и не дают массе расслоиться);
мука — примерно 450–500 г (просейте обязательно: так рулет выйдет воздушнее, а не плотным);
корица, гвоздика, имбирь — по 0,5 ч. л. (по желанию; если нравятся пряности не бойтесь добавить, они тут как раз к стати; если детям то можно чуть уменьшить, чтобы вкус был мягче);
сметана (20–25 %) — 300 г для крема (выбирайте густую: если жидковата, можно заранее откинуть на марлю на пару часов так уйдёт лишняя влага и крем будет стабильнее);
сахарная пудра — 100 г (она растворяется лучше сахара и делает крем нежным, без крупинок).

Как готовить:

Вначале сделайте медовую основу. В кастрюле соедините мёд, сахар и масло. Поставьте на слабый огонь и, помешивая, прогревайте, пока всё не станет однородной тёплой смесью. Не давайте кипеть: задача — просто растворить сахар и соединить ингредиенты, сохранив аромат. Как только масса стала гладкой, снимите кастрюлю с огня и сразу добавь соду. Смесь начнёт сильно пениться и заметно увеличится в объёме это нормальная реакция, не пугайтесь. Помешивайте пару минут, пока пена немного не осядет.

Теперь дайте этой массе остыть до тёплого состояния градусов 35–40. Если добавить яйца в горячую смесь, они свернутся, и тесто не получится. Когда масса уже не обжигает, добавьте по одному яйца, каждый раз хорошо размешивая венчиком до однородности. Потом всыпьте эти специи корицу, гвоздику, имбирь. Если желаете более мягкий пряный вкус, можно взять чуть меньше, а если нужен яркий аромат оставьте как есть.

Далее работаем с мукой. Просейте её вместе с частью (или всей, если удобно) и понемногу всыпайте в медово-яичную смесь, замешивая мягкое, чуть липкое тесто. Не старайтесь сделать его крутым: пряничное тесто любит быть нежным. Когда станет трудно мешать ложкой, продолжайте руками минут 5–7 до тех пор, пока оно не станет гладким и податливым. Соберите тесто в шар, заверните в плёнку и дайте отдохнуть минут 15–20: так клейковина расслабится, и раскатывать будет легче.

Пока тесто отдыхает, подготовьте всё для выпечки: застелите противень пергаментом и разогрей духовку до 180 °С. Потом разделите тесто на 2–3 части так удобнее работать. Каждую часть раскатывайте на пергаменте в тонкий пласт толщиной примерно 3–4 мм: не толще, иначе рулет будет тяжёлым, а тонкие пласты пропекаются быстро и остаются мягкими.

Выпекайте каждый пласт отдельно по 5–7 минут при 180 °С. Но следите внимательно: пряничное тесто быстро румянится, и важно не пересушить. Как только верх стал золотистым сразу вынимайте. Горячий пласт не снимайте с пергамент: прямо на бумаге сразу надо смазать

щедрым слоем крема. Для крема просто взбейте сметану с сахарной пудрой до лёгкой пышности не до жёстких пиков, а чтобы масса стала однородной и приятной.

Сразу после крема сворачивайте пласт в плотный рулет, помогая себе пергаментом. Он тут как верный помощник: не даёт тесту порваться и держит форму. Свернули, переложи на решётку или доску и дайте ему остыть. То же самое сделайте с остальными пластами. Когда все рулеты остынут, уберите их в холодильник хотя бы на час: так крем стабилизируется, а медовые пласты слегка пропитаются и станут ещё вкуснее.

Перед подачей можно украсить: полейте сверху тонкой струйкой растопленного шоколада и получатся красивые узоры. Или просто разложите свежие ягоды: малина, клубника или смородина отлично контрастируют с медовым вкусом. А если хочется совсем по-домашнему можно просто посыпать сахарной пудрой и подавать к чаю.



Рецепты бульонов

Говяжий бульон

Что понадобится:

говядина на кости (грудинка, лопатка) 600–700 г (именно на кости, так бульон выходит по-настоящему наваристым, с той самой приятной желейностью);

вода — 2,5–3 л (лучше фильтрованная или бутилированная: у неё нет посторонних привкусов, и вкус мяса раскрывается чище);

лук репчатый — 1 шт. (можно положить даже в шелухе, только хорошенько промойте: лёгкая золотистость шелухи добавит бульону красивого оттенка и глубины вкуса);

морковь — 1 шт. (целая, не режь: так она отдаёт вкус постепенно, а не сразу);

корень петрушки или сельдерея — 50 г (по желанию; они дают тонкий пряный оттенок, который делает бульон интереснее);

лавровый лист — 1–2 шт. (не кладите много: лавр это специя сильная, легко перебить мясной вкус);

перец горошком — 5–6 шт. (чёрный, душистый или смесь на твой вкус; горошины дают аромат мягче, чем молотый перец);

соль по вкусу (добавляйте ближе к концу, чтобы бульон получился прозрачным и насыщенным).

Как готовить:

Подготовим для этого мясо. Хорошенько промойте его под холодной водой, чтобы смыть мелкие остатки и кровь так пены будет меньше. Положите в большую кастрюлю и залей холодной водой: именно холодной, чтобы мясо постепенно отдавало вкус и коллаген, а бульон становился густым и ароматным. Поставьте на средний огонь и ждите, пока начнёт закипать.

Как только появятся первые пузырьки и начнёт подниматься пена не зевайте. Снимайте её шумовкой или ложкой. Это важно: пена делает бульон мутным, а если её убрать вовремя, получится красивый, прозрачный бульон. Как только пена почти перестанет появляться, убавьте огонь до самого слабого бульон должен не бурлить.

Далее добавьте овощи и специи. Положите в кастрюлю целую луковицу, целую морковь, корень петрушки или сельдерея, лавровый лист и перец горошком. Не режьте их мелко: крупные куски отдают вкус постепенно и не делают бульон мутным. Накройте кастрюлю крышкой, но оставьте небольшую щёлочку так пар будет выходить, а лишняя влага уйдёт, и вкус станет концентрированнее.

Томите бульон 2–3 часа. Время зависит от мяса: молодая говядина сварится быстрее, а более зрелой нужно чуть дольше, чтобы стать мягкой. Периодически поглядывайте, чтобы кипение оставалось спокойным. Если вода сильно выкипает, можно долить немного кипятка, но лучше стараться не доливать так вкус остаётся чище.

За 30 минут до конца варки посолите бульон по вкусу. Соль на этом этапе помогает раскрыть вкус мяса и овощей, но не делает бульон слишком мутным. Попробуйте, если хочется ещё добавить, то добавьте, но помните, что после остывания вкус станет чуть насыщеннее.

Когда мясо стало мягким и легко отделяется от кости, а бульон приобрёл золотистый оттенок он готов. Выньте мясо и овощи, а сам бульон процедите через сито или сложенную в несколько слоёв марлю. Так уйдут мелкие частицы, и бульон останется идеально прозрачным.

Мясо можно разобрать на волокна или нарезать кусочками и вернуть в суп, или подать отдельно: с хреном, горчицей, чёрным хлебом. Сам бульон хорош и как основа, и просто в чашке: с парой тонких ломтиков чёрного хлеба, подрумяненного на сухой сковороде, или с гренками и щепоткой свежей зелени.

Куриный бульон

Что понадобится:

курица (целая или части без кожи: спинка, крылья, бёдра) 500–600 г (без кожи бульон получится менее жирным, а значит, более прозрачным и лёгким; если любите наваристее, можно оставить немного кожи, но тогда после варки лишний жир легко снять ложкой или убрать после охлаждения);

вода — 2,5 л (лучше брать фильтрованную: у неё нет посторонних оттенков, и вкус курицы раскрывается чище);

лук — 1 шт. (можно оставить в шелухе, только хорошенько промойте: лёгкая золотистость шелухи даст бульону красивый оттенок);

морковь — 1 шт. (целая, не режьте: так она отдаёт аромат постепенно и не делает бульон мутным);

петрушка (корень или зелень), по желанию (корень добавит тонкий пряный оттенок, а веточки зелени можно положить в самом конце или использовать для подачи);

соль по вкусу (добавляйте ближе к концу: если посолить в начале, бульон может стать чуть мутнее, а ближе к готовности соль лучше раскрывает вкус мяса и овощей).

Как готовить:

Подготовим для этого курицу. Хорошенько промойте её под холодной водой, чтобы убрать мелкие остатки и лишний жир так пены будет меньше, а бульон выйдет прозрачнее. Положите в большую кастрюлю и залейте холодной водой: именно холодной, чтобы мясо постепенно отдавало сок и вкус, а не «запечаталось» сразу. Поставьте на средний огонь и ждите первых пузырьков.

Как только начнёт закипать, появится пена её нужно снимать шумовкой или ложкой. Не торопитесь, снимите всё, что всплывает: это свернувшийся белок, и если его оставить, бульон будет мутным. Как только пена почти перестанет появляться, убавьте огонь до самого слабого и он бульон должен едва колыхаться, не бурлить.

Добавьте овощи. Положите в кастрюлю целую луковицу, целую морковь, а если берёте корень петрушки тоже целиком. Можно добавить пару стеблей петрушки (листья оставьте для подачи). Не режьте овощи мелко: крупные куски отдают вкус мягко и не делают бульон мутным. Накройте кастрюлю крышкой, но оставьте небольшую щёлочку так лишний пар будет уходить, а вкус станет концентрированнее.

Варите при слабом кипении 1–1,5 часа. Время зависит от курицы: молодая сварится быстрее, а более зрелой нужно чуть дольше, чтобы мясо стало нежным. Периодически поглядывайте, чтобы кипение оставалось спокойным. Если вода сильно выкипает, можно долить чуть кипятка, но лучше стараться не доливать: так вкус остаётся чище.

За 20–30 минут до готовности посолите бульон по вкусу. В это же время можно положить пару горошин чёрного перца и лавровый лист, но совсем чуть-чуть, чтобы не перебить куриный аромат.

Когда мясо легко отделяется от костей, а бульон стал золотистым и душистым он значит готов. Достаньте курицу и овощи: мясо можно разобрать на волокна и вернуть в суп, подать отдельно с зеленью или использовать для других блюд. Сам бульон процедите через сито или сложенную в несколько слоёв марлю так уйдут мелкие частицы и он останется идеально прозрачным.

Такой бульон хорош и сам по себе в чашке с парой тонких ломтиков подсушенного хлеба, присыпанного зеленью.

Рыбный бульон из речной рыбы

Что понадобится:

рыба (ёрши, окуни, головы и хвосты любой речной рыбы без жабр) 700–800 г (именно мелкая рыбка вроде ершей здорово наваривает бульон, а головы и хвосты дают насыщенный вкус — но жабры и глаза обязательно удаляйте, они дают сильную горечь);

вода — 2,5 л (лучше фильтрованная: у неё нет посторонних оттенков, и рыбный вкус раскрывается чище);

лук — 1 шт.

морковь — 1 шт. (целиком, не режьте: так она отдаёт вкус мягко и не делает бульон мутным);

перец горошком — 5 шт. (чёрный или смесь перцев, они дают тонкий аромат без резкости);

лавровый лист — 1 шт. (совсем чуть-чуть: лавр сильный, легко перебьёт тонкий рыбный аромат);

соль по вкусу (добавляйте ближе к концу, чтобы бульон остался прозрачным и вкус раскрылся правильно).

Как готовить:

Начните с рыбы. Это самый важный этап: промойте все части под холодной водой. Обязательно удалите жабры и глаза именно они дают ту самую неприятную горечь, которая может испортить весь бульон. Если есть крупные плавники, их тоже лучше срезать: они иногда дают лишний привкус.

Положите уже подготовленную рыбу в большую кастрюлю и залей холодной водой именно холодной, чтобы рыба постепенно отдавала вкус, а бульон получился наваристым. Поставьте на средний огонь и ждите, пока начнёт закипать.

Как только появятся первые пузырьки и начнёт подниматься пена снимайте её шумовкой или ложкой. В рыбном бульоне пена особенно заметна, и если её не убрать, он получится мутным. Снимайте до тех пор, пока пена почти перестанет появляться.

Когда пена почти ушла, убавьте огонь до самого слабого. Если он будет сильно кипеть, станет мутным и потеряет тонкий аромат. Теперь добавьте овощи целиком: луковицу, морковь. Положите перец горошком и лавровый лист. Не режьте овощи мелко: крупные куски отдают вкус постепенно и делают бульон чище. Крышку оставьте чуть приоткрытой так лишний пар будет уходить, а вкус станет концентрированнее.

Варите лучше на слабом огне 30–40 минут. Время зависит от размера рыбных частей: мелкая рыба и обрезки сварятся быстрее, а крупные головы нужно поддержать чуть дольше, чтобы они отдали весь вкус. Временами поглядывайте, чтобы кипение оставалось спокойным. Не мешайте лишний раз это тоже помогает сохранить прозрачность.

Минут за 10–15 до конца посолите по вкусу.

Когда бульон стал золотистым, ароматным, а рыба полностью отдала вкус он готов. Достаньте все овощи и рыбу: они свою работу сделали. Теперь процедите бульон через сито, а лучше через сложенную в 2–3 слоя марлю: так точно уйдут мелкие косточки и чешуйки, и бульон останется идеально прозрачным.

Из процеженного бульона получается идеальная база для ухи: можно добавить картошку, лук, морковь, немного пшена или риса, довести до готовности и в самом конце кинуть пару

кусочков филе свежей рыбы она сварится буквально за 5–7 минут и сделает уху особенно вкусной. Если со свежим укропом, парой ломтиков чёрного хлеба и капелькой сливочного масла, то будет ещё вкуснее.

Кстати, если вдруг бульон получился чуть мутноватым, есть старый секрет: можно сделать «оттяжку» из яичного белка. Взбейте один белок, влейте в слегка остывший до 70–80 °С бульон, далее размешайте, доведите почти до кипения (но не кипятите бурно) и снова процедите, он станет прозрачным, как слеза.

Грибной бульон из сушёных грибов

Что понадобится:

сушёные белые грибы — 40–50 г (именно белые у них самый чистый и яркий вкус; если попадаются веточки или лесной мусор, переберите и промойте грибы в холодной воде перед замачиванием);

вода — 2,5 л (лучше фильтрованная: она не перебивает тонкий грибной аромат);

лук — 1 шт.

морковь — 1 шт. (целиком, не режьте: так она отдаёт вкус мягко и не делает бульон мутным);

перец горошком — 4–5 шт. (чёрный или смесь перцев они подчёркивают грибной вкус, но не заглушают его);

соль — по вкусу (добавляйте в самом конце: так бульон останется прозрачным, а вкус раскроется правильно).

Как готовить:

Для полготовки грибов замочите их в холодной воде на 2–3 часа, а лучше на ночь. Пусть полежат спокойно: так они напитаются влагой, станут мягкими и отдадут в воду часть своего аромата. Когда грибы разбухнут, процедите эту воду через марлю или мелкое сито в ней много вкуса, её мы и будем использовать. Сами грибы промойте ещё раз под холодной водой, чтобы убрать возможный песок и мелкий лесной сор.

Переложите грибы в кастрюлю, залейте процеженной водой от замачивания и долей чистой воды до общего объёма 2,5 л. Поставьте на средний огонь и ждите, пока начнёт закипать. Как только появятся первые пузырьки и поднимется пена сразу снимайте её шумовкой. В грибном бульоне пена особенно заметна, и если её не убрать, бульон получится мутным. Снимайте до тех пор, пока пена почти перестанет появляться.

Когда пена ушла, убавьте огонь на самый минимум. Добавьте овощи целиком: луковицу и морковь. Положите перец горошком. Не режьте овощи мелко: крупные куски отдают аромат постепенно и делают бульон чище. Крышку оставьте чуть приоткрытой так лишний пар будет уходить, а вкус станет концентрированнее.

Варите на слабом огне 40–60 минут. Время зависит от самих грибов: если они были сильно высушены, им нужно чуть больше времени, чтобы полностью раскрыть вкус. Периодически поглядывайте, чтобы кипение оставалось спокойным. Не мешайте лишним раз это тоже помогает сохранить прозрачность бульона. Минут за 5–10 до конца посолите по вкусу.

Достаём овощи и грибы. Сам бульон процедите через сито, а лучше через сложенную в 2–3 слоя марлю: так точно уйдут мелкие частицы, и бульон останется идеально прозрачным.

Оставшиеся грибы можно нарезать небольшими кусочками и добавить обратно в суп так в каждой ложке будет и навар, и кусочек гриба. Из такого бульона получается чудесная основа для грибного супа: добавь картошку, лук, морковь, немного крупы (перловки или риса), а в конце киньте горсть свежих грибов они сварятся за 5–7 минут и сделают суп особенно душистым.

Кстати, если желаете сделать вкус ещё глубже, есть маленький секрет: лук и морковь можно не класть в бульон сырыми, а слегка запечь в духовке или быстро обжарить на сухой сковороде до лёгкой золотистости.

Костный бульон

Что взять:

говяжьи кости (трубчатые, рёберные) 1 кг. В трубчатых мозг, он даёт глубину; рёберные чуть мясистее, бульон выходит мягче.

вода — 3 л. Лучше фильтрованная

лук — 1 шт.

морковь — 1 шт. Целиком. Так она не «кричит» вкусом, а тихо помогает бульону стать интереснее.

сельдерей (корень или стебель) 50–70 г. Он тут не для яркости, а чтобы добавить тонкую пряную нотку, которая с говядиной дружит.

лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу. С лавром и перцем не перебарщивайте: они сильные, могут забить тонкий вкус вываренных костей.

Как делать:

Начните с костей. Промойте их как следует под холодной водой уберите мелкие осколки, остатки крови. Если хотите бульон понасыщеннее, киньте кости на противень одним слоем и запеки минут 20–30 при 180 °С до лёгкой румяности. Это не обязательно, но даёт тот самый, чуть поджаренный аромат. Если некогда тогда пропустите, всё равно будет вкусно.

Переложите кости в кастрюлю, залейте холодной водой. Холодная вода не просто совет, а всё таки правило: так коллаген выходит постепенно, бульон становится густым. Поставьте лучше на средний огонь и ожидайте закипания.

Как только пойдут пузырьки и полезет пена сразу снимайте. В костном бульоне её бывает много, и если оставить, он выйдет мутным. Снимайте, пока пена почти не перестанет появляться. Потом убавьте огонь до самого маленького.

Пусть томится 4–6 часов. Да, долго. Но именно столько нужно, чтобы кости раскрылись и отдали всё, что могут. Не доливайте воду, если немного выкипает: свежая вода разбавит вкус. Лучше сразу налей чуть с запасом.

Где-то за час до конца засыпьте овощи и специи: целую луковицу, целую морковь, сельдерей, лавр, перец. Крупными кусками, не мельчи. Приоткройте крышку, чтобы лишняя влага уходила и бульон становился насыщеннее.

Солить в самом конце. Минут за 10–15 до готовности. И не пересолите т.к. у костного бульона свой богатый вкус, его легко заглушить.

Когда цвет станет янтарным, запах глубоким, а кости будто «устанут» бульон готов. Достаём кости и овощи, процедите через сито, а лучше через 2–3 слоя марли: так точно уйдут мелкие частицы.

Что с ним делать:

как основу для борща или солянки он даёт ту самую глубину, которую из кубиков не получить;

на заливное как раз та самая желейность;

просто в чашку, с ломтиком чёрного хлеба и щепоткой зелени.

Если надо ещё выразительнее, запекайте кости вместе с крупно нарезанными луком, морковью и сельдереем. Потом всё вместе в кастрюлю.

Постный овощной бульон

Что взять:

вода — 2,5 л.

капуста белокочанная — 200 г (и кочерыжка, и листья). Кочерыжка даёт плотную основу вкуса, а листья свежесть. Не выбрасывайте: тут каждая часть работает.

лук — 1 шт.

морковь — 1 шт. Целиком или крупными кусками. Так она не «вываливается» вкусом, а мягко его собирает.

корень петрушки или сельдерея — 50 г. Это тот самый тихий помощник: даёт тонкий пряный оттенок, который делает бульон ещё вкуснее, но не перебивает остальные овощи.

стебли укропа и петрушки по желанию. Не ради яркости, а чтобы добавить травяной вкус. Если есть пучок с жёсткими стеблями, то самое место им здесь.

лавровый лист, перец горошком, соль по вкусу. С лавром не увлекайтесь: он сильный, легко затмит овощную нежность.

Как делать:

Подготовьте овощи: промыть, почистить, нарезать крупно примерно на 3–4 куса каждый. Капусту можно порубить на крупные сегменты, кочерыжку на толстые кружки. Крупные куски отдают вкус постепенно и не делают бульон мутным.

Сложите всё в кастрюлю, залей холодной водой. Холодная вода важна: овощи будут нагреваться вместе с ней и отдавать вкус ровно, без шока. Поставьте на средний огонь и ждите закипания.

Когда появятся первые пузырьки и поднимется пена снимайте её шумовкой. В овощном бульоне пены немного, но она бывает, и лучше обязательно убрать сразу: так бульон останется прозрачным. Как только пена почти уйдёт тогда сразу же убавьте огонь.

Варите 30–40 минут при таком тихом кипении. Можно слегка подпечь овощи на сухой сковороде до лёгкой золотистости, либо запечь их в духовке минут 15–20 при 180 °С. для большего вкуса.

За 10–15 минут до конца добавьте специи: лавровый лист, перец, а в самом конце соль по вкусу.

Когда овощи станут мягкими, выключите огонь. Дайте настояться минут 10 так вкус станет ровнее. Потом процедите через сито, а лучше через 2–3 слоя марли уйдут мелкие частицы.

Овощи после варки не обязательно выбрасывать. Капусту и морковь можно пробить в пюре и использовать как основу для соуса или добавить в рагу. Или просто съесть.

Куда его пустить:

на постные щи, он даст тот самый овощной вкус;

в суп-пюре;

как основу для овощного рагу или тушения крупы: рис, перловка, гречка на таком бульоне звучат совсем иначе;

Бульон из домашней птицы

Ингредиенты:

домашняя курица или петух (жилистый) — 1,2–1,5 кг;
вода — 3–3,5 л;
лук — 1 шт.;
морковь — 1 шт.;
пастернак или корень петрушки — 50 г;
чёрный перец горошком — 6–7 шт.;
соль по вкусу.

Как приготовить:

Начните с подготовки тушки. Лишний жир лучше убрать: он может сделать бульон мутным, а этого не нужно. Положите птицу в большую кастрюлю и залейте холодной водой так она будет постепенно отдавать вкус.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и ждите закипания. Как только появится пена, сразу снимайте её. С домашней птицей пены бывает много, и если её не убрать, бульон не будет прозрачным. Снимайте до тех пор, пока пена почти не перестанет появляться.

После этого убавьте огонь до минимального. Бульон не должен бурно кипеть. При сильном кипении жир смешивается с водой и бульон сильно помутнеет.

Добавьте в кастрюлю овощи целиком лук, морковь, пастернак или корень петрушки. Положите перец горошком. Крышку оставьте чуть приоткрытой, чтобы лишняя влага испарялась и вкус становился ещё насыщеннее.

Варите 2,5–4 часа. Время зависит от возраста птицы: молодой курице хватит 2,5 часов, старому петуху лучше дать все 4 часа до тех пор, пока мясо не начнёт легко отделяться от костей. Не мешайте лишний раз и не доливайте воду: свежая вода разбавляет навар. Если боитесь, что выкипит, сразу налейте чуть больше.

За 30–40 минут до конца варки посолите по вкусу. Если нужен лавровый лист, то положите один за 15 минут до готовности.

Когда мясо станет мягким выключайте огонь. Доставайте птицу и овощи. Процедите бульон через сито или несколько слоёв марли чтобы ушли мелкие частицы и он стал прозрачным.

Что сделать с бульоном и мясом:

сварите куриную лапшу на таком бульоне она получается особенно вкусной;
используйте как основу для рассольника, супа с потрошками или для тушения круп;
подайте бульон отдельно с подсушенным хлебом и свежей зеленью;

мясо разберите на волокна его можно добавить в суп, пирог или подать с хреном и горчицей.



Рецепты бисквитов

Классический бисквит

Ингредиенты:

яйца — 4 шт.;
сахар — 120 г;
мука — 120 г;
ванилин — на кончике ножа;
соль — щепотка.

Способ приготовления

Разогрейте духовку до 180 °С. Подготовьте форму диаметром 20–24 см: застелите дно пергаментом, слегка смажьте его маслом, бортики оставьте сухими так тесто лучше поднимется.

В чистую сухую миску разбейте яйца, добавьте сахар, соль и ванилин. Взбивайте миксером на высокой скорости 7–10 минут. Масса должна стать светлой, плотной, увеличиться в объёме в 2–3 раза и держать «ленту»: если провести венчиком, след держится несколько секунд.

Муку просейте, чтобы она насытилась воздухом. Вводите её в яичную массу частями, по 2–3 столовые ложки. Перемешивайте лопаткой, движениями снизу вверх. Не используйте миксер на этом этапе: важно сохранить пузырьки воздуха, иначе бисквит осядет.

Готовое тесто перелейте в форму, разровняйте. Чтобы убрать крупные пузыри, можно 2–3 раза легонько стукнуть формой о стол.

Выпекайте 30–35 минут. Первые 25 минут не открывайте духовку резкий перепад температуры может испортить подъём. Готовность проверьте деревянной шпажкой и она должна выходить сухой.

Далее охлаждаем.

Оставьте бисквит в форме на 10 минут. Потом выньте и переверните на решётку так он остынет равномерно и не станет влажным снизу. Полностью остудите. Для идеальной нарезки лучше выдержать 8–12 часов чтобы бисквит не стал крошиться.

Полезные подсказки:

Яйца берите комнатной температуры они лучше взбиваются.

Миска и венчики должны быть сухими и чистыми потому что даже капля жира или воды ухудшит взбивание.

Если форма чуть больше, пропорционально увеличьте количество ингредиентов: на каждое дополнительное яйцо плюс 30 г сахара и 30 г муки.

Такой бисквит подходит для тортов, пирожных, рулетов. Его можно пропитать сиропом, смазать кремом или подать просто так с чаем или молоком это уж как кому вкуснее.

Хранение:

При комнатной температуре бисквит держат под колпаком 1–2 дня. В холодильнике (в плёнке или контейнере) до 3 дней.

Бисквит на кипятке

Ингредиенты:

яйца — 4 шт.;
сахар — 150 г;
мука — 160 г;
разрыхлитель — 1 ч. л.;
растительное масло — 30 мл;
кипяток — 30 мл;
ванильный сахар — 1 ч. л.

Приготовление

Разогрейте духовку до 175–180 °С. Подготовьте форму диаметром 20–24 см: застелите дно пергаментом, слегка смажьте его маслом, бортики оставьте сухими так бисквит лучше поднимется.

Разбейте яйца в чистую сухую миску, добавьте сахар и ванильный сахар. Взбивайте миксером на высокой скорости 8–10 минут. Масса должна стать пышной, светлой и заметно увеличиться в объёме.

Просейте муку, смешайте с разрыхлителем. Вводите сухую смесь в яичную массу частями, по 2–3 столовые ложки. Перемешивайте лопаткой движениями снизу вверх и лучше обойтись без миксера для большей воздушности.

В отдельной ёмкости соедините кипяток и растительное масло. Влейте эту смесь в тесто и быстро, но бережно перемешайте до однородности.

Перелейте тесто в форму, разровняйте. Чтобы убрать крупные пузыри воздуха, легонько стукните формой о стол 2–3 раза.

Выпекайте 35–40 минут. Не открывайте духовку без нужды: резкие перепады температуры могут испортить подъём. Нужную готовность проверяйте деревянной шпажкой и она должна выходить сухой.

Процесс охлаждения, дайте бисквиту постоять в форме 10–15 минут. Затем выньте и переложите на решётку так он остынет равномерно. Полностью остудите перед нарезкой. Если оставить бисквит «отдохнуть» на 6–8 часов, он станет стабильнее и будет меньше крошиться.

Полезные советы:

Яйца берите комнатной температуры они легче взбиваются и дают более пышную массу. Просеивание муки насыщает её воздухом и помогает бисквиту быть воздушнее.

Кипяток добавляйте сразу после смешивания с маслом смесь не должна остыть.

Если форма чуть больше стандартной, пропорционально увеличьте все ингредиенты.

Шифоновый бисквит

Ингредиенты:

яйца — 5 шт.;
сахар — 150 г;
мука — 140 г;
растительное масло — 60 мл;
молоко — 50 мл;
разрыхлитель — 1 ч. л.;
соль — щепотка;
ванилин — по вкусу.

Подготовка:

Разогрейте духовку до 170–175 °С. Возьмите форму без дна либо разъёмную, дно застелите пергаментом. Стенки ничем не смазывайте бисквиту нужно цепляться за них, чтобы хорошо подняться.

Отделите белки от желтков. Следите, чтобы в белки не попало ни капли желтка и посуда была сухой это критично для подъёма.

Желтки соедините с половиной сахара, молоком и маслом, взбейте до однородности. Смесь получится текучей так и надо.

В отдельной ёмкости взбейте белки с щепоткой соли до мягких пиков. Постепенно всыпайте оставшийся сахар и продолжайте взбивать, пока не получите устойчивые пики: масса должна держать форму, не стекать.

Просейте муку, смешайте с разрыхлителем. Вмешайте сухую смесь в желтковую массу без фанатизма, просто чтобы не осталось сухих комков.

Теперь самое деликатное: введите белки. Делайте это складывающими движениями лопаткой снизу вверх, как будто приподнимаете слои теста. Не мешайте долго и не трите, здесь главное сохранить воздушность.

Перелейте тесто в форму, разровняйте. Чтобы убрать крупные пузыри, слегка постучите формой о стол 2–3 раза.

Выпекайте 40–50 минут. Первые 30 минут не открывайте духовку: резкий перепад температуры может осадить бисквит. Готовность проверяйте деревянной шпажкой она должна быть выходить сухой либо с парой влажных крошек, но не с сырым тестом и это важный момент.

Не вынимайте бисквит сразу. Дайте ему постоять в выключенной духовке с приоткрытой дверцей минут 10–15 так он не осядет от перепада температур. Потом достаньте, проведите тонким ножом вдоль стенок (если форма разъёмная) и оставьте остывать на решётке.

Для идеальной текстуры заверните полностью остывший бисквит в пищевую плёнку и уберите на ночь в холодильник. За это время влага распределится равномерно, мякиш станет нежнее, а резать будет потом проще.

Советы, которые реально помогают:

Все продукты берите комнатной температуры так они лучше соединяются, а бисквит выходит ровнее.

Используйте рафинированное растительное масло: у него нет яркого вкуса, и он не перебивает нежность бисквита.

Не заменяйте растительное масло растопленным сливочным: текстура будет уже не шифоновая.

Если хотите чуть более выраженный аромат, вместо ванилина добавь чайную ложку ванильного экстракта или цедру лимона/апельсина, но совсем немного.

Медовый бисквит

Ингредиенты:

мёд — 80 г;
сахар — 100 г;
яйца — 3 шт.;
сливочное масло — 50 г;
мука — 200 г;
сода — 1 ч. л.;
корица, имбирь, гвоздика — по 0,5 ч. л. (по желанию);
соль — щепотка.
Подготовка:

Разогрейте духовку до 170 °С. Подготовьте форму диаметром около 22–24 см: застелите дно пергаментом, слегка смажьте его маслом, бортики оставьте сухими так бисквит лучше поднимется.

В небольшой кастрюле соедините мёд, сахар и сливочное масло. Прогревайте на слабом огне, помешивая, пока сахар и масло не растворятся. Не доводите до кипения. Как только масса станет однородной, снять с огня и сразу добавь соду после этого смесь начнёт активно пениться. И это нормально так сода реагирует с мёдом. Оставьте массу остывать до тёплого состояния, если влить её горячей к яйцам, они могут сразу же свернуться.

Когда медовая основа станет тёплой, добавляйте яйца по одному и каждый раз вымешивая до однородности. Всыпьте соль и специи (если используете) они раскроют аромат мёда.

Муку надо просеивать, чтобы она насытилась воздухом так бисквит выйдет пышнее. Постепенно всыпайте муку в жидкую смесь, вымешивая лопаткой до однородного теста. Не взбивайте миксером на этом этапе достаточно просто убрать сухие комочки.

Перелейте тесто в подготовленную форму, разровняйте. Чтобы убрать крупные пузыри воздуха, слегка стукните формой о стол 2–3 раза.

Выпекайте при 170 °С примерно 35–40 минут. Не открывайте духовку без необходимости так как резкие перепады температуры могут осадить бисквит (это важно). Готовность проверьте деревянной шпажкой она должна быть сухой на выходе из теста.

Охлаждение и «отдых».

Дайте бисквиту остыть в форме 10–15 минут. Потом выньте и переложите на решётку так он остынет равномерно. Полностью остывший бисквит заверните в пищевую плёнку и уберите на 6–8 часов в холодильник. За это время влага распределится, аромат специй раскроется полнее, а при нарезке бисквит не будет крошиться.

Полезные подсказки:

Если мёд густой или засахарившийся, слегка подогрейте его отдельно, чтобы легче смешивался.

Специи можно менять: подойдёт смесь для пряников, немного мускатного ореха или кардамона.

Не заменяйте соду разрыхлителем: именно сода в паре с мёдом даёт нужную реакцию и характерный вкус.

Если форма больше 24 см, увеличьте все ингредиенты примерно на треть иначе корж выйдет слишком тонким.

Бисквит с творогом

Ингредиенты:

творог (5–9 %) — 200 г;
яйца — 4 шт.;
сахар — 150 г;
мука — 140 г;
разрыхлитель — 1 ч. л.;
ванильный сахар — 1 ч. л.;
соль — щепотка.

Подготовка:

Разогрейте духовку до 175–180 °С. Подготовьте форму (диаметром примерно 22–24 см) дно застелите пергаментом и слегка смажьте маслом, бортики оставьте сухими так тесто лучше поднимется.

Протрите творог через сито либо пробейте блендером до однородной массы без крупных крупинок. Если творог влажный, не переживай это нормально, бисквит всё равно получится удачным.

В чистую сухую миску разбейте яйца, добавьте сахар, ванильный сахар и соль. Взбивайте миксером на высокой скорости 7–10 минут. Масса должна стать плотной, светлой, заметно увеличиться в объёме и держать «ленту», если провести венчиком, след задержится на пару секунд.

Смешать творог в яичную смесь лопаткой, складываяющими движениями снизу вверх. Не торопись, цель сохранить воздушность.

Муку просейте и смешайте с разрыхлителем. Вводите сухую смесь частями, по 2–3 столовые ложки, каждый раз бережно перемешивая. Не используйте миксер на этом этапе интенсивное взбивание может осадить тесто.

Перелейте тесто в форму, разровняйте. Чтобы убрать крупные пузыри воздуха, надо легонько постучать формой о стол 2–3 раза.

Выпекать 35–45 минут. Первые 25–30 минут не открывайте духовку резкий перепад температуры может испортить подъём и это всё испортит. Всегда готовность проверяйте деревянной шпажкой, она должна выходить сухой.

Охлаждение и «отдых»

Оставьте бисквит в форме на 10–15 минут. Затем выньте и переложите на решётку так он остынет равномерно. Полностью остывший бисквит лучше завернуть в пищевую плёнку и дать полежать около 8–12 часов в холодильнике. В это время влага распределится, текстура будет ровнее и при нарезке бисквит не будет крошиться.

Полезные подсказки:

Берите творог средней влажности: слишком сухой придётся дольше вымешивать, а очень влажный может сделать бисквит чуть плотнее.

Все продукты обязательно должны быть комнатной температуры так они лучше соединяются и при этом масса получается однороднее.

Если любите более выраженный аромат, добавьте к ванильному сахару щепотку молотого кардамона или немного цитрусовой цедры.

Не увеличивайте количество муки: бисквит станет жёстким. Если тесто кажется жидким это нормально за счёт творога.



Рецепты блинов

Тонкие блины на молоке

Ингредиенты:

молоко — 500 мл;
яйца — 2 шт.;
мука — 200–220 г;
сахар — 2–3 ст. л.;
соль — 0,5 ч. л.;
растительное масло — 2 ст. л. (плюс немного для смазывания сковороды);
сливочное масло — для смазывания готовых блинов (по желанию).

Как приготовить:

Подготовьте продукты: молоко и яйца лучше взять комнатной температуры так тесто выйдет однороднее. Муку просеять т.к. это насытит её воздухом и поможет избежать комков.

В миске взбейте яйца с сахаром и солью до лёгкой пены. Влейте примерно половину молока и перемешайте. Постепенно всыпайте муку, постоянно размешивая венчиком или лопаткой так не будет комков. Когда масса станет густой, добавьте оставшееся молоко и растительное масло, вымешайте до однородности. Консистенция должна быть как у жидких сливок, тесто свободно льётся и легко растекается по сковороде.

Дайте тесту постоять 15–20 минут. За это время набухнет клейковина, блины станут эластичнее и не будут рваться при жарке. Перед выпеканием ещё раз слегка перемешать.

Разогреть сковороду лучше на среднем огне. Для первого блина смажьте её тонким слоем масла, а дальше смотрите по ситуации, если блины не прилипают, можно не смазывать каждый раз.

Наливать тесто небольшим половником и быстро распределять по сковороде круговым движением. Жарить с одной стороны, пока края не начнут подсыхать и слегка отходить от бортиков, а поверхность мутнеть (примерно 1–2 минуты). Далее перевернуть лопаткой и подрумянить вторую сторону ещё около минуты.

Готовые блины надо складывать стопкой. Если любите, промазывайте каждый тонким слоем сливочного масла, так они останутся мягкими и ароматными.

Полезные советы:

Если тесто получилось слишком густым, разбавьте его 2–3 столовыми ложками тёплого молока. Если слишком жидким то добавьте 1 столовую ложку муки и снова перемешайте.

Во время жарки периодически перемешивайте тесто, мука оседает, и без этого блины могут выходить неоднородными.

Оптимальная температура средний огонь. На сильном блины быстро подгорают снаружи и остаются сырыми внутри, на слабом выходят плотными.

Лучше всего жарить на сковороде с толстым дном и антипригарным покрытием. Чугунную сковороду предварительно прокалите и слегка смажьте маслом.

Пышные блины на кефире

Ингредиенты:

кефир — 500 мл (обязательно комнатной температуры);
яйца — 2 шт.;
мука — 300–350 г;
сода — 0,5 ч. л.;
сахар — 2–3 ст. л. (регулируйте по вкусу: для менее сладких блинов хватит 1–2 ст. л.);
соль — 0,5 ч. л.;
растительное масло — 2–3 ст. л.

Как приготовить:

Подготовьте продукты заранее: пусть кефир и яйца постоят при комнатной температуре хотя бы 30–40 минут. Так реакция соды с кислотой будет лучше, а блины пышнее. Муку просейте: это насытит её воздухом и поможет избежать комков.

В миске взбить яйца с сахаром и солью до лёгкой пены просто до однородности, но не нужно добиваться плотной пены. Далее влейте кефир и перемешайте.

Постепенно всыпайте муку частями, каждый раз хорошо размешивая венчиком. Тесто должно получиться гуще, чем на тонкие блины, примерно как очень густая сметана и оно не льётся, а медленно стекает с венчика. Если получилось слишком жидким, тогда добавить ещё пару ложек муки, если чересчур густым влить 2–3 столовые ложки тёплого кефира.

Добавьте соду и растительное масло, хорошо перемешайте. Сода начнёт реагировать с кефиром на поверхности появятся мелкие пузырьки. Это как раз то, что нужно для пышности.

Потом накрыть миску полотенцем или плёнкой и оставьте тесто на 15–20 минут при комнатной температуре. Не перемешивайте его после этого, очень важно сохранить пузырьки воздуха.

Разогрейте сковороду на среднем огне. Для первого блина слегка смажьте её маслом, а дальше смотрите по ситуации, если блины не прилипают то можно не смазывать каждый раз.

Наливайте тесто надо половником и давать ему растечься самостоятельно не размазывая. Пышные блины не должны быть тонкими, пусть остаются круглыми и толстенькими. Жарьте первую сторону 2–3 минуты, пока поверхность не покроется множеством лопающихся пузырьков, а края не начнут слегка подсыхать. Переверните широкой лопаткой и подрумяньте вторую сторону примерно минуту.

Готовые блины складывайте стопкой. По желанию смазывайте каждый тонким слоем сливочного масла так они будут дольше оставаться мягкими и вкусными.

Полезные советы:

Не используйте сильный огонь: снаружи блины быстро подрумянятся, а внутри останутся сыроватыми. Оптимально средний или чуть ниже среднего.

Если хотите блины ещё более пышными, возьмите кефир 2,5–3,2 % жирности: он даёт лучшую текстуру.

Не взбивайте тесто миксером после добавления соды интенсивное перемешивание «выгоняет» пузырьки, и блины станут плоскими.

Если тесто постоит дольше 30 минут, сода может «выдохнуться» поэтому всё же лучше жарить в течение 20–25 минут после замеса.

Дрожжевые блины

Ингредиенты:

молоко — 600 мл;
дрожжи сухие — 7 г (или 20 г свежих);
мука — 400–450 г;
яйца — 2 шт.;
сахар — 3–4 ст. л.;
соль — 0,5 ч. л.;
сливочное масло — 50 г (растопить);
растительное масло — 2–3 ст. л.

Подготовка

Молоко подогрейте до 37–40 °С оно должно быть приятно тёплым, но не горячим, в слишком горячем дрожжи погибнут, а в холодном будут работать вяло. Муку просейте: так она насытится воздухом, а блины выйдут пышнее. Сливочное масло растопить и остудить до тёплого состояния.

В тёплом молоке растворите дрожжи и 1 ст. л. сахара. Оставьте на 10–15 минут, на поверхности должна появиться характерная «шапочка» из пены, а это значит, дрожжи активны.

В опару добавьте яйца, оставшийся сахар, соль и растопленное сливочное масло. Перемешайте до однородности.

Постепенно всыпайте муку, замешивая тесто до консистенции жидкой сметаны. Оно не должно быть слишком густым иначе блины получатся тяжёлыми, но и не слишком жидким иначе не поднимутся как надо. Если тесто гуще, чем нужно, можно влить ещё 30–50 мл тёплого молока.

Накрыть миску полотенцем и поставьте в тёплое место без сквозняков на 1–1,5 часа. За это время тесто должно заметно увеличиться в объёме в 2–3 раза.

Когда тесто поднимется, легонько перемешайте его, но не взбивайте, чтобы не выгнать пузырьки воздуха. Добавьте растительное масло и снова слегка перемешайте. После этого тесто лучше не трогать, чем меньше его тревожишь после подъёма, тем пышнее выйдут блины.

Разогрейте сковороду на среднем огне и она должна быть хорошо горячей, но не дымиться. Для первого блина слегка смажьте её маслом, дальше ориентируйтесь по ситуации.

Наливать тесто половником, чуть больше, чем для тонких блинов. Не размазывайте, пусть растечётся само. Жарьте первую сторону 2–3 минуты, пока края не начнут подсыхать, а на поверхности не появятся и начнут лопаться пузырьки. Затем переверните широкой лопаткой и подрумяньте вторую сторону примерно минуту.

Готовые блины складывать стопкой. Желательно промазывать каждый блин тонким слоем сливочного масла.

Полезные советы:

Если используете свежие дрожжи, помните, что они активнее сухих и тесто может подняться быстрее. Следите за ним и не давайте перекинуть.

Не ставьте миску с тестом на батарею или прямо над плитой т.к. слишком высокая температура может испортить дрожжи. Тёплое место это примерно 25–30 °С.

Если хотите блины ещё более нежные, дайте тесту подняться дважды, после первого подъёма аккуратно опустите его, затем снова накройте и оставьте ещё на 30–40 минут.

Во время жарки не перемешивайте тесто лишний раз, это снизит пышность. Лучше зачерпывать его аккуратно сверху.

Толщина блинов зависит от количества теста, если любите совсем толстые, то тогда наливайте побольше, а если хотите ажурные, но пышные чуть меньше.

Блины на воде с яйцами

Ингредиенты:

вода — 500 мл (тёплая, примерно 37–40 °С);
яйца — 3 шт.;
мука — 250–300 г;
сахар — 2–3 ст. л. (если планируете несладкую начинку, можно уменьшить до 1 ст. л.);
соль — 0,5 ч. л.;
растительное масло — 3 ст. л.

Как приготовить:

Подготовьте следующие продукты: воду подогрейте до тёплого состояния так тесто выйдет однороднее, а блины мягче. Муку нужно обязательно просеять потому что это насытит её воздухом и поможет избежать комков.

В миске начать соединять яйца, сахар и соль. Слегка взбейте венчиком, не нужно добиваться плотной пены, достаточно просто перемешать до однородности. Влейте тёплую воду и ещё раз перемешать.

Постепенно всыпайте муку частями и каждый раз размешивая венчиком или лопаткой. Тесто должно получиться жидким, свободно льющимся примерно как нежирные сливки. Если оно вышло гуще, тогда добавить 2–3 столовые ложки тёплой воды, а если слишком жидким всыпьте ещё 1–2 столовые ложки муки.

Добавьте растительное масло и перемешайте до однородности. Масло сделает блины менее липкими и поможет им не прилипать к сковороде.

Дайте тесту постоять 15 минут. За это время набухнет клейковина и блины станут эластичнее и не будут потом рваться при переворачивании. Перед жаркой слегка перемешайте.

Разогрейте сковороду на среднем огне. Для первого блина смажьте её тонким слоем масла дальше смотрите по ситуации, если блины не прилипают, то не смазывать каждый раз. Удобнее использовать кисточку или кусочек картофеля на вилке чтобы расход масла был минимальным.

Наливать тесто небольшим половником и быстро распределять по сковороде круговым движением, чтобы получился тонкий ровный блин. Жарить первую сторону 1–2 минуты, пока края не начнут слегка отходить от сковороды, а поверхность не станет матовой. Подденьте лопаткой и переверните, подрумяньте вторую сторону примерно минуту.

Готовые блины складывайте стопкой. Если любите, промазывайте каждый тонким слоем сливочного масла.

Блины с припёком из зелёного лука и яйца

Что понадобится

Тесто:

молоко — 400 мл;

вода — 100 мл;

яйца — 2 шт. (в тесто);

мука — 250 г;

соль — 0,5 ч. л.;

сахар — 1 ст. л.;

растительное масло — 2–3 ст. л.

Припёк:

яйцо — 1 шт. (сварить вкрутую);

зелёный лук — 1 большой пучок.

Как делать

Смешайте молоко с водой и чуть подогрейте до тёплого, не горячего. Муку просейте. Это не ритуал, а практика так комочки не лезут.

Два яйца взбейте с солью и сахаром до однородности, просто чтобы соль и сахар разошлись. Влейте молочно-водную смесь, перемешайте. Потом всыпайте муку частями, мешайте венчиком, пока не уйдёт последний комок. Тесто должно литься, как жидкие сливки.

Добавить масло, перемешайте и оставьте на 15 минут. За это время клейковина сработает и блины будут держаться при перевороте. Перед жаркой один раз перемешайте мука оседает.

Пока тесто отдыхает, займитесь припёком. Яйцо сварите 8–10 минут после закипания, остудите, почистите, нарежьте мелкими кубиками. Лук промойте, обсушите, нашинкуйте мелко. Смешайте. Если хочется чуть ярче по вкусу можно щепотку соли, но часто хватает той, что уже в тесте.

Сковороду разогрейте на среднем огне. Для первого блина смажьте тонким слоем масла, дальше смотрите по ситуации. Налейте тесто, быстро распределите тонким слоем. Сразу, пока оно ещё сырое, рассыпьте сверху 1–2 ст. л. смеси лука и яйца. Не горкой, а ровным слоем иначе блин при перевороте развалится.

Жарьте первую сторону 2–3 минуты. Края начнут подсыхать, поверхность станет матовой, местами пойдут мелкие пузыри. Поддевать надо широкой лопаткой и переворачивать. Вторую сторону держите примерно минуту до лёгкого золотистого цвета.

Рабочие подсказки

Смесь молока и воды это компромисс: нежнее, чем на воде, и не такие плотные, как на чистом молоке.

Не делайте припёк толстым: 1–2 ст. л. на блин достаточно. Толстый слой мешает перевернуть.

Огонь средний. На сильном блин снаружи схватится, а внутри останется сыроватым; на слабом выйдет плотным.

Если хотите дырочки сделайте тесто чуть жиже и жарьте на чуть более горячей сковороде: пузырьки будут активнее.

Припёк можно менять: грибы, ветчина, творог и принцип тот же самый, на сырое тесто, тонким слоем, потом перевернуть.

Постные блины на газированной воде

Что нужно

газированная вода 500 мл (берите сильногазированную, чем больше пузырьков, тем ажурнее блины)

мука — 300 г;

сахар — 2–3 ст. л. (если будете есть с грибами или капустой можно 1 ст. л.);

соль — 0,5 ч. л.;

сода щепотка;

лимонная кислота на кончике ножа (или 1 ч. л. уксуса, если кислоты нет);

растительное масло 3–4 ст. л.

Как делать

Просеив муку это реально поможет не возиться с комками. В миску налить газированную воду, всыпать соль, сахар, добавьте масло. Перемешать до растворения сахара.

Постепенно всыпайте муку, мешайте венчиком, пока не уйдёт последний комок. Консистенция как у жидких сливок, тесто должно свободно литься. Если густо, то добавьте ещё 30–50 мл газировки, а если жидковато подсыпьте пару ложек муки.

Соду смешайте с лимонной кислотой (или уксусом) и сразу же вводите в тесто. Сразу начнётся реакция пойдут пузырьки. Именно они и дадут те самые дырочки.

Важно: не оставляйте тесто стоять. Газ быстро выходит, а блины станут плоскими. Начинайте жарить сразу после замеса.

Сковороду разогреть на среднем огне. Для первого блина слегка смажьте маслом, дальше смотрите по ситуации. Наливайте тесто тонким слоем и быстро распределяйте. Жарьте первую сторону 1–2 минуты, как только края начнут подсыхать, а поверхность покроется лопающимися пузырьками сразу же переворачивайте. Вторую сторону держите примерно минуту до лёгкого румянца.

Если любите помягче, можно каждый слегка сбрызнуть растительным маслом или смазать кисточкой — так они не слипнутся и останутся эластичными.

Гречневые блины

Что взять

гречневая мука — 200 г;
пшеничная мука — 100 г (она тут не для вкуса, а чтобы блины не ломались при перевороте);
молоко — 500 мл;
яйца — 2 шт.;
дрожжи сухие — 5–7 г (если свежие — 20 г);
сахар — 2 ст. л. (можно 1, если любите несладкие);
соль — 0,5 ч. л.;
сливочное масло — 50 г (растопить и остудить до тёплого).

Как делать

Молоко чуть подогреть до 37–40 °С. Не кипятите и не перегревайте, дрожжи любят тепло, а не жар. В тёплом молоке растворите дрожжи и 1 ст. л. сахара. Оставьте на 10 минут после должна появиться пенная «шапочка». Это знак, что дрожжи живые и готовы работать.

В эту опару добавьте яйца, соль, оставшийся сахар и растопленное масло. Перемешать венчиком до однородности. Не нужно взбивать до пены, здесь важнее соединить, а не накачать воздухом.

Муку смешать гречневую и пшеничную вместе. Обязательно просейте это убирает комки и даёт тесту лёгкость. Постепенно всыпайте муку в жидкую смесь, мешайте венчиком или лопаткой. Тесто должно получиться как густая сметана, оно должно литься, но не течь рекой. Если слишком густое тогда добавь 30–50 мл тёплого молока, если жидкое подсыпьте пару ложек муки.

Накрыть миску полотенцем или плёнкой и поставьте в тёплое место без сквозняков на 1–1,5 часа. Тесто должно вырасти в 2–3 раза. Именно это сейчас дрожжи делают блины пышными и пористыми.

Когда тесто поднялось, перемешать его без фанатизма, просто чтобы немного сгладить крупные пузыри. Не взбивать, цель сохранить воздух, а не выгнать его.

Разогреть сковороду на умеренном огне. Для первого блина смажьте тонким слоем масла, дальше смотрите по ситуации. Наливайте тесто не слишком тонко потому что гречневые блины любят среднюю толщину. Распределять не нужно пусть растечётся сам.

Жарьте первую сторону 2–3 минуты, края начнут подсыхать, поверхность станет матовой, местами пойдут мелкие пузыри. Переворачивайте широкой лопаткой. Вторую сторону держите примерно минуту.



Рецепты вареников

Вареники с картошкой и жареным луком

Ингредиенты:

мука — 500 г;
вода — 200 мл (тёплая);
яйцо — 1 шт.;
соль — 1 ч. л.;
картофель — 600–700 г;
лук репчатый — 2–3 шт.;
масло сливочное или растительное — для жарки лука и подачи;
перец чёрный молотый — по вкусу.

Способ приготовления:

Для теста: смешайте муку и соль, добавьте яйцо и тёплую воду. Замесите упругое тесто, накройте полотенцем и оставьте на 30 минут «отдохнуть».

Картофель очистите, нарежьте, отварите до готовности, слейте воду и разомните в пюре.

Лук мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета на масле. Добавьте в пюре, поперчите, перемешайте.

Тесто раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм. Вырежьте кружки (стаканом или формочкой).

На каждый кружок положите 1–1,5 ч. л. начинки, защипните края.

В большой кастрюле доведите до кипения подсоленную воду, опускайте вареники небольшими партиями. Варите после всплытия 3–5 минут.

Подавайте горячими, полив растопленным сливочным маслом и посыпав жареным луком.

Нежные вареники с творогом на мягком кефирном тесте

Что потребуется

Для пышного теста:

Пшеничная мука — 450–500 г
Кефир (комнатной температуры) — 250 мл
Куриное яйцо — 1 шт.
Пищевая сода — 0,5 ч. л.
Соль — щепотка

Для шелковистой начинки:

Творог (5–9% жирности) — 500 г
Сахар — 3–4 ст. л.
Ванилин — на кончике ножа
Изюм (по желанию) — 50 г

Как готовить

1. Замешиваем нежное тесто

В глубокую миску влейте кефир, добавьте соду, соль и яйцо. перемешайте венчиком на поверхности должны появиться легкие пузырьки. Постепенно просеивая муку, замесите послушное и мягкое тесто. Сформируйте из него шар, прикройте чистым полотенцем и дайте ему отдохнуть минут 20–30.

2. Колдуем над начинкой

Если используете изюм, предварительно запарьте его в крутом кипятке на 10 минут, после чего обсушите салфеткой. Творог перетрите через сито или разминайте вилкой до исчезновения крупных комочков. Всыпьте сахар, ванилин и подготовленный изюм, а затем вымешайте массу до однородности.

3. Лепим вареники

Раскатайте отдохнувшее тесто в пласт толщиной около 3 мм. стаканом или формочкой вырежьте кружочки. На каждый сочень выложите по порции творожной начинки и плотно защипните края удобным для вас способом.

4. Варим и подаем

В широкой кастрюле доведите подсоленную воду до активного кипения. Опускайте вареники небольшими партиями и помешивайте, чтобы они не прилипли ко дну. После всплытия на поверхность поварите их еще 3–4 минуты.

Доставайте шумовкой и подавайте с пылу с жару со свежей сметаной, густой сгущенкой или медом.

Вареники с квашеной капустой по-деревенски

Что потребуется

Для эластичного теста:

Пшеничная мука — 500 г

Вода (чуть теплая) — 200 мл

Куриное яйцо — 1 шт.

Соль — 1 ч. л.

Для пряной капустной начинки:

Квашеная капуста — 500–600 г

Репчатый лук — 2 крупные головки

Растительное масло — 3–4 ст. л.

Семена тмина — 0,5 ч. л. (по желанию)

Как готовить

1. Вымешиваем тесто

В глубокую миску просейте муку с солью, сделайте воронку, вбейте туда яйцо и влейте воду. Вымесите упругое и послушное тесто. Накройте его салфеткой или льняным полотенцем и дайте отдохнуть полчаса. За это время клейковина расслабится, и тесто станет шелковистым.

2. Готовим начинку с характером

Капусту хорошо отожмите от рассола. Если она кажется вам чересчур ядреной или кислой, промойте её в прохладной воде и снова отжмите. Мелко нашинкуйте лук и пассеруйте его на растительном масле до легкой прозрачности. Выложите в сковороду капусту, добавьте тмин и тушите всё на среднем огне около 15–20 минут, периодически помешивая. Начинка должна стать мягкой и немного потемнеть. Дайте ей полностью остыть.

3. Формуем вареники

Раскатайте отдохнувшее тесто в тонкий пласт толщиной около 2 мм. Вырежьте стаканом или формой круглые заготовки. На каждый сочень выложите щедрую порцию тушеной капусты и плотно защипните края.

4. Варим и подаем

Опускайте вареники в кипящую подсоленную воду небольшими партиями. После того как они всплывут, поварите их еще 4–5 минут.

Готовое блюдо доставайте шумовкой и подавайте горячим со свежей густой сметаной, дополнительной порцией обжаренного лука или просто полив ароматным нерафинированным маслом.

Вареники с вишней

Что потребуется

Для эластичного теста:

Пшеничная мука — 500 г

Вода (чуть теплая) — 200 мл

Куриное яйцо — 1 шт.

Соль — щепотка

Для сочной начинки:

Вишня без косточек (свежая или размороженная) — 600–700 г

Сахарный песок — 150–200 г (отрегулируйте по вкусу)

Кукурузный или картофельный крахмал — 2–3 ст. л.

Как готовить

1. Замешиваем тесто

В глубокой миске соедините муку с щепоткой соли. Вбейте яйцо, влейте воду и вымесите послушное, гладкое тесто. Скатайте его в шар, укутайте полотенцем и дайте «отдохнуть» полчаса. Клейковина расслабится, и пласт будет легко раскатываться, не сжимаясь обратно.

2. Подготавливаем ягоды

Если используете замороженную вишню, дайте ей оттаять и обязательно слейте излишки отошедшего сока. Затем перемешайте ягоды с сахаром и крахмалом именно крахмал свяжет выделяющуюся жидкость при варке и не даст ей вытечь.

3. Формуем вареники

Раскатываем тесто в тонкий пласт и вырежьте кружки стаканом или вырубкой. На каждый сочень выложите по 3–4 ягодки вишни с капелькой сладкого сока. Плотнo защипните края краев традиционной «косичкой» такой шов выглядит очень эстетично и гарантирует, что вареник не раскроется в кипятке.

4. Варим и подаем

Опускайте вареники в широкий сотейник или кастрюлю с кипящей подсоленной водой. Не мешайте их слишком интенсивно, чтобы случайно не проткнуть нежную оболочку. После всплытия на поверхность поварите еще 3–4 минуты.

Извлеките вареники шумовкой. Подавайте слегка присыпав сахаром, полив вишневым сиропом или добавив ложку сметаны.

Вареники с грибами и поджаристым луком

Что нужно

Для эластичного постного теста:

Пшеничная мука — 500 г

Вода (чуть теплая) — 200 мл

Соль — 1 ч. л.

Для ароматной грибной начинки:

Грибы (свежие шампиньоны, вешенки или лесные) — 500 г

Репчатый лук — 2–3 крупные головки

Растительное масло — 4–5 ст. л.

Свежемолотый черный перец и соль — по вкусу

Как готовить

1. Вымешиваем тесто

В глубокую миску просейте муку, смешайте ее с солью и сделайте небольшое углубление. Влейте теплую воду и замесите тесто. Сформируйте из него шар, накройте салфеткой или полотенцем и дайте отдохнуть полчаса при комнатной температуре.

2. Обжариваем начинку

Грибы промойте, обсушите и нарежьте мелкими кубиками. Лук измельчите. На сковороде разогрейте растительное масло, сначала обжарьте лук до легкой прозрачности, затем выложите грибы. Готовьте на среднем огне, пока полностью не выпарится вся выделившаяся жидкость, а грибы не подрумянятся. В самом конце посолите, поперчите и дайте начинке полностью остыть.

3. Формуем вареники

Раскатайте отдохнувшее тесто в тонкий пласт толщиной около 2–3 мм. Вырежьте стаканом или формочкой ровные кружочки. В центр каждого выложите ложку грибной начинки и плотно защипните края удобным для вас способом.

4. Варим и подаем

Опускайте вареники в кипящую подсоленную воду небольшими партиями, чтобы они свободно плавали. После того как они всплывут на поверхность, поварите их еще 4–5 минут.

Доставайте шумовкой и подавайте горячими, сбавив нерафинированным растительным маслом, дополнительной порцией обжаренного лука или ложкой густой сметаны.



Рецепты засолки огурцов

Хрустящие соленые огурцы холодным засолом (как из дубовой бочки)

Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)

Основа:

Огурцы (засолочных сортов, небольшие) — 1,5–2 кг

Вода (холодная, лучше родниковая или из-под фильтра) — около 1,5 л

Каменная соль (строго не йодированная) — 70–80 г (около 3 ст. л. без горки)

Ароматный букет:

Зонтики укропа — 2–3 шт.

Чеснок — 4–5 зубчиков

Лист хрена — 1 шт. (или 3–4 см свежего корня)

Листья черной смородины — 3–4 шт.

Листья вишни — 3–4 шт.

Черный перец горошком — 5–6 шт.

Как готовить

1. Подготавливаем ингредиенты

Огурцы хорошо вымойте и залейте ледяной водой на 3–4 часа. Этот шаг пропускать нельзя: плоды впитают влагу, станут упругими и после засолки будут аппетитно хрустеть. Банки вымойте с пищевой содой и ополосните.

2. Закладываем огурцы и пряности

На дно сухой банки выложите половину подготовленной зелени, чеснока и перца. Затем уложите огурцы: первый слой лучше ставить вертикально и достаточно плотно друг к другу. Сверху разложите оставшуюся зелень и листки хрена, которые уберегут овощи от размягчения.

3. Готовим холодный рассол

В отдельной емкости с холодной водой полностью растворите соль, чтобы на дне не осталось кристаллов. Залейте огурцы рассолом до самого верха банки.

4. Запускаем процесс брожения

Накройте горлышко сложенной в несколько слоев марлей или капроновой крышкой с отверстиями (герметично закрывать нельзя). Оставьте банку при комнатной температуре на 2–3 дня. В это время начнется естественное брожение: рассол постепенно помутнеет, а на поверхности появится пеночка, которую нужно снимать ложкой.

5. Выдержка и хранение

Как только рассол станет заметно мутным и приобретет приятный кислый аромат, накройте банку плотной капроновой крышкой и переставьте в холод — в погреб или холодильник. Через 2–3 недели огурцы окончательно дозреют и будут готовы к подаче.

Хрустящие соленые огурцы с горчицей

Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)

Основа:

Огурцы (засолочных сортов) — 1,5–2 кг

Соль каменная (не йодированная) — 3 ст. л. без горки

Горчичный порошок — 1 ст. л.

Вода (холодная, очищенная) — около 1,5 л

Пряный набор:

Зонтики укропа — 2 шт.

Чеснок — 3–4 зубчика

Лист хрена — 1 шт.

Листья черной смородины и вишни — по 2–3 шт.

Душистый перец горошком — 4–5 шт.

Как готовить

1. Подготовка овощей

Вымойте огурцы, срежьте кончики с обеих сторон и замочите плоды в ледяной воде на 3 часа. Это вернет им максимальную упругость.

2. Заполнение банки

На дно вымытой банки выложите часть зелени и специй. Плотно уложите огурцы, перекладывая их оставшимися чесноком, перцем и ароматическими листьями. Сверху прикройте листом хрена.

3. Приготовление горчичного рассола

В холодной воде полностью растворите соль и добавьте сухую горчицу. Перемешайте жидкую смесь до относительно однородного состояния и залейте огурцы в банке до самого верха.

4. Процесс сквашивания

Накройте банку марлей или крышкой с дырочками и оставьте в помещении на 2–3 дня. Запустится процесс естественного брожения. Появляющуюся на поверхности пену удаляйте ложкой.

5. Созревание и хранение

Как только рассол станет мутным и приобретет характерный кислый аромат, плотно закройте банку капроновой крышкой и переставьте в холодное место (погреб или холодильник) для окончательного созревания.

Малосольные огурчики экспресс-посола

Что потребуется

Основа:

Огурцы (небольшие, крепкие) — 1 кг

Соль каменная — 1,5–2 ст. л.

Пряное наполнение:

Свежий укроп — 1 пышный пучок

Чеснок — 3–4 зубчика

Лист или кусочек корня хрена — по желанию

Черный перец горошком — 5 шт.

Как готовить

1. Подготовка овощей

Огурцы вымойте под холодной проточной водой. Срежьте кончики с обеих сторон: это позволит рассолу и аромату специй мгновенно проникнуть внутрь плодов.

2. Закладка и гнет

В глубокую кастрюлю или пищевой контейнер выложите половину нашинкованного укропа, нарезанного чеснока и специй. Плотно уложите огурцы, а сверху прикройте оставшейся зеленью и хреном. Равномерно пересыпьте всё солью. Накройте овощи плоской тарелкой и установите сверху небольшой гнет (например, литровую банку с водой).

3. Засолка и хранение

Оставьте емкость при комнатной температуре на 12–24 часа. За это время огурцы пустят сок и пропитаются ароматом трав. Как только они приобретут приятную солоноватость и характерный хруст, переставьте их в холодильник. Закуска сохраняет идеальный вкус в течение 3–5 дней.

Ароматные соленые огурцы горячим заливом

Что нужно приготовить (расчет на 3-литровую банку)

Основа:

Огурцы (небольшие, плотные) — 1,5–2 кг

Соль каменная (не йодированная) — 2 ст. л. с горкой

Сахар — 1 ст. л. (по желанию)

Вода — около 1,5 л

Пряный набор:

Зонтики укропа — 2–3 шт.

Чеснок — 4–5 зубчиков

Лист хрена — 1 шт.

Листья черной смородины и вишни — по 3–4 шт.

Черный перец горошком — 5–6 шт.

Как будем готовить

1. Подготовка и укладка

Огурцы вымойте и замочите в прохладной воде на 3–4 часа для восстановления упругости. В чистые, подготовленные банки выложите пряную зелень, специи и чеснок. Затем плотно, но аккуратно уложите огурцы, чтобы не повредить плоды.

2. Приготовление рассола

В кастрюле соедините воду с солью (и сахаром, если добавляете). Доведите жидкость до кипения и поварите 2–3 минуты, чтобы кристаллы полностью растворились.

3. Заливка и укупоривание

Кипящим рассолом залейте огурцы в банке до самого верха, переливая через край, чтобы внутри не осталось пузырьков воздуха. Сразу же герметично закатайте банку простерилизованной металлической крышкой.

4. Остывание и хранение

Переверните банку дном вверх, укутайте плотным пледом или одеялом и оставьте до полного остывания (примерно на сутки). После этого уберите заготовку на хранение в кладовую или другое прохладное место.

Соленые огурцы с ржаным хлебом по-стародеревенски

Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)

Основа:

Огурцы (небольшие засолочные сорта) — 1,5–2 кг

Ржаной хлеб (слегка подсушенный или черствый) — 100–150 г

Крупная поваренная соль (без йода) — 3 ст. л.

Вода (холодная, очищенная) — около 1,5 л

Пряный набор:

Зонтики укропа — 2 шт.

Чеснок — 3–4 зубчика

Лист хрена — 1 шт.

Листья черной смородины — 2–3 шт.

Как будем готовить

1. Подготовка продуктов

Вымойте огурцы и замочите их в ледяной воде на 3–4 часа. Ржаной хлеб нарежьте крупными ломтиками и при желании слегка подсушите на сухой сковороде или в духовке для более выраженного аромата.

2. Заполнение банки

На дно вымытой банки выложите половину зелени, чеснока и половину порции ржаного хлеба. Плотно уложите огурцы, а сверху разложите оставшиеся пряности и оставшиеся хлебные ломтики.

3. Заливка и сквашивание

В отдельной емкости с холодной водой полностью растворите крупную соль. Залейте огурцы рассолом до самого верха. Накройте горлышко марлей или неплотной крышкой и оставьте банку при комнатной температуре на 3 дня. Если на поверхности появится пеночка, снимите её.

4. Хранение

Когда начнется активное заквашивание и рассол замутнеет, закрывайте банку плотной капроновой крышкой и переставляйте в прохладное место (холодильник или погреб).

Важные секреты безупречной засолки

Выбор соли: Запомните главное правило — только крупная каменная или поваренная соль без добавок. Йодированная и мелкая соль «Экстра» размягчают овощи и делают их дряблыми.

Подходящие огурцы: Для засолки выбирайте плотные, пупырчатые плоды небольшого размера с черными шипами. Длинные гладкие салатные огурцы для заготовок не подходят.

Качество воды: Вкус рассола напрямую зависит от воды. Используйте родниковую, бутилированную или тщательно отфильтрованную воду.

Температурный режим: Все заготовки, приготовленные методом естественного брожения (холодным способом), требуют хранения в холоде. Горячая заливка с герметичной закаткой позволяет держать банки в условиях обычной квартиры или кладовой.



Рецепты засолки помидор

Соленые помидоры холодным посолом (бочковой вкус)

Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)

Основа:

Помидоры (плотные, созревшие, без повреждений) — 1,5–2 кг

Соль крупная (строго не йодированная) — 70–80 г (около 3 ст. л. без горки)

Вода (холодная, родниковая или из-под фильтра) — около 1,5 л

Пряный букет:

Зонтики укропа — 2–3 шт.

Чеснок — 4–5 зубчиков

Лист хрена — 1 шт. (или кусочек свежего корня 3–4 см)

Листья черной смородины и вишни — по 3–4 шт.

Черный перец горошком — 5–6 шт.

Как готовить

1. Подготовка плодов и банок

Вымойте помидоры под прохладной водой и удалите плодоножки. Чтобы рассол равномерно пропитал мякоть, а кожица не лопнула, сделайте 2–3 прокола зубочисткой в зоне плодоножки. Банку вымойте с пищевой содой и хорошо ополосните.

2. Закладка зелени и томатов

На дно сухой банки выложите половину ароматических листьев, укропа, чеснока и перца. Плотно, но без лишнего нажима уложите помидоры. Наверх разложите оставшуюся зелень и лист хрена, который сохранит плотность плодов и защитит от плесени.

3. Приготовление холодного рассола

В емкости с холодной водой полностью растворите соль, чтобы на дне не осталось ни одного кристалла. Залейте помидоры рассолом до самого верха банки.

4. Запуск брожения

Накройте горлышко несколькими слоями марли или капроновой крышкой с отверстиями (плотно закрывать нельзя). Оставьте банку в помещении при комнатной температуре на 3–5 дней. Запустится процесс естественного заквашивания: рассол замутнеет, а на поверхности может появляться пенка её нужно аккуратно снимать.

5. Созревание и хранение

Как только проявится характерный кислый аромат, герметично закройте банку плотной капроновой крышкой и переставьте в прохладное место (холодильник или погреб). Полностью «бочковой» вкус томаты приобретут через 2–3 недели.

Соленые помидоры с сухой горчицей

Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)

Основа:

Помидоры (плотные засолочные сорта) — 1,5–2 кг

Соль крупная (не йодированная) — 3 ст. л. без горки

Горчичный порошок — 1 ст. л.

Вода (холодная, очищенная) — около 1,5 л

Пряный набор:

Зонтики укропа — 2 шт.

Чеснок — 3–4 зубчика

Лист хрена — 1 шт.

Листья черной смородины и вишни — по 2–3 шт.

Душистый перец горошком — 4–5 шт.

Как готовить

1. Подготовка томатов

Помидоры промойте под прохладной водой и удалите плодоножки. Чтобы рассол быстрее проник внутрь овощей, а кожица не лопнула от брожения, сделайте 1–2 небольших прокола зубочисткой у основания плодоножки.

2. Заполнение банки

На дно вымытой банки выложите половину зелени, чеснока и специй. Наполните банку томатами, перекладывая их оставшимися листьями. Сверху прикройте листом хрена.

3. Приготовление горчичного рассола

В емкости с холодной водой растворите соль и добавьте сухую горчицу. Перемешайте смесь. Не смущайтесь, если горчичный порошок частично осядет в процессе брожения он равномерно распределится по банке. Залейте томаты рассолом до самого верха.

4. Процесс сквашивания

Накройте банку марлей или капроновой крышкой с отверстиями, но (не закручивайте герметично). Оставьте при комнатной температуре на 3–4 дня. При появлении пеночки на поверхности сразу удалите её.

5. Созревание и хранение

Как только начнется активное молочнокислое брожение (рассол станет заметно мутным и приобретет кислый запах), закройте банку плотной капроновой крышкой. Переставьте заготовку в холодное место (холодильник или погреб) для окончательного созревания.

Экспресс-засолка: малосольные томаты

Состав ингредиентов

Томаты: 1 кг (красные, бурые или зеленые)

Соль каменная: 1,5–2 ст. л.

Сахар: 1 ст. л. (по желанию, для баланса кислотности)

Чеснок: 3–4 зубчика

Свежий укроп: 1 пучок

Лист или корень хрена: по вкусу

Черный перец горошком: 5 шт.

Инструкция по шагам

Подготовка овощей. Помидоры хорошо промойте. Срежьте верхушки около плодоножки или сделайте в этих местах глубокие проколы крест-накрест.

Формирование слоев. На дно контейнера или кастрюли выложите часть нарезанной зелени и специй. Сверху разместите томаты. Пересыпьте их солью, сахаром и остатками зелени.

Установка гнета. Накройте плоды плоской тарелкой и поставьте сверху небольшой груз (например, банку, наполненную водой).

Выдержка. Оставьте емкость в тепле на 24–72 часа. Чем дольше стоят томаты, тем более насыщенным и кислым станет их вкус.

Охлаждение. После достижения нужной степени засолки переставьте заготовку в холодильник. Готовая закуска сохраняет свои свойства до 7 дней.

Соленые зеленые томаты с чесноком и острым перцем

Состав ингредиентов (на 3-литровую банку)

Зеленые томаты: 1,5–2 кг (допускаются бурые)

Соль каменная: 3 ст. л. без горки

Чеснок: 5–6 зубчиков

Острый стручковый перец: 0,5–1 шт. (по вкусу)

Свежая петрушка: 1 небольшой пучок

Зонтики укропа: 2 шт.

Лист хрена: 1 шт.

Листья черной смородины и вишни: по 2–3 шт.

Вода: около 1,5 л (холодная, очищенная)

Инструкция по шагам

Подготовка компонентов. Овощи и зелень промойте. На томатах сделайте глубокий крестообразный надрез со стороны плодоножки (примерно на 1/3 глубины плода) это ускорит проникновение рассола. Чеснок нашинкуйте пластинами, а острый перец нарежьте кольцами.

Закладка в банку. На дно вымытой банки выложите часть листьев хрена, смородины, вишни, укропа и петрушки. Плотными слоями уложите зеленые томаты, пересыпая их чесночными пластинами и колечками острого перца. Сверху прикройте остатками зелени.

Заливка рассолом. В прохладной воде полностью растворите соль. Залейте томаты полученным раствором до самого верха.

Сквашивание. Накройте горлышко марлей или неплотной крышкой. Оставьте банку в помещении при комнатной температуре на 4–5 дней. Возникающую на поверхности пену периодически удаляйте.

Охлаждение и выдержка. После завершения первичного брожения закройте банку плотной капроновой крышкой и переставьте в прохладное место (холодильник или погреб). Полная готовность наступит через 2 недели.

Соленые томаты горячим способом

Состав ингредиентов (на 3-литровую банку)

Томаты: 1,5–2 кг (плотные, не переспевшие)

Соль каменная: 2 ст. л. с горкой

Сахар: 1 ст. л. (для сбалансированного вкуса)

Вода: около 1,5 л

Пряный набор: зонтики укропа, чеснок, лист хрена, листья смородины/вишни, черный перец горошком (по вкусу)

Инструкция по шагам

Подготовка компонентов. Овощи и зелень вымойте под проточной водой. Подготовьте чистые банки и крышки.

Укладка в банку. На дно емкости разложите подготовленные пряности и чеснок. Плотнo, но уложите томаты.

Приготовление рассола и заливка. В кастрюле соедините воду, соль и сахар. Доведите до кипения и поварите 2–3 минуты. Кипящим рассолом залейте томаты до самого верха банки, чтобы внутри не осталось воздуха.

Укупоривание. Сразу же закатайте банку стерильной металлической крышкой, переверните дном вверх и укутайте плотным одеялом до полного остывания.

Важные рекомендации по заготовке томатов

Выбор соли: Используйте только крупную поваренную или каменную соль без йода. Йодированная соль размягчает плоды и портит их текстуру.

Подбор томатов: Отбирайте крепкие овощи средней величины. Мягкие салатные сорта при заготовке расползаются, а зеленые и бурые томаты всегда получаются более хрустящими.

Качество воды: Используйте фильтрованную, родниковую или бутилированную воду без сторонних примесей.

Целостность кожицы: Небольшие проколы зубочисткой у плодоножки ускоряют проникновение рассола и защищают плоды от растрескивания при заливке горячей водой.

Условия хранения: Заготовки холодного засола требуют обязательного хранения в холоде (в погребе или холодильнике). Томаты горячего залива под металлическую крышку прекрасно стоят при прохладной комнатной температуре.



Рецепты из яиц

Яичница-глазунья на сливочном масле

Простая и привычная с детства классика.

Состав ингредиентов

Куриные яйца: 2–3 шт.

Сливочное масло: 20–30 г

Соль: по вкусу

Черный молотый перец: по вкусу

Хлеб (ржаной или бородинский): 2 ломтика (для подачи)

Инструкция по шагам

Подготовка сковороды. Поставьте сковороду на средний огонь и растопите сливочное масло. Важно не перегреть его, чтобы оно не потемнело.

Введение яиц. Осторожно разбейте яйца на сковороду, сохраняя желтки целыми.

Приправление. Посолите и поперчите белок и желтки по вкусу.

Обжарка. Готовьте 3–4 минуты на умеренном огне, пока белок полностью не побелеет и не загустеет. Желток при этом должен остаться жидким. Если предпочитаете более плотную консистенцию, накройте сковороду крышкой на 1–2 минуты.

Подача. Переложите блюдо на тарелку и подавайте горячим со свежими или слегка подсушенными ломтиками ржаного хлеба.

Пышный омлет как в детском саду

Секрет того самого высшего, нежного омлета из детства это правильное соотношение яиц и молока, а также запекание в духовке без взбивания в пышную пену.

Состав ингредиентов

Куриные яйца: 4 шт.

Молоко: 120–150 мл

Сливочное масло: 30 г (плюс немного для смазывания формы)

Соль: 1 щепотка

Начинка (по желанию): 30–50 г (зеленый лук, вареная колбаса или ветчина)

Инструкция по приготовлению

Смешивание яиц. В глубокую емкость разбейте яйца и слегка перемешайте их венчиком или вилкой до однородности. Взбивать в пышную пену не нужно.

Добавление молока. Влейте молоко, посолите и аккуратно соедините ингредиенты простыми перемешивающими движениями.

Подготовка формы. Форму для запекания с высокими бортиками щедро смажьте сливочным маслом. Если используете начинку, мелко нарежьте её и равномерно выложите на дно формы.

Запекание. Вылейте яично-молочную смесь в форму (высота слоя должна быть около 3–4 см). Отправьте в разогретую до 180°C духовку на 25–30 минут. Первые 20 минут не открывайте дверцу, чтобы омлет не осел.

Подача. Готовое блюдо должно слегка пружинить по центру. Дайте омлету настояться 5 минут при комнатной температуре, после чего нарежьте на порционные кусочки и подавайте.

Яйца, томленные в сметане по-русски

Состав ингредиентов

Куриные яйца: 4 шт.
Сметана (15–20 %): 200 г
Репчатый лук: 1 шт.
Сливочное масло: 30 г
Свежий укроп: 2–3 веточки
Соль, черный перец: по вкусу

Инструкция для приготовления

Пассерование лука. Нарежьте репчатый лук мелкими кубиками. В глубокой сковороде растопите сливочное масло и обжаривайте лук на умеренном огне до мягкости и прозрачности, не доводя до сильного подрумянивания.

Приготовление соуса. Выложите к луку сметану, посолите, поперчите и прогрейте смесь 1–2 минуты при постоянном помешивании.

Введение яиц. Аккуратно выпустите яйца поверх сметанной массы. При желании желтки можно оставить целыми либо слегка нарушить их структуру вилкой для создания более однородной текстуры.

Томление. Накройте сковороду крышкой и томите блюдо на минимальном огне 7–10 минут, пока белок полностью не схватится.

Подача. Готовое блюдо присыпьте мелко рубленным укропом. Подавайте горячим со свежим ржаным хлебом или отварным картофелем.

Яичный рулет с начинкой для закусок и сэндвичей

Состав ингредиентов

Для яичной основы:

Куриные яйца: 5 шт.

Молоко: 50 мл

Соль: 1 щепотка

Растительное масло: 1 ч. л. (для смазывания пергамента)

Для начинкогвой массы (классический вариант):

Отварное куриное филе или ветчина: 150 г

Майонез: 2–3 ст. л.

Зеленый лук: 3–4 пера

Соль, черный перец: по вкусу

Инструкция по шагам

Приготовление основы. В глубокой емкости соедините яйца, молоко и щепотку соли. Слегка взбейте венчиком до получения однородной структуры (без высокой пены).

Выпекание коржа. Противень размером примерно 30×40 см застелите пергаментом для выпечки и смажьте тонким слоем растительного масла. Вылейте яичную смесь и равномерно распределите её по поверхности.

Термообработка. Запекайте в разогретой до 180°C духовке в течение 12–15 минут. Яичный пласт должен полностью схватиться, оставаясь мягким и эластичным.

Подготовка начинки. Мелко нашинкуйте ветчину или отварную курицу, измельчите зеленый лук. Смешайте ингредиенты с майонезом, солью и перцем.

Формирование рулета. Теплый яичный корж аккуратно снимите с бумаги. Равномерно нанесите начинку по всей площади и плотно сверните в рулет.

Охлаждение и подача. Оберните рулет пищевой пленкой и поместите в холодильник на 30–60 минут для стабилизации формы. Перед подачей нарежьте ломтиками толщиной 1,5–2 см.

Старорусская яичная запеканка

Состав ингредиентов

Куриные яйца: 4–5 шт.

Молоко: 100 мл

Пшеничная мука: 1 ст. л. с горкой

Сливочное масло: 50 г (30 г — в форму и тесто, 20 г — для растапливания перед подачей)

Соль: 1 щепотка

Репчатый лук (по желанию): 1 мелкая луковица

Способ приговления

Подготовка основы. Если используете лук, мелко нашинкуйте его и обжарьте на сковороде до мягкости и легкой золотистости. В глубокой миске соедините яйца, молоко, соль и муку. Тщательно перемешайте венчиком до исчезновения комков (взбивать в пышную пену не нужно).

Формирование. Смешайте яично-мучную массу с пассерованным луком. Форму для запекания обильно смажьте сливочным маслом (около 30 г) и вылейте в нее подготовленную смесь.

Запекание. Поставьте форму в разогретую до 170–180 °С духовку на 30–40 минут. Запеканка должна равномерно подняться, подрумяниться сверху и полностью стабилизироваться в центре (не «дрожать» при покачивании формы).

Подача. Оставьте готовое блюдо в форме на 5–10 минут, чтобы оно немного остыло и стабилизировалось. Нарежьте на порционные кусочки и подавайте, полив оставшимся растопленным сливочным маслом.



Рецепты кексов

Кекс «Столичный» по советски

Настоящий кулинарный символ советских кондитерских.

Состав ингредиентов

Сливочное масло (размягченное): 170 г

Сахар: 170 г

Изюм без косточек: 170 г

Пшеничная мука: 250 г

Куриные яйца: 3 шт.

Ванильный сахар: 1 ч. л.

Разрыхлитель: 0,5 ч. л.

Соль: 1 щепотка

Способ приготовления

Подготовка изюма. Тщательно промойте изюм, ошпарьте и обсушите на бумажном полотенце, чтобы в нем не осталось лишней влаги.

Взбивание сливочной основы. Размягченное сливочное масло соедините с сахаром и ванильным сахаром. Взбивайте миксером до получения пышной светлой массы.

Введение яиц. Вводите яйца по одному, каждый раз тщательно вымешивая массу до полной однородности.

Замешивание теста. Всыпьте сухофрукты и перемешайте. Муку соедините с разрыхлителем и солью, просейте через сито и порциями введите в масляную смесь. Аккуратно перемешайте лопаткой.

Формирование. Прямоугольную форму для кекса смажьте маслом и припылите мукой. Выложите тесто, разровняйте поверхность и проведите вдоль ножом неглубокую бороздку.

Выпекание. Выпекайте при 170 °С в течение 60–75 минут. Готовность проверяйте сухой деревянной шпажкой.

Охлаждение. Дайте выпечке остыть в форме 10–15 минут, затем переложите на решетку. Перед подачей украсьте сахарной пудрой.

Кекс «Свердловский»

Ещё один легендарный советский рецепт. В отличие от «Столичного», в его состав входит сгущённое молоко, которое будет придавать мякишу особенную нежность, молочно-сливочный аромат и делает текстуру слегка влажной.

Состав ингредиентов

Сливочное масло (размягченное): 130 г

Сахар: 110 г

Сгущённое молоко: 85 г

Изюм: 130 г

Пшеничная мука: 200 г

Куриные яйца: 2 шт.

Разрыхлитель: 0,5 ч. л.

Ванильный сахар: 1 ч. л.

Белое десертное вино или вода (по желанию): 1 ст. л.

Инструкция по шагам

Подготовка сухофруктов. Промойте изюм и тщательно обсушите его бумажным полотенцем.

Взбивание сливочной основы. Мягкое сливочное масло соедините с сахаром и взбейте миксером до кремообразного состояния.

Добавление жидких компонентов. Не прекращая взбивание, тонкой струйкой влейте сгущённое молоко, а затем по одному введите яйца.

Замешивание теста. Просейте муку, смешанную с разрыхлителем и ванильным сахаром. Частями введите сухие ингредиенты в масляно-яичную массу.

Внесение ароматизаторов. Добавьте в тесто подготовленный изюм и вино (или воду). Перемешайте лопаткой до равномерного распределения изюма.

Выпекание. Форму для кекса смажьте маслом и припылите мукой. Переложите тесто в форму, заполняя её примерно на 2/3 объема. Выпекайте при 170 °С в течение 50–60 минут.

Охлаждение. Готовность проверьте деревянной шпажкой (она должна выходить сухой). Перед нарезкой полностью остудите кекс, чтобы он не крошился.

Творожный кекс

Пышный домашний кекс с добавлением творога.

Состав ингредиентов

Творог (5–9% жирности): 200 г
Сливочное масло (размягченное): 100 г
Сахар: 150 г
Пшеничная мука: 220–250 г
Куриные яйца: 2 шт.
Разрыхлитель: 1 ч. л.
Ванильный сахар: 1 ч. л.
Изюм или цукаты (по желанию): 100 г

Инструкция по шагам

Подготовка творога. Творог протрите через мелкое сито или разминайте блендером до исчезновения комочков и получения однородной массы.

Взбивание масляной основы. Размягченное сливочное масло соедините с сахаром и ванильным сахаром. Взбейте миксером до пышности, затем по одному введите яйца, вымешивая массу до гладкости.

Соединение с творогом. Добавьте подготовленный творог в масляно-яичную смесь и перемешайте до полного объединения.

Замешивание теста. Просейте муку вместе с разрыхлителем. Порциями введите сухую смесь в творожную основу, замешивая густое однородное тесто.

Внесение наполнителя. Если используете изюм или цукаты, предварительно промойте их, обсушите и вмешайте в тесто.

Выпекание. Выложите тесто в смазанную маслом форму и разровняйте поверхность. Запекайте при 180 °С в течение 50–65 минут до золотистой корочки. Готовность проверьте сухой шпажкой.

Подача. Оставьте выпечку остыть в форме, после чего извлеките. Подавайте в теплом или полностью остывшем виде.

Медовый кекс

Что понадобится:

мёд — 100 г;
сливочное масло — 100 г;
сахар — 100 г;
яйца — 2 шт.;
мука — 300 г;
сода — 1 ч. л. (гасить не надо: мёд сам даст нужную кислинку, и сода сработает как надо);
молотая корица — 1 ч. л.;
молотая гвоздика — щепотка (если любите пряности, если нет можно не класть);
грецкие орехи — 50–70 г (по желанию, они добавляют приятную текстуру).

Как готовить:

Растопите мёд с маслом. Удобнее всего на водяной бане, но можно и в микроволновке, ставьте короткими импульсами и почаще перемешивайте, чтобы не перегрелось.

Когда масса станет жидкой, дайте ей остыть до тёплого состояния если добавить яйца в горячую смесь, они могут свернуться.

Всыпьте сахар и размешайте, пока он почти не растворится.

Добавьте яйца и хорошенько взбейте венчиком, т.к. масса должна стать однородной, без крупных сгустков.

Всыпьте специи, а если решили класть ещё и измельчённые орехи. Перемешайте, чтобы всё распределилось равномерно.

Просейте муку чтобы кекс вышел воздушнее. Смешайте её с содой и понемногу всыпайте в жидкую часть, замешивая тесто. Оно должно получиться средней густоты не слишком плотным, но и не совсем жидким.

Перелейте тесто в форму. Лучше заранее её подготовить: смазать маслом и присыпать мукой или застелить пергаментом.

Выпекайте в разогретой духовке при 175–180 °С примерно 45–55 минут. Точное время зависит от духовки, поэтому ближе к концу проверяйте готовность шпажкой: если она выходит сухой или с парой влажных крошек кекс готов.

Дайте кексу остыть, прежде чем нарезать, так кусочки будут ровнее и не будут крошиться.

10. Храните готовый кекс 3–4 дня под крышкой или в плёнке он останется вкусным и ароматным.

Простой кекс на кефире

Доступная и быстрая домашняя выпечка из самых базовых ингредиентов.

Состав ингредиентов

Кефир: 250 мл

Пшеничная мука: 350 г

Сахар: 180 г

Растительное масло (рафинированное): 80 мл

Куриные яйца: 2 шт.

Разрыхлитель: 2 ч. л.

Ванильный сахар: 1 ч. л.

Соль: 1 щепотка

Способ приготовления

Взбивание яичной основы. В глубокой миске соедините яйца с сахаром, ванильным сахаром и щепоткой соли. Взбейте миксером или венчиком до появления легкой пышной пены.

Соединение жидких компонентов. Влейте к яичной массе кефир и растительное масло, аккуратно перемешайте до объединения.

Замешивание теста. Просейте муку вместе с разрыхлителем. Небольшими порциями всыпайте сухую смесь в жидкие ингредиенты, непрерывно вымешивая тесто до исчезновения комков.

Формирование. Форму для выпечки смажьте тонким слоем масла и припылите мукой (или застелите пергаментом). Перелейте тесто и разровняйте его.

Выпекание. Выпекайте в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 40–50 минут. Если верхняя корочка начинает слишком быстро подрумяниваться, прикройте форму листом фольги. Готовность проверьте деревянной шпажкой.

Охлаждение. Оставьте кекс в форме на 10–15 минут, после чего переложите на решетку до полного остывания.



Рецепты мясных рулетов

Мясной рулет с яйцом

Нежная свинина или телятина с обжаренным луком и яйцом внутри это отличный вариант как для семейного обеда, так и для праздничного стола.

Что понадобится

Свинина или телятина (вырезка, лопатка): 600–700 г

Куриные яйца: 3 шт. (2 для начинки, 1 — при необходимости)

Репчатый лук: 1 шт.

Сливочное масло: 30 г

Растительное масло: 2 ст. л.

Панировочные сухари: 2–3 ст. л. (по желанию)

Соль, свежемолотый черный перец: по вкусу

Способ приготовления

Подготовка мяса. Нарезьте мякоть пластами толщиной около 1 см. Хорошенько отбейте с двух сторон кулинарным молоточком, чтобы волокна стали мягкими. Посолите и поперчите по вкусу.

Приготовление начинки. Нарезьте луковицу мелкими кубиками и подрумяньте на сливочном масле до мягкости. Яйца сварите вкрутую (8–10 минут), остудите в холодной воде, почистите и нарежьте кружочками.

Сборка и формовка. Выложите на каждый мясной пласт немного пассерованного лука и ряд яичных кружочков. Сверните мясо в плотный рулет и зафиксируйте кулинарной нитью или зубочистками, чтобы начинка не убежала.

Обжарка. Разогрейте на сковороде растительное масло и быстро обжарьте рулетики со всех сторон до румяной корочки — этот шаг запечатает сок внутри.

Запекание. Переложите рулеты в форму для выпекания (по желанию слегка присыпьте сверху сухарями) и отправьте в разогретую до 180 °С духовку на 40–50 минут.

Подача. Дайте готовому блюду постоять 5–10 минут, затем снимите нитки или зубочистки. Нарежьте ломтиками и подавайте с картофельным пюре, горчицей или хреном.

Рулет из фарша с сочной овощной начинкой

Тот самый рулет из детского сада или школьной столовой.

Что понадобится

Смешанный фарш (свинина и говядина): 500–600 г

Черствый белый хлеб: 100 г

Молоко: 100 мл

Куриное яйцо: 1 шт.

Репчатый лук: 1–2 шт.

Морковь: 1 крупная

Растительное масло: 2 ст. л.

Соль, свежемолотый черный перец: по вкусу

Способ приготовления

Подготовка мясной основы. Замочите сухой белый хлеб в молоке на 5–7 минут, после чего слегка отожмите влагу. В глубокой чаше соедините мясной фарш, яйцо, размяченный хлеб, соль и перец. Хорошенько вымесите массу руками и несколько раз слегка отбейте её о дно миски это придаст фаршу плотность и не даст рулету растрескаться.

Пассерование овощей. Мелко нашинкуйте луковицу, а морковь натрите на крупной терке. Подрумяньте овощи на растительном масле до мягкости, не доводя до сильной прижарки. Дайте начинке немного остыть.

Формирование. На рабочей поверхности расстелите пищевую пленку или фольгу. Выложите фарш ровным прямоугольным слоем толщиной около 1,5–2 см. Сверху равномерно распределите обжаренные овощи.

Сворачивание. Приподнимая край пленки, скатайте плотный и ровный рулет. Осторожно перенесите его швом вниз в форму для запекания или на противень.

Запекание. Отправьте блюдо в разогретую до 180–190 °С духовку на 50–60 минут. Если верхушка начнет слишком румяниться, прикройте её сверху листом фольги.

Подача. Дайте готовому рулету постоять при комнатной температуре минут 10, чтобы соки внутри успокоились и равномерно распределились. Нарежьте кусочками и подавайте горячим со свежей сметаной и зеленью.

Рулет из говядины с ароматными грибами

Что понадобится

Говядина (лопатка или тонкий край): 700–800 г

Шампиньоны или лесные грибы: 300 г

Репчатый лук: 2 шт.

Сметана (15–20%): 3 ст. л.

Чеснок: 2 зубчика

Растительное масло: 3–4 ст. л.

Соль, свежемолотый черный перец: по вкусу

Способ приготовления

Подготовка говядины. Нарежьте мясо широкими тонкими пластами. Хорошо отбейте каждый кусок с двух сторон через пищевую пленку, чтобы волокна стали мягче. Далее посолите и поперчите.

Приготовление начинкой. Нарежьте грибы пластинками, а лук мелкими кубиками. Обжарьте их на сковороде с растительным маслом до полной уварки и испарения влаги. За пару минут до готовности добавьте измельченный чеснок и соль. Дайте массе слегка остыть.

Формирование. На каждый пласт говядины выложите порцию грибной начинки. Сверните мясо в плотные рулеты и зафиксируйте их кулинарной нитью или зубочистками.

Запечатывание. Разогрейте сковороду на сильном огне и быстро обжарьте рулеты со всех сторон до образования корочки.

Запекание. Переложите рулетики в форму для выпекания и смажьте сверху сметаной. Запекайте при 180 °С примерно 50–70 минут (время зависит от толщины пластов и жесткости мяса).

Подача. Дайте готовому мясу «отдохнуть» 10–15 минут, затем удалите нитки или зубочистки. Нарежьте порционными ломтиками и можно подавать со свежими соленьями, а так же горчицей или хреном.

Куриный рулет с сыром и сочной зеленью

Состав блюда

Куриное филе: 4–5 шт. (около 600–700 г)

Твердый сыр: 150 г

Свежая зелень (укроп, петрушка): небольшой пучок

Чеснок: 1–2 зубчика

Сметана или майонез: 2–3 ст. л.

Соль, свежемолотый перец: по вкусу

Способ приготовления

Подготовка филе. Каждую грудку нарежьте вдоль, не доходя до конца, и раскройте как книжку. Отбейте через пищевую пленку до толщины примерно 0,5–0,7 см, чтобы мясо осталось целым. Посолите и поперчите с обеих сторон.

Начинка. Сыр натрите на средней или мелкой терке, зелень мелко нашинкуйте, а чеснок пропустите через пресс. Сложите всё в мисочку, добавьте пару ложек сметаны или майонеза и перемешайте.

Сборка. На каждый пласт мяса выложите начинку и равномерно размажьте, немного не доходя до самых краев.

Формирование. Сверните мясо в плотные рулетики. Чтобы они держали форму, зафиксируйте их кулинарной нитью или туго заверните каждый в «конфетку» из фольги или пергамента.

Запекание. Отправляйте рулеты в разогретую до 180 °С духовку на 35–45 минут. Если запекаете в фольге, то за 10 минут до конца раскройте верхушку чтобы так сыр с курицей приятно подрумянился.

Подача. Дайте рулетикам чуть-чуть остыть (минут 5–10), снимите нитки или фольгу и нарежьте кружочками.

Свиной рулет с чесноком и специями

Состав блюда

Свиная брюшина или пласт свинины (толщиной 2–3 см): 800–1000 г

Сало (если мясо постное): 150–200 г (тонкими ломтиками)

Чеснок: 5–6 зубчиков

Лавровый лист: 3–4 шт.

Крупная соль: 1,5–2 ст. л. (по вкусу)

Черный перец горошком: 6–8 шт.

Молотый черный перец: по вкусу

Тмин или кориандр: 1 щепотка (по желанию)

Способ приготовления

Подготовка и маринование. Пласт мяса слегка отбейте молоточком для выравнивания толщины. Натрите солью, молотым перцем и измельченным чесноком. Если мякоть постная, выложите сверху тонкие ломтики сала для сочности. Добавьте кориандр или тмин, а также разложите лавровые листочки и слегка растолченный перец горошком.

Формирование. Плотно скатайте мясо в рулет и надежно обвяжите кулинарной нитью по всей длине. Оставьте заготовку на 30–60 минут при комнатной температуре, чтобы пряности пропитали мясные волокна.

Запечатывание. Разогрейте сухую сковороду и обжарьте рулет со всех сторон до румяной корочки, чтобы сохранить все соки внутри.

Запекание. Переложите рулет в форму или рукав для запекания, влейте на дно 50–100 мл воды и отправьте в разогретую до 170–180 °С духовку на 1,5–2 часа. Если запекаете без рукава, периодически поливайте мясо выделяющимся соком.

Подача. Готовый рулет плотно заверните в фольгу и дайте ему отдохнуть 20–30 минут, чтобы мякиш стал более мягким и нежным. Нарежьте тонкими ломтиками и подавайте с горчицей, хреном и темным хлебом.

Маленькие хитрости для идеального результата

Состав удачного блюда: ключевые секреты

Толщина мяса. Если вы используете цельный кусок, старайтесь отбивать его до толщины 1–1,5 см. При такой толщине мясо запекается быстро, пропекается равномерно и сохраняет максимум сочности.

Надежная фиксация. Кулинарная нить ваш лучший друг. Если её не оказалось под рукой, соберите рулет и плотно заверните его в фольгу, пергамент или зафиксируйте края обычными зубочистками.

Сохранение сочности. Обязательно обжарьте рулет со всех сторон на сильном огне до румяности перед отправкой в духовку это «запечатает» внутри все соки. Дополнительную мягкость и сочность дадут небольшие добавки жира (сало, сливочное масло) или сочная начинка (грибочки, овощи).

Время на «отдых». Не спешите нарезать готовое блюдо сразу из духовки. Дайте ему постоять при комнатной температуре минут 5–10. Соки распределятся внутри мякиша, а сам рулет станет более упругим и не развалится при нарезке.



Рецепты оладей

Оладьи на кефире

Состав блюда

Кефир (2,5–3,2% жирности): 500 мл

Пшеничная мука: 400–450 г

Куриные яйца: 2 шт.

Сахар: 2–3 ст. л.

Соль: 0,5 ч. л.

Пищевая сода: 1 ч. л. (без горки)

Растительное масло: для жарки (около 100–150 мл)

Способ приготовления

Замешивание основы. Достаньте кефир заранее, чтобы он стал комнатной температуры. В глубокой чаше соедините его с яйцами, сахаром и солью. Слегка расколотите массу венчиком до однородного состояния.

Добавление муки. Небольшими порциями всыпайте просеянную муку, постоянно помешивая. Добивайтесь консистенции густой домашней сметаны потому что тесто должно не стекать с ложки, а как бы лениво с нее сползать.

Активация пышности. В последнюю очередь всыпьте соду. Быстро перемешайте массу. Оставьте тесто «подышать» на 10–15 минут при комнатной температуре. *Важный секрет:* после этого отдыха тесто больше нельзя перемешивать, чтобы не выпустить пузырьки!

Обжарка. Хорошенько разогрейте сковороду с растительным маслом. Набирайте тесто столовой ложкой с края миски и выкладывайте на сковороду. Обжаривайте на среднем огне 2–3 минуты до золотистого бочка и появления пузырьков сверху, затем переверните и подрумянивайте еще 1,5–2 минуты.

Подача. Готовые оладушки переложите на бумажную салфетку, чтобы впиталось лишнее масло. Подавайте горячими со свежей сметанкой, жидким медом или вареньем!

Дрожжевые оладьи по-старорусски

Состав блюда

Молоко: 500 мл

Сухие дрожжи: 1 ч. л. (или 15 г прессованных)

Пшеничная мука: 500–550 г

Куриное яйцо: 1 шт.

Сахар: 3–4 ст. л.

Соль: 0,5 ч. л.

Растительное масло: для жарки

Способ приготовления

Активация дрожжей. Слегка подогрейте молоко (примерно до 35–40 °С, чтобы оно было приятно-теплым). Растворите в нем дрожжи и 1 столовую ложку сахара. Оставить надо в тепле на 10–15 минут и ждём пока на поверхности не появится пушистая пенная «шапочка».

Замешивание основы. Добавьте в пышную дрожжевую смесь яйцо, оставшийся сахар и соль. Расколотите массу венчиком.

Замешивание теста. Небольшими порциями просеивайте муку в миску, постоянно вымешивая. По консистенции тесто должно напоминать густую домашнюю сметану.

Подъем теста. Накройте миску чистым полотенцем или пленкой и поставьте в теплое место без сквозняков на 1–1,5 часа. За это время масса должна вырасти и увеличиться в объеме примерно в 2–3 раза.

Выпекание. Когда тесто подошло, ни в коем случае не перемешивайте его! Осторожно зачерпывайте массу ложкой с самого края. Выкладывайте оладьи на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом и жарьте на среднем огне по 2–3 минуты с каждой стороны до золотистости.

Подача. Переложите горячие оладушки на блюдо. Подавайте их со сметаной, жидким медом, растопленным сливочным маслом или вареньем.

Оладьи на простокваше по-деревенски

Состав блюда

Простокваша (или скисшее молоко): 400 мл

Пшеничная мука: 350–400 г

Куриные яйца: 2 шт.

Сахар: 2 ст. л.

Соль: 1 щепотка

Пищевая сода: 0,5–1 ч. л.

Растительное масло: для жарки

Способ приготовления

Замешивание основы. Заранее достаньте простоквашу, чтобы она согрелась до комнатной температуры. В глубокой чаше соедините её с яйцами, сахаром и солью, затем венчиком перемешайте до однородности.

Введение муки. Небольшими порциями всыпайте просеянную муку, вымешивая густое и тягучее тесто, которое сползает с ложки тяжелой каплей.

Реакция с содой. Всыпьте соду и быстро, но бережно перемешайте массу. Оставьте тесто постоять в тепле на 10–12 минут. Когда на поверхности появятся многочисленные пузырьки, можно начинать жарить! *Помните:* больше тесто не перемешиваем.

Обжарка. Выкладывайте тесто ложкой на хорошо разогретую сковороду с растительным маслом. Жарьте на среднем огне. Как только верхушка оладий станет матовой и покроется дырочками, переверните и подрумяньте второй бочок.

Подача. Готовые оладушки переложите на бумажную салфетку, чтобы избавиться от лишнего масла. Подавайте горячими со свежими ягодами, сметаной, мёдом.

Творожные оладушки «как у бабушки»

Состав блюда

Творог (5–9% жирности): 200 г

Кефир: 150 мл

Пшеничная мука: 250–300 г

Куриные яйца: 2 шт.

Сахар: 3 ст. л.

Ванильный сахар: 1 ч. л. (по желанию)

Соль: 1 щепотка

Разрыхлитель: 1 ч. л.

Растительное масло: для жарки

Способ приготовления

Подготовка творога. Выложите творог в глубокую миску и хорошенько разомните вилкой или протрите через сито, чтобы избавиться от крупных плотных комочков.

Смешивание жидкой основы. Добавьте к творогу кефир, яйца, обычный и ванильный сахар, а также щепотку соли. Расколотите массу венчиком до гладкого однородного состояния.

Замешивание теста. Отдельно соедините просеянную муку с разрыхлителем. Порциями всыпайте сухие ингредиенты в творожную смесь, вымешивая густое, плотно держащее форму тесто.

Небольшой отдых. Оставьте тесто постоять при комнатной температуре на 10 минут, чтобы разрыхлитель начал действовать, а мука отдала клейковину.

Обжарка. Разогрейте сковороду с небольшим количеством масла. Выкладывайте оладьи ложкой, слегка приглаживая их сверху, чтобы придать красивую ровную форму. Жарьте надо на умеренном огне по 2–3 минуты с каждой стороны т.к. творожному тесту нужно чуть больше времени, чтобы полностью пропечься внутри.

Подача. Подавайте оладушки тепленькими, полив свежей сметаной, сгущенкой или ягодным соусом.

Овсяные оладушки

Состав блюда

Овсяные хлопья (долгого варения): 150 г

Кефир: 300 мл

Куриное яйцо: 1 шт.

Сахар (или мед): 2 ст. л.

Изюм или сухофрукты (по желанию): 50 г

Соль: 1 щепотка

Пищевая сода: 0,5 ч. л.

Пшеничная мука (при необходимости): 1–2 ст. л.

Растительное масло: для жарки

Способ приготовления

Замачивание хлопьев. Залейте овсяные хлопья кефиром комнатной температуры, перемешайте и оставьте на 20–30 минут. Хлопья должны хорошо разбухнуть и размягчиться потому что именно это делает готовые оладушки мягкими и нежными.

Замешивание теста. В разбухшую овсяную массу вбейте яйцо, добавьте сахар (или мед), щепотку соли и соду. Если хотите сделать оладьи еще интереснее, вмешайте промытый и обсушенный изюм или нашинкованные сухофрукты. Хорошенько перемешайте.

Корректировка густоты. Оцените консистенцию: тесто должно быть густым и уверенно держаться на ложке. Если оно кажется жидковатым, всыпьте 1–2 столовые ложки просеянной муки и снова перемешайте.

Обжарка. Далее разогрейте сковороду со смазкой из растительного масла. Выкладывайте овсяное тесто ложкой, придавая оладушкам округлую форму. Жарьте на умеренном огне по 2–3 минуты с каждой стороны. *Секрет:* не включайте сильный огонь, иначе овсянка быстро подгорит снаружи, не успев пропечься в серединке.

Подача. Подавать лучше оладушки теплыми, добавив к ним ложечку натурального меда, йогурта или горсть свежих ягод и фруктов.

Маленькие секреты идеальных оладий

Состав удачного блюда: ключевые секреты

Консистенция теста. Идеальная основа по густоте напоминает жирную домашнюю сметану: она должна не стекать, а лениво сползать с ложки. Если тесто слишком жидкое тогда оладьи расплывутся тонким блином, а если переборщить с мукой то они выйдут плотными и тяжелыми.

Температура сковороды. Выбирайте умеренно-средний огонь. На сильном пламени оладушки мгновенно сгорят снаружи, оставшись сырыми в серединке, а на слишком слабом успеют впитать в себя много лишнего жира.

Выбор масла. Жарьте на нейтральном рафинированном растительном масле без запаха. А чтобы сделать блюдо менее жирным, обязательно перекладывайте горячие оладьи со сковороды на бумажное полотенце.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.