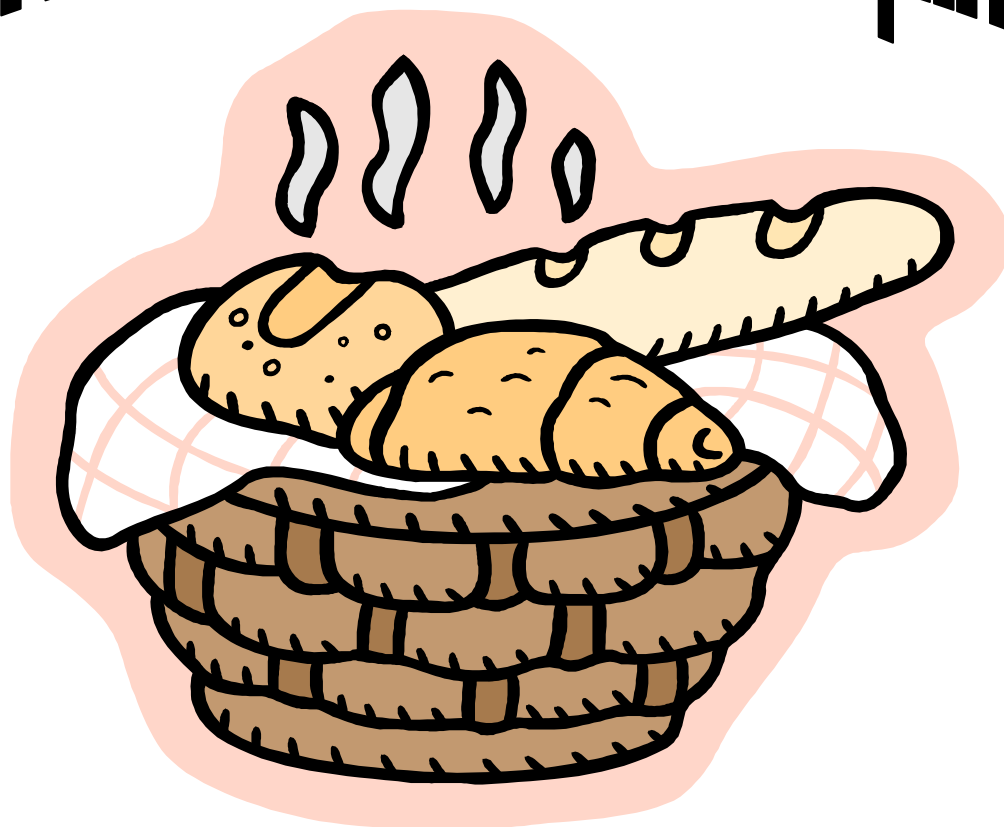


**Сборник рецептов  
ХАУСТОВОЙ  
НИНЫ ВИКТОРОВНЫ**

**СБОРНИК КУЛИНАРНЫХ РЕЦЕПТОВ**



**СОБСТВЕННОЕ ИЗДАНИЕ  
2009**

# САЛО

кулинарные рецепты приготовления копчённого, солёного сала.



## КОРЕЙКА ПО ЧУДОВСКИ

**500** грамм свиной грудинки с прослойками сала, **1,5** столовой ложки соли, **1** литр воды, **100** граммов луковой шелухи, перец, чеснок – по вкусу.

На дно кастрюли положить половину заготовленной луковой шелухи, затем – грудинку, залить солёной водой и сверху засыпать оставшуюся луковую шелуху.

Варить **40** минут. Выдержать в рассоле **3 – 6** часов, затем нашпиговать чесноком, натереть перцем, положить в морозилку.

## СОЛЁНОЁ САЛО

**1,5 – 2** килограмма свежего сала нарезать кусками шириной **15** см и натереть их со всех сторон солью. **2** головки чеснока очистить, измельчить, смешать с молотым перцем.

Куски сала нашпиговать этой смесью, посыпать тмином, кориандром, ещё раз солью и положить один на один. Плотно завернуть в хлопчатобумажную белую ткань и придавить гнётом. Оставить при комнатной температуре на **3 – 4** дня.

Затем переложить в полиэтиленовый пакет и убрать в морозилку. Через **2 – 3** дня замечательное сало готово к употреблению.

## САЛО В РАССОЛЕ

Приготовить рассол : На **1** литр воды – **5** столовых ложек с верхом соли, **5 – 6** горошин перца, лавровый лист, **50** граммов луковой шелухи, **0,5** чайной ложки аджики (по желанию). Как только рассол закипит, положить **1,5** килограмма свежего сала с прослойками, варить **15 – 20** минут. Кастрюлю снять с огня, завернуть в одеяло на **10 – 12** часов (можно на ночь). Достать сало, натереть пропущенным через чесночницу чесноком – **МОЖНО ЕСТЬ!!!** Хранить в холодильнике.

## **САЛО «ОСОБЕННОЕ»**

**Один килограмм свежего сала с прослойкой мяса, по четыре столовых ложки, пропущенного через пресс чеснока, растительного масла, соли, молотого чёрного перца, рубленой зелени петрушки и укропа.**

**Маринад : 1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 л воды. Сало варить в маринаде 15 минут. Сняв с огня, оставьте в маринаде до остывания, затем выложите в миску.**

**Смешайте чеснок, растительное масло, соль, молотый перец, зелень и густо обмажьте сало этой смесью.**

**Заверните в фольгу и положите в морозильник. Через сутки можно есть.**

## **САЛО «ДЛЯ ЛЮБИМОЙ»**

**Полтора килограмма сала нарезать на куски 20x10, через каждые 3-5 сантиметров тонким ножом сделать проколы, и начинить их очищенным, нарезанным чесноком ( 2 головки ).**

**Ещё одну головку очищенного чеснока, истолочь с солью в большом количестве и этим составом, а также готовой смесью пряностей для сала, (можно самим смешать чёрный и красный перец, тмин и кориандр) хорошо натереть подготовленные куски.**

**Сало плотно сложить солями, завернуть в белую, хлопчатобумажную ткань, придавить гнётом, и оставить на 3-4 дня при комнатной температуре.**

**Затем переложить сало в полиэтиленовый пакет и убрать в морозилку. Через 2 – 3 дня можно пробовать.**

## ДОМШНЯЯ БУЖЕНИНА

Для блюда подойдут, не только окорок, но и любые другие мягкие части свиной туши. Кто любит с чесноком, советую нашпиговать им мясо или просто натереть чесноком весь кусок, обсыпав специями.

Обязательно проткните мясо вилкой и (если кусок без жира) обмажьте его маслом. Настоящая буженина должна быть по вкусу немного остренькой, не забудьте обмазать её горчицей (одной столовой ложки вполне будет достаточно). Двухслойная обмазка уберёт мясо от пересыхания. Но иногда буженина всё-таки пересыхает и начинает крошиться. Чтобы этого не случилось, запекайте свинину в тесте. Возьмите по стакану воды и муки, подсолите, замесите тесто и разделите его на две части, одна большая, другая – чуть поменьше. Оба колобка раскатайте на тонкие листы. На один положите кусок мяса, вторым накройте его и плотно защипите края .

На противень или глубокую форму для запекания положите крест на крест две деревянные тонкие лучинки, подлейте 2 – 3 ложки воды, положите на них «колобок» и поставьте в разогретую духовку на 2 – 2,5 часа. Как только корочка начнёт подрумяниваться, убавьте в духовке жар. А когда хлебная корка станет полностью коричневой, буженину пора вынимать.

## ВЕТЧИНА ИЗ САЛА

Сало с прослойкой и со шкуркой уложить в эмалированную кастрюлю так, чтобы оно по объёму занимало одну третью часть кастрюли, пересыпать солью и оставить под гнётом на сутки (при комнатной температуре).

Затем сало залейте водой, добавьте перец-горошек (чёрный, душистый), лавровый лист, сушёную зелень, и промытую луковую шелуху. Доведите до кипения и тушите в течение часа. Остывшее сало выньте и нашпигуйте дольками чеснока. Тонкие кусочки сала сверните рулончиком, и перевяжите ниткой, толстые - сложите по два (шкуркой наружу) заверните в фольгу и положите в морозильник.

## **СВИНИНА КОПЧЁНАЯ**

**Один килограмм мясной брюшины наколоть ножом. Смазать смесью для засолки сала и натереть солью. В каждое отверстие капнуть по капле «жидкого дыма» и оставить на трое суток в холодильнике. Через трое суток переложить в глубокую сковородку на дно которой налить «жидкий дым» (100 г), накрыть крышкой и поставить в нагретую духовку на полчаса. Готовую свинину остудить и завернуть в пергаментную бумагу. Хранить в холодильнике. Очень вкусно.**

## **САЛО ТАЕТ ВО РТУ**

**Сало нарезать такими кусками, чтобы оно вошло в горлышко трёхлитровой банки. Вскипятить воду с лавровым листом, тмином, семенами укропа, добавить столько соли, чтобы опущенное в рассол яйцо плавало сверху.**

**Процеженным рассолом залить в банках сало. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками.**

**Такая заготовка сала хорошо хранится, если поставить их в холодильник. Если добавить чеснок, срок хранения уменьшается.**

## **БУЖЕНИНА**

**Один килограмм окорока, две-три головки чеснока, соль – по вкусу. Измельчить чеснок и смешать с солью, натереть мясо и оставить на два часа.**

**Затем выложить окорок на противень, накрыть влажной плотной тканью, чтобы не подсыхало, и запекать в горячей духовке два часа.**

**Когда готовое мясо остынет, положить его под лёгкий гнёт. Перед подачей нарезать ломтиками.**

## **САЛО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**На 1 л воды, 5 ст. ложки соли, 5 – 6 горошин перца, лавровый лист, 50 грамм луковой шелухи, 0,5 ч. ложки аджики (по желанию).**

**Как только раствор закипит, положить 1,5 кг свежего сала с прослойками. Кипятить 15 – 20 минут.**

**Кастриюлю снять с огня, завернуть в одеяло на 10 – 12 часов. Достать сало, натереть пропущенным через чесночницу чесноком.**

## **ЗАСОЛКА САЛА**

**(прослойка с мясом, можно косточки)**

**Порезать на куски. Сварить рассол из одной столовой ложки чайной заварки, 1,5литра воды, и 4 столовых ложек соли, процедить. Сложить куски в кастрюлю и залить этим рассолом.**

**С момента закипания на медленном огне, варить 20 минут. Когда рассол остынет, достать сало, натереть чесноком, обсыпать красным и чёрным перцем молотым кориандром. Оставить в тепле на 8-10 часов. Затем убрать сало в морозильник.**

# ОКОРОЧКА





## **ОКОРОЧКА «КОПЧЁНЫЕ» № 1**

Два-три окорочка разморозить. Вскипятить четыре литра воды, остудить и добавить 150 грамм соли, лавровый лист, две дольки измельчённого чеснока, перец – по вкусу.

Опустить в рассол окорочка, поставить гнёт. Дать постоять в холодильнике 3 – 4 суток.

Вынуть окорочка из рассола, и переложить в глубокую сковороду. Один стакан крепко заваренного чая, смешать со ста граммами «жидкого дыма» и залить окорочка. Закрывать крышкой и поставить в духовку. **ОЧЕНЬ ВКУСНО.**

## **ОКОРОЧКА «КОПЧЁНЫЕ» № 2**

На дно большой кастрюли положить много луковой шелухи, предварительно вымытой в холодной воде. Добавить один стакан соли. Плотнo уложить 2-3 килограмма окорочков, и залить водой так, чтобы она покрыла их полностью.

Варить на среднем огне 20 - 30 минут. Сняв с огня остудить, поставив в холодное место. Через 1 - 2 дня вынуть окорочка из рассола, подсушить и обмазать аджикой с чесноком. Приготовленное таким образом мясо очень вкусное и красивое на вид.

## **ПЬЯНАЯ КУРИЦА**

Куриные окорочка, бутылка пива, стакан риса, приправа. Куриные окорочка порезать на кусочки, посолить, поперчить. Положить в утятницу. Сверху залить пивом так, чтобы куриное мясо было покрыто полностью.

Крышкой не закрывать и на полчаса - в духовку. Затем окорочка раздвинуть по сторонам, а в центр положить чистый сырой рис. И всё это ещё на тридцать минут в духовку, теперь уже накрыв утятницу крышкой.

Затем выложить всё на плоское блюдо – в центре должен быть рис, а по краям окорочка.

# РЫБА



## КОПЧЁНАЯ СКУМБРИЯ

Такая рыба долго хранится в холодильнике. Хранить её следует, обмазав растительным маслом и завернув в пищевую плёнку.

Для рассола : 2 л воды, 4 столовых ложки сахара, 8 столовых ложек соли луковая шелуха (чем больше, тем лучше), специи на ваше усмотрение. Рассол довести до кипения и охладить. Добавить 2 –3 столовые ложки «жидкого дыма». Если его нет, можно обойтись и без него, но тогда вкус рыбы будет не копчёной, а рыбного балыка.

Понадобится 2 кг скумбрии. У рыбы отрезать головы, выпотрошить и промыть. Подготовленную рыбу опустить в остывший рассол, и положить небольшой гнёт. Поставить в холодильник на 3 – 4 дня.

Достать рыбу из рассола, обсушить бумажной салфеткой, и повесить за хвост на 12 часов при комнатной температуре. Под рыбу подставить противень, так как будет стекать жир. Очень, очень, очень вкусно.

## СЕЛЬДЬ КОПЧЁНАЯ

Пока размораживаются три сельди, приготовить рассол, залив 50 грамм (две горсти) луковой шелухи на 1,5 литра воды и добавить пряности для засолки рыбы, лавровый лист, 150 грамм соли, и прокипятить.

Когда рассол остынет и приобретёт тёмно-коричневый цвет, положить кусочки рыбы, добавить 100 граммов «жидкого дыма», и поставить небольшой гнёт.

Рыба должна стоять в холодильнике трое суток. Через каждые сутки кусочки переворачивать. Через трое суток сельдь вынуть из раствора и обсушить. Рыба должна быть золотистой.

## **СЕЛЁДОЧКА « ПО -БЫСТРОМУ»**

**Один килограмм сельди очистить от кожицы и костей, нарезать на кусочки и сложить в кастрюлю. В пол литре воды развести три столовых ложки соли, и залить этим рассолом рыбу.**

**Оставить на 1,5 часа под гнётом. Затем слить жидкость, и на пять минут залить одним стаканом холодной воды, в которой развести одну столовую ложку 9 % уксуса. Через пять минут слить.**

**По вкусу добавить нарезанный кольцами лук, перец горошком, лавровый лист, растительное масло. Через 10 – 15 минут сельдь готова к употреблению.**

## **СКОРОСПЕЛАЯ СЕЛЁДКА**

**У свежемороженой селёдки удалите голову, хвост, внутренности, снимите кожицу. Нарежьте кусочки средней величины и переложите в эмалированную миску. На один килограмм подготовленной рыбы, возьмите одну столовую ложку (без верха) соли, столько же сахара, десять штук гвоздик, 2 – 3 лавровых листочка, и несколько горошин душистого перца.**

**Всё перетрите руками, и плотно до самого веха уложите селёдку в стеклянные, с заворачивающимися крышками банки. Сверху налейте две – три столовых ложки подсолнечного масла. Поставить банки в холодильник. Через сутки рыбу можно подавать к столу.**

**Можно использовать другую свежую рыбу. Засоленная по такому рецепту рыба получается нежной и ароматной.**

## СОЛЁНАЯ СЕЛЬДЬ, ГОРБУША

Для засолки 1 кг рыбы, потребуется 100 г соли, 50 г сахарного песка, 5 горошин душистого перца, 3 гвоздики, 4 лавровых листа и сушёные корочки апельсина или мандарина.

Перец, гвоздику, лавровый лист и цедру измельчите в кофемолке или истолките в ступе. Соедините всё с солью и сахаром. Перемешайте. Получится ароматная смесь. Рыбу почистить, выпотрошить, вымыть, подсушить полотенцем. Затем натереть приготовленной смесью. Особенно хорошо просаливайте голову, участки вдоль хребта изнутри.

Подготовленную рыбу сложите в целлофановый пакет, завяжите, положите на блюдо и положите в прохладное место на два – три дня. Периодически кусочки меняйте местами: нижние кладите вверх, верхние – вниз. По прошествии 2-3 дней, по мере надобности, доставайте рыбу, смывайте пряности, и соль водой, просушивайте, и режьте тоненькими пластинками.

### Чтобы ускорить процесс соления

вымытую, выпотрошённую рыбу порежьте на куски и сложите в стеклянную банку. Приготовьте рассол. Все специи и соль возьмите в той же пропорции, что и в первом рецепте.

Растворить их в литре воды и вскипятить. После охлаждения залить этим рассолом рыбу. Сверху налейте столовую ложку растительного масла. Через 10 – 12 часов рыба готова.

## РЫБКА ДОМАШНЕГО «КОПЧЕНИЯ»

Приятно если блюдо не требует денежных затрат и никаких особых усилий для его приготовления, а результат получается на пятёрочку!!!

На один килограмм скумбрии или ставриды – один литр воды, горсть шелухи от лука. Шелуху залить водой и кипятить пять минут. Добавить три столовых ложки соли и две столовых ложки сахара, и пятьдесят граммов «жидкого дыма». В этот маринад положить рыбу на двое суток

## СЕЛЁДОЧКА КОНСЕРВИРОВАННАЯ

1, 2 кг сырой сельди очистить от голов и внутренностей. Чистый выход – 1 кг. рыбной мякоти. Хорошо разогреть небольшой казанок.

Выкладывать в него чередуя слой сельди, слоем репчатого лука, нарезанного кольцами.

Добавить 4 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложку без верха соли, 1 ст. ложку воды, пряности.

Довести до кипения, уменьшить огонь и томить 3 – 4 часа. Сложить в банку и поставить в холодильник.

## ГАРБУША МАЛОСОЛЬНАЯ

У крупной рыбы отрезать голову и хвост, очистить внутренности. Порезать рыбу на 3 – 4 куска, затем каждый пополам вдоль. Посыпать специями из расчёта на один кусок рыбы 0,5 ст. ложки соли, 1/4 часть измельчённого лаврового листа и перец горошком (3-4 горошины на кусок), пропустить чеснок через чесночницу и смазать им рыбу (1 долька чеснока на 1 кусок рыбы).

Выдержать в тепле 3 – 4 часа. Затем выставить в прохладное место. Через 10 – 12 часов рыба готов

## ЛОСОСЬ СОЛЁНЫЙ

Один килограмм рыбы, 100 – 200 грамм соли, 50 грамм сахара. У лосося удалить голову, хвост, внутренности. Рыбу снаружи и изнутри протереть тряпкой, и удалить спинной хребет. Филе натереть смесью соли и сахара, и слоями положить в посуду: нижний слой кожей вниз, следующий кожей вверх и т.д. Верхний слой должен быть кожей вверх.

Сверху насыпать слой соли, положить груз, прикрыть крышкой или тканью, и поставить в прохладное место. Таким же способом можно засолить и другую рыбу семейства лососевых.

## **МАРИНОВАНАЯ СКОРОСПЕЛАЯ РЫБА**

Любую белую рыбу моем, чистим, потрошим, опять моем, нарезаем на кусочки не более 15 миллиметров.

Заливаем на двадцать минут раствором соли и уксуса по вкусу.

Затем вынимаем из раствора, заправляем маслом и луком, и подаём к столу.

## **РЫБА МАЛОСОЛЬНАЯ**

Один килограмм рыбы, 250 грамм соли, 60 грамм сахара, 100 грамм уксуса.

Всё выше перечисленное смешайте с рыбой, поставьте на двое суток под гнёт.

Затем промойте рыбу, разложите в маленькие баночки, пересыпьте луком и залейте растительным маслом, чтобы оно покрыло рыбу.

# КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ





## **ОГУРЦЫ «ПО – ВОЛГОГРАДСКИ»**

Чеснок, чёрный молотый перец, огурцы. Для рассола : на 10 литров воды – 500 гр соли, 500 гр сахара, укроп, петрушка, 100 мл уксусной эссенции. Огурцы вымыть, обрезать с двух сторон кончики, залить кипятком, закройте крышкой, укутайте одеялом.

Пока вода, которой залиты огурцы, остывает, приготовьте рассол : вскипятите воду с солью, сахаром, укропом, петрушкой. Банки ошпарьте кипятком, на дно каждой банки положите 2 – 3 зубчика порезанного чеснока,  $\frac{1}{4}$  чайной ложки молотого перца. Разложите остывшие огурцы по банкам. Залейте кипящим, процеженным рассолом, в который добавлена уксусная эссенция. Банки закатайте, накройте одеялом, чтобы медленно остывали.

## **ОГУРЧИКИ «ЛЕТО»**

В литровые банки уложить по два кружка лука, моркови, хрена, веточку укропа, по две горошины перца чёрного душистого, маленький лавровый листик, 0,5 ч. л. горчичных семян. Затем плотно уложить небольшие огурчики, залить маринадом, температура которого должна быть 60 – 70 градусов.

Банки прикрыть крышками, стерилизовать 20 мин. Закатать.

Для маринада : на 1 л воды – 200 гр 9% - ного уксуса, 20 гр соли, 100 грамм сахара.

## **ОГУРЧИКИ «ОСОБЫЕ»**

На 1 литр воды – одна ст. л. соли, одна ст. л. сахара. Небольшие, крепкие огурчики, зелень укропа, хрена, листья вишни, чёрной смородины, чёрный перец горошком, соль, уксусная эссенция.

Сразу после съёма, огурчики вымойте, уложите вертикально в чистые банки, переслаивая пряной зеленью. Вскипятите и залейте банки с огурчиками крутым кипятком «с горкой». Накройте металлическими крышками и выдержите 5 минут.

Тем временем вскипятите рассол. Слейте воду из банок и немедленно залейте огурцы кипящим рассолом, тоже «с горкой». Добавьте в каждую банку уксусной эссенции и сразу закатывайте. Переверните банки вверх дном, укутайте и оставьте так до полного остывания. Храните огурчики в холодильнике 3 – 4 месяца.

## **ПОМИДОРЫ «АРОМАТНЫЕ»**

**Маринад : 5 литров воды, 6 ст. ложки соли, 1 ст. ложка сахара, 15 лавровых листьев, 30 горошин чёрного перца, 20 листьев смородины, 20 листьев вишни кипятить 10 мин. В конце кипения влить 0,5 стакана разведённого уксуса (1 ст. л. уксусной эссенции на 20 ст. л. воды) и опустить 10 зубков чеснока.**

**Помидоры уложить в банки и залить кипящим маринадом. Дать постоять 7 мин. и слить. Этот же маринад ещё раз прокипятить 5 мин. , залить помидоры и закатать.**

## **ПОМИДОРЫ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»**

**7 – 8 кг красных помидоров, 3 головки чеснока, 6 луковиц, 9 ст. ложек растительного масла, зелень.**

**Заливка : 3 литра воды, 150 гр. 9% - ного уксуса, 3 ст. ложки соли, 7 ст. ложек сахара, перец горошком, лист.**

**Помидоры вымыть, крупные разрезать пополам. Нарезать колечками лук. Вымыть 3 –литровые банки. На дно положить зелень, налить в каждую банку 3 ст. ложки растительного масла. Уложить помидоры, переслаивая их луком и дольками чеснока.**

**Вскипятить заливку, добавить уксус. Залить горячим в банки, стерилизовать 12 – 15 мин. и закатать**

## **ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ**

**Свежие помидоры плотной кожицей и мякотью, хорошо вымыть, уложить в чистые 3 – литровые банки, залить на 5 мин . кипятком, затем слить его, а помидоры залить кипящей массой. Закатать, укутать.**

**Для заливки : 3 литра пропущенных через мясорубку помидоров, 5 ст. ложек соли, 6 ст. ложек сахара, 5 горошин душистого перца, 6 лавровых листьев, 3 шт. гвоздики, 1 чайная ложка молотой корицы. Довести до кипения, снять пену, проварить ещё 5 мин.**

## **КАПУСТА «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ»**

Нарубите 3 кг. капусты, добавьте 300 гр тёртой моркови, и ст. ложку соли и залейте стаканом сладкого кипятка, ( на 200 гр воды – столовую ложку с верхом сахара). Банки поставьте на поддон в тёпкое место (не на Солнце) на двое суток.

Поддон же понадобится для того, чтобы выбегающий при брожении сок не растекался по полу.

Готовую капусту хранить в холодильнике.

## **КАПУСТА ВКУСНАЯ**

Очистить и промыть средний кочан капусты. Разрубить его на несколько частей, выложить в эмалированную посуду, вперемешку с нарезанным чесноком и красной свеклой.

Всё залить горячим маринадом и выдержать в тёплом месте двое суток.

Маринад : 1,5 литра воды – 2 ст. ложки соли, 4 ст. ложки сахара, 0,5 стакана 6% уксуса.

## **ЦВЕТНАЯ КАПУСТА**

Разделить капусту на соцветия, ошпарить кипятком, охладить. Уложить в посуду и залить кипящим рассолом : 20 гр. соли на 1 л. воды.

Затем в каждую банку 0,5 литра, добавить 1 ст. ложку уксуса. Банки стерилизуются и укупориваются. Соотношение капусты и рассола соответственно 60 и 40 процентов.

## **ОВОЩНОЕ АССОРТИ**

На трёхлитровую банку положить : большой кусок свежей капусты, 7 – 8 огурцов, 5 помидоров, 3 луковички, 5 зубчиков чеснока. Всё это залить кипящим маринадом.

Маринад : 1,5 л. воды, 4 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки соли, 100 гр. 9% уксуса. Банку стерилизовать 20мин.

Закатать, перевернуть и хорошо укрыть.

## **ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ**

**Грибы очистить, отделить корешки от шляпок и залить на 25 – 30 мин. холодной водой. Затем хорошо промыть в двух водах. После этого грибы положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрывала их, добавить немного соли и варить при чуть заметном кипении, 30 мин. снимая накипь.**

**Затем грибы откинуть на сито. Готовые грибы опять положить в кастрюлю, залить маринадом. Варить в течении 10 – 15 мин.**

**Маринад : на 1 литр воды 2 ч. ложки уксусной эссенции, 2 ст. ложки сахара, 4 ч. ложки соли, 3 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, несколько штук гвоздики, и 3 кусочка корицы.**

**Закатать крышкой и хранить в прохладном и сухом месте.**

## **ГРИБЫ СОЛЁНЫЕ.**

**Грибы очистить от сора, промыть, вымочить и проварить в течении 5 – 10 мин. ( белые и подосиновики 10 – 15 мин. , опята и шампиньоны 25 – 30 ), затем снова промыть и посолить.**

**Грибы уложить рядами в подготовленную посуду и пересыпать солью ( 400 – 500 гр. соли на 10 кг. свежих грибов).**

**При засолке добавить чеснок и специи. Поверх засоленных грибов положить сверху деревянный кружок, и на него гнёт.**

**По мере того как грибы будут оседать, можно добавлять новые порции грибов.**

**Если через неделю рассол не будет покрывать грибы, надо увеличить гнёт. А чтобы не появилась плесень кружок и гнёт надо промывать в горячей, слегка подсоленной воде. Через 20 дней можно пробовать.**

## САЛАТЫ ГРИБНЫЕ



## ПОД «ШУБОЙ»

На тарелку выложить маринованные или свежие грибы, обжаренные в растительном масле. Слегка сбрызнуть их лимонным соком. Затем выложить слой измельчённого, ошпаренного лука и смазать его майонезом.

Следующий слой – из натёртой на крупной тёрке, картофеля, сваренного в мундирах, затем таким же образом сваренной и измельчённой моркови. Снова смазать всё майонезом.

Следующие слои – сваренные в крутую, и натёртые на крупной тёрке яйца, варёная колбаса, нарезаемая на мелкие кубики и обжариваемая в сливочном масле.

Снова смазать верхний слой майонезом, посыпать твёрдым сыром, натёртым на крупной тёрке.

## ВЕСЁЛЫЙ ПЕЙЗАЖ

Салат выкладываю слоями :

- Первый слой – отварное, мелко нарезанное мясо.
- Второй слой – измельчённый лук (предварительно залить кипятком, чтобы ушла вся горечь).
- Третий слой – натёртая на тёрке варёная морковь.
- Четвёртый слой – нарезанные солёные грибы.
- Пятый слой – опять отварное, мелко нарезанное мясо.
- Шестой слой – консервированная кукуруза.
- Седьмой слой – натёртый сыр.

Все слои поочередно промазываются майонезом. Украшаю салат ярко: цветочками из варёной моркови, кукурузой, зеленью, кусочками сладкого перца разных цветов. Получается весёлый кулинарный пейзаж.

## ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ

Одна упаковка крабовых пальчиков, одна банка маринованных грибов, одна луковица, три варёных яйца, майонез, горчица.

Крабовые палочки, грибы и яйца порезать кубиками. Лук нашинковать тонкими полукольцами.

Всё смешать и заправить майонезом, смешанным с горчицей (по вкусу).

### ЗВЕЗДОПАД № 1

Салат выкладывается слоями :

Первый слой – обжаренный лук и морковь, майонез.

Второй слой – жаренный мясной фарш, майонез.

Третий слой – жареные грибы, майонез.

Четвёртый слой – нарезанный на кусочки ананас.

Всё сверху по вкусу посыпать зеленью.

### ЗВЕЗДОПАД № 2

Салат выкладывается слоями :

Первый слой – мясо говядины отварить и нарезать кубиками.

Второй слой – лук нарезать кубиками и обжарить.

Третий слой – маринованные грибы.

Четвёртый слой – морковь натереть на крупной тёрке и обжарить. Каждый слой по вкусу обмазать майонезом.

## ПРАЗДНИЧНЫЙ

350 грамм шампиньонов, один пакетик сухариков со вкусом ветчины или сыра, 200 граммов ветчины, три варёных яйца, майонез. Подготовленные шампиньоны отварить до готовности, остудить и нарезать. Ветчину **порезать** тонкой соломкой. Яйца порубить. Всё смешать с сухариками, заправить майонезом и ещё раз перемешать.

## НОВЫЙ

Один стакан отварного риса, сто грамм консервированных грибов, луковица, два - три яйца, майонез, соль и зелень по вкусу. Грибы и яйца нарезать мелкими кубиками, лук измельчить. Всё смешать с варёным рисом, посолить и заправить майонезом. Сверху всё по вкусу украсить зеленью.

### НА ПОЛЯНЕ № 1

Нужно взять глубокую тарелку. Все продукты укладывать слоями, каждый слой смазывать майонезом.

Первый слой - маринованные целые шампиньоны сложить шапкой вниз.

Второй слой – укроп, или та зелень, которую вы любите.

Третий слой – триста граммов отварного куриного мяса.

Четвёртый слой – сто граммов твёрдого сыра, натёртого на тёрке.

Пятый слой – три сваренных вкрутую яйца.

Шестой слой – три солёных огурца.

Седьмой слой – три отварных картофелины.

Пусть салат постоит два часа. Затем содержимое тарелки перевернуть на плоское блюдо. Шляпки грибов окажутся сверху. Украсить зеленью, имитируя поляну.

### НА ПОЛЯНЕ № 2

Все продукты укладывать слоями :

Первый слой – три окорочка отварить и нарезать, посолить.

Второй слой – три или четыре зубчика чеснока, пропущенных через чесноковыжималку.

Третий слой – две штуки отварного картофеля.

Четвёртый слой – две штуки отварной моркови.

Пятый слой – триста граммов шампиньонов, обжаренных с луком.

Шестой слой – два сваренных вкрутую яйца, натёртых на тёрке.

Седьмой слой – сыр «Голландский» или «Российский».

Каждый слой смазать майонезом, по вкусу украсить зеленью, имитируя поляну.



## **НЕЖНОСТЬ № 1**

**Грибы вишенка – 0,5 кг, окорочка – 1шт, лук – 3шт, морковь – 3шт, орехи (ядро) –200 г, чеснок – 5 зубчиков, сыр – 50 г, яйца – 2шт, майонез – одна баночка.**

**Окорочок отварите, мелко нарежьте, грибы поджарьте на растительном масле с луком и морковью. Сложите всё слоями, каждый слой пересыпьте орехами и толчёным чесноком, посолите, помажьте майонезом. Первый слой – окорочок, второй слой - грибы, трети слой – яйца, натёртые на тёрке, сверху посыпьте тёртым сыром.**

## **НЕЖНОСТЬ № 2**

**300 г шампиньонов, 200 г ветчины, 1 – 2 свежих огурца, 100 – 150 г сыра, майонез.**

**Грибы отварить и мелко нарезать. Ветчину и огурцы нарезать соломкой. Сыр натереть на крупной тёрке.**

**Всё перемешать и заправить майонезом.**

## **МЕЧТА**

**На блюдо выложить секторами, не перемешивая, натёртую на средней тёрке сырую морковь, натёртую на тёрке для корейских салатов твёрдый сыр, нарезанную соломкой и обжаренную в растительном масле варёную колбасу и обжаренные в растительном масле промытые, измельчённые маринованные грибы.**

**В центре положить подсушенные в духовке мелкие сухарики из ржаного хлеба. По краю блюда ободком налить майонез.**

**Перемешать салат, всю эту прелесть, перед гостями.**

## ГЛУХАРИНОЕ ГНЕЗДО

200 г ветчины, 300 г шампиньонов, 4 – 5 картофелин, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, 4 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. майонеза, перец, соль – по вкусу.

Ветчину нарезать соломкой, картофель очищенную тоже нарезать соломкой и обжарить во фритюре.

Яйца сварить и тоже нарезать соломкой. Грибы нарезать полосками, лук полукольцами. Грибы обжарить на сливочном масле, добавить лук, прожарить до готовности.

Смешать ветчину, картофель, яйца, грибы с луком, поперчить, посолить, заправить майонезом.

Для «яиц»: 250 г крабовых палочек, 1 кубик куриного бульона, 5 яиц, 0,5 ст. риса, 2/3 банки консервированной кукурузы, 100 г твёрдого сыра, майонез.

В бульоне из кубика отварить рис. Пропустить через мясорубку рис, крабовые палочки, кукурузу и сваренные вкрутую яйца. Заправить массу майонезом, сформировать шарики и обвалить в натёртом на тёрке сыре.

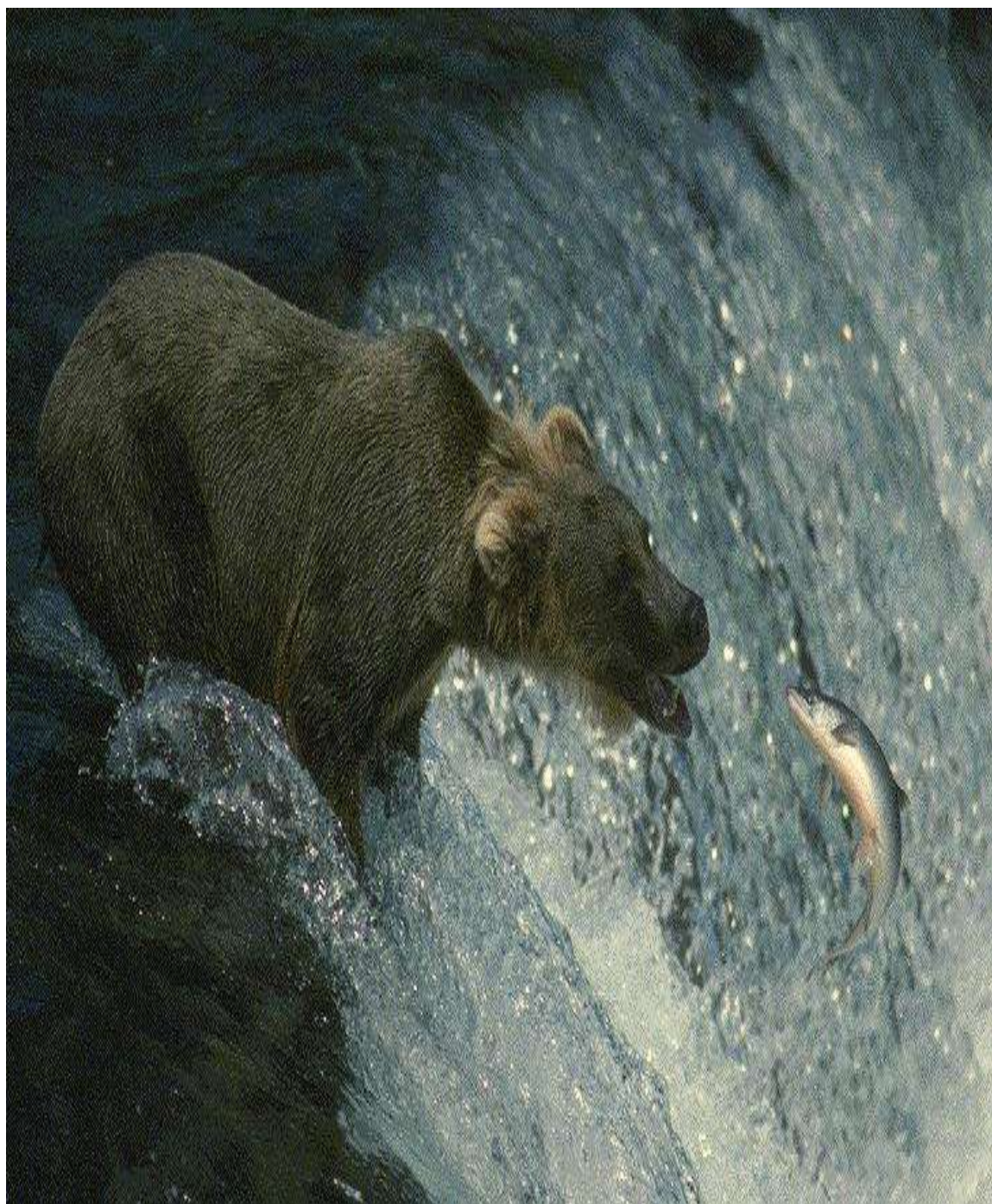
На большое блюдо выложить салат. Зелень петрушки и укропа измельчить и посыпать по краю блюда, а в середину салата уложить «яйца» в виде шариков.

## УДИВЛЕНИЕ

1 банка консервированных ананасов, 1 банка консервированных шампиньонов, 300 г копчёной курицы.

Всё порезать и заправить майонезом.

## САЛАТЫ РЫБНЫЕ



## ПРОЩЕ НЕКУДА

Банка рыбных консервов в масле, один стакан риса, луковица, майонез, соль и перец по вкусу.

Отварить рис, промыть. В салатнице размять консервы, добавить рис, мелко нарезанный лук, заправить майонезом, посолить, поперчить.

Всё аккуратно перемешать.

## ЛИМОННАЯ РЫБКА

Банка консервированной горбуши, две варёные моркови, 150 г сыра, луковица, лимон, четыре сваренные в крутую яйца, обычная пачка майонеза (250 г).

Морковь и сыр натереть на крупной тёрке. Яйца, лук и лимон (обязательно с кожурой) нарезать мелкими кубиками. Все компоненты перемешать.

Добавить размятую вилкой горбушу и заправить майонезом.

## САЛАТ С ГАРБУШЕЙ «МАГНОЛИЯ»

1 слой – картофельное пюре.

2 слой – крутые яйца, натёртые на тёрке.

3 слой – лук нарезанный, и ошпаренный кипятком.

4 слой – яблоки нарезанные или натёртые.

5 слой – горбуша консервированная.

Каждый слой смазать майонезом. Сверху посыпать тёртым сыром.

## АНГЕЛ

1 банка шпрот, 1 луковица, 1 морковь, 300 г твёрдого сыра, 200 г орехов, 3 варёных яйца, 1 небольшая свекла, 1 свежий огурец, 1,5 стакана майонеза.

Салат выкладывать слоями. Первый слой – мелко порезанные шпроты, 2 слой – сырая морковь, натёртая на мелкой тёрке, 3 слой – майонез, 4 слой – мелко нарезанный лук, 5 слой – рубленые яйца, 6 слой – майонез, 7 слой – мелко нарезанный огурец, 8 слой – натёртая на тёрке варёная свекла, 9 слой – майонез, 10 слой – тёртый сыр, майонез.

Украсить салат мелко дроблёнными орехами.

## СТУДЕНЧЕСКИЙ

2 картофелины, 1 морковь, 1 банка консервов шпрот, майонез, половина луковицы, зелень для украшения.

Отварить картофель, морковь, яйца. Очистить и натереть по отдельности на крупной тёрке. Лук измельчить и обжарить до золотистого цвета в растительном масле.

Шпроты поломать крупными ломтиками. Уложить в салатник слоями: картофель, шпроты, морковь, яйцо, лук. Каждый слой смазать майонезом. Верх залить майонезом и украсить зеленью.

## СЛОЁНЫЙ

Выкладывать слоями, каждый промазывая майонезом: натёртый на крупной тёрке отваренный картофель, солёные огурцы нарезанные кубиками, натёртую на тёрке отварную морковь, отваренный рис, измельчённые рыбные консервы в масле, натёртые на тёрке яйца, свеклу. Дать пропитаться 1 – 2 часа

## ОКЕАН

На дно салатника выложить немного отварного риса. Консервы из лосося, предварительно размять вилкой, затем выложить на рис. Всё хорошо пропитать майонезом. Затем натереть 100 г холодного сливочного масла, 4 яйца. Сверху смазать майонезом. Дать пропитаться.

## ШПРОТНЫЙ № 1

1 банка шпрот, сухарики из белого хлеба 1 х 1 см, 2 – 4 помидора, чеснок по вкусу, майонез.

Из консервов слить масло, шпроты поломать на небольшие кусочки.

Сухарики из белого хлеба перемешать с измельчённым чесноком. Соединить сухарики со шпротами, добавить нарезанные кусочками помидоры и заправить майонезом. Салат смешать перед подачей на стол, иначе сухарики размокнут.

## ШПРОТНЫЙ № 2

1 банка шпрот, половина банки сладкой кукурузы, половина банки белой фасоли, 100 г сыра, чёрные сухарики (половина «Бородинского»), 2 зубчика чеснока, майонез, зелень при желании.

Масло из шпротов вылить в миску с сухариками и оставить пропитываться на 5-10 минут.

Шпроты размять вилкой. С фасоли и с кукурузы слить жидкость. Чеснок продавить через чесночницу. Сыр протереть на мелкой тёрке. Перемешать шпроты, сухари, фасоль, кукурузу, сыр и чеснок. Заправить майонезом. При желании украсить мелко нарезанной зеленью.

Подавать сразу после приготовления, иначе сухарики потеряют хрусткость.

## КОРОЛЕВСКИЙ

Восемь варёных яиц, 100 г твёрдого сыра, 100 г замороженного сливочного масла, 250 г майонеза, банка рыбных консервов в масле, луковица.

Пять яичных белков натереть на мелкой тёрке, и выложить слоем в салатник. Затем выкладывать слоями : - натёртый сыр, майонез, размятые рыбные консервы, ошпаренную кипятком и натёртую на крупной тёрке луковицу, измельчённый желток, натёртое на тёрке масло, измельчённые 4 желтка и 3 белка, майонез.

Верх салата посыпать крошкой от трёх желтков и поставить в холодильник для пропитки.

# САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ



## **ЧИНГИЗ – ХАН**

**Количество продуктов произвольное. Овощи отваривать не надо. Свеклу и морковь натереть на тёрке. Лук мелко нарезать соломкой. Капусту тонко нашинковать.**

**Капусты должно быть в два раза больше, чем свеклы и моркови вместе взятые.**

**50 – 70 г варёной колбасы без жира мелко нарезать в виде лапши. Посыпать салат предварительно измельчёнными чипсами, добавить майонез, измельчённые грецкие орехи.**

**Всё тщательно перемешать.**

## **ЯЗЫК НОД ШУБОЙ**

**В произвольном количестве, по объёму розеток, нашинковать свежей капусты светлых сортов. Распарить чернослив и как можно тоньше нашинковать соломкой. Натереть на крупной тёрке яблоки кислых сортов без кожицы и чуть свежей моркови. По желанию добавить нарезанный кубиками огурец.**

**Заправить салат высококалорийным майонезом, чуть посолить. Вкус салата будет и правда, будто с языком отварённым.**

## **СТЫК**

**Лапшу быстрого приготовления поломайте, залейте майонезом для пропитки на 15 – 20 минут. Банку консервированной фасоли (красной без подливы) смешать с банкой консервированной кукурузы (тоже без подливы), тонко нашинкуйте лук красных сортов, кубиками порежьте отварённый картофель.**

**Всё перемешать. Приправить специями (чуть – чуть) от лапши.**



## **КАЛЬМАРИК**

Нашинковать свежую капусту, натереть свежую морковку и зубок чеснока, нарезать кубиками сыр твёрдых сортов, парочку крабовых палочек, заправить майонезом или сметаной с горчицей.

Верх салата украсить чипсами или кириешками со вкусом красной рыбы (красной икры). И правда салат по вкусу, как из кальмара.

## **ЦВЕТИК – СЕМИЦВЕТИК**

На широкое блюдо горками уложить нашинкованную капусту (её лучше помять), натёртую на средней тёрке морковь на крупной – свеклу, 1-2 мелко порезанные луковицы, колбасу или отварное мясо, нарезанные кубиками. Чипсы размять и тоже выложить горкой, можно добавит горсть измельчённых ядер грецких орех, майонез. Посолить.

Получается цветок с разноцветными лепестками.

## **КАПУСТОЧКА**

1 кг белокочанной капусты, по 0,5 кг моркови и копчёного сыра, чеснок, чёрный молотый перец. Соль, майонез – по вкусу. Капусту тонко нашинковать, морковь и сыр нарезать кубиками. Чеснок измельчить.

Смешать, посолить, поперчить, заправить майонезом. Ещё раз перемешать.

## **ПОДРУЖКИ**

Пол вилка свежей капусты, 2 пачки лапши быстрого приготовления, 1 сырая морковка, 1 луковица, 200 г крабовых палочек майонез. Морковь и капусту натереть на тёрке, лук и крабовые палочки нарезать, лапшу размять и высыпать в салат, добавить приправу и майонез.

Всё перемешать и дать настояться.

## **СЪЕДИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ**

Половина небольшого качана капусты, морковь, луковица, пачка крабовых палочек (100 г), помидор, пачка сухариков со вкусом бекона, немного зелёного лука или петрушки для украшения.

Морковь натереть на крупной тёрке, капусту нашинковать, лук, крабовые палочки помидор мелко нарезать. За 10 минут до подачи на стол, всё смешать, добавить сухарики, заправить майонезом и украсить зеленью.

*Его выходит много, вкусно, для большой компании.*

## **СОЛОМКА**

Свежий огурец и 200г копчёной колбасы порежьте соломкой, добавьте 300 г порубленной капусты.

Всё заправьте майонезом.

## **НЕОБЫЧНЫЙ**

500 г варёной колбасы, 3 болгарских перца, 3 помидора, майонез, соль. Всё порежьте кубиками и смешайте.

Положите в салатник и заправьте майонезом или сметаной с чесноком.

## **ОРИГЕНАЛЬНЫЙ**

Натрите на крупной тёрке 1 стакан тыквы. Добавьте 2 тонко нарезанные луковицы, 2 сваренных в крутую и порубленных яйца. Заправьте сметаной или растительным маслом. Добавьте зелень.

## **АЙБОЛИТ**

Нарежьте 200 г копчёной колбасы, одну банку консервированной красной фасоли одну банку консервированной кукурузы, одну банку консервированных грибов. Жидкость из всех банок слейте, фасоль промойте, всё перемешайте. Залейте майонезом и опять перемешайте

## СЮРПРИЗ

300 г крабовых палочек, 3 средних свежих огурца, две упаковки ржаных сухариков с ароматом сыра, 200 г майонеза.

Крабовые палочки и вымытые огурцы, мелко нарезать, добавить сухарики, и заправить майонезом. Если нужно, посолить. Вкус необыкновенный.

## МЕЧТА

100 г крабовых палочек, 4 картофелины, 2 яйца, 1 луковица, майонез, 1 маринованный огурец. Картофель и яйца отварить. Огурец нашинковать соломкой. Картофель, яйца и крабовые палочки нарезать кубиками. Лук измельчить. Всё смешать и заправить майонезом.

## КАРДИНАЛ

Укладывать слоями, промазав майонезом : 1 слой – нарезанный на мелкой тёрке варёный картофель, 2 слой – мелко нарезанную копчёную колбасу, измельчённый репчатый лук, предварительно замаринованный в уксусе. 3 слой – натёртый на мелкой тёрке сыр, 4 слой – рубленые яйца, 5 слой – сырую морковь, натёртую на мелкой тёрке.

Украсить салат зёрнами граната.

## ПО - НОВОМУ

Редьку натереть на тёрке для корейской морковки, замочить на один час в холодной воде. Стручок красного или жёлтого сладкого перца нарезать мелкой соломкой. Порезать маленькую упаковку крабовых палочек. Смешать с отжатой редькой, посолить и заправить майонезом или сметаной.

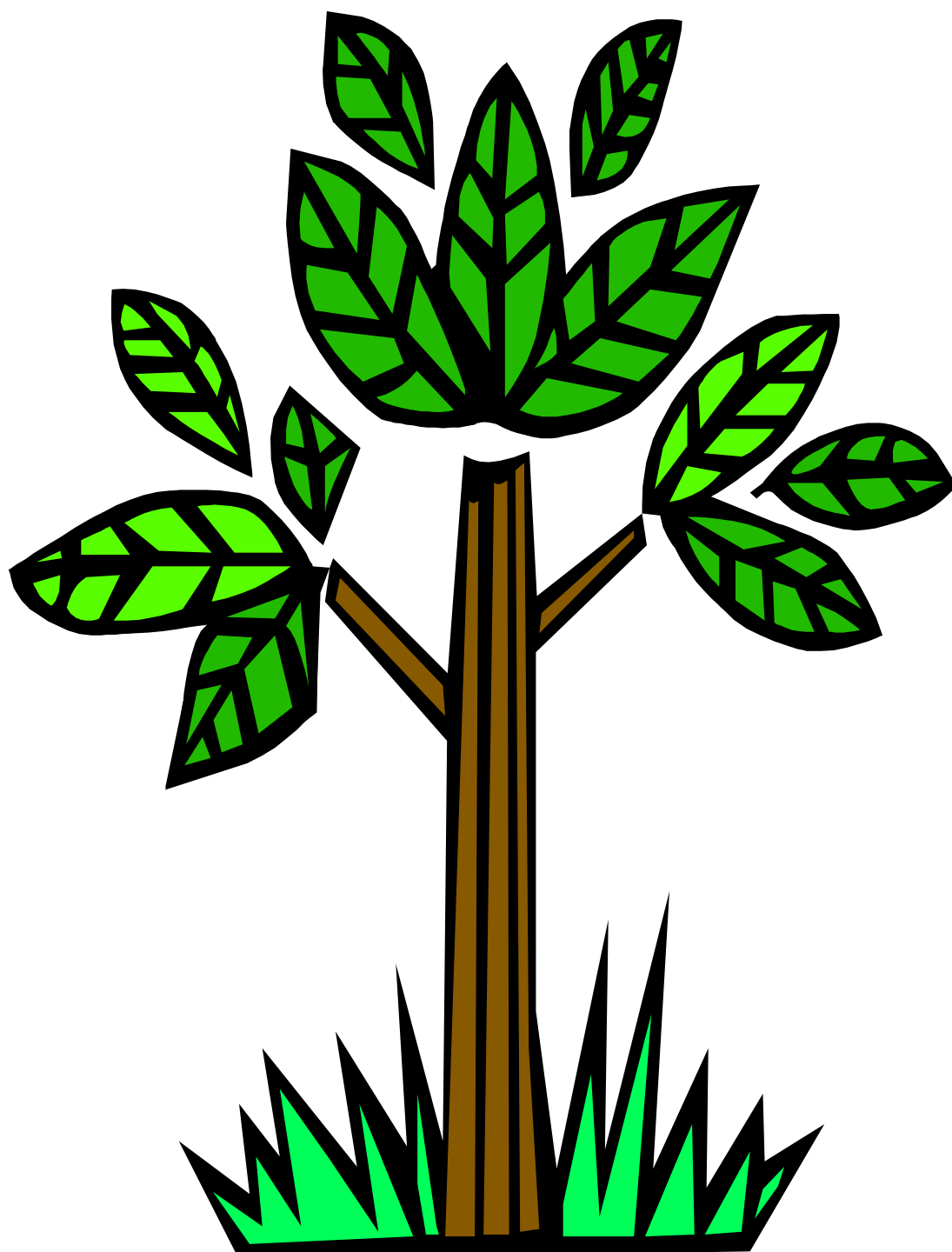
Сверху посыпать рубленой зеленью.

## КРАГ

Натереть на крупной тёрке 150 г сыра, 2 варёные морковки, три яйца. Добавить три столовых ложки консервированного зелёного горошка. Всё перемешать и заправить майонезом.

## САЛАТЫ ФРУКТОВЫЕ

(салаты, где с другими компонентами обязательно присутствуют фрукты).



## **СЪЕДОБНЫЙ БРАСЛЕТ**

Отварить картофель, свеклу морковь. Зёрна граната выложить на дно салатницы. Сверху натереть картофель, полить майонезом.

Второй слой – натереть морковь.

Третий слой – куриное мясо.

Четвёртый слой – натёртая свекла с грецким орехом.

Пятый слой – украсить гранатовыми зёрнами.

Каждый слой промазывается майонезом.

## **АДМИРАЛ**

Выкладывать слоями: вареный, натёртый на мелкой тёрке картофель, мелко нарезанное мясо или колбасу, измельчённый репчатый лук, натёртые на крупной тёрке редька, морковь, яблоко, мелко нарезанные варёные яйца.

Каждый слой промазать майонезом. Посолить по вкусу. Пропорции произвольные

## **КАПРИЗ**

250 г крабовых палочек, одно большое яблоко, два яйца, одна большая морковь, 50 г твёрдого сыра, две средних картофелины, майонез.

Укладывать на блюдо слоями : 1 слой - натёртое на крупной тёрке яблоко, 2 слой – нарезанные крабовые палочки, 3 слой – натёртые на терке яйца, 4 слой – натёртую на крупной тёрке сырую морковь, 5 слой – натёртый на тёрке сыр, 6 слой – нарезанный мелкими кубиками отварной картофель.

## **ПИКАНТНЫЙ**

1 банка консервированных ананасов, 200 г сыра, 1 зубчик чеснока, майонез. Ананасы порезать кубиками, смешать с тёртым сыром. Добавить измельчённый чеснок. Заправить салат майонезом.

## СНЕЖИНКА

1 банка консервов печени трески (масло слить), 4 варёных яйца, 50 г твёрдого сыра, ядра грецкого ореха, луковица, пачка кокосовой стружки.

Из смеси натёртых яиц, размятой печени, измельчённого лука, сформировать шарики, внутрь вставить ядра грецкого ореха, обвалить в кокосовой стружке, смешенной с натёртым сыром

## УТРЕННИЙ

200 г консервированной кукурузы, 100 г любого сыра, яблоко, 3 ст. л. майонеза. Соль, перец – по вкусу. Сыр, очищенные от кожуры яблоки, сваренные вкрутую яйца, нарезать мелкими кубиками.

Выложить в салатницу, добавить кукурузу, заправить майонезом, перемешать, посолить, поперчить.

## ИЗЮМИНКА

2 небольшие свеклы, 1 яблоко, 100 г распаренного изюма, 6-7 грецких орехов, майонез. Свеклу очистить, натереть на крупной тёрке, добавить мелко нарезанное яблоко, изюм, измельчённые обжаренные орехи, перемешать, полить майонезом. Затем снова всё перемешать.

## КЛЮКОВКА

200 г сыра, 2 варёные морковки, 4 яйца, 1 ст. клюквы, 1 ст. ядер грецких орехов, майонез. Сыр и морковь натереть на крупной тёрке, яйца мелко нарезать, орехи истолочь. Каждый слой промазать майонезом.

Всё сверху посыпать клюквой.

## ФРУКТОВЫЙ

Хурму среднего размера, 2 киви разрезать на четыре части, а затем ломтиками. Всё заправить нежирным йогуртом. При подаче на стол посыпать измельчённым орехом или фисташками.

## ГУРМАН

300 г куриного филе, 2 яблока, 2 апельсина, 200 г ветчины, 100 г свежих огурцов. Соль, майонез, сметана – по вкусу. Мякоть варёной курицы, очищенные яблоки и апельсины, ветчину, свежие огурцы нарезать соломкой, заправить майонезом, в равной пропорции смешанным со сметаной, посолить.

Выложить в салатник горкой. Очень, очень вкусно.

## ПРИЯТНЙ

Яйца нарезать кружёчками, уложить на дно салатницы. Сверху – репчатый лук, нарезанный полукольцами, на него майонез, чтобы закрыть лук. Следующий слой – кисло сладкое яблоко, натёртое на крупной тёрке. Яблоко засыпаем натёртым сыром и заливаем майонезом. Украшением служит измельчённый грецкий орех.

## ДЛЯ МИЛОГО

2 яблока, 2 небольшие луковицы, 2 яйца, 1 апельсин, 100 гр. твёрдого сыра, майонез, дроблённые грецкие орехи.

Салат выложить слоями в следующей последовательности : Яблоки очищенные от кожицы, нарезанные мелкими кубиками и смазанные майонезом; мелко нарезанный, ошпаренный кипятком лук; измельчённые варёные яйца, слегка присоленные и смазанные майонезом; очищенный и порезанный небольшими кусочками апельсин; натёртый на мелкой тёрке сыр. Сверху салат обильно смазать майонезом и посыпать дроблёным грецким орехом.

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## МЯСНЫЕ





## ГОВЯДИНА С ОРЕХАМИ

Возьмите 1 кг. говяжьей вырезки, 1 стакан грецких орехов, 3 луковицы, сливочное масло, чёрный молотый перец, соль. Мясо порежьте на ломтики, посолите, поперчите, обжарьте до готовности. Поджарьте порезанный лук. Добавьте к нему рублёные орехи, перемешайте и продолжайте жарить помешивая. Когда лук станет золотистым, посолите.

В глубокую посуду уложите слоями ломтики говядины, лук с орехами и всё вместе прогрейте в духовке 10 – 15 мин.

## НЕЖНЫЕ ОТБИВНЫЕ

1 кг говядины, 2 яйца, немного манной крупы, 0,5 чайной ложки соли и готовой горчицы, перец - по вкусу, зубок чеснока, 2 – 3 веточки кинзы, растительное масло для жарки.

Говядину нарезать тонкими ломтиками поперёк волокон, вымыть и обсушить на салфетке. Посыпать манной крупой с обеих сторон, и хорошо отбить. Взбить яйца с солью, приправами и горчицей. Обмакивая в смесь кусочки мяса, выкладывать их на разогретую сковороду с растительным маслом, и обжаривать их на сильном огне с обеих сторон до красивой золотистой корочки. Обжаренное мясо сложить в толстостенную посуду, добавить тонко нарезанный чеснок, кинзу, залить водой или бульоном так, чтобы содержимое было покрыто на одну треть и тушить на небольшом огне полчаса.

## КОТЛЕТЫ «БЫСТРЫЕ»

1 батон дешёвой варёной колбасы нарезать небольшими ломтиками и пропустить через мясорубку. Отдельно пропустить через мясорубку 1 луковицу, отжать сок и добавить отжатую массу в колбасный фарш. Смешать 2 – 3 зубчика измельчённого чеснока со взбитым в пену яйцом. Добавить в фарш, вымесить. Брать фарш большой ложкой и обваливать в сухарях.

Жарить в растительном масле до образования румяной корочки с обеих сторон. Котлеты– объединение.

## ОТБИВНЫЕ «НЕОБЫЧНЫЕ»

Порционно нарезанное мясо, отбить посолить и поперчить по вкусу, запанировать в мелко нарезанном луке. Обмакнуть в смесь, приготовленную из яиц, нескольких столовых ложек муки, и мелко нарубленного чеснока. Обжарить отбивные в растительном масле с двух сторон до золотистого цвета. Количество продуктов произвольное. В кляр можно добавить любые пряности по вкусу.

## МЯСО «НЕЖНОЕ»

1 кг постной свинины или говядины, 200 г сыра, 2 яйца, 2 – 3 зубчика чеснока, пучок зелени, 2 – 3 ст. ложки панировочных сухарей, соль и пряности - по вкусу, растительное масло для жарки. Мясо промыть, нарезать на порционные кусочки, отбить. Натереть сыр, мелко нарубить зелень, чеснок, желток сварённого вкрутую яйца и смешать всё с панировочными сухарями. Затем взбить яйцо, добавить туда 2 – 3 ст. ложки воды, соль и пряности. В яичную смесь обмакнуть каждый кусок мяса, с затем обвалять в сырной смеси. Обжарить мясо в раскалённом растительном масле с одной стороны, перевернув кусок, посыпать оставшейся сырной смесью поджаренную сторону.

Тушить мясо до готовности под крышкой.

## РАКЕТА ПОВАРА

600 г свинины, 120 г сливочного масла, 2 ст. ложки измельчённой зелени, 1 ст. ложка муки, 1 ч. л. лимонного сока, соль, перец – по вкусу.

Для панировки: 2 ст. л. муки, 1 – 2 сайки (булки) без корочки, 2 яйца, 2 ст. л. молока.

Куски свинины отбить, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком и обсыпать мукой. На середину каждого куса положить по кусочку масла, и завернуть в рулеты. Яйца взбить с молоком, муку смешать с зеленью, булку нарезать на мелкие кубики. Рулеты обмакнуть в смесь яиц с молоком, обвалять в муке, опять опустить в смесь и обвалять в кубиках булки. Поставить на час в холодильник. Жарить на разогретом жире 8 – 10 мин., а затем довести до готовности в горячей духовке (10 – 15 мин.) Подавать на листьях салата со свежими огурцами.

## «КУЛЬЧЕТАЙ»

В утятницу выложить нарезанное кубиками (как для гуляша) мясо. Подойдёт любое, с птицей тоже вкусно, даже с нарезанными сосисками. Засыпать большим количеством натёртой на крупной тёрке моркови, и измельчённого репчатого лука, посолить, поперчить, влить немного воды, растительного масла и тушить на небольшом огне почти до готовности.

Из муки и воды, добавив щепотку соли замесить густое тесто. Тоненько раскатать его и нарезать ромбиками. Отварить ромбики в кипящей подсоленной воде, (они должны всплыть) и выложить их в утятницу с мясом. Потомить 10 мин., добавить лавровый лист, перец горошком. Через 5 мин. блюдо готово. Подавать со сметаной или майонезом.

## «КУЛЕБЯКИ»

Тесто раскатать в тонкий пласт. На него выложить слой фарша (приготовить как для пельменей). Скатать в рулет, нарезать на кусочки по 5 см.

Обжарить каждый кусочек на сковороде в растительном масле до золотистого цвета. Полуфабрикат готов. В таком виде «кулебяки» можно хранить довольно долго (в морозильнике).

Перед подачей на стол, отварить «кулебяки» в молоке со специями, или в воде, разбавленной майонезом.

## «ПАЛОЧКИ»

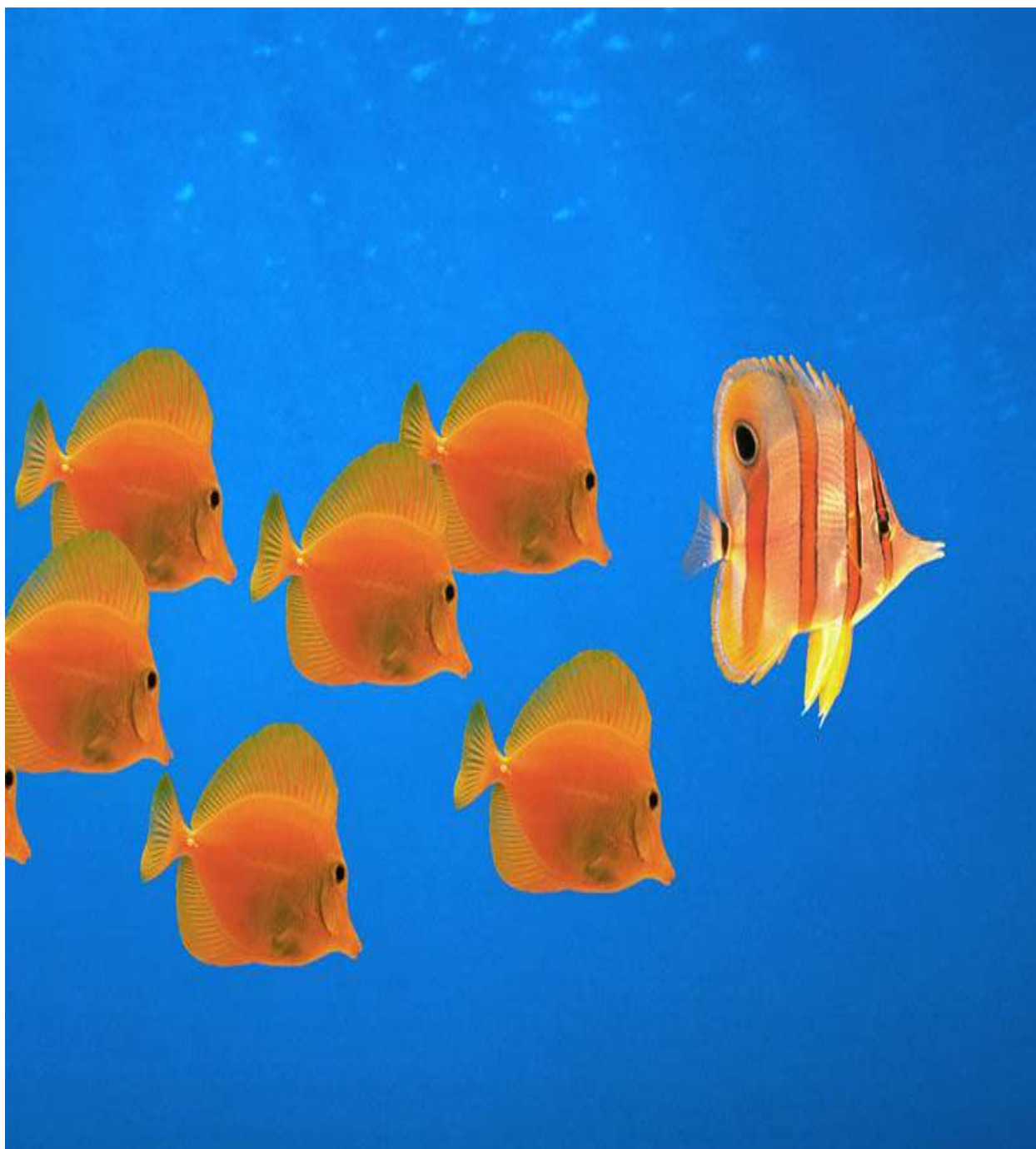
0,5 кг куриного филе нарезать кусочками, замариновать на два часа в маринаде: 1 ст. ложка соевого соуса, 1 ст. ложка майонеза, два зубка чеснока, яйцо, 1 ч. ложка мёда. Без соли.

Приготовить панировку: 200 г панировочных сухарей смешать с 1 ст. ложкой карри и 1 ст. ложкой семян конжута.

Каждый кусочек обвалить в панировке и обжарить в кипящем растительном масле. Подавать с отварным рисом или свежими овощами (помидоры, сладкий перец, огурцы и т. д.).

# ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

## РЫБНЫЕ



## **РЫБА «ПО – АРИСТОКРАТИЧЕСКИ»**

1 кг минтая, 6 ст. ложек майонеза, 1 ст. ложка муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 1 стакан измельчённых ядер грецкого ореха, растительное масло и соль – по вкусу.

Отделить у рыбы филе и смазать майонезом. Солить не обязательно. Положить в холодильник на 1 час. Затем обвалить кусочки филе в муке, и обмокнуть в смесь взбитого яйца в молоке, обвалить в толчёных орехах. Жарить в разогретом растительном масле.

Рыба получается необычайно нежная и вкусная.

## **РЫБА В ТОМАТНОМ СОУСЕ**

Количество продуктов берётся на глаз. Подготовленную рыбу нарезать на кусочки, обвалить в подсоленной муке и обжарить в растительном масле. В глубокую сковороду влить томатный соус (в зависимости от количества рыбы), добавить 2 ст. ложки майонеза, 2 ст. ложки муки, смешать с 0,5 стакана холодной кипячёной воды. Всё размешать.

В полученный соус переложить рыбу и немного потушить. Всыпать пряности по вкусу, мелко нарезанную зелень.

Густоту соуса регулировать добавлением муки. Подавать такую рыбу лучше с картофельным пюре или рисом.

## **РЫБА С ОВОЩАМИ**

Лучше всего подходит филе скумбрии. Нарезать небольшим кусочками и уложить в кастрюлю в один слой. Следующий слой – измельчённый лук и натёртая на крупной тёрке морковь.

Так положить 2 – 3 слоя, сверху лавровый лист, 5 – 6 горошин чёрного перца, залить холодной водой, посолить по – вкусу, заправить растительным маслом. Готовить на сильном огне, после закипания огонь уменьшить. Тушить 20 – 25 минут. На гарнир подать картофель и солёные огурцы. 0,5 кг рыбы хватает на 6 – 8 порций.

## **РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ**

Все продукты брать произвольно. Рыба – минтай, пикша, скумбрия. Сковородку слегка смазать растительным маслом, положить слой натёртой моркови ( 1 – 2 шт.), слой лука ( 2 – 3 шт.), нарезанного полукольцами, слой обработанной, нарезанной кусочками и посоленной рыбы. Залить майонезом ( можно в майонез добавить толчёный чеснок - 1 зубчик ).

Сковороду поставить в горячую духовку на противень на сильный огонь. Когда в сковороде майонез закипит, огонь уменьшить и запекать в течение 35 – 40 минут.

## **РЫБА «ФАНТАЗИЯ»**

Готовится из филе скумбрии. Сначала 5 – 6 крупных помытых очищенных картофелин, нарезают соломкой и укладывают на дно глубокой сковороды, смазанной растительным маслом. На картофель выложить любые свежие грибы. Я беру не очень крупно нарезанные шампиньоны. Большую луковицу нарезать кубиками и посыпать грибы.

Самым верхним слоем должно быть филе скумбрии

Блюдо поперчить, посолить - по вкусу и залить майонезом. На дно сковороды можно налить немного воды.

Запечь в духовке. Перед подачей на стол ( лучше в горячем виде ) посыпать нарезанной зеленью.

## **РЫБА «ПИКАНТНАЯ»**

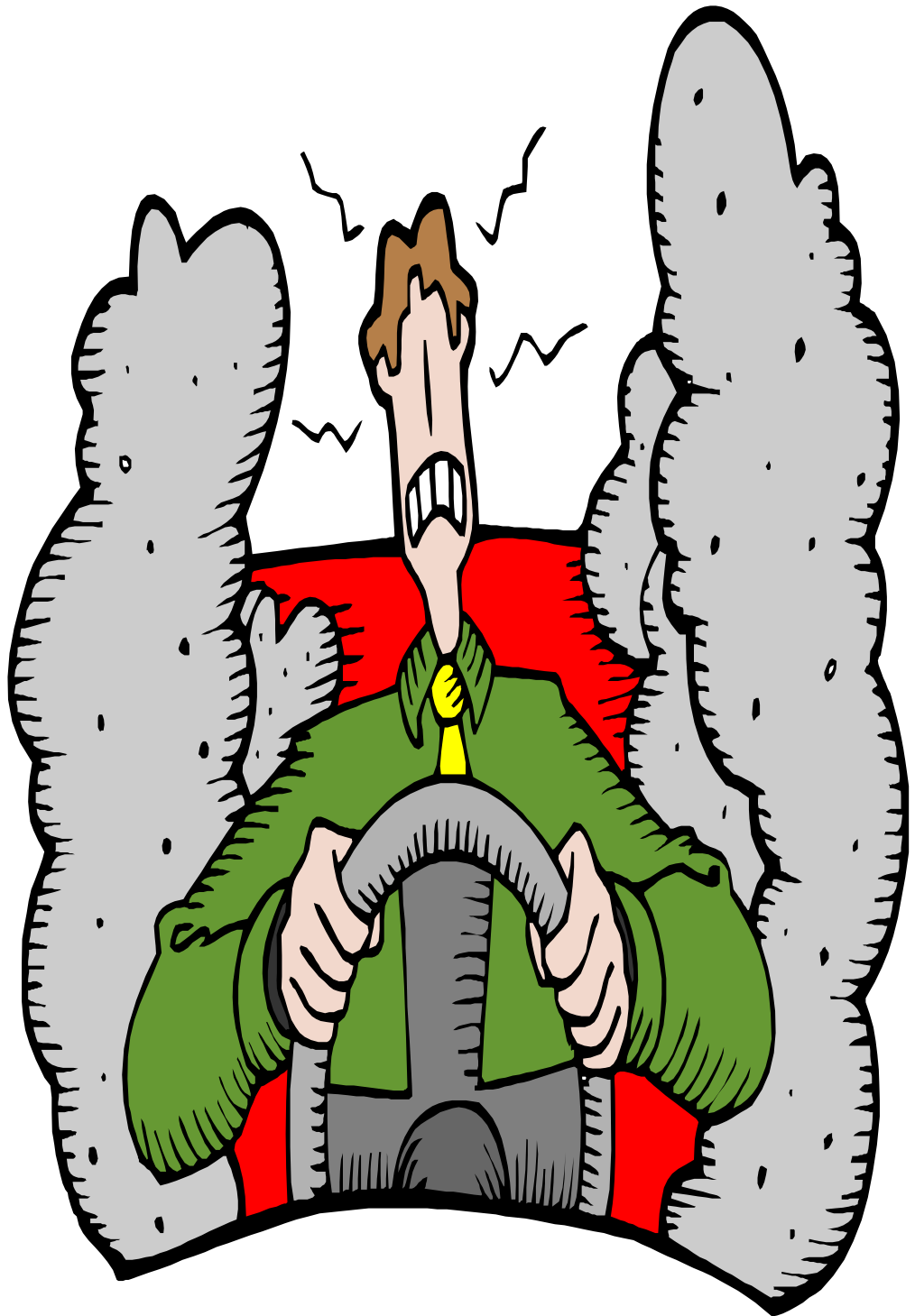
2 небольшие скумбрии, 3 лимона, 4 зубчика чеснока, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка сухого базилика, 1 ст. ложка растительного масла, смоль, перец.

Рыбу выпотрошить, промыть. Снаружи посыпать солью и перцем по вкусу, выложить на 4 листа фольги. Чеснок мелко порубить, выдавить сок из одного лимона, добавить растительное масло. Оставшиеся лимоны нарезать кружками не снимая кожуры.

Рыбу нафаршировать целыми веточками петрушки и лимоном, снаружи смазать полученным маринадом и не туго запаковать в фольгу.

Жарить в разогретой духовке при температуре 200 градусов по Цельсию, в течение 15 – 20 минут.

# ШАШЛЫКИ



## ШАШЛЫК БАРАНИЙ

Баранина – 600 г, лук 3 – 4 штуки, рис – 1 стакан, лимон – 1 штука, хлеб, соль, перец, зелень петрушки, помидоры – 10 шт.

Для соуса: чеснок, растительное масло – 10 ст. ложек, горчица – 1 ч. ложка, мёд – 1 ст. ложка, специи.

Баранину нарезать небольшими кусочками и замариновать. Для этого мясо пересыпать солью, перцем, мелко нарезанным репчатым луком и зеленью петрушки. Сбрызнуть соком лимона, перемешать, уложить в эмалированную посуду, и оставить на 3 – 4 часа на холоде.

Куски мяса нанизывать на шампур чередуя с кольцами сырого репчатого лука и ломтями хлеба и жарьте на мангале, периодически поворачивая над углями. Готовый шашлык снимите с шампуров на блюдо с рисом.

Соус к шашлыку готовится так: перемешайте растительное масло, горчицу, мёд, специи. Добавьте к смеси мелко нашинкованный чеснок, и луковицу, предварительно нарезав её кольцами.

## ШАШЛЫК СВИННОЙ

1 кг свинины нарезать небольшими кусочками. Сложить в эмалированную кастрюлю.

Посолить, поперчить, добавить тмина, зелёной петрушки, репчатого лука нарезанного кольцами, 3 ст. ложки облепихового сока, 5 ст. ложек растительного масла.

Всё перемешать и залить настойкой калины, чтобы мясо было залито (где-то 0.5 ст.) Закрыть крышкой и поставить на холод на 4 часа.



## ШАШЛЫК ГОВЯЖИЙ

Нарезать небольшими кусочками, добавить по вкусу соль, перец, приправу для шашлыка (можно вместо соли взять соевый соус) переложить кольцами лука, сбрызнуть лимонным соком, и мариновать 2 часа. Нанизывать на шампуры кусочки мяса, чередуя с кружечками очищенного картофеля, баклажанов, помидор, лука. Жарить на углях.

## ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ ОКОРОЧКОВ

4 кг окорочков, крупная луковица соль, зелень петрушки, пакетик приправы для шашлыка, 250 г майонеза. Окорочка нарезать небольшими кусочками, лук – кольцами, зелень измельчить, добавить остальные ингредиенты, залить майонезом, перемешать. Оставить и готовить угли в мангале. Надеть мясо на шампур и положить на мангал. Куском фольги накрыть весь мангал. Следить за тем, чтобы угли не разгорались

## ШАШЛК ИЗ РЫБЫ

Филе речной рыбы – 500 г, лук репчатый – 2 шт., шпик – 100 г, растительное масло – 2 ст. ложки, 3% - ный уксус – 1 – 2 ст. ложки, специи, соль.

Рыбу разделать на филе с кожей без костей, нарежьте кубиками по 30 – 40 г. Добавьте в рыбу уксус ( или лимонную кислоту), соль, перец и нарезанный кольцами репчатый лук, а затем маринуйте её в течение двух часов.

Шпик нарежьте тонкими ломтиками. На шпажки (шампуры) чередуя, нанизывайте кусочки рыбы, сало и кружочки лука. Во время копчения поворачивайте шпажки.

К шашлыку подают томатный соус.

# ТОРТЫ



## ТОРТ «НАПОЛЕОН»

**Для теста: яйцо, 250 г маргарина, 3 стакана муки, 0,5 стакана воды, одна столовая ложка 9%-ного уксуса.**

**Для крема: яйцо, один стакан сахара, 200 г сливочного масла, 0,5 ст. молока, щепотка соли.**

**Просеять муку в глубокую миску. Охлаждённый маргарин натереть на крупной тёрке, постоянно обваливая в муке. Порубить до мелкой крошки. Холодную кипячённую ВОДУ с уксусом постепенно влить в муку с маргарином, замесить тесто (если получится недостаточно тугим, добавьте муки), собрать в комок, разделить на 12 частей и поставить на холод на 30 мин.**

**Каждую часть раскатать, подсыпая муку, в тонкий сочень, наколоть вилкой и на смазанном маргарином противне, в духовке до золотистого цвета.**

**Для крема сахар растереть с яйцом добела. Медленно вливать кипящее молоко. Остудить до комнатной температуры, добавить размягчённое сливочное масло и щепотку соли. Всё взбить миксером, охладить.**

**Остывшие коржи смазать кремом, укладывая друг на друга. Промазать края торта. Один корж истолочь, смешать с одной столовой ложкой сахарной пудры и посыпать торт сверху.**

## ТОРТ «ЧЁРНЫЙ ПРИНЦ»

**Для теста: 2 стакана сахара взбить с 4 яйцами, добавить 2 ч ложки соды, 2 ст. сметаны, 2 ст. муки, 4 ст. ложки какао, 1 ст. ложку сухого растворимого кофе.**

**Хорошо всё вымесить. Тесто должно быть как на густые оладьи. Массу разделить на 3 части, выложить в смазанную маргарином форму, и выпечь в духовке коржи. Остудить.**

**Приготовить крем: хорошо взбить 250 г сливочного масла, банку варёной сгущёнки 1 ч. ложку кофе, растворённого в 1 ч. ложке воды.**

**Прослоить кремом коржи и обмазать бока торта. Обсыпать крошкой, украсить сверху.**

## ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ»

**Тесто:** 5 ст. муки, 200 г сливочного масла, 5 желтков, 1 ст. сахара, 1 ст. сметаны.

Масло нарубить с мукой, желтки растереть с сахаром, добавить сметану. Всё перемешать и поставить на 1 час в холодильник.

**Начинка:** 1 ст. ядер грецкого ореха пропустить через мясорубку. Пять белков взбить с 1 ст. сахара и перемешать с орехами.

Тесто разделить на две части. Одну положить в форму смазанную жиром, - сверху ореховую начинку, и вторую часть теста. Выпекать в духовке 45 мин.

**Помадка:** по  $\frac{3}{4}$  стакана сахара и молока. 3 – 4 ст. ложки какао, кусочек сливочного масла для блеска помадки. Всё смешать и сварить.

Испечённый торт смазать горячей помадкой.

## ТОРТ «МЕДОВИК»

Замесить тесто из 5 яиц, 1 ст. сахара, 1 ст. слегка подогретого мёда, 2 ч. ложки соды, 4,5 ст. муки. На 12 часов положить его в холодильник. Затем раскатать 4 – 5 лепёшек и выпечь их в духовке на противне, смазанном растительным маслом.

Для крема взбить 400 г сливочного масла и 2 банки сгущёнки (для небольшого торта хватит половины порции)

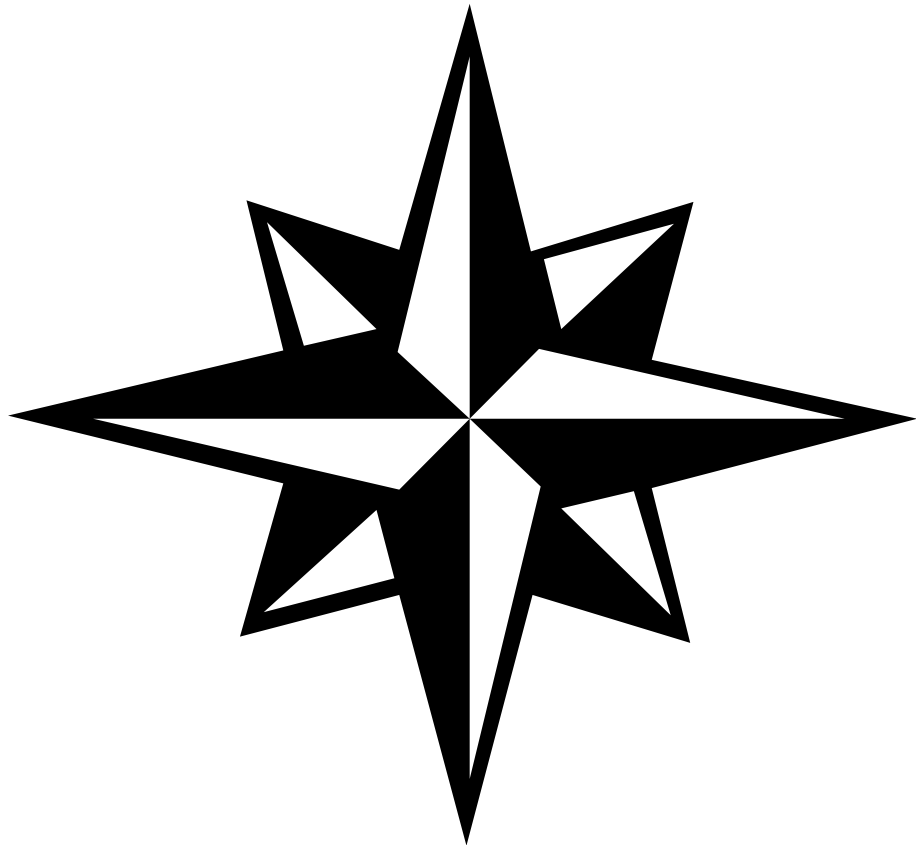
## ТОРТ «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ»

3 ст. муки высыпать на стол горкой, нарубить с пачкой маргарина. Добавить 3 яйца,  $\frac{2}{3}$  ст. сахара, пачку разрыхлителя для теста. Быстро замесить тесто, разделить на три части, на 30 мин. положить в холодильник.

Раскатать 3 коржа, выпечь в духовке, помазать кремом.

**Крем:** апельсин и лимон пропустить вместе с кожурой через мясорубку, добавить 0,5 ст. сахара, варить до загустения. Смешать с банкой варёной сгущёнки.

# ПЕЧЕНЬЕ



## РОЗАНЧИКИ

Набор продуктов для теста : - сладкой сырковой массы 200 грамм (два детских сырке), масла или маргарина 200 грамм, 2 желтка, соды 0,25 чайной ложки, муки 2 стакана,

Набор для крема : - белков две штуки, сахара один стакан.

Размягчённое масло или маргарин разотрите с желтками, добавьте сырковую массу и муку. Смешайте с содой. Быстро всё перемешайте и поставьте на холод.

Для крема, хорошо взбейте два белка, добавить сахар и осторожно перемешать .

Тесто делится на две части. Каждая раскатывается до 5 – 7 миллиметров и смазывается половиной крема. Затем половинки скатываются до рулета и срезаются ломтиками толщиной 1 – 1,5 см. Ломтики укладываются на смазанный маслом противень.

Выпекать 10 – 15 минут при температуре + 200 + 210 градусов.

## МЕЧТА

Сахара – 1 стакан, яйца – 2 штуки, 200 – 250 грамм масла или маргарина, половина чайной ложки соды, пшеничная мука.

Сахар и яйца взбейте. Добавить мягкое масло или маргарин. Соду погасите кефиром ( 2 ст. ложки ). Добавьте муки до образования крутого теста. Сделайте 16 небольших колбасок и уберите на 1 час в морозилку. Половину колбасок выньте, натрите на тёрке на противень - и в разогретую духовку на 5 мин. Достаньте, помажьте густым вареньем.

Достаньте из морозилки остальные колбаски. Протрите на тёрке и опять в духовку. Зарумянятся – достаньте, порежьте, пока горячие и посыпьте пудрой.

## ПРЯНИКИ ВКУСНЫЕ

Один пакет кефира – 0,5 литра, 2 столовых ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 1 чайная ложка соды, четыре с половиной стакана муки, четыре столовых ложки подсолнечного масла.

Замесить и дать постоять один час в холоде.

Глазурь : 1 стакан молока, 2 стакана сахара. Прокипятить 2 – 3 минуты и охладить.

Пряники холодные высыпать и помешать несколько раз.

## КАШТАНЫ

Тесто : - 300 гр. муки, 200 гр. маргарина, 4 круто сваренных желтка, 1 – 2 чайных ложки сахара, 3 столовых ложки сметаны, немного погашенной соды. Глазурь : - 250 гр. сливочного масла, 5 столовых ложек молока, 3 столовых ложки какао, 1 стакан сахара. Всё это заварить.

Замесить не очень густое тесто. Сделать шарики и испечь в духовке при умеренной температуре в течение 50 минут.

Натереть на крупной тёрке вафли и обваливать шарики сначала в глазури, а затем в натёртой вафли.

## КОЛБАСКИ СЛАДКИЕ

Три чайных ложки какао размешать с 1 стаканом сахара, развести 3 столовых ложки молока. Вылить в растопленное масло ( 200 гр. ) и хорошенько вымесить.

Покрошить 400 гр. печенья, мелко натереть один стакан ядер орехов, перемешать со взбитыми 2 столовыми ложками сахара, яйцом. Залить смесь растопленным маслом. Перемешать и завернуть в пергаментную бумагу, придав форму колбасок. Положить в холодильник для застывания.

## КРУТОЕ

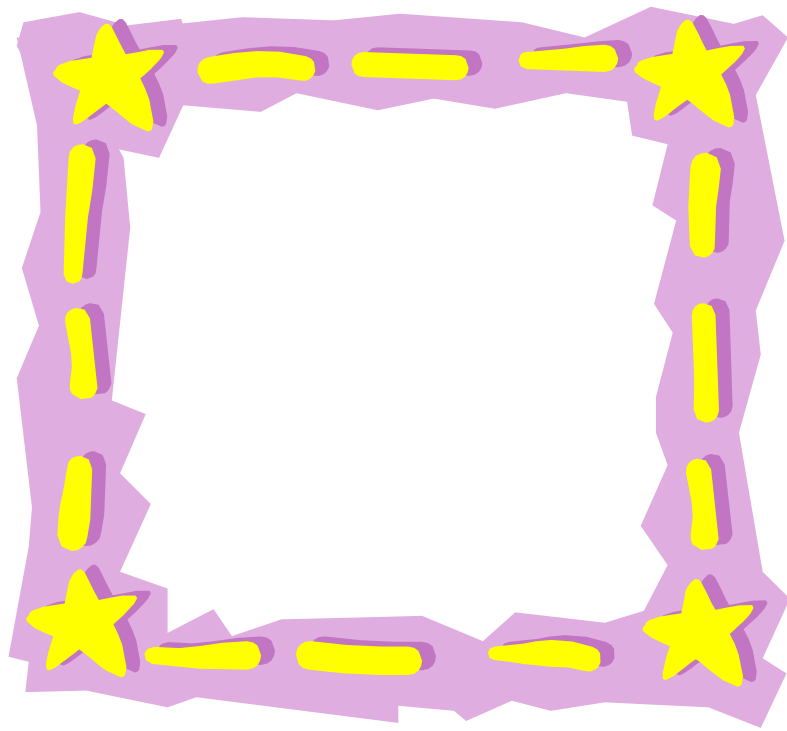
Мука – 4 стакана, сахар – 1 стакан, маргарин – 300 грамм, яйца – 2шт, соль – половина чайной ложки, сода – половина чайной ложки. Маргарин размять с мукой, яйца растереть с сахаром, добавить соль соду. Всё смешиваем, и пропускаем через мясорубку.

## ВКУСНЯТИНА

Для теста : 200 гр кефира, 1 чайная ложка соды, 200 гр маргарина,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки соли, 4 стакана муки.

Для прослойки : 5 столовых ложек растопленного сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара, мак. Маргарин порубите с мукой, добавьте кефир, соль, соду и вымесите тесто. Раскатайте в пласт и смажьте маслом, посыпьте маком, затем сахаром. Пласт скатайте в рулет, нарежьте. Смажьте яйцом, выложите на смазанный маслом противень и поставьте в духовку.

# ПИРОГИ





## ЯБЛОЧНЫЙ «ИЗЮМИНКА»

Три яйца, стакан муки, стакан сахара, 100гр маргарина, неполный стакан изюма, 300 гр яблок, 3 столовых ложки сахарной пудры, 2 чайных ложки корицы с сахаром, соль и сода на кончике ножа.

Из муки, сахара, яиц замесить тесто с добавлением соли и соды. Яблоки нарежьте тонкими ломтиками и уложите на дно формы для выпечки, смазанной растительным маслом и присыпанной панировочными сухарями. Поверх яблок насыпьте слой изюма и всё засыпьте корицей и сахаром.

Половину теста вылейте на яблоки, выложите маргарином, нарезанный кусочками, и залейте оставшимся тестом.

Форма для выпечки должна быть заполнена не более 2/3. Пирог выпекайте в разогретой духовке около 40 мин.

Когда пирог остынет, выньте его из формы, перевернув на блюдо яблоками кверху и посыпать сахарной пудрой.

## ЛИМОННЫЙ

Одна банка сгущённого молока, 100 гр. сливочного масла, два яйца, одна чайная ложка соды, один лимон, один стакан сахара, один стакан муки.

Взбейте 3/4 банки сгущённого молока с яйцами, добавьте соду, муку и всё перемешайте. Форму смажьте маслом, посыпьте мукой, вылейте тесто и выпекайте 30 минут. Остудите корж и разрежьте на два пласта.

Лимон обдайте кипятком и вместе с цедрой натрите на тёрке, смешайте с сахаром. Оставшееся сгущённое молоко взбейте с маслом.

На корж выложите лимон с сахаром, сверху часть крема, накройте вторым коржом, и намажьте кремом. Украсьте.

## ПИРОГ К ЧАЮ

Один стакан любого варенья без косточек, одна чайная ложка соды, один стакан кефира, 0,5 стакана сахара, 2 яйца, 2,5 стакана муки. Добавьте в варенье соды, перемешайте и дайте постоять 5 мин.

Затем в эту смесь добавьте кефир, сахар, яйца, муку. Всё перемешайте, выложите на противень и выпекайте 20 мин.

## ВАНИЛЬНЫЙ К ЧАЮ

Для теста : 1 кг любого печенья. Для начинки 500 гр нежирного творога, 200 гр сливочного масла, 1 стакан сахара, ванилин.

Для шоколадной глазури : 3 столовых ложки какао, 2 столовых ложки сметаны, 2 столовых ложки сливочного масла, 3 чайных ложки сахара.

Творог, масло, сахар, ванилин перетереть в однородную массу. Печенье выложить на квадратный или прямоугольный поднос, смажьте слой печенья творожной массой.

Затем повторите : слой печенья, слой творожной массы. Сверху полейте горячей шоколадной глазурью.

Пирог должен пропитаться перед подачей на стол.

## САНИТАР ХОЛОДИЛЬНИКА

Сметана, молоко или кефир – 1 стакан, любое варенье – 1 стакан, сахар – 3/4 стакана, яйца – 2 штуки, сода (не гасить) – одна столовая ложка без верха, мука – 2 стакана.

Всё перемешайте и выложите на противень. Выпекайте 15 – 20 минут при температуре – двести градусов Цельсия.

Затем разрежьте на две – четыре части. Каждую часть смажьте сметаной с вареньем.

## ПИРОГ С РЫБОЙ

Этот пирог можно приготовить и с треской, но с горбушей он получается вкуснее и красивее.

Для приготовления теста : - майонез 250 гр, сметана – 5 столовых ложек, 3 яйца, мука – 5 столовых ложек с верхом.

Для начинки : рыба, картофель, лук, соль, перец растительное масло. Все компоненты теста смешайте до получения однородной массы, как на оладьи. Для начинки свежемороженую рыбу отделите от кожи и костей, порежьте на кусочки 1х3 см, картофель (1 –2 шт. ) очистить и нарезать тонкими ломтиками, лук обжарить на сковороде до полуготовности.

Форму хорошо смажьте растительным маслом, вылейте 1/3 теста, уложите 1 – 2 слоя картофельных ломтиков, посолите и поперчите, сверху выложите лук. Залейте оставшимся тестом.

Пирог поставьте в духовку и выпекайте при температуре 200 – 220 градусов Цельсия около 55 – 60 минут. Когда сверху появится румяная корочка, накройте фольгой, чтобы верх не подгорел.

Этот пирог очень хорошо поднимается. Испечённому пирогу дайте остыть в форме.

## ТЁРТЫЙ С ВАРЕНЬЕМ

Для теста : 2 яйца, 1 стакан сахара, 250 гр маргарина, 0,5 чайной ложки гашёной соды, 4,5 стакана муки, растительное масло.

Для начинки : густое варенье.

Замесить тесто : яйца, сахар взбить, добавить соду, маргарин. Всыпать муку, замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 мин.

Тесто разделить на две части ( 2/3 и 1/3 ). Меньшую убрать в морозилку. Большую часть положить на противень, положить варенье. Меньшую часть теста натереть на крупной тёрке, посыпать пирог. Выпекать в нагретой до 200 градусов Цельсия духовке 35 минут.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1 САЛО.....</b>	<b>2</b>
- КОРЕЙКА ПО ЧУДОВСКИ.....	3
- СОЛЁНОЕ САЛО.....	3
- САЛО В РАСОЛЕ.....	3
- САЛО ОСОБЕННОЕ.....	4
- САЛО ДЛЯ ЛЮБИМОЙ.....	4
- ДОМАШНЯЯ БУЖЕНИНА.....	5
- ВЕТЧИНА ИЗ САЛА.....	5
- СВИНИНА КОПЧЁНАЯ.....	6
- САЛО ТАЕТ ВО РТУ.....	6
- БУЖИНИНА.....	6
- САЛО БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	7
- ЗАСОЛКА САЛА.....	7
<b>2 ОКОРОЧКА.....</b>	<b>8</b>
- ОКОРОЧКА КОПЧЁНЫЕ № 1.....	9
- ОКОРОЧКА КОПЧЁНЫЕ № 2.....	9
- ПЬЯНАЯ КУРИЦА.....	9
<b>3 РЫБЫ.....</b>	<b>10</b>
- КОПЧЁНАЯ СКМБРИЯ.....	11
- СЕЛЬДЬ КОЛЧЁНАЯ.....	11
- СЕЛЁДОЧКА « ПО - БЫСТРОМУ».....	12
- СКОРОСПКЛАЯ СЕЛЁДКА.....	12
- СОЛЁНАЯ СЕЛЬДЬ, ГОРБУША.....	13
- РЫБКА ДОМАШНЕГО «КОПЧЕНИЯ».....	13
- СЕЛЬДЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ.....	14
- ГОРБУША МАЛОСОЛЬНАЯ.....	14
- ЛОСОСЬ СОЛЁНЫЙ.....	14
- МАРИНОВАННАЯ СКОРОСПЕЛАЯ РЫЮА.....	15
- РЫБА МАЛОСОЛЬНАЯ.....	15

<b>4 КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ.....</b>	<b>16</b>
- ОГУРЦЫ «ПО – ВОЛГОГРАДСКИ».....	17
- ОГУРЦЫ «ЛЕТО».....	17
- ОГУРЦЫ ОСОБЫЕ.....	17
- ПОМИДОРЫ «АРОМАТНЫЕ».....	18
- ПОМИДОРЫ «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ».....	18
- ПОМИДОРЫ В СОБСТВЕННОМ СОКУ.....	18
- КАПУСТА «ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ».....	19
- КАПУСТА «ВКУСНАЯ».....	19
- ЦВЕТНАЯ КАПУСТА.....	19
- ОВОЩНОЕ АССОРТИ.....	19
- ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ.....	20
- ГРИБЫ СОЛЁНЫЕ.....	20
<b>4 САЛАТЫ ГРИБНЫЕ.....</b>	<b>21</b>
- ПОД ШУБОЙ.....	22
- ВЕСЁЛЫЙ ПЕЙЗАЖ.....	22
- ПАЛЬЧИКИ ОБЛИЖЕШЬ.....	23
- ЗВЕЗДОПАД № 1.....	23
- ЗВЕЗДОПАД № 2.....	23
- ПРАЗДНИЧНЫЙ.....	23
- НОВЫЙ.....	24
- НА ПОЛЯНЕ №1.....	24
- НА ПОЛЯНЕ №2.....	24
- НЕЖНОСТЬ № 1.....	25
- НЕЖНОСТЬ № 2.....	25
- МЕЧТА.....	25
- ГЛХАРИНОЕ ГНЕЗДО.....	26
- УДИВЛЕНИЕ.....	26
<b>5 САЛАТЫ РЫБНЫЕ.....</b>	<b>27</b>
- ПРОЩЕ НЕКУДА.....	28
- ЛИМОННАЯ РЫБА.....	28
- САЛАТ С ГОРБУШЕЙ «МАГНОЛИЯ».....	28
- АНГЕЛ.....	29
- СТУДЕНЧЕСКИЙ.....	29
- СОЛЁНЫЙ.....	29

- ОКЕАН.....	29
- ШПРОТЫ № 1 .....	30
- ШПРОТЫ № 2.....	30
- КОРОЛЕВСКИЙ.....	30

## **6 САЛАТЫ ОВОЩНЫЕ.....31**

- ЧИНГИЗ – ХАН.....	32
- ЯЗЫК ПОД ШУБОЙ.....	32
- СТЫК.....	32
- КАЛЬМАРИК.....	33
- ЦВЕТИК – СЕМИЦВЕТИК.....	33
- КАПУСТОЧКА.....	33
- ПОДРУЖКА.....	33
- СЪЕДИМ С УДОВОЛЬСТВИЕМ.....	34
- СОЛОМКА.....	34
- НЕОБЫЧНЫЙ.....	34
- ОРИГЕНАЛЬНЫЙ.....	34
- АЙБОЛИТ.....	34
- СЮРПРИЗ.....	35
- МЕЧТА.....	35
- КАРДИНАЛ.....	35
- ПО НОВОМУ.....	35
- КРАГ.....	35

## **7 САЛАТЫ ФРУКТОВЫЕ.....36**

- СЪЕДОБНЫЙ БРАСЛЕТ.....	37
- АДМИРАЛ.....	37
- КАПРИЗ.....	37
- ПИКАНТНЫЙ.....	37
- СНЕЖИНКА.....	38
- УТРЕННИЙ.....	38
- ИЗЮМИНКА.....	38
- КЛЮКОВКА.....	38
- ФРУКТОВЫЙ .....	39
- ГУРМАН.....	39
- ПРИЯТНЫЙ.....	39
- ДЛЯ МИЛОГО.....	39

<b>8 МЯСНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.....</b>	<b>40</b>
- ГОВЯДИНА С ОРЕХОМ.....	41
- НЕЖНЫЕ ОТБИВНЫЕ.....	41
- КОТЛЕТЫ «БЫСТРЫЕ».....	41
- ОТБИВНЫЕ НЕОБЫЧНЫЕ.....	42
- МЯСО «НЕЖНОЕ».....	42
- РАКЕТА ПОВАРА.....	42
- «КУЛЬЧЕТАЙ».....	43
- «КУБЕЛЯКИ».....	43
<b>9 РЫБНЫЕ ГОРЯЧИЕ БЛЮДА.....</b>	<b>44</b>
- РЫБА «ПО – АРИСТОКРАТИЧЕСКИ».....	45
- РЫБА В ТОМАТНОМ СОУСЕ.....	45
- РЫБА С ОВОЩАМИ.....	45
- РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ.....	46
- РЫБА «ФАНТАЗИЯ».....	46
- РЫБА «ПИКАНТНАЯ».....	46
<b>10 ШАШЛЫКИ.....</b>	<b>47</b>
- ШАШЛЫК БАРАНИЙ.....	48
- ШПШЛЫК СВИННОЙ.....	48
- ШАШЛЫК ГОВЯЖИЙ.....	49
- ШАШЛЫК ИЗ КУРИНЫХ ОКOROЧКОВ.....	49
- ШАШЛЫК ИЗ РЫБЫ.....	49
<b>11 ТОРТЫ.....</b>	<b>50</b>
- ТОРТ «НАПОЛЕОН».....	51
- ТОРТ «ЧЁРНЫЙ ПРИНЦ».....	51
- ТОРТ «ОРЕХОВЫЙ».....	52
- ТОРТ «МЕДОВИК».....	52
- ТОРТ «ЭКЗОТИЧЕСКИЙ».....	52

<b>12 ПЕЧЕНЬЕ.....</b>	<b>53</b>
- РОЗАНЧИКИ.....	54
- МЕЧТА.....	54
- ПРЯНИКИ ВКУСНЫЕ.....	54
- КАШТАНЫ.....	55
- КОЛБАСКИ СЛАДКИЕ.....	55
- КРУТОЕ.....	55
- ВКУСНЯТИНА.....	55
<b>13 ПИРОГИ.....</b>	<b>56</b>
- ЯБЛОЧНЫЙ «ИЗЮМИНКА».....	57
- ЛИМОННЫЙ.....	57
- ПИРОГ К ЧАЮ.....	58
- ВАНИЛЬНЫЙ К ЧАЮ.....	58
- САНИТАР ХОЛОДИЛЬНИКА.....	58
- ПИРОГ С РЫБОЙ.....	59
- ТЁРТЫЙ С ВАРЕНЬЕМ.....	59