



# ПАСХА

ТРАДИЦИИ. ОБРЯДЫ. РЕЦЕПТЫ



# ПАСХА

ТРАДИЦИИ. ОБРЯДЫ. РЕЦЕПТЫ



УДК 641/642  
ББК 36.997  
К59

Использование текста, в том числе фрагментов,  
без разрешения правообладателя  
запрещается и преследуется по закону.

**Козлова И.С., Давыдова О.С.**  
К59 Пасха. Традиции. Обряды. Рецепты. — М.: ООО  
ТД «Издательство Мир книги», 2008. — 256 с., 8 цв. вкл.

Пасха — это главное событие года для православных христиан, а также самый большой церковный праздник. Это день добра и света, он несет с собой веру, надежду и любовь. Как правильно встретить Пасху? Из этой книги вы узнаете о обычаях, традициях, которые использовались много веков назад. Найдете много интересных рецептов по составлению праздничного меню. Искренне надеемся, что эта книга будет служить вам отличным помощником при составлении меню на период празднования Пасхи. Воспользуйтесь предложенными рецептами и порадуите своих близких и родных вкусными и полезными блюдами!

ББК 36.997

ISBN 978-5-486-02673-7

© ООО ТД «Издательство  
Мир книги», 2008  
© ООО «Авангард-Букс», 2008  
© Козлова И.С., Давыдова О.С., 2008

# СОДЕРЖАНИЕ

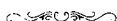
<b>ВВЕДЕНИЕ</b> .....	14
<b>О ПАСХЕ ХРИСТОВОЙ</b> .....	15
<b>Пасха — светлое Христово Воскресение</b> .....	15
<b>Как праздновать Пасху</b> .....	19
<b>Что дарить на Пасху</b> .....	27
<b>Пасхальные службы и обычаи</b> .....	29
Как же хранить и принимать артос? .....	34
Но как же правильно помянуть усопших? .....	35
Как вести себя на кладбище .....	36
<b>Как украсить дом</b> .....	37
<b>Пасха в других странах</b> .....	39
<b>ПАСХАЛЬНЫЙ СТОЛ</b> .....	43
<b>Символика пасхального стола</b> .....	43
<b>Куличи и обрядовая выпечка</b> .....	46
Кулич (I).....	46
Кулич (II) .....	49
Кулич (III).....	49
Кулич с миндалем .....	51
Кулич с цукатами.....	52
Кулич «Пасхальный цветок» .....	54



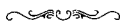
Кулич, или шоколадная булка .....	56
Польский кулич .....	57
Английский кулич .....	58
Кулич нечерствеющий .....	58
Кулич большой .....	59
Кулич бабушкин .....	59
Черемушкинский кулич .....	61
Пасхальный кулич (IV).....	62
Пасхальный кулич (V) .....	63
Кулич с орехами.....	65
Парадный шоколадный кулич .....	65
Простой кулич .....	66
Кулич традиционный .....	67
Пасхальное гнездышко .....	68
Кулич казацкий .....	69
Пасха южная с ромом.....	70
Кулич столетний .....	71
Кулич мазовецкий .....	71
Пасха подольская .....	72
Пасха сырная с шоколадом .....	73
Пасха мещанская.....	73
<b>Крашеные яйца.....</b>	<b>74</b>
Украшение яиц.....	74
Изготовление яиц .....	75
<b>Пасха творожная.....</b>	<b>78</b>
Творожная пасха .....	80
Шоколадная пасха.....	81



Пасха обыкновенная .....	82
Пасха сливочная .....	82
Пасха проваренная .....	83
Пасха сливочная .....	83
Красная пасха .....	83
Миндальная пасха .....	84
Пасха царская .....	84
Пасха с крутыми желтками .....	85
Розовая пасха .....	85
Народная пасха .....	85
Крем-пасха .....	86
Пасха «Мама Глеба».....	86
Пасха «Вареная»	
с изюмом и миндалем.....	87
Пасха заварная с желтками .....	87
Пасха с шоколадом .....	88
Пасха запеченная.....	88
Пасха традиционная (заварная).....	89
Пасха заварная.....	89
Пасха простая .....	90
<b>Закуски мясные</b> .....	91
Расстегай закусочный.....	91
Расстегай московский с грибами .....	91
Конвертики	
«Пасхальный сюрприз» .....	92
Кулебяка с мясом.....	94
Закуска украинская .....	95



Запеканка из телячьих почек .....	95
Язык заливной (I) .....	96
Холодец пятицветный .....	97
Язык заливной (II).....	98
Заливное «Яйца Фаберже» .....	99
Закуска «Ко-ко» .....	100
<b>Рыбные закуски</b> .....	101
Пикантные пирожные.....	101
Яйца, фаршированные	
печенью трески .....	101
Заливное «Яйца Фаберже»	
с креветками .....	102
Помидорные чашечки «Сюрприз».....	104
«Прибалтийские пирожки».....	104
Волованы с крабами .....	105
«Рафаэль» .....	105
Трубочки из семги .....	106
Форшмак.....	106
Креветки в панировке из кунжута .....	107
Паста из икры минтая .....	108
«Кораллы».....	109
«Интересный» салат .....	109
Салат «Русский букет».....	110
Салат «Русалочка» .....	110
Салат из печени трески (1).....	111
Салат из печени трески (2).....	111
Салат из печени трески (3).....	112



Салат из кальмаров с огурцами.....	112
Салат с кальмарами .....	113
Расстегаи с рыбой.....	114
Осетрина, запеченная с грибами. ....	115
Рыба, отваренная в пергаменте.....	116
Судак в белом вине.....	116
Треска с картофелем и луком .....	117
Камбала в красном вине.....	118
Осетрина в сметане с картофелем.....	119
Паровые биточки из рыбы .....	119
Рыба фаршированная.....	120
Жареная осетрина	
с помидорами и луком.....	121
Жареная рыба в тесте .....	122
Тельное из рыбы .....	123
Осетрина на вертеле .....	124
Запеченный лещ (каarp или сазан) .....	124
Судак, запеченный с картофелем .....	125
Осетрина, запеченная куском .....	126
Рыба, запеченная в сметане .....	126
Консервированная рыба в сметане	
с картофелем.....	127
Рыба, фаршированная кашей .....	128
Солянка из рыбы на сковороде .....	129
Крабы с яично-масляным соусом.....	130
Крабы, запеченные	
в молочном соусе .....	131

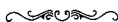




<b>Салаты</b> .....	131
Салат с копченым окороком и омлетом ..	131
Салат «Козел в огороде» .....	132
Салат «Залив».....	133
Салат иноземный.....	134
Салат из краснокочанной капусты .....	134
Салат «Вкуснотища».....	135
Салат «Весенний».....	135
Салат из ветчины с сыром.....	136
Салат «Дипломат».....	137
Салат «Шапка Мономаха» .....	138
Смешанный салат.....	139
Салат-коктейль «Заморский гость» .....	140
Салат «Дворянское гнездо» .....	140
Римский салат.....	141
Салат «Московский» .....	142
Салат «Вкуснятина» .....	142
Салат из сыра и яблок .....	143
Салат «Застольный».....	143
Салат «Столичный» .....	144
Салат «Фирменный».....	145
Салатик из трески.....	145
Салатик «Полет фантазии» .....	146
Шеф-салат .....	146
Русский салат.....	147
Салат из макарон .....	147
Салат из сельди и зеленой фасоли .....	148



Копенгагенский салат .....	149
Салат из сельди .....	149
Салат из редьки.....	150
Салат «Буковина» .....	150
Разноцветный овощной салат.....	151
Летний салат .....	151
Салат из овощей и фруктов.....	152
Салат из красной фасоли .....	152
Салат «Карали» .....	153
Пестрый салат.....	153
Салат из зеленой фасоли .....	154
Салат из помидоров и огурцов.....	155
Салат с копченой рыбой.....	155
Салат из сельди .....	156
Горячий салат с курицей и макаронами. ..	157
<b>Мясные вторые блюда.....</b>	<b>158</b>
Маффины с сыром и ветчиной .....	158
Пасхальное кольцо с яйцами .....	159
Курица, фаршированная рисом и овощами .....	160
Курица, фаршированная ветчиной и сыром .....	162
Курица, фаршированная блинами.....	163
Буженина .....	166
Утка (гусь) с яблоками.....	167
Ребрышки свиные, запеченные .....	168



Мясо по-французски.....	169
Бифштексы с бананами .....	170
Рулет из грудинки.....	171
Рагу с бараниной .....	171
Цыпленок в вине .....	172
Жаркое из кролика .....	173
Отбивные котлеты, жаренные в кляре .....	174
Говядина, запеченная по-французски .....	175
Бараньи котлеты с луковым соусом.....	175
Котлеты по-киевски.....	176
Тушеная свинина .....	177
Мясо по-казахски.....	178
Заяц маринованный .....	179
Мясные фрикадельки.....	180
Тушеная говядина с грибным соусом .....	181
Мясо по-купечески .....	182
Мясо в сырno-майонезной корочке .....	182
Мясные рулетики .....	183
Мясные колобки с яйцом.....	184
«Мясная косичка» .....	185
Запеканка из телячьих почек .....	186
Печенка фаршированная .....	187
Говядина в соусе из хрена .....	187
Жаркое .....	188
Вареная баранина с соусом и клецками ...	189
Печеная говядина с корочкой из хрена ....	190
Цыпленок жареный.....	191



Плов .....	192
Плов из индейки .....	193
Баранина с баклажанами .....	193
Поросенок жареный.....	194
Второе по-крестьянски .....	195
Смаженина.....	195
Котлета «Беловежская» .....	196
Рагу из баранины .....	197
Жаркое из говядины и свинины .....	197
Жареная свинина с квашеной капустой...	198
Мясо жареное .....	199
Фасоль в горшочке .....	199
Телячьи котлеты .....	200
Гуляш в горшочке .....	201
Телячьи потроха.....	202
Гусь .....	203
Шницель .....	204
Окорок со стручковой фасолью .....	204
Цыпленок табака .....	205
Курица в остром соусе .....	205
Рис с курицей.....	206
Кисло-сладкое мясо .....	207
Телятина, фаршированная черносливом..	208
Утка, фаршированная лапшой .....	208
Кишки фаршированные .....	209
Чолнт с мясом и фасолью .....	210
Жаркое с морковью .....	211



Паэлья из риса .....	211
Бефстроганов.....	213
Пожарские котлеты .....	213
Мясо по-флотски .....	214
Пасхальный пирог из свинины.....	214
<b>Десерты .....</b>	<b>217</b>
Печенье домашнее.....	217
Печенье песочное .....	217
Прянички.....	218
Миндальное печенье .....	218
Печенье сбивное.....	219
Печенье бисквитное .....	220
Коврижка медовая.....	220
Московские пончики .....	221
Маковки на патоке .....	222
Печенье из ржаной муки .....	222
Коржики из кукурузных хлопьев .....	223
Хворост .....	223
Коржики .....	224
Слоеное пирожное с яблоками .....	225
Слоеное пирожное с кремом.....	225
Песочное пирожное с миндалем .....	227
Бисквитное пирожное на сметане .....	228
Бисквитное пирожное с вареньем .....	228
Пирожное со взбитыми сливками .....	229
Корзиночки с ягодами .....	230



Торт бисквитный .....	231
Торт миндальный.....	231
Пирог песочный с ягодами .....	232
Кекс лимонный .....	233
Мармелад абрикосовый .....	234
Мусс из свежих яблок.....	234
Рулет бисквитный.....	235
Торт песочный .....	236
Лимонное желе .....	237
Лимонное желе с фруктами .....	237
Желе из апельсинов.....	238
Желе из ягодного варенья .....	238
Желе с красным вином.....	239
Лимонный мусс .....	239
Мусс из ягод.....	240
Мусс клюквенный с манной крупой.....	240
Медовый мусс .....	241
Сливочное мороженое .....	241
Мороженое из ягод.....	242

<b>СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....</b>	<b>244</b>
--------------------------------------	------------

<b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....</b>	<b>254</b>
------------------------	------------

# ВВЕДЕНИЕ

Дорогой читатель! Эта книга предназначена для тех, кто интересуется тем, как проводить пасхальные праздники. Краткая историческая справка расскажет о том, как правильно встречать самый важный праздник православных — Пасху, откуда пошел этот праздник и что значит для каждого православного человека этот светлый воскресный день. Здесь же даются советы о том, что лучше всего преподнести в подарок близким и друзьям. Мы также предлагаем читателю различные рецепты блюд, как новых, так и давно утраченных, которые помогут накрыть красивый и обильный стол любой, даже начинающей хозяйке. Всем известно, что главное угощение на пасхальном столе — кулич, пасха и крашеные яйца. Хорошим дополнением к этой традиции будут различного рода закуски, мясные блюда и десерты. С давних времен на Руси практически каждый праздник сопровождался обильным питием, однако нужно помнить и о последствиях. Поэтому на стол к этим яствам лучше всего подавать кагор, сухие белые и красные вина. При праздновании Пасхи помните, что это праздник не столько тела, сколько души. Празднуйте Пасху с удовольствием! Христос Воскрес!

# О Пасхе Христовой

## Пасха — светлое Христово Воскресение

В российском календаре существует много праздников, которые жители нашей страны любят отмечать с размахом и весельем. Но одним из главных и наиболее любимых является весенний праздник — Пасха. Это праздник добра и света, он несет с собой веру, надежду и любовь.

Пасха является главнейшим событием года для православных христиан, а также самым большим православным праздником. Само слово «пасха» пришло к нам из греческого языка и в дословном переводе означает «прохождение» или «избавление». В этот день все христиане отмечают избавление всего человечества от прислуживания дьяволу через Христа Спасителя и дарование всему человечеству жизни и вечного блаженства.

Воскресение Христово является основой и апогеем как нашей православной веры, так и всей новозаветной церкви. Воскресение Христа — это самая первая и самая великая истина, о которой и начали повествовать апостолы.

Но что же собой представляет Пасха? Ответов может быть великое множество, но как объяснение можно представить евангельскую историю о Воскресении Иисуса Христа. «Что такое Пасха?» — спросила молодая женщина у иеромонаха. Он





замедлил шаг, приостановился, посмотрел на нее пристальным взглядом и задумался. А потом сказал: «Это очень трудно объяснить. У меня есть друг, ему за семьдесят. Так вот он недавно сказал, что год за годом понемногу стал приближаться к пониманию того, что такое Пасха. Но дается это трудно».

После такого ответа женщина долго не могла прийти в себя и с удивлением внимала батюшке. Порывы прохладного ветра развивали его мантию, а взгляд батюшки был далеко-далеко. «Вам больше всего в жизни желаю приблизиться к пониманию того, что такое Пасха», — сказал он и пошел дальше.

Пасха! Как же произошло это событие? «Ранним утром на третий день после смерти Христа было страшное землетрясение, и Господь разверз врата ада, и воскресил человечество, и заложил основание воскресению человечества. Явился с неба ангел и известил людей о воскресении Господа. Похож был ангел на молнию, одеяние его было бело, словно снег. Он отвалил камень и допустил мироносиц ко гробу. Очень рано, когда еще не взошло солнце, пошли благочестивые женщины ко гробу. Они спешили обмазать миром тело Спасителя. Мария Магдалина, которая особенно его любила и была ему очень благодарна, первая подошла к пещере и удивилась: нет камня, прикрывающего гроб. Удрученная тяжелыми раздумьями о судьбе Господа, она направилась к апостолам Петру и Иоанну. Женщина сообщила, что унесли Господа и не могла даже предположить, кто это сделал. Апостолы устремились к пещере и обнаружили лишь одеяние Спасителя и не могли понять, что это значило. А остальные мироносицы, подошедшие ко гробу сразу после Марии Магдалины и пришедшие раньше апостолов, вошли во гроб и слышали голос ангела, который сказал им: «Что



вы ищите живого между мертвыми? Его здесь нет, Он воскрес. Вот место, где Он был положен. Идите скорее, скажите ученикам Его и Петру, что Он воскрес из мертвых и предваряет вас в Галилее; там Его увидите» (Мф. 28: 1-7). Затем снова пришла ко гробу Магдалина и заплакала. Вдруг какой-то свет появился в пещере: Мария увидела двух ангелов. Они были в белом одеянии и сидели на том месте, где ранее находилось тело Иисуса. И стали ангелы успокаивать Марию, говорить, чтобы она не плакала. А когда женщина оглянулась назад, она увидела Иисуса, но не узнала Его и посчитала, что это пришел садовник. Иисус спросил, кого она ищет и почему плачет. «Господин! Если ты взял Его, скажи мне: где положил Его, и я возьму Его», — отвечала Мария. И когда Господь снова обратился к ней, Мария узнала Христа, припала к ногам Его со словом: «Раввуни!». Господь не велел ей прикасаться к себе и сказал, чтобы она пошла к его апостолам. «Скажи им: восхожу ко Отцу Моему и Отцу вашему и Богу Моему и Богу вашему».

И радуются люди в святой день Пасхи, день радости христианской: «Христос воскрес из мертвых, смертью смерть поправ и сущим во гробе живот даровав».

Во все времена Великий пост, который предшествовал Пасхе, весьма сильно менял образ жизни городов и деревень. На протяжении всей первой недели поста не разрешались какие-либо развлечения, театральные представления и музыка. Из возможных общественных мест действовали только бани. Сохранились записи человека, жившего в те далекие времена. Вот отрывок из них: «Кругом делалось тише, скромней, даже говорили и смеялись на улицах не так громко, и не было видно пьяных. А дома за столом — капуста кочанная с маслом, суп грибной...



и уже нет мяса и в помине. Утром за чаем — сахар постный разноцветными кубиками, изюм, в корзинке румяные из теста жаворонки с черными глазами из коринки и еще хлебные кресты. Это все предвещало разлуку с долгой, суровой зимой». Эти записи помогают узнать нам о жизни, быте и верованиях людей, которые жили на нашей земле за несколько веков до нас. Канун самой строгой последней недели поста — Страстной недели, когда в воздухе уже ощущалось весеннее обновление, — приходится на Вербное Воскресенье, или по-другому — праздник Входа Господня в Иерусалим. В православных храмах во время литургии происходило освящение веточек вербы, которые являются символами пальмовых веток, ими устилали путь Христа Спасителя в столицу Иудеи. В это время в Москве на Красной площади открывался грандиозный рынок, который был прозван «Вербой».

Здесь можно было купить различный товар: от глиняной посуды, игрушек и бумажных цветов до образов. Также на рынке можно было купить вишнево-пушистую вербу с золотистыми вербешками. Ветками вербы были заполнены сани подмосковных крестьян. Каждый, кто приходил на рынок, непременно должен был купить несколько веточек. Придя домой, люди укладывали веточки за образа до наступления следующей «Вербы».

Пасха всегда была одним из самых светлых и добрых христианских праздников. В настоящее время практически ничего не изменилось, люди стараются в этот день собираться вместе, поздравлять друг друга и быть как можно добрее.

Еще с апостольских времен праздник христианской Пасхи длится в течение семи дней, а если быть точнее, то восемь, если учитывать каждый день из



непрерывного празднования от Пасхи до Фомина понедельника.

«Славя Пасху священную и таинственную, Пасху Христа Избавителя, Пасху, двери райские нам отверзающую, Православная Церковь в продолжение всего светлого семидневного торжества имеет Царские Врата отверстыми. Царские Двери во всю Светлую седмицу не закрываются даже во время причащения священнослужителей».

С самого первого дня Пасхи и до вечерни праздника Святой Троицы коленопреклонений и земных поклонов делать не полагается, так как эти дни — дни великого празднества.

По отношению к богослужению вся Светлая седмица представляет собой как бы один праздничный день. И на протяжении всей седмицы Богослужение бывает таким же, как и в первый день, добавляются лишь немногие изменения и перемены.

Перед Литургией вместо молитвы «Царь Небесный» в период празднования Пасхи все священники читают «Христос Воскресе».

Окончание светлого празднования Пасхи начинается с седмицы, продолжается праздноваться церковью, хотя и с наименьшей торжественностью, еще на протяжении 32 дней до праздника Вознесения Господня.

## Как праздновать Пасху

Пасха — это великий и светлый день.

По старому стилю Пасха наступает в период с 22 по 25 апреля. По мнению крестьян, на Пасху «солнце играет». Некоторые люди пытались подкараулить



это важное мгновение. В России дети даже пытались обращаться к солнцу с такой песней:

Солнышко, ведрышко,  
Выгляни в окошечко!  
Солнышко, покатысь,  
Красное, нарядись.

Люди считали, что в Пасху справедливы такие приметы:

Мороз или гром на первый день Пасхи — к хорошему урожаю льна.

Как дождь или погоды на первый день Пасхи, так весна будет дождлива.

Кто на первый день Пасхи что-то разобьет, тот в этот год умрет.

У людей было огромное число различных примет, обычаев и суеверий, связанных с пасхальной ночью и торжественной заутреней. В это время в церквях провозглашают воскресение Иисуса Христа.

«По мнению крестьян, в пасхальную ночь все черти бывают необычайно злы, так что с заходом солнца мужики и бабы боятся выходить на двор и на улицу: в каждой кошке, в каждой собаке и свинье они видят оборотня, прикинувшегося животным», — писал С.В. Максимов, вспоминая свои многолетние наблюдения.

Но при этом находились и смелые люди-озорники, которые ничего не боялись. Они говорили, например, что, поцеловав замок у церкви на Пасху, обязательно увидишь ведьму. Кроме того, если выйти на перекресток — туда, где расходятся пути, и покатыть яйцо вдоль дороги, то обязательно должны появиться черти. Многие считали, что в пасхальную ночь можно даже узнать,



где в деревне живет ведьма. С этой целью принято было, прихватив с собой заговоренный творог, прийти с ним к церковным дверям и ухватиться за дверную скобу. В этом случае, когда ведьмы будут проходить через двери, можно будет всех пересчитать по хвостам.

Во время Пасхи старики расчесывали волосы и загадывали желание, чтобы у них было столько внуков, сколько волос на голове; старухи умывались с золота, серебра и красного яичка, в надежде разбогатеть, а молодые взбирались на крыши, чтобы побыстрее встретить солнце.

Во время пасхальной службы девушки шептали: «Воскресение Христово! Пошли мне жениха холостого, в чулочках да в порточках!»; «Дай бог жениха хорошего, в сапогах да с калошами, не на корове, а на лошади!»

Чаще всего у молодых девушек пасхальные приметы сводились к одной теме: если девушка ушибет локоть, значит вскоре она повстречает своего избранника; если губы чешутся — целоваться с милым; бровь зачесалась — кланяться с милым; ну а если в щи упал таракан или муха, то быть свиданию. Также девушки считали, что если в эти дни умыться с красного яичка, то обязательно будешь румяной; для того чтобы быть крепкой и здоровой, принято было вставать на топор и т.п.

У каждого человека своя корысть, и так как Пасха — христианский праздник, когда высшие силы могут исполнить любое желание верующего человека, желания произносятся прямо на заутрени. Что просили девушки уже известно. Использовали такую возможность и охотники. Они специально приходили в церковь с ружьями, и, когда начинали в первый раз петь «Христос Воскресе», производили выстрел в воз-



дух. Таким образом, они обеспечивали себе удачную охоту на ближайший год.

Свои приметы были и у воров. Они прилагали много усилий, чтобы во время пасхальной службы стащить любую вещь у тех, кто молится в церкви. Причем украсть нужно было так, чтобы никто и не подумал подозревать их. В этом случае можно было смело заниматься своим делом целый год безнаказанно.

Особые правила поведения и методы получения выгоды от пасхальной службы имели и картежники. Они приходили на службу с картами и при первом призыве «Христос Воскресе» брали в руки винного (пикового) туза. При этом вместо традиционного ответа «Воистину воскрес» они говорили батюшке «Винный туз есть». При исполнении этого ритуала можно стать настоящим невидимкой и доставать любую нужную карту. Другой способ — отправляясь в церковь слушать пасхальную заутреню, взять с собой колоду карт. Когда священник говорит: «Христос Воскресе», — говорить ему — «Карты здесь». Когда священник во второй раз говорит «Христос Воскресе», — картежникам нужно ответить — «Хлюст есть». И в последний, третий раз нужно ответить: «Хлюст здесь». Игроки считали, что такое святотатство обязательно поможет получать несметные выигрыши. Однако действовать это будет до тех пор, пока святотатец не раскается.

Есть и такая примета: если собака в период пасхальной службы лает на восток — к пожару, на запад — к несчастью.

Так как Пасха празднуется целую неделю, она полна различными играми, плясками, развлечениями, хождениями в гости. Люди поздравляют друг друга с воскресением Христовым и обмениваются



крашеными яйцами. В эти дни повсюду разрешается всем (мужчинам и парням) звонить в колокола. По этой причине весь праздник звучит бесконечный перезвон, который говорит о радостном, праздничном настроении.

Особенным развлечением, которое свойственно именно Пасхе, является катание яиц. Для этих целей заранее делаются специальные желобки. Опытные игроки выбирали яйцо особой формы. Оно должно легко разбивать другие яйца и при этом оставаться целым.

Не бывало ни одной Пасхи без качелей. Практически в каждом дворе ставили качели для детворы. А в общественных местах (на деревенской площади, на ближайшем выгоне и т.п.) заранее вкапывали бревна, навешивались веревки, прикреплялись сиденья. Таким образом строились общественные качели. Исследователи старины говорят о невероятной популярности качелей на Пасху: «на качелях катаются решительно все», около них «образовывалось нечто вроде деревенского клуба: девушки с подсолнухами, бабы с ребятишками, мужики и парни с гармошками и «тальянками» толпятся здесь с утра до ночи; одни только глядят да любят на чужое веселье, другие веселятся сами. Основную роль играли здесь, безусловно, девушки. Они веселились, пели песни и, не зная устали, катались с парнями.

На святой неделюшке  
Повесили качелюшки.  
Сначала покачаешься,  
Потом и повенчаешься.

На горе стоят качели,  
Пойду покачаюсь.





Нынче лето отгуляю,  
Зимой повенчаюсь.

Скоро Пасха придет,  
Кто нас покачает?  
Как у нонешних ребят  
Веревок не бывает!

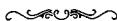
**Очень часто гуляние молодежи устраивалось на открытом воздухе. Все плясали, водили хороводы, устраивали игры за околицей или в конце улицы.**

**В центр лужка выходил молодец-запевало и с помощью других начинал песню:**

При компании мало стало,  
Веселиться не с кем стало!  
Ой, братцы, мало нас,  
Ой, дружки, немножко!  
Ты, Феденька, поди к нам,  
Ехремыч, приступись!  
Ой, братцы, мало нас,  
Ой, дружки, немножко!

**И так далее до тех пор, пока не пригласит всех присутствующих молодцев. Потом похожими песнями вызывали девиц. Затем все брались за руки и образовывали круг. Все вместе водили хороводы и пели песни:**

У Казани у реки озеро воды.  
Молодец коня поил, коня воронова,  
Коль водицу конь не пьет,  
Молодца горе берет.  
В карман руки не сует,  
С рублик денег достает.



С рублик денег достает,  
Красным девкам подает.  
Одна девка смелая  
К молодчику подошла,  
С парня рубличек взяла,  
В караван гулять пошла.  
В караване на лужке  
Целоваться всем в кружке.

После таких слов принято было целоваться (Алтайский край).

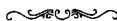
На западе России на Пасху принято было совершать обход дворов, который напоминал святочное колядование (его даже именовали «зелеными святками»). В исполнении этого обряда принимали участие мужчины, которых называли волочечниками:

Ну-те, братцы-товарищи!  
Собирайтесь до кучечки!  
Пройдете в твое село,  
Поздравим с праздником,  
Их с праздником, с Христовым днем,  
С Христовым днем, красным яйцом!  
В том селе лежит брусья,  
Лежит брусья тесовая,  
Тесовая, дубовая.  
На той брусью сидят мужи,  
Сидят мужи, мужи честные,  
Радят раду, раду добрую:  
«Ну-те, братцы-товарищи!  
Дожидаемся мы двух праздников,  
Двух праздников веселеньких:  
Первый праздник — свет Егорий,  
Другой праздник — свет Никола.  
Свет Егорий с шелковой травой,



Свет Никола с засебочком,  
С засебочком с овсяненьким.  
Ну-те, братцы-товарищи!  
Собирайтесь до кучечки!  
Будем радить раду добрую:  
Кому у нас братцы, запахивать,  
Запахивать и засеивать?  
Запахивать пану Ивану,  
Засевать его брату.

И не шум шумит, и не гром гремит,  
Христос воскрес на весь свет!  
Идут-бредут волочебнички,  
Это не волочебнички — разбойнички.  
«Хозяинушка, ты наш батюшка!  
Ай спишь ты лежишь, али так лежишь?  
Подари ты нас, валочобников!  
Наши дары не велики, малы —  
Пару яиц да и рюмку вина,  
Рюмку вина да кусок пирога!  
Не хочешь дарить — пойдём ты с нам,  
Кий волочить, людей смешить!  
Хозяюшка, наш батюшка!  
Что у твоём дворе случилось?  
Зажги огонь, сходи ты на двор.  
На твоём дворе три радости:  
Первая радость — коровка телилася,  
Друга радость — овечка ягнилася,  
Третья радость — кобыла жеребилася.  
Коровка телила телочку,  
Овечка ягнила ярочку,  
Все ярочки по парочке,  
Твоим дочкам на приданочки.  
Кобыла жеребила коника,  
Коника все вороника!



Сходи в гумно, там три праздника:  
Первый праздник — Христов день,  
Второй праздник — Егоров день,  
А третий праздник — Илья-пророк.  
Он межу сжинал, стоги ставил.  
Христос воскрес на весь свет!

Волочebников одаривали яйцами, салом, пирогами, молоком и т.д. А скупому хозяину они могли пропеть и очень неприятные слова, которых боялись люди:

Кто не даст нам яйца — околеет овца,  
Не даст сала кусок — околеет телок,  
Нам не дали сала — коровушка пала.

На Пасху часто посещали кладбище — христосо-нались с усопшими. На могилах оставляли крашеные яйца, хлеб и пиво.

## Что дарить на Пасху

Как и на любой праздник, на праздник Светлой Пасхи хочется и не возбраняется дарить подарки. Но тут же возникает извечный вопрос: «Что подарить близким людям на праздник Святой Пасхи?» Для того чтобы подарок на Пасху стал интересным и необычным, необходимо хотя бы в общих чертах представлять себе историю этого радостного праздника. Традиционным подарком на Пасху как у православных, так и у католиков всегда было, а также остается и по сей день пасхальное яйцо. Но откуда же пришла эта с детства привычная, но весьма необычная традиция дарить друг другу крашеные яйца?



Во времена, когда вершился новый завет, когда Римской империей правил император Тиберий, после воскрешения Христа к нему пришла Мария Магдалена и преподнесла ему первое пасхальное яйцо. При этом она произнесла привычные для нас слова приветствия в пасхальный день: «Христос Воскресе!» Император отнесся к ее словам весьма скептически. Он ответил: «Это так же немыслимо, как если бы это яйцо вдруг стало красным». И тут произошло чудо — пасхальное яйцо, подаренное Марией, покраснело. С тех пор все верующие люди на светлый праздник Пасхи преподносят в дар друг другу крашеные яйца.

На Руси впервые Пасху отпраздновали в конце X века. Этот светлый праздник всегда был и остается у народа любимейшим праздником. Традиционные блюда, которые готовили на Пасху, — куличи, яйца и пасху — принято освящать в церкви в субботу, потом все верующие приходили на утреню — общественное богослужение, совершаемое утром и вечером. Все находящиеся в это время в церкви крестились, слушали колокольный звон, радостно вскрикивали: «Христос Воскресе!» После чего верующие обменивались подарками. Каждый мог выбрать любой подарок, но дарение какого-либо алкогольного напитка не приветствовалось.

У католиков существует свой символ пасхи — это пасхальный заяц. Можно привести много объяснений подобного явления. Одно из них повествует о том, что истоки этого верования берут начало из глубокой древности, когда верили, что заяц был спутником богини плодородия. Еще одна версия заключается в том, что заяц является лунным животным, а праздник Пасхи как раз приходится на первое воскресенье после полнолуния. В средние века в Европе



бытовало поверье, что именно зайчик приносит в дом пасхальные яйца. Поэтому в Европе на сегодняшний день самым популярным подарком на Пасху является фигурка зайца. И каждый ребенок будет рад получить в светлый праздник Пасхи шоколадную фигурку пасхального зайчика.

Согласно традициям в светлое пасхальное воскресенье принято дарить яйца. Вместо обыкновенных куриных яиц можно подарить шоколадные. Дети будут рады плюшевым игрушкам (кроликам, зайчикам, овечкам и т.д.), а открытка с лопухим кроликом или пушистой овечкой будет напоминать о дарителе намного дольше, чем какое-либо угощение. Для оригинального подарка своей второй половинке подойдут небольшие аксессуары (сережки, брошка, нижнее белье, зажигалка) с логотипом зайчика, которые вызовут улыбку и пригодятся в хозяйстве.

На самом деле, что именно подарить на Пасху, каждый решает сам. Пасха является праздником гостеприимных людей. Поэтому издавна русские люди выделялись хлебосольством и щедростью. Каким бы ни был пасхальный подарок, в любом случае он должен быть сделан с душой. В этот светлый и радостный праздник каждому человеку искренне хочется верить в чудо. И пусть это чудо свершится!

## **Пасхальные службы и обычаи**

Когда кончается заутреня, все служители церкви под пение стихир поздравляют друг друга в алтаре. В соответствии с требованиями священного Устава священнослужители после взаимных христосований в алтаре выходят на солею и затем христосуют-



ся со всеми, кто пришел на службу. Но в настоящее время такой порядок может быть соблюден только в древних обителях, где в храме находится лишь немногочисленная братия, или в тех домовых и приходских церквях, где немного молящихся. Сейчас, когда в церкви присутствует много прихожан, когда священнослужитель выходит с крестом на солею, он коротко поздравляет всех присутствующих и заканчивает свое поздравление тем, что трижды возглашает «Христос Воскресе!» и осеняет крестом на три стороны. Затем священник возвращается в алтарь.

Приветствие, которое и по сей день используется в период празднования Пасхи, очень древнее. Считается, что, произнося такие слова, мы делимся с окружающими радостью воскресения Христова и уподобляемся ученикам Господа, извещающим всех о Его воскресении. В кратких словах «Христос Воскресе!» содержится вся сущность нашей православной веры, вся твердость и несокрушимость нашего упования и надежды, вся неограниченность вечной радости и блаженства. Эти слова, год за годом повторяемые бесчисленное количество раз, тем не менее поражают наш слух своей необъяснимой новизной и значением высшего откровения. Как от малой искры загорается большой костер, так и от этих слов верующее сердце воспламеняется огнем небесного, необъяснимого святого восторга, наше сердце как бы ощущает близкое присутствие самого сверкающего божественным светом воскресшего Господа. Поэтому каждый из нас, поздравляя другого человека с Пасхой и произнося «Христос Воскресе!», как и тот, что отвечает на такое поздравление, говоря «Воистину Воскресе!», должен быть одухотворен истинной верой и любовью к Господу нашему.



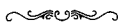
Так же пасхальным приветствием объединено и лобзание. Этот обычай берет свое начало еще от апостольских времен. Он является знамением примирения и любви.

Еще с древнейших времен было принято совершать лобзание в дни Пасхи. Этот обычай сохранился и по сей день. Святитель Иоанн Златоуст, упоминая об обычае святого лобзания в период празднования Пасхи, писал: «Да памятуем и те святые целования, кои при благоговейных объятиях даем мы друг другу».

Христиане с древних времен в продолжение великого торжества Пасхи каждый день собирались для общественного богослужения.

На VI Вселенском Соборе для верующих было постановлено: «От святого дня воскресения Христа Бога нашего до недели новья (Фомины) во всю седмицу верные должны во святых церквах непрестанно упражняться во псалмах и пениих и песнях духовных, радуясь и торжествуя во Христе, и чтению Божественных писания внимая, и святыми Тайнами наслаждаться. Ибо таким образом со Христом и мы купно воскреснем и вознесемся. Того ради отнюдь в реченные дни не бывает конское ристалище или иное народное зрелище». Это было сделано исходя из благочестия первых христиан.

У древних христиан было принято во время празднования великого праздника Святой Пасхи (в период Святой седмицы) совершать особенные дела благочестия, благотворения и милости. Господь Бог прошел через мучения и страдания и своим воскресением освободил всех людей от уз греха и смерти. Подобно ему все благочестивые цари отпирали двери своих темниц в праздничные пасхальные дни и даровали всем узникам прощение (за исключением уголовных





преступников). Простые люди старались в эти праздничные дни помогать нищим, сирым и убогим. Христиане освещали еду в церкви (брашно) и раздавали ее бедным. Таким образом, даже нищие становились участниками радости в этот светлый день.

Святой обычай, который древние христиане тщательно соблюдали, состоит в том, чтобы на протяжении всей Светлой седмицы не пропускать не одного церковного богослужения. Это обычай соблюдается благочестивыми христианами и по сей день.

Еще одним пасхальным обычаем является освящение куличей, которые являются церковно-обрядовой пищей. Кулич представляет собой род артоса на нижней ступени его освящения.

Здесь же возникает вполне резонный вопрос о происхождении пасхального кулича. Также хочется узнать, почему на праздник Святой Пасхи непременно угощением являются именно куличи?

Самый главный день причащения — день самого праздника Пасхи. Но исходя из того, что многие православные христиане имеют традицию принимать Святые Тайны в продолжение Великого поста, в Светлый день Воскресения Христова причащаются лишь немногие. Таким образом, после литургии священники благословляют и освящают в храме особенные приношения присутствующих людей, которые называются пасхами и куличами. Это делается для того, чтобы вкушение их напоминало людям о причащении истинной Пасхи Христовой. Этот ритуал символизирует объединение всех, кто верует во Иисуса Христа.

«Употребление освященных пасох и куличей в дни Светлой седмицы у православных христиан можно сравнить с вкушением ветхозаветной пасхи, которую в первый день седмицы пасхальной народ Бого-



избранный вкушал семейно» (Исх. 12: 3–4). Также по окончании благословения и освящения христианских пасох и куличей верующие в первый день святого праздника, вернувшись из храмов домой и окончив подвиг поста, в знак праздничного единения всей семьей начинают и телесное подкрепление, то есть прекращают говение. Верующие едят освященные куличи и пасху, употребляя их на протяжении всей Светлой седмицы.

В переводе с греческого слово «артос» означает «квасной хлеб», то есть это хлеб общий для всех членов церкви, или, другими словами, просфора всецелая.

На протяжении всей пасхальной недели артос занимает в церквях видное место. Он находится рядом с иконой Воскресения Господня, и при завершении пасхальных торжеств его раздают всем верующим.

Обряд употребления артоса берет начало от истоков зарождения христианской веры. После воскресения на сороковой день Иисус Христос вознесся на небеса. Для утешения ученики Христовы вспоминали в молитвах Господа, вспоминали его слова, каждый его поступок и каждый сделанный Им шаг. В дни, когда все собирались на общую молитву, они, припоминая Тайную Вечерю, причащали Телом и Кровью Христовой. Во время каждой трапезы апостолы особое место за столом выделяли для невидимо присутствующего Господа и укладывали на это место хлеб.

Подобно апостолам, первые пастыри церкви установили в праздник Воскресения Христова возлагать в храме хлеб как в видимое подтверждение того, что пострадавший за нас Спаситель стал для нас истинным хлебом жизни.

На артосе всегда нарисованы крест, на котором виден только терновый венец, но нет распятого Христа,



так как он является знамением победы Христовой над смертью, или изображение Воскресения Христова.

С артосом также соединяется и древнее церковное сказание о том, что апостолы оставляли за столом часть хлеба на долю Пречистой Матери Господа в напоминание устойчивого общения с Ней и после окончания трапезы благоговейно распределяли эту часть хлеба между собой. Этот обычай стал соблюдаться в монастырях, и он получил Чин о Панагии, что означает воспоминание о Всесвятейшей Марии Матери Господа. Раздробление артоса происходило и в приходских церквях, где хлеб Богоматери разделялся только раз в год.

Артос освящался молитвой, окроплялся святой водой и раздавался в первый день Святой Пасхи на торжественной службе по окончанию заамвонной молитвы. Артос находится на солее напротив Царских Врат на уготованном столе или аналое. После того как артос освятили, аналой с артосом устанавливают на солее пред образом Спасителя, где артос лежит на протяжении всей Святой седмицы. Его хранят в храме на аналое пред иконостасом. В течение всех дней Светлой седмицы по завершении литургии торжественно совершается крестный ход с артосом вокруг храма. В субботу Светлой седмицы на заамвонной молитве произносится молитва на размельчение артоса, артос раздробляется и по окончанию литургии во время целования креста раздается народу как святыня.

## Как же хранить и принимать артос?

Кусочки артоса, которые были получены в храме, благоговейно хранятся верующими как духовное ле-



карство от всех болезней и немощей. Употребляется он в особых случаях, например в болезни, и непременно со словами «Христос Воскресе!».

У многих христиан принято в Пасху посещать кладбище, для того чтобы побывать на могилах своих близких. Некоторые люди, несмотря на то что это не разрешается церковью, продолжают на могилах своих близких распивать алкогольные напитки и устраивают дикий пьяный разгул. Люди очень часто не знают, когда именно в пасхальные дни необходимо вспоминать близких и родных.

В первый раз поминать умерших принято во вторник на второй седмице после Фомина воскресенья.

Это поминовение производится, с одной стороны, из-за воспоминания о том, как Иисус Христос сошел в ад, что происходило в Фомино воскресенье, а с другой стороны, из-за разрешения церковного устава поминать усопших именно после Фомина понедельника. Именно в это разрешенное церковью время христиане приходили на могилы родственников с вестью о Христовом Воскресении. Таким образом, сам день поминовения усопших стали называть Радоницей.

## **Но как же правильно поминать усопших?**

Самое главное и ценное, что верующий человек может сделать для человека, ушедшего в мир иной, — это прочитать молитву за усопших. В принципе, покойник не нуждается ни в красивом гробе, ни в памятнике, так как это является всего лишь данью традициям, хотя и благочестивым. Однако бесмертная душа умершего человека испытывает боль-



шую потребность в нашей постоянной молитве, так как сама душа не способна сотворить благочестивые дела, которыми бы смогла умиловить Господа нашего Бога.

То есть каждый верующий человек должен непременно молиться о своих близких, молиться на кладбище у могилы усопших.

Однако значимую помощь усопшим оказывает поминовение в церкви.

В соответствии с канонами перед посещением кладбища и могилы умершего следует посетить храм перед поминальной службой и подать записку, на которой будут записаны имена усопших родственников для поминовения в алтаре.

После литургии необходимо отслужить панихиду.

Молитва будет намного действеннее, если человек, поминающий усопшего, в этот день сам причастится Тела и Крови Христовой.

## **Как вести себя на кладбище**

Придя на кладбище, необходимо зажечь свечку, совершить литию (что в буквальном смысле обозначает усиленное моление). Лучше всего при поминании пригласить священнослужителя, для того чтобы он совершил чин литии. Затем следует навести на могиле порядок и молча постоять, вспоминая покойного.

Не следует есть или пить на кладбище, особенно непозволительно лить алкогольные напитки на могильный холм. Тем самым вы, наоборот, оскорбляете память покойного. Обычай оставлять на могиле рюмку водки и кусок хлеба «для усопшего» имеет языческие корни, когда люди верили, что души усопших переселяются в животных, и не должен соблюдаться в православных семьях.



Традиционно принято оставлять еду (куличи, сладости) на могиле. Но лучше всего подать продукты нищим и голодным.

## Как украсить дом

В древние времена на Руси ближе к праздничному дню (в чистый четверг) начинались хозяйственные хлопоты по дому. Магазины переполнялись товарами; в многочисленные лавки привозили сотни свинных окороков, битых индеек, гусей, цыплят; в подвалах слва успевали освобождать винные бочки; в торговых оранжереях было очень много покупателей, цветущие махровые сирени, гиацинты и ландыши дня за два до Великого праздника в обилии разносились в корзинах по Москве. Все добросовестные христиане убирали дворы, скребли и чистили дом, посещали баню, закупали провизию, приготавливали пышные куличи и творожные пасхи и, конечно же, создавали главный атрибут праздника Пасхи — разукрашенное яйцо.

В настоящее время больших изменений не произошло, но появились некоторые нововведения.

Существует несколько современных идей по украшению дома к светлому празднику Пасхи. Если у вас есть дети, то они будут рады принять участие в этом деле. Для начала вам понадобятся пустые яичные скорлупки, которые лучше всего начать собирать заранее. Для того чтобы скорлупка не треснула, яйцо нужно проколоть толстой иглой с двух сторон и хорошенько перемешать иглой содержимое яйца, чтобы желток смешался с белком. На остром конце яйца нужно сделать дырку диаметром приблизительно



3–4 мм и с силой дунуть в нее, держа яйцо над емкостью. После того как скорлупка опустеет, ее нужно тщательно промыть изнутри и высушить. Такие заготовки можно раскрашивать, как вам или вашим детям будет угодно. Разукрашивать можно специальными красителями, гуашью или фломастерами, а также украшать наклейками, пайетками, ленточками и так далее. Затем нужно продеть через скорлупку нить и украсить комнатные растения, как елку на Новый год. Если сделать отверстие в скорлупе побольше, то из нее получится милая мини-ваза. Из высушенной травы или соломы можно смастерить маленькие гнезда-подставки под яйца.

Все эти мероприятия устраиваются в основном для малышей, так как в детском возрасте Пасха воспринимается как чудесный волшебный праздник. Для большей заинтересованности можно еще устроить «охоту на яйца». Для этого нужно спрятать в комнате несколько пасхальных яиц (лучше всего использовать шоколадные, так как из-за их маленького размера легче прятать, и ребенка сильнее заинтересует охота на сладости).

Помимо яиц традиционными пасхальными атрибутами считаются кролик, овца, цыпленок и утка. И если цыплята и утята вылупляются именно из яйца, то возникает вопрос о появлении других животных. Как было написано ранее, кролик считается символом плодородия, а овца символизирует новое потомство скота, рождение которого доводится как раз на время светлого праздника Пасхи. Можно вырезать из цветного картона фигурки животных и украсить ими веточки расставленной вербы. Нельзя забывать и про праздничный воскресный завтрак. Когда приготовленные блюда и стол красиво украшены, это создает праздничное настроение. Также

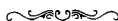


можно приготовить специальный пасхальный набор кухонных атрибутов, таких как подставки для яиц, грелки на чайник, салфетки и многое другое. Форма, цвет и вид этих предметов зависят целиком и полностью от вашей фантазии.

Главные цвета Пасхи — это праздничный белый и желтый — символ солнечного света наступившей весны. Букет весенних цветов, который подобран под цветовую гамму Пасхи, станет как превосходным украшением дома, так и стильным подарком к Пасхе.

## Пасха в других странах

**Франция.** Во Франции подают на стол омлет с беконом или колбасой. Затем идет мясное блюдо — косуля или ягненок, но вполне может подойти и простая свинина. В городе Меце, например, принято подавать поросенка, приготовленного на гриле. До сих пор сохранился рецепт пасхального барашка, или паскалина, который придумал Талейран. Бараньи головы можно нафаршировать печеню, беконом и травами, а также немного обжарить в масле. Особый рецепт паскалина упоминается и в «Кулинарном словаре», автором которого является Александр Дюма. Шестимесячного ягненка нужно нафаршировать молотой бараниной, вареными желтками, сухарями и рубленой зеленью, заправить смесью из четырех специй — молотого белого перца, мускатного ореха, имбиря и корицы. Барашка нужно обложить беконом и зажарить. Гарниром к такому блюду может служить рагу из трюфелей с зеленым соусом.



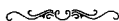


Французские кондитеры стали авторами огромного числа традиционных пасхальных лакомств. К примеру, лионский домашний пирог. Его принято готовить из слоеного теста, добавляя в него корицу, джем и сливы. На Корсике принято на Пасху угощать гостей бисквитом в форме корзиночки. В эту корзинку складывали крашенные пасхальные яйца. В Турени на Пасху вас угостят пряниками в виде лошадок, в Савоие подадут дивные гренки, а на юго-западе Франции предложат корону из теста для бриошей с засахаренными фруктами, в Провансе — красивый торт из миндаля, засахаренной дыни и апельсинов, смешанных с померанцевой водой и сиропом, покрытый королевской глазурью.

Польша. Польше в пасхальное воскресенье на столе, как правило, господствуют холодные мясные закуски и колбасные изделия, среди них выделяется известная белая колбаса из свинины, заправленная солью, перцем, мускатным орехом, чесноком и майораном. К этому блюду обычно подают хрен со свеклой. Это блюдо получило название «цвикла».

Германия. Германии традиционно на Пасху готовят домашнюю выпечку и сладости. Тесто для пасхального пирога замешивают на молоке и яйцах, добавляют изюм, заплетают косичкой и выпекают в вытянутых формах. В Австрии выпекают пасхальную буханку — своеобразный большой круглый каравай, на котором сверху представлен крест или ягненок. Традиционным пасхальным блюдом является «вейхкюхен» — освященный кекс из муки, растительного масла, молока, сливочного масла.

Испания. Испанцы на праздник светлой Пасхи готовят «торрихас» или просто гренки. Ломтики



булки обмакивают в яично-молочную смесь, обжаривают, присыпают сахаром или поливают медом и подают к завтраку с кофе. В Каталонии традиционным блюдом является праздничный торт «Ла Мона». Андалузцы на пасхальные праздники предпочитают лакомиться жареными пончиками с лимонной цедрой. К этой выпечке принято подавать бокал сладкого хереса. А в Мадриде самым популярным пасхальным десертом являются миндальные рулетики «пестиньос».

Италия. В Италии на Пасху чаще всего выпекают традиционный сладкий хлеб, в который добавляют орехи и фрукты и поливают ликером. В Милане и Павии выпекают особенный пирог — пасхальную голубку, которая состоит из двух сортов теста, объединенных в форме голубки и припорошенных сахаром и миндалем. Согласно легенде, в VI веке завоеватель Северной Италии король Альбине безрезультатно завоевывал расположение одной из местных красавиц. Чтобы откупиться от надоедливого обожателя, девушка угостила его этим поразительным пирогом.

Праздник Святой Пасхи также празднуют и правоверные иудеи. Но у них этот праздник символизирует освобождение иудейских рабов из египетского плена, обративший евреев в единый народ. На еврейскую Пасху (Песах) готовят специальный плоский хрустящий хлеб, который называется маца. Квасное в эти дни им есть категорически запрещено. Вся выпечка готовится на основе взбитых яиц. В первый праздничный пасхальный вечер устраивают традиционную пасхальную трапезу под названием «седер». На стол подают вино, ставят свечи, тарелку с мацей и блюдо для седера,



на которой находятся выложенные горькие травы — как символ и напоминание о горечи рабства. В начале праздничного застолья вареные яйца окунают в соленую воду — символ слез всех иудеев. В эту воду опускают свежую зелень — петрушку, латук, сельдерей, — символизирующую весну и возрождение.

На блюдо укладывают опаленное куриное горлышко как символ памяти о пасхальной жертве, которую обжаривали на огне. Затем подается харосет — смесь сладких фруктов и орехов. Кроме того, на Песах подают на стол миндальный бисквит и плаву, кунжутную халву, фаршированную рыбу, тунец с зеленым горошком, запеканку из порея, шпината и цукини, тропический салат, состоящий из красных и оранжевых фруктов (как символ пролитой крови), и хрен со свеклой.

# Пасхальный стол

## Символика пасхального стола

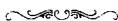
Как говорится в Евангелии «Воскресение Христово — это основа и венец нашей веры, это первая и самая великая истина, которую начали благовествовать апостолы».

Пасха считается самым главным праздником и называется Праздником праздников и Торжеством торжеств.

В пасхальное воскресение и последующие дни постоянно звучат слова пасхального приветствия: «Христос воскрес! — Воистину воскрес!» Этим приветствием православные исповедуют веру в Воскресение Господа.

Особенное значение в этот светлый день имеет обильная и разнообразная трапеза. Поэтому на праздничном столе можно увидеть традиционные для Пасхи блюда, которые имеют глубокое символическое содержание. По традиции после окончания поста люди стараются приготовить самые разнообразные яства, преподнося друг другу кусочек пасхального кулича, крашеное яйцо и творожную пасху.

Хорошие хозяйки знают, что лучше всего красить яйца луковой шелухой, в результате можно получить густой красно-коричневый цвет. Однако многие сегодня покупают специальную краску для яиц. Нужно отметить, что украшение пасхального яйца — это настоящее искусство. Некоторые искусные художни-



ки изображают на поверхности яиц храмы и монастыри, небесные светила, поверхность Земли, святых и ангелов. Многие хозяйки раскрашивают яйца краской и наклеивают поверх нее наклейки с изображением святых.

Форма пасхального кулича напоминает артос, то есть хлеб, освящаемый на пасхальном богослужении. Его раздают прихожанам в субботу Светлой седмицы. Пасхальный артос символизирует Самого Господа Иисуса Христа. Обращаясь к ученикам, Он говорил: «Я есмь хлеб жизни... Хлеб, сходящий с небес, таков, что ядущий его не умрет. Я хлеб живой, спешивший с небес; ядущий хлеб сей будет жить во век; хлеб же, который Я дам, есть Плоть Моя, которую Я отдал за жизнь мира». Артос традиционно должен готовиться из дрожжевого теста. Он отличается от иудейского опреснока, лишённого жизни. В дрожжевом тесте дышит закваска — жизнь, которая способна длиться вечно.

Онтологический статус артоса протестует против добавления в него чего-то лишнего. В нем нет никакой сдобы, никаких ароматических веществ. Артос символизирует насущный хлеб Христа Спасителя, который дает нам жизнь!

Но пасхальный кулич, то есть артос, перенесенный на праздничный стол, наоборот, делается сдобным и сладким. В него добавляются изюм, орехи. Правильно приготовленный кулич не черствеет неделями. Он всегда ароматен, очень красив и способен простоять, не испортившись, даже до сорокового дня Пасхи. Подобное видоизменение артоса также символично. Праздничный пасхальный кулич является символом присутствия Бога в мире людей. Сладость пасхального кулича говорит о заботе Господа о любом человеческом существе, его снисхождении к че-



ловеческому естеству, готовности слышать людские молитвы, помочь последнему грешнику.

Не менее ароматна и красива творожная пасха, еще один непрменный атрибут пасхального стола. Пасха также является очень символичным блюдом. То место, где есть кисельные берега и молочные реки, — один из часто встречающихся архетипов, свойственных самым разным культурам. Такая картина была неизменной мечтой русского человека, которая находила свое воплощение в устном народном творчестве.

При обращении к Моисею Бог обещал своему народу «землю хорошую и пространную, где течет молоко и мед». Подобное описание земли обетованной встречается на протяжении всего повествования о переходе еврейского народа из Египта в Палестину.

Такая картина служит прообразом Царства Небесного, путь в которое для христианина намного труднее, чем путешествие иудеев в течение сорока лет. «Молоко и мед» являются образом бесконечной радости, наслаждения святых, которых удостоили спасения и вечного присутствия пред Божиим престолом.

Творожная пасха символизирует пасхальное веселье, сладость райской жизни. А форма пасхи — «горка» — является символом Небесного Сиона, то есть незабываемой основы Нового Иерусалима.

По другой версии форма пасхи является символом Гроба Господня.

В прошлом веке христиане отрезали от пасхи кусочек, высушивали его и хранили как лекарство. А в Беларуси считалось, что если корки от пасхи высушить, истолочь и добавлять в водку, то никакой колдун не сможет навредить.



# Куличи и обрядовая выпечка

В настоящее время существует огромное количество рецептов куличей, которые схожи в одном — они делаются на основе дрожжевого теста. Но с помощью различных добавок и компонентов можно придать своему творению различные вкусы и ароматы.

## Кулич (I)

Ингредиенты: 500 г муки, 300 мл молока (1,5 стакана), 6 яиц, 150 г сливочного масла, 150 г маргарина, 1,5–2 стакана сахара, 30–40 г дрожжей, 1 неполная ч. ложка соли, изюм, цукаты, 50 г миндаля, ванилин или ванильный сахар.

Для глазури: 1 белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка сока лимона.

Чтобы сделать опару, нужно подогреть все молоко до температуры 40–45 °С и растворить в нем немного сахара (столовую ложку) и дрожжи. Просеять муку для насыщения ее кислородом. В смесь молока и дрожжей постепенно добавить половину всей муки, тщательно перемешать до исчезновения комков, укрыть и поставить опару в теплое место.

Пока опара подходит, нужно отделить белки от желтков. Белки понадобятся позже, а пока их лучше поместить в холодильник. Желтки нужно растереть с сахаром, оставив один для смазки, а масло вместе с маргарином растопить и охладить.

После того как опара увеличится вдвое, в нее нужно добавить желтки, растертые с сахаром, растопленное и охлажденное до температуры тела масло,



ванильный сахар или ванилин, а также соль. Полученную смесь тщательно перемешать.

Находящиеся в холодильнике белки нужно взбить в пену, а затем осторожно ввести в тесто вместе с оставшейся мукой.

Тесто тщательно вымешать миксером с винтовыми насадками, которые предназначены специально для теста, пока не образуются в тесте пузырьки воздуха. Это говорит о том, что тесто достаточно в должной мере обогатилось кислородом. На этом этапе вымешивание можно прекратить.

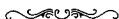
Получившееся тесто должно быть не густым, но хорошо вымешанным. Оно должно свободно отставать от стенок посуды.

Консистенция теста должна быть жиже, чем у теста на пироги, но гуще, чем на оладьи. После этого тесто нужно накрыть и поставить в теплое место для того, чтобы оно подходило.

Когда тесто поднимется и его объем увеличится в несколько раз, в него следует добавить изюм. Изюм нужно подготовить, для этого его следует промыть, просушить и обвалять в муке. Затем в тесто добавляются цукаты, порезанные кубиками, а также очищенный и измельченный миндаль. Очистка миндаля от кожуры будет значительно легче, если его предварительно на 2 минуты залить кипятком, потом слить воду и снять кожицу.

Тесто месить еще около 5 минут и опять поставить в теплое место.

Пока тесто подходит, можно подготовить формы для выпечки куличей. Для этого на дно формы нужно положить промасленную пергаментную бумагу, а стенки смазать маслом (растительным или размягченным сливочным) и обсыпать мукой или толчеными сухарями.





Подошедшее тесто положить в подготовленные формы. Если нужен пышный кулич, форму следует заполнить на 1/3 высоты, если нужен более плотный кулич — на 1/2 высоты. Тесто нужно оставить подходить и смазать верх кулича предварительно оставленным для этого желтком.

Выпекать куличи нужно при температуре примерно 180 °С (температура может варьироваться в зависимости от особенностей плиты) около часа. Время выпекания зависит от размеров куличей.

В процессе выпечки форму с куличом нужно осторожно поворачивать, но при этом не трясти. Для того чтобы предотвратить подгорание кулича, после того, как он подрумянился, его необходимо накрыть кружком бумаги, смоченным водой. Для определения готовности кулича можно воткнуть в него тонкую деревянную палочку: если после извлечения из кулича палочка останется сухой, то кулич готов, а если на ней останется тесто — кулич не готов.

Готовые куличи нужно некоторое время оставить остывать в формах, для того чтобы они не сломались при извлечении. Но даже при этом нужно быть осторожным и стараться не сломать их. После того как куличи извлечены из форм, их можно положить бочком на застеленную полотенцем подушку или на кровать, прикрыв полотенцем, и время от времени поворачивать с боку на бок, пока куличи окончательно не остынут.

После того как куличи остынут, их можно покрыть глазурью или взбитыми яичными белками. Кроме того, куличи можно полить растопленным шоколадом, а также украсить цукатами, ягодами или кусочками фруктов, шоколадными фигурками.

Готовые куличи кладут в большую, застеленную полотенцем кастрюлю, закрывают крышкой и ставят в теплое место на ночь для «дозревания».



Для приготовления глазури взбить 1 охлажденный белок, постепенно засыпать 0,5 стакана сахарной пудры, а также 1 ст. ложку свежевыжатого лимонного сока. Покрывать глазурью и оставить подсохнуть.

## Кулич (II)

Ингредиенты (на 10–12 куличей): 20 желтков, 1,5 л молока, 120 г пресованных дрожжей, 1 кг сахара, 800 г сливочного масла, 400 г изюма (цукатов), мука (приблизительно 3–4 кг), ванилин, коньяк.

Для опары дрожжи нужно развести в 1 ст. теплого молока, добавить 1–2 ст. ложки муки и поставить в теплое место на 20 минут. Отделить белки от желтков и в другой посуде взбить желтки с сахаром, положить в эту смесь ванилин, коньяк (по вкусу), остальное молоко и подошедшую опару. Полученную массу тщательно перемешать. После этого добавить оставшуюся муку и месить тесто не менее 40 минут. Готовность теста определяется следующим образом: если тесто «пищит» и изюм выпадает из теста, то оно готово. Тесто поставить в теплое место и оставить подходить.

После того как тесто подойдет 2 раза, его нужно разложить по формам. В форме тесто должно еще раз подойти. Куличи поставить выпекать в духовку.

## Кулич (III)

Ингредиенты: 1 кг муки, 50 г дрожжей, 1 стакан молока, 10 яиц, 250 г сахара, 200 г сливочного масла, 100 г изюма, 25 г цукатов, 25 г коньяка,



3 ч. ложки лимонной цедры, 0,5 ч. ложки мускатного ореха, 3 ч. ложки ванильного сахара, 1 г соли.

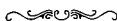
Половиной стакана кипящего молока заварить 100 г муки. Смесь быстро размешать деревянной ложкой до получения эластичной массы. Дрожжи развести в оставшемся подогретом молоке, добавив 100 г муки, и оставить на 10 минут. Затем соединить две полученные смеси, накрыть салфеткой и поставить на 1,5–2 часа в теплое место подниматься.

Желтки перетереть с сахаром, добавить соль и взбить добела. Половину полученной смеси влить в уже подошедшее тесто, туда же добавить 250 г муки. Все тщательно замесить и оставить на час.

Взять вторую половину перетертых желтков, ввести в тесто. Добавить еще 500 г муки и месить до тех пор, пока получившееся тесто не будет отходить от рук. После этого необходимо постепенно влить в тесто растопленное и охлажденное сливочное масло и опять вымесить. Добавить пряности и коньяк, поставить в теплое место подходить. Прмять. Опять дать подойти.

Тесто нужно снова примять, положить в тесто 2/3 заготовленного количества изюма и цукатов, обваляя их сначала в муке, опять дать подойти.

Получившееся тесто разделить на 2 кулича, переложить в подготовленные формы. Формы для куличей необходимо выстлать промасленной бумагой. Тесто должно заполнять больше половины формы. Сверху кулича посыпать оставшимся изюмом с цукатами и оставить немного подняться. Затем смазать яичным желтком, поставить в хорошо разогретую духовку на небольшой огонь и выпекать в течение 45 минут.



## Кулич с миндалем

Ингредиенты: 700 г муки, 1,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 300–400 г сливочного масла, 6 яиц (одно для смазывания куличей), 2 стакана сахара, 1 ч. ложка без верха соли, 1 ст. ложка ванильного сахара, 100–150 г изюма, 50–100 г миндаля.

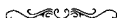
Для глазури: 1 белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка сока лимона.

Молоко подогреть до температуры 35–37 °С и растворить в нем 1 ст. ложку сахара и дрожжи. Постепенно ввести в опару половину нормы просеянной муки. Консистенция полученной опары должна быть такой же, как и на оладьи. Опару хорошо перемешать и поставить в теплое место подходить на 40–70 минут. Время зависит от температуры воздуха.

Пока опара подходит, необходимо растопить и охладить сливочное масло. Нужно разбить яйца и отделить белки от желтков. Желтки следует растереть с сахаром, а белки — взбить (это производится в последнюю очередь, непосредственно перед добавлением их в тесто).

В готовую опару добавить желтки с сахаром, масло, соль, взбитые белки и ванильный сахар. Полученную массу тщательно перемешать. Постепенно добавлять оставшуюся просеянную муку, замешивая тесто. Оно должно получиться мягкое и эластичное. Вымешивать желательно около 1 часа, но можно и меньше, до тех пор пока тесто не будет отставать от рук.

Получившееся хорошо вымешанное тесто следует укрыть полотенцем или салфеткой и убрать в теплое место подходить.



В это время можно приготовить изюм: его нужно промыть, залить кипятком на 15–20 минут, слить воду, обсушить и обвалять в муке.

Также необходимо приготовить миндальные орехи: для этого их нужно залить кипятком на 2 минуты, воду слить, очистить миндаль и измельчить.

Когда тесто подойдет, в него можно ввести орехи (немного орехов оставить для посыпания верха куличей) и изюм и тщательно вымесить тесто так, чтобы изюм с орехами были равномерно распределены. После этого тесто опять следует поставить подходить в теплое место, накрыв его салфеткой.

Для подготовки формы для выпечки куличей необходимо на ее дно положить промасленный кружок пергаментной бумаги, а стенки обмазать маслом (растительным или размягченным сливочным), обсыпать сухарями.

Готовое тесто нужно выложить в подготовленные формы. В форме тесто должно еще раз подойти, после чего его следует смазать яйцом и посыпать миндалем.

Выпекать куличи при температуре 180 °С в течение 40–70 минут (в зависимости от размера кулича). Готовность кулича можно определить деревянной палочкой или спичкой (см. первый рецепт кулича).

Испекшиеся куличи нужно осторожно вытащить из формы и остужать так же, как и в первом рецепте. Остывшие куличи нужно покрыть глазурью и украсить цукатами. Готовые куличи положить в большую кастрюлю, укрыть крышкой и поставить в теплое место на ночь.

## Кулич с цукатами

Ингредиенты: 700 г муки, 1,5 стакана молока, 200 г сливочного масла, 50 г дрожжей, 1 ст. ложка ваниль-



ного сахара, 1 ч. ложка соли без горки, 1,5 стакана сахара, 7 яиц (одно для смазывания куличей), 100 г цукатов, 50 г орехов (любых), 100 г изюма.

Для глазури: 1 белок, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка сока лимона.

Молоко подогреть до температуры тела человека и добавить в него 1 столовую ложку сахара и дрожжи. В эту смесь ввести половину всей имеющейся муки и тщательно перемешать до получения однородной консистенции.

Получившуюся опару поместить в теплое место на 40–70 минут.

В это время нужно растопить сливочное масло и охладить его до температуры человеческого тела. Также следует разбить яйца и отделить белки от желтков. Получившиеся желтки взбить или растереть с сахаром. Оставшиеся белки нужно будет взбить перед введением в тесто.

Когда опара подойдет, в нее нужно ввести взбитые желтки, масло, ванильный сахар, соль и взбитые белки. Полученную массу тщательно перемешать.

Постепенно ввести оставшуюся просеянную муку и замесить тесто. Получившееся, хорошо вымешанное тесто нужно накрыть полотенцем или салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

В это время нужно подготовить цукаты, орехи, изюм (изюм нужно вымыть, залить кипятком на 20 минут, обсушить и обвалять в муке). Для удобства можно заранее измельчить орехи, подготовить изюм и нарезать цукаты — это даст возможность значительно сэкономить время.

Когда тесто подойдет, в него нужно ввести цукаты, изюм и орехи и хорошо вымесить тесто для равномерного распределения изюма и орехов. Затем снова



поставить тесто подходить в теплое место, накрыв его предварительно салфеткой или полотенцем.

Кроме того, пока тесто подходит, нужно подготовить формы для выпечки куличей так же, как и для всех других куличей (см. предыдущие рецепты).

Когда тесто подойдет, его нужно разложить в подготовленные формы таким образом, чтобы оно занимало 1/2 формы. Оставить тесто еще раз подойти и смазать верх кулича яйцом (по желанию).

Куличи выпекать при температуре 180 °С в течение 40–70 минут. Если, после того как кулич зарумянился, его накрыть смоченным водой кружком бумаги, его верх не подгорит. Готовность кулича проверяется с помощью деревянной палочки (см. первый рецепт кулича).

Когда куличи испеклись, их нужно осторожно извлечь из формы и уложить бочком на стол, укрыть полотенцем и поворачивать разными боками до тех пор, пока куличи не остынут.

Когда куличи остынут, их можно покрыть глазурью или взбитыми белками. Кроме того, кулич можно полить растопленным шоколадом, украсить сверху цукатами или другими украшениями.

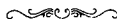
Готовые куличи оставить дозреть, для этого их нужно убрать, например, в кастрюлю.

Для изготовления глазури нужно 1 охлажденный белок взбить, добавляя в него 0,5 стакана сахарной пудры и свежавыжатый лимонный сок.

Куличи полить сверху глазурью и оставить подсыхать.

## Кулич «Пасхальный цветок»

Ингредиенты: 1 стакан молока, 2 яйца, 50 мл растительного масла, 50 г сливочного масла, 0,75 ста-



кана сахара, щепотка соли, 4–5 стаканов муки, 40 г дрожжей.

Для начинки: 50–70 г изюма, 30 г цукатов, 1/4 стакана сахара, 1 ч. ложка ванильного сахара, 2 ст. ложки сливочного масла (для смазывания теста), 1 ч. ложка корицы (по желанию).

Для апельсиновой глазури: 2 ст. ложки сахарной пудры, 1–2 ч. ложки апельсинового сока.

Приготовить сдобное опарное дрожжевое тесто. Для этого подогреть до 37 °С молоко, добавить половину нормы сахара и дрожжи. Полученную смесь тщательно перемешать и добавить 2 стакана муки. Поставить опару подходить приблизительно на час. Пока опара подходит, нужно смешать растительное и сливочное масла, щепотку соли, остальной сахар. Получившуюся массу ввести в подошедшую опару, замесить с оставшейся мукой и поставить подходить в теплое место, накрыв салфеткой.

Пока тесто подходит, можно изготовить начинку. Для этого изюм нужно вымыть и обсушить. Цукаты, если они крупные, порезать. Растопить, а затем охладить сливочное масло.

Когда тесто будет готово, раскатать из него пласт толщиной 0,5 см. Пласт смазать сливочным маслом (2 ст. ложки) и равномерно распределить по тесту изюм, цукаты, посыпать все сахаром, ванильным сахаром (посыпать по вкусу корицей).

Из получившегося пласта свернуть рулет таким образом, чтобы начинка оказалась внутри.

Получившийся рулет нужно аккуратно свернуть в кольцо и поместить на смазанный маслом противень.

Перед запеканием края рулета нужно немного смазать яичным белком, соединить и тщательно за-





щипать. С помощью ножиц нужно сделать небольшие надрезы в форме сегментов по всей окружности кольца.

Кольцо поставить подходить в теплое место примерно на полчаса.

Когда кольцо подойдет, его нужно аккуратно смазать взбитым желтком и выпекать в нагретой до 190–200 °С духовке около получаса.

Если верх рулета начинает подгорать, в то время как пирог еще не готов, необходимо прикрыть кольцо фольгой и продолжать готовить. Испекшийся рулет вынуть из духовки, завернуть в чистую салфетку и оставить на 10–15 минут.

Полить кулич апельсиновой глазурью, украсить заранее заготовленными изюмом, орехами и цукатами.

Для приготовления апельсиновой глазури необходимо в просеянную сахарную пудру небольшими порциями ввести апельсиновый сок и тщательно перемешать до получения однородной, не жидкой массы. Глазурь поместить в небольшой целлофановый пакетик с отрезанным уголком или в кондитерский шприц и нанести на рулет. До засыхания глазури посыпать рулет изюмом, орехами или цукатами.

## Кулич, или шоколадная булка

Ингредиенты: 0,5 стакана воды, 3–4 золотника (12–16 г) сухих дрожжей, 3 стакана муки, 16 яиц, 2 стакана сахара, 3 ст. ложки порошка миндаля, 3/4 стакана порошка шоколада, 3/4 стакана рома, 0,5 стакана красного вина, 0,5 стакана сухарей, 1/4 ст. апельсинного цуката, сок лимона, корица и гвоздика по вкусу.



Воду, дрожжи и 1,5 стакана муки размешать и убрать в теплое место для подъема. Взбить лопаточкой желтки и растереть их с сахаром. В получившуюся смесь добавить порошок миндаля, порошок шоколада, ром, красное вино, сухари, измельченные апельсиновые цукаты, корицу, гвоздику и сок лимона. Массу взбить в не очень густое тесто, добавляя оставшуюся муку.

Тесто поставить подходить в теплое место на 1 час. В это время можно подготовить форму. Для этого ее нужно смазать маслом и обсыпать сухарями. Тесто перелить в форму и поставить выпекать при температуре 150–180 °С. Проверять готовность кулича можно деревянной палочкой (см. рецепт первого кулича).

Готовый кулич оставить остывать в форме, достать и полить шоколадной глазурью.

## Польский кулич

Ингредиенты: 200 г сливочного масла, 2 стакана сливок, 2,5 стакана муки, 9 яиц, 30 г дрожжей, 2 стакана сахара.

Сливочное масло разогреть и добавить в него сливки, всыпать 0,5 стакана муки, добавить 1 яйцо и дрожжи. Получившуюся массу замесить и дать ей подняться в течение часа в теплом месте.

В тесто добавить 8 желтков, растертых с сахаром, оставшуюся муку и замесить. Тесто поставить на 2 часа в теплое место для подъема. Спустя 2 часа тесто снова вымесить, но не очень круто. Смазать формы для куличей сливочным маслом и обсыпать сухарями. В подготовленные формы положить тес-



то и выпекать до готовности. После остывания куличи можно полить любой глазурью и украсить.

## Английский кулич

Ингредиенты: 5 стаканов муки, 200 г сливочного масла, около 1,5 стакана сахара, 1,5 стакана молока, 20 г дрожжей, 3 яйца, 2 стакана коринки.

Смешать вместе муку, сливочное масло, сахар и 1 стакан горячего молока, полученную смесь вымесить. Затем влить в тесто 0,5 стакана молока, которое предварительно смешали с дрожжами, и поставить тесто в теплое место подниматься в течение 1 часа.

Когда тесто поднялось, в него нужно вбить 3 желтка и 3 взбитых белка, положить 2 стакана коринки. Готовое тесто разложить по смазанным формам и выпекать до готовности (около 1 часа). Готовые куличи можно украсить шоколадными фигурками.

## Кулич нечерствеющий

Ингредиенты: 2 кг пшеничной муки, 4,5 стакана молока, 60–70 г дрожжей, 3 стакана сахара, 300 г сливочного масла, натуральный ароматизатор.

Три стакана муки заварить 3 стаканами кипящего молока. Получившуюся массу размешать, накрыть, дать постоять 1 час. Влить оставшееся молоко, дрожжи, всыпать ароматизатор. В качестве ароматизатора можно использовать ваниль (5 г), или 16 капель розового масла, или 20 г цедры апельсинов, или 1 ложку



кофе.) Тесто вымешать, добавляя немного муки. Вымешанное тесто поставить подниматься.

После того как опара подойдет, в нее влить теплое масло, всыпать оставшуюся муку и вымесить густое тесто.

Подготовить формы и смазать их маслом. Из теста сформировать булки-кулички и оставить их в формах подниматься. Когда тесто в формах поднимется, кулички можно выпекать при температуре 180 °С.

## Кулич большой

Ингредиенты: 2 кг муки, 800 мл молока (4 стакана), 60–70 г дрожжей, 20 яиц, 1 ст. сахара, 400 г сливочного масла, щепотка соли.

В подогретое до температуры 37 °С молоко добавить дрожжи и размешать. Сюда же добавить половину нормы муки. Получившуюся опару тщательно перемешать и дать подняться.

В готовую опару влить 20 желтков, растертых с сахаром, растопленное сливочное масло и остальную муку. Тесто тщательно замесить, поставить в теплое место на 1,5 часа подниматься. Затем опять вымесить, уложить в предварительно смазанные маслом формы. Когда тесто поднимется еще раз, поставить в печь (духовку) на 1 час.

Готовые кулички украсить.

## Кулич бабушкин

Ингредиенты: 0,5 л молока, 2 стакана сахара, 9 стаканов муки, 6 яиц, 300 г маргарина, 150 г изюма, ванилин.



Молоко вскипятить и дать остыть до температуры человеческого тела, вылить его в большую миску, где будет замешиваться тесто.

В молоко положить 30 г дрожжей, 0,5 стакана сахара. Полученную смесь перемешать, немного подогреть и добавить 3 стакана муки. Все тщательно перемешать, укрыть салфеткой или полотенцем и поставить в теплое место на 1,5–2 часа. Объем опары должен увеличиться вдвое.

Растереть 6 желтков с 1,5 стаканами сахара добела, добавить в смесь ванилин.

Полученную массу смешать с опарой и добавить половину нормы маргарина, предварительно его растопив.

Оставшиеся белки хорошо взбить и добавить в тесто.

Положить еще около 6 стакана муки и замешивать: на доску насыпать муки, положить тесто. Убрать с рук остатки теста, вымыть их, смазать оставшимся маргарином и месить. Опять очистить руки, смазать и месить до тех пор, пока тесто не прекратит прилипать к рукам.

Полученное тесто в миске накрыть и снова поставить в теплое место на 1,5–2 часа.

В это время подготовить изюм: его следует помыть, залить кипятком, тщательно вытереть полотенцем, обвалять в муке. Готовый изюм добавить в тесто.

Тесто положить в формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой или панировочными сухарями.

Тесто должно еще немного постоять, а затем куличи выпекать в духовке (не выше 150 °С) 1,5 часа. Если сверху кулич подгорает, положить на него промоченную водой бумагу.



## Черемушкинский кулич

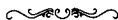
Ингредиенты: 2 яйца, 1 кг муки, 2 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 1 стакана молока, 1 щепотка соли, 50 г прессованных или 15–20 г сухих дрожжей, 50 г цукатов или сладкой кураги, 100 г изюма, 1 пакетик ванильного сахара.

Молоко подогреть до температуры 50 °С и растворить в нем дрожжи. Добавить в него половину подготовленной муки и замесить тесто. Тесто накрыть салфеткой и убрать в теплое место подниматься. Когда опара будет готова, то есть когда она начнет оседать, а в центре образуется воронка, в нее добавить взбитые в пену яйца, соль, сахар, ванильный сахар, заранее промытый и просушенный изюм, цукаты и все тщательно перемешать. В тесто добавить растопленное и подогретое до 50 °С сливочное масло. Затем нужно замешивать тесто, добавляя оставшуюся муку, пока тесто не будет отставать от стенок посуды.

Готовое тесто укрыть и поставить на 3 часа в теплое место. В течение этого времени его нужно пару раз обмять, когда оно подойдет.

Форму для кулича изнутри смазать растительным маслом, посыпать молотыми сухарями. Из промасленной бумаги нужно вырезать кружок и положить его на дно формы. Из теста сформировать шарик и положить его в форму. Тесто должно заполнять 1/3 объема формы.

Когда тесто поднимется и заполнит 3/4 формы, в нем нужно сделать деревянной палочкой 2–3 прокола на всю высоту кулича для того, чтобы пар мог выходить свободно и верхняя корочка не потрескалась. Вместо глазури можно смазать ку-



лич перед выпечкой разболтанным яйцом и посыпать молотыми орешками.

Выпекать кулич при температуре 160–180 °С в зависимости от объема формы около часа. Готовность кулича определять деревянной палочкой (см. первый рецепт кулича).

Когда кулич пропекся, его нужно вынуть из духовки и оставить остывать, не вынимая из формы. Если кулич тяжело вынимается из формы, нужно пройти узким длинным ножом по краю, так как может быть место, где кулич сильно припекся.

После остывания кулич облить глазурью или посыпать сахарной пудрой.

Готовый кулич нужно поставить на тарелку, прикрыть чистой тряпочкой и оставить еще два дня «дозревать» (именно поэтому куличи пекут в чистый четверг, за два дня до Пасхи).

## Пасхальный кулич (IV)

Ингредиенты: 1,5 стакана молока, 6 яиц, 300 г масла (маргарина), 1 кг муки, 1,5 стакана сахара, 40–50 г дрожжей, 150 г изюма, 0,5 ч. ложки ванилина, 3/4 ч. ложки соли.

Подогреть молоко до 40 °С и растворить в нем дрожжи. В опару добавить половину нормы муки, перемешать (чтобы не было комков), укрыть салфеткой и поставить в теплое место подходить. Когда объем опары возрастет вдвое, добавить в нее соль, масло. Яичные желтки растереть с сахаром и ванилином, добавить в тесто. Все тщательно перемешать, ввести взбитые в пену яичные белки и всю оставшуюся муку.



Замесить густое тесто, которое должно свободно отставать от стенок посуды. Получившееся тесто укрыть салфеткой и поставить в теплое место.

Когда тесто поднимется и будет вдвое больше первоначального объема, можно добавить подготовленный изюм. Изюм нужно заранее промыть и просушить. Подготовить формы для выпечки куличей: стенки и дно смазать растительным маслом и посыпать мукой. Положить тесто в формы, заполнив их до половины объема.

Формы с тестом поставить в теплое место и укрыть полотенцем. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты, можно смазать их сверху взбитым яйцом, поставить в духовку и выпекать в течение часа. Для того чтобы избежать подгорания кулича сверху, необходимо накрыть его белой бумагой, смоченной водой. Готовность кулича определяется с помощью деревянной палочки (см. первый рецепт кулича).

Готовый кулич можно посыпать сахарной пудрой.

## Пасхальный кулич (V)

Ингредиенты: 5 стаканов муки, 1,5 ст. сливок, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 8 желтков, 0,5 стакана миндаля, 0,5 стакана изюма, 1 ч. ложки соли, 100 г дрожжей, ванилин.

Для глазури: 1 белок, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана воды, 0,5 ч. ложки лимонного сока.

Сливки подогреть и развести в них дрожжи. Приготовить опару, добавив половину муки, и поставить в теплое место на 1–1,5 часа. Желтки перетереть с сахаром до бела, ввести размягченное масло, все перетереть. Изюм необходимо пере-





братъ, миндаль измельчить. Когда опара подойдет, в нее нужно ввести протертую массу, орехи и изюм. Тесто тщательно перемешать, добавить оставшуюся муку, соль, ванилин, вымесить и поставить в теплое место подходить. Когда объем теста увеличится вдвое, его снова вымесить и дать опять подойти.

Подготовить форму для выпечки, которую изнутри нужно выстлать бумагой, пропитанной маслом. Из полученного теста сделать шар, который бы занимал 1/3 объема, и положить его в подготовленную форму. Выпекать кулич в духовке при температуре 200–220 °С 60–70 минут.

Когда корка кулича зарумянится, для того чтобы он не подгорел, его нужно накрыть пропитанной водой бумагой.

Когда кулич пропечется, его нужно осторожно вынуть из формы, остудить и смазать тонким слоем глазури.

Для приготовления глазури сахар заливается горячей водой, размешивается и варится густой сироп, снимая при этом пену. Для того чтобы определить готовность сиропа, нужно зачерпнуть чайной ложкой сироп и опустить его в холодную воду. Если остывший сироп легко скатается в мягкий шарик — он готов.

Белок нужно взбить так, чтобы его объем увеличился в 3–4 раза.

Не прекращая взбивать белки, тонкой струйкой влить остывший сироп, добавить лимонный сок и перемешать все до получения однородной массы. Перед глазированием глазурь следует нагреть до 60–65 °С. Глазури можно придать цвет с помощью какао, шоколада или процеженного клюквенного сока.



## Кулич с орехами

Ингредиенты: 200 г сливочного масла (или маргарина), 0,5 литра молока, 50 г дрожжей, 2 яйца, 1,5 стакана сахара, 4 стакана муки, 1 стакан изюма, толченые орехи (для обсыпки сверху), ванилин (по желанию), 0,5 десертной ложки соли.

Подогреть 0,5 стакана молока и растворить в нем дрожжи. Растопить масло, добавить в него 0,5 стакана молока, яйца, сахар, ваниль, соль, дрожжи с молоком, муку и изюм. Полученную смесь тщательно вымесить (тесто не крутое) и поставить подходить в теплое место, осадить (2 раза).

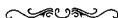
В подготовленную форму выложить тесто на 1/3 объема формы. Оставить подходить тесто в форме до того, как оно будет занимать 3/4 формы. Посыпать орехами кулич и выпекать его при температуре 150 °С.

Нельзя открывать духовку в первые 30 минут.

Испекшийся и остывший кулич посыпать сахарной пудрой.

## Парадный шоколадный кулич

Ингредиенты: 100 г воды, 15–20 г дрожжей, 16 яиц, 1,25 стакана муки, 2 стакана сахарного песка, 2,5 стакана миндаля или грецких орехов, 50–100 г натертого шоколада, 0,6 стакана рома, 0,5 стакана красного вина, 0,2 стакана нарезанных апельсиновых цукатов, 0,2 стакана сушеных ржаных сухарей, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки гвоздики, сок 1 лимона.



Подогреть воду до температуры 40 °С, добавить в нее дрожжи и муку и замесить опару. Поставить опару подниматься в теплое место. Затем вымесить лопаткой опару до однородности, ввести в нее желтки, растертые добела с сахаром. Добавить в тесто орехи, пропущенные через мясорубку, а также натертый шоколад, ром, красное вино, ржаные сухари, мелко нарезанные апельсиновые цукаты, добавить корицу, толченую гвоздику и сок лимона.

Получившееся тесто тщательно вымесить лопаткой, поставить в теплое место подниматься, добавить 12 взбитых белков, помешивая сверху вниз. Если тесто очень жидкое, в него нужно добавить муки, просеивая ее через сито.

Подготовить форму (смазать ее маслом и обсыпать сухарями), перелить в нее готовое тесто и сразу поставить в немного нагретую духовку на 1–1,5 часа. Испекшийся кулич остудить и полить шоколадной глазурью. Перед глазировкой нужно слегка посыпать кулич крахмалом, чтобы глазурь не стекала по стенкам.

## Простой кулич

Ингредиенты: 1,5 стакана молока, 8 яиц, 500 г сахара, 1,5 кг муки, 100 г дрожжей, 400 г сливочного масла, 250 г изюма, 0,25 ч. ложки соли, цедра лимона, ванилин.

Разогреть молоко, ввести в него дрожжи, добавить половину нормы муки, тщательно перемешать и поставить в теплое место на 1–1,5 часа подниматься.

Желтки нужно перетереть с сахаром добела. Белки взбить, добавить в опару, также добавить размяг-



ченное сливочное масло, пряности, соль и оставшуюся муку. Получившееся тесто вымешивать до тех пор, пока оно не будет отставать от рук и посуды. Его опять поставить в теплое место на 4–5 часов, пока его объем не увеличится где-то раза в два. Подготовить изюм (промыть, просушить и обвалять в муке), добавить его в тесто, а также цедру. Тесто вымесить, положить в промасленные формы и еще немного оставить в тепле. После того как оно поднимется, смазать кулич желтком с молоком и выпекать до готовности.

Остывшие куличики украсить любой глазурью или специальными украшениями.

### Кулич традиционный

Ингредиенты: 4 стакана молока, 16 яиц, 800 г сливочного масла, 5 стаканов сахарного песка, 100–130 г дрожжей, 2 ч. ложки соли, 1,5 ч. ложки ванилина, 400–500 г изюма, 150 г миндаля, 150 г цукатов.

Лучше всего начать готовить опару для куличей накануне, так как опаре нужно долго подходить. Подогреть 1 стакан молока, развести в нем дрожжи. В опару добавить 1 столовую ложку сахара, для того чтобы лучше подходила. Желтки растереть с сахаром и добавить их в оставшееся теплое молоко, также добавить соль, растопленное масло или маргарин, взбитые яичные белки и ввести в смесь; опару накрыть все полотенцем и убрать в теплое место на 12 часов. Нельзя допускать сквозняков при работе с тестом.

Утром можно замесить тесто с мукой: размешивать нужно тщательно, чтобы не было комков, тесто должно быть не крутым, но хорошо вымешанным и свободно отставать от рук и стенок посуды.



В процессе замешивания добавить немного подсолнечного масла, затем тесто снова накрыть и убрать в теплое место подниматься. После увеличения объема теста в два раза, в него следует добавить заранее подготовленный изюм (промытый и просушенный), цукаты, нарезанные кубиками, миндаль, очищенный от кожицы и мелко нарубленный, ванилин. Все тщательно перемешать с тестом и разложить в формы.

Формы с тестом нужно поставить в теплое место и накрыть полотенцем.

Когда тесто поднимется на  $\frac{3}{4}$  высоты формы, его нужно смазать взбитым яйцом и поставить в духовку примерно на 50–60 минут.

## Пасхальное гнездышко

Ингредиенты: 250 мл молока, 500 г муки, 35 г свежих дрожжей, 70 г сливочного масла, 50 г сахара, щепотка соли, 2 яйца, 200 г изюма (без косточек), 3 ст. ложки сахарной пудры для украшения, 1 ст. ложка кунжута.

Для приготовления опары необходимо  $\frac{2}{3}$  всей муки просеять в миску и сделать в центре углубление. В это углубление раскрошить дрожжи и влить разогретое молоко. Все тщательно размешивать, пока дрожжи не растворятся. Тесто посыпать мукой, укрыть салфеткой и убрать в теплое место минут на 30. Опару перемешать и оставить для подъема.

Масло сливочное подогреть на водяной бане и добавить в него сахар, соль, немного взбитое яйцо и желток второго яйца. Полученную массу ввести в опару, перемешать.



Заранее подготовленный изюм (промытый, просушенный и обсыпанный мукой) добавить в тесто, ввести также оставшуюся муку и замешивать тесто, пока оно будет отставать от рук и стенок посуды. Тесто должно получиться гладким.

Скатать из теста шар, обсыпать его мукой, прикрыть салфеткой и убрать в теплое место подходить на 30 минут. За это время тесто должно увеличиться вдвое. Из теста нужно сформировать 6–8 одинаковых шариков. В смазанную маслом круглую форму уложить шарики следующим образом: один шар поместить в центр формы, остальные уложить вокруг него.

В шариках сделать углубления, в которые нужно вложить смазанные маслом шарики из фольги (в центр такого шарика лучше положить что-то тяжелое). Тесто в форме оставить подходить минут 20, затем смазать тесто яйцом и поставить в духовку.

Выпекать кулич при 180 °С около 40 минут. Когда кулич будет готов, нужно извлечь алюминиевые шарики.

Горячий пирог украсить растопленной сахарной пудрой и кунжутом.

В получившиеся углубления уложить пасхальные яйца.

## Кулич казацкий

Ингредиенты: 6 стаканов муки, 2 стакана сметаны или сливок, 50 яиц, 100 г дрожжей, 3/4 стакана молока, 1 ч. ложка соли, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 2–3 зерна толченого кардамона, гвоздика, щепотка корицы.



Подогреть на медленном огне сметану (сливки) и добавить в нее 3 стакана муки, хорошо размешать.

Поставить кастрюлю в теплую воду и разбить в нее 50 желтков, чтобы побелели. Дрожжи развести с теплым молоком и влить смесь в желтки. Все тщательно перемешать и перелить в опару. Дать опаре подойти.

Ввести в опару сметану с мукой, добавить соль, оставшуюся муку и замешивать тесто в течение 30 минут. Влить в тесто растопленное сливочное масло, добавить сахар, кардамон, гвоздику, корицу и опять месить.

Тесто укрыть и положить в теплое место подходить.

В подготовленные формы положить немного меньше половины объема теста, оставить немного подойти. Перед выпеканием намазать куличи яйцом, выпекать в духовке 1 час. Готовые куличи немного остудить, смазать цветной глазурью, украсить шариками из сахара.

## Пасха южная с ромом

Ингредиенты: 3 стакана муки, 2,5 стакана молока, 40 г дрожжей, 6 яиц, 1 ч. ложка соли, 300 г сливочного масла, 50 г рома, пряности (по вкусу).

1,5 стакана муки нужно заварить в подогретом молоке, растереть, дать остыть. В получившуюся массу влить дрожжи, разбавленные в молоке. Смесь оставить в теплом месте для подъема.

Затем ввести в опару желтки, соль и пряности. Замесить густое тесто, добавляя в него теплое масло, ром и оставшуюся муку.



Вымешивать тесто 2 часа, положить его в подготовленные формы на 1/4 объема. Формы убрать в теплое место для подъема. Когда тесто будет занимать всю форму, поставить куличи в духовку на 1,5 часа.

### Кулич столетний

Ингредиенты: 8 стаканов муки, 1,5 стакана молока, 15 желтков, 7 яиц, 1,5 стакана сахара, 300 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, пряности по вкусу, 2 стакана тертого миндаля, 1 стакан изюма, 1 стакан цукатов.

Заварить 4 стакана муки 1 стаканом молока, полученную смесь перетереть и остудить до 50 °С.

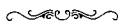
Оставшееся молоко подогреть и растворить в нем дрожжи. Полученную смесь соединить с остывшей смесью молока и муки. Опаре дать подняться, затем ввести желтки, взбитые яйца и оставшуюся муку.

Получившееся тесто надо тщательно вымешивать, пока оно не будет отставать от рук. После этого добавить сахар, теплое масло, соль, пряности. Все снова хорошо вымесить. Добавить в тесто миндаль, промытый изюм, измельченные цукаты. Все тщательно вымесить и поставить в теплое место подниматься.

В смазанные растительным маслом формы положить тесто (до 1/2 объема), дать ему немного подняться и выпекать в течение часа.

### Кулич мазовецкий

Ингредиенты: 1 стакан сахара, 6,5 стаканов молока, 30 желтков, 15 белков, 200 г миндаля, 200 г





изюма, пряности по вкусу, 50 г дрожжей, 7 стаканов муки.

Распустить 1 стакан сахара в 6 стаканах молока. Разогреть, растереть добела (лучше всего на водяной бане) 30 желтков, добавить в молоко.

0,5 стакане молока подогреть до 40 °С и развести в нем дрожжи. Полученную смесь добавить в тесто. Ввести в тесто миндаль, изюм, пряности. Вымешивать тесто, добавляя муку, чтобы оно получилось не очень крутое. Добавить в тесто взбитые белки, все перемешать и убрать в теплое место подниматься.

В подготовленную форму положить тесто до половины объема. После того как тесто немного подойдет, выпекать его в течение 1–1,5 часов.

Готовый кулич украсить сахарными шариками.

## Пасха погольская

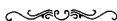
Ингредиенты: 1 стакан сливок, 100 г сливочного масла, 1,5 кг муки, 0,5 стакана молока, 50 г дрожжей, 1 яйцо, 4 желтка, 800 г сахара.

Тщательно смешать сливки и горячее сливочное масло с 2 стаканами муки.

Подогреть молоко, развести в нем дрожжи и добавить в получившуюся массу. Ввести в тесто яйцо и, замесив его, убрать в теплое место на 1–2 часа для подъема.

Добавить в тесто растертые желтки, сахар, оставшуюся муку. Опять все перемешать, вымесить. Убрать тесто в теплое место на 2 часа. Затем тесто взбить руками и разложить по обсыпанным сухарями формам.

Выпекать при средней температуре 1–1,5 часа.



## Пасха сырная с шоколадом

Ингредиенты: 5 яиц, 200 г сливочного масла, 400 г сыра, 1/2 стакана сливок, 30 г дрожжей, 4 стакана муки, 200 г сахара, ванилин, 50 г какао.

Приготовить опару, разогрев молоко и добавив в него дрожжи и 1 стакан муки.

Протереть круто сваренные желтки и масло в течение 30 минут и добавить их в опару. Ввести в тесто протертый сыр, все тщательно перемешать. Влить в тесто сливки, добавить сахар, ванилин и какао.

Тесто тщательно вымесить, дать подойти в теплом месте.

В подготовленные формы выложить тесто до 0,5 объема, дать еще раз подойти. Выпекать до готовности при температуре примерно 180 °С.

## Пасха мещанская

Ингредиенты: 0,8 кг муки, 200 г масла, 150 г сахара, 1,5 стакана молока, 40 г дрожжей, 3 яйца, 1 стакан изюма.

Развести в 0,5 стакана теплого молока дрожжи.

Смешать муку, масло, сахар и оставшееся молоко, вымесить. В массу добавить разведенные дрожжи, убрать в теплое место подниматься.

Добавить в тесто желтки, взбитые белки и изюм, вымесить и разложить в смазанные подсолнечным маслом формы. Дать тесту подняться в формах, выпекать до готовности.



# Крашенные яйца

С древнейших времен люди придавали яйцу большое значение. Они считали его прообразом Вселенной, так как из него родился мир, окружающий человека.

Яйцо было символом рождения, поэтому и отношение к нему нашло свое отражение в верованиях и обычаях разных народов: египтян, персов, греков, римлян...

Славянские народы, принявшие христианство, считали яйцо символом плодородия земли, весеннего возрождения природы.

## Украшение яиц

Если яйца окрашивали в один цвет, их называли крашенками. Если на однородном цветном фоне были нарисованы полосы, пятна, крапинки другого цвета, их называли крапанками. Кроме того, существовали и писанки, то есть яйца, которые раскрашивали вручную сюжетными или орнаментальными узорами.

Существует много способов покраски яиц. Одним из самых распространенных способов, который используют многие хозяйки, является покраска яиц в отваре луковой шелухи. Для этого нужно взять кастрюльку (лучше не новую, так как она наверняка окрасится и ее затруднительно будет отмыть), на дно выложить несколько горстей промытой луковой шелухи и налить столько воды, чтобы она прикрывала яйца после того, как их поместят в кастрюлю. Чем больше шелухи положить в кастрюлю, тем более насыщенным и темным будет цвет яиц.



Если при таком способе окраски яйца положить в воду сырыми и варить до готовности, то яйца приобретут темно-коричневый цвет, а если положить уже сваренные яйца, получится желтовато-коричневатый оттенок. Вместо луковой шелухи также использовали настои трав, растущих в данной местности.

Для получения рисунка на яйцах можно обмотать их разноцветными нитками (лучше при этом использовать шелковые) и поварить. Для того чтобы покрасить яйца в желтовато-зеленоватый цвет, можно использовать березовые или тополиные почки. Их нужно залить водой, поставить на огонь и в настоей положить вариться яйца до готовности.

Украшать яйца можно и с помощью разноцветных почтовых открыток. Для этого следует чуть-чуть намочить обратную сторону открытки и потереть ее. При этом отойдет нижний слой бумаги, и картинка станет тоньше. Понравившуюся картинку вырезать и наклеить на сваренное вкрутую, охлажденное и насухо вытертое яйцо. Сейчас есть много разных способов покраски яиц. Это или красители, с помощью которых можно покрасить яйца во все цвета радуги, или тематические наклейки. При выборе таких средств важно помнить, что лучше всего использовать средства с пищевыми красителями, так как скорлупа яиц пористая и краска может проникнуть вовнутрь.

Несмотря на все существующие способы окраски яиц, самым распространенным и традиционным цветом пасхальных яиц остается красный.

## Изготовление яиц

Издrevле деревенские умельцы изготавливали к Пасхе деревянные писанки. Кондитерские яйца,



изготовленные из шоколада и сахара, продавали. А знаменитые ювелирные мастерские создавали произведения искусства, при изготовлении которых использовались фарфор, хрусталь, золото, серебро, цветное и прозрачное стекло, кость и камень. Изготавливают яйца самых разных размеров: они могут быть большие, и в них могут быть спрятаны различные сюрпризы (к примеру, пасхальные яйца фирмы Фаберже); или маленькие, которые прикалывали к одежде или носили на цепочке в качестве кулона. Подобные миниатюрные ювелирные украшения преподносили девочкам несколько лет подряд: в каждую последующую Пасху девочка получала новый подарок, и так постепенно образовывалась целое ожерелье из праздничных драгоценных яиц.

Кроме того, в форме яйца делали самые различные бытовые предметы — вазочки, несессеры, часы, подарочные чашки и т.д.

В России традиция обмениваться на Пасху крашеными яйцами существовала во всех слоях общества. И в крестьянской избе, и в царском дворце исполняется этот обряд. При этом христосовались со всеми домашними, не различия сословий. Вполне естественным было то, что хозяева христосовались со слугами.

В царской семье, начиная с Алексея Михайловича, было принято подносить пасхальные яйца, причем это превратилось в строго регламентированный ритуал: «Чинно и в порядке очереди подходили к царю бояре, окольниковые, думные дворяне и дьяки, кравчие, близкие и приказные люди, стольники, стряпчие, дворяне московские. Царь давал им яйца гусиные, куриные и деревянные точеные, каждому по три, по два, по одному, смотря на знатность жалуемого. Яйца были расписаны золотом и яркими красками в узор



или цветными травами, а в травах птицы, звери и люди», — писал историк Н.И. Костомаров.

Изготавливали такие яйца на Руси пекари, иконописцы, травщики (художники по растительному орнаменту) оружейной палаты и монахи Троице-Сергиевой лавры.

С течением времени все чаще стали использоваться яйца, украшенные вручную, и они приобрели характер своеобразного памятного подарка, нередко весьма дорогого и изысканного.

В XVIII–XIX веках изготовление пасхальных яиц становится автономным видом искусства, а с конца XIX столетия оно превратилось в самостоятельную отрасль художественной промышленности. Яйца изготавливали на стекольных и фарфоровых заводах, в мастерских, на шлифовальных фабриках и т.д.

В кладовой Зимнего дворца существовал постоянный запас пасхальных яиц, которые предназначались для императорских детей, для подарков или даже для международных промышленных выставок. Общее число подарочных яиц, ежегодно поставляемых царскому двору, с каждым годом увеличивалось.

Эскизы для декорации пасхальных яиц, которые предназначались царю, членам его семьи, а также другим знатным особам, часто заказывали знаменитым иконописцам и художникам (так, например, их делали на императорском фарфоровом заводе, где выпуск пасхальных яиц был налажен с 1749 года).

Мировую славу получили пасхальные яйца фирмы Фаберже. Мастера фирмы изготовили 56 уникальных подарочных яиц. Эти пасхальные подарки предназначались императорам Александру III и Николаю II.

Двенадцать пасхальных яиц изготовили для частных лиц — Александра Фердинандовича Келча,



который владел несколькими золотыми приисками в Сибири; для князя Юсупова и для герцогини Мальборо.

После 1917 года производство пасхальных яиц было прекращено. Но традиция дарить на Пасху друзьям и родственникам раскрашенные яйца сохранилась.

## Пасха творожная

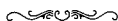
Традиционное пасхальное блюдо из творога встречается на столах реже, чем куличи. Хотя его приготовление не сложнее, необходимо знать только несколько секретов удачной пасхи и прочесть наши рецепты. Какой-нибудь из них вам обязательно понравится.

Приготовить настоящую пасху можно лишь с помощью особой формы — пасочницы.

Но если такой формы нет, то можно сделать ее из березовых досок. Для этого нужно выпилить 4 дощечки в форме трапеции. Пятая самая маленькая дощечка будет использоваться как крышка и должна иметь форму квадрата со стороной 4–6 см. На гранях формы нужно сделать прорезы, через которые будут продеты шнуры, скрепляющие пасочницу.

Но, если нет желания заниматься столярными работами, можно поступить иначе. Хозяйка может в простой кастрюльке приготовить творожную массу, а перед подачей на стол выложить ее в виде трапеции, украсить ягодами изюма или цукатами.

Существует два принципиальных способа приготовления пасхи: холодный, для этого все ингредиенты тщательно растирают в тающую массу; вареный, когда массу нагревают на огне до появления пузырьков.



ков, а потом снимают и, постепенно помешивая, охлаждают, а затем укладывают в пасочницу.

Для того чтобы пасху легко можно было вынуть из пасочницы и при этом она сохранила свою форму, пасочницу перед готовкой нужно выстлать слегка влажной марлей.

Сметану или сливки для пасхи следует выбирать густые и жирные. Для удаления из сметаны излишней влаги, ее нужно переложить в холщовый мешок или мешочек из нескольких слоев марли, аккуратно отжать, и потом на несколько часов положить под пресс.

Масло для пасхи должно быть мягким, комнатной температуры.

Для приготовления пасхи нужен творог самого лучшего качества. Он должен иметь однородную структуру, быть свежим и сухим. Для облегчения процесса приготовления протираание творога через сито можно заменить двойным прокручиванием его через мясорубку. Но следует помнить, что при этом творог может стать мятым, давленным и вязким.

Творог для пасхи можно изготовить самостоятельно из топленого молока. Для этого молоко нужно предварительно топить в духовке несколько часов. Длительность топления зависит от того, какой цвет молока нам хочется получить, ведь чем дольше топится молоко, тем ярче будет его окраска. Пасха из творога на топленом молоке будет иметь красивый розовый цвет и приятный тонкий привкус.

Пасху необходимо не менее 12 часов держать в холодильнике под гнетом.

Если при приготовлении пасхи используется изюм, то его необходимо предварительно подготовить: тщательно промыть, перебрать, просушить с помощью полотенца или салфетки.





Цукаты для пасхи следует мелко нарезать, цедру лимона лучше всего натереть на терке, пряные добавки нужно мелко перемолоть в кофемолке и просеять через частое ситечко.

Миндаль легко будет чиститься, если залить его кипящей водой и оставить на 20 минут. В этом случае кожица легко снимается. Потом ядра следует подсушить и измельчить.

## Творожная пасха

Ингредиенты: 0,5 кг творога, 2–3 яйца, 200 г сметаны, 70–100 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, цукаты, миндаль, изюм.

Творог перетереть через сито или 2 раза пропустить через мясорубку.

Поставить на небольшой огонь с толстым дном и растопить сливочное масло. В растопленное масло положить творог и размешивать до тех пор, пока масса не станет более жидкой.

В полученную массу добавить сметану и хорошо все размешать. В самом конце приготовления по одному ввести яйца и перемешать массу до однородной консистенции. Далее творожная масса варится на слабом огне при постоянном помешивании, чтобы не пригорела. Когда масса начинает закипать, кастрюлю нужно снять с огня и поставить на лед или в холодную воду, и продолжать мешать до полного охлаждения.

Пока масса остывает, в нее можно добавить сахарную пудру и ванильный сахар.

Получившуюся массу положить в смоченную водой и застеленную марлей пасочницу, края марли нужно загнуть и поставить пасху под гнет.



Пасочницу поставить в холодное место не менее чем на 12 часов. Нужно учесть, что из пасочницы может стекать выделяющаяся сыворотка, поэтому ее нужно поставить в миску или тарелку.

Когда пасха будет готова, ее нужно осторожно извлечь из пасочницы, развернуть края салфетки и выложить на блюдо.

Готовую пасху украсить цукатами, изюмом или мармеладом.

## Шоколадная пасха

Ингредиенты: 0,5 кг творога, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сметаны, 50 г сахарной пудры, 50 г шоколада.

Подготовить творог (протереть через сито или пропустить через мясорубку).

Сливочное масло нужно заранее достать из холодильника. Его следует оставить при комнатной температуре, чтобы оно размягчилось.

В приготовленный творог ввести сметану и тщательно перемешать. После этого добавить масло и снова хорошо размешать.

Шоколад натереть на мелкой терке и перемешать с сахарной пудрой.

Ввести в творожную массу тертый шоколад и опять хорошо размешать до образования однородной массы.

Смочить водой пасочницу или дуршлаг и застелить форму марлей или салфеткой. В подготовленную форму выложить творожную массу.

Сверху пасочницу укрыть марлей или салфеткой и убрать на холод под гнет на 12–24 часа. Пасочницу



нужно поместить в тарелку, в которую будет стекать выделяющаяся сыворотка.

Когда пасха будет готова, ее осторожно вынимают из формы, снимают марлю. Затем ее нужно выложить на блюдо и украсить цукатами или мармеладом.

## Пасха обыкновенная

Ингредиенты: 1,5 кг творога, 0,5 стакана сметаны, 200 г сливочного масла.

Свежий, отжатый 12 часов под прессом, творог, нужно протереть сквозь решето или дважды пропустить через мясорубку. В творог добавить сметану, масло, соль и сахар. Массу тщательно перемешать, сложить в форму, выстланную пропитанной водой салфеткой.

На форму положить дощечку с грузом 10–20 кг. В творог добавить миндаль, ваниль, лимонную цедру или изюм, после чего пасху снова поставить под гнет на 1 сутки.

## Пасха сливочная

Ингредиенты: 1,5 кг творога, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 200 г сливок, цедра 1 лимона, ванилин.

Отжатый творог смешать с размягченным маслом и тщательно перетереть. Добавить в массу сахар, желтки, сливки, ваниль и цедру. Все тщательно перемешать и положить в пасочницу под груз. Пасху поставить в холодное место на 1–2 дня.



## Пасха проваренная

Ингредиенты: 1,5 кг творога, 0,5 стакана сметаны, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана изюма.

Свежий, отжатый 12 часов под прессом творог, нужно протереть сквозь решето или дважды пропустить через мясорубку. В творог добавить сметану, масло, соль и сахар. Ввести в массу яйца, сахар и изюм, перемешать, переложить в кастрюльку и нагреть до горячего состояния, постоянно перемешивая. Массу сложить в подготовленную форму. На форму положить дощечку с грузом. В творог добавить миндаль, ваниль, лимонную цедру, после чего пасху снова поставить под гнет.

## Пасха сливочная

Ингредиенты: 2 стакана густых сливок, 2 стакана сметаны, 1 стакан молока, 1 яйцо, 0,5 ст. сахара.

Сливки, сметану, молоко перемешать и поставить в остывающую печь на 10 часов или поддерживать температуру в духовке 65–35 °С. После того как образуется творог, сыворотку слить на холоде. Яйцо перетереть без комков с сахаром, положить на салфетку в форму, добавить заготовленный творог, положить под гнет.

## Красная пасха

Ингредиенты: 1,5 л молока, 4 стакана сметаны, 3 яйца, щепотка соли, 0,5 стакана сахара.



Молоко налить в горшок и поставить в духовку, чтобы оно подрумянилось докрасна. Остудить его до 35 °С, добавить сметану, перемешать, дать закиснуть. Когда образуется творог, нужно слить сыворотку на холоде. Получившийся творог протереть с яйцами, добавить соль, сахар и положить в пасочницу под пресс. Убрать пасху в холодное место на сутки.

### Миндальная пасха

Ингредиенты: 1,2 кг творога, 2 стакана сливок, 1 стакан миндаля, 1 стакан сахара.

Перетереть отжатый творог со сливками, переложить на смоченную водой салфетку, дать стечь сыворотке. В отдельной посуде растолочь миндаль с сахаром и перемешать все с творогом. Полученную массу переложить в форму и поставить на холод под гнет.

### Пасха царская

Ингредиенты: 2 кг творога, 10 яиц, 400 г сливочного масла, 800 г сметаны, 600 г сахара, ваниль, 0,5 стакана миндаля, 0,5 стакана изюма.

Творог 2 раза пропустить через мясорубку или протереть через сито. В творог добавить яйца, масло и сметану. Полученную массу поставить на плиту и, постоянно помешивая, довести до горячего состояния. Выключить плиту и перемешивать массу до остывания.

В получившуюся массу ввести сахар, ваниль, миндаль и изюм. Все тщательно перемешать и переложить в пасочницу под груз.



## Пасха с крутыми желтками

Ингредиенты: 1,2 кг творога, 400 г сливочного масла, 15 яиц, 4 стакана сливок.

Творог перетереть через сито и смешать с маслом и круто сваренными желтками яиц. В массу добавить сливки и все тщательно растереть.

Получившуюся массу выложить в форму под пресс.

## Розовая пасха

Ингредиенты: 800 г творога, 0,5 стакана густого малинового варенья, 0,5 стакана сахара, 3 яйца, 100 г масла, 2,5 стакана сметаны.

Перетереть творог и добавить в него малиновое варенье, сахар, яйца, масло и сметану. Получившуюся массу перетереть, перелить в форму под груз. Такие пасхи лучше выполнять в небольших формочках.

Готовые пасхи можно украсить цветной присыпкой, миндалем, поливать глазурью.

## Народная пасха

Ингредиенты: 2 кг творога, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла, 5 яиц, 1 стакан изюма, ванилин.

Творог перетереть через сито или пропустить через мясорубку. В него добавить сахар, размягченное масло, потертые на терке вареные желтки, ванилин и изюм. По-



лучившуюся массу тщательно перемешать, выложить на марлю и поместить под гнет, чтобы стекла сыворотка (на сутки).

Марлю снять, а пасху украсить цукатами.

### Крем-пасха

Ингредиенты: 1 л молока, 200 г сметаны, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 100 г сахара, изюм, ванильный сахар.

Молоко вскипятить на медленном огне. Сметану тщательно перетереть с яйцами и получившуюся смесь тонкой струйкой влить в кипящее молоко. Все довести до кипения и дать отстояться в течение часа.

Получившуюся массу процедить через четырехслойную марлю. Получится творожнообразная смесь.

В отдельной посуде тщательно перетереть масло и сахаром. Масло нельзя растапливать, оно должно быть только размягченным.

Масло с сахаром соединить с творожной смесью, перемешать и крутить в течение часа в одну сторону до пышности. Ввести в смесь изюм и ваниль по вкусу, придать пасхе любую нравящуюся вам форму и поставить на холод.

### Пасха «Мама Глеба»

Ингредиенты: 2 кг творога, 1 кг сахара, 800 г масла, 10 яиц, изюм, ванилин.

Творог вместе с маслом прокрутить через мясорубку (или протереть через сито).



В отдельной посуде перемешать с сахаром яйца.

В перемешанный творог добавить яйца, изюм и ваниль. Получившуюся смесь перемешать миксером и поставить под гнет на сутки.

Готовую пасху украсить.

## Пасха «Вареная» с изюмом и миндалем

Ингредиенты: 1,6 кг творога, 1 стакан сметаны, 4 стакана сахара, 9 яиц, 200 г сливочного масла, 1 стакан изюма, 100 г рубленого миндаля.

Отжатый и протертый через сито (или пропущенный через мясорубку) творог смешать со сметаной, сахарным песком, яйцами, сливочным маслом, изюмом и миндалем. Получившуюся массу прогреть на огне практически до кипения (но не кипятить!). Затем смесь остудить и выложить в подготовленную форму.

Форму с пасхой поставить на сутки в холодное место под легкий гнет.

## Пасха заварная с желтками

Ингредиенты: 1,5 кг творога, 5 желтков, 1 стакан мелкого сахара, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, цедра с одного лимона или ванилин.

Желтки перетереть добела с сахаром. в смесь ввести молоко, положить цедру или ванилин и разогреть на плите до самого горячего состояния (не доводить до кипения). Полученную смесь перелить в миску, размешать, немного остудить. Постепенно вводить про-





тертый через сито творог и тщательно перемешать. Образовавшуюся смесь выложить в форму и убрать на холод.

## Пасха с шоколадом

Ингредиенты: 2,4 кг творога, 800 г сливочного масла, 0,4 литра сливок, 400 г шоколада, 4 стакана сахара, ванилин.

Творог отжать под прессом от излишней влаги и протереть через сито.

Заранее достать из холодильника масло и подержать его при комнатной температуре, чтобы оно размягчилось. Перетереть творог с маслом до однородной массы. Добавить сливки, натертый на терке шоколад, сахарный песок и ванилин. Все тщательно растереть до гладкости.

Заполнить полученной массой форму и поставить на сутки в холодное место.

## Пасха запеченная

Ингредиенты: 400 г творога, 3 яичных желтка, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 1 ч. ложка корицы, 2 ч. ложки цедры, 0,5 стакана изюма, 0,25 стакана муки, 0,25 ч. ложки пекарского порошка.

Все ингредиенты соединить, замесить густое тесто. В смазанные растительным маслом формы выложить тесто и смазать сверху взбитым яйцом. Выпекать в течение 40–50 минут на среднем огне.



## Пасха традиционная (забарная)

Ингредиенты: 1 кг творога, 1 стакан сахара, 5 яиц, 200 г сливочного масла, 1 стакан изюма, ванилин.

1 кг деревенского творога откинуть на марлю и положить под гнет на 3 часа, чтобы ушла лишняя сыворотка. Затем переложить в эмалированную кастрюлю, всыпать сахарный песок, перемешать.

В отдельной посуде взбить яйца.

Творог подогреть на слабом огне или лучше на паровой бане, чтобы он не подгорел. Когда творог начнет греться, постепенно вливать в него взбитые яйца. Постоянно перемешивая, довести смесь до пузырения. Снять кастрюлю с огня. Добавить в творог сливочное масло, промытый и распаренный изюм, ванилин. Все тщательно перемешать и, постоянно помешивая, остудить.

Приготовить пасочницу или иную форму, выставить форму марлей в один слой.

Переложить массу в форму с марлей, прижать гнетом. После того как лишняя влага уйдет, нужно аккуратно переложить паску в тарелку.

## Пасха забарная

Ингредиенты: 1,5 кг свежего творога, 7 яичных желтков, 250 г сахарного песка, 200 г сахарной пудры, 600 г сметаны, 300 г свежего сливочного масла, ванилин на кончике ножа, 1/2 стакана толченого миндаля, 3/4 стакана изюма без косточек, цитрусовая цедра (с лимона или апельсина).



Творог подержать под гнетом 2 часа, чтобы ушла лишняя влага. Затем его протереть через сито или с помощью пестика через дуршлаг.

В отдельной посуде растереть деревянной ложкой желтки с сахаром добела (можно использовать миксер). Полученную массу добавить соединить с протертым творогом, добавить сметану и масло. Все перемешать до однородной консистенции и поставить на водяную баню. Постоянно помешивания, прогреть массу до появления первого пузыря, а потом поставить на лед или в наполненную ледяной водой раковину. В процессе охлаждения смеси ее нужно постоянно помешивать.

В остывшую массу добавить сахарную пудру, цедру, изюм и миндаль. Все тщательно перемешать и выложить в пасочницу. На пасочницу поставить груз и оставить на сутки в холодном месте.

## Пасха простая

Ингредиенты: 1 кг творога, 1 стакан густых сливок, 5 яичных желтков, 200 г сахарного песка, 200 г сливочного масла, 5 г ванилина, 0,5 стакана орехов (любых), 0,5 стакана изюма без косточек.

Творог отжать от сыворотки и протереть через сито. Добавить в него сливки и все перемешать. В отдельной миске добела растереть желтки с сахаром и ввести их в творожную массу. Туда же нужно постепенно добавлять разогретое (но не растопленное!) масло, орехи, изюм и ванилин. Всю массу следует тщательно перемешать так, чтобы не оставалось комочков. Затем все нужно очень плотно уложить в форму, накрыть полотняной салфеткой и поставить под пресс на сутки в холодное место.



# Закуски мясные

## Расстегай закусочный

Ингредиенты: 1,6 кг муки, 100 г маргарина, 0,5 мл воды, 50 г сахара, соль, 50 г дрожжей, растительное масло для смазывания, 750 г фарша, 4 яйца.

Замесить дрожжевое тесто из муки, дрожжей, воды, маргарина, сахара и соли. Когда тесто готово, скатать из него небольшие шарики по 50–60 г в каждом и оставляем их подходить в течение 5–10 минут. После того как шарики подойдут, нужно каждый из них раскатать в круглую лепешку. На середину каждой лепешки положить фарш и соединить края лепешки над фаршем так, чтобы оставалось отверстие. Готовые расстегаи уложить на смазанный растительным маслом противень и ждем еще 5–10 минут, чтобы они подошли. После этого смазать поверхность расстегай слегка взбитым яйцом и выпекать в духовке при температуре 230–240 °С до полной готовности. В это время нужно отварить вкрутую 2–3 яйца, охладить их под струей холодной воды и порезать на мелкие кусочки. После того как расстегаи испеклись, в оставленное отверстие положить порезанное яйцо.

## Расстегай московский с грибами

Ингредиенты: 1 кг муки, 50 г маргарина, 0,5 л воды, 50 г сахара, соль, 20 г дрожжей, подсолнечное масло для смазки.



Для начинки: 750 г грибов, 1 луковица, 1 яйцо, соль, перец.

Замесить дрожжевое тесто из муки, дрожжей, воды, маргарина, сахара и соли. Когда тесто готово, скатываем из него небольшие шарики по 150–160 г в каждом и оставляем их подходить в течение 5–10 минут.

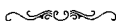
В это время готовим начинку. Для этого отвариваем грибы, режем их на мелкие кусочки. Лук очищаем и также режем на мелкие кусочки или измельчаем в блендере, причем нужно заметить, что лук должен быть нарезан мельче, чем грибы. Обжарить вместе грибы и лук, посолить и поперчить.

После того как шарики подойдут, нужно каждый из них раскатать в круглую лепешку. На середину каждой лепешки положить начинку с луком и соединить края лепешки над ней так, чтобы оставалось отверстие. Готовые расстегаи укладываем на смазанный растительным маслом противень и ждем еще 5–10 минут, чтобы они подошли. После этого смазываем поверхность расстегаев слегка взбитым яйцом и выпекаем в духовке при температуре 220 °С до полной готовности. После того как расстегаи испеклись, в оставленное нами отверстие кладем шляпки маринованных грибов.

Начинки у этого блюда могут быть любые: например, лук, фарш и яйца; вареная осетрина и малосольная рыба и т.д.

### Конвертики «Пасхальный сюрприз»

Ингредиенты (на 8 порций): 400–500 г слоеного теста, 9 яиц.



Для начинки: 1–2 головки репчатого лука, 100 г твердого сыра, 600–700 г фарша, смешанного из свинины и говядины, 1–2 ст. ложки майонеза, 2–3 зубчика чеснока, соль, перец, зелень укропа или петрушки и сливочное или растительное масло.

Лук порезать на мелкие кусочки, зелень порубить. Сыр протереть через крупную терку. Чеснок почистить и пропустить через чесночный пресс или мелко порубить. Порезанный лук обжарить на сковородке в растительном или сливочном масле. Затем к луку в сковородку добавить фарш, примять его слегка ложкой.

Переворачивая его, пожарить до готовности около 17–20 минут, не забыв его поперчить и посолить. Готовый фарш пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. В измельченный фарш положить зелень, чеснок, сыр, 2–3 ложки майонеза и тщательно перемешать. По желанию можно добавить соли или перца.

Чистые яйца (8 шт.) положить в кастрюлю с холодной водой, добавить 0,5 ст. ложки соли и варить 8–10 минут с момента закипания. Готовые яйца остудить под струей холодной воды и почистить.

Заранее приготовленное слоеное тесто нужно раскатать и нарезать квадратами приблизительно 14x14 см, по желанию можно сделать чуть больше или чуть меньше. На каждый квадратик приблизительно в середину положить по 2 ложки фарша. На фарш сверху положить целое вареное яйцо, взять концы квадрата и слепить их в форме конвертика.

Выложить конвертики на заранее смазанный маслом противень и смазать сверху сырым яйцом.

Выпекать в духовке, разогретой приблизительно до 190 °С около 25 минут.



## Кулебяка с мясом

Ингредиенты: 1 кг муки, 50 г маргарина, 0,5 л воды, 50 г сахара, соль, 20 г дрожжей, подсолнечное масло для смазки.

Для начинки: 1 кг говядины (мякоть), 1–2 луковицы, 4 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, соль, черный молотый перец по вкусу, зелень петрушки.

Приготовить дрожжевое тесто из муки, дрожжей, воды, маргарина, сахара и соли. Когда тесто будет готово, раскатать его в продолговатую овальную лепешку по длине противня толщиной 1 см и шириной 18–20 см.

Чтобы приготовить начинку, нужно отварить мясо, охладить его, пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

Отварить 3 яйца вкрутую, остудить их под струей горячей воды и нарезать небольшими кусочками. Лук нарезать и слегка обжарить в сковороде на масле.

Петрушку мелко нарубить. Смешать в одной чашке фарш, лук, яйца, перец и петрушку. Добавить немножко воды или бульона, для того чтобы начинка была сочнее.

Выложить ее на раскатанную лепешку и плотно защепить края лепешки.

Уложить кулебяку на смазанный маслом противень швом вниз и оставить подходить в течение 15–20 минут. Когда кулебяка подойдет, смазать поверхность яйцом, проколоть края вилкой и выпекать в духовке в течение 20–30 минут при температуре 210–220 °С.



## Закуска украинская

Ингредиенты: 100 г свеклы, 120 г свежей капусты, 100 г свежих яблок, майонез, 100 г ветчины, 150 г филе жареного гуся, 1 свежий огурец, 2 помидора, 1 яйцо, зелень петрушки, сок одного лимона, соль.

Отварить свеклу и яйца. Остудить их под струей холодной воды и очистить. Свежую белокочанную капусту нарезать соломкой, перетереть с солью и отжать образовавшийся сок. Яблоки очистить. Гусиное филе также нарезать соломкой. Свеклу, помидоры и огурец нарезать небольшими кубиками, 0,5 яйца и ветчину порезать мелкими кусочками. Зелень мелко порубить ножом. Смешать в одной чашке капусту, свеклу, филе, яблоки, помидоры и огурцы. Все заправить майонезом и лимонным соком. Этот салат подавать, украсив кусочками ветчины, гуся, яйца, огурцов и петрушки.

## Запеканка из телячьих почек

Ингредиенты: 250 г муки, 60 г любого жира, 2 яйца, соль, 1 желток.

Для начинки: 3 телячьих почки, 500 г телятины, 100 г любого жира, 2 луковицы, 1 морковь, соль и перец.

Телятину и хорошо вымоченные почки нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и нарезать кольцами или полукольцами. Морковь нарезать тонкими кружочками. Обвалять нарезанное мясо в муке и об-





жарить в жире вместе с луком и кружками моркови в течение 4–5 минут. Посолить, поперчить и тушить в течение 7–8 минут. Если мясо получается слишком сухое, можно добавить воды или бульона. Из яиц, жира и муки приготовить песочное тесто. Готовое тесто поставить в холодное место на 30 минут. Форму смазать жиром и заполнить на 2/3 тестом. Выложить на тесто приготовленную ранее начинку и сверху оставшееся тесто. Поверхность запеканки смазать желтком. Убрать в духовку и выпекать при температуре 150–160 °С в течение 20–30 минут.

### Язык заливной (I)

Ингредиенты: 1 кг языка, 3–4 моркови, 3 головки лука, 2–3 лавровых листочка, 20 г желатина, перец по вкусу.

Тщательно промыть язык. Нарезать крупными кусочками морковь, можно просто разделить ее на 4 части. Лук также крупно нарезать. Уложить в кастрюлю язык, морковь, лук, перец и лавровый лист. Поставить все на огонь и варить до полной готовности. Когда язык сварится, нужно быстро вынуть его и быстро снять с него кожу. Очищенный язык порезать на порции, уложить на блюдо и украсить вырезанными фигурками из моркови.

Бульон, оставшийся от языка процедить и остудить. Высыпать в остывший бульон желатин и размешивать, пока он полностью не растворится. Затем поставить бульон с желатином на огонь и довести до кипения, снять с огня и залить кусочки языка. Поставить заливное в холодное место на 7–8 часов. Подавать на стол, украсив зеленью.



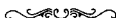
## Холодец пятицветный

Ингредиенты: 1,5 кг свиной кожи, 500 г моркови, 250 г листового салата, 250 г яичных блинчиков, 500 г ростков бамбука, 50 г сушеных грибов, 1 луковица, 5 г имбиря, соль по вкусу, 10 г вина (или коньяка).

Морковь и листовой салат нарезать соломкой и ошпарить подсоленным кипятком. Грибы размочить в теплой воде. Ростки бамбука, яичные блинчики так же, как и морковь, нарезать соломкой, репчатый лук нашинковать. Имбирь и перец положить в мешочек из марли и перевязать.

Свиную кожицу очистить, ошпарить кипятком и промыть в холодной воде. В кастрюлю, в которую предварительно налили 2,5 л воды, опустить кожицу. Довести все до кипения, снять пену и варить на слабом огне с добавлением специй в мешочке. Когда кожа хорошо разварится, выложить ее, и пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Оставшийся бульон процедить и удалить мешочек со специями. В бульон влить 1,5 л воды, поместить туда кожицу, пропущенную через мясорубку, и варить до готовности. После готовности бульон должен стать липким. Снять его с огня, добавить вино, посолить по вкусу.

Далее приготовить два глубоких противня. Бульон разделить на шесть частей. Затем вылить одну часть на два противня и дать ей застыть. Далее на этот слой выложить морковь и вновь залить бульоном. Когда застынет этот слой, выложить салат и вновь залить бульоном. Когда застынет этот слой, выложить порезанные яичные блинчики и также залить бульоном.



Когда застынет этот слой, выложить грибы и вновь залить бульоном. Когда застынет этот слой, выложить ростки бамбука и вновь залить бульоном. И последний слой будет из лука, также залитого сверху бульоном.

Убрать холодец в холодильник на 5–6 часов. Когда он застынет, нарезать его продолговатыми кусками и подать на стол, предварительно украсив зеленью.

## Язык заливной (II)

Ингредиенты: 1 говяжий язык средней величины (можно телячий), 1–2 средних луковички, 1–2 морковки, коренья, перец горошком, лавровый лист, соль, желатин, 2 яйца, зелень и зеленый горошек для украшения.

Язык хорошо промыть и опустить в кипящую воду, добавить лук, морковь и коренья как при варке мяса. За 15–20 минут до готовности положить соль и специи, а лавровый лист за 5 минут до готовности. Когда язык сварится, его следует опустить в холодную воду, снять кожу и порезать на небольшие кусочки. Снимать кожу, нужно, начиная с тонкого конца. Бульон нужно процедить через марлю, сложенную в 2–3 слоя.

В холодную воду, помешивая, добавить желатин (из расчета 10–15 г желатина на 500 мл воды) и оставить разбухать приблизительно на 1–1,5 часа. Затем в готовый и процеженный бульон влить набухший желатин и поставить на огонь, доведя до кипения, для того чтобы желатин полностью растворился в бульоне. При этом бульон не следует кипятить.



В приготовленные заранее формочки положить кусочки отварного языка и украсить блюдо вареной морковкой, зеленью петрушки, кружочками вареного яйца или зеленым горошком. Все это залить приготовленным бульоном и убрать в холодное место.

На стол заливной язык следует подавать с хреном, майонезом или горчицей.

### Заливное «Яйца Фаберже»

Ингредиенты: 10 целых яичных скорлупок, 20 г желатина, 1,5–2 стакана куриного бульона, 150–200 г ветчины, 0,5 банки консервированной кукурузы или зеленого горошка, 1–2 шт. болгарского перца (будет намного красивее, если перец взять разных цветов) и зелень петрушки.

Для приготовления этого блюда белок и желток яйца не понадобится. Будет использоваться только целая скорлупа.

Для этого нужно с тупого конца яйца проделать небольшое отверстие и при помощи ножа увеличить это отверстие до 1,5–2 см. Пустую скорлупу нужно осторожно, но тщательно промыть в мыльно-содовом растворе и хорошо прополоскать проточной водой. Готовую вымытую и просушенную заготовку желательно поставить в форму для яиц для большего удобства.

Сварить бульон из куриного супового набора, не забыв при этом посолить его.

Желатин следует замочить в остывшем бульоне и оставить на 1–2 часа, для того чтобы он как следует набух. Набухший желатин поставить на огонь



и нагревать до тех пор, пока он полностью не растворится. Следует отметить, что не нужно доводить эту смесь до кипения.

Ветчину и болгарский перец порезать небольшими кубиками. С зеленого горошка или кукурузы слить жидкость.

На дно ранее приготовленной скорлупы положить кусочки болгарского перца и листики зелени. Затем сверху уложить слоями: ветчина, кукуруза, болгарский перец и листики зелени.

Чередую таким образом слои, нужно заполнить всю скорлупу до верха, а затем залить бульоном, с растворенным в нем желатином.

Затем поставить яйца в холодное место, для того чтобы они застыли.

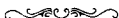
Перед тем как подать заливное на стол, нужно очистить его от скорлупы, как простое яйцо, и выложить на блюдо. Можно украсить листиками зелени.

### Закуска «Ко-ко»

Ингредиенты: 200 г куриного филе, 100 г грибов, полстакана грецких орехов, долька чеснока, майонез.

Отварить курицу, остудить и пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Грецкие орехи порубить и слегка обжарить. Чеснок пропустить через чесночный пресс. В миске смешать курицу, грибы, грецкие орехи и чеснок и заправить майонезом.

Эту закуску хорошо подавать с поджаренными гренками из ржаного хлеба.



# РЫБНЫЕ ЗАКУСКИ

## Пикантные пирожные

Ингредиенты: 200 г филе сельди, 5 яиц, 50 г масла сливочного, 1 ч. ложка горчицы, 10–15 ягод клюквы, зелень для украшения.

Яйца сварить вкрутую, почистить и разрезать на половинки. Вынуть из яиц желтки.

Филе сельди и желтки мелко нарубить или измельчить в блендере. В полученную смесь добавить горчицу и масло и все тщательно перемешать. Если масса получилась неоднородная, ее можно перетереть через дуршлаг или измельчить в блендере. Затем все выдавить через кондитерский шприц в белки.

Готовое блюдо следует украсить зеленью и ягодами клюквы.

## Яйца, фаршированные печенью трески

Ингредиенты: 1 банка печени трески, 6 яиц, 3 ст. ложки майонеза, зелень петрушки и листики салата для украшения.

Отварить яйца вкрутую и остудить их в холодной воде. Остывшие яйца очистить и разрезать пополам вдоль. Вынуть из яиц желтки и размельчить их вилкой с майонезом.

В отдельной посуде размять с помощью вилки печень трески, ввести растертые желтки.



Полученной смесью наполнить половинки белков с горочкой.

Готовые яйца выложить на блюдо, украшенное листиками салата. Все присыпать порубленной зеленью петрушки.

## Заливное «Яйца Фаберже» с креветками

Ингредиенты: 8 пустых яичных скорлупок, 1 ст. ложка желатина (быстрорастворимого), 1 стакан овощного или рыбного бульона (для варки овощного бульона: луковица, морковь, щепотка соли, 2 г душистого перца-горошка), 6–8 шт. перепелиных яиц, 100–150 г креветок (свежемороженых), 4–5 ст. ложек консервированной кукурузы, зелень петрушки и укропа для украшения.

Подготовить пустую яичную скорлупу. Для этого нужно заранее вымыть и вытереть насухо яйца. С тупого конца яйца проделать небольшое отверстие с помощью ножа. Аккуратно увеличить отверстие до 1,5–2 см.

Вылить белок и желток из скорлупы (в этом рецепте они не понадобятся, поэтому их можно использовать при приготовлении других блюд).

Пустую яичную скорлупу осторожно вымыть в мыльно-содовом растворе и тщательно прополоскать проточной водой. Чистую скорлупу просушить и для удобства поставить в форму для яиц.

Сварить овощной бульон. Для этого нужно очистить овощи (луковицу и морковь) и целиком положить их в кастрюлю. Залить овощи водой (около 1,5 стакана), довести бульон до кипения, посолить, положить душистый перец, уменьшить огонь и ва-



рить около 20 минут, пока морковь не станет мягкой. Когда отвар остынет, нужно вынуть овощи: морковь еще пригодится, и ее следует отложить, а лук можно выкинуть. Далее в овощной бульон положить креветки, довести все до кипения и снять кастрюлю с огня. Креветки достать из отвара шумовкой и отложить в сторону.

От полученного отвара отделить около стакана жидкости и развести в нем желатин. Важно помнить, что при разведении желатина не должно образовываться комочков, поэтому, когда засыпаем быстрорастворимый желатин, бульон нужно постоянно помешивать (при использовании другого желатина нужно следовать инструкции на упаковке).

Остывшую морковь нарезать (лучше сделать из моркови с помощью фигурных выемок декоративные элементы: звездочки, цветочки, капельки, рыбки и т.д.).

Перепелиные яйца отварить вкрутую в подсоленной воде в течение примерно 5 минут. Затем их охладить, почистить и нарезать половинками или четвертинками.

Приготовленную зелень вымыть, подсушить и выбрать самые красивые листики. Из консервированной кукурузы слить жидкость. В пустую яичную скорлупу уложить листики зелени, украшения из моркови. Затем нужно заполнить все свободное пространство яичной скорлупы. Для этого в нее нужно положить, чередуя, креветки, нарезанные перепелиные яйца, кукурузу и листики зелени. После этого залить в наполненные скорлупки овощной отвар с растворенным в нем желатином. Поставить яйца в холодильник на ночь. Перед тем как подавать на стол, яйца нужно окунуть в горячую воду на 2–3 секунды (при этом нужно следить, чтобы вода не попала в отвер-





стие в яйце) и аккуратно отделить скорлупу (как от обычного вареного яйца).

Яйца выложить на блюдо и украсить.

### Помидорные чашечки «Сюрприз»

Ингредиенты: 6 помидоров, 2 ст. ложки соевого соуса, 100 г крабовых палочек, 100 г сыра, щепотка соль, молотый черный перец на кончике ножа.

Для этого блюда лучше брать ровные и круглые помидоры. Их нужно промыть и срезать верхнюю часть так, чтобы образовалась крышка. Нижнюю часть помидоров освободить от мякоти так, чтобы получилась чашечка. Помидоры положить в форму для запекания. В каждый помидор нужно влить аккуратно по одному яйцу, посолить, посыпать перцем.

Крабовые палочки измельчить и вложить в помидор. Помидор сверху посыпать тертым сыром, закрыть крышечкой, запекать в духовке при 180 °С в течение 10–15 минут.

Украсить блюдо листьями салата и выложить на него готовые помидоры.

### «Прибалтийские пирожки»

Ингредиенты: 0,5 кг замороженного слоеного теста, 1 банка шпрот, 3 яйца, 3–4 шт. соленых огурчиков, 1 луковица.

Тесто нужно разморозить, раскатать и нарезать квадратами со стороной около 10 см.



Из банки со шпротами аккуратно слить масло. Яйца сварить вкрутую, остудить и разрезать на четвертинки. Лук мелко порезать или измельчить в блендере.

В центр квадрата нужно по диагонали выложить шпротину (если они маленькие, то лучше положить две штуки), четвертинку яйца и репчатый лук.

Два свободных кончика квадрата слепить вместе. Для того чтобы пирожок не разлепился, можно смазать кончики яйцом. При желании можно смазать и верх пирожка.

Готовые пирожки выпекать при 200 °С до зарумянивания минут 10–15.

## Волованы с крабами

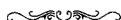
Ингредиенты: 10 волованов из слоеного теста, 1 упаковка крабовых палочек, 4 яйца, 4 ст. ложки майонеза, щепотка соли, перец на кончике ножа.

Сварить яйца вкрутую, остудить и нарезать кубиками. Крабовые палочки или крабовое мясо порубить не очень мелко. Можно добавить консервированную кукурузу (по желанию). Все продукты перемешать,править майонезом, посолить, посыпать перцем.

Волованы заполнить полученным салатом. Подавать как холодную закуску.

## «Рафаэль»

Ингредиенты: 300 г сыра, 100 г миндального ореха, 100 г крабового мяса (крабовые палочки), 4 ст. ложки майонеза, 3 зубчика чеснока.



Сыр и чеснок натереть на мелкой терке, в сыр добавить майонез и все тщательно перемешать. Из получившейся массы скатать шарики.

На мелкой терке натереть крабовое мясо.

Затем в серединку шарика уложить миндальный орех и посыпать со всех сторон натертым крабовым мясом (крабовыми палочками).

Украстить тарелку листьями салата или другой зеленью и уложить на нее шарики.

## Трубочки из семги

Ингредиенты: 2 салатных огурца, 4–8 тонких ломтиков копченой семги, 6 розовых грейпфрутов, 50 г хрена консервированного.

Огурец тщательно вымыть, разрезать вдоль на Зодинаковые части. Каждую из этих частей разрезать на 8 частей. Каждый кусочек огурца завернуть в ломтик семги.

Грейпфрут вымыть, посушить и нарезать ломтиками. Кусочки выложить на большое блюдо. Сверху красиво разложить трубочки из семги.

В центр блюда положить хрен.

## Форшмак

Ингредиенты: 1 соленая сельдь, 5 шт. грецких орехов, 1 яблоко, 1 луковица, 1 яйцо, 1 ломтик черствого батона, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки лимонного сока, перец черный молотый на кончике ножа, 1 лимон, пучок зелени укропа или петрушки.



Сельдь почистить и разделать на филе. Яблоко помыть и очистить от кожицы и сердцевины.

Лук почистить, мелко нарезать и обжарить на растительном масле (использовать 1 ст. ложку масла).

Орехи мелко порезать и обжарить на сухой сковороде, периодически помешивая.

Филе сельди, яблоко, яйцо, лук, батон и орехи прокрутить через мясорубку. Залить смесь оставшимся маслом, заправить перцем и лимонным соком, хорошо перемешать.

Получившуюся массу охладить и выложить форшмак в селедочницу и украсить зеленью.

## Креветки в панировке из кунжута

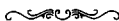
Ингредиенты: 10 шт. тигровых креветок (сырых, без головы).

Для маринада: кусочек свежего имбиря (около 3 см), 5 листиков зеленого лука, 3 ст. ложки рисового вина (или сухого хереса), 2 ст. ложки соевого соуса, 0,5 ч. ложки соли.

Для кляра: 2 яйца, 1 ст. ложка крахмала кукурузного, 1 ст. ложка муки пшеничной, 3–4 ст. ложки кунжута; 0,5 л масла растительного для фритюра.

Креветки помыть и очистить от панциря. Убрать кишку и разрезать креветку по спинке, расправить ее на разделочной доске и немного отбить плоской поверхностью ножа для образования прямоугольных кусочков.

Приготовить маринад. Для этого смешать измельченный корень имбиря, мелко нарезанный зеленый лук. Добавить рисовое вино (или херес), соевый соус и соль.



Тщательно перемешать и полить получившимся соусом креветки. Оставить креветки в маринаде на 30 минут.

Для приготовления кляра нужно отделить белки от желтков, взбить белки, а потом добавить кукурузную и пшеничную муку, тщательно перемешать.

Каждую из креветок нужно обмакнуть в тесто до появления на креветке толстого ровного слоя.

Затем креветки обвалять в семенах кунжута.

Разогреть масло в глубокой посуде до появления дымка. Креветки всыпать в масло и обжарить во фритюре с обеих сторон до появления золотистой корочки. После этого шумовкой вынуть их из масла и переложить на бумажное полотенце для удаления излишков масла. Креветки подавать к столу горячими.

## Паста из икры минтая

Ингредиенты: 130 г икры минтая (1 баночка), 100 г сливочного масла, 2 яйца, 1 луковица.

Сливочное масло достать из холодильника и оставить при комнатной температуре, чтобы оно размягчилось. Яйца сварить вкрутую и отделить белки от желтков.

Миксером (или вилкой) взбить масло с желтками в пышную пену, ввести в смесь икру и опять взбить. Белки натереть на терке и перемешать с икорным маслом.

Для остроты добавить мелко порезанный (или измельченный в блендере) лук.

Намазывать получившуюся массу на ломтики хлеба или крекеры.



Кроме того эту пасту можно намазать на кружочки огурцов или помидоров, или заполнить ею половинки вареных яиц или авокадо.

### «Кораллы»

Ингредиенты: 300 г копченого колбасного сыра, 15–20 оливок или маслин, 2 зубчика чеснока, 1–2 ст. ложки майонеза, 50 г крабовых палочек.

Сыр очистить от корок и охладить в морозильнике. Замороженный сыр натереть на мелкой или средней терке. Добавить раздавленные зубчики чеснока, смешанные с майонезом. Майонеза следует положить столько, чтобы получившаяся масса была пластичной, но не жидкой. Крабовые палочки или крабовое мясо натереть на терке и положить в отдельную тарелку. Вместо крабовых палочек можно использовать креветки, которые нужно предварительно отварить в течение 3–5 минут в подсоленной воде, остудить и мелко нарезать. Небольшое количество получившейся массы (около 1 ч. ложки) размять в лепешку, уложить на нее оливку (или маслину) и скатать в шарик. Если оливки не фаршированные, то в них можно положить кусочек грецкого ореха. Сырные шарики обвалять в крабовых стружках. Получившееся блюдо положить в холодильник для застывания.

### «Интересный» салат

Ингредиенты: 1 банка мяса криля, 1 банка кукурузы консервированной, 2 соленых огурца, 150 г майонеза, 20 г лимона, 2 яйца, 20 г зелени.



Яйца сварить вкрутую, почистить и нарезать кубиками. Огурцы тоже нарезать кубиками.

Уложить в салатник слоями: мясо криля, яйца, кукурузу и огурцы.

Салат заправить, украсить зеленью и лимоном.

### Салат «Русский букет»

Ингредиенты: 8–10 клубней картофеля, 4–5 шт. моркови, 3–4 огурцов соленых, 200 г филе рыбы, 160 г майонеза, 20 г зелени, 50 г маслин, 80 г маринованных огурцов, 80 г маринованных помидоров, щепотка соли.

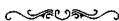
Рыбу отварить, охладить и нарезать тонкими ломтиками. Картофель и морковь нужно отварить, охладить и почистить. Соленые огурцы освободить от кожицы. Очищенные овощи нарезать соломкой, соединить, посолить по вкусу, тщательно перемешать и заправить майонезом.

Положить получившуюся смесь горкой в салатник, украсить, выложив вокруг ломтики рыбы. Украсить салат зеленью, маринованными овощами и маслинами.

### Салат «Русалочка»

Ингредиенты: 600 г креветок, 200 г земляники, 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка красного вина.

Землянику разрезать пополам. Промыть и отварить креветки, остудить и очистить их.



Перемешать креветки с земляникой и зеленью, добавить красное вино.

Для украшения можно использовать ягоды клубники.

## Салат из печени трески (1)

Ингредиенты: 250 г печени трески консервированной, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 яйца, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, половинка лимона, 20 г зелени укропа, 1 клубень картофеля, щепотка соли.

Отварить яйца, остудить, почистить и отделить желтки от белков, желтки нарезать.

Картофель помыть, отварить, почистить и нарезать кубиками.

Печень трески мелко порубить.

Подготовленные ингредиенты соединить, все посолить, перемешать, уложить в салатник и заправить маслом.

Украсить готовый салат дольками лимона, измельченными яичными белками и зеленью.

## Салат из печени трески (2)

Ингредиенты: 250 г печени трески консервированной, 6 яиц, 1 луковица, 2 помидора, 1 сладкий перец, 5–7 листьев салата, 30 г зелени укропа, щепотка соли.

Печень трески порезать. Яйца отварить, остудить и нарезать. Почистить, помыть и измельчить репча-





тый лук. Подготовленные ингредиенты смешать, посолить.

Перед тем как подавать, массу выложить в центр блюда, украшенного промытыми и обсушенными листьями салата. Вокруг уложить нарезанные дольки помидора и полукольцами — сладкий перец. Все украсить зеленью.

### Салат из печени трески (3)

Ингредиенты: 1 банка печени трески, 4 яйца, 1 луковица, 2 ст. ложки риса, щепотка соли.

Печень трески нарубить мелко, масло из банки от печени трески оставить для заправки.

Яйца отварить и мелко нарезать. Репчатый лук также мелко порубить. Заранее отварить рис в подсоленной воде и остудить. Печень трески, репчатый лук, яйца и рис смешать, посолить и приправить маслом из банки. Перед подачей на стол украсить зеленью.

### Салат из кальмаров с огурцами

Ингредиенты: 0,5 кг кальмаров, 1 небольшая луковица, 1 огурец, 1 яйцо, 3 ст. ложки сметаны, щепотка соли, 1 небольшой пучок укропа, 1 листик салата.

Тушки кальмаров нужно промыть, убрать внутренности и хорду. Тушки ошпарить, снять ножом кожицу, промыть, нарезать вдоль на 4 части. Получившиеся кусочки нарезать тонко наискосок (шириной около 5 мм).



Кусочки кальмаров отваривать в подсоленной воде 3–4 минуты. Вытащить кальмары шумовкой, переложить в дуршлаг и дать воде стечь.

Очистить огурец от кожицы и нарезать его соломкой. Огурцы и кальмары смешать.

Зелень укропа тщательно промыть, просушить и мелко порубить.

Яйцо сварить, остудить и отделить белок от желтка. Белок мелко порубить, а желток размять и перемешать со сметаной.

Все подготовленные продукты смешать, приправить солью и перемешать.

Тарелку украсить листом зеленого салата и на него горкой выложить салат.

## Салат с кальмарами

Ингредиенты: около 1 кг кальмаров, 1 небольшая луковица, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки майонеза, щепотка соли, маслины для украшения.

Тушки кальмаров тщательно промыть, убрать внутренности и хорду. Ошпарить их горячей водой и ножом счистить кожицу. Промыть тушки и разрезать их вдоль на две части.

Затем тонко нарезать (шириной около 5 мм) и варить в подсоленной воде 3–4 минуты. Готовые кальмары должны немного «закрутиться». Выловить кальмаров, дать стечь воде и уложить на блюдо. Яйцо отварить, остудить и мелко нарезать.

Луковицу мелко порезать и добавить вместе с яйцом к кальмарам.

Салат посолить, заправить майонезом, украсить маслинами и подать к столу.



## Расстегаи с рыбой

Ингредиенты: 250 г филе свежей рыбы (лососина, кета, семга или др.), 100 г лука, 50 г риса, 30 г укропа, 15 г петрушки, 0,5 ч. ложки соли, 20 г сливочного масла, 20 г муки, молотый перец на кончике ножа, 20 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соли, 3–4 стакана муки.

Приготовить дрожжевое тесто. Для этого нужно немного подогреть молоко, развести в нем дрожжи и добавить 0,5 стакана муки. Все перемешать и поставить в теплое место подходить на 40–45 минут. Затем опару посолить и замесить тесто, постепенно добавляя оставшуюся муку. Тесто поставить в теплое место примерно на 1 час.

Когда тесто подойдет, его нужно разделить на небольшие порции. Шарики из теста раскатать и на середину лепешки положить начинку. Сверху на начинку можно положить кусочки рыбы. Края пирожка нужно защипнуть, придавая расстегаю округлую или овальную форму.

При этом нужно оставить незащищенной середину шва. Расстегаи положить на смазанный маслом противень и поставить в теплое место. Через 15–20 минут пирожки смазать яйцом и поставить выпекать в духовку.

Для приготовления начинки филе рыбы очистить от кожицы и припустить на противне в духовке в течение 15–20 минут. Затем рыбу нарезать ножом на кусочки среднего размера.

Лук почистить, помыть, мелко порубить и обжарить в оставшемся после обжаривания рыбы соке. Также сюда добавить немного обжаренной с маслом



муки. Всю смесь варить 10–15 минут, чтобы получился соус консистенции густой сметаны.

В рыбу добавить этот соус, отваренный заранее рис, мелко нарубленные укроп и петрушку, соль, перец. Все тщательно перемешать, и начинка готова.

## Осетрина, запеченная с грибами

Ингредиенты: 0,5 кг осетрины, 200 г свежих белых грибов (или шампиньонов), 1 луковица, 4–5 клубней картофеля, 50 г муки, 70 г растительного масла.

Для соуса: 50 г сыра, 20 г зелени, 200 г сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 ч. ложка сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Осетрину очистить, промыть и разрезать на куски. Рыбу посолить, обвалить в муке и слегка обжарить на сковороде с маслом.

На другой сковороде обжарить грибы, а потом нарезанный кружками картофель.

Луковицу почистить, нарезать кольцами и подрумянить на сковороде.

Подготовленную рыбу уложить на большую сковороду, обложить кружками жареного картофеля, грибами, луком и полить процеженным сметанным соусом.

Для приготовления соуса нужно нагреть сметану и, когда она закипит, ввести в нее муку и масло. Потом все перемешать, кипятить 1–2 минут и посолить.

Рыбу, политую соусом, сверху посыпать тертым сыром, полить растительным маслом и поставить в хорошо нагретую духовку на 10 минут.



Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью.

## Рыба, отваренная в пергаменте

Ингредиенты: 500 г рыбы, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка лимонного сока или разведенной лимонной кислоты, 2 ст. ложки масла, 2 стакана холодной воды, 2 ст. ложки соли.

Филе рыбы нужно нарезать на куски и на несколько минут залить соленой водой (для этого растворить предварительно соль в воде). Потом рыбу вынуть и дать воде стечь.

Смазать маслом противень пергаментной бумаги и положить на нее рыбное филе.

Морковь и лук почистить, вымыть и мелко порубить.

Сверху на рыбу положить масло, смешанное с перцем, морковь и лук. Все сбрызнуть лимонным соком, посыпать мелко нарезанной зеленью. Затем сложить края бумаги в форме пакета, перевязать шпагатом, положить в кастрюлю, на две трети заполненную кипящей водой. Варить на слабом огне 15–20 минут.

Перед подачей на стол рыбу вынуть из бумаги и уложить на подогретое блюдо.

## Судак в белом вине

Ингредиенты: 750 г рыбы (или 500 г готового филе), 0,5 стакана белого столового вина, 200 г свежих грибов (белых или шампиньонов), 1 ст. ложка пше-



ничной муки, 1 яйцо, 200 г белого хлеба, 3/4 стакана бульона или воды, 4 ст. ложки масла, 1 ч. ложка соли (без горки), молотый перец на кончике ножа, 1 луковица.

Филе судака нарезать на куски, а грибы ломтиками. Яйцо отварить, остудить, почистить и отделить белок от желтка.

Рыбу и грибы уложить в неглубокую кастрюлю, посолить, посыпать перцем, влить белое вино и бульон. Варить рыбу 15–25 минут.

Срезав с хлеба корку, разрезать мякиш наискось большими и маленькими кусочками. Количество крупных ломтиков должно соответствовать количеству кусочков рыбы, а мелких должно быть в два раза больше. Все кусочки поджарить на масле.

Когда рыба сварится, с нее нужно слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус, добавив в бульон лук и муку. Сняв с огня, соус посолить, ввести в него желток яйца, стертый в стакане со столовой ложкой масла, и хорошо перемешать ложкой.

Перед подачей на стол положить на подогретое блюдо поджаренные ломтики белого хлеба и на каждый из них положить по кусочку рыбы и уложить грибы.

Рыбу полить процеженным через сито соусом. Вокруг рыбы разместить поджаренные маленькие ломтики хлеба.

## Треска с картофелем и луком

Ингредиенты: 750 г рыбы, 2 головки лука, 800 г картофеля, 300 г помидоров, 1 ст. ложка уксуса, 4 ст. ложки масла.



Лук почистить, промыть и нарезать тонкими ломтиками. Затем его слегка поджарить в масле на сковороде. Картофель почистить, помыть и порезать кружочками. Кружочки картофеля поджарить на сковороде. Рыбу помыть, порезать кусочками и посолить.

Выложить рыбу на ту же сковородку, на которой поджаривался лук, покрыть ее ломтиками помидоров, добавить 3–4 ст. ложки воды, посолить, посыпать перцем и уложить вокруг рыбы кружочки жареного картофеля. Все полить маслом, накрыть крышкой и поставить в духовку на 20–30 минут.

Перед подачей на стол посыпать рыбу мелко порубленной зеленью петрушки и полить уксусом.

## Камбала в красном вине

Ингредиенты: 500–600 г рыбы, 1 стакан красного столового вина, 1 ст. ложка муки, 800 г картофеля, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 4 гвоздики, 2 г молотого перца, 2–3 лаврового листа.

Петрушку и лук почистить и порезать. Выложить овощи на дно кастрюли, добавить гвоздику, перец и лавровый лист. Рыбу почистить, порезать и посолить.

Затем уложить ее в кастрюлю, залить вином и стаканом бульона (или воды), добавить масло. Кастрюлю закрыть крышкой и варить 15–20 минут.

Затем слить бульон в другую кастрюлю и приготовить соус. Для этого бульон посолить и поставить на огонь. Постепенно помешивая, в кипящий бульон



всыпать муку и, покипятив 5 минут, выключить. Перед подачей на стол рыбу переложить на подогретое блюдо. Рыбу можно подавать с соусом, процеженным через сито.

## Осетрина в сметане с картофелем

Ингредиенты: 1 банка (350 г) консервированной осетрины в томате, 0,5 стакана сметаны, 2 ст. ложки масла, 800 г картофеля.

Из банки вытащить рыбу, нарезать ее на куски, уложить в неглубокую кастрюлю. Соус из банки вылить, смешать его со сметаной и, накрыв крышкой, варить 5–6 минут.

Рыбу выложить на подогретое блюдо и подавать на стол с отварным картофелем, заправленным маслом. Все полить соусом от рыбы и посыпать нарезанной зеленью. Можно подать к рыбе свежие или соленые огурцы.

## Паровые биточки из рыбы

Ингредиенты: 750 г рыбы (или 500 г готового филе), 300 г стручков фасоли, 100 г мякиша белого хлеба, 0,5 стакана молока, 200 г грибов (белых или шампиньонов), 1 стакан белого столового вина, 1 яйцо, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 0,5 ч. ложки соли, молотый перец на кончике ножа.

Приготовить рыбный фарш. Для этого нужно отделить филе рыбы от костей и мелко порубить. В молоке замочить хлебный мякиш. Добавить в фарш





яйцо, соль, перец и хлеб. Все тщательно перемешать и придать фаршу форму битков. Битки выложить в один ряд на дне кастрюли, которую предварительно нужно смазать маслом.

В отдельной кастрюле сварить бульон из оставшихся рыбных костей и одного стакана воды.

Грибы почистить, помыть и нарезать средними кусочками. Выложить грибы в промежутки между биточками. Все сбрызнуть маслом, влить белое вино и добавить рыбный бульон так, чтобы битки находились в жидкости на три четверти. Кастрюлю закрыть крышкой и варить 15–20 минут.

Когда все сварится, бульон слить в кастрюлю и приготовить соус. Для этого поставить бульон на огонь, и, когда он закипит, постоянно помешивая, добавить в него муку.

Очистить и помыть стручки фасоли и в отдельной кастрюле отварить их и заправить маслом. Перед подачей на стол битки выложить на подогретое блюдо, сверху битков выложить грибы.

## Рыба фаршированная

Ингредиенты: одна крупная рыба (2–3 кг), 100–200 г белого хлеба, 1 луковица, 300 г лука, 2 свеклы, 3 моркови, 1 ст. ложка сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка растительного масла, 0,5 ч. ложки соли, молотый перец на кончике ножа.

Почистить рыбу от чешуи, отрезать голову и извлечь внутренности, не разрезая брюшка. Также у рыбы удалить из головы жабры. Очищенную рыбу промыть холодной водой и нарезать поперечными кусками.



Из всех кусочков рыбы вырезать мякоть, не повредив при этом кожу.

Для приготовления фарша полученную мякоть перемешать с луком и хлебом, намоченным в воде и отжатым, прокрутить все через мясорубку. в фарш добавить сырое яйцо, растительное масло, сахар, перец, соль и все тщательно перемешать. Готовым фаршем наполнить куски рыбы там, где была вырезана мякоть, и сравнять ножом, смоченным в воде. Свеклу и морковь почистить и порезать кружочками.

На дно кастрюли выложить нарезанные овощи и тщательно промытую луковую шелуху.

На овощи выложить фаршированные куски рыбы, затем еще один слой овощей, потом слой рыбы и снова слой овощей.

В кастрюлю с рыбой налить холодную воду таким образом, чтобы вода лишь покрыла содержимое кастрюли.

Кастрюлю закрыть крышкой и поставить варить на слабый огонь на 1,5–2 часа, считая с момента закипания воды. В процессе варки нужно следить, чтобы рыба и овощи не пригорели. Также нужно периодически поливать верхний слой рыбы образовавшимся бульоном.

Готовую рыбу вместе с овощами переложить на блюдо, образовавшийся бульон процедить и полить им рыбу.

## Жареная осетрина с помидорами и луком

Ингредиенты: 750 г рыбы (или 500 г готового филе), 1/4 стакана молока, 4 помидора, 1 лукови-



ца, 2 ст. ложки муки и 3 ст. ложки масла, 20 г зелени петрушки и укропа.

Рыбу почистить, помыть и опустить в молоко, смешанное с солью и перцем. Смоченные кусочки рыбы обвалять в муке и поджарить. Свежие или консервированные помидоры разрезать пополам, подсолить и посыпать перцем и поджарить в отдельной сковороде в масле. Лук почистить и нарезать кольцами. Поджарить его в сковороде в масле до золотистого цвета.

Перед подачей на стол выложить рыбу на подогретое блюдо. На середину кусочка уложить кучку жареного лука, а по сторонам — две половинки помидоров. Залить маслом из-под рыбы и посыпать мелко порубленной зеленью петрушки или укропом.

## Жареная рыба в тесте

Ингредиенты: 500 г готового филе, 0,5 лимона, 2 яйца, 100 г жира для жарения, перец на кончике ножа, 20 г зелени.

Для теста: 0,5 стакана воды, 5 ст. ложки муки, 3 ст. ложки растительного масла, 0,5 ч. ложки соли.

Необходимо приготовить тесто. Для этого в миске смешать муку, половину нормы соли с двумя столовыми ложками масла. Затем развести смесь теплой водой так, чтобы не осталось комочков. Миску с тестом укрыть и дать постоять.

Рыбное филе порезать кусочками толщиной около 1 см и длиной 5–7 см, обсыпать солью, перцем, нарубленной зеленью. Отжать на рыбу сок половины лимо-



на, добавить ложку растительного масла, тщательно перемешать и убрать на 15–20 минут.

Добавить в тесто два яичных белка, взбитых в пену, в отдельной кастрюле растопить жир. Каждый из кусочков рыбы взять вилкой, обмакнуть в тесто, погрузить в горячий жир.

При обжаривании кастрюлю с рыбой необходимо покачивать, для того чтобы рыба покрывалась жиром. Перед подачей на стол подогреть блюдо, положить на него бумажную салфетку и выложить рыбу в виде пирамиды. Украсить блюдо зеленью.

## Тельное из рыбы

Ингредиенты: 500 г рыбного филе, 1 большая луковица, 300 г белых грибов (свежих или соленых), 2 яйца, 20 г зелени петрушки, 0,5 ч. ложки соли, щепотка молотого перца, 30 г панировочных сухарей, 100 г жира для жарения.

Приготовить начинку. Для этого надо почистить и тонко нарезать лук. Поджарить его в масле на сковороде, добавив сюда же сваренные и нарезанные грибы. Все размешать, снять с огня, добавить предварительно сваренное и порубленное яйцо, зелень петрушки, соль, перец и снова перемешать.

Из рыбы приготовить фарш. Для этого прокрутить филе через мясорубку, посолить и поперчить. Сделать из фарша круглые лепешки величиной с котлету. На одну половину такой лепешки выложить начинку размером с грецкий орех, другой половинкой укрыть и скрепить края в форме полумесяца.



Для того чтобы это делать быстрее и удобнее, лепешки нужно выкладывать на смоченной в воде салфетке или марле. Затем тельное смочить взбитым яйцом и обвалять в сухарях. Жарить на сковороде в жиру 10–15 минут.

Отдельно в соуснике подать томатный соус.

## Осетрина на вертеле

Ингредиенты: 1 кг осетрины, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка соли, 2 г молотого черного перца.

Осетрину почистить, помыть и нарезать на отдельные кусочки весом 40–50 г. Подготовленную для жарения рыбу обмыть в холодной воде, посыпать солью, поперчить, нанизать на металлический вертел и обжарить над раскаленными в жаровне углями (без пламени) около 10 минут.

В процессе жарки рыбу нужно периодически смазывать сливочным маслом и поворачивать вертел, чтобы рыба равномерно прожарилась.

Готовую рыбу снять с вертела, положить на подогретое блюдо, украсить ломтиками помидоров и подавать на стол.

## Запеченный лещ (карп или сазан)

Ингредиенты: 500 г рыбы, 1/4 стакана молока, 1 ч. ложка соли, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки подсолнечного масла.

Рыбу почистить, промыть и разрезать вдоль хребтовой кости. Нарезать полученное филе поперек на



порции и замочить на 2–3 минуты в подсоленном молоке. Филе рыбы обвалять в муке или толченых сухарях и уложить на сковороду, смазанную маслом. Сбрызнуть с помощью кисточки рыбу маслом и поставить в духовку.

Рыбу запекать 6–7 минут, а куски с костью — 12 минут.

Перед подачей на стол выложить рыбу на подогретое блюдо и полить маслом со сковороды.

## Судак, запеченный с картофелем

Ингредиенты: 750 г рыбы (или 500 г филе), 800 г картофеля, 1 ст. ложка муки, 2 ст. ложки сухарей, 2–3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1 ч. ложка соли, 3 г молотого перца, 15 г зелени петрушки.

Почистить, промыть и разрезать вдоль по хребту рыбу. Полученные кусочки нарезать поперек, поперчить и положить куски на смазанную маслом сковороду.

Сверху на рыбу положить сырой картофель, нарезанный соломкой и промытый в холодной воде. Все это посыпать солью, а затем мукой. Потом, полив рыбным бульоном или водой, посыпать толчеными сухарями, полить растопленным маслом и поставить в духовку. Рыбу запекать 20–35 минут до готовности картофеля.

Если в процессе запекания бульон на сковороде быстро выкипит, нужно подлить еще немного бульона или кипяченой воды.

Перед подачей на стол посыпать рыбу нарезанной зеленью петрушки.



## Осетрина, запеченная куском

Ингредиенты: 500 г рыбы, 0,5 стакана воды, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка соли, молотый черный перец на кончике ножа.

Очищенную и промытую рыбу посолить, поперчить и уложить на сковороду. Сверху рыбу смазать сметаной, сбрызнуть маслом. На дно сковороды налить воды и поставить в духовку на 25–30 минут.

Периодически плавить рыбу несколько раз соком, который выделяется при запекании. При подаче на стол рыбу разрезать поперек на куски, выложить на подогретое блюдо и полить соком из сковороды, процеженным через сито. Блюдо украсить веточками зелени петрушки.

## Рыба, запеченная в сметане

Ингредиенты: 750 г рыбы (или 500 г готового филе), 800 г картофеля, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 200 г свежих белых грибов, 25 г сыра, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 1 ч. ложка муки, 0,5 ч. ложки соли, 15 г зелени.

Рыбу почистить, помыть, нарезать кусками, посолить и посыпать перцем. Обвалять кусочки в муке и обжарить на сковороде с маслом.

На отдельной сковороде обжарить очищенные, промытые, нарезанные белые грибы. Вместе с грибами обжарить картофель, нарезанный кружками толщиной в 0,5 см.



Сварить яйца вкрутую, почистить и порезать кружочками.

Рыбу выложить на сковороду, на каждый кусок выложить кружки яйца и грибы. Затем обложить рыбу ломтиками жареного картофеля и полить все процеженным соусом из сметаны.

Для приготовления соуса необходимо сметану нагреть и, когда она закипит, всыпать в нее чайную ложку муки, смешанной с таким же количеством масла. Все перемешать, кипятить 1–2 минуты и посолить.

Рыбу, политую соусом, посыпать сверху тертым сыром, полить оставшимся растопленным маслом и поставить в духовку на 5–6 минут, чтобы она подрумянилась. Перед подачей на стол рыбу посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

## Консервированная рыба в сметане с картофелем

Ингредиенты: 1 банка (350 г) консервов, 800 г картофеля, 2/3 стакана сметаны, 1 ч. ложка муки, 1 ст. ложка тертого сыра, 2 яйца, 200 г свежих грибов, 3 ст. ложки подсолнечного масла.

Для этого рецепта лучше использовать натуральные (в собственном соку) рыбные консервы.

Вынуть рыбу из банки, порезать кусочками и положить на сковороду. Картофель почистить, порезать ломтиками и поджарить на отдельной сковороде. Яйца сварить вкрутую, почистить и порезать ломтиками.

Грибы помыть, почистить и поджарить на сковороде. Поджаренную картошку выложить вокруг рыбы,





а на куски рыбы положить ломтики вареных яиц и жареные белые грибы. Сверху все залить соусом.

Для приготовления соуса необходимо сметану вместе с соком рыбы поставить на огонь. Когда все закипит, добавить муку, перемешанную с чайной ложкой масла.

Все должно прокипеть 1–2 минуты. Затем помешивая, добавить соль.

После того как рыбу полили соусом, посыпать ее тертым сыром, сбрызнуть оставшимся маслом и поставить запекать в духовку на 10–15 минут.

Перед подачей на стол посыпать рыбу мелко нарезанной зеленью петрушки.

## Рыба, фаршированная кашей

Ингредиенты: 750 г рыбы, 100 г гречневой крупы, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 ст. ложка муки, 3 ст. ложки масла, 0,5 ч. ложки соли, молотый перец на кончике ножа.

Целую рыбу почистить, отрезать голову около плавников, извлечь внутренности, не надрезая брюшка. Хорошо ее промыть, протереть полотенцем внутренность брюшка, посыпать солью.

Сварить гречневую кашу как обычно и смешать ее с поджаренным луком и вареными и мелко измельченными яйцами.

Получившейся смесью фаршировать рыбу, посыпать ее перцем и обвалить в муке. Рыбу обжарить в масле на сковороде и поставить в духовку. Через 5–6 минут рыбу вынуть, полить сметаной и снова поставить в духовку на 3–5 минут. При запекании поливать рыбу образовавшимся соусом.



Перед подачей на стол рыбу переложить на подогретое блюдо.

## Солянка из рыбы на сковороде

Ингредиенты: 500 г рыбного филе, 1 кг свежей или квашеной капусты, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ст. ложки толченых сухарей, 2 соленых огурца, 2 лавровых листа, 50 г каперсов, 50 г маслин, 2 луковицы, 0,5 ч. ложки соли, молотый перец на кончике ножа.

Для тушения капусты: 2 ст. ложки томата-пюре, 2,5 ст. ложки масла, 1 луковица, 1 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка муки.

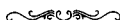
Потушить свежую или квашеную капусту. Для этого в кастрюлю или в сковороду с высокими стенками, смазанную маслом, выложить капусту и поставить на средний огонь.

Если капуста будет пригорать, налить в нее немного воды. Почистить и мелко порезать лук и положить его в капусту. За 5 минут до готовности добавить в капусту томат, муку и сахар, подлить немного воды (2–3 ст. ложки).

Рыбу почистить, помыть и нарезать на куски в 40–50 г. Сложить куски рыбы отдельно в кастрюлю, добавить соль и перец, каперсы.

Огурцы очистить от кожицы и зерен и нарезать ломтиками; лук почистить, мелко порезать и поджарить на масле.

Добавить в рыбу огурцы, лук, томат-пюре, стакан рыбного бульона (или воды), лавровый лист. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить вариться на 15–20 минут.



Потом добавить муку, смешанную с чайной ложкой масла; аккуратно, не ломая кусков рыбы, перемешать и кипятить 1–2 минуты. На дно сковороды выложить третью часть тушеной капусты, разровнять, выложить поверх нее рыбу с гарниром, полить соусом, который получился при варке рыбы, выложить остальную капусту, сровнять, посыпать толчеными сухарями. Все сбрызнуть сверху маслом и поставить в духовку на 8–10 минут.

Перед подачей на стол выложить на солянку маслины. В качестве украшений можно использовать ломтики лимона, маринованные вишни, виноград, сливы или бруснику.

### Крабы с яично-масляным соусом

Ингредиенты: 1 банка (225 г) крабов, 600 г картофеля, 1 ч. ложка соли, 0,5 стакана белого столового вина, 3/4 стакана яично-масляного соуса.

Для соуса: 2 яйца, 100 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, 15 г зелени петрушки, 0,5 лимона.

Открыть банку, выложить крабов вместе с соком в кастрюлю. В эту же кастрюлю налить белое вино, накрыть крышкой и варить 5 минут.

В отдельной кастрюле отварить в подсоленной воде картофель, очистить его и разрезать на половинки.

Сваренных крабов уложить на середину подогретого круглого блюда, вокруг крабов поместить картофель. Крабов полить полученным соком; отдельно подать яично-масляный соус.

Для приготовления соуса сварить вкрутую яйца, очистить их от скорлупы и мелко нарезать. Потом разогреть сливочное масло, положить в него наре-



занные яйца, нарезанную зелень петрушки, отжать лимонный сок, посолить и перемешать.

## Крабы, запеченные в молочном соусе

Ингредиенты: 1 банка (225 г) крабов, 1 стакан молочного соуса, 25 г тертого сыра, 200 г свежих грибов (белые или шампиньоны), 2 ст. ложки подсолнечного масла.

Крабы достать из банки и, нарезав кусочками, сложить в кастрюлю вместе с соком.

Сварить и нарезать ломтиками грибы, добавить их в крабы.

Добавить туда же чайную ложку масла. Накрыть посуду крышкой и варить на слабом огне 5 минут. Потом выложить все на смазанную маслом сковороду и полить молочным соусом, смешанным с натертым сыром.

Сверху посыпать оставшимся сыром, сбрызнуть маслом, поставить в духовку подрумяниться (на 5–6 минут) и подать на стол.

# Салаты

## Салат с копченым окороком и омлетом

Ингредиенты: 200 г копченого свиного окорока, 0,5 банки консервированной кукурузы, 5–6 яиц, 100 г грецких орехов, 1 долька чеснока, майонез.



Окорок нужно нарезать соломкой, с кукурузы сцедить жидкость, грецкие орехи нарезать небольшими кусочками.

Чеснок следует пропустить через чеснокодавилку или порезать на мелкие кусочки. Яйца слегка взбить, посолить и пожарить из них блинчики. Готовые блинчики нарезать соломкой. В одной чашке смешать мясо, кукурузу, порезанные яичные блинчики, чеснок и грецкие орехи. Заправить все майонезом и переложить в салатницу.

### Салат «Козел в огороде»

Ингредиенты: 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 2 моркови, 1 свекла среднего размера, 1 сладкий перец (лучше желтый), 2 средних мясистых, плотных помидора, 2 луковицы, 500 г любого вареного мяса, 200–300 г майонеза.

Натереть свеклу и морковь на терке для корейской морковки. Очистить и нарезать лук кольцами или полукольцами.

Обжарить все на растительном масле по отдельности до мягкости. Для того чтобы в салате не было растительного масла, нужно откинуть массу на сито, но не смешивать. Из свежих и соленых огурцов удалить семена и также натереть на терке для корейской морковки.

Из помидоров также извлечь семена и порезать небольшими ломтиками. Заранее сваренное мясо порезать кубиками.

Этот салат укладывается на блюдо в виде отдельных ингредиентов, а перемешивается уже за столом. Итак, посередине большого блюда сначала



уложить горкой мясо, вокруг мяса кладутся небольшими кучками овощи.

Между мясом и овощами, а также между кучек из овощей делаются тропинки из майонеза. По бокам в мясо вставить так называемые рога в виде двух ложек. Салат украшается еще и зеленью.

## Салат «Залив»

Ингредиенты: 2 небольшие сельди, 3 картофелины, 1–2 соленых огурца, 1 свекла, 1 яйцо, 1 ч. ложка горчицы, 2–3 ст. ложки кефира, 2–3 ст. ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Для начала нужно очистить сельдь от кожи и костей. Замочить филе приблизительно на 1 час в воде, после этого его нарезать небольшими кусочками. В кастрюлю положить картошку и свеклу, залить их водой и варить до полной готовности.

После того как овощи сварятся, их нужно охладить под струей холодной воды, почистить и нарезать небольшими кубиками. Огурцы так же как и овощи, нарезать небольшими кубиками.

Для соуса надо отварить яйцо, охладить его под струей холодной воды и разделить на желток и белок. Белок в этом салате нам не пригодится, его можно использовать в любом другом салате. Желток же растираем с горчицей, добавляем к этой массе кефир, майонез, соль и перец.

Все овощи и нарезанную сельдь смешиваем в одной чашке, поливаем соусом и хорошо перемешиваем.

Салат следует подавать, украсив его веточками зелени.



## Салат иноземный

Ингредиенты: 110 г цыпленка (филе), 70 г корней сельдерея, 40 г красного сладкого перца, 1 маленькая луковица, зеленый салат 70 г, 30 г маслин.

Для салатной заправки: 500 г растительного или оливкового масла, 500 г 3%-ного уксуса или 250 г лимонного сока, 50 г сахара, перец и соль.

Для начала поджарить на сковороде филе цыпленка. Обжаренное филе нарезать соломкой. Сельдерей очистить и измельчить на крупной терке. Сладкий перец, очищенный репчатый лук и салат нарезать соломкой.

Чтобы приготовить салатную заправку, нужно вылить в чашку растительное масло, осторожно помешивая, влить уксус или сок лимона, добавить сахар, посолить и поперчить по вкусу. Все приготовленные ранее овощи и мясо сложить в чашку и полить сверху салатной заправкой. Все аккуратно перемешать. Перед тем как подать на стол, украсить оливками и рубленой зеленью.

## Салат из краснокочанной капусты

Ингредиенты: 500 г краснокочанной капусты, сметана, хрен, растительное масло, лимон, сахар, соль, перец.

В данном рецепте количество продуктов не указано, так как все зависит от размера кочана капусты. Нарезать капусту тонкими полосками. Слегка ош-



парить ее в кипящей воде и отбросить на дуршлаг. После этого обдать холодной водой.

В отдельной чашке смешать сметану, растительное масло, хрен, мелко порубленный лимон (без кожицы), сахар, соль и перец. Все тщательно перемешать и добавить туда остывшую капусту. Поставить в холодильник настояться на 1–2 часа и подать на стол в холодном виде. Можно украсить салат несколькими веточками зелени.

### Салат «Вкуснотища»

Ингредиенты: 200 г консервированных шампиньонов или опят, 200 г куриного филе, 200 г ветчины, 2 болгарских перца, 200 г консервированных ананасов, 30 г изюма, майонез.

Консервированные грибы нужно порезать соломкой, маленькие грибочки лучше оставить целыми. Филе курицы положить в кастрюлю с водой, добавить соль и поставить на огонь. Варить до полной готовности филе.

Ветчину и болгарский перец порезать кубиками или соломкой. Ананас нарезать небольшими кубиками. Измельчить грецкие орехи, перебрать и промыть изюм.

Все выложить в одну чашку, перемешать и заправить салат майонезом.

### Салат «Весенний»

Ингредиенты: 2 плавленых сырка, 2 вареных моркови, 2 маринованных огурца, 200 г отварной сви-





нины, 1 банка целых маринованных шампиньонов, 2 вареных картофеля, 1 луковица, 3 вареных яйца, майонез, соль, перец, зелень.

Этот салат выкладывается слоями. Заранее нужно замариновать в уксусе пополам с водой лук, нарезанный кольцами.

Для начала глубокую салатницу нужно смазать растительным маслом, уложить грибы, желательнo шляпками вниз, так чтобы закрыть все дно салатницы. Следующим слоем будет лук. Смазать слой майонезом. Затем идет слой вареной морковки, натертой на крупной терке. Далее идет слой маринованных огурцов, порезанных тоненькими кружочками. Смазать слой майонезом. Затем идет слой рубленого отварного мяса. Смазать слой майонезом. Далее слой плавленого сыра, протертого через крупную терку. Смазать слой майонезом. Затем слой картофеля, протертого через крупную терку. Смазать слой майонезом.

Последним слоем будет слой мелко порезанного яйца. Смазать слой майонезом. Каждый слой нужно солить и перчить по вкусу, но некоторые считают, что соли и перца достаточно в майонезе. Салат поставить в холодильник на 12 часов, перед подачей можно украсить свежей зеленью.

## Салат из ветчины с сыром

Ингредиенты: 200–300 г ветчины, 2 болгарских перца, 2–3 свежих помидора, 150 г твердого сыра, майонез.

Помидоры нужно вымыть и порезать кружками. У каждого кружка нужно вырезать серединку, в ре-



зультате этого салат не станет водянистым. Ветчину надо порезать соломкой. У помытого болгарского перца нужно удалить плодоножку, а затем порезать соломкой или кубиками.

Сыр натереть на крупной терке. Салат выкладывать на большое круглое блюдо, при этом каждый слой смазывать майонезом, в следующей последовательности: ветчина, помидоры, перец и последним слоем будет сыр, уложенный белой шапкой на весь салат. Этот салат можно украсить кусочками всех входящих ингредиентов, будет вкусно и очень красиво.

### Салат «Дипломат»

Ингредиенты: 1 средний апельсин, 1 небольшая луковица, 1 среднее яблоко, 2 яйца, 200 г тертого сыра, майонез.

Сваренные вкрутую яйца порезать на мелкие кусочки. Яблоко очистить от кожуры и семян и порезать маленькими кубиками. Лук почистить и порезать тонкими кольцами.

Апельсин тщательно очистить, удалив кожуру и белые перегородки, и порезать небольшими кубиками.

Сыр натереть на крупной терке. Далее выкладывать все компоненты салата на блюдо, смазывая каждый слой майонезом, в следующей последовательности: яблоки, колечки лука, яйца, апельсины и сыр.

Этот салат можно украсить всеми ингредиентами салата, половинками перепелиных яиц или так, как вам подсказывает фантазия.



## Салат «Шанка Мономаха»

Ингредиенты: 1 небольшая свекла, 3–4 средних картофелины, 100–150 г твердого сыра, 3–4 яйца, 1 большая морковь, 1 гранат, 300 г свинины, 50 г ядер грецких орехов, 1 банка зеленого горошка, 1 долька чеснока, майонез, соль.

Свеклу и картофель следует отварить, охладить под струей холодной воды, очистить и натереть на крупной терке в разные чашки. Морковь вымыть, почистить и натереть на мелкой терке, не варя ее. Сваренные вкрутую яйца очистить и натереть: белки нужно протереть через крупную терку, а желтки — через мелкую, при этом белки и желтки не смешивать друг с другом. Мясо нужно отварить и нарезать небольшими кубиками или соломкой.

Сыр натереть на крупной терке. Грецкие орехи мелко порубить или измельчить в блендере. Чеснок пропустить через чесночный пресс или мелко измельчить и перемешать с майонезом.

Салат выкладывать на блюдо слоями, каждый слой смазывая майонезом с чесноком. Первый слой состоит из половины нарезанного картофеля, далее слой свеклы, затем слой из половины нарубленных грецких орехов, затем слой из половины порезанного мяса, слой из оставшегося картофеля.

Следующий слой из яичных желтков, затем оставшееся мясо, далее кладутся желтки, и последний слой состоит из оставшейся половины морковки. Последний слой нужно тщательно смазать майонезом. Следует украсить салат в виде шапки Мономаха. По краям салата сделать опушку, состоящую из сыра, слегка смазанного майонезом, на



опушку нанести натертый на терке яичный белок и присыпать рублеными грецкими орехами.

Корона для шапки делается из красной луковицы, которую нужно разрезать зигзагообразно на 2 половины, и из одной половинки вынуть внутренний слой. Из оставшихся первых двух слоев вырезать «корону».

Эту корону поставить на середину салата и наполнить гранатовыми зернышками. Далее добавить украшения из оставшихся зерен граната и фигурок, вырезанных из свеклы. Поставить салат в прохладное место настояться и пропитаться в течение приблизительно 10 часов. Перед тем как подать салат, украсить его зеленым горошком. Не следует украшать горошком заранее, так как он может заветриться.

## Смешанный салат

Ингредиенты: 500 г помидоров, 2 соленых огурца, 2 свежих огурца, 2 луковицы, 2 яйца, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени укропа, 2–3 ст. ложки растительного масла, щепотка сахара, соль.

Отварить вкрутую 2 яйца, остудить их под струей холодной воды и очистить. Затем помидоры, соленые и свежие огурцы, яйца и лук нарезать небольшими кусочками.

Далее салат укладывать слоями, каждый слой слегка посолить и посыпать сахаром: помидоры, свежие огурцы, яйца, соленые огурцы, лук. Салат полить сверху маслом и дать пропитаться в течение 30–60 минут. Перед подачей на стол посыпать сверху зеленью.



## Салат-коктейль «Заморский гость»

Ингредиенты: 300 г креветок, 100 г зеленого горошка, 4–5 яиц, 100 г твердого сыра, майонез по вкусу, несколько веточек петрушки.

Отварить креветки в слегка подсоленной воде в течение 5 минут. После того как креветки сварятся, их нужно охладить и очистить от панцирей. Далее отварить яйца вкрутую, остудить их под струей холодной воды, очистить от скорлупы и натереть на крупной терке. Сыр, как и яйца, нужно натереть на крупной терке. Так как это салат-коктейль, то его нужно подавать в стеклянных фужерах для коктейлей. Салат укладывается в фужеры слоями, смазывая каждый слой майонезом в следующей последовательности: порезанное мясо креветок, яйца, сыр и зеленый горошек.

Салат-коктейль подавать на стол, украсив каждую порцию веточкой петрушки.

## Салат «Дворянское гнездо»

Ингредиенты: 350 г куриного мяса, 4 свежих огурца, 4 яйца, 0,5 стакана риса, 0,5 стакана ядер грецких орехов, 200 г замороженных шампиньонов (или любых других грибов), майонез, соль и перец по вкусу.

Сварить куриное мясо в подсоленной воде. Готовое куриное мясо нарезать соломкой. Отварить яйца, остудить их под струей горячей воды, почистить и натереть на крупной терке.



Огурцы тщательно вымыть, так же как и яйца, натереть на крупной терке.

Размороженные грибы нужно обжарить в небольшом количестве масла на слабом огне до получения румяного цвета.

Рис следует отварить в слегка подсоленной воде, чтобы он получился вкуснее, его можно отварить в бульоне, в котором варилась курица. Грецкие орехи мелко порубить. Салат укладывается в салатницу слоями, каждый слой смазывается майонезом: порезанная соломкой курица, грибы, отварной рис, огурцы и грецкие орехи.

Убрать салат в холодильник на 1–1,5 часа для того, чтобы все слои пропитались.

Подавать, украсив веточками зелени.

## Римский салат

Ингредиенты: 2 копченых куриных окорочка, 1 крупная красная луковица, 1 маленькая баночка оливок, 2 болгарских перца, 1 помидор, пучок петрушки, 200 г макарон (бантики, спиральки), 1 зубчик чеснока, майонез, 3% уксус.

Лук необходимо замариновать. Для этого нужно порезать его кольцами или полукольцами. Маринад сделать из уксуса, разведенного 2 ст. ложками воды. Залить порезанный лук маринадом, посолить, поперчить и дать настояться в течение 20–30 минут. В это время нужно отварить макароны в слегка подсоленной воде. У копченых окорочков нужно отделить мясо от костей и нарезать небольшими кубиками или соломкой. Вымытый болгарский перец нарезать соломкой, помидор — небольшими дольками, чеснок



пропустить через чесночный пресс, а зелень измельчить.

Смешать все ингредиенты в одной миске и заправить салат майонезом. При желании майонез можно заменить оливковым маслом. Салат подавать, украсив веточками зелени.

### Салат «Московский»

Ингредиенты: 200–300 г отварной курицы, 200 г консервированных шампиньонов или любых других грибов, 3 яйца, 0,5 стакана рубленых ядер грецких орехов, 200–300 г острого сыра и майонез.

Отварить мясо курицы в слегка подсоленной воде. Сварить вкрутую 3 яйца. Готовые яйца остудить под струей холодной воды, очистить и порезать на мелкие кусочки.

Готовую остывшую курицу также порезать на мелкие кусочки. Консервированные шампиньоны порезать так же, как до этого яйца и куриное мясо, чтобы салат был одинаковой консистенции. Сыр натереть на крупной терке, а орехи мелко порубить ножом.

Все ингредиенты смешать в одной миске и заправить майонезом. Салат подавать, украсив веточками зелени.

### Салат «Вкуснятина»

Ингредиенты: 1 копченый окорок, 200 г итальянского сыра рикотта или брынзы, 3 яйца, 200 г чернослива, 1/3 стакана ядер грецких орехов.



Сварить яйца и остудить под струей холодной воды. Чернослив нужно тщательно промыть и замочить в горячей воде в течение 20–30 минут. После того как чернослив настоялся в воде, каждую ягоду нужно аккуратно разрезать, вытащить косточку и порезать на небольшие кусочки.

Далее отделить мясо от костей и порезать на небольшие кусочки. Яйца порезать на мелкие кусочки, как и курицу. Грецкие орехи измельчить ножом, сыр натереть на крупной терке. Все ингредиенты смешать в одной чашке и заправить майонезом по вкусу. Салат подавать, украсив веточками зелени.

### Салат из сыра и яблок

Ингредиенты: 100 г сыра, 1 яблоко, 2 ч. ложки горчицы, майонез, сахар и соль по вкусу.

Помыть и порезать яблоко на мелкие кусочки. Сыр натереть на крупной терке или измельчить в крошку.

Оба ингредиента смешать в одной чашке, добавить горчицу, соль, чайную ложку сахара и перец. Все тщательно перемешать. Салат подавать, украсив веточками зелени.

### Салат «Застольный»

Ингредиенты: 1 соленая сельдь, 2–3 картофеля, 2–3 яйца, 1 луковица, 2–3 свежих помидора.

Для заправки: 1 ч. ложка сахара, соль, 3–4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки горчицы, 2–3 ст. ложки 3%-ного уксуса и перец.





Отварить картофель в мундире и яйца вкрутую. Сельдь очистить от костей.

Отваренный картофель и яйца остудить под струей холодной воды, очистить и порезать тонкими кружочками. Помытые помидоры порезать небольшими кусочками, лук порезать тонкими кольцами или полукольцами.

Для заправки необходимо вылить в чашку растительное масло, добавить туда горчицу, сахар, соль, уксус и перец.

В одной чашке смешать сельдь, картофель, яйца, помидоры и лук и добавить заправку. Салат подавать, украсив веточками зелени.

### Салат «Столичный»

Ингредиенты: 6 картофелин, 3 моркови, 2 головки лука, 1–2 маринованных огурца, 1 сладкое яблоко, 200 г куриного мяса, 1 банка консервированного зеленого горошка, 3 яйца, 150–200 г майонеза, соль и молотый перец.

Сварить картофель в мундире, яйца вкрутую, мясо курицы и морковь. Все остудить под струей холодной воды, очистить и порезать небольшими, но одинаковыми кусочками.

Таковыми же кусочками порезать маринованные огурцы, мясо и яблоко. Лук мелко измельчить. В одной чашке смешать картофель, яйца, морковь, огурцы, яблоко, мясо и лук.

Высыпать туда консервированный зеленый горошек и заправить все майонезом. Посолить и поперчить по вкусу и тщательно размешать. Салат подавать, украсив веточками зелени.



## Салат «Фирменный».

Ингредиенты: 1/4 кочана китайской капусты, пучок зелени (укроп, петрушка), 50–60 г сухариков, 100–200 г замороженных креветок, низкокалорийный майонез или оливковое масло для заправки.

Отварить креветки в подсоленной воде. Остудить их и очистить от панцирей.

Тщательно промыть и мелко нарубить укроп, петрушку и китайскую капусту. В салатницу выложить порубленную зелень и китайскую капусту, сверху на них положить целые неразрезанные креветки. Присыпать все белыми сухариками и заправить майонезом или оливковым маслом. Салат диетический и очень вкусный.

## Салатик из трески

Ингредиенты: 300 г трески, 3–4 шт. картофелины, 1 луковица, масло для заправки, соль и перец.

Отварить мясо трески и картофель в мундире. Все остудить, картофель почистить и порезать на небольшие кусочки.

Лук нарезать мелкими кусочками. В одной чашке перемешать треску, картофель и лук, заправить подсолнечным или оливковым маслом, посолить и поперчить по вкусу.

Все тщательно перемешать и убрать в холодильник настояться в течение 20–30 минут.

Салат подавать, украсив веточками зелени.



## Салатик «Полет фантазии»

Ингредиенты: зелень салата, редис, болгарский перец (лучше всего разных цветов), сок лимона, ананасовый сок, орешки, соль и перец.

Салат делается из расчета зелени, поэтому количество продуктов здесь не указано. Необходимо нарубить свежую зелень салата соломкой. Затем так же нарезать редис.

Болгарский перец нарезать так, как вам больше нравится (соломкой, кусочками, кружочками и т.д.). Все ингредиенты выложить в салатницу, полить соком лимона и ананаса, посолить и поперчить по вкусу. Сверху посыпать рублеными орешками.

## Шеф-салат

Ингредиенты: 0,5 банки маслин, 200 г ветчины, 3–4 ст. ложки консервированной кукурузы, 1 маринованный огурец, 0,5 головки сладкого лука, майонез и маленький пакетик чипсов.

С маслин слить жидкость и удалить косточки, если они есть.

Маслины резать не надо. Далее нарезать тонкой соломкой ветчину. Лук порезать на тонкие кольца или полукольца.

Маринованный огурец нарезать тонкими кружками. В салатнице смешать: маслины, ветчину, кукурузу, огурец и лук и заправить майонезом. Все тщательно перемешать и дать настояться в течение



10–20 минут. Непосредственно перед самой подачей сверху на салат выложить чипсы. Нужно обратить внимание, что чипсы не надо добавлять раньше, иначе они размякнут. Салат подавать, украсив веточками зелени.

## Русский салат

Ингредиенты: 250–500 г очищенного вареного картофеля, 250 г вареной или жареной свинины или говядины, 2 яйца, 1 яблоко, 2 соленых огурца, филе 1 сельди, 250 г вареной свеклы.

Для соуса: 150 г сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 2 ст. ложки уксуса, 1 ч. ложка горчицы и 50 г мелко нарубленной зелени петрушки и укропа.

Картофель нужно нарезать кубиками. Яблоко очистить от кожицы и освободить от сердцевины. После этого яблоко, огурцы, мясо, сельдь нужно нарезать небольшими кубиками. Для соуса необходимо в одной чашке смешать сметану, хрен, горчицу, уксус и зелень. Все тщательно перемешать.

Заправить приготовленным соусом салат и украсить веточками зелени.

## Салат из макарон

Ингредиенты: 200 г макарон или рожков, 1 небольшой кочан цветной капусты, 1 маленький корень сельдерея, 2 моркови, 200 г ветчины или охотничьих колбасок, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 3 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка горчицы.



Отварить макароны в соленой воде. Морковь и сельдерей очистить и нарезать полосками или кубиками.

Ветчину или колбасу нарезать небольшими полосками. Капусту разделить на небольшие соцветия и вместе с морковью и сельдереем отварить в слегка подсоленной воде.

Нужно следить, чтобы овощи не разварились. Далее овощи охладить в холодной воде и слегка обсушить.

Добавить к овощам промытые макароны, заправить майонезом, растительным маслом, уксусом и горчицей. Сверху положить нарезанную ветчину или колбасу.

## Салат из сельди и зеленой фасоли

Ингредиенты: 300 г нежных стручков фасоли, 3 сла-босоленых сельди, 3 картофелины, 1 луковица, 100–125 г майонеза.

Стручки фасоли разделить на 2–3 части и тушить их в небольшом количестве воды. Сельдь очистить от костей и порезать на кусочки шириной 3 см. Картофель отварить в мундире, остудить под струей холодной воды и очистить.

Очищенный картофель нарезать тонкими дольками. Лук натереть на крупной терке и перемешать с майонезом и перцем.

В отдельную чашку сложить тушеную фасоль, сельдь и картофель и заправить приготовленным майонезом.

Дать салату настояться в течение 30–40 минут. Подавать, украсив зеленью.



## Копенгагенский салат

Ингредиенты: 250 г сырой рыбы, 1 соленый огурец, 2 помидора, 1 маленькая луковица, 1–2 яблока, 100 г майонеза, соль, перец, горчица, 3%-ный уксус.

Отварить рыбу в слегка подсоленной воде. Из отваренной рыбы удалить кости и разделить ее на небольшие кусочки.

Лук очистить и нарезать тоненькими кольцами или полукольцами и мариновать его в уксусе в течение 3–5 минут.

Огурец, помидоры и яблоки нарезать небольшими кусочками или кубиками. В одну чашку сложить порезанные рыбу, помидоры, огурец, яблоко и лук, приправить солью, перцем и горчицей и заправить все майонезом. Все аккуратно перемешать и дать настояться в течение 20–25 минут. Подавать, украсив зеленью.

## Салат из сельди

Ингредиенты: 2 соленые сельди, 3 яйца, 1 луковица, 3 ст. ложки 3 %-ного уксуса, 1 ст. ложка маргарина, 1 ч. ложка горчицы, щепотка сахара.

Тщательно промыть и очистить сельдь, удалить ненужные внутренности. Порезать очищенную сельдь на небольшие кубики. Лук очистить и нарезать мелкими кусочками. Слегка обжарить лук на маргарине. Далее взбить 2 яйца с уксусом. Залить полученной массой лук и приправить горчицей



и сахаром. Дать этой смеси остыть при комнатной температуре и выложить в нее порезанную селедку. Украсить блюдо дольками вареного яйца и веточками петрушки.

### Салат из редьки

Ингредиенты: 500 г редьки, 1 луковица, 1–2 ст. ложки растительного масла, 3%-ный уксус, перец, соль по вкусу, 1–2 ст. ложки мелко нарубленной петрушки или другой зелени.

Натереть редьку на крупной терке или слегка измельчить в блендере. Лук так же мелко нарезать. Редьку и лук тщательно перемешать в одной чашке, добавить растительное масло и заправить уксусом, перцем и солью. Подавать, украсив зеленью.

### Салат «Буковина»

Ингредиенты: 2 картофеля, 2 стручкового перца (свежего или консервированного), 1 морковь, 30 г копченой колбасы, 30 г консервированного зеленого горошка, зеленый лук и соль.

Отварить картофель и морковь, остудить под струей холодной воды и очистить. Очищенные овощи нарезать небольшими кубиками. Так же кубиками нарезать и колбасу. Порубить ножом перец и лук. В отдельную чашку выложить порезанные овощи, колбасу, перец, лук и горошек. Посолить по вкусу и заправить майонезом. Подавать, украсив зеленью.



## Разноцветный овощной салат

Ингредиенты: 1 кольраби, 0,5 большого огурца, 1 кочан салата, 1 средняя луковица, 0,5 консервной банки кукурузы (150 г); 10 редисок.

Для соуса : 3 ст. ложки соевого соуса, щепотка сахара, соль, 3 ст. ложки винного или лимонного уксуса, 10 ядер соленого жареного арахиса, 1 ст. ложка растительного масла.

Нарезать кольраби небольшими кубиками, размером приблизительно 1х1 см. Лук нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Огурец и редис нарезать кружочками. Кочан салата разобрать на листья, промыть и порубить на мелкие кусочки. Далее все овощи сложить в отдельную чашку и добавить кукурузу. Затем приготовить соус. Для этого нужно смешать в отдельной чашке соевый соус, вино или лимонный уксус, растительное масло, арахис, соль и сахар. Все тщательно перемешать и слегка взбить. Залить подготовленным соусом порезанные овощи непосредственно перед подачей, перемешать и посыпать сверху рубленой зеленью.

## Летний салат

Ингредиенты: 200 г ветчины, 4 помидора, 3 свежих огурца, 2 средних яблока, 250 г корневого сельдерея, 2 ст. ложки апельсинового сока, 3–4 ст. ложки майонеза для заправки, соль по вкусу.

Порезать ветчину на 8 продолговатых ломтиков. Затем из каждого ломтика свернуть небольшой ру-





летик. Далее помидоры, огурцы, яблоки и сельдерей порезать на мелкие кусочки или слегка измельчить в блендере.

Затем выложить измельченные овощи в отдельную чашку, заправить майонезом и апельсиновым соком и посолить.

Готовый салат выложить горкой на скатанные ветчинные рулетики. Перед подачей украсить салат зеленью.

## Салат из овощей и фруктов

Ингредиенты: 1–2 картофеля, 1 морковь, 1 яблоко, 0,5 апельсина, 1 свежий огурец, 2–3 ст. ложки майонеза, сахар, лимон и кислота лимонная.

Отварить картофель в мундире и морковь. Остудить их под струей холодной воды, очистить и нарезать небольшими дольками. Яблоки, апельсины и огурцы очистить и так же нарезать на небольшие дольки.

Соединить в одной чашке все порезанные овощи и фрукты, заправить лимонной кислотой, майонезом и сахаром.

Все тщательно перемешать.

Перед подачей украсить салат дольками фруктов и лимоном.

## Салат из красной фасоли

Ингредиенты: 100 г красной фасоли, 1 луковица, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки 3%-ного уксуса, специи, зелень и соль.



Отварить фасоль. Готовую фасоль посыпать солью и перцем. Лук нарезать тоненькими кольцами или полукольцами.

Украсить салат кольцами лука, веточками зелени и заправить растительным маслом и уксусом. Подавать на стол в холодном виде.

## Салат «Карали»

Ингредиенты: 2–3 картофеля, 2–3 помидора, 60 г свежих стручков фасоли, 1 маринованный огурец, 60 г стручкового перца, 250 г салата, 1 яйцо, пучок петрушки.

Для соуса: 100 г майонеза, 1–2 ст. ложки белого вина, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ч. ложка горчицы, 1 ст. ложка сметаны, сахарная пудра на кончике ножа, перец, соль.

Отварить картофель и яйца вкрутую. Остудить их под струей холодной воды. Очистить и нарезать их небольшими кубиками.

Свежую фасоль слегка отварить в подсоленной воде. Огурцы и помидоры нарезать небольшими кубиками или дольками. Перец и салат нарезать соломкой.

Для соуса необходимо перемешать в отдельной чашке майонез, вино, лимонный сок, сметану и горчицу. Добавить сахар, перец и соль. Все тщательно перемешать и слегка взбить. В отдельную чашку сложить овощи и яйца и заправить приготовленным соусом.

Готовый салат выложить в салатник горкой. Перед подачей на стол салат можно посыпать зеленью.



## Пестрый салат

Ингредиенты: 200 г сыра, 100 г шампиньонов, 2 стручка сладкого перца, 2 яблока, 2 мандарина.

Для соуса: 3 ч. ложки меда, 250 г йогурта, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки лимонного сока, цедра апельсина на кончике ножа.

Очистить яблоки от кожицы и сердцевины и нарезать их небольшими кубиками. Сыр так же нарезать на небольшие кубики.

Грибы тщательно промыть, разрезать пополам и потушить.

Из перца вырезать серединку и нарезать кольцами. Мандарин очистить и разобрать на дольки.

Теперь приготовить соус. Смешать в чашке йогурт, горчицу, мед, сок лимона и цедру апельсина, все аккуратно перемешать с помощью миксера, чтобы соус получился почти однородным.

В отдельной чашке соединить сыр, грибы, перец, яблоки и мандарины.

Полить все приготовленным соусом и тщательно перемешать.

При подаче на стол можно украсить веточками зелени.

## Салат из зеленой фасоли

Ингредиенты: 500 г нежных зеленых стручков фасоли, 500 г картофеля, 100 г шпика, немного уксуса, 1 луковица, сливочное масло, соль, перец, мускатный орех, зелень петрушки.



Отварить картофель в мундире, охладить под струей холодной воды, очистить и нарезать небольшими ломтиками.

Фасоль очистить от продольных волокон, отварить в подсоленной воде до готовности. Затем снять фасоль с огня, откинуть на дуршлаг. Шпик нарезать кубиками. Орех порубить ножом на мелкие кусочки. Растопить на сковороде масло, кинуть туда нарезанный шпик и обжарить. Нарезанный картофель смешать с отваренной фасолью и добавить туда обжаренный шпик.

Проварить уксус, добавить его в салат, заправить перцем, солью и тертым мускатным орехом. Все тщательно перемешать и дать настояться в течение 10–15 минут. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

## Салат из помидоров и огурцов

Ингредиенты: 250 г свежих огурцов, 250 г помидоров, 2 головки лука, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 долька чеснока.

Для соуса: 3 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса, перец и соль.

Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Лук очистить и измельчить. Для соуса необходимо в отдельную чашку вылить растительное масло, уксус, перец и соль.

Все тщательно перемешать. Далее салат выложить слоями на блюдо, натертое чесноком. Слой помидоров чередовать со слоем огурцов, причем каждый слой слегка пересыпать измельченным луком и полить соусом.



Этот салат не размешивается, при подаче на стол салат сверху посыпается тертым хреном.

## Салат с копченой рыбой

Ингредиенты: 125 г макаронных изделий (рожков или ракушек), 200 г копченой рыбы (кроме сельди), 1–2 яблока, 1 стакан порезанного корня сельдерея, 1 луковица, 1 стакан майонеза, соль, красный перец.

Отварить макароны в соленой воде, откинуть их на дуршлаг и промыть. Из яблок удалить сердцевину, очистить от кожицы и порезать на небольшие кубики. Корни сельдерея промыть и так же порезать на небольшие кубики.

Рыбу очистить от костей и разрезать на небольшие кусочки. Лук натереть на мелкой терке или измельчить в блендере.

В отдельной чашке соединить макароны, рыбу, яблоки и сельдерей. Перемешать майонез с измельченным луком и заправить салат.

Добавить по вкусу перец и соль и тщательно перемешать. При подаче на стол салат можно украсить веточками зелени.

## Салат из сельди

Ингредиенты: 500 г помидоров, 250 г шампиньонов, 250 г белых грибов или лисичек, 3–4 головки лука, 4 хорошо вымоченные сельди, 1 молока, 1 неполный стакан майонеза, 2 ст. ложки творога, 2 ст. ложки растительного масла.



Обжарить грибы с луком. Сельдь очистить от костей и порезать на небольшие кусочки. Помидоры, обжаренные грибы, сельдь и лук нарезать небольшими кубиками.

Смешать майонез с творогом и молоком. Выложить в чашку обжаренные грибы, очищенную и порезанную рыбу, помидоры и лук. Заправить все майонезом и тщательно перемешать.

Подавать на стол, украсив веточками зелени.

## Горячий салат с курицей и макаронами

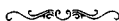
Ингредиенты: 350 г макарон, 2 ст. ложки оливкового масла, 4 куриные грудки, 2 головки красного лука, 100 г оливок или маслин, 2 помидора, 6 ст. ложек французской заправки, 3 ст. ложки листьев тимьяна.

Отварить макароны в слегка подсоленной воде. Когда они станут мягкими, откинуть на дуршлаг и промыть.

В это время разогреть на сковороде масло и обжарить курицу с двух сторон до хрустящей корочки в течение 8–10 минут. Готовую курицу нарезать крупными кусочками.

Нарезать помидоры небольшими дольками. На другой сковороде обжарить лук. Когда лук пожарится, добавить туда нарезанные помидоры и оливки и подогреть.

В отдельной чашке смешать макароны, курицу, лук, оливки и помидоры. Все перемешать и полить французской заправкой. Перед подачей на стол добавить листья тимьяна.



# Мясные вторые блюда

## Маффины с сыром и ветчиной

Ингредиенты: 100 г сыра твердого, 80 г ветчины, 2–3 веточки укропа или 0,5 ч. ложки сухого укропа, 1 зубчик чеснока.

Для теста: 2 стакана муки, 200 мл молока, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки сахара, 2 ч. ложки разрыхлителя и панировочные сухари для посыпки формы.

Сыр разделить на две части, первую (80 г) порезать небольшими кубиками, вторую натереть на терке, ветчину также порезать кубиками. Хорошо вымытый и просушенный укроп мелко порезать, чеснок очистить и мелко порезать. Для приготовления теста нужно растопить сливочное масло, затем перелить в чашку, добавить молоко с яйцами и перемешать. В отдельной чашке (желательно большой) смешать просеянную муку, разрыхлитель, соль и сахар. В эту же чашку влить жидкую молочно-яичную смесь и перемешать.

Нужно обратить внимание на то, что не следует все тщательно перемешивать до однородности, так как тесто должно быть немного комковатым. Затем добавить в полученное тесто сыр, ветчину, чеснок и укроп и снова слегка перемешать тесто, чтобы все ингредиенты равномерно распределились по всему тесту. Далее нужно заполнить тестом смазанные сливочным маслом и посыпанные сухарями формочки



на 1/2 от их высоты. Выпекать маффины в духовке, нагретой приблизительно до 175–180 °С в течение 30–35 минут. Готовность блюда следует проверять с помощью спички или деревянной палочки. Примерно за 5–10 минут до полной готовности маффины следует посыпать сыром.

## Пасхальное кольцо с яйцами

Ингредиенты: 1 кг фарша из свинины говядины, 7 яиц, 1 луковица, 1–3 ст. ложки майонеза, 1–3 дольки чеснока, перец, соль, зелень (листья салата и петрушка), растительное масло.

Сварить 6 яиц вкрутую, охладить под струей воды и почистить. Лук нарезать мелкими кусочками и пожарить на растительном масле. Хорошо промытую зелень высушить и порубить, чеснок пропустить через чесночный пресс. Сырой мясной фарш положить в чашку, вбить туда яйцо, добавить жареный лук, зелень, чеснок, перец и соль. Тщательно промешать фарш руками и отбить пару раз его об стол. Для выпекания кольца нам понадобится кольцевая форма. В эту форму положить половину приготовленного фарша так, чтобы форма была заполнена до половины. Разложить вдоль всей формы целые яйца и накрыть оставшейся половиной фарша. Нагреть духовку приблизительно до 190–200 °С. Накрыть форму с фаршем фольгой, поставить в нагретую духовку и печь приблизительно 30–40 минут. Через 30 минут снять с формы с фаршем фольгу и печь еще около 20 минут. Во время всего процесса выпекания будет выделяться много воды, который нужно осторожно сливать и поливать им кольцо. Чтобы фарш





равномерно пропекся со всех сторон, за 15 минут до готовности нужно вынуть фарш и аккуратно перевернуть на противень, смазанный маслом, сбрызнуть соком и печь дальше в течение 15–20 минут, не забывая поливать время от времени кольцо соком. Готовое кольцо следует переложить на листья салата и украсить зеленью и майонезом.

## Курица, фаршированная рисом и овощами

Ингредиенты: 1 курица или цыпленок весом около 1,5 кг, соль, перец, растительное масло.

Для начинки: 1 стакан риса, 200–250 г замороженных овощей, 1 луковица, 50 г сыра, 2–3 ст. ложки майонеза, 2 зубчика чеснока, 40–50 г сливочного масла, зелень петрушки и укропа, соль, перец.

Хорошо вымытую курицу обсушить и аккуратно снять кожу так, чтобы остались ножки и крылышки. Для этого нужно положить курицу грудкой вверх, аккуратно отрезать хвостик и осторожно ввести острый ножичек под кожу курочке, стараясь не прорезать ее, отделяя, таким образом, кожу от мяса.

Это занимает не более 15 минут. Далее перевернуть курицу спинкой вверх и продолжать отделять кожу уже от спинки. Затем по кругу отделить мясо от кожи, снимая ее, как чулок. С ножек и крылышек кожу снимать не нужно.

Для начинки необходимо взять мясо, которое отделили ранее от костей, прокрутить через мясорубку или измельчить в блендере. Лук порезать на мелкие кусочки и обжарить на растительном масле в тече-



ние 2–3 минут. Затем к луку добавить куриный фарш и жарить его около 10 минут. Посолить и поперчить.

Готовый фарш нужно еще раз измельчить в блендере или с помощью мясорубки. Перебрать и промыть рис, положить в кастрюлю, залить холодной водой из расчета около 2 стаканов воды на 1 стакан риса и довести до кипения. После того как вода закипела, нужно убавить огонь, добавить соль и варить рис на слабом огне около 10–15 минут до полуготовности риса.

На горячей сковороде разогреть 2 ст. ложки растительного масла, добавить замороженные овощи и жарить около 5–7 минут, постоянно помешивая. Затем к овощам положить небольшой кусочек сливочного масла и добавить туда рис. Все тщательно перемешать.

Вымытую зелень просушить и порубить. Протереть сыр через крупную терку, а чеснок пропустить через пресс или протереть на мелкой терке.

Смешать приготовленный заранее фарш, рис с овощами и сливочным маслом, сыр, зелень, положить 2–3 ст. ложки майонеза и чеснок (майонез и чеснок добавляется по вкусу, но можно их и не добавлять). Всю начинку нужно тщательно перемешать, досолить и поперчить по вкусу.

Заранее приготовленную куриную кожу внутри натереть солью и перцем и заполнить начинкой. Нужно помнить, что, если слишком сильно набивать курицу, кожа может лопнуть.

Скрепить края отверстия, через которое наполняли курицу, нитками или зубочисткой. Защитую курицу натереть перцем и солью и смазать сверху растительным маслом. Также для поддержания естественной формы курице нужно связать крылышки и ножки ниткой.



На противень постелить фольгу и смазать ее маслом. На этот противень нужно положить курицу и запекать при температуре 180–190 °С в течение приблизительно 35–40 минут. Во время выпекания из курицы будет выделяться сок, который нужно сливать и периодически поливать им курицу.

Чтобы курица получалась румяной, где-то за 5–6 минут до готовности нужно увеличить температуру выпекания, но следует помнить, что при слишком резком увеличении температуры кожица может лопнуть.

Когда курица будет готова, ее следует вынуть из духовки, снять все нитки и оставить остужаться на 20–25 минут при комнатной температуре.

Подавать на стол это блюдо можно как в холодном, так и в горячем виде.

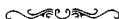
## Курица, фаршированная ветчиной и сыром

Ингредиенты: 1 курица среднего размера, соль, перец, майонез.

Для начинки: 100 г ветчины, 100 г твердого сыра, 2 яйца, 3–4 ст. ложки сливок, 4 кусочка белого батона, 1 болгарский перец, зелень петрушки, соль, перец.

Подготовить курицу, см. рецепт «Курица, фаршированная рисом и овощами».

Батон нужно замочить в молоке и оставить его набухать. В это время ветчину нарезать небольшими кубиками или соломкой. Сыр потереть через крупную терку. Зелень мелко порубить. Перец нарезать небольшими кубиками.



Перемешать вместе куриный фарш, отжатый батон, ветчину, сыр, болгарский перец, зелень, добавить сырые яйца, сливки или молоко, затем посолить и поперчить по вкусу.

Заранее приготовленную куриную кожу внутри натереть солью и перцем и заполнить начинкой. Нужно помнить, что, если слишком сильно набивать курицу, кожа может лопнуть.

Скрепить края отверстия, через которое наполняли курицу, нитками или зубочисткой. Защитую курицу натереть перцем и солью и смазать сверху майонезом или растительным маслом. Также для поддержания естественной формы курицы нужно связать крылышки и ножки ниткой.

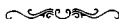
На противень постелить фольгу и смазать ее маслом. На этот противень нужно положить курицу и запекать при температуре 160–180 °С в течение приблизительно 80–90 минут. Во время выпекания из курицы будет выделяться сок, который нужно сливать и периодически поливать им курицу. Чтобы курица получалась румяной, где-то за 5–6 минут до готовности нужно увеличить температуру выпекания, но следует помнить, что при слишком резком увеличении температуры кожа может лопнуть.

Когда курица будет готова, ее следует вынуть из духовки, снять все нитки и оставить для охлаждения на 20–25 минут при комнатной температуре.

Это блюдо можно подавать как в холодном, так и в горячем виде, порезав курицу ломтиками.

## Курица, фаршированная блинами

Ингредиенты: 1 средняя курица, соль, специи, майонез.



Для блинов: 200 г муки, 0,5 л молока или воды, 3 яйца, 1 ст. ложка сахара, щепотка соли.

Для начинки: 300–400 г свинины, соль, перец, 9 яиц, 200–250 г чернослива, 200–220 г сыра.

Подготовить курицу, см. рецепт «Курица, фаршированная рисом и овощами».

Затем приготовить блинчики.

Для мясной начинки необходимо срезать с курицы все мясо, добавить к этому мясу кусок свинины и прокрутить все в мясорубке или блендере. Лук порезать на мелкие кусочки и обжарить на растительном масле в течение 2–3 минут. Затем к луку добавить куриный фарш и жарить его около 10 минут. Посолить и поперчить. Затем, чтобы получить однородную массу начинки, нужно обжаренный фарш еще раз пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

Два вида начинки для блинов: разделить фарш на 2 равные части, в первую часть добавить майонез, нарезанный небольшими кусочками чернослив и рубленые яйца. Затем взять блинчик, намазать на него сверху фарш и скатать трубочку. Далее эту трубочку разрезать на две части. Во вторую часть фарша добавлять ничего не надо, но, перед тем как намазать на блин фарш, можно натереть его сверху сыром и также скатать и разрезать блинчик. Таким образом, нужно использовать всю начинку, получив блинные рулетки с двумя видами начинки.

Теперь надо нафаршировать куриную кожу блинами. Для начала нужно обмазать внутреннюю часть и крылья с ножками майонезом или специями, кому как нравится. Взбить в отдельной чашке 4 яйца, добавив соль и перец по вкусу, и обмакнуть каждый блинчик в эту смесь, а затем сразу же фаршировать этими



блинами курицу. Нужно помнить, что, если слишком сильно набивать курицу, кожа может лопнуть. Скрепить края отверстия, через которое наполняли курицу, нитками или зубочисткой. Защитую курицу натереть перцем и солью и смазать сверху майонезом или растительным маслом. Также для поддержания естественной формы курице нужно связать крылышки и ножки ниткой.

На противень постелить фольгу и смазать ее маслом. На этот противень нужно положить курицу и запекать при температуре 150–160 °С градусов в течение приблизительно 40–50 минут. Во время выпекания из курицы будет выделяться сок, который нужно сливать и периодически поливать им курицу. Чтобы курица получалась румяной, где-то за 5–6 минут до готовности нужно увеличить температуру выпекания, но следует помнить, что при слишком резком увеличении температуры кожица может лопнуть.

После того как вынули курицу из духовки, оставить ее остужаться при комнатной температуре, извлечь из нее все нитки и зубочистки и поставить под гнет в холодильник. Это блюдо следует подавать в холодном виде.

В данном рецепте представлено только два вида начинок, но они могут быть намного разнообразнее. Например:

- Обжарить фарш, состоящий из курицы, свинины, лука, соли и перца.

- Обжарить пропущенные через мясорубку или измельченные в блендере печень и лук, добавить соль и перец.

- Отварить курицу, прокрутить ее через мясорубку, обжарить грибы и лук. Все перемешать и добавить соль и перец по вкусу.



- Обжарить маринованные шампиньоны, положить их в чашку, добавить сыр, майонез и соль по вкусу.

- Смешать куриный паштет и сыр.

- Обжарить на масле лук и замороженные овощи, добавить сыр, соль и перец по вкусу.

- Консервированная кукуруза, сыр, помидоры.

Если у кого-то появится желание поэкспериментировать, можно придумать свою начинку.

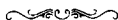
## Буженина

Ингредиенты: 700–1000 г вырезки или окорока без кости (цельным куском), чеснок, лавровый лист, соль, перец.

Приготовленное мясо вымыть и обсушить. Чеснок следует нарезать тонкими пластинками. В куске мяса острым ножом проделать надрезы с нескольких сторон, затем нужно слегка натереть эти надрезы внутри смесью соли и перца, а затем нашпиговать мясо чесноком. Для приготовления пряной смеси необходимо очистить чеснок и порезать на мелкие кусочки (для простоты его можно просто пропустить через чесночный пресс). Измельчить лавровый лист. В отдельной чашке тщательно перемешать вместе чеснок, лавровый лист, соль и перец до получения однородной массы.

Данной смесью натереть приготовленное мясо, положить мясо в кастрюлю и оставить мариноваться на 9–11 часов.

Замаринованное мясо следует завернуть в фольгу и поставить в духовку, нагретую приблизительно до 170–180 °С в течение около 60–90 минут.



После того как мясо приготовится, ему нужно дать время для охлаждения при комнатной температуре. Это блюдо нужно подавать в холодном виде нарезанным небольшими ломтиками.

## Утка (гусь) с яблоками

Ингредиенты: 1 утка или гусь весом приблизительно 2 кг, соль, перец, паприка, чеснок.

Для начинки: 1 яблоко, 50 г кураги, 50 г чернослива, 1 средний апельсин, 30–50 г орехов (миндаля, кешью или грецких).

Для украшения: яблоки, апельсин, зелень.

Утку или гуся тщательно вымыть и обсушить. Внутри и снаружи посолить, поперчить и обсыпать паприкой. Натереть утку изнутри чесноком, пропущенным через чесночный пресс. Оставить утку пропитываться.

Для начинки необходимо помыть яблоко, очистить и нарезать на небольшие кусочки. Апельсин очистить от кожуры и белых прожилок и нарезать небольшими кусочками. Чернослив с курагой промыть и просушить. Смешать в одной чашке вместе нарезанное яблоко, чернослив, курагу, апельсин и орехи.

Нафаршировать утку приготовленной начинкой, скрепить края отверстия, через которое наполняли утку, нитками или зубочисткой. Зашитую утку смазать сверху майонезом или растительным маслом.

На противень постелить фольгу и смазать ее маслом. На этот противень нужно положить утку грудкой вверх. Вокруг утки нужно выложить це-





лые или разрезанные пополам яблоки. Далее противень накрыть фольгой и поставить его в духовку на небольшой огонь на 2–3 часа (в зависимости от веса птицы). Выпекать утку можно и в глубокой форме или в специальной утятнице. При выпекании из утки будет выделяться сок, который нужно сливать и каждые 30 минут поливать им утку.

Для того чтобы утка была нежирной, нужно проткнуть ее грудку и ножки зубочисткой.

За 15–20 минут до готовности нужно убрать фольгу, слить накопившийся жир, полить сверху утку соком апельсина и подрумянить в духовке, не накрывая фольгой или крышкой.

Подавать утку нужно на большом блюде, украсив запеченными яблоками, кружочками апельсина и веточками зелени.

Некоторые любят, когда утка нафарширована только яблоками. Для этого нужно только очистить яблоки от кожуры и порезать на небольшие кусочки. Для фаршировки птицы лучше всего использовать яблоки сорта «Антоновка».

## Ребрышки свиные, запеченные

Ингредиенты: 1 кг свиных или телячьих ребрышек, 2–3 головки лука, зелень кинзы или петрушки, перец горошком, соль, уксус.

Сначала необходимо приготовить маринад. Для этого надо нарезать лук кольцами, добавить перец горошком и зелень. Сложить в одну кастрюлю вместе ребрышки, лук с зеленью и приправы, залить водой так, чтобы было полностью покрыто мясо, добавить



уксус и соль. Другими словами, просто сделать маринад, как для шашлыка. В этом маринаде нужно вымачивать ребрышки на протяжении 2–3 часов. Выложить ребрышки на противень, смазанный маслом, и залить сверху маринадом, в котором ребрышки вымачивались. Поставить противень в духовку на сильный огонь до тех пор, пока не испарится весь маринад, после чего убавить огонь и выпекать ребрышки до полной готовности. Готовность ребрышек проверяется зубочисткой или ножиком. Готовое блюдо подавать в горячем виде, украшенное веточками зелени.

## Мясо по-французски

Ингредиенты: 400–500 г свинины, 3–4 головки репчатого лука, 200–300 г твердого сыра, 400 г майонеза, перец, соль, зелень.

Тщательно вымытое и обсушенное мясо нужно нарезать поперек волокон на пластинки толщиной приблизительно 1 см, каждую такую пластинку нужно накрыть полиэтиленом и тщательно отбить специальным молотком или скалкой. Каждый кусочек обмазать перцем и солью.

Очистить и нарезать лук в форме колец или полуколец. Сыр протереть через крупную терку.

Выложить на смазанный растительным маслом противень слои в следующей последовательности. Первым слоем будет мясо, далее небольшим слоем идет лук, смазать слой майонезом. Далее посыпать все тертым сыром и убрать в духовку, готовить около 25 минут при температуре приблизительно 180 °С.



Когда мясо будет готово, нужно на 10–15 минут накрыть его и дать ему настояться.

Это блюдо нужно подавать горячим, украсив зеленью.

## Бифштексы с бананами

Ингредиенты: 600 г говяжьей вырезки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 2 банана, 1 луковица, 75 г сливок, 1 ст. ложки муки, перец, соль, панировочные сухари, 1 ст. ложка тертого хрена и 15 г сахара.

Мясо тщательно промыть, накрыть целлофаном и отбить.

Затем обжарить отбитое мясо на горячей сковороде в растопленном сливочном масле с обеих сторон на протяжении 6–8 минут.

Бананы следует разрезать вдоль на 2 части. Обвалять их в муке и посыпать солью и перцем. В одну чашку разбить яйцо, а в другую насыпать панировочные сухари и обмакнуть каждый кусочек банана сначала в яйцо, а затем обвалять в сухарях. Запанированные бананы следует обжарить в оставшемся от отбивных жире.

Для соуса необходимо в отдельной чашке смешать сливки с тертым хреном и желтком, постоянно помешивая, влить в чашку сок, который остался после обжаривания мяса и бананов. Заправить перцем, солью и сахаром по вкусу и вылить полученный соус на бифштексы. Уложить на сковороду, слегка смазанную жиром, бананы и бифштексы и выпекать в духовке 10–15 минут при температуре 150–160 °С.



## Рулет из грудинки

Ингредиенты: 1 кг телячьей грудинки, 100 г шпика, 100 г свинины или копченого мяса, 100 г масла, 1 соленый огурец, 3 яйца, 0,5 стакана муки.

Мясо тщательно промыть, удалить ненужные кости, накрыть целлофаном и отбить. Яйца взбить в одну чашку, тщательно перемешать и выпечь небольшой блин. Огурец нарезать тоненькими кружочками. Выложить на плоскую тарелку слой: отбитое мясо, тонкий слой шпика, яичный блинчик, равномерно распределенный порезанный огурец. Грудинку нужно туго скатать, скрепить нитками, чтобы при выпекании она не развязалась, и запекать в горячем жире в духовке при температуре 180–190 °С градусов до полной готовности.

В процессе выпекания из рулета будет выделяться сок, который нужно сливать и поливать им время от времени запекающийся рулет. Когда рулет будет готов, нужно слить оставшийся соус, развести с мукой до густоты. Кусочки рулета подавать к столу в горячем виде, полив соусом и украсив рубленой зеленью.

## Рагу с бараниной

Ингредиенты: 500 г баранины, 500 г картофеля, 2 луковицы, 1,5 ст. ложки любого жира, 1 ч. ложка соли, 1/2 ч. ложки красного молотого перца.

Мясо промыть и нарезать небольшими кубиками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами или



полукольцами. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками. Мясо выложить на смазанную жиром сковороду и обжарить вместе с порезанным луком. Затем нужно добавить соли, красного перца, залить мясо водой так, чтобы полностью закрыть мясо, накрыть крышкой и тушить 10–15 минут. Когда мясо станет наполовину готовым, к нему нужно добавить нарезанный картофель, накрыть крышкой и тушить до полной готовности.

Когда блюдо будет готово, жидкость должна выпариться ровно наполовину. Это блюдо подается к столу в горячем виде, посыпанное порубленной зеленью петрушки и укропа.

## Цыпленок в вине

Ингредиенты (на 2–4 порции): 1–2 небольших цыпленка, 2 ст. ложки куриного жира или сливочного масла, 60–100 г нарубленного кубиками шпика, 8 луковиц, 125 г шампиньонов, 1 рюмка коньяка, 1/2 л красного вина, 3–4 стебелька тимьяна, 1 лавровый лист, 1 зубчик чеснока, 1 ст. ложка муки, соль, перец.

Тушки цыпленка нужно освежать, тщательно промыть под проточной водой и разделить каждую тушку на 4 части. Каждую часть нужно обжарить в большом количестве жира. Шпик нарезать небольшими кубиками, лук очистить и нарезать тонкими полукольцами, шампиньоны мелко нарезать, чеснок пропустить через чесночный пресс. Снять куски мяса со сковородки и обжарить в оставшемся жире порезанные продукты: шпик, 1/2 всего лука, грибы и чеснок. Все перемешать и слегка потушить. После



этого нужно снова положить в сковородку обжаренное мясо, влить туда рюмочку коньяка, посыпать мукой, добавить лавровый лист, тимьян и оставшийся лук. Все тщательно перемешать и влить порциями красное вино. Заправить перцем и солью. Все тушить на медленном огне 5–8 минут. После этого нужно вновь вынуть мясо и кипятить соус до тех пор, пока не выкипит ровно половина.

Мясо выложить на блюдо, полить соусом, украсить порубленной зеленью петрушки и укропа и подать на стол в горячем виде

## Жаркое из кролика

Ингредиенты: 1,5 кг мяса кролика, 1–2 зубчика чеснока, морковь, 1 пучок петрушки, 3–4 ст. ложки растительного масла, 125 г шпика, 12 маленьких головок лука, 2 рюмки белого вина, 1 стакан горячей воды, 2 ст. ложки томатной пасты, 200 г шампиньонов.

Мясо кролика помыть и нарезать на кусочки средней величины. Чеснок пропустить через чесночный пресс, 3 маленькие луковицы и петрушку мелко нарубить. в кастрюлю, в которой будет тушиться кролик, налить растопленное масло, выложить в него нарезанный ломтиками шпик и нарезанное мясо кролика.

Оставшиеся луковицы очистить и положить в кастрюлю, не разрезая. Также в кастрюлю добавить заранее подготовленную массу из чеснока, лука и петрушки. Все аккуратно перемешать. Вылить в кастрюлю стакан горячей воды и вино. Накрывать кастрюлю крышкой и поставить тушить на неболь-



шой огонь на 60 минут. В это время нарезать шампиньоны на мелкие кусочки.

Спустя час добавить в кастрюлю томатную пасту и нарезанные шампиньоны и тушить до полной готовности. Когда блюдо приготовится, необходимо вынуть все мясо и разложить его по тарелкам, полить оставшимся соусом и подавать на стол, украсив веточками зелени (петрушкой и укропом). Это блюдо подается в горячем виде.

## Отбивные котлеты, жаренные в кляре

Ингредиенты: 500 г котлет из любого фарша, 2–3 ст. ложки муки, 2 яйца (можно добавить еще один белок), соль, 150–200 г жира для жаренья, 30 г масла, зелень петрушки или 3 ст. ложки зеленого горошка, 3–4 ст. ложки минеральной воды, молока или пива.

Мясо вымыть и разрезать на 4 одинаковых кусочка. Каждый кусочек накрыть целлофаном и слегка отбить с двух сторон. Затем каждый кусочек надрезать по краям, посолить и обвалить в муке. В глубокой миске тщательно взбить яйца, посолить, добавить муку и минеральную воду, молоко или пиво. Все содержимое чашки нужно тщательно перемешать, добавить изрубленную зелень петрушки или зеленый горошек.

Отбитые и обваленные в муке котлеты по одной опустить в приготовленный кляр и выложить на сильно разогретую сковороду. Быстро обжарить одну сторону, перевернуть на другую, тщательно прожарить, затем перевернуть обратно и дожарить первую сторону. С помощью такого обжаривания кляр



не отделится от мяса, а останется на нем. Так нужно обжарить все котлеты. Готовые котлеты переложить на блюдо и смазать растопленным маслом. К этому блюду в качестве гарнира хорошо подойдет жареный картофель, салаты или припущенные овощи. Блюдо подается к столу в горячем виде, посыпанное мелко порубленной зеленью петрушки и укропа.

## Говядина, запеченная по-французски

Ингредиенты: 500 г говядины, 50 г сала, 600 г картофеля, 200 г майонеза, 2 луковицы, соль, перец.

Вымытое мясо порезать на кусочки средней величины и слегка отбить. Каждый кусочек натереть солью и перцем и слегка обжарить. Картофель очистить и нарезать кружочками, лук очистить и нарезать тонкими полукольцами.

На противень или в глубокую сковороду выложить тонкие ломтики сала, а сверху на него разные слои. Первый слой — это слой мяса. Сверху на мясо выкладывается слой нарезанного картофеля. Сверху на картофель выкладывается слой лука. Покрыть верхний слой майонезом, поставить в разогретую до 150 °С духовку и выпекать 25–40 минут. Готовое блюдо украсить рубленой зеленью и подать на стол в горячем виде. Гарнир к этому блюду не требуется.

## Бараньи котлеты с луковым соусом

Ингредиенты: 500 г баранины, 4 ст. ложки муки, жир для жаренья.





Для соуса: 1,5 кг лука репчатого, 1 ст. ложка сливочного масла или маргарина, 1 ч. ложка томатной пасты, соль и перец по вкусу, 0,5 стакана мясного бульона.

Мясо вымыть и пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Из полученного фарша сформировать 4 небольшие котлеты. Лук нарезать на небольшие кусочки. Порезанный лук слегка обжарить на растопленном сливочном масле. Далее добавить в обжаренный лук томатную пасту, посолить, поперчить, влить мясной бульон (вместо бульона можно использовать небольшое количество воды). Далее довести лук до кипения и хорошо проварить его. Пюре, которое получится в итоге, необходимо протереть через сито.

Котлеты обвалять со всех сторон в муке и обжарить с обеих сторон на растопленном сливочном масле. Не забыть посолить и поперчить. Каждую котлету отдельно полить заранее приготовленным соусом и сразу же подавать к столу, украсив порубленной зеленью петрушки и укропа. Хорошим гарниром к этому блюду будет картофельное пюре, картофель во фритюре или отваренный рассыпчатый рис.

## Котлеты по-киевски

Ингредиенты: 160 г куриного филе, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 50 г панировочных сухарей, растительное масло или смалец, 300 г картофеля и 1 стакан зеленого горошка, соль.

Удалить кожу с мяса курицы, если она есть. Далее нужно удалить сухожилия и разделить каждый ку-



сочек мяса на два таким образом, чтобы получились внутренний и внешний филейные края. Внешний кусочек накрыть полиэтиленом и слегка отбить колотушкой. На середину каждого кусочка мяса нужно положить кусочек сливочного масла размером с орех. Все завернуть в меньшую филейную часть и скрепить края. Каждый кусочек мяса необходимо обмакнуть в яйцо и запанировать в сухарях, затем снова обмакнуть в яйцо и снова обвалить в сухарях. Обжаривать котлеты на протяжении 3–4 минут в большом количестве сильно разогретого жира или сливочного масла.

Котлеты нужно обжаривать непосредственно перед подачей к столу. Начинка котлеты может быть разнообразной: например, масло для начинки смешивается с растительным маслом, с желтком сваренного вкрутую яйца, солью и мелко нарубленной зеленью петрушки или укропа.

## Тушеная свинина

Ингредиенты: 500 г свинины, 100 г сала, 1 кг картофеля, 3 луковицы, 2 моркови, 40 г сушеных грибов, 3 ст. ложки томатной пасты, 0,5 стакана бульона, 3–5 зубчиков чеснока, перец, лавровый лист, соль.

Свинину нужно помыть и нарезать крупными кусочками. Обжарить каждый кусочек в растительном масле. Добавить на сковороду томатную пасту, накрыть крышкой и потушить. Картофель и морковь очистить и нарезать кубиками. Лук очистить и нарезать тонкими кольцами или полукольцами. Обжарить нарезанные картофель и морковь в сале,



добавить к обжаренным овощам нарезанный лук, посолить и поперчить. Грибы отварить и порезать на мелкие кусочки.

Обжаренные овощи и свинину выложить в кастрюлю слоями. Сначала выложить слой овощей, затем слой свинины. На свинину выкладываются оставшиеся овощи, и все заливается сверху оставшимся после варки грибов бульоном. Затем добавить нарезанные грибы, лавровый лист, закрыть крышкой и тушить до полной готовности. Это блюдо, посыпанное мелко нарезанными чесноком и зеленью петрушки, подается на стол в горячем виде.

## Мясо по-казахски

Ингредиенты: 1250 г баранины, говядины или конины, 250 г лука, соль, 6 горошин черного перца, перец молотый, 1–2 ст. ложки мелко нарубленной зелени (укроп, петрушка, зеленый лук).

Для теста: 320 г пшеничной муки, 1 яйцо, соль, 1–2 ст. ложки воды.

Необходимо замесить тесто. Для этого надо перемешать в одной чашке муку, яйцо и подсоленную воду. Из крутого теста раскатать тонкий лист. Готовый лист нарезать ромбами или квадратами. Вымытое мясо залить холодной водой и довести до кипения. В это время лук очистить и нарезать тоненькими кольцами или полукольцами.

Когда мясо закипит, нужно снять образовавшуюся пенку, добавить перец горошком и варить дальше на слабом огне до полной готовности. При необходимости время от времени доливать в бульон горячей воды. Когда мясо приготовится, его нужно вынуть из буль-



она и дать остыть при комнатной температуре. После чего нарезать его тонкими полосками. Уложить нарезанное мясо в сковородку или в неглубокую кастрюлю, сверху на него положить нарезанный лук, залить все бульоном, оставшимся после варки мяса, и посыпать все сверху молотым перцем. Накрыть все крышкой и тушить до полной готовности. Это блюдо, украшенное веточками петрушки или укропа, подается к столу в горячем виде. Хорошим гарниром к нему будет жаренный или отварной картофель или картофельное пюре.

### Заяц маринованный

Ингредиенты: 1 заяц средней величины, 125 г шпика, 3 ст. ложки маргарина, 1 полная ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки перца, 2 стакана бульона, 1 стакан сливок, 2–3 бутылки пива.

Освежевать зайца (снять шкуру и выпотрошить), тщательно промыть под проточной водой, залить пивом и выдерживать в нем 2 дня. Шпик нарезать полосками и натереть перцем и солью. После этого нужно вынуть зайца, обсушить и нашпиговать полосками шпика.

Затем выложить зайца на сковородку спинкой вниз и зажарить на сильно разогретой сковороде с добавлением достаточного количества масла. После того как заяц зажарился до появления золотистой корочки, влить в сковороду 2 стакана бульона, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до полной готовности. В процессе приготовления из мяса будет выделяться сок, который необходимо сливать и поливать им время от времени тушку зайца. За 5–7 минут



до того, как мясо станет совсем мягким, в сковородку следует влить разогретые сливки. Зайца следует подавать на подогретом блюде, слегка присыпав сверху зеленью. Отдельно от мяса можно подать какой-либо острый соус. Хорошим гарниром к этому блюду будет красная капуста.

## Мясные фрикадельки

Ингредиенты: 250 г скобленного мяса, 250 г рубленого мяса, 2 ст. ложки панировочных сухарей, 1 ст. ложка натертого репчатого лука, 2 картофелины, 1 ч. ложка картофельной муки, 1 стакан молока, 1,5 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки перца, жир для жаренья.

Для подливки: 1 стакан сметаны, 1/2 ч. ложки горчицы, 1 ч. ложка сахара и 1/2 ч. ложки соли и перца.

Картофель очистить и отварить. Отваренный картофель необходимо прокрутить через мясорубку или измельчить в блендере. Все мясо разрезать на небольшие кусочки. Все продукты сложить в чашку, тщательно перемешать и настаивать на протяжении 10–20 минут.

После этого из полученной смеси сделать небольшие фрикадельки величиной с орех. Готовые фрикадельки обжарить на сильно разогретой сковороде в достаточном количестве жира. В процессе обжарки фрикаделек сковороду нужно периодически встряхивать, для того чтобы фрикадельки обжаривались равномерно со всех сторон.

Нужно помнить, что не следует выкладывать фрикадельки на сковороду слишком плотно. Для



того чтобы приготовить подливку, нужно в отдельной чашке перемешать сметану, горчицу, сахар, соль и перец. Это блюдо подается на стол как в холодном, так и в горячем виде, посыпанное мелко нарезанной зеленью. Подливка подается отдельно от фрикаделек.

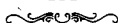
## Тушеная говядина с грибным соусом

Ингредиенты: 1–1,5 кг говядины, 100 г шпика, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, 12 шт. маринованных грибов, 1 ст. ложка сливочного масла и 2 ст. ложки сока крыжовника или 3%-ного уксуса, 3 стакана бульона или воды.

Промыть приготовленное мясо. Накрыть его полиэтиленом и слегка отбить с обеих сторон. Шпик нарезать ломтиками. Луквицу почистить и разрезать на 4 части.

На дно кастрюли выложить лук, сверху на него выложить отбитую говядину, накрыть крышкой и тушить. Далее залить мясо бульоном или водой, довести до кипения, убавить огонь и через минуту вновь довести до кипения. Затем мясо нужно вынуть из кастрюли и переложить на блюдо. Теперь нужно приготовить соус.

Для этого надо нарезать грибы небольшими кусочками, поджарить их в разогретом масле и переложить в сотейник. Сверху грибы полить соком крыжовника или уксусом и все тщательно перемешать. Полить приготовленным соусом выложенное на блюдо мясо и подать на стол в горячем виде посыпанное нашинкованной зеленью петрушки и укропа.



## Мясо по-купечески

Ингредиенты: 500 г говядины, 4–5 ст. ложек сметаны, 100–150 г сыра, соль, перец.

Тщательно вымытое и обсушенное мясо нужно нарезать поперек волокон на пластинки толщиной приблизительно 1 см.

Каждую такую пластинку нужно накрыть полиэтиленом и тщательно отбить специальным молотком или скалкой. Каждый кусочек обмазать перцем и солью.

Сыр натереть на крупной терке.

Выложить на смазанный растительным маслом противень или в специальную форму для запекания мясо и обмазать сверху сметаной. Далее сверху мясо посыпать тертым сыром. Убрать противень в духовку и выпекать при температуре 200–220 °С до полной готовности.

## Мясо в сырно-майонезной корочке

Ингредиенты: 500 г мяса, 200 г сыра, 3–4 яйца, 100–150 г майонеза, мука, соль, перец, растительное масло для жарки.

Тщательно вымытую и обсушенную свинину нужно нарезать поперек волокон на пластинки небольшой толщины.

Каждую такую пластинку нужно накрыть полиэтиленом и тщательно отбить специальным молотком или скалкой. Каждый кусочек обмазать перцем и солью.



Сыр натереть через крупную терку. В одной чашке смешать натертый сыр, яйца, майонез, соль. Помешивая все это, постепенно добавлять муку до получения довольно густого теста, но оно не должно быть твердым.

Затем обмокнуть каждый кусочек мяса в тесто и обжарить с обеих сторон на сильно разогретой сковороде.

Это блюдо подается в горячем виде, предварительно украшенное зеленью.

## Мясные рулетики

Ингредиенты: 200–250 г грудинки с прожилками сала, 10 шт. чернослива, 150 г сыра твердых сортов, соль, перец и несколько листьев салата.

Чернослив тщательно промыть и замочить в воде 30 минут. В это время нужно нарезать грудинку небольшими кусочками, каждый кусочек слегка посолить и поперчить.

Сыр порезать кубиками средней величины. После того как чернослив настоялся в воде, каждую ягодку нужно аккуратно разрезать и вытащить из нее косточку. Затем в каждую черносливину внутрь нужно положить кусочек сыра, завернуть ее в ломтик грудинки и закрепить деревянной шпажкой или зубочисткой.

После этого нужно каждый рулетик обжарить на масле до появления румяного цвета. В случае когда в грудинке достаточно сала, обжаривать на масле не требуется.

Это блюдо нужно подавать в слегка остывшем виде на листьях салата, украсив его зеленью.





## Мясные колобки с яйцом

Ингредиенты: 7 яиц, 1 ст. ложка горчицы, 400–450 г фарша из свинины и говядины, 1 луковица, соль, перец, мускатный орех, мука, сухари панировочные, зелень.

Отварить 6 яиц вкрутую. Далее нарезать лук на мелкие кусочки. Зелень промыть, высушить и также порезать на мелкие кусочки.

Затем мясной фарш заправить солью, перцем, мелко порезанным луком, мелко порезанной зеленью петрушки и все тщательно перемешать. Заправленный мясной фарш разделить на 6 частей, из которых сделать лепешки одинакового размера и формы.

В отдельную чашку вбить оставшееся сырое яйцо, добавить к яйцу горчицу и тщательно размешать. В другую чашку насыпать муку.

В третью положить панировочные сухари и перемолотый мускатный орех.

Затем взять вареное яйцо и обвалять в муке. Далее положить его на заранее приготовленную лепешку из фарша и соединить края лепешки над яйцом.

Таким образом, у нас получится 6 мясных колобков. Затем по одному колобки обмакнуть в яично-горчичную смесь и обвалять каждый колобок в панировочных сухарях с мускатным орехом. Мясные колобки жарить во фритюрнице, если фритюрницы нет, то вполне подойдет высокая сковорода с большим количеством растительного масла. Жарить колобки до полной готовности.

Подавать это блюдо нужно в горячем виде, украсив веточками зелени.



## «Мясная косичка»

Ингредиенты: 500 г свинины, 1–2 головки репчатого лука, сок от половины лимона, соль, перец, растительное масло, зелень, зерна одного граната.

Тщательно вымытую и обсушенную свинину нарезать поперек волокон на длинные пластинки небольшой толщины. Каждую такую пластинку накрыть полиэтиленом и тщательно отбить специальным молотком или скалкой. Каждый кусочек обмазать перцем и солью.

На каждой отбитой пластинке сделать два надреза таким образом, чтобы один конец пластинки был разрезан на 3 полоски, а другой конец был началом косички.

Далее заплести пластинки из свинины в виде «косички» и скрепить кончик косички зубочисткой.

Затем выложить все получившиеся косички в одну чашку, посыпать порезанным кольцами репчатым луком. Сверху на лук выдавить сок половины лимона, аккуратно перемешать рукой и оставить мариноваться на 30–60 минут.

После того как мясо замариновалось, его нужно вынуть и слегка обсушить. Пока мясо сушится накаливать сковороду. Налить немного растительного масла и обжарить косички с двух сторон до полной готовности. После этого нужно уменьшить огонь до минимального, добавить небольшое количество воды, накрыть крышкой и тушить еще в течение 5–10 минут.

Готовые косички подавать в горячем виде, украсив предварительно рубленой зеленью и зернами граната.



## Запеканка из телячьих почек

Ингредиенты: 250 г муки, 60 г любого жира, 2 яйца, соль, 1 желток.

Для начинки: 3 телячьих почки, 500 г телятины, 100 г любого жира, 2 луковицы, 1 морковь, соль и перец.

Тщательно вымытую и обсушенную телятину нужно нарезать поперек волокон на небольшие кусочки. Почки тщательно вымочить и также порезать на небольшие кусочки. Кусочки телятины и почек нужно тщательно обвалять в муке.

Лук порезать полукольцами, а морковь — тонкими кружками.

На разогретой сковороде обжарить на жиру вместе с мясом, обваленном в муке, порезанные лук и морковь в течение 15–20 минут.

После этого посолить и поперчить все содержимое сковороды, добавить небольшое количество воды или бульона и тушить еще на 5–8 минут. После приготовления дать мясу немного остыть при комнатной температуре.

В это время нужно замесить песочное тесто и поставить его в холодное место на полчаса.

После того как тесто настоялось, взять форму, смазать ее жиром и наполнить тестом на 2/3. Сверху на тесто положить остывшее мясо и накрыть оставшимся тестом.

Поверхность нашей запеканки смазать одним слегка взбитым сырым яйцом и 20–30 минут выпекать в духовке при температуре около 80–100 °С. Это блюдо подается на стол в слегка остывшем виде.



## Печенка фаршированная

Ингредиенты: 500 г говяжьей печени, 60 г шпика, 2 луковицы, 3–4 ст. ложки растительного масла, 1 морковь, 1 корень петрушки или сельдерея, перец, 1 ст. ложка муки, соль.

Порезать говяжью печенку небольшими пластинками толщиной 1,5 см. Нарезать 1 луковицу кольцами или полукольцами и слегка поджарить. Далее взять пласт шпика, отбить его до толщины не менее 0,5 см. и уложить на нарезанную печень. Затем сверху на шпик кладется слой обжаренного лука. Все посолить и поперчить и свернуть в виде рулета. Перевязать, обвалять в муке и положить в кипящее растительное масло на 2–3 минуты. Когда рулет начнет румяниться, его нужно переложить в кастрюлю. Кроме рулета в кастрюлю кладется вторая порезанная головка лука, морковь, петрушка и сельдерей. Добавляется небольшое количество воды и тушится в течение 8–10 минут. Рулет подавать на стол в холодном виде, украсив зеленью.

## Говядина в соусе из хрена

Исходные продукты: 1 кг филе говядины, 1 пучок зелени, 1 луковица, 2 лавровых листа, 1 бутон гвоздик, 1 долька чеснока, 2 кусочка сахара-рафинада, сливочное масло или маргарин, мука, хрен, соль, сливки.

В кастрюлю положить мясо, залить его горячей водой, добавить зелень, лавровый лист, лук, гвоздику,



чеснок, сахар и соль. Поставить кастрюлю на огонь и довести до кипения. После того как вода закипела, нужно убавить огонь и снять пену. Мясо варить на медленном огне до тех пор, пока оно не станет наполовину готовым. В это время нужно почистить и разрезать пополам головку лука. Затем положить его на разогретую сковороду разрезанной стороной и подрумянить. Поджаренный с одной стороны лук положить в бульон для того, чтобы он стал крепче и темнее.

Для приготовления соуса из хрена, нужно растопить масло, поджарить на этом масле муку, добавить в эту смесь мясной бульон от филе, сливки и хрен. Все тщательно перемешать и слегка подогреть на слабом огне. Когда мясо приготовится, его нужно вынуть, разрезать на порции и полить приготовленным соусом. Это блюдо обычно подают с отварным картофелем или с картофельным пюре.

Оставшийся бульон можно подать на первое.

## Жаркое

Ингредиенты: 800 г говяжьего филе, 500 г бульона, 2 луковицы, 1–2 моркови, 75 г масла сливочного, кусочек ржаного хлеба, 50 г белого вина, 1 маринованный огурец, 150 г сливок, соль и перец.

Вымытое мясо нужно нарезать небольшими кусочками толщиной 1–1,5 см из расчета 1–2 ломтика на одну порцию. Нарезанное мясо накрыть целлофаном и слегка отбить. Отбитое мясо смазать маслом и обжарить с двух сторон, при этом не забыв их поперчить и посолить. Нарезать лук и морковь неболь-



шими кусочками и обжарить их на другой сковороде. Когда овощи подрумянятся, положить сверху на них поджаренное мясо, полить вином и посыпать хлебными крошками. Огурцы порезать на мелкие кусочки. Далее залить все бульоном так, чтобы было закрыто мясо, и добавить порезанные огурцы и сливки. Накрыть все крышкой и тушить в течение 50–60 минут. Это блюдо подают с картофельным пюре или рисом.

## Вареная баранина с соусом и клецками

Ингредиенты: 1,5 кг мякоти баранины (кострец или задняя часть), 1 ч. ложка соли, 4 моркови, 3 головки лука (средней величины), 3 ст. ложки перловой крупы, 2 ч. ложки рубленой петрушки.

Для клецек: 120 г муки, 60 г нарубленного сала, 1/2 ч. ложки соды, 1 луковица, 1 ч. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 неполная ч. ложка соли, перец, немного холодной воды.

Для соуса: 2 ст. ложки сливочного масла или маргарина, 4 неполные ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1 стакан бульона из баранины, соль, перец, 1 ст. ложка каперсов, 1 ч. ложка 3 %-ного уксуса.

Мясо помыть, порезать на кусочки средней величины (главное, чтобы они не были слишком маленькими), положить в подсоленную воду и варить на тихом огне на протяжении 1,5 часов. В это время помыть, почистить и нарезать небольшими кусочками лук и морковь. Через 1,5 часа к мясу добавить перловую крупу, а еще через 30 минут — нарезанные овощи. После того как овощи приготовятся, мясо выложить на блюдо, а рядом выложить перловку и овощи.



Для того чтобы приготовить клецки, нужно соединить в одной чашке муку, порезанный салат и лук, нарубленную зелень петрушки, соду, соль и перец. Все смешать и чайной ложкой добавлять воду до тех пор, пока не получится достаточно крутое тесто. Из полученного теста слепить 12 шариков, положить их в кипящий бульон (оставшийся от мяса) и варить 20–30 минут на слабом огне.

Для соуса необходимо перемешать в отдельной чашке масло, муку и смешанный с молоком горячий бульон, при этом постоянно помешивать во избежание образования комков. Кипятить полученный соус на протяжении 3 минут, солить и перчить по вкусу.

На блюдо с мясом выкладываются приготовленные клецки, поливаются сверху соусом с добавленными к нему каперсами. Перед тем как подать на стол, мясо сбрызнуть уксусом и посыпать рубленой зеленью.

## Печеная говядина с корочкой из хрена

Ингредиенты: 1,5 кг говядины с ребрышками, 16 шт. лука-шалота.

Для корочки: 25 г масла, 125 г свежих белых хлебных крошек, 10 г свежего тимьяна, 20 г мелко порубленной петрушки, соль и черный перец по вкусу, 2 ст. ложки хрена или соуса с хреном.

Для подливы: 150 мл красного вина, 1 ч. ложка кукурузной муки, 150 мл говяжьего бульона.

Мясо помыть и слегка обжарить на сковороде. Поперчить, посолить и поместить в нагретую до 200 °С духовку приблизительно на 1–1,5 часа. Где-то



за 45 минут до готовности к мясу добавляем лук-шалот. В процессе всего запекания из мяса будет выделяться сок, который следует аккуратно сливать и поливать им время от времени мясо. Далее растопить масло, перемешать его с хлебными крошками и травами, приправить солью и перцем. Когда мясо приготовится, его нужно обсыпать хреном, а сверху покрыть смесью масла и крошек. После того как мясо обсыпано, убрать его обратно в духовку еще на 15 минут. Готовое мясо выложить на блюдо, остудить при комнатной температуре в течение 15 минут и нарезать.

Пока готовится мясо можно приготовить подливу. Для этого смешать кукурузу с небольшим количеством воды, добавить туда говяжий бульон, все перемешать и вылить в сотейник, в который предварительно было налито вино.

Все поставить на несильный огонь, довести до кипения и варить на протяжении 2–3 минут, постоянно помешивая.

Полить полученным соусом нарезанное мясо и посыпать сверху порубленной зеленью.

## Цыпленок жареный

Ингредиенты: 250 г цыпленка, 100 г арахиса, 200 г воды, 15 г арахисового масла, перец молотый, соль.

Тушку цыпленка нужно выпотрошить и тщательно промыть.

Готовую тушку положить на противень, смазанный жиром, и запекать в духовке. Вынув цыпленка не совсем готовым, остудить его и нарезать на небольшие кусочки. Арахис обжарить, очистить и растереть в ступке.





Готовый арахис переложить в кастрюлю, залить водой и варить до образования густой кашицы. Каждый кусочек цыпленка посыпать перцем, обмокнуть в приготовленную арахисовую кашу и обжарить на арахисовом масле.

При подаче на стол можно посыпать зеленью.

## Плов

Ингредиенты: 300 г мякоти баранины, 1 стакан риса, 0,5 стакана топленого масла, 2 луковицы, соль и молотый черный перец по вкусу.

Для лепешки: 1 стакан муки, 1 яйцо.

В кастрюлю с толстым дном (лучше всего в казан) налить 2 стакана воды, положить туда промытый рис и варить на небольшом огне до полуготовности. Далее рис выложить в другую посуду. Просеянную муку выложить на стол холмиком, сделать в нем углубление и вбить туда яйцо.

Замешать твердое тесто, которое затем раскатать в тонкую лепешку. В казане, в котором варился рис, растопить масло и положить туда лепешку. Сверху на лепешку насыпать рис и томить на слабом огне до полной готовности риса.

В это время баранину пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Мелко нашинковать лук и добавить его к фаршу. Приправить солью и перцем и тщательно перемешать. Готовый фарш обжарить на топленом масле.

Перед тем как подать на стол, рис выложить горкой на блюдо, сверху на него положить лепешку и посыпать обжаренным фаршем. При желании можно украсить веточками зелени.



## Закуска «Царская»



300 г балыка осетрины холодного копчения (или слабосоленого лосося), 50 г черной икры, 200 г красной икры, 1 лимон, 200 г ветчины или окорока, 4 яйца, сваренных вкрутую.

Осетрину и ветчину тонко нарезать. Лимон нарезать ломтиками. Яйца очистить и красиво разрезать на две части. Закуску выложить на сервировочное блюдо в следующей последовательности: осетрину, ломтик лимона, ветчину, красную и черную икру, половинку яйца с икрой. При подаче на стол украсить зеленью, оливками или маслинами.

## Тунец с рисом



*150 г круглого риса для суши, 200 мл воды, 1 свежий огурец, 1 вареная морковь, 200 г филе тунца (можно консервированного), 2 ст. ложки рисового уксуса, 1 ст. ложка сахара, 1 ч. ложка соли, 100 г замороженной фасоли или горошка, 100 г красной икры, 100 г икры летучей рыбы, паста васаби (зеленый соус из хрена васаби), семена кунжута, маринованный имбирь, соевый соус.*

Сварить рис и выдержать под крышкой в течение 10 минут. Добавить соль, сахар и уксус, перемешать и оставить еще на 10 минут. Положить в рис семена кунжута и перемешать. Огурец вымыть и нарезать ломтиками. Филе тунца нарезать на квадратики. Фасоль (горошек) предварительно отварить. Вылепить рисовые котлетки, предварительно увлажнив руки подкисленной водой. Положить сверху немного васаби, выложить тунец по кругу. В центр положить красную икру и икру летучей рыбы, фасоль (горошек), ломтики огурца. При подаче на стол украсить маринованным имбирем и нарезанной морковью. По желанию подавать с соевым соусом.

## Овощной салат с говядиной



*200 г зеленого салата, 1 маленькая баночка маслин без косточек, 3 помидора, 100 г отварной стручковой фасоли, 400 г свежееотваренной постной говядины, 2 яйца, сваренных вкрутую, 200 г картофеля, отваренного в кожуре.*

*Для соуса: 100 г зернистого творога, 50 г голубого сыра «Дор блю», 2–3 ст. ложки майонеза. 1 ст. ложка сладкой горчицы, 1 порезанная луковица, соль и черный перец по вкусу.*

Перебрать листовой салат, вымыть и обсушить на бумажном полотенце. Отварную стручковую зеленую фасоль порезать. Помидоры вымыть и разрезать на 6 частей. Постную говядину порезать на небольшие кусочки. Яйца очистить и порезать дольками. Картофель разрезать на две части. Сервировочное блюдо выложить листьями салата, затем положить подготовленную говядину, помидоры, фасоль, яйца и украсить маслинами.

Для приготовления соуса в блендере взбить творог, сыр, майонез, горчицу. Добавить порезанный лук, соль и перец. Заправить салат соусом. При подаче на стол украсить зеленью.

## Рыбные котлеты



*700 г филе нежирной рыбы, 1 маленькая луковица, 1 яйцо, 3 ст. ложки муки, 100 г майонеза, растительное масло.*

Филе рыбы разморозить, обсушить на бумажном полотенце и прокрутить через мясорубку. Лук очень мелко порезать. Соединить рыбу и лук, добавить сырое яйцо, муку, майонез и все перемешать. В сковороде разогреть подсолнечное масло. Столовой ложкой выкладывать рыбную смесь на сковороду и обжаривать котлеты с двух сторон до золотистой корочки. При подаче на стол котлеты выложить на сервировочное блюдо, украсить листьями салата и ломтиками лимона.

## Фаршированная курица



*1 курица (1,5 кг), 200 г смеси дикого и бурого риса, зубчик толченого чеснока, 300 г свежих шампиньонов, оливковое масло, соль и перец по вкусу.*

*Для украшения: листья салата, ломтики лимона, зернышки граната, груши.*

Курицу выпотрошить, вымыть, вытереть насухо бумажным полотенцем, натереть снаружи и изнутри солью и черным молотым перцем. Шампиньоны вымыть, очистить, порезать вдоль. Рис замочить на 10 минут. Откинуть на дуршлаг. Переложить рис в миску, добавить нарезанные шампиньоны, чеснок по вкусу и перемешать. Заполнить полученной смесью курицу и зашить или закрепить деревянными шпажками. Курицу положить в форму, полить оливковым маслом и запекать до золотистой корочки в предварительно разогретой духовке в течение 1 часа. На сервировочное блюдо выложить зеленые листья салата, курицу, зернышки граната, груши и подавать к столу.

## Зразы из курицы с грибами и сыром



*4 шт. куриного филе, 4 яйца, 2 ст. ложки пшеничной муки, 300 г свежих шампиньонов, 1 средняя луковица, сухари панировочные, 200 г натертого сыра.*

Грибы мелко порезать, обжарить с луком и посолить. Отложить 3 ст. ложки жареных грибов для украшения при подаче на стол. Филе курицы порезать кусочками, измельчить в блендере, добавить 2 яйца и муку, посолить, тщательно перемешать. Приготовить начинку. Смешать поджаренные грибы, 1 отваренное яйцо и сыр. Если грибов мало, а мяса много, можно добавить вареный рис.

Сформировать лепешку из фарша, выложить на нее грибную начинку, завернуть лепешку так чтобы начинка оказалась внутри. Запанировать в сухарях, обжарить в соейнике с двух сторон на среднем огне до готовности.

## Кулич



*1 кг пшеничной муки, 1,5 стакана молока, 200 г сливочного масла или маргарина, 225 г сахарного песка, 6 яиц, 1 пакетик дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 200 г замоченного изюма, 200 г ядер рубленых орехов, порезанные цукаты.*

В посуду налить немного молока, растворить дрожжи, добавить сахар. Оставить на 15 минут. Для приготовления опары в кастрюлю влить 1,5 стакана молока, добавить подготовленные дрожжи и всыпать 2 ст. ложки муки. Затем положить остальные ингредиенты и тщательно вымесить. Поставить в теплое место, чтобы тесто подошло. В конце добавить замоченный изюм, порубленные ядра грецких орехов, цукаты и все размешать. Заполнить тестом промасленные формы до половины и дать время для расстойки в теплом месте. Выпекать в предварительно разогретой до 180 °С духовке в течение 30 минут. При подаче на стол украсить сахарной пудрой и сладкой глазурью.



## Кексы с изюмом



*4 яйца, 200 г сахара, 100 г сметаны, 4 ст. ложки оливкового масла, 2 стакана муки, 1/3 ч ложки соды, 200 г изюма, ванилин, сахарная пудра для украшения.*

В посуде растереть яйца с сахаром и ванилином. Добавить сметану и масло. Всыпать муку, смешанную с содой и размешать. Изюм промыть и обсушить на полотенце. Положить в миску, всыпать 1–2 ложки муки и встряхнуть так, чтобы каждая изюминка оказалась покрыта мукой. Это необходимо для того, чтобы изюм равномерно распределился в тесте и не опустился ко дну. Изюм положить в тесто и быстро перемешать. Формочки смазать маслом и обсыпать мукой. Выложить тесто на 2/3 высоты формочек. Духовку разогреть до температуры 200 °С и выпекать кексы до готовности. Кексы вынуть из формочек и еще горячими посыпать сахарной пудрой через ситечко.

## Плов из индейки

Ингредиенты: 500 г мяса индейки, 1,5 стакана риса, 1 луковица, 10 шт. каштанов, 0,5 стакана топленого масла, 10 шт. сушеной алычи, 2,5 ст. ложки изюма без косточек, соль, настойка шафрана, тмин, красный перец по вкусу.

Мясо выложить в кастрюлю и варить его до готовности. После того как мясо сварится, его нужно вынуть и порезать на порции. В оставшемся бульоне сварить рис и заправить его маслом. Приготовленный рис полить настойкой шафрана.

На сковороде растопить масло и обжарить каштаны, алычу и изюм. На отдельной сковороде слегка обжарить нарезанный небольшими кусочками лук и тмин.

Добавить лук к каштанам и изюму. Рис укладывается на блюдо горкой, рядом кладутся кусочки мяса и тушеные фрукты. Все заправляется маслом. При желании можно посыпать сверху зеленью.

## Баранина с баклажанами

Ингредиенты: 300 г баранины, 500 г баклажанов, 75 г репчатого лука, 50 г топленного масла, 1 помидор, 50 г зелени (базилик, кинза), 150 г мацони, 3 г корицы, перец и соль.

Вымытые баклажаны очистить от сердцевины, положить в подсоленную воду, нагреть до кипения и варить в течение 1–2 минут. Мясо и лук прокрутить через мясорубку или измельчить в блендере. Готовый



фарш обжарить на масле, постоянно помешивая. В обжаренный фарш добавить порубленную зелень и все тщательно перемешать. Готовым фаршем начинить подготовленные баклажаны и поместить их в сотейник.

Обложить все дольками помидоров и залить небольшим количеством бульона. Накрыть крышкой и тушить до тех пор, пока фарш не приготовится. Перед подачей на стол полить соусом, в котором готовили баклажаны, и посыпать рубленой зеленью.

## Поросенок жареный

Ингредиенты: 3–4-килограммовая тушка поросенка, 1,5 стакана гречневой крупы, 100 г жира, 2–3 луковицы и соль.

Тушку поросенка опалить на огне, тщательно почистить и помыть. В кастрюлю налить 2 стакана воды и поставить на огонь; когда вода закипит, всыпать туда гречку и варить ее до готовности. Нужно заметить, что гречка должна быть рассыпчатой. Лук нарезать небольшими ломтиками, переложить его на сковородку с растопленным маслом и обжаривать до получения золотистого цвета. Смешать готовую гречку и обжаренный лук. Этой начинкой заполнить тушку поросенка и зашить. Противень тщательно смазать жиром или маслом, уложить на него начиненную и смазанную тушку поросенка и поставить в духовку.

Печь до готовности мяса. В процессе всего выпекания нужно периодически переворачивать тушку и смазывать его водой или жиром. После того как



вынули поросенка, нужно извлечь из него все нитки и разрезать. Перед подачей на стол посыпать рубленой зеленью.

## Второе по-крестьянски

Ингредиенты: 250 г мяса (свинина), 200 г крестьянской колбасы, 2 луковицы, 100 г сала, 2 ст. ложки муки, сельдерей, соль.

Мясо и колбасу порезать на кусочки средней величины и обжарить на сковороде с разогретым маслом (мясо и колбасу нужно обжаривать отдельно). Муку поджарить и развести бульоном или кипяченой (горячей) водой, пока не получится мучная подливка. Сало нарезать маленькими кусочками и обжарить. Лук нарезать небольшими кусочками. Добавить сельдерей, соль, обжаренные кусочки сала и репчатый лук. Все тщательно перемешать с обжаренным мясом и колбасой и убрать в запекаться в духовку на 20–25 минут. Перед подачей на стол можно посыпать рубленой зеленью. Это блюдо нужно подавать с блинами или вареным картофелем.

## Смажена

Ингредиенты: 500 г мяса, 6–8 картофелин, 1 морковь, 1 корень сельдерея, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, 0,5 стакана сметаны, лавровый лист, перец, соль.

Мясо тщательно промыть и нарезать на куски. Каждый кусочек накрыть целлофаном и слегка от-



бить. Отбивные посыпать солью и перцем, запанировать в муке и обжарить до появления румяной корочки.

Картофель, репчатый лук и морковь почистить и порезать кружочками. Обжаренное мясо выложить в горшочек (или кастрюлю), сверху посыпать нарезанными овощами, залить водой так, чтобы она слегка закрывала овощи, и поставить тушиться на слабый огонь. За 5–10 минут до готовности в горшочек добавить сметану, сельдерей, лавровый лист и соль. При подаче на стол сверху слегка посыпать зеленью.

### Котлета «Белобежская»

Ингредиенты: 500 г свинины с костью, 1 ст. ложка муки, 60 г ветчины, 2 ст. ложки молока, 80 г зеленого горошка, 1/2 луковицы, 2 яйца, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 3 ст. ложки топленого масла, соль.

Свинину нарезать так, чтобы каждый кусочек был с косточкой. Затем накрыть полиэтиленом и отбить. Косточку зачистить. Ветчину нарезать небольшими кубиками. Лук порезать, слегка обжарить на масле. Добавить к нарезанной ветчине лук, муку, зеленый горошек и соль, все размешать и разбавить водой или бульоном до получения не слишком густой массы.

На отбивные небольшим слоем наложить фарш и свернуть рулетики. Взять 2 чашки. В одну вбить яйца, а в другую высыпать панировочные сухари. Рулетик обмакнуть в яйцо, затем обвалять в сухарях, затем опять в яйцо и снова в сухарях. Приготовлен-



ные рулетики обжарить во фритюре или в сковороде с большим количеством масла, после чего поставить в духовку выпекается до готовности. Это блюда подают с жареным картофелем, маринованными грибами или зеленым горошком. При подаче на стол можно посыпать рубленой зеленью.

### Рагу из баранины

Ингредиенты: 750 г баранины, 10 луковиц, 1 долька чеснока, 2 желтка, 1–2 ст. ложки муки, 200 г йогурта, 1 ч. ложка масла, 1 ч. ложка красного перца, сок 0,5 лимона, 2 лавровых листа, 6 горошин черного перца, петрушка, укроп, соль.

Мясо нарезать крупными кубиками и опустить в кастрюлю с кипящей водой. Туда же добавить перец горошком и лавровый лист. Варить в течение 15 минут на медленном огне. Добавить лук и дать воде наполовину выкипеть.

Когда мясо приготовится, его нужно убрать, а в остывшем бульоне развести муку, добавить йогурт и тщательно взбить. Добавить в бульон мясо и вскипятить. Выжать сок из половины лимона, добавить к нему желтки, масло, перец и соль, все тщательно перемешать и полить этим соусом рагу, перед тем как подать его к столу. Рагу подается в горячем виде, посыпанное зеленью.

### Жаркое из говядины и свинины

Ингредиенты: 600 г свинины или баранины, 4 ст. ложки растительного масла, 2 луковицы,



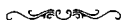
5–6 стручков перца, 250 г зеленой стручковой фасоли, 4–5 картофелин, 4 маленьких острых перчика, 0,5 чашки свежего зеленого горошка, пучок петрушки, красный перец, соль.

Мясо разрезать на кусочки средней величины и обжарить в кипящем масле. Лук нарезать кольцами и добавить в сковороду к мясу. Заправить перцем и солью. Картошку очистить и нарезать кубиками. Перчик порезать кружочками. За 5–8 минут до готовности в сковороду добавить порезанный кубиками картофель, перец, мелко нарезанную фасоль и порубленную петрушку. Залить 2 стаканами горячей воды и убрать в духовку. Выпекать до тех пор, пока мясо не будет готовым. Перед подачей на стол посыпать зеленью. Это блюдо подается на стол в горячем виде.

## Жареная свинина с квашеной капустой

Ингредиенты: 500 г постной свинины, 2–3 головки лука, мелко нарубленный тмин на кончике ножа, 10 г розмарина, 1–2 ст. ложки сливок, 750 г квашеной капусты, 2–3 ст. ложки томатной пасты, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка масла, 1 ч. ложка сахара, соль.

Мясо нарезать на крупные кусочки, натереть солью и обжарить. Лук нарезать кольцами и добавить в сковороду к мясу. Влить в сковороду 1 стакан воды, накрыть крышкой и тушить на слабом огне до готовности мяса. После этого добавить тмин, розмарин и сливки. В отдельной сковороде тушить квашеную капусту с томатной пастой, уксусом и сахаром до



мягкости. Мясо, разрезанное на кусочки, выложить на капусту. К этому блюду подают картофель и соус отдельно.

## Мясо жареное

Ингредиенты: 800 г мяса, 80 г жира, 1 луковица, 1 стакан красного вина, 150 г вареных грибов, немного муки, красный перец на кончике ножа, соль, перец, 1–2 помидора.

Мясо разрезать на 4 кусочка, накрыть целлофаном и отбить, натереть солью и перцем, обвалять в муке и зажарить в жире на сильном огне. Мясо снять со сковороды. Лук очистить, нарезать на мелкие кусочки и обжарить в оставшемся от мяса жире. Снять лук с огня, добавить красный перец, томатную пасту или порезанные свежие помидоры, залить все вином и поставить тушиться на медленный огонь на 3–4 минуты. Затем мясо переложить в кастрюлю, вылить на него приготовленный соус или воду так, чтобы мясо было полностью закрыто, и поставить на огонь. Когда мясо станет мягким, добавить нарубленные грибы и перец и тушить еще 5–8 минут. Это блюдо подается на стол в горячем виде, приправленное рубленой зеленью.

## Фасоль в горшочке

Ингредиенты: 500 г баранины, 750 г фасоли, 4 помидора, 2 стручка сладкого перца, 1 луковица, 1 долька чеснока, жир, мука, 1–2 ст. ложки сметаны, петрушка.





Фасоль помыть и очистить. Нарезать овощи: помидоры порезать дольками, перец кружками, лук нарезать тонкими кольцами, чеснок мелко нарубить. В сковороде разогреть жир и обжарить на нем лук до светло-коричневого цвета. Мясо нарезать небольшими кубиками. Выложить на сковородку и слегка подрумянить, затем налить 0,5–1 стакан воды и тушить. Когда мясо станет мягким, добавить фасоль, перец и нарубленный чеснок, а спустя 10–15 минут выложить в сковороду и помидоры. Все слегка перемешать и тушить на слабом огне до мягкости. В это время размешать муку со сметаной до слегка густой консистенции. Когда фасоль приготовится, в кастрюлю влить мучной соус. Это блюдо подается на стол в горячем виде, приправленное рубленой зеленью. Хорошим гарниром к этому блюду будет отварной картофель.

## Телячьи котлеты

Ингредиенты: 500 г телятины, 1 луковица, 70 г шампиньонов, 125 г шпината, 2 ст. ложки тертого сыра, жир для жаренья, 1 яйцо, панировочные сухари, соль.

Для соуса: 1,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, молоко, соль, 1–2 ст. ложки мелко нарубленной вареной свинины.

Мясо и очищенный лук пропустить через мясорубку или измельчить в блендере. Из полученного фарша сделать 4 котлеты. Масса каждой котлеты должна быть приблизительно 120–130 г. Котлеты обвалять в муке и обжарить на жиру до образования золотистой корочки. Листья шпината ошпарить ки-



пяток и выложить на дно сковороды. Сверху на листья укладываются котлеты. На котлеты выложить слой грибов.

Для соуса необходимо смешать в одной чашке масло, муку, молоко, соль и нарубленную свинину. Все тщательно перемешать. Нужно помнить, что соус должен спокойно переливаться, поэтому не стоит сыпать в него много муки. Полить приготовленным соусом котлеты с грибами и посыпать сверху тертым сыром.

Сковороду убрать на 10–15 минут в духовку. Блюдо подается на стол в горячем виде, посыпанным сверху зеленью.

## Гуляш в горшочке

Ингредиенты: 750 г говядины, 1 кг картофеля, 100 г жира, 1 большая луковица, 250 г сладкого перца, 4 помидора, 1 ст. ложка муки, 20 г красного перца, 0,5 ч. ложки майорана, 0,5 ч. ложки черного перца, 0,5 ст. ложки соли, 0,5 стакана сухого вина.

Говядину нарезать небольшими кусочками. Лук очистить и мелко порубить. Обжарить лук в жире до получения светло-золотистого цвета. Снять с огня, посыпать красным перцем, все перемешать и добавить мясо и специи.

Влить в сковороду 1 стакан воды и поставить тушить, непрерывно помешивая. Когда жидкость начнет выкипать, добавить опять 0,5 стакана воды или сухого вина. Картофель очистить и нарезать небольшими кубиками. Помидоры нарезать небольшими дольками, а перец — полосками. Как только мясо



станет мягким, добавить в сковородку картофель и перец, а еще через 10 минут помидоры. Гуляш заливается водой и варится до полной готовности мяса и овощей. Это блюдо подается в горячем виде. Гарниром к нему обычно подают отваренные макароны или картофельное пюре.

## Телячьи потроха

Ингредиенты: 750 г потрохов, 4 ст. ложки жира, 2 луковицы, 1/3 ч. ложки майорана, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 стручка сладкого перца, 3–4 ст. ложки сметаны, 1–2 стакана воды, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени сельдерея, соль.

Потроха хорошо очистить и тщательно промыть в проточной воде. Опустить в кастрюлю с холодной водой и варить в течение 30 минут. Готовые остывшие потроха нарезать соломкой. Лук нарезать небольшими кусочками и обжарить до получения золотистого цвета.

К обжаренному луку добавить красный перец, томатную пасту и майоран. Все смешать с потрохами, добавить 1–2 стакана воды, накрыть крышкой и тушить до готовности.

Когда потроха станут мягкими, смешать их с порезанным небольшими кусочками сладким перцем и зеленью петрушки. Муку развести в сметане, добавить к потрохам и довести до кипения. Это блюдо подается на стол в горячем виде, посыпанным сверху рубленой зеленью. Хорошим гарниром к данному блюду является отварной картофель или картофельное пюре.



## Гусь

Ингредиенты: 1 тушка молодого гуся, пучок зелени, 1 лавровый лист, 8 горошин черного перца, 1 луковица, 1–2 шт. гвоздики, 2 головки чеснока, масло, мука, 3–4 желтка, 2–3 ст. ложки сливок, 1/2 лимона, соль, перец, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья.

Гуся тщательно промыть и отварить в слегка подсоленной воде. За 5–8 минут до готовности добавить чеснок, зелень, лавровый лист, горошины черного перца и луковицу с вложенными в середину почками гвоздики.

Когда гусь приготовится, его нужно тщательно обсушить, разделить на небольшие куски и держать их в разогретом жире до подачи на стол.

Приготовить подливку из масла и муки, развести все нежирным бульоном, который остался после варки гуся.

В соус добавить 1 ст. ложку сливок, зелень и 1 ст. ложку пропущенного через чесночный чеснок. Все поставить на слабый огонь и довести до кипения. После этого соус снимается с огня и в него добавляется 1 желток.

В чашку выливаются оставшиеся желтки, а в другую чашку — панировочные сухари. Каждый кусочек мяса опускается сначала в яйцо, а затем обваливается в сухарях.

Панированные кусочки мяса обжариваются в жире до появления золотистой корочки. Это блюдо подается к столу в горячем виде, посыпанное сверху рубленой зеленью. Соус подается отдельно в соуснике.



## Шницель

Ингредиенты: 500 г коровьего вымени, 2 л воды, 1 луковица, 4 горошины черного перца, 1 шт. гвоздики, 1/2 лаврового листа, мука, 1 яйцо, панировочные сухари, жир для жаренья, соль.

Вымя тщательно промыть, опустить в кастрюлю с холодной водой и варить до готовности. Бульон, получившийся после варки, слить.

Вымя снова залить 2 л кипяченой воды, добавить порезанный на половинки лук, специи и 1 ст. ложку соли, поставить на слабый огонь и варить в течение 4 часов. Затем вымя вытащить, остудить и разрезать на небольшие кусочки. Каждый кусочек обвалять в муке, яйце, а затем в панировочных сухарях посолить, обжарить в жиру на сильно разогретой сковороде с обеих сторон. При подаче к столу украсить веточками петрушки и укропа. Блюдо подается в горячем виде.

## Окорок со стручковой фасолью

Ингредиенты: 750 г стручков фасоли, 750 г сырого картофеля, 150 г некопченого окорока, 3 яйца, 250 мл молока, перец, соль, сок лимона, 2 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла.

Окорок тщательно промыть и порубить на небольшие кусочки. Фасоль и картофель мелко порубить. В форму, тщательно смазанную маслом, выложить слоями прорубленный окорок, фасоль и картофель. В молоко вбить яйца и тщательно



взбить, добавить соль, перец и сок лимона и еще раз перемешать. Эту смесь осторожно вылить в форму к мясу, картофелю и фасоли, сверху посыпать тертым сыром и добавить кусочки сливочного масла. Мясо поставить в духовку, нагретую до 180–190 °С на 25–30 минут. При подаче на стол украсить мелко порубленной зеленью.

## Цыпленок табака

Ингредиенты: 1 цыпленок, 100 г сливочного масла, перец, соль.

Тушку цыпленка выпотрошить и тщательно промыть. Разрезать вдоль грудки, развернуть и распластать, для чего накрыть целлофаном и слегка отбить деревянным молотком. Натереть солью и перцем и выложить на большую разогретую сковороду с маслом. Сверху цыпленка накрыть тарелкой и придавить ее каким-нибудь тяжелым грузом, для того чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну сковороды. Поджаривать цыпленка на умеренном огне около 30 минут. Когда с одной стороны появится ровная румяная корочка, цыпленка следует перевернуть и обжаривать с другой стороны. Подать с соусом ткемали или чесноком, пропущенным через чесночный пресс с солью и разведенным кипяченой водой.

## Курица в остром соусе

Ингредиенты: 1 средняя куриная тушка, 2 корня сельдерея, 2 корня петрушки, 3 дольки чеснока,



3–4 луковицы, 1 лавровый лист, 3 веточки кинзы, зелень петрушки, зелень укропа, зерна граната, стручковый перец и соль по вкусу.

Курицу выпотрошить и тщательно промыть. Подготовленную тушку положить в кастрюлю с кипящей водой, закрыть крышкой и варить до полуготовности. В кастрюлю добавить коренья сельдерея и петрушки и чеснок, пропущенный через чесночный пресс. Когда курица будет наполовину готова, ее нужно вынуть из кастрюли и, натерев снаружи и внутри солью и перцем, уложить на противень, смазанный жиром, снятым с бульона, и поставить в духовку на 30–40 минут до появления румяной корочки. Оставшийся после курицы бульон процедить. Лук очистить и нарезать кольцами.

Нарезанный лук нужно обжарить на сковороде в оставшемся после курицы жире. Подрумянившуюся, но не совсем еще дожаренную курицу разрезать на части и выложить в чистую кастрюлю, залить бульоном вместе с жиром, положить туда лавровый лист, стручковый перец и лук. Закрывать кастрюлю крышкой и тушить на несильном огне около 15–20 минут.

Готовое блюдо выложить на глубокое блюдо, убрать лавровый лист, посыпать мелко нарезанной зеленью (кинзы, петрушки и укропа) и густо посыпать зернами граната. Это блюдо подается к столу в горячем виде.

## Рис с курицей

Ингредиенты: 2 стакана риса, 1 средняя куриная тушка, 800 г бульона, соль по вкусу.



Курицу выпотрошить и тщательно промыть. Подготовленную куриную тушку положить в кастрюлю с кипящей водой, закрыть крышкой и варить до готовности.

В чистую кастрюлю слить куриный бульон со своим жиром, поставить на огонь и довести до кипения. Как только бульон закипит, высыпать туда перебранный промытый рис и варить под крышкой до тех пор, пока вся жидкость испарится. После этого снять с кастрюли крышку, очистить рис со стенок кастрюли, собрать его в холмик и снова накрыть кастрюлю крышкой.

Рис держать на очень слабом огне до набухания. Время от времени нужно убирать крышку с кастрюли, чтобы снимать и стряхивать влагу, накапливающуюся во время варки. Вареную курицу нарезать на порционные куски и слегка обжарить на масле с двух сторон. Выложить на одну сторону блюда обжаренную курицу, а на другую высыпать рис. Украсить рубленой зеленью и подать к столу.

## Кисло-сладкое мясо

Ингредиенты: 1 кг мяса, 2 луковицы, 2 ст. ложки любого жира, кусочек медового пряника, 2 ст. ложки томатной пасты, 2 ст. ложки сахара, лимонная кислота, 2 ст. ложки сухарей, перец, 2–3 лавровых листа, 1,5 ч. ложки соли.

Мясо нарезать на небольшие кусочки и обжарить на сковороде с маслом до румяной корочки. Лук на рубить маленькими кусочками. Переложить обжаренное мясо в толстостенный котелок или казан, добавить перец, лавровый лист и лук, залить водой





и тушить на протяжении часа. Через час мясо выложить, соус, оставшийся после мяса, процедить и вновь положить туда мясо. Добавить сухари и натертый пряник, лимонную кислоту, томатную пасту и сахар. Тушить до готовности мяса. Это блюдо подается к столу в горячем виде. Хорошим гарниром к данному блюду является отварной картофель или картофельное пюре.

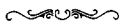
## Телятина, фаршированная черносливом

Ингредиенты: 1 кг телятины, 100–150 г чернослива, 60–70 г любого жира, 1,5–2 стакана бульона.

Подготовить телятину, освободить от сухожилий и пленок. В цельном куске мяса, сделав надрезы, выложить размоченный в теплой воде чернослив без косточек. Мясо с черносливом поджарить с обеих сторон, залить бульоном и варить на слабом огне до готовности. В мясо нужно периодически добавлять жир и сок мяса. Готовое мясо выложить на блюдо и посыпать сверху рубленой зеленью. Это блюдо подается к столу в горячем виде.

## Утка, фаршированная лапшой

Ингредиенты: утка, весом приблизительно 3 кг, 3 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки черного перца, 1/2 ч. ложки тертого чеснока, 2 луковицы, порезанные кольцами, 0,5 кг свежих грибов, или 150 г сухих, 4 ст. ложки куриного жира, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 3 стакана вареной лапши, 2 яйца, 1 ч. ложка красного перца.



Утку выпотрошить и тщательно промыть. Натереть изнутри и снаружи 2 ч. ложками соли, 1/2 ч. ложкой черного перца, красным перцем и чесноком, пропущенным через чесночный пресс. Потроха утки пропустить через мясорубку или измельчить в блендере.

Обжарить в курином жире лук и мелко порубленные грибы, добавить измельченные потроха и жарить все на протяжении 5 минут. Если берутся сушеные грибы, то их нужно предварительно отварить до мягкости. в это время взбить

В отдельной чашке яйца с оставшимися солью и перцем. Снять лук с огня, добавить петрушку, лапшу, сбитые яйца осторожно, но тщательно перемешать начинку.

Готовой начинкой нафаршировать утку, зашить отверстие нитками или заделать зубочистками, поместить утку в гусятницу и жарить в духовке на среднем огне в течение 2,5 часа или до полной готовности. На протяжении всего процесса запекания нужно перевернуть утку два раза. Готовое блюдо подавать к столу в горячем виде.

## Кишки фаршированные

Ингредиенты: 700 г кишок телячьих или бараньих, 1 луковица, 80 г нетопленного гусиного или куриного жира, 1,25 стакана муки пшеничной.

Для подливки: 1 стакан натертой моркови, 1/2 луковицы, 2 ст. ложки гусиного жира, 2 ч. ложки соли, перец.

Кишки тщательно очистить и промыть в проточной воде. Приготовленные кишки нужно разрезать



на куски длиной 25–30 см, один конец каждого куска нужно перевязать крепкой ниткой или шпагатом. Лук нарезать на мелкие кусочки. Муку нужно протереть с мелко нарубленным жиром, добавить лук, соль, перец, все тщательно перемешать и этим фаршем нужно начинить кишки. Далее нужно перевязать второй конец кишки, промыть их в теплой воде, проколоть в некоторых местах вилкой, чтобы они получились сочными.

Приготовить подливку. Для этого морковь и лук слегка обжарить на сковороде. В сковороду положить фаршированные кишки, залить водой так, чтобы она их только покрыла, и тушить на среднем огне. Готовые кишки перед подачей нужно разрезать на порции и, подавая, полить подливкой, полученной при тушении. Это блюдо подают к столу в горячем виде.

## Чолнт с мясом и фасолью

Ингредиенты: 2 стакана фасоли или бобов, 1,35 кг мяса, 3 луковицы, 3 ст. ложки куриного жира, 2 ч. ложки соли, 1/2 ч. ложки имбиря, 2 ч. ложки красного перца, 1/2 ст. ложки ячменя.

Чтобы фасоль была мягкой, ее следует замочить на ночь. Затем воду из фасоли слить. В кастрюле на масле обжарить лук и мясо, посыпать солью, перцем и имбирем.

Сверху нужно выложить фасоль и ячмень. Если не нравится вкус ячменя, то его можно заменить лишним стаканом фасоли. Посыпать мукой и красным перцем, залить водой таким образом, чтобы она стояла выше продуктов на 2–2,5 см. Закрывать кастрюлю



крышкой и держать на малом огне на протяжении 4 часов. После этого убавить огонь до минимального и держать на нем до подачи на стол.

## Жаркое с морковью

Ингредиенты: 1 кг моркови, 600 г мяса, 60–70 г муки, 60 г любого жира, сахар и соль по вкусу.

Морковь очистить и нарезать мелкими кусочками или слегка измельчить в блендере. Измельченную морковь протереть с мукой. Жирное мясо нужно разрезать на порции и на жиру обжарить до готовности. Затем жаркое переложить в кастрюлю с толстыми стенками или казан и добавить приготовленную морковь. К моркови добавить 0,5 стакана воды, жир, соль и сахар. Тушить до готовности, накрыв крышкой. Готовое жаркое украсить веточками зелени. К столу это блюдо нужно подавать в горячем виде.

## Паэлья из риса

Ингредиенты: 2 стакана риса, 4 стакана бульона, 1/2 курицы, 200 г телятины, 200 г свинины, 80 г шпика, 2 луковицы, 3 стручка сладкого перца, 2 помидора, 2 ст. ложки отваренного зеленого горошка, 4 ст. ложки растительного масла, по желанию щепотка шафрана, соль, перец, 1 ст. ложка мелко нарубленного эстрагона или листьев шалфея, 300 г телячьих костей, пучок зелени для супа, 250 г рыбы или баночка консервированных крабов, сок 1 лимона.



В кастрюлю нужно влить 1 л подсоленной воды. Положить в нее телячьи кости и рыбные головы, хребтовые кости, кожу, посыпать зеленью и поставить варить на слабый огонь. В большую плоскую кастрюлю или на широкую сковороду положить половину заготовленного мелко нарубленного шпика и растопить его в 2 ст. ложках растительного масла. Курицу разрезать на мелкие кусочки. Каждый кусочек нужно натереть солью и обжарить на масле или жире. Затем влить в сковороду с мясом 0,5–1 стакан воды и тушить до готовности. Далее таким же способом нужно обжарить нарезанные на небольшие кубики свинину и говядину, также добавить 0,5–1 стакан воды и тушить до готовности. Поставить остывать при комнатной температуре.

Шпик, который остался, нужно растопить на сковороде и обжарить в нем заранее нарезанные кольцами лук и стручковый перец. Рис тщательно промыть, обсушить, смешать с луком и перцем и потушить на очень слабом огне на протяжении около 5 минут. Добавить половину процеженного бульона от костей и рыбных голов. Приправить солью и перцем. Когда рис разбухнет, следует добавить оставшуюся часть бульона.

Очищенные от кожи и порезанные небольшими дольками помидоры, нарезанные на средние порции куски рыбы, нужно сбрызнуть соком лимона и потушить на оставшемся растительном масле до полуготовности рыбы. Добавить к рису потушенную рыбу и продолжать держать на слабом огне. Через 10 минут нужно добавить подготовленный заранее горошек и мелко нарубленную зелень или крабов. Кастрюлю накрыть крышкой и убрать теплую духовку. Томить паэлью в течение 5–8 минут, а затем сразу же подать на стол.



## Бефстроганов

Ингредиенты: 320 г говядины, 1,5 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 80 г сметаны, 1–2 ст. ложки томатной пасты, 1 луковица, 300 г картофеля, перец, соль, зелень петрушки и укропа.

Говядину нужно нарезать на небольшие ломтики толщиной 2 см. Накрывать полиэтиленом и хорошенько отбить. Отбитую говядину нарезать полосками длиной 3–4 см, натереть перцем и солью и обжарить на горячей сковороде в достаточном количестве жира.

Приготовить сметанный соус. Для этого смешать в одной чашке масло, муку и сметану, немного посолить и тщательно перемешать. Обжаренную говядину полить соусом и добавить томатную пасту с обжаренным в масле луком. Довести подливку почти до кипения, но не кипятить. Хорошим гарниром к этому блюду будет жареный картофель. Перед подачей на стол посыпать мясо мелко нарубленной зеленью петрушки. Блюдо подается к столу в горячем виде.

## Пожарские котлеты

Ингредиенты: 350 г куриного мяса, 150 г говядины, перец, соль, сметана, масло, 1 яйцо, панировочные сухари.

Мясо прокрутить через мясорубку или измельчить в блендере. Добавить к фаршу небольшое количество соли, перца и сметаны и слепить из него не-



большие котлеты. В середину каждой котлеты нужно положить по кусочку масла. Обвалять котлеты сначала в яйце, а потом в сухарях и аккуратно зажарить в масле. К этому блюду подходит любой гарнир. Перед подачей к столу котлеты посыпать порубленной зеленью петрушки или укропа.

## Мясо по-флотски

Ингредиенты: 4 ломтика говядины (огузок или око-валок), 3 большие головки лука, 600 г картофеля, 80 г мелко нарубленного шпика, 2 стакана мясного бульона, соль, перец, горчица, жир для жаренья.

Мясо помыть, накрыть полиэтиленом и слегка отбить с обеих сторон деревянным молотком или скалкой. Каждый кусочек обмазать горчицей и обжарить в сковороде с добавлением небольшого количества жира. Картофель почистить и порезать небольшими ломтиками. Лук нарезать кольцами. В кастрюле растопить шпик, добавить нарезанный картофель и нарезанный лук, сверху уложить кусочки обжаренного мяса (по одному кусочку на слой). Каждый слой слегка посолить и посыпать перцем. Полить блюдо бульоном, накрыть крышкой и поставить тушиться на 20–30 минут. Это блюдо подают в горшочках в горячем виде, предварительно украсив его мелко порубленной зеленью.

## Пасхальный пирог из свинины

Ингредиенты: 1,2 кг постного свиного фарша, 100–150 г сала, 50–100 г петрушки, 2 луковицы,



2 ломтика батона, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. л соли, щепотка перца, 50 г сливочного масла, 7 яиц.

Для теста: 1,5 ст. муки, 150 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соли, 4–5 ст. ложки холодной воды.

Сало порубить очень маленькими кубиками. Лук почистить, помыть и мелко порезать (можно потереть на мелкой терке в кашницу или измельчить в блендере).

Мякоть батона залить молоком (вместо батона можно использовать сухари).

В фарш добавить сало, лук, размоченный батон, мелко порезанную петрушку, соль и перец.

Приготовить тесто. Для этого муку смешать с солью, перетереть с размягченным маслом, добавить воду. Замесить тесто.

Раскатать третью часть теста в прямоугольник и выложить его на смазанный противень.

На пласт положить половину смеси, которую нужно примять в середине, чтобы она приняла форму желоба.

Яйца сварить, остудить и очистить от скорлупы. У яиц обрезать концы и положить их в желоб. Обрезанные концы яиц должны плотно прилегать друг к другу.

Яйца посолить (по желанию можно посыпать молотым мускатным орехом).

Яйца укрыть тонкими ломтиками сливочного масла. Сверху уложить оставшуюся мясную смесь.

Всю начинку нужно обмять влажными руками для того, чтобы внутри не осталось пустот. Выровнять все сверху.

Оставшееся тесто раскатать прямоугольным пластом. Укрыть этим пластом пирог таким образом, чтобы вся начинка была скрыта.





Края верхнего и нижнего пластов теста накрепко соединить. Лишнее тесто обрезать.

У пирога оставить кайму шириной в 2–3 см, которую нужно сделать ребристой. Для этого следует нажимать на нее зубцами вилки.

Пирог следует украсить красивыми обрезками теста.

Далее нужно проделать отверстие для выхода пара, смазать желтком, взбитым с 2 ложками воды.

Пирог поместить в разогретую до 180 °с духовку. Когда тесто подрумянится, его нужно закрыть фольгой и запекать до готовности на протяжении 1,5 часа.

## Маринованные мясные рулетики

8 ломтиков свинины или говядины, 100 г листьев щавеля или шпината, 5 ст. растительного масла, 2 ст. ложки кетчупа, 3 капли соуса табаско, 3 ст. ложки рома или виски, 1 ч. ложка свежемолотого черного перца, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 зубчик чеснока.

Приготовить маринад из растительного масла, кетчупа, соуса табаско, рома или виски, перца, лимонного сока и раздавленного чеснока.

Положить в него тонкие ломтики мяса и поставить в холодильник на 4 ч пропитаться. Дать маринаду стечь.

Выложить мясо тщательно вымытыми листьями щавеля или шпината. Скатать в рулетики и закрепить зубочистками. Выложить на фольгу и обжарить со всех сторон.



# Десерты

## Печенье домашнее

Ингредиенты: 3 ст. муки, 2–3 яйца, 250 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки порошка ванилина, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Яйца взбить с сахаром добела. Масло или маргарин заранее достать из холодильника, размягчить и добавить в яйца.

Добавить соду и ванилин. Все перемешать и, постепенно добавляя муку, замесить очень крутое тесто.

Когда тесто будет готово, пропустить его через мясорубку. Жгутики разместить небольшими порциями в виде печенья на противень, который предварительно нужно смазать маслом. Печенье поставить в духовку для выпечки.

Когда печенье будет готово, посыпать его сахарной пудрой.

## Печенье песочное

Ингредиенты: 2 стакана муки, 0,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара (пудры или песка), 100–125 г масла или маргарина, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки порошка ванилина.

Перемешать муку, сахар, соду и ванилин. Добавить в смесь сметану, масло или маргарин кусочками



и замесить довольно крутое тесто. Получившееся тесто скатать в форме шара, накрыть полотенцем и дать полежать на холоде 20–30 минут.

Раскатать тесто в пласт толщиной около 0,5 см. Проколоть поверхность теста вилкой и вырезать маленькие фигурки размером около 3–4 см. Некоторые фигурки можно украсить: положить в центре изюминку или ягоду из варенья.

Печенье уложить на противень и смазать фигурки взбитым яйцом. Поставить противень в духовку на 10–12 минут для выпечки.

## Прянички

Ингредиенты: 1 стакан муки, 3 яйца, 1 стакан сахара, 5 зерен кардамона или 1/4 ч. ложки порошка ванилина.

Яйца растереть с сахаром добела, всыпать туда же кардамон в порошке, ванилин или лимонную цедру. Добавить в яйца муку, все тщательно перемешать.

Смазать противень маслом. Чайной ложкой брать полученное тесто, а другой ложкой снимать его на противень. Кусочки теста выкладывать с интервалом около 4 см. Поставить противень для выпечки в горячую духовку на 7–10 минут. Готовые прянички вынуть из духовки и, снимая с противня ножом, выложить их на блюдо.

## Миндальное печенье

Ингредиенты: 200 г миндаля, 1,75 стакана сахара, 6 яиц, 0,5 стакана муки.



Ошпарить миндаль, очистить его от кожуры и поставить сушиться в теплое место. Готовый миндаль мелко истолочь в ступке или измельчить в блендере или кофемолке.

Отделить белки от желтков и постепенно прибавлять яичные белки (2–3) и сахар.

В получившуюся миндальную массу ввести остальные белки, тщательно вымешать и прогреть. Потом массу немного охладить, добавить муку и перемешать. Затем тесто переложить в конверт и выдавить в виде маленьких лепешек на лист бумаги. Подготовленное печенье выложить на противень и убрать в нежаркую духовку выпекать.

При выпечке печенье должно зарумяниться и подсохнуть. Готовое печенье вместе с бумагой переложить на полотенце, немного смоченное водой. Когда печенье будет отставать от бумаги, его можно снять и положить в вазу.

Миндальное печенье можно складывать по два вместе, смазав плоскую сторону одного из них горячим мармеладом, повидлом или разогретым шоколадом.

## Печенье сбивное

Ингредиенты: 4 яйца, 1 стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка.

Отделить белки от желтков и взбить белки венчиком в крепкую пену. Затем, не прекращая взбивать, постепенно подсыпать сахарную пудру или сахарный песок. Взбитые с сахаром белки выложить десертной ложкой на противень, покрытый белой бумагой. Также можно выдавить печенье из бумажного конверта



в форме различных маленьких фигурок. Поставить печенье в нежаркую духовку и выпекать 10–15 минут.

Для того чтобы печенье хорошо подсохло, его можно оставить в духовке до следующего дня. Готовое печенье хранить в сухом месте.

## Печенье бисквитное

Ингредиенты: 2–3 яйца, 0,5 стакана сахара, 1 стакан муки.

Яйца разбить в кастрюлю, добавить сахар, перемешать и, взбивая венчиком, поставить подогреться на слабом огне до тех пор, пока сахар не растворится. Потом, сняв с огня, взбить венчиком добела, всыпать муку, ванилин и еще раз перемешать. Тесто должно быть довольно жидким. Разделать печенье с помощью десертной ложки или конверта в форме различных фигурок. Смазать противень маслом, посыпать его мукой и выложить на него печенье.

Противень поставить в духовку и выпекать печенье в течение 5–7 минут.

## Коврижка медовая

Ингредиенты: 2 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 150 г меда, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды, 50 г миндаля или орехов, 5 г молотой гвоздики, 5 г корицы в порошке.

Разбить яйцо в миску и растереть с сахаром. Затем добавить мед, соду, гвоздику и корицу. Все пе-



ремешать, добавить муку и вымешивать тесто 5–10 минут. Для придания тесту немного цвета в него можно добавить жженку. Для этого 1–2 куска сахара пережечь на небольшой сковородке, добавить 1–2 ложки воды, перекипятить и добавить в тесто вместе с медом.

Готовое тесто выложить на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой. Пласт разровнять, посыпать очищенным и рубленым миндалем или орехами и поставить в духовку на 15–20 минут на слабый огонь.

Когда коврижка будет готова, ее охладить, порезать и уложить на блюдо.

## Московские пончики

Ингредиенты: 1,5 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 0,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки питьевой соды, 100 г жира (для жарения), молотая корица на кончике ножа, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Муку перемешать с питьевой содой и молотой корицей и все просеять.

Сахар, масло и яйца хорошо перемешать, добавить молоко и, постепенно всыпая муку, замесить тесто. Получившееся тесто раскатать в пласт толщиной 0,5 см и стаканом или выемкой вырезать кружки. Выемкой немного меньшего диаметра из каждого кружка вынуть середину. То есть пончик должен иметь форму кольца. Жарить пончики нужно в разогретом жире.

Когда пончики будут готовы, посыпать их сахарной пудрой.



## Маковки на патоке

Ингредиенты: 1 стакан патоки, 1,5 стакана мака, 1 ч. ложка топленого масла, 0,5 стакана крупно-дробленых чищенных орехов.

Патоку разогреть до 50–60 °С и всыпать в нее мак и орехи. В полученную смесь положить масло, все тщательно перемешать и уваривать, постоянно помешивая, около 1 часа.

На доску для теста, предварительно смоченную водой, вылить получившуюся массу, разровнять ее влажными руками в пласт толщиной 0,5 см и, не давая остыть, порезать ромбиками или треугольниками, после чего охладить.

## Печенье из ржаной муки

Ингредиенты: 2 стакана ржаной муки мелкого помола, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 0,5 ч. ложки пищевой соды.

В миске тщательно перетереть яйца с сахаром с помощью деревянной ложки. При этом постоянно подливать растопленное масло, а затем холодную сметану.

Потом положить соду, смешанную с небольшим количеством муки. Потом всыпать остальную муку и замесить крутое тесто.

Получившееся тесто раскатать тонким слоем, смазать его сверху яичным желтком, сделать вилкой зигзагообразные линии, вырезать печенье (кружочки, звездочки и т. п.).



Получившееся печенье выложить на противень, смазанный маслом, и поставить в духовку печь до готовности.

## Коржики из кукурузных хлопьев

Ингредиенты: 2 стакана кукурузных хлопьев, 2 яйца, 3/4 стакана сахара, 0,5 стакана изюма, 0,5 ч. ложки порошка ванилина, 1 ст. ложка масла (для подмазки противня).

Яйца охладить в холодильнике, отделить белки от желтков и взбить холодные белки в крутую пену, постепенно добавляя в них сахар, перемешанный с ванилином. Кукурузные хлопья, изюм и взбитые белки смешать и выложить ложкой на хорошо смазанный и подогретый противень.

Потом поставить противень в немного нагретую духовку на 30–40 минут, дать коржикам подсохнуть и подрумяниться. Когда коржики будут готовы, их нужно снять лопаткой или острым ножом и положить на блюдо.

## Хворост

Ингредиенты: 2,5 стакана муки, 3 желтка, 1 ст. ложка сахара, 2 ст. ложки коньяка, 1 ст. ложка сметаны, 1/4 ч. ложки соли, 0,5 стакана молока, 1 стакана топленого масла или смальца для жарения.

В глубокой миске перемешать молоко, яичные желтки, сметану, сахарную пудру, соль и коньяк. Затем, постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто.





Получившееся тесто раскатать тонким слоем, порезать узкими полосками длиной 10–12 см. Полоски переплести, сложив по 2–3 вместе. Соединить получившиеся концы, немного смазывая их белком.

Также можно тесто разделить в форме розочек; для этого вырезать кружки разных размеров.

Выложить полученные кружечки друг на друга, придавить серединку, а по краям выполнить прорезы.

Вылепленные фигурки опускать в горячий жир. Получившийся хворост вынуть вилкой из жира на салфетку или на бумагу и посыпать сахарной пудрой с ванилином, цедрой или корицей.

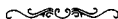
## Коржики

Ингредиенты: 2 стакана муки, 2 ст. ложки масла, 2/3 стакана сметаны, 1 яйцо, 3 ст. ложки сахара, 0,5 ч. ложки соды, щепотка соли.

Муку просеять через сито и выложить на стол холмиком. Выполнить в нем углубление, в которое нужно разбить яйцо, положить сметану, добавить сахар, соду, соль, размягченное масло и вымесить тесто.

Готовое тесто раскатать слоем около 0,5 см и круглой выемкой или стаканом вырезать коржики. Смазать противень, выложить на него коржики, смазать их взбитым яйцом и проколоть их вилкой, чтобы при выпечке они не вздувались.

Коржики выпекать в горячей духовке около 10–15 минут.



## Слоеное пирожное с яблоками

Ингредиенты: 600 г слоеного теста, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Для начинки: 1 кг яблок, 1,5 стакана сахара.

Тесто раскатать в пласт толщиной около 0,5 см и длиной по размеру противня. Нарезать полосками шириной 7–8 см, выложить на противень, немного смоченный водой.

Полоски смазать взбитым яйцом и выполнить сверху рисунок с помощью вилки или кончика ножа. Противень поставить в духовку на 20–25 минут. Готовая слойка должна быть толщиной 4–5 см.

Отдельно приготовить яблочную начинку. Для этого яблоки помыть, почистить от кожицы и сердцевины и протереть на терке или измельчить в блендере. Засыпать в начинку сахар и перемешать.

Полоски слойки выложить на доску, разрезать вдоль по толщине на 2 слоя.

На слой с нижней корочкой выложить яблочную начинку, выровнять и поверх начинки положить слой с верхней корочкой. Потом разрезать на отдельные пирожные, посыпать сахарной пудрой и выложить на блюдо с бумажной салфеткой.

## Слоеное пирожное с кремом

Ингредиенты: 2 стакана муки, 250 г масла или маргарина, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 лимона или немного разведенной лимонной кислоты;



Для крема: 4 яичных белка, 1 стакан сахарного песка.

Муку просеять и разделить на 2 равные части. Одну часть муки смешать на доске с маслом и, раскатав в форме квадрата толщиной 1,5–2 см, убрать в холодильник.

Во вторую половину муки влить воду, отжать лимонный сок (или добавить разведенную лимонную кислоту) и, посолив, замесить тесто. Скатать получившееся тесто в шар, укрыть полотенцем и дать полежать 20–30 минут. Потом это тесто раскатать таким образом, чтобы получился слой в два раза шире и несколько длиннее куска теста с маслом.

Тесто с маслом разместить на середине раскатанного, завернуть и защипнуть края. В итоге тесто из муки с маслом будет находиться в «конверте».

Стол посыпать мукой, раскатать получившийся «конверт» ровной полосой шириной 20–25 см и толщиной около 1 см. Затем тесто осторожно сложить вчетверо, выложить на противень и на 30–40 минут убрать в холодное место.

По прошествии заданного времени тесто снова раскатать, опять сложить вчетверо и опять убрать в холодное место. Подобную операцию повторить в третий раз.

Готовое тесто раскатать пластом толщиной меньше 0,5 см по размеру противня, на котором будет выпекаться слойка. Тесто выложить на противень, проколоть его вилкой в нескольких местах и поставить в духовку на 10–15 минут для выпечки.

Подобным образом испечь несколько пластов. Испеченную слойку выложить на стол, срезать неровности, мелко нарезать и отложить.



На испеченную слойку положить слой заварного крема, разровнять, накрыть другим пластом слойки и на него положить слой крема. Всего должно получиться 3–5 слоев. Верхний слой с кремом посыпать нарезанной крошкой слойки.

Потом разрезать пласт на узкие полоски (около 6–7 см) и каждую из полосок нарезать на пирожные. Сверху пирожные обсыпать сахарной пудрой, положить на блюдо и подать.

Для приготовления заварного крема яйца или яичные желтки перетереть с сахаром, добавить муку, все перемешать.

Получившуюся массу развести холодным молоком, поставить на огонь и варить, постоянно помешивая. При закипании смесь снять с огня и добавить ванилин.

## Песочное пирожное с миндалем

Ингредиенты: 2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/4 ч. ложки порошка ванилина или цедра с 1/2 лимона, 100 г миндаля.

Смешать вместе муку и сахар, добавить масло или маргарин, порезанные кусочками, яйца (один яичный белок нужно оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона. Все тщательно перемешать и замесить тесто.

Тесто скатать в шар, накрыть и убрать в прохладное место на 30–50 минут.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной около 0,5 см, вырезать кружками. В середине каждого кружка вырезать и вынуть небольшой кружок.



Полученные кольца выложить на противень, смазать взбитым яичным белком, обсыпать рубленым миндалем или орехами и выпекать в духовке 10–15 минут.

Готовые пирожные сверху можно немного обсыпать сахарной пудрой.

## Бисквитное пирожное на сметане

Ингредиенты: 2 стакана муки, 1,5 стакана сметаны, 6 яиц, 1 стакан сахара, ванилин на кончике ножа, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Отделить желтки от белков и растереть желтки с сахаром. Добавить в желтки ванилин, сметану, перемешать, всыпать муку.

В отдельной посуде взбить яичные белки в пену и добавить их к основному тесту.

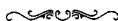
Получившееся тесто осторожно перемешать, перелить в форму, смазанную маслом, и поставить в нежаркую духовку на 25–30 минут.

Испекшийся бисквит выложить из формы на блюдо с салфеткой и обсыпать сахарной пудрой.

## Бисквитное пирожное с вареньем

Ингредиенты: 100 г муки пшеничной, 100 г муки картофельной, 1 стакан сахара, 10 яиц, 1/4 ч. ложки порошка ванилина.

Отделить яичные белки от желтков. Белки убрать в холодное место. Желтки перетереть с сахаром до бела, добавить ванилин. Потом засыпать в желтки



муку, все перемешать и добавить яичные белки, которые предварительно взбили в крепкую пену. Все осторожно перемешать снизу вверх.

Тесто переложить в форму, смазанную маслом и немного посыпанную мукой. Форму следует заполнить на 3/4 высоты. Поставить форму в духовку со средним жаром.

Определить готовность бисквита можно с помощью лущинки (или спички). Если ее воткнуть в бисквит и она останется сухой, значит, он готов. Бисквит выложить из формы на сито и дать остыть. Затем разрезать его по толщине на два слоя. Каждый из слоев намазать вареньем без косточек и снова соединить. Сверху бисквит можно украсить глазурью, ягодами варенья, цукатами, орехами и положить на блюдо с салфеткой.

## Пирожное со взбитыми сливками

Ингредиенты: 1 стакан муки, 1 стакан воды, 100–125 гр. масла или маргарина, 4–5 яиц, 1 стакан воды, 1/4 ч. ложки соли, 1 стакан сливок, 2–2,5 ст. ложки сахара, 1/4 ч. ложки порошка ванилина или 1–2 ч. ложки ликера.

Налить в кастрюлю воду, добавить масло, соль и довести до кипения. Когда вода закипит, высыпать в нее всю муку, перемешать и подержать на слабом огне еще 2–3 минуты.

После этого снять кастрюлю с огня и вбить в получившуюся массу яйца (по одному). Все тщательно перемешать.

Когда тесто начнет тянуться, закончить прибавление яиц. Получившееся тесто разделать в виде



булочек, выкладывая их на противень, немного смазанный маслом, на расстоянии 3,5–4 см. Поставить противень в жаркую духовку на 15–20 минут. Когда булочки зарумянятся и их объем увеличится, нужно убавить жар в духовке и, не вынимая булочки, допечь их до готовности.

В готовых булочках сделать надрез вдоль одной стороны и, приоткрыв, заполнить середину взбитыми сливками.

Для того чтобы получить взбитые сливки, нужно с помощью миксера тщательно взбить сливки с сахаром, ванилином или ликером.

Посыпать пирожные сахарной пудрой, положить на блюдо и подать.

### Корзиночки с ягодами

Ингредиенты: 2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 0,5 ч. ложки порошка ванилина или лимонной цедры.

Приготовить песочное тесто. Для этого нужно смешать вместе муку и сахар, добавить масло или маргарин, порезанные кусочками, яйца (один яичный белок нужно оставить для смазки), ванилин или мелко натертую цедру лимона. Все тщательно перемешать и замесить тесто.

Получившееся тесто скатать в шар, накрыть и убрать в прохладное место на 30–50 минут.

Раскатать тесто толщиной около 0,5 см, вырезать из него кружочки, размер которых немного больше, чем размер металлических формочек для корзиночек. На формочку положить кружочек теста и вдавить, затем края подровнять.



Формочки с тестом выложить на противень или сковороду и поставить в духовку на 12–15 минут для выпекания.

Когда корзиночки будут готовы, вынуть их из формочек, заполнить ягодами — клубникой, малиной или виноградом и залить сверху с ложки горячим мармеладом. В качестве украшения можно использовать рубленые орехи или слегка поджаренный миндаль.

## Торт бисквитный

Ингредиенты: 1,25 стакана муки, 1 стакан сахара, 8 яиц.

Отделить желтки от белков и растереть желтки с сахаром добела (можно добавить натертую цедру с одного лимона или апельсина). Затем смешать с мукой и осторожно добавить взбитые до крепкой пены яичные белки. Образовавшуюся массу осторожно переложить в форму и выпекать в духовке 15–20 минут.

Готовый торт украсить сахарной пудрой или глазурью.

## Торт миндальный

Ингредиенты: 450 г миндаля, 10 свежих яиц, 2 стакана сахара, 0,5 стакана толченых сухарей, 0,5 ст. ложки масла; для сливочной массы: 0,5 л сливок, 1 стакан сахара, 1/4 ч. ложки порошка ванилина.

Яйца растереть с сахаром. в отдельной посуде приготовить миндаль, для чего 400 г миндаля промыть,





просушить и измельчить (истолочь в ступке или пропустить через мясорубку). Смешать яйца и миндаль и растирать их в течение 10–20 минут.

Испекь из получившегося теста две лепешки в формах, смазанных маслом и обсыпанных сухарями. Выпекать в духовке 12–15 минут.

Отдельно приготовить сливочную массу: сливки вылить в кастрюлю, добавить сахар и ванилин, поставить на огонь и варить, постоянно помешивая. Когда масса загустеет (станет светло-коричневого цвета) сливочную массу снять с огня, охладить и выбить лопаточкой.

Испеченную лепешку положить на блюдо, выложить на нее слой сливочной массы, разровнять и прикрыть второй лепешкой. Верхний слой снова смазать сливочной массой и обсыпать оставшимся миндалем, который нужно зарумянить в духовке и порубить. Торт можно подавать к столу.

## Пирог песочный с ягодами

Ингредиенты: 2 стакана муки, 150 г сливочного масла или маргарина, 3 ст. ложки сахара, 2 яйца, 500 г клубники, 1/4 ч. ложки порошка ванилина.

Для мармелада: 250 г яблок или абрикосов, 200 г сахара.

Просеять муку через частое сито и сделать из нее горку. В середине горки сделать углубление, в которое положить сметану, сырое яйцо, сахар, размягченное сливочное масло, ванилин. Замесить тесто и поставить его на 20–30 минут в холодное место. На посыпанной мукой доске раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и выложить его на противень. Сверху



на тесто положить перевернутую большую тарелку, обрезать тесто вокруг нее кончиком ножа и снять тарелку, оставив тесто на противне. Оставшиеся кусочки теста соединить, раскатать и разрезать на полоски шириной около 2 см. Получившиеся полоски уложить по борту круга, смазанного яйцом и защипнуть их в виде гребешка.

Затем пирог смазать яичным желтком и поставить на 15–20 минут в горячую духовку.

Когда тесто подрумянится, жар нужно убавить, а через 5–7 минут вынуть пирог из духовки и охладить.

На остывшую основу пирога положить перебранные ягоды клубники и залить их яблочным или абрикосовым мармеладом. Потом пирог с противня выложить на блюдо, края посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

## Кекс лимонный

Ингредиенты: 2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, 1 стакан сахара, 5–6 яиц, 75 г изюма или цукатов, 0,5 лимона для цедры.

Масло и сахар тщательно перетереть, чтобы масса стала пышной и сахар растворился. Потом ввести в два-три приема яичные желтки, растереть все добела и добавить лимонную цедру, натертую на терке. Все перемешать и постепенно добавлять муку, а также изюм или цукаты. Получившуюся массу перемешать и добавить яичные белки, взбитые в пену. При этом мешать нужно осторожно снизу вверх.

Полученное тесто выложить в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями или мукой и выпе-



кать в духовке 30–50 минут (в зависимости от толщины слоя теста).

Готовый кекс можно украсить, посыпав сахарной пудрой.

## Мармелад абрикосовый

Ингредиенты: 0,5 кг спелых абрикосов, 1 стакан воды, 400 г сахара,

Абрикосы вымыть, удалить косточки, положить в кастрюлю и залить водой. Кастрюлю поставить на огонь.

Когда абрикосы станут мягкими, их нужно протереть через сито. В образовавшееся пюре добавить сахар, все перемешать, поставить на огонь и, помешивая, варить до густоты варенья.

## Мусс из свежих яблок

Ингредиенты: 250 г яблок, 3/4 стакана сахара, 2,5 стакана воды, 15 г желатина, 1/4 ч. ложки ванилина.

Яблоки вымыть, порезать тонкими ломтиками и удалить семечки. Залить горячей водой и варить до мягкости. Перелить сок в другую посуду, процедить его через марлю или сито, а яблоки перетереть через частое сито.

В яблочный сок добавить сахар и замоченный желатин. Постоянно помешивая, сироп вскипятить и охладить. Охлажденный сироп перелить в глубокую кастрюлю, выложить в нее же яблочное



пюре, ванилин и взбить металлическим венчиком до появления пенистой массы. Когда масса слегка загустеет, ее сразу же разлить в формы или вазочки и охладить.

## Рулет бисквитный

Ингредиенты: 100 г муки пшеничной, 100 г муки картофельной, 1 стакан сахара, 10 яиц, 1/4 ч. ложки порошка ванилина, 250 г любого варенья без косточек (повидла или джема).

Отделить яичные белки от желтков. Белки убрать в холодное место.

Желтки перетереть с сахаром добела, добавить ванилин.

Затем засыпать в желтки муку, все перемешать и добавить яичные белки, которые предварительно взбили в крепкую пену. Все перемешать снизу вверх.

Смазать противень противень маслом, посыпать мукой, выстлать белой бумагой и вылить на него готовое бисквитное тесто слоем толщиной около 1 см.

Поставить противень для выпечки в духовку со средним жаром.

Когда бисквит зарумянится его нужно переложить на стол и сразу же, пока он еще не остыл, смазать тонким слоем варенья, джема или повидла.

Бисквитный пласт свернуть рулетом, посыпать сверху сахарной пудрой и оставить остывать. Когда рулет остынет, его нарезают наискось батона ломтиками и подают на стол. В бисквитное тесто можно добавлять ванилин.



## Торт песочный

Ингредиенты: 2 стакана муки, 150 г масла или маргарина, 3/4 стакана сахара, 2 яйца, 1/2 ч. ложки порошка ванилина, 400 г варенья или повидла.

Смешать вместе муку и сахар, добавить масло или маргарин, порезанные кусочками, яйца (один яичный белок нужно оставить для смазки), можно добавить ванилин. Все тщательно перемешать и замесить тесто.

Тесто скатать в шар, накрыть и убрать в прохладное место на 30–50 минут.

Получившееся тесто разделить на три части, каждую из которых нужно раскатать в виде круглой лепешки или квадрата одинакового размера. Толщина пластов не должна превышать 1 см. Лепешки выложить на противень и испечь в духовке до готовности.

Готовые лепешки немного остудить, а потом поместить на блюдо одну лепешку, выложить на нее слой варенья (или повидла), разровнять, прикрыть второй лепешкой и снова положить слой варенья или повидла.

Верх третьей лепешки можно украсить глазурью и подсушить. Также в качестве украшения можно выложить на него ягоды из варенья, цукаты, мармелад и т. п.

Кроме того, можно при выпечке одну из лепешек смазать взбитым яйцом и обсыпать рубленым миндалем или другими орехами. Эту лепешку нужно положить наверх и немного посыпать ее сахарной пудрой.



## Лимонное желе

Ингредиенты: 1 лимон, 1 стакан сахара, 3 стакана воды, 25 г желатина.

В кастрюлю налить воду, засыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп добавить цедру, срезанную с половины лимона, и желатин, предварительно замоченный и отжатый. Постоянно помешивая ложкой, сироп еще раз довести до кипения и влить в него свежесжатый сок лимона.

Пока сироп еще не остыл, его нужно процедить через полотно, немного охладить и разлить в формы или вазочки.

## Лимонное желе с фруктами

Ингредиенты: 1 лимон, 1 стакан сахара, 25 г желатина, 300 г свежих или 200 г консервированных фруктов и ягод, 3 стакана воды.

В кастрюлю с водой засыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп добавить цедру половинки лимона и желатин, предварительно замоченный и отжатый. Постоянно помешивая ложкой, сироп еще раз довести до кипения и влить в него сок лимона.

Получившуюся массу немного охладить, разлить в вазочки или формы слоем 1–2 см и убрать в прохладное место остывать. На застывший слой желе выложить разные фрукты и залить их оставшимся желе так, чтобы оно прикрыло поверхность фруктов. Вазочки снова убрать в холодное место.



## Желе из апельсинов

Ингредиенты: 1 апельсин, 0,5 стакана сахара, 15 г желатина, 1,5 стакана воды.

Апельсины очистить от кожуры и нарезать на тонкие кружочки. Вынуть из кусочков апельсинов все зерна, пересыпать ломтики сахаром (использовать половину нормы сахара) и оставить на полчаса для образования сока.

В кастрюлю всыпать оставшийся сахар, залить его водой и вскипятить. В сироп положить замоченный отжатым желатин и апельсиновую цедру. Постоянно помешивая сироп, довести его до кипения и, убрав с огня, залить в сироп сок апельсина.

Горячий сироп процедить через сито, немного охладить, разлить в вазочки или формы слоем 1 см и убрать в холодное место. На застывший слой желе выложить ломтик апельсина, залить второй половиной желе и опять охладить.

## Желе из ягодного варенья

Ингредиенты: 1 стакан варенья, 0,5 стакана сахара, 25 г желатина, 2,5 стакана воды, 2 ст. ложки ликера.

Воду вскипятить и развести в ней варенье. Получившийся сироп размешать и убрать ягоды в отдельную посуду. Перелить сироп в кастрюлю, добавить в него сахар и желатин. Постоянно помешивая, все довести до кипения и влить ликер. Получившуюся жидкость процедить и немного охладить.



Ягоды от варенья разложить в вазочки или формы, залить желе и убрать в холодное место.

## Желе с красным вином

Ингредиенты: 1 стакан красного вина, 25 г желатина, 3/4 стакана сахара, 2 стакана воды, 1/4 ч. ложки ванилина, щепотка лимонной кислоты.

В кастрюле вскипятить воду, немного ее охладить, всыпать сахар, положить замоченный желатин.

Беспрерывно помешивая, довести сироп до кипения, добавить в него вино, немного ванилина и по вкусу разбавленную лимонную кислоту. Горячий сироп процедить через марлю, немного охладить и разлить в формочки. Перед подачей на стол желе украсить свежими или замороженными ягодами (черешней, клубникой, малиной, вишней, ломтиками апельсина).

## Лимонный мусс

Ингредиенты: 1 лимон, 15 г желатина, 3/4 стакана сахара, 2 стакана воды.

В кастрюлю с водой засыпать сахар, размешать и вскипятить. В горячий сироп добавить цедру половинки лимона и желатин, предварительно замоченный и отжатый. Постоянно помешивая ложкой, сироп еще раз довести до кипения и влить в него сок лимона.





Полученную смесь поставить в холодную воду или на лед и взбивать металлическим венчиком до образования однородной пенистой массы.

Когда масса загустеет, взбивание прекратить, быстро перелить мусс в формы и охладить. К лимонному муссу принято в отдельном соуснике подавать ягодный сироп или соус из красного вина.

### Мусс из ягод

Ингредиенты: 1 стакан ягод, 3/4 стакана сахара, 15 г желатина, 2 стакана воды.

Свежие или замороженные ягоды тщательно перебрать и помыть в холодной воде. Размять их ложкой или деревянным пестиком в фарфоровой посуде, а затем протереть через волосяное сито. Выжимки от ягод залить горячей водой, вскипятить и процедить. В образовавшийся сок засыпать замоченный желатин. Постоянно помешивая, довести сироп до кипения и снять его с огня. Когда сироп немного остынет, добавить в него ягодное пюре и взбивать металлическим венчиком до появления пенистой массы. Когда масса загустеет, быстро разлить ее в формы или вазочки и убрать в холодное место.

### Мусс клюквенный с манной крупой

Ингредиенты: 1 стакан клюквы, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки манной крупы, 3 стакана воды.

Клюкву перебрать, промыть, положить в кастрюлю и деревянным пестиком тщательно размять.



Добавить в кастрюлю 1/3 стакана кипяченой воды и отжать сквозь марлю. Получившийся сок убрать в холодное место. Выжимки от ягод залить оставшейся водой и прокипятить 5 минут. Затем процедить и на полученном отваре заварить манную крупу. При этом нужно постепенно засыпать манку в кипящий отвар, постоянно помешивая.

После 20 минут медленного кипения добавить в кастрюлю сахар, дать массе вскипеть и снять с огня. В готовую массу добавить отжатый ранее сок и взбить венчиком до образования густой пены. Когда масса удвоится в объеме, разлить ее в вазочки и убрать в холодное место.

### Медовый мусс

Ингредиенты: 1 стакан меда, 4 яйца.

Яйца разбить и отделить белки от желтков. Желтки тщательно растереть, постепенно добавляя в них мед. Затем растертые желтки проварить на слабом огне до густоты, постоянно помешивая, и, убрав с огня, охладить. Яичные белки взбить в густую пену и добавить в проваренные желтки. Затем мусс переложить в блюда или вазочки и убрать в холодное место. Вместо яичных белков можно в мусс добавить 3/4 стакана взбитых сливок.

### Сливочное мороженое

Ингредиенты: 3 стакана сливок или молока, 1,25 стакана сахара, 3 яйца, 1/4 ч. ложки порошка ванилина.



Яйца разбить и отделить желтки от белков. Желтки смешать в кастрюле с сахаром и ванилином, перетереть и развести подогретыми сливками или молоком. Затем поставить смесь на огонь и варить при постоянном помешивании (для этого лучше всего использовать деревянную лопатку). Когда смесь немного загустеет и с ее поверхности пропадет пена, кастрюлю снять с огня, получившуюся массу процедить через сито и охладить.

Затем разлить массу в мороженицу, накрыть ее крышкой, обложить наколотым льдом, перемешанным с солью (на каждые 6–7 кг льда — 1 кг соли), уплотнить его и вращать мороженицу.

При замораживании нужно добавлять лед и убирать воду. Замораживание должно длиться 30–40 минут. Когда мороженое загустеет, нужно открыть формы, убрать лопасти, оправить, накрыть крышкой и дать мороженому постоять час, чтобы оно окрепло. Перед подачей на стол мороженое выложить в вазочки.

## Мороженое из ягод

Ингредиенты: 500 г ягод, 1,5 стакана сахара, 2 стакана воды.

Свежие или замороженные ягоды (землянику, малину) перебрать, промыть в холодной воде, протереть через волосяное сито в фаянсовую или фарфоровую миску. В кастрюлю засыпать сахар, залить его водой, вскипятить и охладить.

Охлажденный сироп налить в форму мороженицы и выложить туда же ягодное пюре и хорошо его перемешать. Затем разлить массу в мороженицу, на-



крыть крышкой, обложить наколотым льдом, перемешанным с солью, уплотнить его и вращать.

При замораживании нужно добавлять лед и убирать воду. Замораживание должно длиться 30–40 минут. Когда мороженое загустеет, нужно открыть форму, убрать лопасти, оправить, накрыть крышкой и дать мороженому постоять час, чтобы оно окрепло. Перед подачей на стол мороженое выложить в вазочки.

# СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Для того чтобы при чистке рыбы чешуя легче отходила, нужно выдержать рыбу некоторое время в воде с уксусом. Чистить рыбу следует в посуде с холодной водой.

Если перед тем как начать жарить рыбу, положить на сковороду очищенную и нарезанную ломтиками сырую картофелину, то не будет запаха рыбы.

Чтобы во время жарения жир не разбрызгивался, нужно посолить его до того, как он сильно нагреется.

При жарке рыбы между кусочками должно быть расстояние, которое позволит образоваться корочкам.

Благодаря появлению таких корочек сок будет удерживаться в рыбе.

Переворачивать жарящуюся рыбу нужно двумя вилками или специальной лопаткой.

Подогретая жареная рыба (в отличие от жареного мяса) теряет первоначальный вкус.

Если в мясо рыбы легко втыкается вилка, значит оно готово.

Для повышения вкусовых качеств рыбы ее нужно на несколько часов погрузить в маринад, состоящий из вина, репчатого лука и черного перца.

Вареная рыба будет более нежной, если при варке в кипящую воду добавить свежее молоко. Также пропадает неприятный запах рыбы.

Когда вы жарите мясо в духовке, туда лучше поставить кастрюльку с холодной водой. В этом случае мясо не будет сухим.



Перед готовкой мясо лучше промыть в холодной воде, но не оставлять его в ней надолго.

Не следует солить мясо перед приготовлением. Соль вызывает преждевременное выделение сока, и мясо может стать сухим.

Если варить мясо на сильном огне, то оно получается более вкусным, но при этом ухудшается вкус бульона; если варить на слабом, наоборот, бульон будет более вкусным, а мясо потеряет свои вкусовые качества.

Вареное мясо останется очень сочным, если его оставить в бульоне и накрыть крышкой.

При запекании мяса целым куском можно улучшить его вкус, нашпиговав кусок кореньями, чесноком, перцем.

При подготовке мяса для жарки и для приготовления в духовке его следует резать поперек волокон мышц. Затем его нужно немного отбить деревянным молотком, чтобы выровнять его толщину.

Для того чтобы запекать мясо, его нужно ставить в хорошо разогретую, но не слишком жаркую духовку, иначе мясо пригорит на поверхности, а внутри останется сырым.

Для того чтобы сделать запеченное мясо сочным, нужно при запекании поливать его небольшим количеством холодной воды и натирать куском лимона.

Если при запекании используется жирное мясо, его нужно периодически поливать горячей водой. Это позволит избавиться от излишков жира в мясе. Кроме того, такое мясо будет более вкусным и ароматным.

Если при жарке свиных отбивных, рубленых котлет или шницелей их почаще переворачивать, они будут более сочными.



Для того чтобы мясо не прилипло ко дну посуды, в которой его готовят, нужно на дно положить кружочки моркови.

Не следует срезать с мяса весь жир, так как при варке или жарке тонкий слой жира препятствует выделению сока, и мясо сохранит вкус и сочность.

Мясной бульон лучше всего солить за 30 минут до готовности мяса; уху — после закипания воды; а бульон из грибов — перед тем, как снять с огня.

Перед жаркой печенки ее нужно положить в молоко на 1–2 часа, затем на 1 минуту погрузить в кипяток и промыть холодной водой.

Тогда она будет очень вкусной, и с нее легче очистится шкурка.

Для того чтобы печенка не стала твердой, солить ее нужно после жарки.

Перед тем как готовить язык, его нужно тщательно промыть холодной водой. Кожицу с языка нежно снимать после варки. Для этого нужно опустить язык на несколько минут в холодную воду.

Перед жаркой телячьих почки не нужно ни замачивать в воде, ни отмачивать. С них нужно только удалить жир.

Говяжьих почки следует предварительно обварить и лишь потом жарить на сильном огне.

Копченая колбаса будет лучше очищаться от шкурки, если ее на несколько секунд опустить в холодную воду.

Для того чтобы вареная или копченая колбаса дольше не высыхала, нужно смазывать отрезанное место жиром и покрывать его ломтиком лимона.

Если при приготовлении рубленых котлет не отжимать хлеб после замачивания его в воде или молоке, то котлеты будут более сочными и мягкими.



Для того чтобы при варке молоко не подгорело, нужно предварительно сполоснуть кастрюлю холодной водой.

Если молоко при кипячении подгорит, не нужно его размешивать. Следует перелить его в другую посуду, в этом случае запаха горелого молока практически не будет.

Для того чтобы избавиться от привкуса подгоревшего молока, можно его процедить через белую чистую тряпку. При этом каждый раз нужно тряпку споласкивать.

Для того чтобы запах пригорелого молока не разошелся по всей комнате, когда молоко пролилось на плиту, его нужно прикрыть мокрой газеткой.

При варке фасоли или бобов в кастрюлю можно добавить несколько капель растительного масла. В этом случае гарнир получится вкуснее и лучше разварится.

Соливать овощи нужно перед окончанием их варки. В этом случае в них сохранится больше витаминов.

Для того чтобы овощи сохранили витамины, нужно нарезать их крупнее.

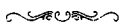
Овощи и молодой картофель сохраняют больше витаминов, если их опускать в кипящую воду и варить в небольшом количестве воды с закрытой крышкой.

При жарке лук приобретет золотистый цвет и будет вкуснее, если добавить в него сахарную пудру.

Овощи нужно резать ножом из нержавеющей стали.

Для того чтобы с помидора быстро снять кожицу, его нужно на несколько секунд поместить в кипяток, а потом в холодную воду.

Баклажаны, стручковый перец и кабачки не нужно класть в плохо разогретый жир. В этом случае ово-





щи впитывают избыточное количество жира и приобретают неприятный вкус.

Чтобы при чистке, нарезке лука и при натирании хрена меньше слезились глаза, нужно делать это около теплой плиты или открытого окна.

Для того чтобы натертый хрен не потемнел, его нужно обрызгать лимонным соком.

Если салат готовится из сырых свежих овощей, вымытые овощи следует резать непосредственно перед подачей на стол. В противном случае может потеряться большая часть витамина С. Для сохранения витаминов в только что порезанные овощи можно добавить лимонный сок или уксус.

Картофель будет легче чистить, если его предварительно подержать 15–20 минут в холодной воде.

При чистке картофеля нужно стараться срезать тонкий слой шкурки, так как в противном случае теряется большая часть витаминов.

Для того чтобы в картофеле сохранилось больше витаминов, его нужно варить в мундире.

Если варить картофель на пару, в нем сохранится больше витаминов, чем при приготовлении в воде.

При варке картофеля лучше выбирать клубни одинаковой величины, так как в этом случае они сварятся одновременно и маленькие клубни не разварятся.

При варке картофеля для салата в воду нужно добавить столовую ложку уксуса, тогда он не потемнеет.

Для того чтобы вареная свекла лучше чистилась, после варки ее нужно сразу опустить в холодную воду.

Овощи будут намного мягче и приятнее на вкус, если варить их в кипятке, положив в него пару кусочков рафинада.



Перед варкой или жаркой сушеных грибов, их можно подержать несколько часов в подсоленном молоке. Тогда они будут, как свежие.

Для того чтобы при приготовлении соусов не образовывалось мучных комочков, нужно развести муку в подсоленной воде.

При замешивании теста молоко или воду нужно вливать в муку понемногу, тоненькой струйкой. При этом следует постоянно помешивать деревянной лопаткой.

Нельзя сразу вынимать испеченный пирог из формы. Ему нужно дать остыть. Но нельзя оставлять его на противне надолго, от этого он может стать влажным и будет пахнуть железом.

Если пирог прилип к противню, нужно подержать противень над паром. Если пирог не вынимается из формы, нужно обернуть форму мокрым полотенцем и поставить ее на кастрюлю с холодной водой.

Для того чтобы пирог в форме не подгорал, на противень под форму нужно насыпать крупную соль.

Если при выпечке пирог начинает подгорать с одного бока, нужно поставить под противень миску с холодной водой.

Песочное тесто лучше не месить долго, иначе он, как говорят кондитеры, «затянется», то есть станет плотным и жестким.

Бисквитное тесто нужно замешивать быстро и выпекать сразу. В противном случае из бисквита улетучатся пузырьки воздуха, и он потеряет свой вкус и нежность.

Перед тем как замешивать тесто, нужно просеять муку.

В этом случае мука впитает больше воздуха, и тесто будет более воздушным и нежным.



При замешивании теста на хлебопекарных дрожжах можно добавить в него 1–2 ст. ложки лимонного сока. В этом случае специфический запах пропадет.

При вымешивании дрожжевого теста нужно намазать руки сливочным или подсолнечным маслом. Тогда тесто не будет липнуть к рукам.

Тесто быстрее подойдет, если воткнуть в него несколько палочек трубчатых макарон.

При раскатывании мягкого теста удобно накрыть его пергаментной бумагой, смоченной маслом.

Бисквитное тесто и кексы следует выпекать в умеренно нагретой духовке. При этом первые 15 минут не рекомендуется открывать духовку.

Для того чтобы изделия из теста не пропитывались жиром, жарить их нужно на сильном огне.

Кондитерские изделия с глазурью из белка нужно выпекать в слабо нагретой духовке, чтобы глазурь не пригорела.

Бисквитный торт или кекс после выпечки нельзя оставлять в форме. Их нужно быстро вынуть и положить в салфетку остывать.

Если выпечка подгорела, нужно дать ей полностью остыть и тщательно соскоблить подгоревшее место мелкой теркой. Затем посыпать сахарной пудрой и намазать кремом.

Чтобы легко и ровно разрезать торт, пока он еще теплый, необходимо острым ножом сделать глубокий надрез по кругу и вложить в него крепкую нитку. Концы нити потянуть крест накрест и прорезать весь торт.

Для того чтобы быстрее взбить белки, нужно предварительно тщательно вымыть и протереть предназначенную для этого посуду.

Если в белок попадет хотя бы капля жира, он не взобьется.



Белки будут лучше взбиваться, если в них добавить немного лимонного сока и щепотку сахарной пудры или несколько капель уксуса.

Если белки предварительно охладить, они быстрее взобьются.

Белки нужно взбивать в абсолютно сухой посуде. Для взбивания лучше всего использовать медную или стеклянную посуду. Не стоит использовать алюминиевую посуду, так как от нее белки могут потемнеть. А эмалированная посуда при взбивании может поцарапаться.

Считается, что белки хорошо взбиты, если задерживаются на венчике и не перетекают, когда переворачивается посуда.

Для того чтобы крем получился легким и воздушным, при взбивании венчиком нужно описывать восьмерки и периодически описывать круги по стенкам посуды.

Для того чтобы сделать мягким засохший сыр, его нужно положить на некоторое время в свежее или кислое молоко.

Для того чтобы сыр долго сохранял свежесть, его нужно поместить в закрытую посуду и положить туда несколько кусочков сахара.

Для того чтобы избавиться от запаха лука на посуде, нужно на ее дно налить 2–3 ложки уксуса.

Чтобы рис был белым, в воду, в которой он варится, нужно добавить немного уксуса.

Вареный рис не стоит промывать проточной водой, так как при этом он теряет большую часть витаминов.

Сваренный рис будет рассыпчатым и более вкусным, если его положить в кипящую подсоленную воду, в которую также нужно добавить несколько капель лимонного сока.



При варке риса нельзя закрывать кастрюлю крышкой.

Нельзя мешать варящийся рис ложкой. Для избежания подгорания нужно встряхнуть кастрюлю.

Для того чтобы салат с майонезом или винегрет имели приятный вкус, можно перед подачей на стол ненадолго положить в него лимонную корку.

Для того чтобы винегрет имел приятный вкус можно влить в него столовую ложку молока и добавить чайную ложку сахарного песка.

Для того чтобы сохранить свежими сырые овощи, их нужно завернуть в мокрое полотенце.

Сахар со сливочным маслом для печенья растворится быстрее, если миску предварительно подогреть (например, ополоснуть ее кипятком).

Использование приправ (особенно грамотное их сочетание) придаст блюдам особенно приятный вкус. Например, белая фасоль хорошо сочетается с мятой, чечевица — с чабрецом, свежий горох, стручковая фасоль, огурцы и картофель — с укропом, капуста — с тмином. Ко всем свежим овощам хорошо подходит петрушка, а к мясу и супу — черный перец.

При использовании приправ важно помнить, что лучше их не доложить, чем злоупотребить ими. В противном случае вкус блюда теряется.

При подаче к столу горячих блюд лучше всего использовать подогретые тарелки, при подаче холодных — охлажденные. При этом дольше сохраняется вкус блюд.

Если приготовленный соус будет подаваться не сразу после приготовления, то его поверхность лучше всего смазать кусочком сливочного масла. Это позволит предотвратить его высыхание.



Для улучшения вкусовых качеств соуса его следует готовить на овощном или мясном бульоне и на слабом огне.

Если добавить в соус после его снятия с огня кусочки масла величиной с орех, это улучшит его вкус и повысит питательные свойства.

Для усиления аромата лимонной цедры лимон нужно облить кипятком.

Миндаль будет легче толочь, если посыпать его сахаром.

Орехи будут чиститься значительно легче, если их предварительно немного подержать в нагретой духовке.

# ЗАКЛЮЧЕНИЕ

На сегодняшний день заметно увеличился интерес простых россиян к православной вере, и это несмотря на то, что Россия является многонациональной страной.

Повышается интерес к обычаям, традициям, которые зародились много веков назад.

И несмотря на гонения христианской веры в период социализма, искренне верующие люди не предавали свою веру, за что и были сурово наказаны. Но сейчас эти времена подошли к своему концу, и каждый человек сам вправе выбирать, во что или в кого ему верить.

В настоящее время в России нет проблем с приобретением каких-либо продуктов, и, исходя из этого, россияне получают большую возможность разнообразить свой рацион как в период постов, так и в период празднований и разговений.

Искренне надеюсь, что данная книга будет служить вам отличным помощником при составлении меню на период празднования светлого и святейшего праздника Пасхи.

**Ирина Сергеевна Козлова**  
**Ольга Сергеевна Давыдова**

## **ПАСХА**

**ТРАДИЦИИ. ОБРЯДЫ. РЕЦЕПТЫ**

Выпускающий редактор *О. Мещерякова*

Редактор *Е. Кузнецова*

Технический редактор *С. Камышова*

Корректоры: *Л. Гончарова, М. Савина*

Дизайн обложки *С. Глушаковой*

Компьютерная верстка *А. Ворониной*



**ООО ТД «Издательство Мир книги»**

111024, Москва, ул. 2-я Кабельная, д. 2, стр. 6.

Отдел реализации: (495) 974-29-76, 974-29-75;  
факс: (495) 742-85-79 e-mail: [commerce@mirknigi.ru](mailto:commerce@mirknigi.ru)

**Каталог «Мир Книги» можно заказать по адресу:**

111116, г. Москва, а/я 30, «МИР КНИГИ»,  
тел.: (495) 974-29-74 e-mail: [order@mirknigi.ru](mailto:order@mirknigi.ru)

Подписано в печать 31.10.2008.

Формат 84×108/32. Печать офсетная.

Гарнитура «Palladium». Усл. печ. л. 13,44.

Тираж 30 000 экз. Заказ № 4817323

Отпечатано в ОАО «Нижполиграф»

603006, Нижний Новгород, ул. Варварская, 32.



Пасха — это главное событие года для православных христиан, а также самый большой церковный праздник. Это день добра и света, который несет с собой веру, надежду и любовь. Из этой книги вы узнаете, как правильно встретить Пасху: об обычаях и о традициях, которые существовали много веков назад. Найдете оригинальные рецепты и советы по составлению праздничного меню. Искренне надеемся, что эта книга будет служить вам отличным помощником при составлении меню на период празднования Пасхи. Воспользуйтесь предложенными рецептами и порадуите своих близких и родных вкусными и полезными блюдами!

ISBN 978-5-486-02673-7



9 785486 026737