

ДОМАШНИЙ ОЧАГ

СЕКРЕТЫ МАГИЧЕСКОЙ КУХНИ



ДМИТРИЙ КАЛИНЧИК

Дмитрий Калинин
Домашний очаг. Секреты
магической кухни

<https://litres.ru/74459948>

SelfPub; 2026

Аннотация

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.

Содержание

Рецепты сладких рулетов	79
Бисквитный рулет со сгущёнкой	79
Что понадобится	79
Как готовить	79
Рулет с маком	82
Что понадобится:	82
Как готовить:	83
Рулет из песочного теста с вареньем	86
Что понадобится:	86
Как готовить:	86
Творожный рулет	89
Что понадобится:	89
Как готовить:	89
Рулет «Медовый»	92
Что понадобится:	92
Как готовить:	93
Рецепты бульонов	97
Говяжий бульон	97
Что понадобится:	97
Как готовить:	98
Куриный бульон	100
Что понадобится:	100
Как готовить:	101

Рыбный бульон из речной рыбы	103
Что понадобится:	103
Как готовить:	103
Грибной бульон из сушёных грибов	106
Что понадобится:	106
Как готовить:	106
Костный бульон	109
Что взять:	109
Как делать:	109
Что с ним делать:	111
Постный овощной бульон	112
Что взять:	112
Как делать:	112
Куда его пустить:	114
Бульон из домашней птицы	115
Как приготовить:	115
Что сделать с бульоном и мясом:	116
Рецепты бисквитов	118
Классический бисквит	118
Ингредиенты:	118
Способ приготовления	118
Полезные подсказки:	119
Бисквит на кипятке	121
Ингредиенты:	121
Приготовление	121
Полезные советы:	122

Шифоновый бисквит	124
Ингредиенты:	124
Подготовка:	124
Советы, которые реально помогают:	126
Медовый бисквит	127
Ингредиенты:	127
Полезные подсказки:	129
Бисквит с творогом	130
Ингредиенты:	130
Подготовка:	130
Полезные подсказки:	132
Рецепты блинов	134
Тонкие блины на молоке	134
Ингредиенты:	134
Как приготовить:	134
Полезные советы:	136
Пышные блины на кефире	137
Ингредиенты:	137
Как приготовить:	137
Полезные советы:	139
Дрожжевые блины	140
Ингредиенты:	140
Подготовка	140
Полезные советы:	142
Блины на воде с яйцами	143
Ингредиенты:	143

Как приготовить:	143
Блины с припёком из зелёного лука и яйца	145
Что понадобится	145
Как делать	145
Рабочие подсказки	147
Постные блины на газированной воде	148
Как делать	148
Гречневые блины	150
Что взять	150
Как делать	150
Рецепты вареников	153
Вареники с картошкой и жареным луком	153
Ингредиенты:	153
Способ приготовления:	153
Нежные вареники с творогом на мягком кефирном тесте	155
Что потребуется	155
Как готовить	155
1. Замешиваем нежное тесто	155
2. Колдуем над начинкой	156
3. Лепим вареники	156
4. Варим и подаем	156
Вареники с квашеной капустой по-деревенски	158
Что потребуется	158
Как готовить	158
1. Вымешиваем тесто	158

2. Готовим начинку с характером	159
3. Формуем вареники	159
4. Варим и подаем	159
Вареники с вишней	161
Что потребуется	161
Как готовить	161
1. Замешиваем тесто	161
2. Подготавливаем ягоды	162
3. Формуем вареники	162
4. Варим и подаем	162
Вареники с грибами и поджаристым луком	164
Что нужно	164
Как готовить	164
1. Вымешиваем тесто	164
2. Обжариваем начинку	165
3. Формуем вареники	165
4. Варим и подаем	165
Рецепты засолки огурцов	167
Хрустящие соленые огурцы холодным засолом (как из дубовой бочки)	167
Что подготовить (расчет на 3-литровую банку)	167
Как готовить	168
1. Подготавливаем ингредиенты	168
2. Закладываем огурцы и пряности	168
3. Готовим холодный рассол	168

4. Запускаем процес брожения	169
5. Выдержка и хранение	169
Хрустящие соленые огурцы с горчицей	170
Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)	170
Как готовить	170
1. Подготовка овощей	170
2. Заполнение банки	171
3. Приготовление горчичного рассола	171
4. Процесс сквашивания	171
5. Созревание и хранение	171
Малосольные огурчики экспресс-посола	173
Что потребуется	173
Как готовить	173
1. Подготовка овощей	173
2. Закладка и гнет	174
3. Засолка и хранение	174
Ароматные соленые огурцы горячим заливом	175
Что нужно приготовить (расчет на 3-литровую банку)	175
Как будем готовить	175
1. Подготовка и укладка	175
2. Приготовление рассола	176
3. Заливка и укупоривание	176
4. Остывание и хранение	176
Соленые огурцы с ржаным хлебом по-	177

стародеревенски	
Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)	177
Как будем готовить	177
1. Подготовка продуктов	177
2. Заполнение банки	178
3. Заливка и сквашивание	178
4. Хранение	178
Важные секреты безупречной засолки	178
Рецепты засолки помидор	181
Соленые помидоры холодным посолом (бочковой вкус)	181
Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)	181
Как готовить	182
1. Подготовка плодов и банок	182
2. Закладка зелени и томатов	182
3. Приготовление холодного рассола	182
4. Запуск брожения	183
5. Созревание и хранение	183
Соленые помидоры с сухой горчицей	184
Что приготовить (расчет на 3-литровую банку)	184
Как готовить	184
1. Подготовка томатов	184
2. Заполнение банки	185

3. Приготовление горчичного рассола	185
4. Процесс сквашивания	185
5. Созревание и хранение	185
Экспресс-засолка: малосольные томаты	187
Состав ингредиентов	187
Инструкция по шагам	187
Соленые зеленые томаты с чесноком и острым перцем	189
Состав ингредиентов (на 3-литровую банку)	189
Инструкция по шагам	189
Соленые томаты горячим способом	191
Состав ингредиентов (на 3-литровую банку)	191
Инструкция по шагам	191
Важные рекомендации по заготовке томатов	192
Рецепты из яиц	194
Яичница-глазунья на сливочном масле	194
Состав ингредиентов	194
Инструкция по шагам	194
Пышный омлет как в детском саду	196
Состав ингредиентов	196
Инструкция по приготовлению	196
Яйца, томленные в сметане по-русски	198
Состав ингредиентов	198

Инструкция для приготовления	198
Яичный рулет с начинкой для закусок и сэндвичей	200
Состав ингредиентов	200
Инструкция по шагам	200
Старорусская яичная запеканка	202
Состав ингредиентов	202
Способ приготовления	202
Рецепты кексов	204
Кекс «Столичный» по советски	204
Состав ингредиентов	204
Способ приготовления	204
Кекс «Свердловский»	206
Состав ингредиентов	206
Инструкция по шагам	206
Творожный кекс	208
Состав ингредиентов	208
Инструкция по шагам	208
Медовый кекс	210
Что понадобится:	210
Как готовить:	210
Простой кекс на кефире	212
Состав ингредиентов	212
Способ приготовления	212
Рецепты мясных рулетов	215
Мясной рулет с яйцом	215

Что понадобится	215
Способ приготовления	215
Рулет из фарша с сочной овощной начинкой	217
Что понадобится	217
Способ приготовления	217
Рулет из говядины с ароматными грибами	219
Что понадобится	219
Способ приготовления	219
Куриный рулет с сыром и сочной зеленью	221
Состав блюда	221
Способ приготовления	221
Свиной рулет с чесноком и специями	223
Состав блюда	223
Способ приготовления	223
Маленькие хитрости для идеального результата	225
Состав удачного блюда: ключевые секреты	225
Рецепты оладей	227
Оладьи на кефире	227
Состав блюда	227
Способ приготовления	227
Дрожжевые оладьи по-старорусски	229
Состав блюда	229
Способ приготовления	229
Оладьи на простокваше по-деревенски	231
Состав блюда	231

Способ приготовления	231
Творожные оладушки «как у бабушки»	233
Состав блюда	233
Способ приготовления	234
Овсяные оладушки	235
Состав блюда	235
Способ приготовления	235
Маленькие секреты идеальных оладий	237
Состав удачного блюда: ключевые секреты	237
Конец ознакомительного фрагмента.	238

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 ду-
бовой бочки) 74

Что подготовить (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 процес 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 укупирование 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 сырno-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	135
Состав ингредиентов (на 8 порций) 135	135
Пошаговый процесс 135	135
1. Замешиваем основание 135	135
2. Формуем и выпекаем «персики» 135	135
3. Наводим румянец 135	135
Ромовая баба: пышная сдобная выпечка 136	136
Состав ингредиентов (на 8–10 порций) 136	136
Пошаговый процесс 136	136
1. Работа со сдобным дрожжевым тестом 136	136
2. Формовка и выпечка 136	136
3. Пропитка и глазирование 137	137
Пирожное «Воздушное»: бэзе с пышным кремом 137	137
Состав и пропорции (на 5–6 двойных пирожных) 137	137
Технология приготовления 137	137
1. Взбивание и сушка меренги 137	137
2. Пышный крем 138	138
3. Сборка и подача 138	138
Секреты домашней выпечки: 138	138
Выбор продуктов и замены 138	138
Инвентарь и хранение 138	138
Рецепты безалкогольных напитков 139	139
Клюквенный морс 139	139
Состав и пропорции (на 1,5–2 литра) 139	139
Пошаговый процесс приготовления 139	139
Медовый сбитень 140	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 гренирова-

нием 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 тушёной 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

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 сусла (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

Цикорный 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

Рулетики 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):

Способ приготовления: 248

Котлеты по-киевски (классическое блюдо советского ресторанный 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 селёдкой 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 драники 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 зразы 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 шоколадно-ореховый 401

Ингредиенты 402

Технология приготовления 402

Торт «Фруктовый» со сметанным кремом по-домашнему

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 °C — пусть будет готова к тому моменту, когда тесто уже ждёт своей оче-

реди. Противень надо за ранее застелить пергаментом. Если не уверы 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 постоит 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 распределите 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 °C 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 ми-

нут. 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 крошlivым, а слишком влажный тяжёлым);

яйца — 3 шт. (комнатной температуры так они лучше соединятся 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 проверь-

те 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 кстати; 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. Смесью 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 проделайте с остальными пластами. Когда все рулеты остынут, уберите их в холодильник хотя бы на час: так крем стабили-

зируется, 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 жележностью);

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 по-

глядывайте, 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, чтобы лишний пар уходил, а вкус становился более концентрированным.

Варите лучше на слабом огне 30–40 минут. Время зависит от размера рыбных частей: мелкая рыба и обрезки сварятся быстрее, а крупные головы нужно подержать чуть дольше, чтобы они отдали весь вкус. Временами поглядывайте, чтобы кипение оставалось спокойным. Не мешайте лишним 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 лишний раз это тоже помогает сохранить прозрачность бульона. Минут за 5–10 до конца посолите по вкусу.

Достаём овощи и грибы. Сам бульон процедите через си-

то, 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 насыщеннее, киньте кости на противень одним слоем и запеките 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 круп-

но примерно на 3–4 куска 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 налей 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 венчи-

ком, 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 проверь 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 увеличь 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 нормаль-

но 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 проверяйте 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 на-

резке 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, складывающими 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-

ся 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 подрумянь-

те 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 перекиснуть.

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 должнолиться, 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

Просеяв муку это реально поможет не возиться с комками. В миску налить газированную воду, всыпать соль, сахар, добавить 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 сра-

зу 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-

ся 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 поло-

тенцем 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 расслабитс^я, 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 замо-

чите плоды в ледяной воде на 3 часа. Это вернет им максимальную упругость.

2. Заполнение банки

На дно вымытой банки выложите часть зелени и специй. Плотнo 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 харак-

терный 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 подготовить (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 ча-

са. 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 кожа 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. Плотнo, 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 удаляйте 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 дозревания.

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, напол-

ненную 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. Плотно, 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 высокого, 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. Нарезьте 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 рубленым 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 тон-

ким 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 сливоч-

ное масло соедините с сахаром и ванильным сахаром. Взбивайте миксером до получения пышной светлой массы.

Введение яиц. Вводите яйца по одному, каждый 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, молочного-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 мас-

ло 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 крупинок 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 кислотку, 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, размягченный 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 надрежьте 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 надеж-

но обяжите 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. Нарезьте 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 долж-

но 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 консистен-

ции 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 бо-чок.

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 сделает 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 промы-

тый 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.