

№ 6 март 2018

ЧУДО- ПОВАРЁШКА



ПАСХАЛЬНЫЕ
КУЛИЧИ

15 РЕЦЕПТОВ
КУЛИЧА
И ПАСХИ

САЛАТ
«ПАСХАЛЬНЫЙ
ВЕНОК»



Лучшие блюда номера

11

БЛИННЫЙ
ПИРОГ
С КУРИЦЕЙ И
ШАМПИНЬОНАМИ

29



19

МЯСО
ИЗ ДУХОВКИ



24

КУЛИЧ
«ТОПЛЁНОЕ
МОЛОКО»



29

МИНДАЛЬНЫЕ
КУЛИЧИКИ
НА КЕФИРЕ

32

ОРЕХОВАЯ
ПАСХА
С ЧЕРНОСЛИВОМ



34

ШОКОЛАДНЫЕ
КЕКСЫ
НА ПАСХУ

Блюда приготовлены шеф-поваром Мариной Видаковой.

Здравствуйтесь, друзья-кулинары!

Не за горами – Пасха, светлый праздник всех православных верующих. Вот почему я хочу начать этот номер с советов по выпечке куличей – визитной карточки праздничного пасхального стола.

СОВЕТ №1

ОСНОВНЫЕ компоненты куличного теста одинаковы. Прежде всего, это пшеничная мука высших сортов: крупчатка высшего сорта, особая и т. п. Главное требование к качеству муки: она должна быть как можно более сухой. Поэтому её следует тщательно хранить и перед приготовлением теста дважды просеять сквозь самое мелкое сито.

СОВЕТ №2

ОСТАЛЬНЫЕ компоненты теста – сливочное масло, яйца, молоко или сливки, сахар и особенно дрожжи – должны быть свежими, очень высокого качества. Нельзя готовить куличи на сухих или лежалых дрожжах. Сахар лучше всего использовать колотый или рафинированный, содержащий наименьшее количество примесей.

СОВЕТ №3

ПРЯНОСТИ в куличах не должны «забивать» особый куличный аромат теста и его характерный вкус, они рассчитаны лишь на то, чтобы придать ему небольшой ароматический оттенок. Чаще всего этот оттенок кардамонный, цитрусовый или ванильный, иногда же – только шафранный.



СОВЕТ №4

ЕСЛИ вы планируете съесть кулич в течение 3-4 дней, поливайте его сверху белковой глазурью. Если храниться он будет дольше, то лучше украсить верхушку сахарной пудрой, тогда она не осыплется и не начнет портиться – при долгом хранении белковая глазурь теряет свои качества.

СОВЕТ №5

ГОТОВОЕ тесто для куличей всегда закладывают в форму до половины её объёма или максимум до 2/3, ибо оно вырастает и в самой форме до выпечки, и в процессе выпечки почти вдвое.

СОВЕТ №6

ВЫНИМАТЬ готовые куличи из форм нужно тёплыми. Тогда они не осядут и при этом легко отстанут от стенок.



СОВЕТ №7

КУЛИЧИ выпекают в формах из тонкой жести с подвижным (съёмным) дном. Форму эту обязательно нужно выкладывать бумагой, промасленной сливочным маслом.



ЛЁГКОГО ВАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Салат «Пасхальный венок»



55

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 2 отварные картофелины,
- 300 г шампиньонов,
- 200 г тв. сыра,
- 250 г постного отварного мяса,
- майонез,
- 4 яйца,
- зелень,
- 4 ст. л. оливкового масла,
- перепелиные яйца для украшения,
- 2 моркови.

ОСОБЕННОСТЬ салата – в подаче. Для этого перепелиные яйца отварить, очистить и покрасить пищевыми красителями разного цвета.

Мясо, яйца и картофель заранее отварить. Грибы помыть, нарезать тонкими пластинами. Обжарить на оливковом масле до мягкости.

Морковь натереть на крупной тёрке. Затем в оливковом масле поджарить до готовности.

Отварной картофель натереть на крупной тёрке и перемешать с майонезом.

Яйца отварить вкрутую и натереть на тёрке, смешать с майонезом.

Отварное мясо нарезать небольшими кубиками.

Собирать салат необходимо на плоском блюде.

В центр поставить стакан.

Очередность слоёв: картофель, грибы, мясо, смазать майонезом. Затем выложить тёртые яйца, морковь и покрыть тёртым сыром.

Извлечь стакан из центра салата, украсить покрашенными перепелиными яйцами.

Салат «Грибная тропинка»

ОТВАРИТЬ картофель и яйца, остудить. Нарезать кольцами лук-порей, обжарить его на сковороде со сливочным маслом, по вкусу посолить, поперчить.

Натереть на тёрке яйца, картофель, нарезать кубиками отварной говяжий язык.

Выложить салат слоями: натёртые яйца, майо-

нез, натёртый картофель, нарезанный кубиками язык, майонез, обжаренный лук-порей, маринованные опята.

Оформить салат по вкусу.



**ВАМ
ПОНАДОБЯТСЯ:**

- 200 г маринованных опят,
- 200 г отварного говяжьего языка,
- 3 картофелины,
- 3 яйца,
- 50 г лука-порея,
- соль,
- чёрный молотый перец,
- майонез по вкусу,
- 1 ст. ложка сливочного масла.



**АВТОР
РЕЦЕПТА**

Елена СЕРГЕЕВА,
г. Барановичи
(фото автора)

КОНКУРС
«КОРОННОЕ
БЛЮДО»



Пасхальный салат



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 1 куриная грудка,
- 3 картофелины,
- 2 яйца,
- 50 мл молока,
- 1 яблоко,
- 100 г твёрдого сыра,
- 2 луковицы,
- 1 зубчик чеснока,
- майонез,
- соль,
- растительное масло,
- 1 варёное яйцо.

КУРИНУЮ грудку отварить в подсоленной воде до готовности.

Картофель запечь в духовке или же просто отварить.

В яйца добавить молоко, соль, взбить вилкой. Поджарить на сковороде омлет под закрытой крышкой.

Запечённый картофель охладить, очистить от кожуры и натереть на мелкой тёрке.

Выложить в глубокую тарелку, добавить майонез и измельченный чеснок, перемешать.

Куриное мясо нарезать кубиками или нарвать волокнами.

Лук нарезать полукольцами и спассеровать до прозрачности и мягкости.

Яблоко очистить от кожуры и семян, натереть на крупной тёрке. Сыр натереть на мелкой тёрке.

Омлет нарезать тонкими полосками, затем – поперек на мелкие кусочки.

На овальное блюдо выложить первый слой – картофельный. Выложить второй слой – луковый. Лук покрыть тонким слоем майонеза. Поверх лука выложить половину куриного мяса, покрыть майонезом. Выложить вторую часть курицы, снова смазать майонезом.

Далее идёт яблочный слой, смазанный майонезом. На яблоко выложить сыр, смазать майонезом. Уложить и примять верхний слой – яичный.

Украсить салат по вкусу.

Закуска «Цыплята»

ОТВАРИТЬ яйца, остудить, очистить от скорлупы и разрезать пополам, сделав зигзагообразные края у белков. Желтки переложить в миску и размять вилкой.

Натереть твёрдый сыр на мелкой тёрке и добавить к желткам. Добавить соль и чёрный молотый

перец по вкусу, заправить майонезом и тщательно перемешать.

Из полученной массы сформировать небольшие шарики размером с грецкий орех.

Обвалять полученные шарики в измельченных грецких орехах.

Положить каждый ша-

рик в заготовку из белка. Сделать глазки из горошин чёрного перца, а клюв и хохолок – из моркови.

Оформить зеленью.

Подавать эту лёгкую закуску на стол лучше перед основным блюдом. А ещё она должна очень понравиться детям.

30

МИНУТ



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 3 яйца,
- 150 г твёрдого сыра,
- майонез,
- перец,
- морковь,
- зелень,
- соль,
- молотые грецкие орехи.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Грецкий орех содержит витамины группы А, В, С, Е, К, РР, кобальт, натрий, железо, цинк, магний, медь, фосфор, растительный белок и свыше 20 жирных ненасыщенных аминокислот.



Пасхальное заливное из курицы



90

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 2 куриные голени,
- 1 крупная куриная грудка,
- 5 ст. холодной воды,
- 1 морковь,
- 2 зубчика чеснока,
- 1 луковица,
- 2 ст. л. желатина,
- соль,
- чёрный перец горошком,
- лавровый лист,
- варёные перепелиные яйца.

ЗАЛИТЬ куриные голени и грудку водой. Добавить очищенную морковь, чеснок и луковицу, разрезанную пополам. Поставить ёмкость на огонь, довести до кипения и варить не менее 1 часа. Снимать пену, как только она образуется. За 10 минут до окончания варки добавить чёрный перец горошком, лавровый лист и хорошо посолить. Часть жидкости должна выпариться.

Бульон процедить, остудить. Репчатый лук, чеснок и перец горошком удалить, а морковь использовать для украшения заливного.

Отварную куриную грудку порвать на тонкие полоски.

Развести желатин в 5 столовых ложках холодного бульона и оставить на 15 минут. Набухший желатин добавить в бульон, нагреть его, не доводя до кипения.

На блюдо или тарелку выложить куриную голень, украсить нарезанной морковью, сделав похожей на курочку. Пониже положить полоски куриного филе (это будет гнездо), перепелиные яйца, залить аккуратно бульоном. Таким же образом оформить вторую тарелку.

Поставить заливное в холодное место на несколько часов для застывания (лучше всего – на ночь).

Подавать заливное в охлаждённом виде.

Холодец в формочках

300
МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 2 свиные ножки,
- 1 куриная грудка,
- 500 г говядины,
- 2 луковицы,
- лавровый лист,
- 3 горошины душистого перца,
- соль,
- 1 ст. ложка желатина.

УДИВИТЬ семью и гостей можно, приготовив аппетитный и очень красивый холодец в формочках.

Почистить, вымыть и отправить вариться на медленном огне свиные ножки. После закипания убавить огонь и томить около 2 часов.

Подготовить говядину, курицу, а также при желании другие мясные составляющие. Добавить в кастрюлю, продолжая варить на медленном огне.

Вымыть и очистить луковицу, добавить в бульон. При желании можно использовать и морковь. Посолить, положить лавровый лист, душистый перец. Продолжать варить, постоянно снимая пену.

В общей сложности процесс займет не менее 5 часов (в зависимости от ингредиентов). Затем аккуратно достать мясо, дать ему немного остыть.

Бульон процедить, остудить до комнатной температуры, растворить в нём желатин.

Подготовить формы, распределить по дну каждой мясо. Залить бульоном. Для красоты можно положить на дно ломтик моркови, листочек зелени.

Залить всё бульоном и отправить в холодильник застывать.

Перед подачей аккуратно достать холодец из формочек и выложить на тарелку.

Красиво, необычно и вкусно!



Дрожжевой пирог с лососем

80
МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 100 мл молока,
- 1 ч. л. сухих дрожжей,
- 300 г муки,
- 1 ст. л. сметаны,
- 2 яйца,
- 1 ч. л. сахара,
- 0,5 ч. л. соли,
- 50 г сливочного масла,
- 700 г лосося,
- специи по вкусу,
- 1 луковица,
- 50 мл растительного масла,
- зелень,
- 2 ст. л. муки для раскатки теста.

В ТЁПЛОЕ молоко добавить сметану, размягчённое сливочное масло, взбитое яйцо и белок от второго яйца (желток пойдёт для смазки пирога). Всыпать сухие компоненты – просеянную муку, соль, сахар и сухие дрожжи. Всё перемешать, замесить тесто миксером.

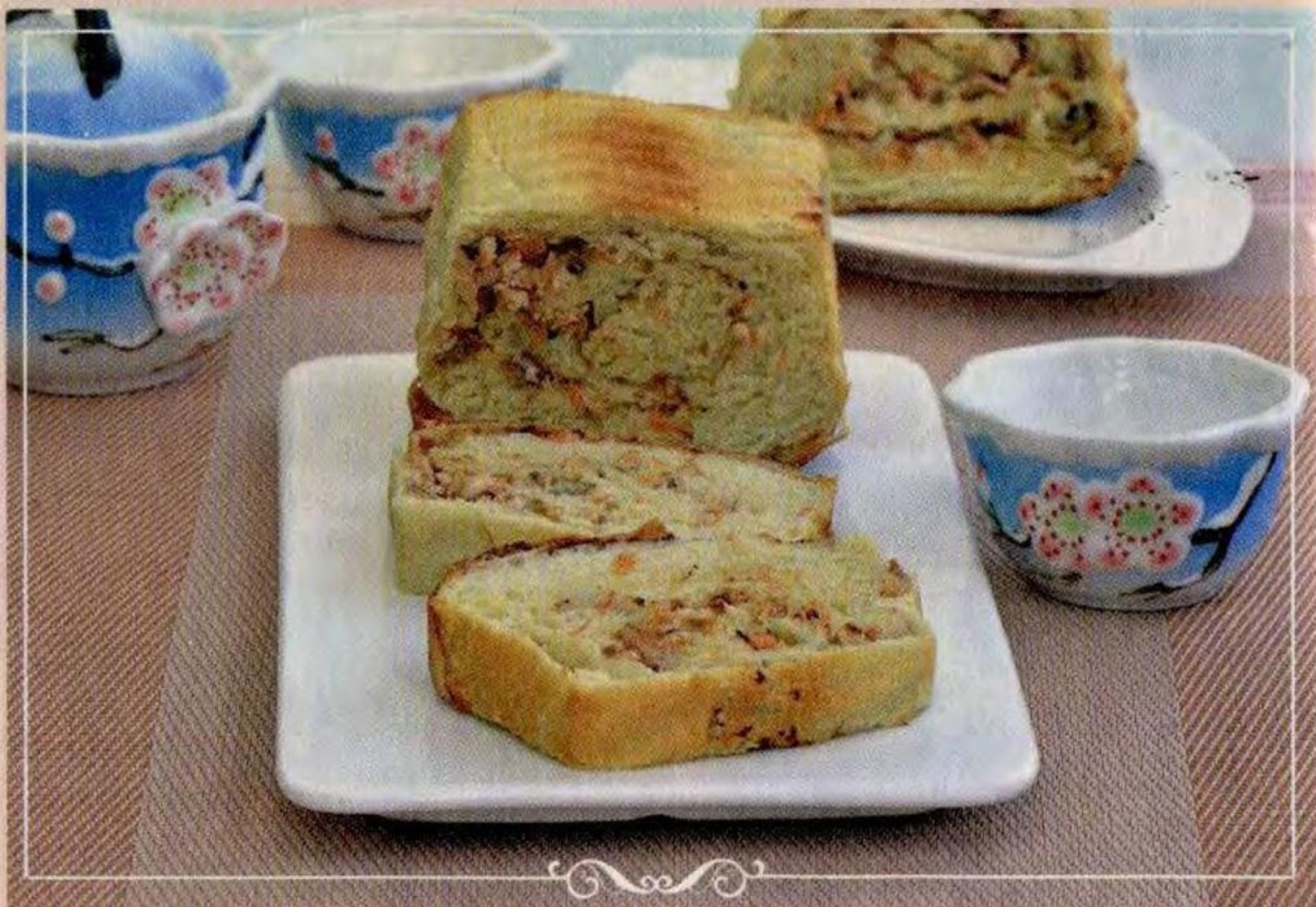
Приготовление начинки: приправить кусочки лосося специями для рыбы. Завернуть кусочки в фольгу и поместить в разогретую до 180° духовку. Готовую рыбу остудить, разделить мякоть от косточек и разделить на сегменты. Добавить к рыбе измельченную зелень и слегка поджаренный на рас-

тительном масле лук. Перемешать.

Готовое тесто раскатать в прямоугольный пласт на поверхности, присыпанной мукой. Остывшую начинку равномерно распределить по раскатанному тесту. Свернуть в рулет. Положить в форму, проложенную бумагой для выпечки. Оставить рулет для подъёма на 20 минут.

Перед тем как поставить пирог в духовку, смазать его смесью желтка с молоком. Выпекать пирог около 40 минут в разогретой до 180° духовке. Если он начнёт быстро зарумяниваться, то прикрыть фольгой.

Готовый пирог выложить из формы на блюдо.



Блинный пирог с курицей и шампиньонами



55

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 20 тонких блинчиков,
- 1 куриное филе,
- 6 крупных шампиньонов,
- 1 луковица,
- белая часть 1 лука-порея,
- 5 ст. л. сметаны,
- 100 г твёрдого сыра,
- зелень,
- растительное масло для жарки,
- соль,
- перец.

ИСПЕЧЬ с помощью проверенного рецепта тонкие блинчики.

Это можно сделать с вечера.

Приготовление первой начинки: репчатый лук обжарить на сковороде с небольшим количеством растительного масла. Добавить шампиньоны, нарезанные соломкой. Обжарить всё вместе до готовности шампиньонов. Посолить и поперчить по вкусу.

Приготовление второй начинки: куриное филе нарезать соломкой и обжарить на растительном масле. Добавить нарезанный лук-порей. Обжарить 3-4 минуты. По желанию добавить 1 ст. ложку сметаны, нарезанную петрушку. Хорошо

всё перемешать. Посолить и поперчить.

На готовые блинчики выложить начинку. Свернуть каждый блинчик в трубочку, стараясь равномерно распределить начинку.

Выложить фаршированные блинчики в форму, слегка смазанную растительным маслом, чередуя начинки. Лучше уложить блинчики в 2 или 3 ряда. Каждый ряд смазать сметаной. Сверху посыпать натёртым на мелкой тёрке сыром.

Запечь в заранее разогретой до 190° духовке до румяной корочки.

Подать блинный пирог в горячем виде. Хотя и в холодном виде он обладает потрясающим вкусом.

«Крошки» от Повара Ёшки

Какая Пасха без яиц! Ниже приведены советы, как превратить банальные куриные яйца в маленькие произведения искусства.

СОВЕТЫ ПО ОКРАШИВАНИЮ ЯИЦ



У вас получатся **ЗОЛОТЫЕ** яйца, если вы используете при варке шафран или жёлтую резеду (засушенную).



ЗЕЛЁНЫЙ цвет вы получите, если сварите яйца вместе с молодой зеленью озимых всходов. Другой вариант: добавьте в кастрюлю с яйцами немного шпината (его можно купить или использовать замороженный).



сканиро



Если сварите яйца вместе со свеклой или с корой вишни, то вы получите самые разные оттенки **КРАСНОГО** цвета, а если с луковой шелухой – **БОРДОВОГО**.



Почки тополя окрашивают яйца в **ЖЕЛТЫЙ** цвет. Кора дуба сделает яйца **БРОНЗОВЫМИ**. Листья сушеной крапивы окрашивают яйца в **ЗЕЛЕНОВАТО-КОРИЧНЕВЫЕ** цвета.



РАЗНОЦВЕТНЫЙ ГОРОШЕК получится, если яйца обернуть ветошью, перевязать ниткой, сверху в некоторых местах накапать чернил с помощью пипетки или деревянной палочки и опустить в кастрюлю с теплой водой. После закипания варить в течение 10 минут, вынуть, остудить и снять ветошь.



ИЗЫСКАННО РАСПИСНЫЕ, ПОДАРОЧНЫЕ яйца варят так. Лоскутки шелковой линяющей материи разных цветов расщипать и смешать.

Яйца смочить, обернуть шелком (можно предварительно наложить на них вырезанную узорами тонкую, но плотную бумагу или листочки), обернуть ветошью, обвязать ниткой, опустить в теплую воду, дать закипеть и варить еще 10 минут. Затем вынуть, остудить, развернуть, снять ветошь и шелк.





Дорогие читатели!

По вашим просьбам мы ввели постоянную рубрику «АРХИВ ВКУСНЫХ БЛЮД». Здесь вы можете знакомиться с лучшими рецептами, опубликованными в «Чудо-Поварёшке» за почти четырнадцать лет работы.

КУЛИЧ ИЗ КИЕВО-ПЕЧЕРСКОЙ ЛАВРЫ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 400 г воды,
- 100 г дрожжей,
- 2 кг муки,
- 9 яиц,
- 300 г сахара,
- 20 г (неполная ст. ложка) соли,
- 200 г сливочного масла,
- 450 г маргарина,
- 2 ст. изюма.

ЕСТЬ в просфорной Киево-Печерской лавры тетради с десятками различных рецептов пасхальной выпечки. Большинство из них передаются из поколения в поколение и хранятся сотни лет. Один из самых популярных здесь рецептов – от отца Арипия, который служил в Лавре старшим просфорником. Его рецепт кулича (паски – по-украински) перед вами.

В подогретой воде развести дрожжи, 1,5 стакана просеянной муки, замесить негустое тесто и дать ему подняться. Долить тёплое молоко, всыпать остальную муку, положить яйца, соль, сахар, рубленый маргарин, хорошо перемешать. Дать постоять в тепле 30 минут. Вмешать сливочное масло,



дать подняться тесту еще раз, положить изюм. Выложить тесто в смазанные сливочным маслом формы, заполнив их тестом наполовину.

После выпечки украсить куличи смесью взбитого яичного белка с сахарной пудрой.

(«Чудо-Поварёшка»-06-2006 г)

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИЧЕЙ

ТЕСТО для куличей готовится на опаре. Развести прессованные дрожжи в тёплом молоке. Желтки растереть с сахаром добела, натереть на мелкой терке цедру лимона, измельчить кардамон, а шафран заварить четвертью



стакана кипятка. Дать настояться, процедить и вылить в молоко.

Всё перемешать и поставить на 60-90 минут в тёплое место. Опара поднимается и увеличивается в объеме в 2 раза. Когда начнет «опадать» – значит, она готова.

В готовую опару положить желтки, растертые с сахаром, взбитые белки, соль, растительное масло и муку. После хорошего замеса тесто должно отставать от стенок посуды и рук. Когда тесто поднимется, сделать 2 раза обминку.

Положить изюм, смешанный с небольшим количеством муки, добавить в тесто разведенный в воде ванильный сахар. Тесто хорошо вымесить.

(«Чудо-Поварёшка»-06-2007 г)

Свинина «Мясное ассорти»



160

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 2 кг свинины (ошеек),
- 0,5 кг говяжьей вырезки,
- 400 г куриного филе,
- 1 перец чили,
- 50 г клюквы,
- 50 г грецких орехов,
- 1 ч. л. орегано,
- 1 ч. л. перца,
- 1 ч. л. соли,
- 1 ч. л. тмина,
- 5–6 зубчиков чеснока,
- 100 г сухого красного вина,
- 100 г оливк. масла,
- 50 г зелени.

СДЕЛАТЬ несколько поперечных надрезов на свином ошейке. Говядину и куриное филе нарезать тонкими полосками по количеству надрезов на свинине.

В небольшой миске смешать орегано, тмин, молотый перец, оливковое масло, сухое вино и соль. Обмакнуть в маринад кусочки говядины и курицы. С помощью силиконовой кисточки нанеси пряную смесь на всю поверхность свинины.

Мелко порубить зелень, измельчить орехи, перец чили и чеснок. Количество приправ можно корректировать.

В одной ёмкости смешать половину зелени, грецкие орехи и перец чили, а в дру-

гой — зелень, клюкву и измельченный чеснок.

В разрез на свинине выложить начинку с перцем чили. Сверху поместить кусочек говядины и покрыть его ещё одним слоем острой начинки.

Вложить в мясную гармошку кусочек куриного филе. В качестве начинки теперь использовать смесь с чесноком.

Нафаршировать таким способом весь свиной ошеек. Стянуть и завязать мясную гармошку с помощью кулинарной нити. Остатками соуса ещё раз смазать мясо и поместить его в рукав для запекания. Запекать в разогретой до 200° духовке 2 часа.

Утка под соусом из инжира

120
МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- утка весом 2-2,5 кг,
- 20 шт. вяленого инжира,
- 3 ст. л. мёда,
- 2 ст. красного сухого вина,
- сок и цедра 1 лимона,
- 5 ст. л. слив. масла,
- 1 луковица,
- 1 ч. л. молотой корицы,
- 5 г сушёного барбариса,
- соль.

АВТОР РЕЦЕПТА

Екатерина ЧЕРНЫХ,
г. Елец (фото автора)

У ЭТОГО рецепта пока нет большой семейной истории, но, чувствую, она будет!

Яркие вкусовые оттенки придают утке начинка и соус из инжира.

Приготовление начинки: 10 шт. вяленого инжира разрезать вдоль пополам, смешать с мёдом, соком и цедрой лимона.

Подготовленную утку натереть солью, брюшко заполнить начинкой. Скрепить отверстие деревянными зубочистками.

1 ст. ложку сливочного масла растопить с 1 ст. ложкой мёда. Обмазать этой смесью утку. Положить её на противень, накрыть фольгой и запекать 1,5 часа

в разогретой до 220° духовке. За 15-20 минут до готовности снять фольгу.

Приготовление соуса: оставшийся инжир разрезать на четвертинки, положить в сотейник, добавить вино, корицу и готовить на среднем огне 30 минут. Не протирая, с силой отжать соус через сито. Лук измельчить. В том же сотейнике разогреть 4 ст. ложки сливочного масла, обжарить лук до прозрачности, добавить барбарис. Готовить 10 минут. Влить соус из инжира и оставить в тепле до подачи.

Готовую утку обильно полить соусом и подать к столу.



Куриные мешочки с рисом и черносливом



60

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 300 г филе куриного бедра,
- 100 г риса,
- 200 г шампиньонов,
- 2 луковицы,
- 150 г чернослива,
- 100 мл сливок,
- 1 ч. л. приправы для курицы,
- перец,
- кожа куриная,
- масло растительное.

РИС залить холодной водой в пропорции 1 к 2 и варить до полуготовности.

Репчатый лук очистить и мелко нарезать. Шампиньоны нарезать мелкими кубиками.

Обжарить лук на сковороде с небольшим количеством растительного масла до прозрачного цвета, затем добавить нарезанные грибы и жарить до полуготовности.

Куриное филе нарезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле.

В сковороду с жареными грибами и луком добавить куриное филе и отваренный рис, перемешать. Добавить приправы, по вкусу посолить, поперчить. Для сочности начинки можно добавить сливки.

Чернослив нарезать на 4 части и добавить к начинке.

С куриной кожи аккуратно срезать весь внутренний жир. Куриную кожу разложить, на середину положить 1 ст. ложку начинки. Края кожи собрать в пучок и завязать кулинарной нитью. Лишнюю кожу над узлом срезать.

Выложить мешочки в силиконовую форму.

Запекать в разогретой до 180° духовке до готовности. Остудить, выложить на тарелку. Отрезать и снять кулинарную нить.

Вытопившийся жир аккуратно слить. Оформить аппетитные «мешочки» свежей зеленью.

Кролик в сливочном соусе с черносливом

80

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 1 кг мяса кролика,
- 3-4 зубч. чеснока,
- 1 пучок петрушки,
- 6 шт. чернослива,
- соль, перец,
- специи,
- мука для панировки,
- раст. масло.

Для соуса:

- 350 мл 10%-ных сливок,
- 1-2 ст. ложки муки,
- 50 г слив. масла,
- соль.

ПОДГОТОВЛЕННУЮ тушку кролика разрубить на части. Для блюда взять 2 задние ножки, 2 грудки и 2 брюшинки. Хребет оставить на наваристый суп.

Зубчики чеснока нарезать длинными дольками. Петрушку вымыть и обсушить.

В кусках мяса кролика острым ножом сделать глубокие прорезы. Заложить в них кусочки чеснока и стебли петрушки с зеленью. Брюшинки нашпиговать чесноком, положить зелень, завернуть рулетиком.

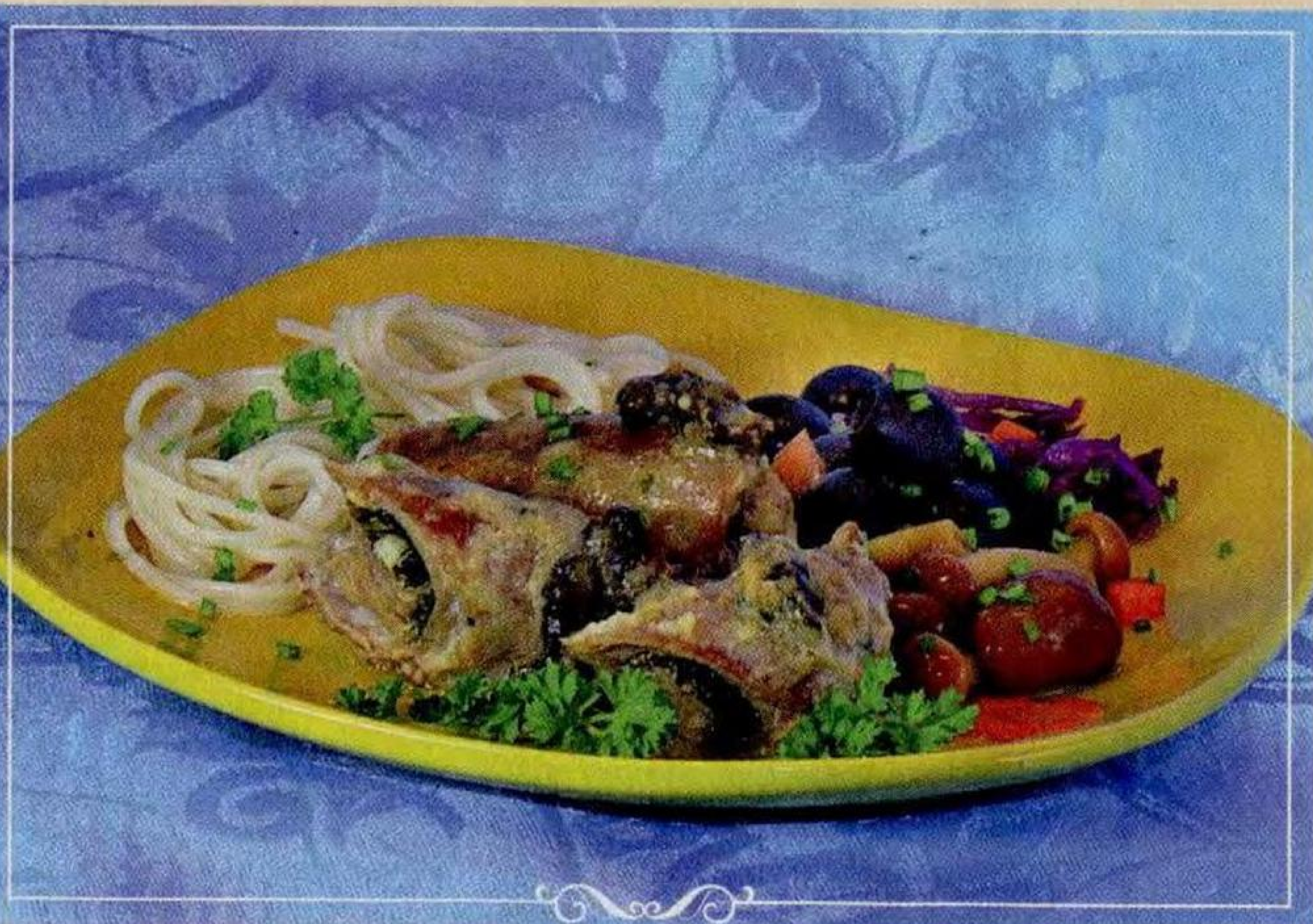
Мясо по вкусу посолить, запанировать в муке и обжарить на сильном огне до золотистой корочки. Сложить мясо в казан или со-

тейник. Добавить столько воды, чтобы она покрывала мясо. Поставить тушиться под крышкой.

Приготовление соуса: в кастрюльке распустить сливочное масло, добавить муку и обжарить её до золотистого цвета. Влить сливки и, помешивая, заварить густой соус.

За 15 минут до окончания приготовления положить к мясу промытый чернослив и специи. Ещё через 5 минут добавить к мясу сливочный соус и мелко нарезанную оставшуюся петрушку.

На тарелку выложить отваренные спагетти и порцию кролика. Полить соусом. Украсить блюдо по вкусу.



«Мясо в мясе»



60

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 300 г мясного фарша,
- 700 г мякоти свинины,
- 2 луковицы,
- 6 зубчиков чеснока,
- 4 кусочка батона,
- 12 ст. л. горчицы,
- перец, соль,
- 100 г слив. масла,
- зелень,
- мука,
- панировочные сухари,
- растительное масло для жарки.

Для лезона:

- 3 яйца,
- 3 ст. л. молока.

ПОДГОТОВИТЬ мясной фарш. Если он готовый, то ещё раз пропустить его через мясорубку вместе размоченным в молоке и отжатым батоном, репчатым луком. По вкусу посолить, поперчить, хорошо вымешать и поставить в холодильник.

Свиную мякоть нарезать поперёк волокон на отбивные. Отбить через пищевую плёнку. Поперчить, обмазать домашней горчицей.

В размягчённое сливочное масло добавить измельчённую зелень, чеснок. Посолить, перемешать. Выложить на пищевую плёнку, свернуть колбаской и отправить в морозилку.

Приготовить лезон. Для этого взбить яйца с молоком. Отдельно положить на тарелку панировочные сухари и на отдельную тарелку – муку.

На столе разложить пласты свинины, сверху выложить и разровнять фарш, выложить масло с зеленью, плотно завернуть, края подвернуть.

Сформированные рулеты обвалять в муке, затем в лезоне и только потом в панировочных сухарях.

Разогреть сковороду с растительным маслом. Обжарить рулеты с обеих сторон до золотистого цвета. Выложить их на противень, отправить в духовку, разогретую до 180°, и держать в ней до готовности.

Мясо из духовки

СОЧНОЕ, ароматное мясо, приготовленное в духовке, станет украшением любого праздничного стола. Мясо можно замариновать заранее.

В миске смешать соус барбекю и горчицу. Добавить молотый имбирь, прессованный чеснок, молотый перец, сахар, сое-

вый соус. Перемешать.

Мясо промыть и обсушить. Сделать на его поверхности небольшие надрезы ножом. Обмазать мясо половиной порции соуса. Оставить на пару часов в холодильнике для маринования.

Переложить мясо в форму и запекать в разогре-

той духовке при 220° 15 минут. Достать мясо из духовки, обмазать оставшимся соусом и продолжить готовить при 180° 1 час.

Готовое мясо остудить, нарезать порционными кусочками, выложить на блюдо и украсить зеленью.

90

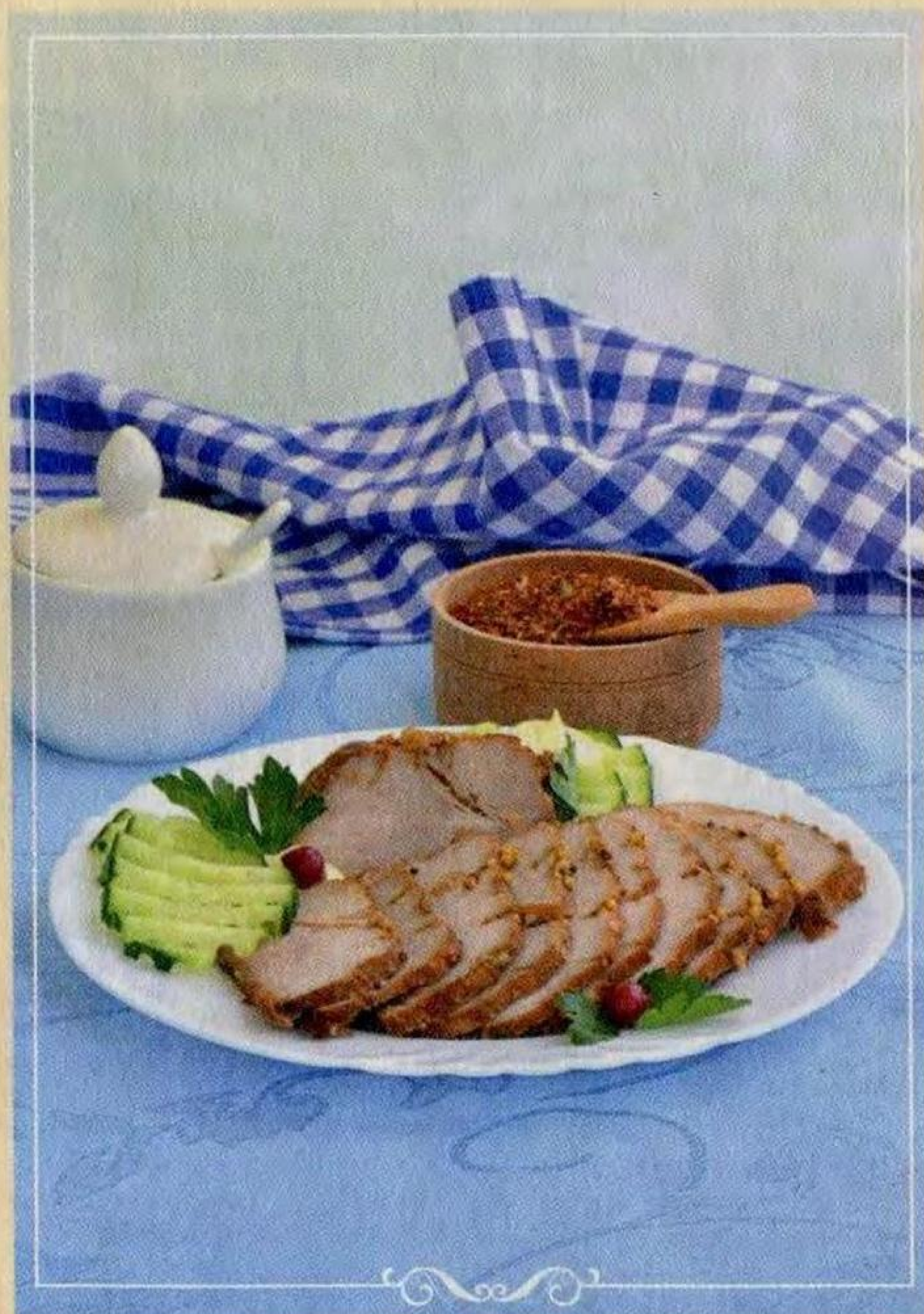
МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 1 кг свиной шеи,
- 100 мл соевого соуса,
- 4 ст. л. соуса барбекю,
- 2 ст. л. горчицы с зёрнышками,
- 1 ч. л. молотого имбиря,
- 1 ч. л. сахара,
- 2 зубчика чеснока,
- перец.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Запеченное в духовке мясо – блюдо невероятно вкусное. Оно отлично утоляет голод в ежедневном меню, а уж на праздничном столе занимает главенствующее место. Запеченное мясо присутствует в кухне разных стран. Самые известные рецепты – это восточнославянская буженина, английский ростбиф, канадское «роти дэ порк», австрийский швайнсбратен.



Кулич слоёный с джемом и орехами

В ГЛУБОКУЮ чашку налить тёплое молоко, добавить сахар, 70 г растопленного масла, дрожжи и хорошо вымесить. Добавить 100 г муки, замесить тесто, накрыть его полотенцем и дать 1 час постоять в тёплом месте.

Добавить в тесто взбитое яйцо и остальную муку, замесить тесто, выложить в чашу, накрыть и дать подойти.

Подошедшее тесто замесить, разделить на 10 рав-

ных частей и оставить на 30 минут.

Каждый шарик теста раскатать в круглую лепешку. Взять круглую высокую форму для кулича. Выложить по размеру дна лепешку, смазать маслом и посыпать орехами. Положить сверху вторую лепешку и смазать джемом. Таким образом, складывая лепешки и чередуя масло с орехами и джемом, заполнить форму.

Верхнюю лепешку смазать только маслом. Накрыть форму, дать 30 минут постоять для поднятия теста.

Накрыть кулинарной бумагой, смоченной водой, и выпекать в разогретой до 180° духовке 35 минут.

Когда кулич остынет, смазать его глазурью и посыпать кондитерской посыпкой (белок взбить с сахаром и пищевой зеленой краской).

60

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

На 1 кулич:

- 1 ч. л. сухих дрожжей,
- 1 стакан молока,
- 1 яйцо,
- 100 г растопленного сливочного масла,
- 50 г сахара,
- 400 г муки.

Для прослойки:

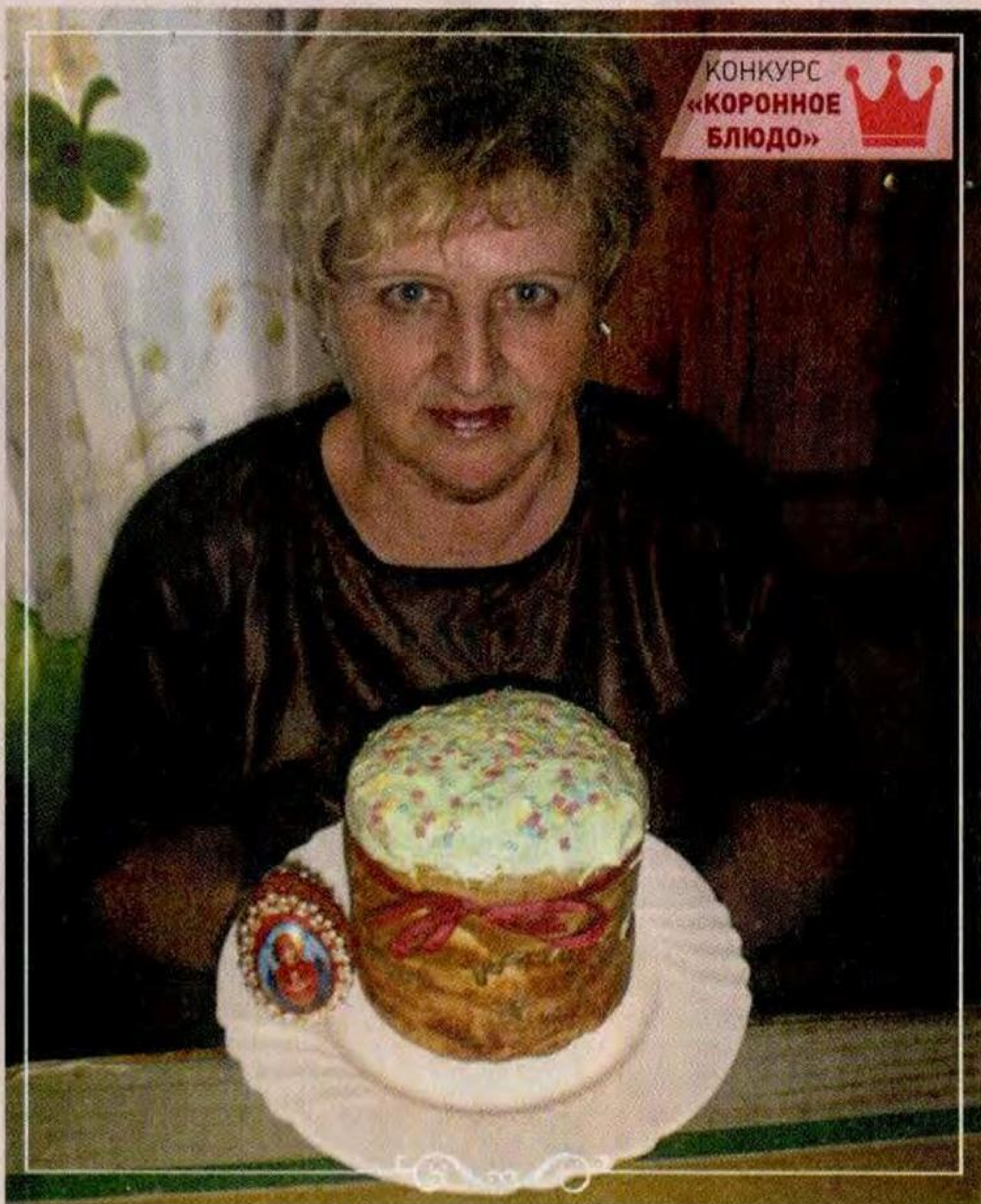
- любой джем,
- дроблёные орехи.

Для глазури:

- 1 яичный белок,
- сахар,
- зеленый пищевой краситель,
- кондитерская посыпка.

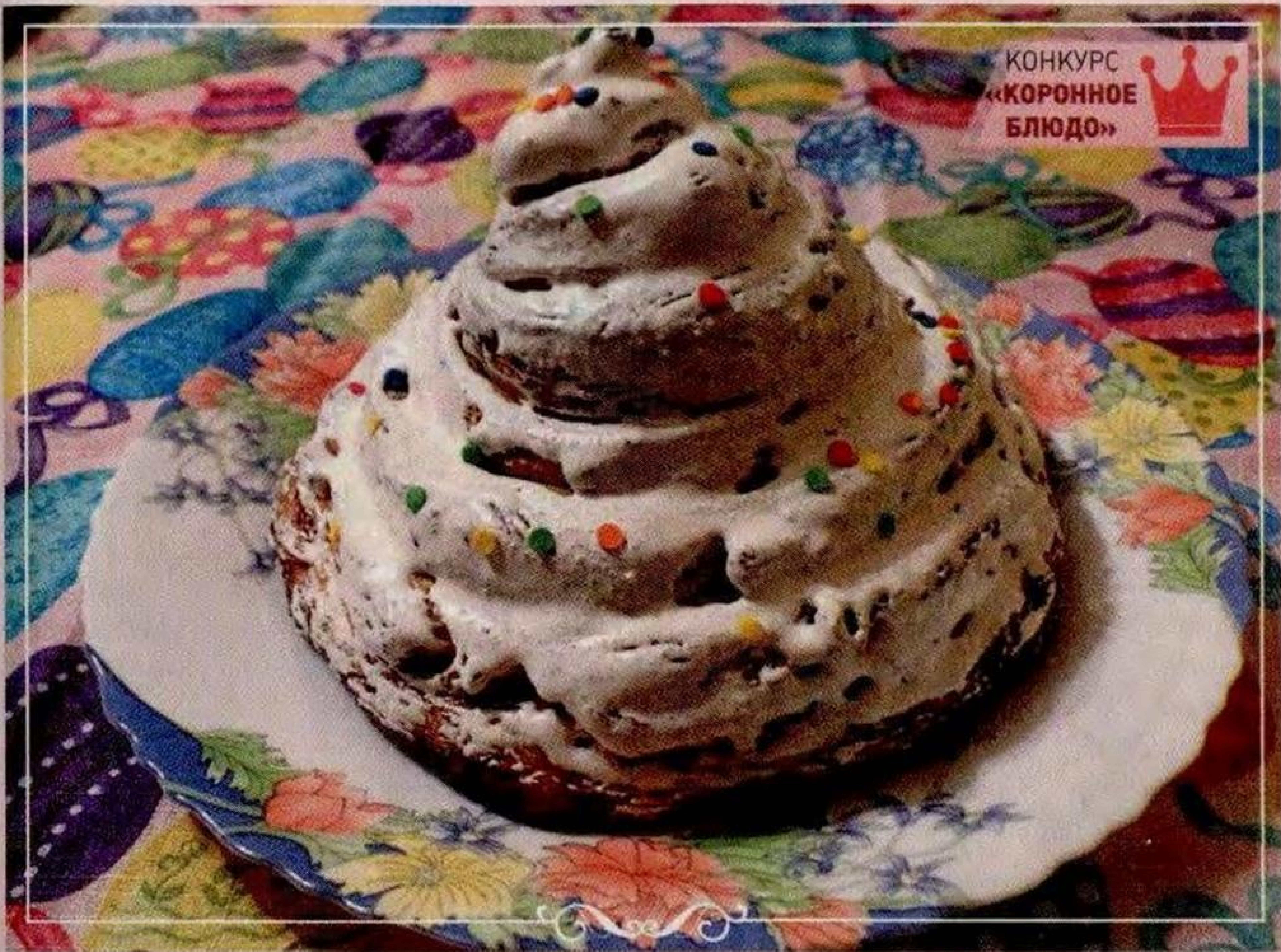
АВТОР РЕЦЕПТА

Татьяна
ВЛАДИМИРОВА,
г. Камышин
(фото автора)



Кулич «Пирамида»

КОНКУРС
«КОРОННОЕ
БЛЮДО»



90

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 350 г муки,
- 100 мл молока,
- 5 г сухих дрожжей,
- 3 ст. л. сахара,
- 1 яйцо,
- 100 г сливочного масла,
- 50 г изюма,
- 50 г цукатов,
- 0,25 ч. л. цедры лимона,
- соль.

В ТЁПЛОЕ молоко всыпать 100 г муки, добавить дрожжи, замесить негустое тесто и поставить его в теплое место на 30-40 минут до увеличения в объеме в 2 раза.

Взбить миксером размягчённое масло, сахар, лимонную цедру и щепотку соли в течение 2-3 минут.

Яйцо слегка взбить вилкой. Половину яйца добавить в масляную смесь и снова взбить миксером 1-2 минуты.

В опару добавить изюм, цукаты, масляную смесь и оставшуюся муку, замесить гладкое, не липнущее к рукам тесто. Поставить его в тёплое место до увеличения объема в 2 раза.

Подошедшее тесто хорошо вымесить, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, вырезать 7 кругов разного диаметра (самый большой – 15-16 см, верхушка – 2 см).

Противень застелить бумагой для выпечки, смазать сливочным маслом и выложить круги, формируя пирамиду. Накрывать полотенцем и поставить в тёплое место на 30-40 минут.

Перед выпечкой смазать оставшейся половиной яйца. Выпекать при 180° 35-40 минут.

Готовый кулич покрыть глазурью: взбить венчиком 200 г сахарной пудры и 3 ст. ложки лимонного сока.

АВТОР РЕЦЕПТА

Мария РОДИНА,
п. Сатинка (фото автора)

Бездрожжевой кулич

КОНКУРС
«КОРОННОЕ
БЛЮДО»



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 150 г сливочного масла,
- 3 яйца,
- 200 г сахара,
- 60 мл кефира,
- 1,5 ч. ложки разрыхлителя,
- 100 г цукатов,
- 2 ст. ложки крахмала,
- 230 г муки,
- щепотка соли,
- цедра лимона.

АВТОР РЕЦЕПТА

Елена
ГОРОДИШЕНИНА,
ст. Платнировская
(фото автора)

ВЗБИТЬ яйца и сахар в течение 5 минут. Добавить размягчённое сливочное масло или маргарин.

Влить кефир, хорошенько перемешать. Всыпать порциями муку, крахмал и разрыхлитель, перемешать до однородности. Добавить цукаты и цедру лимона. Также можно добавить шо-

коладные капли по вкусу. Вылить приготовленное тесто в смазанную сливочным маслом форму для выпечки.

Выпекать в заранее разогретой до 180° духовке 40-45 минут.

Готовый остывший кулич украсить глазурью. Я использовала готовую глазурь, которая продаётся в пакетиках.



ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ выпечки куличей зависит от их величины (веса). Так, при одинаковом огне и прочих равных условиях (размер духовки, степень её нагрева, температура помещения) кулич весом 1 кг выпекается за 45 минут, весом 1,5 кг – за 1 час, 2 кг – за 1,5 часа. Кулич весом меньше 1 кг (но не менее 500-600 г) выпекается за 25-30 минут.



Пасха творожная «Изумительная»

60

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 1 кг творога,
- 200 г сливочного масла,
- 5 яиц,
- 1 стакан сахара,
- 400 г сметаны,
- 1 стакан грецких орехов,
- 0,5 стакана изюма,
- горсть разных цукатов,
- 10 г ванильного сахара.

ТВОРОГ протереть. Добавить размягчённое масло, перемешать.

Яйца взбить с сахаром и ванилином. Добавить сливки, перемешать.

Поставить кастрюльку с этой массой на средний огонь, довести до кипения и варить, помешивая, пока масса не начнет густеть.

Измельчить орехи руками, чтобы кусочки были достаточно крупными и чувствовались в пасхе. Нарезать цукаты. Изюм залить кипятком, дать немного постоять, слить воду. Смешать творог, цукаты, орехи и изюм.

В творог добавить тёплую яичную массу, перемешать. Сито, дуршлаг, форму, в ко-

торой есть отверстия, или же специальную пасочницу накрыть слоем марли – так, чтобы она свисала со всех сторон.

Всю массу выложить в сито или пасочницу, края марли завернуть так, чтобы она прикрыла массу. Поставить сито в тарелку или миску для стекания сыворотки. Сверху положить груз (банку с водой или маленькую кастрюльку с водой) и поставить всё вместе в холодильник.

Через 12 часов вынуть пасху из холодильника, форму перевернуть на блюдо, убрать марлю. Украсить пасху.



АВТОР РЕЦЕПТА

Елена СУЦЕВА,
г. Сальск (фото автора)

КОНКУРС
«КОРОННОЕ
БЛЮДО»



Кулич «Топлёное молоко»

ЯЙЦА слегка взбить, размягчённое сливочное масло нарезать кусочками. Смешать все продукты с тёплым топлёным молоком и оставить в тёплом месте на несколько часов (можно оставить на ночь).

Затем всыпать в смесь соль, цукаты, ванильный сахар, влить коньяк и по-

степенно всыпать просеянную муку.

Замесить мягкое, вязкое тесто, смачивая руки в подсолнечном масле. Поставить тесто на расстойку на час-полтора, пока оно не увеличится вдвое.

Выложить тесто в формы на 1/3 часть, подождать, пока оно подойдёт почти

до края, и выпекать в разогретой до 180° духовке до готовности.

Верх остывших куличей смазать глазурью, украсить.



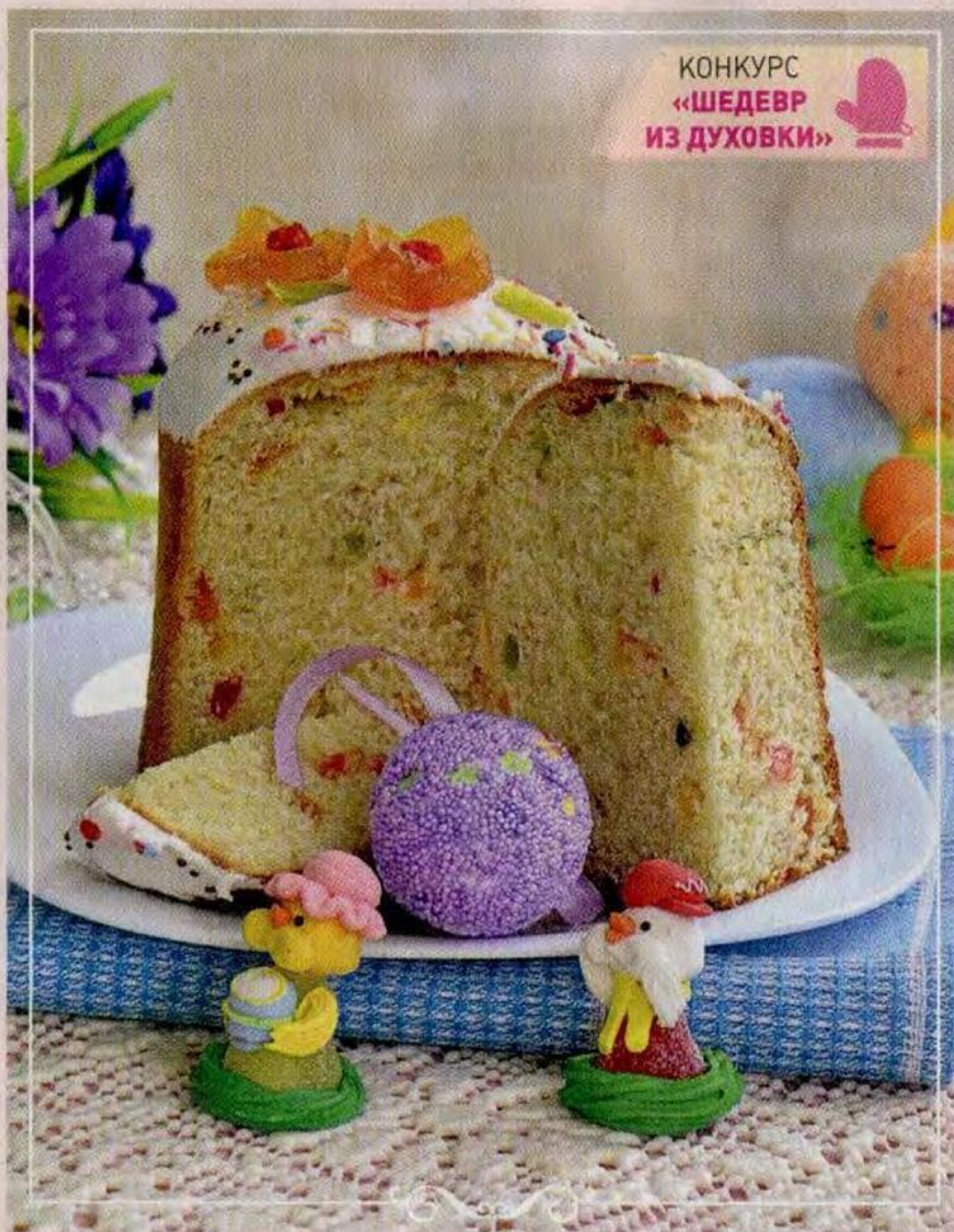
АВТОР РЕЦЕПТА

Варвара
ПРОЙДЁНУХОВА,
г. Москва

120
МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 0,5 л топлёного молока,
- 2 стакана сахара,
- 250 г сливочного масла,
- 5 яиц,
- 2 желтка,
- 60 г свежих дрожжей,
- 0,5 чайной ложки соли,
- 100 г цукатов,
- 1 столовая ложка коньяка,
- 10 г ванильного сахара,
- 1 кг 250 г муки.



КОНКУРС
«ШЕДЕВР
ИЗ ДУХОВКИ»



Кулич на сливках



120
МИНУТ



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

Для одного среднего кулича:

- 2 ст. муки,
- 200 мл 33% сливок,
- 0,5 ст. сахара,
- 0,5 ч. ложки соли,
- 2 желтка,
- 2 ч. л. ван. сахара,
- 1 ст. л. раст. масла,
- 1,5 ч. ложки сухих дрожжей,
- изюм, цукаты, орехи,
- щепотка куркумы.

Для глазури:

- 2 белка,
- 3 ст. л. сахарной пудры,
- 1 ч. л. цитрусового сока.

ОТДЕЛИТЬ у яиц белки от желтков. Поставить белки в холодильник (для глазури), а желтки пойдут в тесто.

Для теста соединить тёплые жирные сливки, сахар, соль, яичные желтки и растительное масло, всё перемешать. Затем добавить просеянную муку с быстрыми дрожжами и куркумой или шафраном. Эти пряности сделают тесто жёлтым. Перемешать, замесить тесто. Добавить в него цукаты или изюм, поставить тесто для подъёма.

После первого подъёма немного обмять тесто и поместить его в форму, после 15-20 минут расстойки поставить кулич вы-

пекаться в разогретую до 180° духовку и выпечь до готовности. Перед выпеканием можно воткнуть в кулич лучину (деревянную палочку), чтобы его не перекашивало.

Время готовности зависит от размеров кулича. Следите, чтобы он поднялся и зарумянился.

Готовый кулич украсить по вкусу, покрыв, например, верх глазурью. Для глазури взбить белки с сахарной пудрой и соком лимона. Можно сделать сахарную глазурь – сахарную пудру растереть с небольшим количеством воды или цитрусового сока.

А можно просто посыпать сахарной пудрой.

Кулич «Слоёный»



120
МИНУТ



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 500 г муки,
- 170 мл молока,
- 30 г сырых дрожжей (10 г сухих),
- 120 г сахара,
- 0,5 ч. ложки соли,
- 2 яйца,
- 2 желтка,
- 60 г слив. масла.

Для начинки:

- 180 г слив. масла,
- 150 г промытого изюма,
- 100 г измельч. грецких орехов.

Для глазури:

- 2 белка,
- 125 г сахара.

В МОЛОКО добавить дрожжи, по 1 ст. ложке сахара и муки, перемешать и оставить на 15 минут.

Растопить масло. В миску разбить 2 яйца, добавить 2 желтка, сахар. Взбить.

В глубокую миску просеять муку, добавить соль, перемешать. Сделать углубление, добавить опару, яичную массу, масло. Замесить тесто, уложить его в смазанную маслом ёмкость, закрыть крышкой и убрать в тёплое место на 60 минут.

Подошедшее тесто разделить на столе, посыпанном мукой, на 2-3 кусочка. Каждый кусочек раскатать в тонкий пласт, смазать размягчённым мас-

лом, посыпать изюмом, орехами и скрутить в плотный рулет.

Рулет разрезать пополам, не дорезая до конца примерно 15 мм. Скрутить полоску до неразрезанной части, сформировать выше кулич, укладывая так, чтобы разрезанная часть была наружи, а края спрятать в середину. Уложить в смазанную форму. Дать подняться.

Выпекать 10 минут при 200°, а затем – до готовности при 180°.

В белки добавить сахар, взбивать венчиком 1 минуту. Поставить миску на водяную баню и взбивать, пока глазурь не загустеет.

Смазать готовые куличи глазурью.

Заварной кулич

130

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 300 мл молока,
- 2 стручка ванили,
- 850–900 г муки,
- 15 г свежих или 8 г сухих дрожжей,
- 0,5 ч. л. соли,
- 5 яиц,
- 200 г сахара,
- 200 г слив. масла,
- 50 мл раст. масла,
- желтки для смазывания.

ВЛИТЬ в кастрюлю 200 мл молока. Разрезать стручки ванили вдоль пополам, семена положить в молоко. Добавить стручки, на небольшом огне довести молоко до кипения и дать постоять под крышкой 10 минут. Удалить стручки, молоко снова довести до кипения, снять с огня, всыпать 150 г муки, вымесить до однородности.

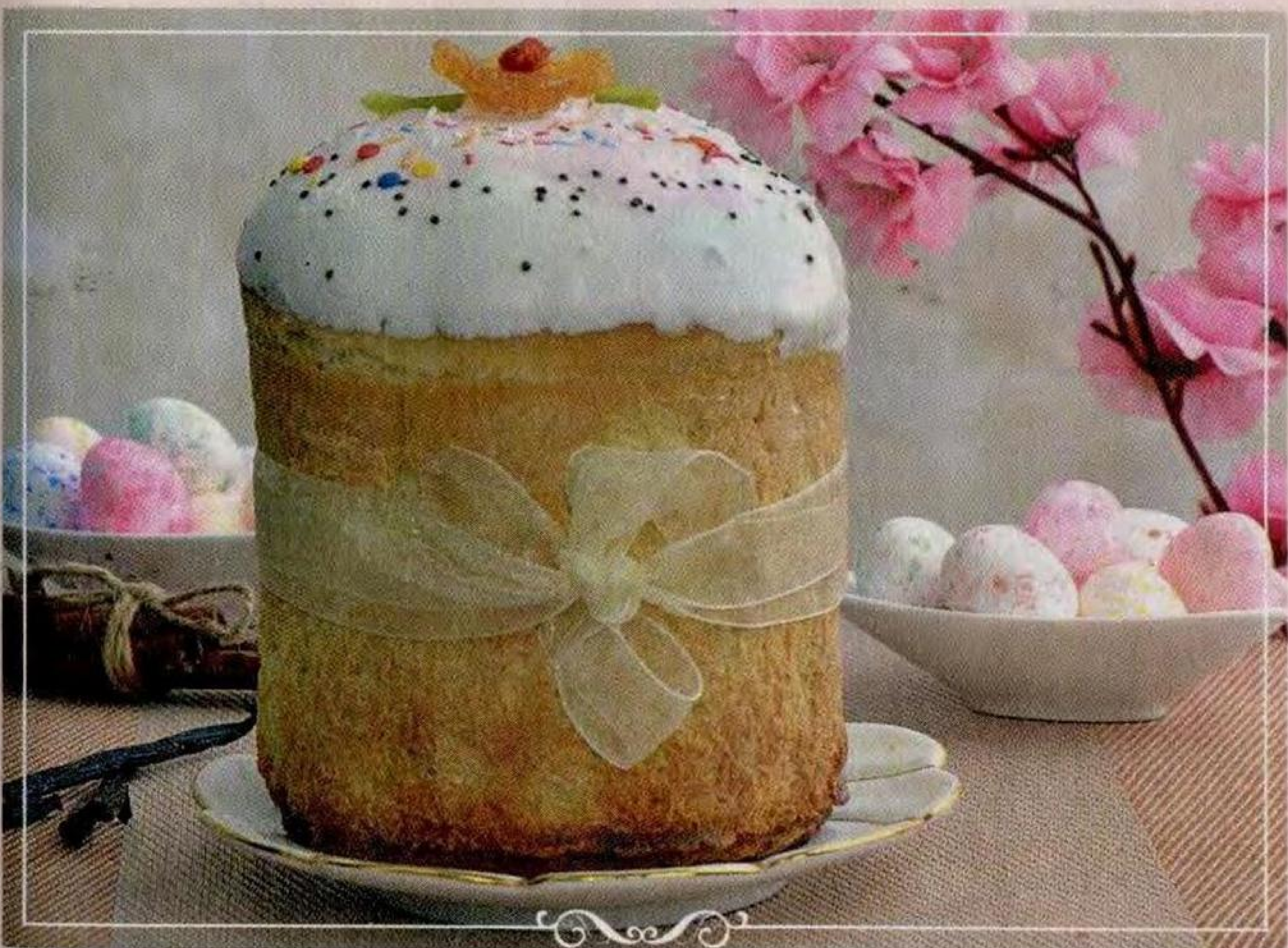
Оставшееся молоко нагреть до 38°, добавить дрожжи, соль и 100 г муки, дать дрожжам «ожить».

Соединить опару с заваренной мукой, вымесить до однородности, затянуть плёнкой и оставить подниматься на 1 час.

Отделить белки от желтков. Желтки взбить с сахаром, влить в опару, перемешать. Добавить 150 г муки, перемешать, оставить под плёнкой на 1,5 часа.

Растопить и остудить сливочное масло. Взбить белки до пышности. Поочередно подсыпая в тесто оставшуюся муку, подливая масло, вымесить эластичное, не липнущее к рукам тесто. В конце добавить взбитые белки и растительное масло.

Разложить тесто по формам, заполняя их наполовину. Оставить в тёплом месте для подъёма. Смазать желтком и выпекать до готовности в разогретой до 180° духовке.



Пасхальные куличи

150

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 0,5 стакана воды,
- 0,25 л молока,
- 2 стакана сахара,
- 3 яйца,
- 3 желтка,
- 100 г сырых дрожжей,
- 75 г слив. масла,
- 75 г маргарина,
- 0,25 ст. сметаны,
- 2 ст. л. раст. масла,
- ванилин или ванильный сахар по вкусу,
- изюм,
- около 2 кг муки.

В ТЁПЛУЮ воду добавить дрожжи, щепотку сахара и муки. Перемешать и оставить на 10-15 минут. Как только масса начнёт активно пузыриться, значит, опара готова.

В миске смешать яйца, растопленное сливочное масло и маргарин, сахар, сметану, ванилин, добавить молоко. Все ингредиенты обязательно должны быть комнатной температуры.

Жидкие компоненты рецепта соединить с дрожжевой смесью и тщательно перемешать венчиком.

Просеянную муку добавлять постепенно, так как в зависимости от её качества может понадобиться не вся мука. Во время замеса до-

бавить изюм или цукаты, измельчённые орехи, курагу и т. д.

Тесто должно немного липнуть к рукам. Оставить его подходить. Оно должно увеличиться минимум в 2 раза.

Формочки можно использовать любые (бумажные, металлические, силиконовые). Смазать их растительным маслом, на дно можно положить кусочек промасленной бумаги для выпечки.

Тесто нужно выкладывать на 1/3 формочки. Оставить подходить на 30-40 минут.

Выпекать при 180° около 40 минут (для куличей среднего размера).

Остудить в форме, вынуть. Покрыть глазурью.



Миндальные куличики на кефире



90

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 120 г нежареного миндаля,
- 10 г свежих или 5 г сухих дрожжей,
- 120 г сливочного масла,
- 3 яйца,
- 170 г сахара,
- 700 г муки,
- щепотка соды,
- 200 мл 3,5% кефира,
- 5 ст. ложек 20% сметаны,
- 70 мл воды,
- 0,5 ч. ложки соли,
- 2 ст. ложки орехового или оливкового масла.

ИЗМЕЛЬЧИТЬ миндаль в муку при помощи кофемолки или комбайна.

Подогреть 70 мл воды до 36-40°, добавить дрожжи. Оставить на 15 минут.

Растопить и остудить сливочное масло. Разделить белки и желтки. Желтки растереть добеда с сахаром.

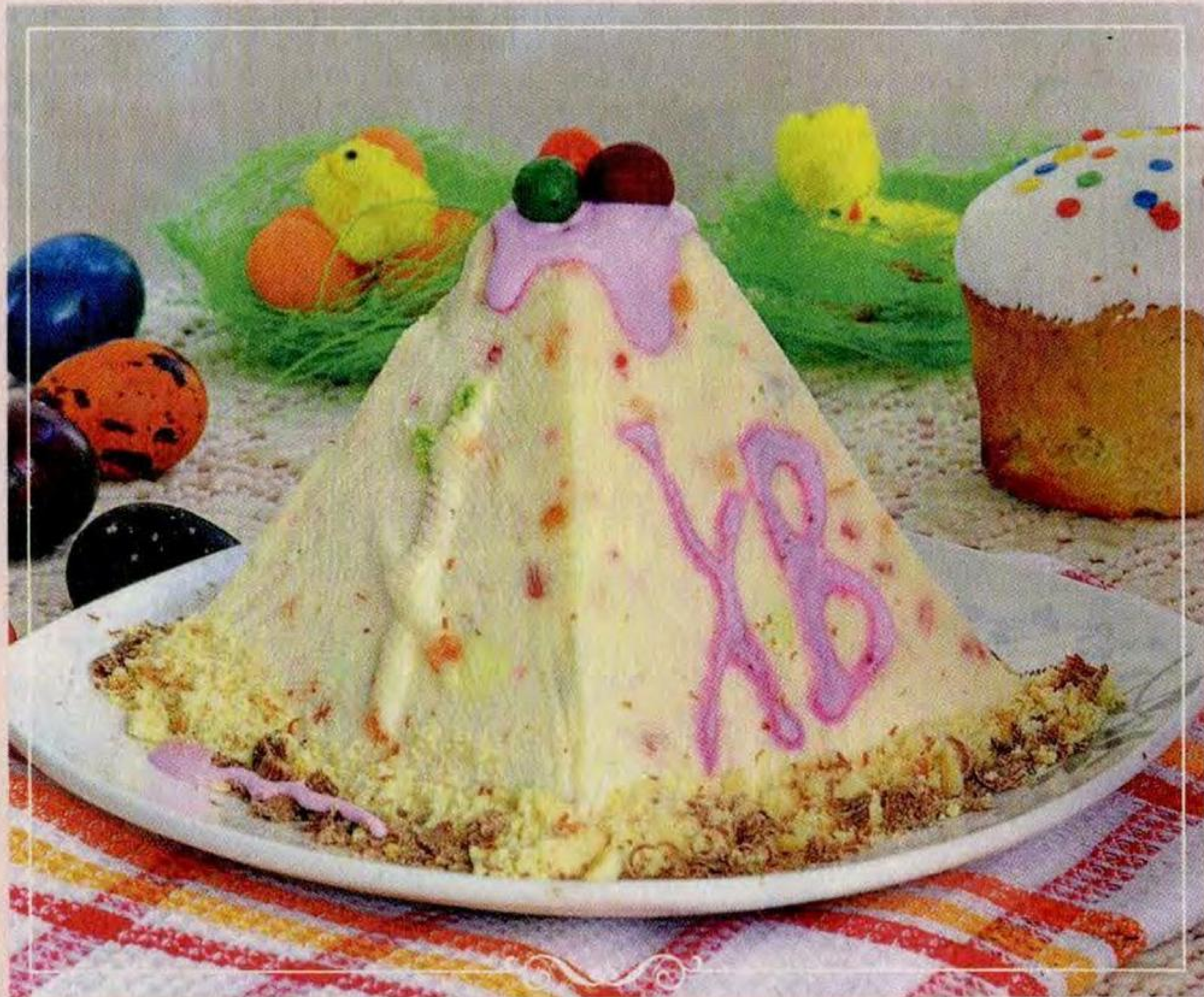
Просеять муку с содой, смешать с ореховой мукой, сформировать горку с углублением. В углубление влить дрожжи и тёплый ке-

фир, добавить сметану, сливочное масло, соль и растертые желтки. Вымесить до эластичности, накрыть и дать подойти в тёплом месте 1,5 часа.

Разогреть духовку до 190°. Белки взбить в пену, добавить в тесто вместе с ореховым маслом (если нет, то взять оливковое масло), вымесить, разложить тесто по формам и дать подойти.

Выпечь до готовности. Украсить по желанию.

Пасха со вкусом **пломбира**



55

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 500 г творога,
- 150 мл сгущёнки,
- 100 г сливочного масла,
- 100 мл жирных сливок,
- цукаты по вкусу,
- ванилин.

ДОБАВИТЬ к размягчённому маслу сухой и не очень жирный ворог, сливки. Всыпать щепотку ванилина, можно добавить и немного сахара.

С помощью блендера превратить всю эту смесь в однородную массу.

Подготовить изюм, курагу, цукаты, орешки, сушеные ягоды (по желанию). Добавить их к творогу. Ещё раз всё перемешать.

Форму-пасочницу застелить чистой влажной марлей.

Выложить в неё готовую массу. Плотно завернуть края марли, чтобы полностью закрыть верх.

Установить сверху небольшую банку с водой в качестве груза. Отправить форму с грузом в холодильник.

От 15 до 20 часов пасха должна постоять под прессом, чтобы вышла вся лишняя сыворотка. Ну а затем достать её из холодильника, аккуратно снять марлю, а пасху выложить на блюдо и украсить.

Пасха медовая

С ЛИМОНА снять цедру, из мякоти выжать сок. Цукаты мелко нарезать.

Положить цукаты, изюм и цедру в миску. Влить лимонный сок, перемешать и оставить на 1 час.

Творог (лучше вначале пропустить его через сито) взбить с размягчённым маслом и сметаной. Добавить сахар, мёд и цукаты с изюмом. Перемешать.

Пасхальную форму застелить двумя слоями пищевой плёнки. Ножницами сделать в плёнке прорези. Вторым вариантом – застелить пасочницу одним слоем влажной марли. Уложить смесь, отформовать её, сверху положить тарелку, равную диаметру формы, поставить на неё груз. А саму форму поставить в дру-

гую ёмкость, чтобы выделяющаяся сыворотка могла свободно собираться на дне этой ёмкости.

Поместить форму с творожной массой и грузом в холодильник на 10–12 часов.

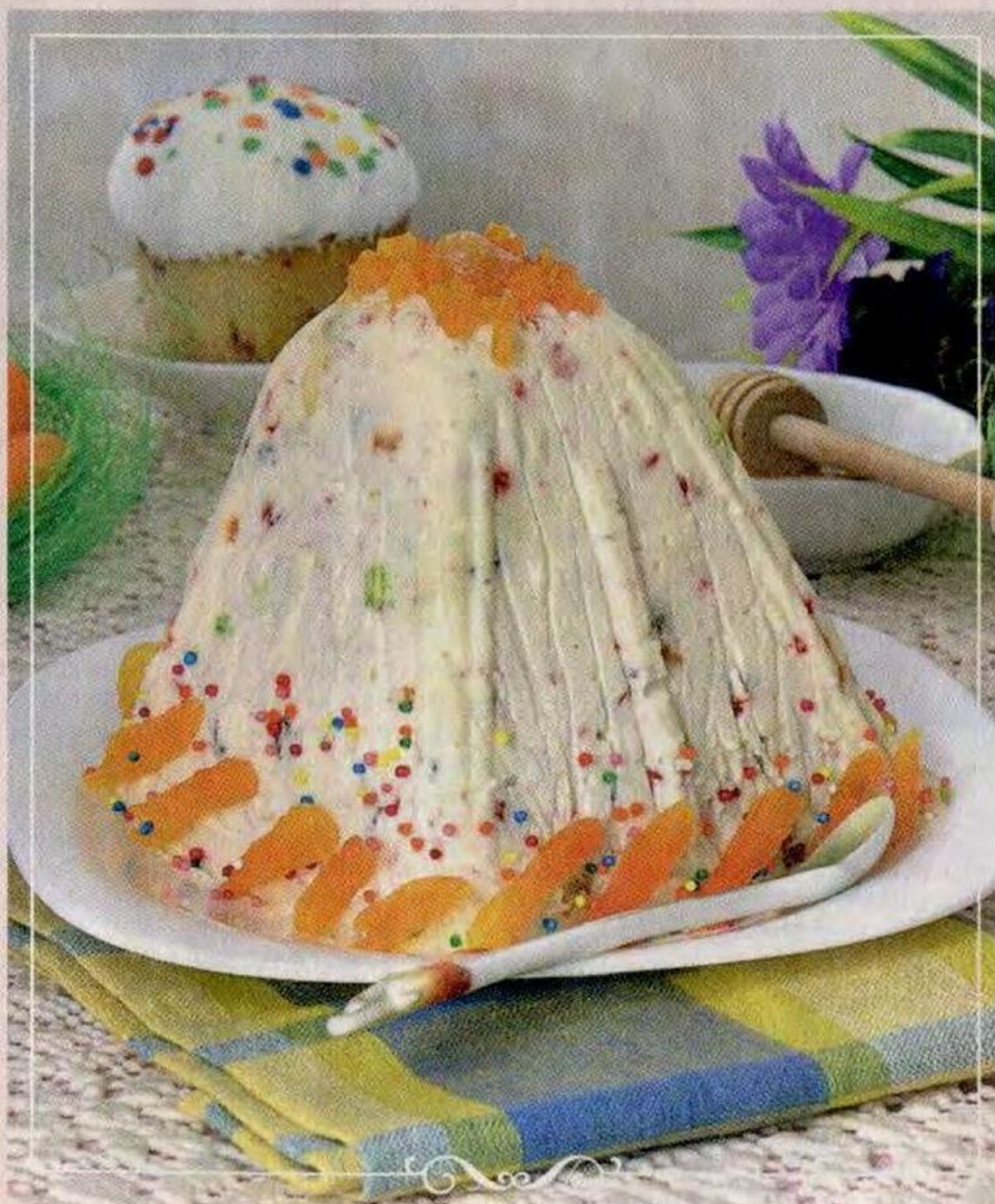
Перевернуть форму на тарелку, вынуть пасху и перенести её на блюдо. Сверху полить мёдом, украсить.

60

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 700 г жирного творога,
- 1 лимон,
- 100 г цукатов,
- 50 г изюма,
- 120 г сливочного масла,
- 100 мл сметаны жирностью не менее 20%,
- 70 г сахара,
- 50 г цветочного мёда + для подачи.



Ореховая пасха с черносливом



50

МИНУТ



ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 600 г творога 9% жирности,
- 200 г сырого арахиса,
- 200 мл сметаны 20% жирности,
- 1 желток,
- 20 штук чернослива,
- 4 ст. ложки сахарной пудры.

НА ПРОГРЕТУЮ сухую сковороду выложить арахис. Поджарить, время от времени помешивая, чтобы не подгорел. Дать орехам остыть. Очистить, измельчить.

Чернослив промыть под струей воды. Затем залить горячей водой и оставить на 10 минут.

В отдельную глубокую миску выложить творог, сметану, желток, сахарную пудру (её количество при желании можно увеличить). Взбить венчиком, добавить жареный арахис.

С чернослива слить воду, мелко нарезать. Добавить к общей массе. Перемешать ложкой.

Форму или любую ёмкость

с отверстиями для стекания сыворотки внутри выстелить двойным слоем чистой марли или чистой и влажной хлопчато-бумажной тканью. Переложить творожную массу, слегка прижать её. Сверху разровнять. Свисающими концами марли закрыть полностью поверхность пасхи, положить сверху тарелку, на неё установить груз, например, банку с водой. Форму поставить в другую ёмкость, чтобы сыворотка стекала в неё, а не на полки холодильника. Оставить пасху на ночь или подольше, от этого она хуже не станет.

Аккуратно выложить пасху на тарелку, убрав марлю, украсить.

Пасха с мармеладом

ВЗБИТЬ сливки с половиной сахарной пудры в густую пену.

Отделить у яиц желтки от белков. Желтки растереть с оставшейся сахарной пудрой. Белки взбить в пену со щепоткой соли. Творог протереть через сито или дважды пропустить через мясорубку.

Смешать творог с размягчённым сливочным маслом, сливками и желтками. Осто-

рожно ввести взбитые белки. Мармелад нарезать небольшими кубиками и добавить в смесь.

Форму для пасхи застелить двойным слоем марли, выложить в неё творожную массу, слегка прижать её, чтобы она приняла форму пасочки. Края марли завернуть внутрь, накрыв ими всю верхнюю поверхность. Сверху положить тарелку, равную диа-

метру формы, поставить на неё гнёт.

Поставить форму в ёмкость для стекания в неё сыворотки. Поместить конструкцию в холодильник минимум на ночь. После того, как сыворотка выйдет из творожной массы, достать пасочницу из холодильника, аккуратно снять марлю, выложить пасху на блюдо и празднично украсить.

45

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 700 г творога,
- 2 ч. ложки ванильного сахара,
- соль,
- 2 яйца,
- 70 г сливочного масла,
- 0,5 л 33% сливок,
- 200 г мармелада,
- 0,5 стакана сахарной пудры.



КУЛИНАРНЫЙ ПЬЕДЕСТАЛ

2 МЕСТО

Печенье
«Тузик»

(С. Толокова,
г. Ухта, №02)

1 МЕСТО

Кулич «Топлёное
молоко»

(В. Прождёнухова,
г. Москва, №06)

3 МЕСТО

Утка под соусом
из инжира

(Е. Черных,
г. Елец, №06)

Шоколадные кексы на Пасху



55

МИНУТ

ВАМ ПОНАДОБЯТСЯ:

- 200 г муки,
- 50 мл кефира,
- 30 мл раст. масла,
- 50 г сахара,
- 1 яйцо,
- 2 ст. л. какао,
- 0,25 ч. л. разрыхлителя,
- 1 щепотка соли,
- 50 г вареной сгущенки,
- 100 г слив. масла,
- шоколадная посыпка,
- конфеты.

В МИСКЕ смешать какао, щепотку соли, муку и разрыхлитель. Хорошо перемешать смесь.

В другой миске взбить яйцо с сахаром, добавить кефир и растительное масло. Смешать две смеси. Хорошо перемешать тесто. В формочки вложить бумажные вкладыши для кексов. Наполнить тестом на 2/3 от объёма.

Выпекать в разогретой до 180° духовке 15 минут, готов-

ность проверить деревянной палочкой. Кексы остудить.

Приготовление крема: взбить размягчённое сливочное масло, постепенно добавив в него варёную сгущенку. Взбивать до пышности и однородности.

Нанести приготовленный крем на кексы. Украсить шоколадной посыпкой и разноцветными конфетами.



СОВЕТ ШЕФ-ПОВАРА

Пасхальный стол – праздничный, обильный. Помимо традиционных куличей, пасхи и крашеных яиц на нём обязательно присутствуют пироги, студень, буженина, гусь или утка с яблоками и т. д.

Готовя крашеные яйца, не забывайте: чтобы яйца при варке не лопнули, их надо около часа подержать при комнатной температуре, а при варке добавить в воду столовую ложку соли.

Готовность кулича определяют, воткнув в него тонкую лучину: если вынутая лучина сухая – кулич готов, а если на лучине будет тесто – кулич сырой.



Ароматы следующего номера



ЦВЕТНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

НАЛИВНОЙ КЕКС С ФАСОЛЬЮ



РАССОЛЬНИК «ПАНСКИЙ»

ОТКРЫТА ПОДПИСКА НА ВТОРОЕ ПОЛУГОДИЕ 2018 ГОДА.



Россия **П2773**
Крым **61673**



Казахстан
24505



До новых вкусных встреч!

**Шеф-повар
Марина Видакова**

**СЛЕДУЮЩИЙ
НОМЕР В ПРОДАЖЕ**
с 10.04.2018 г.

Газета «Чудо-Поварёшка»
№6 (411) **16+**
выходит 2 раза в месяц
Учредитель – Жбанков С.П.
Издатель –
ООО «ЮНИЛАЙН».

юнилайн

www.yuniline.ru

Свидетельство о регистрации СМИ
ПИ № 77 – 14332 от 10 января 2003 г.
Выдано Министерством Российской
Федерации по делам печати, телерадиове-
щания и средств массовых коммуникаций.

Главный редактор –
Сергей Петрович Жбанков.
Дизайнер – Панасова О. А.

Адрес редакции и издателя:
214025, Смоленская область,
г. Смоленск, ул. Вяземская, д. 3.
Тел. 8 (4812) 35-87-77
Адрес для писем: 214020,
г. Смоленск, а/я 20.
E-mail: jbankov55@list.ru.
Подписной индекс – П2773.

Распространение в РФ –
ООО «Юнилайн»,
214025, Смоленская область,
г. Смоленск, ул. Вяземская, д. 3.
Тел. 8 (4812) 35-87-77

Поставщик
в Республику Беларусь
ООО «ЮНИЛАЙН-БЕЛ».
220092, г. Минск, ул. Б. Берута, 36,
пом. 107а.
Тел. (375-17) 322-02-86.

Распространение в Республике
Казахстан – ТОО «ЮНИЛАЙН
КАЗАХСТАН».
Тел. 8 (701) 723-12-69, 8 (7271)
331-79-48, e-mail: total@yuniline.kz.

Распространение в странах
Европы – ОО Юнилайн Europe,
Tel: +372 56 86 77 47,
e-mail: v.radionenkovi@yuniline.com.

Отпечатано в типографии
ООО «Типографский комплекс
«Девиз»
195027, Санкт-Петербург,
ул. Якорная, д. 10, корпус 2,
литер А, помещение 44,
по заказу ООО «ЮНИЛАЙН».
Установочный тираж 51 000 экз.
Заказ № ТД-1354.
Свободная цена.
Подписано в печать: 13.03.2018 г.
в 18 часов.
По графику – 18⁰⁰.
Фактически – 18⁰⁰.
Выход из печати: 27.03.2018 г.

Очень выгодно подписаться на «Чудо-Поварёшку» можно, не выходя из дома.
Зайдите на сайт издательства «ЮНИЛАЙН» (www.yuniline.ru) и выберите раздел «ПОДПИСКА».

Творожный десерт на Пасху

40

МИНУТ

ВАМ

ПОНАДОБЯТСЯ:

- 350 г творога,
- 100 г сахара,
- 120 мл сметаны,
- 15 г желатина,
- 15 мл молока,
- 50 мл воды,
- 50 г цукатов и изюма.



ЖЕЛАТИН залить холодной водой и дать ему набухнуть. Влить молоко и растворить на водяной бане.

Измельчить цукаты. Подготовить изюм.

Творог, сметану и сахар смешать в блендере до однородной массы.

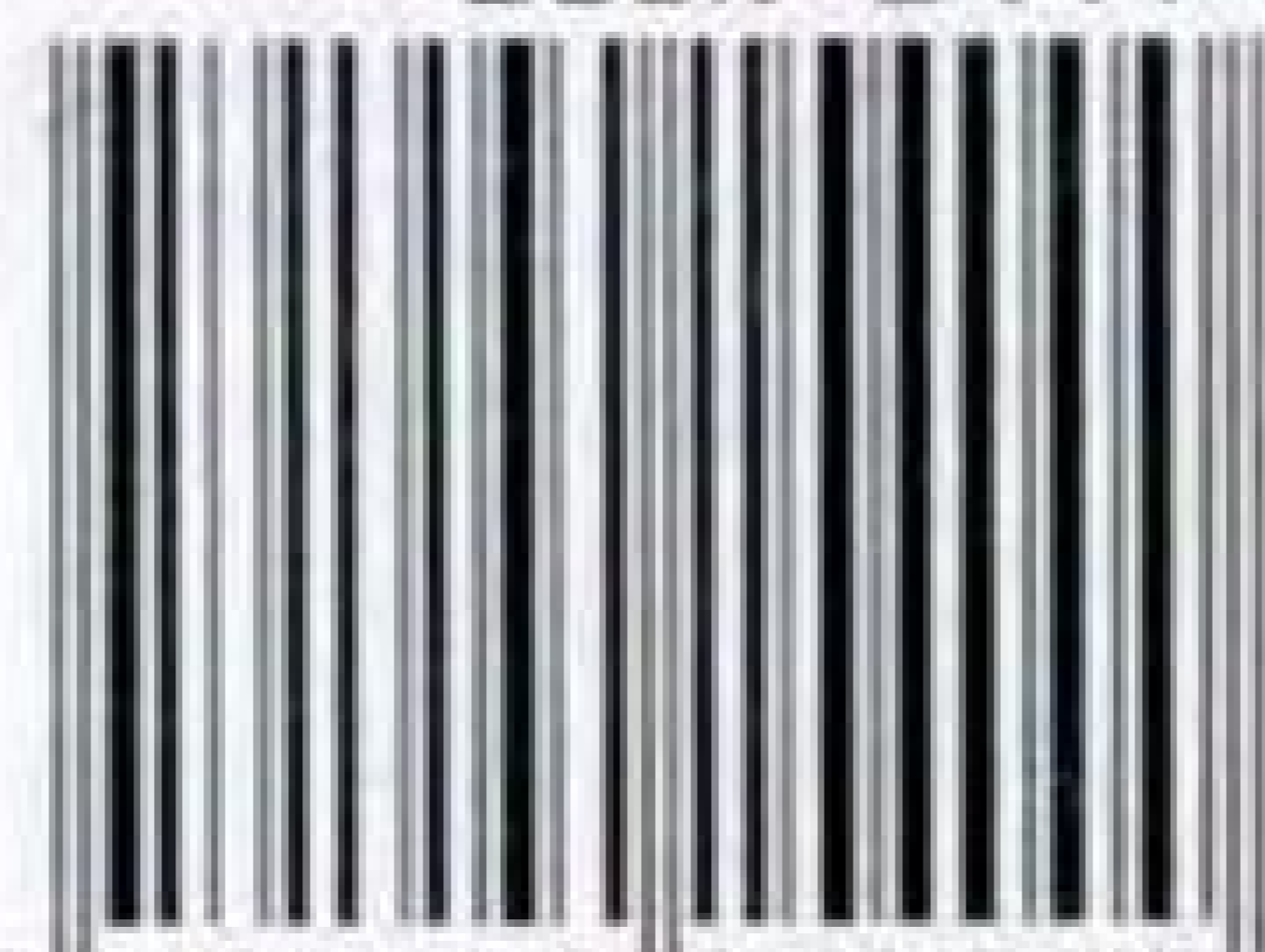
На дно силиконовых формочек выложить измельчённые цукаты.

Ввести желатин в творожную смесь и снова взбить до однородной массы. Переложить массу в кондитерский мешок. Выложить её в формочки, наполняя их на две трети.

Положить изюм и заполнить формы до краёв творожной массой. Поставить формочки в холодильник на 40 минут. Выложить на тарелочки.


Юнилайн[®]
издательство печатной продукции

ISSN 1994-1544



9 771994 154000



1 8 0 0 6

ВНИМАНИЕ!



НАШ ИНДЕКС

П2773

ПОДПИШИСЬ!