



# ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

Обычаи

Православные традиции

Рецепты



ББК 36.997  
УДК 641.566  
Ш 64

**ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:**

*интернет-портал*  
*«Православная книга России»*

[www.pravkniga.ru](http://www.pravkniga.ru)

Ш 64      **Широкая Масленица.** Обычаи, православные традиции, рецепты, Авт.-сост. Т.В. Левкина. — М.: ДАРЪ. — 288 с.

**ISBN 978-5-485-00293-0**

Главным угощением стола на Масленицу традиционно считаются золотистые горячие блины. Вспомните, как радуются ваши домочадцы, когда вы обещаете порадовать их блинчиками или оладушками. А когда блины уже на столе, оторваться от них невозможно.

В данной книге собраны многочисленные рецепты приготовления блинов и других вкусных блюд, которые станут украшением стола на Масленной неделе. Кроме того, здесь рассказывается о традициях празднования Масленицы в России и других странах.

ББК 36.997  
УДК 641.566

**ISBN 978-5-485-00293-0**

© Издательство «ДАРЪ»



## ПРОБУЖДЕНИЕ СОЛНЦА И ВЕСНЫ

**М**асленица — народный праздник, корнями уходящий в древность. Празднуют Масленицу на последней неделе перед Великим постом, который длится семь недель и заканчивается Пасхой. Во время Великого поста Церковь предписывает верующим воздерживаться от скоромных продуктов (мяса, масла и т.д.), увеселений и развлечений — вот народ и стремится повеселиться «впрок». А название «Масленица» возникло потому, что на этой неделе, по православному обычаю, мясо уже исключается из пищи, а масло и молочные продукты еще можно употреблять — вот и пекут блины масляные. По этой же причине Масленицу называют Сырной неделей (седмицей).

На Масленицу люди радуются приходу весны, началу новой жизни, пробуждению солнца. Поэтому традиционным блюдом Масленой недели стал золотистый, круглый и горячий блин — своеобразный символ праздника. Хотите попотчевать своих близких и гостей вкусными блинами? Это сделать нетрудно — воспользуйтесь

рецептами из данной книги, и вы научитесь печь вкуснейшие блины, рецептов которых существует множество. Рецепты закусок из рыбы, сыра и яиц, а также различные десерты помогут хозяйке сделать разнообразным масленичный стол.

В книге также содержатся интересные сведения о православных и народных традициях празднования Масленицы, а также о том, как встречают ее в разных странах мира.

## СЫРНАЯ СЕДМИЦА

### Православные традиции

Последняя подготовительная к Великому посту неделя называется Сырной седмицей. Примечательно, что, с одной стороны, эта седмица особенно радостна — это время в церковном календаре связано с размышлениями о грядущем конце зла и победе добра после Страшного Суда — в течение этой недели христиане должны прочувствовать «радость ожидаемого пришествия Царства Божия». По традиции, предполагаются праздничные застолья с родными и друзьями. Хождение друг к другу в гости в Масленую неделю неслучайно — это сближает, дает повод простить обиды и недовольства, которые накопились за год, ведь в конце этой седмицы, в день накануне Великого поста — Прощеное воскресенье.

С другой стороны, Церковь предостерегает паству от всякой неумеренности, пьянства, легкомысленных поступков и опасных игр в это время — за весельем не стоит забывать о высоком подготовительном назначении этой светлой, радостной недели.

«Мир с родоначальниками горько да восплачет: с недю сладкою падший с падшими», — звучит в песнопениях Сырной седмицы — так вспоминается грехопадение Адама и Евы,

произошедшее от невоздержания, и содержится восхваление поста с его спасительными плодами. Этим чтением Церковь напоминает нам, что мы должны делать добрые дела, и зовет грешников к покаянию, напоминая, что за все грехи нам придется отвечать. На Сырной седмице уже не совершается Таинство Венчания, в среду и пятницу не служитя Литургия, а на Часах произносится молитва прп. Ефрема Сирина с преклонением колен. В сырную субботу Церковь вспоминает всех преподобных отцов, «в постничестве просиявшие светло, преподобно же пожившия», напоминая нам тем самым о предстоящем подвиге Великого поста и указывая примеры добродетельной жизни в лице святых жен и мужей. Воздерживаясь от мяса, мы очищаем себя телесно и постепенно проникаемся светлым предчувствием поста.

Сложившийся на Руси обычай проводить Масленую седмицу с блинами вполне соответствует особенностям национального уклада. С давних времен в эти дни слабели сословные, имущественные, должностные различия — ведь к столу могли быть приглашены люди незнатные, странники, нищие. Богослужebные особенности Сырной седмицы и история церковного устава полностью опровергают ложное мнение, что Масленица восходит лишь к некоторым языческим обычаям, как, например, сжигание чучела в честь прощания с зимой и встречи весны.

О христианском происхождении традиций Масленицы — Сырной седмицы, ставших всенародными, свидетельствует, в частности, история установления обычая этой подготовительной недели перед Постом: византийский император Ираклий (610–640 гг.) после шестилетней изнурительной войны с персидским царем Хозро-ем дал обет не вкушать мясо в последнюю седмицу перед Великим постом. Была одержана победа. Приняв благочестивый обет и ходатайство царя, Церковь ввела в устав семидневное воздержание от мясной пищи.

Напомним прекрасные слова современного русского писателя Владимира Крупина: «Масленичная неделя — это удивительное время ожидания Прощеного воскресения и Великого поста. Ведь в последний ее день, когда чувство вины за нанесенные друг другу обиды нас особенно подпирает, мы просим прощения у ближних и у Господа, испытывая великое облегчение, позволяющее с чистой душой вступить в Великий пост».

Важно не только попросить прощения у ближних, но и самому искреннее простить всех, ведь в Евангелии сказано: *Ибо если вы будете прощать людям согрешения их, то простит и вам Отец ваш Небесный, а если не будете прощать людям согрешения их, то и Отец ваш не простит вам согрешений ваших* (Мф. 6, 14–15).

### *О молитве святого Ефрема Сирина*

Читается на часах в среду и пятницу Сырной недели и во всю, кроме субботы и воскресенья; а также в первые три дня Страстной седмицы.

*Господи и Владыко живота моего, дух праздности, уныния, любоначала и празднословия не даждь ми. Дух же целомудрия, смиренномудрия, терпения и любви даруй ми, рабу Твоему. Ей, Господи, Царю, даруй ми зрети моя прегрешения и не осуждати брата моего, яко благословен еси во веки веков. Аминь.*

Эта молитва была написана в IV веке. Из глубины веков она дошла к нам благодаря своей мудрости и тому, что из года в год повторялась за церковным богослужением. Молитва Ефрема Сирина вдохновила прекрасного русского поэта А.С. Пушкина на одно из лучших его стихотворений:

Отцы пустынноики и жены непорочны,  
Чтоб сердцем возлетать во области заочны,  
Чтоб укреплять его средь дольных бурь и битв,  
Сложили множество божественных молитв;  
Но ни одна из них меня не умиляет,  
Как та, которую священник повторяет  
Во дни печальные Великого поста;  
Всех чаще мне она приходит на уста  
И падшего крепит неведомою силой:  
Владыка дней моих! Дух праздности унылой,



Любоначалая, змей сокрытой сей,  
И празднословия не дай душе моей.  
Но дай мне зреть мои, о Боже, прегрешенья,  
Да брат мой от меня не примет осужденья,  
И дух смирения, терпения, любви  
И целомудрия мне в сердце оживи.

### Народные традиции

На Масленицу в течение всей недели веселье, традиции и забавы всегда имели установленную последовательность, что выражается в названии масленичных дней.

Понедельник зовется «встреча». В этот день достраивали ледяные горки, качели и балаганы, наряжали чучело Масленицы в старую женскую одежду. Насаживали его на большой шест и с веселыми величальными песнями возили на санях. Затем чучело устанавливали на ледяной горке, с которой устраивали катание на санях. В понедельник начинали печь блины, и первый блин обычно получали нищие на помин усопших.

Вторник называется «заигрыши». С утра молодые люди катались с гор и ели блины, а также приглашали в гости родных и знакомых: «У нас-де горы готовы, и блины испечены — просим жаловать».

В деревянных балаганах давали театральные представления с участием Петрушки и масленичного деда. Скоморохи пели частушки.

Было принято возводить ледяные крепости, устраивать шуточные бои.

В конце XVIII века в Петербурге устраивали гулянья на Исаакиевской площади, где устанавливали балаганы и карусели, строили ледяные горки. В Москве катались на санях по Москверке и реке Неглинке. Проводили маскарады на московских улицах.

В среду, в «лакомки», в каждой семье накрывали столы, предлагая гостям блины, кушанья из рыбы, яиц, творога, молока. В некоторых областях России особое внимание в этот день уделяли тещи своим зятям — «тещины блины». В городах и поселках устанавливали торговые палатки, где предлагали горячие сбитни, русские пряники, орехи, кипящий чай из самовара.

Самое веселье начиналось в четверг — «широкий разгул». Гуляли с утра до вечера, плясали, водили хороводы, пели частушки.

Широкая Масленица,  
Мы тобою хвалимся,  
На горах катаемся,  
Блинами объедаемся.

Все с удовольствием катались на ледяных горках, качелях и лошадях, устраивали пиры, карнавалы и кулачные бои, начинали колядовать. Катания на лошадях всегда были неотъемлемой частью праздника. Лошадей украшали

цветными лоскутками и бубенчиками, колокольчиками и расписными дугами. К передку санок прикрепляли яркие флаги на шестах.

Пятница славилась «тещиными вечерами». «Приходи, Ванюша, блины кушать», — говорили в народе. Своих тещ зятя чаще всего посещали, для которых специально пеклись блины и готовились разные угощения. Там, где было принято приглашать зятей на блины в среду, в пятницу, наоборот, тещи ходили к зятям на блины.

В субботу, на «золовкины посиделки», молодые невестки принимали у себя родных, приглашали в гости золовок (сестер мужа) и дарили им подарки.

В последний день Масленицы, в «Прощеное воскресенье», принято просить друг у друга прощение и отвечать: «Бог простит, и я прощаю». Гулянье заканчивалось, на ледяных горках разводили костры, чтобы растопить лед и прогнать холод.

В этот день окончательного прощания с зимой сжигали чучело Масленицы, а пепел развеивали по полям, чтобы был хороший урожай.

Масленица — мокрохвостка!

Поезжай домой с двора,

Отошла твоя пора!

У нас с гор потоки,

Заиграй овражки,

Выверни оглобли,  
Налаживай соху!  
Весна — красна,  
Наша ладушка пришла!

*А.Н. Островский «Снегурочка»  
(песня берендеев)*

Много шуток, прибауток, песен, пословиц и поговорок связано с этими днями: «Без блина не масляна»; «На горах покататься, в блинах поваляться»; «Не житье, а Масленица»; «Масленица объедуха, деньгам приберуха»; «Хоть с себя все заложить, а Масленицу проводить»; «Не все коту Масленица, будет и Великий пост».

Блины на Масленицу пекут каждый день Масленичной недели.

В первый — блиница, во второй — блины, в третий — блинцы, в четвертый — блинчики, в пятый — блинки, в шестой — блиночки, в седьмой — царские блины.

О блинах, которыми потчуют на Масленицу, в народе складывались стихи и песни:

Это Масленица идет,  
блин да мед несет.  
Блинцы, блинчики, блины,  
как колеса у весны.  
На горах покататься,  
в блинах поваляться.  
Блин не клин, брюха не расколет.

\*\*\*

Тетушка Варвара,  
меня матушка послала:  
дай сковороды да сковородничка,  
мучки да подмазочки.  
Вода в печи,  
хочет блины печи.  
Где блины, тут и мы.

\*\*\*

Как на Масляной неделе  
Мы блиночков захотели!  
Ой, блины, блины, блины,  
Вы, блиночки мои!

Наша старшая сестрица  
Печь блины-то мастерица.  
Ой, блины, блины, блины,  
Вы, блиночки мои!

На поднос она кладет  
И сама на стол несет.  
Ой, блины, блины, блины,  
Вы, блиночки мои!

С Масленицей связаны также и некоторые народные приметы. В старину говорили: «Какова пестрая, такова и Маслена»; «Если на всеядной будет хорошая погода, то и Маслена будет тепла»; «Ненастная погода в воскресенье перед Масленицей — к урожаю грибов»; «Какой день Масленицы красный — в такой сей по весне пшеницу».

## РУССКИЕ ПИСАТЕЛИ О МАСЛЕНИЦЕ

Тема Масленицы нашла довольно полное и всестороннее отражение в произведениях русских писателей. Много прекрасных строк посвятил Масленице Иван Шмелев в романе «Лето Господне», писал о ней и Вячеслав Шишков, и Василий Никифоров-Волгин. Упоминание о Масленице можно встретить у А.С. Пушкина в «Евгении Онегине» и М.Ю. Лермонтова в «Песне о купце Калашникове».

Напомним некоторые отрывки из произведений русских писателей.

*И. Шмелев.*

*Из книги «Лето Господне»*

...Оттепели все чаще, снег маслится. С солнечной стороны висят стеклянную бахромою сосульки, плаваются-звякают о льдышки. Прыгаешь на одном коньке, и чувствуется, как мягко режет, словно по толстой коже. Прощай, зима! Это и по галкам видно, как они кружат «свадьбой», и цокающий их гомон куда-то манит. Болтаешь коньком на лавочке и долго следишь за черной их кашей в небе. Куда-то скрылись. И вот проступают звезды. Ветерок сыроватый, мягкий, пахнет печеным хлебом, вкусным дымком березовым, блинами. Капает в темноте, — Масленица идет. Давно на окне в столовой поставлен

огромный ящик: посадили лучок, «к блинам»; зеленые его перышки — большие, приятно гладить. Мальчишка от мучника кому-то провез муку. Нам уже привезли: мешок голубой крупчатки и четыре мешка «людской». Привезли и сухих дров, березовых. «Еловые стрекают, — сказал мне ездок Михаила, — “галочка” не припек. Уж и поедим мы с тобой блинков!»

*М. Забылин. Из книги «Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия»*

В Петербурге в прежнее время масленичное гулянье было устраиваемо на Исаакиевской площади. Тут были устраиваемы и балаганы, и ледяные горы, и карусели, а по окраинам или вне пределов этой местности, назначенной для удовольствия публики, так называемой горной, была установлена езда в экипажах, прогулка аристократии и вообще богатого народа.

В Москве до конца XVIII катание на Масленице производилось на Москве-реке и на Неглинной, от Воскресенских до Троицких ворот, где ныне разбит Александровский сад. При Петре Великом масленичные потехи помещались близ Красных ворот, где Петр сам в понедельник на Масленице открывал масленичное торжество, покачавшись со своими офицерами на качелях.

*В. Никифоров-Волгин.*

*Рассказ «Кануны Великого поста»*

Вся в метели прошла преподобная Евфимия Великая — государыня Масленица будет метельной! Прошел апостол Тимофей полузимник; за ним три вселенских святителя; св. Никита епископ новгородский — избавитель от пожара и всякого запаления; догорели восковые свечи Сретения Господня — были лютые сретенские морозы; прошли Симеон Богоприимец и Анна Пророчица. Снег продолжает заметать окна до самого наворачия, морозы стоят словно медные, по ночам метель воет, но на душе любо — прошла половина зимы. Дни светлеют! Во сне уж видишь траву и березовые сережки. Сердце похоже на птицу, готовую к полету. В лютый мороз я объявил Гришке:

— Весна наступает!

А он мне ответил:

— Дать бы тебе по затылку за такие слова! Кака тут весна, ежели птица на лету мерзнет!

— Это последние морозы, — уверял я, дую на окоченевшие пальцы, — уже ветер веселее дует, да и лед на реке по ночам воет... Это к весне!

Гришка не хочет верить, но по глазам вижу, что ему тоже любо от весенних слов.

Нищий Яков Гриб пил у нас чай. Подув на блюдечко, он сказал поникшим голосом:



— Бежит время... бежит... Завтра наступает неделя о мытаре и фарисее. Готовьтесь к Великому посту — редька и хрен, да книга Ефрем. Все вздохнули, а я обрадовался. Великий пост — это весна, ручьи, петушинные вскрики, желтое солнце на белых церквах и ледоход на реке. За Всенощной, после выноса Евангелия на середину церкви, впервые запели покаянную молитву:

«Покаяния отверзи ми двери, Жизнодавче, Утреннеет бо дух мой ко храму Святому Твоему».

С Мытаревой недели в доме начиналась подготовка к Великому посту. Перед иконами затопляли лампаду, и она уже становилась неугасимой. По средам и пятницам ничего не ели мясного. Перед обедом и ужином молились «в землю». Мать становилась строже и как бы уходящей от земли. До прихода Великого поста я спешил взять от зимы все ее благодатности, катался на санях, валялся в сугробах, сбивал палкой ледяные сосульки, становился на запятки извозчичьих санок, сосал льдинки, спускался в овраги и слушал снег.

Наступила другая седмица. Она называлась по церковному — неделя о блудном сыне. За Всенощной пели еще более горькую песню, чем «Покаяние», — «На реках Вавилонских».

В воскресенье пришел к нам погреться Яков Гриб. Присев к печке, он запел старинный стих «Плач Адама»: «Раю мой раю, пресветлый мой раю, ради мене сотворенный, ради Евы

затворенный». Стих этот заставил отца разговариваться. Он стал вспоминать большие русские дороги, по которым ходили старцы-слепцы с поводырями. Прозывались они Божьими певунами. На посохе у них изображались голубь, шестиконечный крест, а у иных змея. Останоятся, бывало, перед окнами избы и запоют о смертном часе, о последней трубе Архангела, об Иосафе — царевиче, о вселении в пустыню.

Мать свою бабушку вспомнила:

— Мастерница была петь духовные стихи! До того было усладно, что, слушая ее, душа лечилась от греха и помрачения!..

— Когда-то и я на ярмарках пел! — отозвался Яков, — пока голоса своего не пропил. Дело это выгодное и утешительное. Народ-то русский за благоглаголивость слов крестильный крест с себя сымет! Все дело забудет. Опустит, бывало, голову и слушает, а слезы-то по лицу так и каются!.. Да, без Бога мы не можем, будь ты хоть самый что ни на есть чистокровный жулик и арестант!

— Теперь не те времена, — вздохнула мать, — старинный стих повыветрился! Все больше фабричное да граммофонное поют!

— Так-то оно так, — возразил Яков, — это верно, что старину редко поют, но попробуй запой вот теперь твоя бабушка про Алексия человека Божия или там про антихриста, так расплачутся разбойники и востоскуют! Потому

что это... русскую в этом стихе услышат... Прадеды да деды перед глазами встанут... Вся история из гробов восстанет!.. Да... От крови да от земли своей не убежишь. Она свое возьмет... кровь-то!

Вечером увидел я нежный бирюзовый лоскуток неба, и он показался мне знамением весны — она всегда, ранняя весна-то, бирюзовой бывает! Я сказал про это Гришке, и он опять выругался.

— Дам я тебе по затылку, курносовая пятница! Надоел ты мне со своей весной хуже горькой редьки!

Наступила неделя о Страшном Суде. Накануне поминали в церкви усопших сродников. Дома готовили кутью из зерен — в знак веры в воскресение из мертвых. В этот день Церковь поминала всех «от Адама до днесь усопших в благочестии и вере» и особенное моление воссылала за тех, «коих вода покрыла, от брани, пожара и землетрясения погибших, убийцами убитых, молнией попаленных, зверьми и гадами умерщвленных, от мороза замерзших...». И за тех «яже уби меч, конь совосхити, яже удави камень, или перст посыпа; яже убиша чаровныя напоения, отравы, удавления...».

В воскресенье читали за литургией Евангелие о Страшном Суде. Дни были страшными, похожими на ночные молнии или отдаленные раскаты грома.

Во мне боролись два чувства: страх перед грозным Судом Божиим, и радость от близкого наступления Масленицы. Последнее чувство было так сильно и буйно, что я перекрестился и сказал:

— Прости, Господи, великие мои согрешения!

Масленица пришла в легкой метелице. ... От людей пахло блинами. Богатые пекли блины с понедельника, а бедные с четверга. Мать пекла блины с молитвою. Первый испеченный блин она положила на слуховое окно в память умерших родителей. Мать много рассказывала о деревенской Масленице, и я очень жалел, почему родителям вздумалось перебраться в город. Там все было по-другому. В деревне Масленичный понедельник назывался — встреча; вторник — заигрыши; среда — лакомка; четверг — перелом; пятница — тещины вечерки; суббота — золовкины посиделки; воскресенье — проводы и прощенный день. Масленицу называли также Боярыней, Царицей, Осударыней, Матушкой, Гуленой, Красавой. Пели песни, вытканые из звезд, солнечных лучей, месяца-золотые рожки, из снега, из ржаных колосков.

В эти дни все веселились, и только одна церковь скорбела в своих вечерних молитвах. Священник читал уже великопостную молитву Ефрема Сирина «Господи и Владыка живота моего». Наступило Прощеное воскресенье. Днем ходили на кладбище прощаться с усопшими

сродниками. В церкви, после вечерни, священник поклонился всему народу в ноги и попросил прощения. Перед отходом ко сну земно кланялись друг другу, обнимались и говорили: «Простите, Христа ради», и на это отвечали: «Бог простит». В этот день в деревне зорнили пряжу, т.е. выставляли моток пряжи на утреннюю зарю, чтобы вся пряжа была чиста. Снился мне грядущий Великий пост, почему-то в образе преподобного Сергия Радонежского, идущего по снегу и опирающегося на черный игуменский посох.

А. Чехов.

*Отрывок из рассказа «Блины»*

Поддаются времена, и исчезают мало-помалу на Руси древние обычаи, одежды, песни; многое уже исчезло и имеет только исторический интерес, а между тем такая чепуха, как блины, занимает в современном российском репертуаре такое же прочное и насиженное место, как и 1000 лет тому назад. Не видно конца им и в будущем... Принимая во внимание почтенную давность блинов и их необыкновенную, веками засвидетельствованную стойкость в борьбе с новаторством, обидно думать, что эти вкусные круги из теста служат только узким целям кулинарии и благоутробия... Обидно и за давность и за примерную, чисто спартанскую стойкость... Право, кухня и чрево не стоят тысячи лет.

## ПРАЗДНОВАНИЕ МАСЛЕНИЦЫ В ДРУГИХ ХРИСТИАНСКИХ СТРАНАХ

В западноевропейских христианских странах есть соответствующий русской Масленице «жирный вторник» — «марди гра» (*фр.* mardi gras). На Кипре отмечают апокрию. В Германии в рейнских горах празднуют «карневаль» (*Karneval*), в Майнце и его окрестностях «фастнахт» (*Fastnacht*), в Швабии «фасснет» (*Fassnet*), а в Баварии «фашинг» (*Fasching*). Различаются не только названия праздника, но и отмечают его везде по-разному. Так, в странах Западной Европы Масленица плавно переходит в общенародный карнавал, где на время празднования смолкают ссоры и споры, везде царит безудержное веселье, смех и юмор.

Особенно знаменит своими масками и костюмами десятидневный венецианский карнавал (*ит.* carnelevart — «убирать мясо»), продолжающийся, как и положено всем масленичным праздникам, до первого дня католического Великого поста, который у католиков начинается в «Пепельную среду». В прежние времена в ночь на «Пепельную среду» сжигали в очаге или на костре все остатки скоромной пищи, чтобы они во время поста не вводили в соблазн, — отсюда и название.

В Германии до сих пор широкой известностью пользуется карнавал в Рейнской области — Рейнланде. Безудержное веселье начинается с Масле-

ничного четверга и продолжается до вторника. Гуляющие поют, танцуют, пьют горячительные напитки и флиртуют. На улицах веселятся ряженые всех возрастов, в разнообразных костюмах. Детям достаются сладости, которые участники карнавального парада горстями бросают в толпу с разукрашенных автомобилей, а взрослым частенько подносят по рюмке шнапса. Вызывает восхищение фантазия, с которой оформляют карнавальные автомобили: мимо пестрой толпы проплывают замки и парусные корабли, между ними шествуют оркестры, которые исполняют известные карнавальные песни.

На масленичных празднествах на юго-западе Германии участники надевают деревянные маски ведьм и чертей, а также маски фантастических животных. В каждой местности есть своя фигура карнавального шута.

Вне Европы самый знаменитый — это пятидневный масленичный карнавал в Рио-де-Жанейро, тоже продолжающийся до католической «Пепельной среды». На это время город официально переходит во власть карнавала. Мэр Рио-де-Жанейро в присутствии сотен жителей Рио, туристов и прессы вручает ключи от города фольклорным «хозяевам» праздника — тучному шутовскому королю Момо, королеве карнавала и двум «принцессам». Карнавал открывается выступлениями детских школ самбы, и уже весь город живет в круглосуточном веселом праздничном ритме.



## БЛИНЫ

**Б**лины разного типа, различной консистенции, из многих видов муки с десертными, овощными, фруктовыми, пряными наполнителями известны почти у всех народов мира. Особенное развитие это блюдо получило у славянских народов — в основном его специфическая дрожжевая разновидность, а не изделие из пресного теста.

Кстати, интересно, что о приготовлении любых блинов и блинчиков говорят «печь», а не «жарить» — ведь раньше блины пекли в русской печке, их не нужно было переворачивать.

Блинчики готовят не только на Масленицу, но по разным другим поводам. До настоящего времени сохранялся обычай в качестве первого блюда за поминальным столом подавать блины. Раньше на Руси было принято блинами завершать свадьбы.

Блины — одно из самых древних кулинарных блюд, не требующее больших затрат. Для их приготовления необходим минимум муки при максимуме жидкости (воды, молока), так как



нужно получить очень жидкое тесто. Кроме того, объем теста значительно увеличивается при использовании дрожжей, соды, разрыхлителя.

Очень удобно выпекать блины из готовой блинной муки разного состава. Приготовленное из нее тесто легко сделать более сдобным и сладким, внося нужные ингредиенты.

Хорошо выпеченный блин — гордость хозяйки, здесь требуются определенные знание, умение, навыки, ведь пословица утверждает: «Та же мучка, да другая ручка».

Есть несколько секретов приготовления вкусных блинов, о некоторых из них мы вам расскажем. Обязательно просеивайте муку для блинов, даже если уверены, что она абсолютно чистая — просеивание разрыхляет муку воздухом, и тесто потом становится мягким и пышным. Просеивать муку надо непосредственно в момент приготовления блинов.

При приготовлении блинов можно использовать только свежие яйца, причем перед добавлением яиц в тесто их необходимо хорошо взбить.

Важно правильно подобрать сковороду. Для дрожжевых блинов больше подходит сковорода с толстым дном (лучше чугунная), а тонкие пресные блинчики отлично выпекаются на любой современной сковороде с антипригарным покрытием. Сковороду нужно тщательно раскалить, смазать маслом и по первому блину определить количество нужного для выпечки теста.

## РУССКИЕ БЛИНЫ

По преданию, славяне узнали секрет дрожжевого теста через скифов от жителей причерноморских греческих поселений. Традиционные русские дрожжевые блины получаются рыхлыми, мягкими, пышными, пористыми. В результате готовые блины прекрасно впитывают жидкое масло, сливки, сметану и становятся нежными, сочными и блестящими.

Вот что писал о блинах А.И. Куприн: «Блин красен и горяч, как горячее всесогревающее Солнце, блин налит растопленным маслом, — это воспоминание о жертвах, приносимых могущественным идолам. Блин — символ солнца, красных дней, хороших урожаев, ладных браков и здоровых детей».

В основном, блины различаются взятым сырьем (мукой — пшеничная, гречневая, пшенная и др., водой или молоком, видом масла, наличием или отсутствием сахарного песка и яиц), а вот процесс изготовления, как правило, одинаков в любой рецептуре.

### Красные блины

При приготовлении без заваривания, чтобы дрожжевые блины получались достаточно рыхлыми, нежными и ноздреватыми, в готовое тесто перед самой выпечкой осторожно вносят

сливочно-белковую смесь. Причем сначала взбивают сливки и потом в них вводят взбитые белки.

*4 1/2 стакана муки, 4 стакана молока, по 25 г дрожжей и сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 2 ч. ложки сахарного песка, растительное масло, соль.*

1. В кастрюле в молоке развести 2 стакана муки, дрожжи и сливочное масло, дать подойти. Тесто взбить, желтки растереть с сахарным песком и солью.

2. В тесто добавить остальную муку, растертые желтки, взбить. Сливки взбить, ввести в них белки и вмешать в тесто. Дать подойти.

3. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

### **Гречневые блины на воде**

Качество выпеченных блинов зависит от количества масла для смазывания сковороды. Если масла недостаточно, блины начнут пригорать. Избыток масла на сковороде не позволяет тесту равномерно разливаться по поверхности, в результате блины получатся толстыми и неровными.

*4 стакана гречневой муки, 25–30 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, сметана, топленое масло, растительное масло, соль.*

1. В миске развести 1 стакан гречневой муки в 1 стакане холодной воды. Затем заварить 3 1/2 стаканами горячей воды, размешать.

2. Полученную массу остудить до теплого состояния, вмешать разведенные дрожжи, дать тесту подойти. Добавить остальную муку, сахарный песок, соль, размешать, дать подойти.

3. Выпекать блины с двух сторон на раскаленной и смазанной растительным маслом сковородке. Теплую сметану взбить с растопленным топленым маслом и полить блины при подаче к столу.

### **Простые дрожжевые гречневые блины**

Тесто для простых классических блинов легко приготовить двумя вариантами: получить сначала опару из половины муки, затем вымесить тесто или всю муку залить для опары половиной молока по рецептуре.

*4 стакана гречневой муки, 4 1/2 стакана молока, 25–30 г дрожжей, сметана, сахарная пудра, растительное масло, соль.*

1. По первому варианту в миску всыпать 2 стакана муки. В небольшом количестве молока развести дрожжи, влить их в посуду с мукой, размешать. Оставить на 1 час 30 мин., чтобы опара поднялась. Всыпать остальную

муку, посолить, влить молоко, вымесить тесто и оставить для подъема на 2 часа.

2. По второму варианту поставить опару из всей муки на горячем молоке (2 стакана), остудить. Вмешать разведенные дрожжи, дать подняться (2 часа). Развести опару оставшимся молоком, посолить, вымесить, дать тесту еще раз подняться (1 час 30 мин.).

3. Выпекать блины на раскаленной, смазанной растительным маслом сковородке с двух сторон. Подавать блины к столу со взбитой с сахарной пудрой сметаной.

### Сдобные гречневые блины

На основе таких блинов готовят блинник. Это род круглого пшеничного пирога, который начиняют мелкосеченными гречневыми блинами, пересыпанными измельченными вареными яйцами, жареным луком, грибами и гречневой кашей.

*4 стакана гречневой муки, 2–3 стакана молока, 3 яйца, 30 г дрожжей, 3–4 ст. ложки сахарного песка, 3–4 ст. ложки сливочного масла, растительное масло, сметана, соль.*

1. В кастрюле 2 стакана гречневой муки обдать 2 стаканами кипятка, размешать, чтобы не было комков. Остудить до температуры парного

молока. Развести в 1/2 стакана теплой воды дрожжи и влить их в кастрюлю.

2. Опару взбить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить остальную муку, молоко, сахарный песок, яйца, растопленное сливочное масло (2–3 ст. ложки), соль. Вымесить и поставить в теплое место на 1 час 30 мин.

3. Затем начинать печь блины, раскалив сковороду, смазанную растительным маслом.

4. Готовые блины складывать стопкой, смазывая сливочным маслом каждый блин, сохранить теплыми. Подать к столу со сметаной.

### Гречневые блины заварные

При выпечке жидкое блинное дрожжевое тесто следует зачерпывать половником осторожно, чтобы оно не опало, — тогда блины получатся пышными.

*4 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, растительное и топленое масло, соль.*

1. Развести в 1/2 стакана теплой воды дрожжи. Всыпать в кастрюлю 2 стакана гречневой муки, обдать ее 2 стаканами кипятка, тщательно размешать, чтобы не было комков.

2. Когда масса остынет до температуры парного молока, влить в опару подготовленные

дрожжи. Опару тщательно взбить, накрыть полотенцем и поставить в теплое место.

3. Когда опара увеличится в объеме в 2–3 раза, добавить оставшуюся муку, молоко, сахарный песок, соль. Снова взбить и поставить тесто в теплое место, накрыв полотенцем.

4. Как только тесто снова подойдет, можно печь блины. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом и выпекать блины с двух сторон. При подаче полить блины растопленным топленым маслом.

### **Заварные гречнево-пшеничные блины**

Ровный и одинаковый для всех выпекаемых блинов слой масла получается, если его не наливают на раскаленную сковороду, а смазывают ее перед выпечкой каждого блина. Для смазки подходит разрезанная пополам луковица, наколотая на вилку.

*1 1/2 стакана пшеничной муки, 3 1/2 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 25–30 г дрожжей, 2 яйца, 1 ч. ложка сахарного песка, сливочное масло, соль.*

1. В кастрюлю влить 2 2/1 стакана теплой воды, развести дрожжи. Всыпать пшеничную муку и 1 1/2 гречневой, размешать и дать подойти.

2. Всыпать остальную гречневую муку, размешать и вновь дать подойти. Заварить тесто

кипящим молоком, остудить до теплого состояния. Затем добавить сахарный песок, соль, 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, дать подойти.

3. Раскаленную сковороду смазать растопленным сливочным маслом. Выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

### Полугречневые блины

К моменту выпечки блинное тесто по консистенции должно напоминать густую сметану. Для этого соотношение жидкости и муки в тесте должно быть примерно одинаковым. В понятие жидкости в блинном тесте входит молоко (или вода), растопленное масло, яйца, сливки, разведенные дрожжи.

*По 1 1/2 стакану пшеничной и гречневой муки, 1–2 ст. ложки сахарного песка, 2 желтка, 1 белок, 2 ст. ложки сливочного масла, 3/4 стакана сметаны, 1 1/2 ч. ложки сухих дрожжей, 2–2 1/2 стакана молока, растительное масло, соль.*

1. В эмалированной подогретой миске смешать гречневую муку с сахарным песком, солью и дрожжами. Сливочное масло растопить в кастрюле с 1/2 стакана молока.

2. Затем втереть его в мучную смесь, размешать, накрыть полотенцем. Поставить в теплое место подходить на 1 час.



3. В кастрюле подогреть 1 1/2 стакана молока, смешать с пшеничной мукой, желтками и сметаной. Влить это тесто в тесто из гречневой муки, размешать.

4. При необходимости добавить еще теплого молока до нужной консистенции и оставить подходить еще на 1 час. Взбить белок в плотную пену, осторожно вмешать в приготовленное тесто.

5. Разогреть большую сковороду, смазать растительным маслом. Тесто размешать половником, выливать на сковороду порциями так, чтобы они растекались в круги.

6. Выпекать тесто около 2 мин. до появления пузырьков и дырочек на поверхности. Затем блины аккуратно перевернуть и печь до готовности.

### **Безопарные дрожжевые блины**

Выпеченные безопарные блины рекомендуется подать со сметаной, взбитыми с сахарной пудрой сливками или медом.

*6 стаканов (с верхом) муки, 6 стаканов молока, 4 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки сливочного масла, 60 г дрожжей, растительное и топленое масло, соль.*

1. Дрожжи тщательно развести в кастрюле в небольшом количестве молока, добавить соль, сахарный песок. Затем влить теплое молоко,

размешать. Добавить муку, яйца, вымешать до однородной консистенции. Ввести растопленное сливочное масло и перемешать.

2. Кастрюлю накрыть полотенцем и поставить тесто на 3–4 часа в теплое место для брожения. По мере того как оно будет подниматься, следует несколько раз осадить его.

3. Сковороду раскалить с растительным маслом. Выпекать на ней блины, при умеренном нагреве, с двух сторон.

4. Лучше подавать блины сразу со сковороды, полив растопленным топленым маслом.

### Блины боярские

К нежным боярским блинам рекомендуется подать малосоленую кету или семгу, которую можно приготовить из замороженной рыбы. Нарезать размороженное филе (400–500 г) рыбы ломтиками, сложить в стеклянную банку. Всыпать 2 ст. ложки соли и 1 ст. ложку сахарного песка, влить 1 ст. ложку растительного масла. Закрыть банку крышкой, встряхнуть несколько раз и оставить на ночь.

*1 1/2 стакана пшеничной муки, 2 1/2 стакана гречневой муки, 2 стакана молока, 1 стакан сливок, 1/2 стакана сметаны, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки сахарного песка, 25 г дрожжей, растительное (или топленое) масло, соль.*

1. В эмалированной кастрюле довести до кипения 1 стакан молока, охладить до теплого. В небольшом количестве его развести дрожжи. Соединить их с остальным кипяченым молоком, постепенно всыпать всю гречневую муку, размешивая.

2. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить опару в теплое место на 1–2 часа. Затем добавить в опару 1 стакан некипяченого молока, сливки, желтки, растертые со сметаной, сахарным песком, сливочным маслом и солью, и, не переставая размешивать, всыпать пшеничную муку.

3. Посуду с вымешанным тестом поставить в теплое место еще на 2 часа. Затем ввести в поднявшееся тесто взбитые белки, перемешивая снизу вверх.

4. Чистые сухие сковороды (лучше чугунные) сильно разогреть, смазать растительным (или топленым) маслом. Половником выливать на сковороды тесто и выпекать блины с двух сторон.

### **Пшеничные блины на молоке**

Оригинальные блины можно испечь из муки, полученной из размолотой пшеничной крупы. У них приятный, слегка ореховый привкус, а готовят их по рецептам гречневых блинов.

*1 стакан пшенной крупы, 1 1/3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 25 г дрожжей, 100 г сливочного масла, растительное масло, ягодный сироп, соль.*

1. Пшеничную крупу тщательно промыть сначала в холодной воде, затем в кипятке, воду слить. Сварить крупу до готовности в молоке. Развести дрожжи в небольшом количестве теплого молока (или воды).

2. Протереть кашу через сито в миску, остудить. Добавить разведенные дрожжи, муку, тщательно вымесить. Накрыть миску полотенцем и поставить опару в теплое место, чтобы подошла.

3. В поднявшуюся опару добавить 2 ст. ложки сливочного масла, желтки, соль и тщательно перемешать. Белки взбить и осторожно вмешать в тесто снизу вверх. Оставить тесто на 20–30 мин. для расстойки.

4. Раскалить сковороду, смазать ее растительным маслом, используя половину сырого картофеля или луковицы. Выливать жидкое тесто половником на сковороду. Когда на поверхности появятся пузырьки, блин перевернуть и обжарить с другой стороны.

5. Выложить блины стопкой на большую тарелку, перекладывая сливочным маслом. Сверху поместить кусочек сливочного масла. Когда масло растопится, залить блины ягодным сиропом.

## Гречнево-пшеничные блины

Традиционно блины различают и называют по тому виду муки или крупы, которые используют при их изготовлении: пшеничные, ржаные, гречневые, гречнево-пшеничные, пшеничные, гречнево-пшеничные, манные. Таким образом, разнообразной является сама основа блинов.

*200 г гречневой муки, 200 пшеничной крупы, 200 г пшеничной муки, 15–20 г дрожжей, 1 ч. ложка сахарного песка, растительное масло, соль.*

1. Пшеничную крупу промыть 4–5 раз кипятком. Залить ее в кастрюле 2–3 стаканами воды и сварить жидкую кашу, хорошо разварив крупу, остудить. Объем кашицы должен быть около 500 г.

2. Добавить в кастрюлю с кашей пшеничную муку, дрожжи, тщательно размешать, дать подойти. Всыпать гречневую муку, сахарный песок, соль, размешать, дать подойти.

3. Приготовленное тесто обварить горячей водой, развести его до консистенции сметаны. Оставить тесто на 15 мин.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной маслом, с двух сторон.

## Блинчики с творогом, маком и изюмом

Такие деликатесные блинчики рекомендуется подать к столу с фруктовым соком, консервированным компотом или топленым молоком.

*1 стакан муки, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 1 1/2 стакана молока, 200 г творога, 50 г мака, 3/4 стакана изюма (без косточек), сливочное и растительное масло, сахарный песок, соль.*

1. Тщательно промыть изюм, измельчить в кофемолке мак. Всыпать их в кастрюлю с 1/2 стакана горячего молока и прогреть при слабом нагреве до загустения, всыпать сахарный песок по вкусу. Снять начинку с плиты, остудить, вмешать творог и 2 желтка.

2. В эмалированную кастрюлю просеять муку, влить, размешивая, 1 стакан молока, посолить. Яйцо взбить с 2 белками и вмешать в тесто.

3. Раскалить сковороду, смазанную растительным маслом. Выпекать блинчики с одной стороны. Выложить каждый блинчик на разделочную доску. Поместить начинку и свернуть в трубочку.

4. Небольшой глубокий противень смазать растительным маслом. Выложить в противень блинчики, смазать растопленным сливочным маслом.

5. Запечь блинчики в духовке при 170–180°C до золотистого цвета. При подаче выложить блинчики на блюдо.

### **Блины с яблоками**

Готовые блины нужно складывать на подогретое блюдо стопкой и накрыть салфеткой. Можно поместить выпеченные блины до подачи в

теплую духовку, однако лучше всего подавать горячие блины сразу к столу со сковороды — с пылу, с жару.

*200–300 г яблок, 100–120 г муки, 2 яйца, 1/2–3/4 стакана молока, растительное масло, сахарный песок, молотая корица, соль.*

1. В эмалированной посуде взбивать яйца, постепенно всыпая по вкусу соль и сахарный песок, вливая молоко. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, очень мелко нашинковать.

2. В кастрюлю просеять муку, влить порциями яично-молочную смесь, перемешивая. Добавить подготовленные яблоки, вымесить.

3. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом. Испечь блины с двух сторон, снять со сковороды. При подаче посыпать молотой корицей.

### Княжеские блины

Конечно, княжеские блины восхитительны с экзотической ананасовой начинкой и замечательно подходят на десерт. Однако они хороши на праздничном столе и без начинки — тогда их подают с икрой или малосольной семгой, смазав предварительно топленным маслом.

*2 стакана муки, 150 г сливочного масла, 8–10 яиц, отдельно белки и желтки, 4 ст. ложки*

*сахарного песка, тертая цедра 1/2 лимона, 1 стакан сливок, топленое масло, соль.*

*Для начинки: мякоть 1 ананаса, сахарная пудра.*

1. На холоде растереть в миске растопленное сливочное масло добела. В загустевшее масло вмешать желтки, сахарный песок, цедру лимона, муку и соль.

2. Полученную массу развести сливками, вмешать взбитые в плотную пену белки. Для начинки измельчить в миксере мякоть 1 ананаса с пудрой.

3. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной топленным маслом, с одной стороны. Выложить их на разделочную доску (выпеченной стороной вниз). Положить на половину каждого блина ананасовую начинку. Накрыть другой половиной блина, сложить пополам. Посыпать сахарной пудрой.

4. Переложить блины на смазанную топленным маслом сковороду. Обсушить в духовке при температуре 160–180°C в течение 5–7 мин. Вынуть блины из духовки и подать к столу.

### **Блины на кефире**

Вместо ягодного варенья такие нежные блинчики можно подать с растопленным на водяной бане шоколадом со сливочным маслом.

*3 стакана (с верхом) муки, 2 3/4 стакана кефира (или простокваши), 3 яйца, отдельно белки и*



*желтки, 3 ст. ложки топленого масла, 1 1/2 ст. ложки сахарного песка, густое ягодное варенье, сахарная пудра, растительное масло, соль.*

1. В эмалированную кастрюлю всыпать муку. Добавить растертые с сахарным песком желтки, размягченное топленое масло, посолить, размешать и оставить на 15–20 мин.

2. Развести приготовленное тесто кефиром до консистенции сметаны. Взбить белки, добавить в тесто, осторожно перемешать. Сразу начать печь блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом.

3. На каждый выпеченный блин поместить ягодное варенье, свернуть в 4 раза, выложить на тарелку, посыпать сахарной пудрой.

### **Скороспелые блинчики**

При любом способе приготовления теста дрожжевого, бездрожжевого или из блинной муки на всех стадиях его важно взбивать и растирать очень тщательно, чтобы не образовались комочки.

*2–3 стакана муки, 2 стакана молока, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, сахарный песок, растительное масло, сахарная пудра, сливки, соль.*

1. В кастрюле смешать теплое молоко и 2 стакана воды. Добавить взбитые яйца, растопленное

сливочное масло, сахарный песок и соль по вкусу, перемешать.

2. Постепенно всыпать муку, тщательно размешивая до однородной консистенции. Из полученного жидкого теста на раскаленной, смазанной растительным маслом сковороде печь тонкие блинчики, подрумянивая с двух сторон.

3. Готовые блинчики складывать в 2 раза, выложить на подогретое блюдо. Полить сливками и посыпать сахарной пудрой.

### Молочные блинчики с начинкой

Молочные блинчики можно подать без начинки. Смазать каждый блинчик вареньем, сложить в 4 раза, выложить на круглое блюдо в виде большого цветка. Украсить дольками киви, апельсина, листиками мяты.

*1 1/2 стакана муки, 2 1/2 стакана молока, 3 яйца, отдельно желтки и белки, 1/2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки топленого масла, 1 стакан меда, 1 стакан ядер грецких орехов, разноцветный мармелад, сахарная пудра, соль.*

1. В эмалированной миске смешать желтки с частью молока, прибавить соль, сахарный песок и, помешивая, всыпать муку. Добавить разогретое сливочное масло. Вымесить тесто,

постепенно вливая остальное молоко, затем вмешать взбитые белки.

2. Разогретую сковороду смазать топленным маслом. Набирая тесто половником, быстро выливать его на сковороду, выпекать блины с обеих сторон. Ядра орехов измельчить, мармелад нарезать мелкими кусочками.

3. Для начинки ядра орехов смешать с медом. На каждый готовый блинчик положить начинку, складывать вчетверо.

4. Перекладывать на нагретое блюдо, покрывая перевернутой тарелкой. Подавать, посыпав сахарной пудрой и кусочками мармелада.

### **Блинчики из овсяных хлопьев**

Раньше, когда в крестьянских семьях запасы муки с трудом удавалось дотянуть до весны, блины часто замешивали на муке из необрушенного овса. Они получались довольно грубыми. Сейчас из овсяных хлопьев можно испечь нежные блинчики и подать их к столу с шоколадным соусом или шоколадной стружкой.

*250 г овсяных хлопьев, 2 стакана молока, 2 яйца, 1 яблоко, 100 г шоколада, 1/2 стакана сливок, шоколадная стружка, сахарный песок, растительное масло, соль.*

1. Овсяные хлопья залить молоком в эмалированной посуде и дать им набухнуть в течение

1 часа. Яблоко очистить, удалить семенные корочки, измельчить.

2. Добавить к набухшим овсяным хлопьям взбитые яйца, яблоко, сахарный песок по вкусу и соль. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, печь блинчики с двух сторон.

3. Для начинки разломать шоколад на кусочки. Сливки подогреть, переставить на водяную баню. Добавить кусочки шоколада и растопить.

4. На каждый блинчик выложить начинку, свернуть в трубочку, поместить на порционные тарелки, посыпать шоколадной стружкой.

### **Блинчики с ореховой начинкой**

Превосходный вкус таких блинчиков обусловлен вкусом используемых орехов (фундук, грецкие, кедровые, пекан, миндаль, арахис). Особый нюанс придаст предварительная обжарка ядер орехов на сухой сковороде.

*3 стакана муки, 2 стакана молока, 2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан ядер орехов, нарезанный разноцветный мармелад, растительное масло, сахарный песок, соль.*

1. В эмалированной кастрюле взбить яйца, размешать с теплым молоком и 2 стаканами воды. Добавить 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, соль и сахарный песок. Всыпать постепенно, тщательно размешивая, муку.

2. Небольшие чугунные сковороды разогреть, смазать растительным маслом. Из приготовленного теста выпекать тонкие блинчики, подрумянивая их с двух сторон.

3. Измельченные ядра орехов смешать с мелко нарезанным разноцветным мармеладом.

4. Положить начинку на блинчики, свернуть их, выложить на смазанную растительным маслом сковороду или небольшой глубокий противень.

5. Разогреть духовку до температуры 160°C и поставить в нее блинчики на 3–5 мин. Подавать к столу в той посуде, в которой блинчики запекали.

### Блинчики с творогом и орехами

Замечательная начинка для таких блинчиков получается из брынзы. Раскрошить в миске около 400 г брынзы, добавить 3–4 ст. ложки сахарного песка, 5 ст. ложек измельченных обжаренных ядер арахиса, 1/3 стакана сметаны. Тщательно перемешать.

*2 стакана муки, 2–3 стакана молока, 1 яйцо, 3 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки растительного масла, 2 1/2 стакана творога, 1 желток, 2 ст. ложки измельченных ядер орехов, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарной пудры, лимонная цедра, соль.*

1. В кастрюлю влить 1 стакан холодного молока, добавить яйцо, 1 ст. ложку сахарного песка, соль. Перемешать, постепенно всыпать просеянную муку. Затем влить в тесто остальное молоко до получения нужной консистенции.

2. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом. Выпекать тонкие блинчики с одной стороны. Если они получаются толстыми, то влить в тесто немного молока.

3. Для начинки в миску с протертым через сито творогом добавить желток, сахарный песок, соль, лимонную цедру, измельченные ядра орехов, перемешать. На поджаренную сторону каждого блинчика положить творожно-ореховую начинку, завернуть в трубочку.

4. Подготовленные блинчики выложить на разогретую со сливочным маслом сковороду и обжарить до золотистого цвета. При подаче посыпать блинчики сахарной пудрой.

### **Блинчики с овощной начинкой**

Когда блинчики готовят с начинкой, то свернуть их можно по-разному: пополам, трубочкой, конвертом, треугольником.

*1–1 1/2 стакана муки, 2 стакана молока, 3 яйца, 20 г шпика, 1/2 ст. ложки сахарного песка, 3 ст. ложки растительного масла, 300 г смеси замороженных овощей (томаты, баклажаны, цветная*

*капуста и др.), рубленая пряная зелень, сахарный песок, соль.*

1. В эмалированной миске смешать яйца с солью, сахарным песком, добавить 1/2 стакана молока, размешать. Всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков. Тесто развести оставшимся молоком. Оставить на 15–20 мин.

2. Раскаленную сковороду обильно смазать кусочком шпика. Выпекать на сковороде тонкие блинчики с двух сторон.

3. Для начинки мелко порезанные овощи (не размораживая) обжарить на сковороде в растительном масле. Посолить, всыпать щепотку сахарного песка, перемешать, добавить в конце пряную зелень.

4. Готовые блинчики разложить на порционные тарелки, в центр каждого положить овощную начинку. Сложить края блинчиков конвертом и полить соусом, образовавшимся при жарке овощей.

### Изысканные блинчики с фруктами

Десерт из тонких блинчиков с начинкой из южных фруктов уместен на любом праздничном столе. Блинчики отлично получаются с начинкой из замороженных фруктов, слегка подваренных с сахарной пудрой и молотой корицей.

*1 1/2 стакана муки, 2–3 яйца, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песка, растительное масло, соль.*

*Для начинки: 2 киви, 1 манго, 1–2 апельсина, 30 г шоколада, 1/2 стакана молока.*

1. Приготовить блинное тесто по предыдущему рецепту, оставить на 20–30 мин.

2. Очистить киви и манго, мякоть нарезать кубиками. Очистить апельсины, с долек удалить кожицу, нарезать мякоть кубиками. Все фрукты сложить в миску, через 30 мин. слить в другую посуду сок.

3. Растопить шоколад на водяной бане с молоком. Полученный соус влить во фруктовую смесь, перемешать.

4. Выпекать блинчики на сковороде, смазанной растительным маслом. На каждый блинчик положить приготовленную начинку, сложить конвертом или свернуть в трубочку. При подаче полить ранее слитым фруктовым соком.

### **Маняые блины**

При приготовлении дрожжевых блинов важно следить, чтобы жидкое тесто не перебродило, так как в нем созданы весьма благоприятные условия для развития дрожжей. Из перебродившего теста блины получаются бледными и кислыми.



*1 1/2 стакана манной крупы, 1 стакан муки, 25–30 г дрожжей, 2–2 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, густое ягодное варенье (или джем), растительное масло, соль.*

1. В эмалированной миске заварить манную крупу кипятком до консистенции каши. Выдержать под крышкой до температуры парного молока.

2. Вмешать в кашу разведенные теплым молоком дрожжи, муку, вымесить. Оставить на 2 часа для подъема.

3. Добавить яйца, размягченное сливочное масло, сахарный песок, соль и перемешать. Оставить тесто на 1 час для подъема.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон. Подавать к столу, полив густым ягодным вареньем (или джемом).

### **Сметанные блины**

Настоящие дрожжевые блины получаются только на небольших чугунных сковородах. Такие сковороды не рекомендуется мыть водой, их чистят, раскаляя на сковороде соль, которую удаляют бумажными салфетками.

*3 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 2 стакана сметаны, 5 белков, 2 ст. ложки*

*сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 стакан молока, густое ягодное варенье, растительное масло, соль.*

1. Вылить в кастрюлю 1 стакан теплой воды, развести в ней дрожжи, всыпать гречневую муку, тщательно перемешать. Поставить опару в теплое место для брожения на 2 часа.

2. Выложить в большую эмалированную миску сметану, всыпать пшеничную муку и замесить негустое тесто. Добавить в него тщательно взбитые белки, предварительно охлажденные, размягченное сливочное масло, перемешать.

3. Подошедшую опару на гречневой муке выложить в миску с тестом из пшеничной муки. Добавить теплое молоко с растворенными в нем солью и сахарным песком. Взбить тесто.

4. Смазать растительным маслом раскаленную чугунную сковороду, выпекать блины с двух сторон. К блинам подать густое ягодное варенье.

### **Сметанные блины с припеком**

Интересен старинный секрет приготовления мягких блинов: в тесто вливают немного масла. Чтобы получить суховатые блины, масло не добавляют, а вносят желтки и гречневую муку.

*1 стакан гречневой муки, 3 стакана пшеничной муки, 4–5 белков, 2 ст. ложки сливочного масла,*

*2 стакана сметаны, 25–30 г дрожжей, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сахарного песка, растительное масло, соль.*

*Для припека: 3–4 яйца, 2 луковицы, растительное масло.*

1. Яйца сварить вкрутую, очистить, порубить. Лук очистить, нашинковать, обжарить на сковороде с растительным маслом, при желании подсолить.

2. По предыдущему рецепту испечь блины. Выкладывать блины на большую сковороду (порциями по 2–4 шт.), на каждый положить яйца и жареный лук.

3. Запечь блины в духовке при температуре 160–180°C в течение 10 мин.

4. Выкладывать готовые блины порциями на подогретые тарелки.

### **Гурьевские блины**

Скороспелые гурьевские блины можно приготовить проще и быстрее, заменив яйца желтками (6 шт.). Рекомендуются подать блины к столу с консервированным клубничным или вишневым компотом.

*4 стакана муки, 4–5 яиц, отдельно белки и желтки, 2 стакана простокваши (или кефира), 3–4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны, растительное масло, соль.*

1. В эмалированной кастрюле растереть муку с желтками и сливочным маслом. Развести простоквашей, посолить.

2. Вымесить тесто до однородной консистенции, осторожно ввести взбитые в пену белки. Поставить на расстойку на 20 мин.

3. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон. Подавать к столу со сметаной.

### Блины на соде

Вкус блинов получится более изысканным, если взять топленое молоко, заменив лимонный сок апельсиновым, а растительное масло — топленым.

*По 1 1/2 стакану пшеничной и гречневой муки, 3–4 стакана молока, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки соды, 2 ст. ложки лимонного сока, растительное масло, высокожирные сливки, соль.*

1. В эмалированную кастрюлю всыпать пшеничную и гречневую муку, развести теплым молоком. Добавить желтки, сахарный песок, соль, растопленное сливочное масло и замесить тесто. Соду развести 2 ст. ложками воды.

2. Соединить соду и лимонный сок, сразу, пока сода шипит, смешать их с тестом. Белки

взбить и ввести в тесто, перемешивая снизу вверх. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета.

3. Подавать горячие блины к столу со взбитыми высокожирными сливками.

### Яблочные дрожжевые блины

Такие блины просто великолепны с апельсиновой начинкой. С 2 апельсинов аккуратно срезать цедру, нарезать ее тонкими полосками. Апельсины разделить на дольки, снять с них кожу, измельчить и смешать с толчеными ядрами орехов. На каждый блин выложить начинку, сложить или скрутить в трубочки. Выложить на тарелку, украсить полосками апельсиновой цедры.

*3 стакана муки, 1 1/2 стакана молока, 3 кисломолочных яблока, 3 желтка, 30–40 г дрожжей, сливки, растительное масло, соль.*

1. В эмалированную миску с теплым молоком добавить разведенные небольшим количеством подогретого молока дрожжи. Всыпать необходимое количество муки, чтобы замесить жидкое тесто. Накрывать миску полотенцем и поставить в теплое место на 2 часа.

2. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, испечь в духовке при температуре

140°C, протереть через сито или взбить в блендере в пюре. Смешать подошедшее тесто с приготовленным яблочным пюре, добавить остальную муку, желтки, посолить.

3. Тесто размешать и развести сливками до консистенции сметаны. Оставить при комнатной температуре, накрыв полотенцем, на 1 час, чтобы тесто еще раз поднялось.

4. Раскалить сковороду, смазать растительным маслом и испечь блины с двух сторон, складывая в тарелку.

### **Блины яичные с яблоками и орехами**

Для придания экзотического нюанса попробуйте дополнительно добавить к яблокам кокосовую стружку, а затем посыпать ею готовые блины вместе с ядрами орехов.

*3 стакана муки, 3 стакана молока, 10 желтков, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка сливочного масла, 4–5 яблок, ядра любых орехов, растительное масло, соль.*

1. Растереть в кастрюле желтки с солью и сахарным песком. Всыпать муку, добавить сливочное масло, молоко и замесить жидкое тесто, тщательно взбивая.

2. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом. Половником вылить на сковороду приготовленное жидкое тесто. Когда тесто

начнет пузыриться, широкой лопаткой перевернуть блин и обжарить с другой стороны до золотистого цвета.

3. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать дольками и обжарить на сковороде, когда она освободится после выпечки блинов. Ядра любых орехов измельчить.

4. Выложить блины, сложенные в 4 раза, на блюдо, украсить каждый дольками яблок, посыпать измельченными ядрами орехов.

### Ржаные блины с припеком

К ржаным блинам рекомендуется подать луковый соус: 6 стеблей зеленого лука нарезать мелкими колечками. Залить кефиром (1 стакан), перемешать, приправить черным молотым перцем, перелить в соусник.

*3/4 стакана ржаной муки, 300 г моркови, 300 г брокколи, 3–4 яйца, 2 стакана молока, 4 луковицы, 6 ст. ложек растительного масла, томатный соус, соль.*

1. Брокколи разделить на соцветия, промыть, мелко нарезать. Очищенную морковь нарезать тонкой соломкой. Репчатый лук очистить и нарезать полукольцами.

2. В эмалированной кастрюле из ржаной муки, яиц и молока замесить жидкое тесто. Дать ему постоять 30 мин., посолить. Половину

растительного масла разогреть на сковороде и обжарить подготовленные овощи (5 мин.)

3. Затем овощи снять со сковороды и перемешать в кастрюле с тестом. Раскалить на сковороде растительное масло и выпекать блины обычным способом с двух сторон.

4. Подать блины к столу с томатным или другим острым соусом.

### Простые картофельные блины

Картофельные блины вкусны сами по себе, а также хороши в качестве гарнира к блюдам из рыбы, морепродуктов, грибов и овощей.

*1 кг картофеля, 2 яйца, 1/2 стакана муки, молоко (по потребности), сахарный песок, молотая корица, топленое масло, сметана, соль.*

1. Картофель вымыть, очистить, натереть на крупной терке, отжать сок. Выложить картофельную массу в миску.

2. Добавить в миску теплое кипяченое молоко, сахарный песок по вкусу, посолить и размешать.

3. Взбить яйца, добавить их в приготовленную смесь, постепенно перемешивая, всыпать муку и корицу. При необходимости влить еще молоко, размешать.

4. Разогреть в сковороде топленое масло, выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета. Подавать к столу со сметаной.



### **Пикантные картофельно-морковные блины**

Особенно удачно из картофеля с морковью получаются оригинальные блины с луком и чесноком, которые используют в качестве гарнира или как второе обеденное блюдо, обильно посыпанное рубленой пряной зеленью.

*700 г картофеля, 300 г моркови, 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1–2 луковицы, 2 зубчика чеснока, растительное масло, майонез, черный перец молотый, соль.*

1. Картофель и морковь вымыть, натереть на крупной терке по отдельности, отжать сок. Выложить картофель с морковью в миску. Влить кипяченое молоко, перемешать.

2. Лук и чеснок очистить, натереть и обжарить в сковороде в масле, слегка подсолив. Добавить в картофельно-морковную массу лук, чеснок, перец, соль, взбитые яйца. Постепенно, перемешивая, всыпать муку.

3. Оставить приготовленное тесто на 20–30 мин. Затем выпекать блины в сковороде с разогретым растительным маслом. Выкладывать стопкой на плоскую тарелку, подать к столу с майонезом.

### **Картофельные дрожжевые блины**

Такие пышные дрожжевые блины подают с любым острым соусом: томатным, грибным,

луковым, чесночным, яблочным. Можно использовать готовый соус или приготовить его дома с томатной пастой, маринованными огурчиками, готовой горчицей, рубленой пряной зеленью.

*2 стакана муки, 4 стакана молока, 7–8 шт. картофеля, 1/2 стакана сливок, 40 г дрожжей, 2 ст. ложки сливочного масла, 5 яиц, отдельно желтки и белки, растительное масло, острый соус, рубленая пряная зелень, соль.*

1. В кастрюлю влить 2 стакана чуть теплого молока, развести в нем раскрошенные дрожжи и оставить при комнатной температуре. Когда дрожжи подойдут, всыпать муку и замесить опару. Накрыть кастрюлю полотенцем и поставить опару в теплое место на 2 часа.

2. Очищенный картофель отварить, протереть через сито или взбить в блендере в мягкое пюре, добавить сливочное масло и сливки, перемешать. Желтки растереть с солью. Белки взбить в плотную пену.

3. Когда опара подойдет, добавить в нее картофельное пюре, соль, растертые желтки и взбитые белки. Перемешать внизу вверх, влить молоко и дать тесту подойти (1 час).

4. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом и выпекать блины с двух сторон. Подать с острым соусом, посыпав рубленой пряной зеленью.

### Таркованные блины

Вместо ржаной муки можно использовать гречневую муку, причем, в отличие от других блинов из сырого картофеля, для таркованных особенно важен картофельный сок, который в других случаях обычно удаляют.

*1/3 стакана ржаной муки, 1 кг картофеля, 4–5 ст. ложек подсолнечного масла, 1/2 ч. ложки соды, кетчуп или грибной соус, соль.*

1. Приготовить таркованную массу. Для этого очистить картофель, натереть на крупной терке, поместить в миску вместе с выделившимся соком. Добавить в миску муку, соду, соль, дать постоять 10 мин., взбить.

2. На раскаленной сковороде, смазанной подсолнечным маслом, выпекать блины обычным способом с двух сторон. Сложить блины в кастрюлю, смазывая маслом.

3. Поместить блины в кастрюле в горячую духовку, разогретую до температуры 140–160°C, оставить на 5–7 мин. Вынуть блины из духовки, выложить на тарелки, отдельно в соуснике подать пикантный кетчуп или грибной соус.

### Блины из тыквы

В современной кулинарии все чаще жирные сметану и сливки заменяют йогуртом. Причем, в зависимости от выпеченных блинов,

используют взбитые простой, сладкий или ягодный йогурт.

*1 кг мякоти тыквы, 1 л молока, 15 г дрожжей, 3 яйца, 50–70 г муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 200 г сахарного песка, растительное масло, йогурт (или сметана), соль.*

1. Мякоть тыквы сварить, приготовить в миске пюре. Влить в него теплое молоко, добавить разведенные дрожжи, яйца и муку. Тщательно вымесить тесто и поставить на 2 часа в теплое место.

2. Затем добавить в тесто растопленное сливочное масло (1 ст. ложка), сахарный песок, посолить по вкусу. Вновь вымесить тесто и держать его в теплом месте до тех пор, пока не поднимется.

3. Раскалить сковороду (лучше чугунную), смазать ее растительным маслом. Выпекать блины с двух сторон и складывать стопкой в миску, постоянно смазывая сливочным маслом. Подать к столу с йогуртом (или сметаной).

### **Морковные блины**

Подобные блины выпекают и по рецептам китайской кулинарии, конечно исключив дрожжи (т.е. не нужно будет готовить опару), а гречневую муку заменив 150 г тофу (соевого творога).

*4 моркови, 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан гречневой муки, 4 стакана молока, 30 г дрожжей, 1/2 стакана сливок, 3 яйца, отдельно желтки и белки, 1 ст. ложка сахарного песка, растительное масло, острый кетчуп, соль.*

1. В миске смешать 2 стакана теплого молока, пшеничную муку и разведенные водой дрожжи. Оставить опару для подъема на 2 часа. Морковь сварить в подсоленной воде, очистить, натереть на мелкой терке.

2. Вмешать в опару натертую морковь, гречневую муку, 2 стакана молока, сливки, желтки, сахарный песок, соль.

3. Добавить взбитые в плотную пену белки, перемешивая снизу вверх. Оставить тесто на 1 час для подъема.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон. Подать с острым кетчупом.

### **Блины с квашеной капустой**

Для выпечки капустных блинов подойдет тефлоновая или любая другая сковорода. Готовые блины используют в качестве гарнира к рыбным, овощным и грибным блюдам.

*1 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки дрожжей, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка растительного масла, 1/2 стакана квашеной капусты, капустный*

*рассол, рубленый укроп (или зелень петрушки), топленое масло.*

1. В кастрюлю с подогретой до температуры 30–40°С воду (2 стакана) положить дрожжи, сахарный песок, просеянную муку и замесить тесто.

2. Квашеную капусту отжать, мелко порубить, положить в тесто, добавить рассол по вкусу. Тесто перемешать и поставить для брожения на 2 часа.

3. Тесто обмять, влить растительное масло, вымесить. Печь блины на смазанной маслом сковородке, наливая тесто тонким слоем. Готовые блины подавать с топленым маслом, посыпав укропом (или зеленью петрушки).

### **Налестники с творогом**

Нежные налестники получаются с готовой творожной массой. Подают их к столу с чаем, кофе, компотом, молоком.

*700 г муки, 3–4 стакана молока, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 1 стакан варенья (или сметаны), 3 ст. ложки растительного масла, 200–250 г творога, 2 ст. ложки сахарного песка, соль.*

1. Для начинки отделить белки двух яиц от желтков. В посуде взбить белки с сахарным

песком. Творог протереть через сито и соединить со взбитыми белками.

2. Для теста остальные яйца и оставшиеся желтки двух яиц тщательно взбить в эмалированной посуде с молоком. Растопить сливочное масло, соединить со взбитыми с молоком яйцами. Постепенно всыпать муку и соль, взбить до однородной консистенции.

3. На небольших раскаленных сковородах, смазанных растительным маслом, выпекать тонкие блинчики.

4. Разложить их на разделочной доске, поместить на них начинку, сложить конвертом, сразу выложить на порционные тарелки. При подаче полить вареньем (или сметаной).

### Блинчатый пирог

Наиболее целесообразная высота блинчатого пирога — 10 см. Блинчатый пирог — разновидность блинов, наслоенных стопкой один на другой и переложенных между собой различной начинкой. Приготовленную стопу блинов можно не выкладывать в форму, а смазать с боков смесью яиц, муки и молока, поместить на сковороду, затем запечь в духовке.

*3–4 стакана муки, 1 стакан сливок, 2 стакана молока, 3 ст. ложки сливочного масла, 25 г дрожжей, 3–4 яйца, белки и желтки отдельно,*

*1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка сахарного песка, растительное масло, соль.*

*Для прослойки: 200–300 г замороженного шпината, 1 стакан жареного лука, 100–150 г вареного лосося, раскрошенная брынза, сахарный песок, соль.*

1. В кастрюле вскипятить 1 стакан молока, охладить до теплого. Отлить 1/3 стакана молока и развести в нем дрожжи. Влить остальное кипяченое молоко, постепенно всыпать половину муки, перемешивая.

2. Поставить опару в теплое место на 2 часа. Влить в опару некипяченое молоко, сливки, добавить растертые со сметаной, сливочным маслом, сахарным песком и солью желтки, размешать.

3. Затем, постоянно размешивая, постепенно всыпать оставшуюся муку. Поставить тесто в теплое место на 2 часа. Осторожно ввести взбитые белки.

4. Выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Для прослойки смешать шпинат с сахарным песком и жареным луком, посолить.

5. Выложить блины в форму с отделяемым дном, прослаивая кусочками вареного лосося, брынзой и подготовленным шпинатом. Запекать в духовке при 160°C около 5 мин. Вынуть пирог из духовки, переложить на блюдо.



## Блинный торт

Такой замечательный торт легко приготовить из блинной муки. Причем можно использовать ранее приготовленные блины или блинчики. Прослаивать их можно, по вашему вкусу, клубничным или земляничным вареньем, шоколадным соусом, предварительно подваренными с сахарной пудрой, и измельченными фруктами.

*Блинная мука для 8–10 блинов, 300–400 г творога, 100 г изюма (без косточек), клубничное варенье, высокожирные сливки, растительное масло.*

1. Испечь из блинной муки 8–10 больших блинов (по диаметру формы) на сковороде, смазанной маслом.

2. Промытый изюм смешать с творогом, при желании добавить немного сливок. Смазать маслом разборную форму.

3. Выкладывать в форму по одному блину, прослаивая приготовленным творогом. Запекать в духовке при температуре 180°C в течение 20 мин.

4. Вынуть выпечку из духовки, выложить на блюдо.

5. Полить торт клубничным вареньем или шоколадным соусом, украсить взбитыми сливками.

## Блины в мировой кулинарии

На Масленицу (да и не только) можно испечь блины и блинчики, предлагаемые мировой кулинарией. Их готовят к праздничному и повседневному столу в качестве десерта, закуски и второго блюда. Во французской кулинарии издавна известны блинчики «Сюзетт» с яблоками в кальвадосе, фламбированные, блины с нектаринами. Не менее великолепны творожные блинчики по-австрийски, яблочные блинчики по-итальянски, десертные балканские блины из кукурузной муки. К завтраку, ужину, даже в обед на второе можно подать пикантные или пряные блины по-итальянски, по-ирландски, по-индийски, по-мексикански.

### Творожные блинчики

Десертные блинчики по-австрийски можно подать к праздничному столу, посыпав шоколадной стружкой с молотыми ядрами миндаля.

*1 стакан муки, 1 стакан молока, 1 ст. ложка сметаны, 2 яйца, 1 ч. ложка сахарного песка, 1 ст. ложка растительного масла, сливочное масло, нарезанное стружкой, сахарная пудра, соль.*

*Для начинки: 50 г сливочного масла, 100 г сахарного песка, тертая цедра 1 лимона, 2 яйца, отделить желтки и белки, 50 г изюма (без косточек),*

*400 г творога, 1 ст. ложка сметаны, 1 ст. ложка сахарного песка, сахарная пудра, соль.*

1. Просеять муку в эмалированную миску и добавить молоко, сметану, яйца, соль, сахарный песок и растительное масло. Вымесить гладкое тесто и оставить на 1 час. Еще раз хорошо перемешать. Растопить в горячей сковороде немного сливочного масла.

2. Половником вылить на сковороду жидкое тесто и дать ему растечься очень тонким слоем. Печь блинчики с двух сторон, складывая стопкой.

3. Для начинки взбить размягченное сливочное масло с 50 г сахарного песка, солью и цедрой лимона. Вмешать желтки. Добавить изюм и творог, постепенно подмешать в смесь взбитое масло с сахарным песком.

4. Взбить белки с оставшимся сахарным песком в плотную пену и смешать с массой.

5. Намазать блинчики ровным слоем начинки, свернуть трубочкой. Разрезать их посередине и уложить в смазанную сливочным маслом форму разрезом вверх (блинчик к блинчику).

6. Взбить яйцо со сметаной и сахарным песком, полить блинчики. Сверху положить кусочки сливочного масла и запекать в духовке при 200°C в течение 25 мин. Вынуть блинчики из духовки, посыпать сахарной пудрой и подать в форме.

## Блины из кукурузной муки

Дрожжевые блины из кукурузной муки в балканских странах часто готовят, завернув в них начинку из измельченных абрикосов (100 г), засыпанных в миске сахарной пудрой (3 ст. ложки).

*100 г кукурузной муки, 120 г пшеничной муки, 2 стакана молока, 1–2 ст. ложки сахарного песка, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 25–30 г дрожжей, 2 ст. ложки сливок, растительное масло, соль.*

1. В эмалированной кастрюле вскипятить молоко. Заварить им кукурузную муку, тщательно размешать и, накрыв посуду крышкой, оставить для остывания. Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока.

2. Когда кукурузная масса остынет, ввести в нее разведенные в теплом молоке дрожжи. Всыпать пшеничную муку, сахарный песок, размешать и поставить в теплое место, чтобы тесто подошло.

3. Когда на поверхности теста появятся пузырьки, добавить растертые желтки, взбитые белки и сливки, посолить. Размешать тесто и поставить на дображивание.

4. Раскалить сковороду с растительным маслом. Налить на нее большой ложкой готовое

тесто и печь блины до золотистого цвета с двух сторон. Подавать на стол готовые горячие блины с растопленным сливочным маслом.

### Блины с нектаринами

Если десертные французские блины готовят в сезон, когда нет нектаринов или персиков, то можно в качестве начинки использовать варенье из персиков либо абрикосов.

*1 1/2–2 стакана муки, 80 г сахарного песка, 2 ч. ложки (с верхом) разрыхлителя, 1/4 пакетика ванильного сахара, 2 стакана молока, 2 яйца, молотая корица, растительное масло, соль.*

*Для начинки: 4 нектарина, 2 ст. ложки лимонного сока.*

*Для соуса: 40 г сливочного масла, 4 ст. ложки меда.*

1. В кастрюле смешать муку, сахарный песок, разрыхлитель, корицу и ванильный сахар. Тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком, влить молоко.

2. Вымешать в однородное жидкое тесто. Затем добавить взбитые яйца и соль. Тесто на 20 мин. поставить на расстойку.

3. Промыть кипятком нектарины, снять кожицу, мякоть разрезать пополам, удалить косточки. Каждую половинку нектарина разрезать вдоль на 4 дольки, затем нарезать ломтиками толщиной 3 мм. Сбрызнуть лимонным соком.

4. На маленькой сковороде, смазанной растительным маслом, испечь 16 блинов. Держать в тепле, пока все блины не будут готовы.

5. Для соуса на сковороде слегка разогреть сливочное масло, снять пену, перемешать с медом и вымешать в однородную массу.

6. На 4 блина уложить ломтики нектаринов и на порционной тарелке положить блины друг на друга. Затем разрезать на 4 части, полить медовым соусом и сразу подать к столу.

### **Блинчики «Сюзетт» с апельсинами**

Измумительные французские блинчики — изысканное угощение, секрет которого заключается во фламбировании, т.е. в обжигании пламенем. Замечательный вкус блинчиков подчеркнет ванильное мороженое.

*250 г муки, 250 г молока, 50 г сливок, 1 яйцо, 2–3 ст. ложки сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 2 апельсина, 4–6 ст. ложек апельсинового ликера.*

1. В эмалированную миску просеять муку, в центр влить яйцо. Добавить сахарную пудру (1 ст. ложку), молоко и сливки, перемешать. При необходимости влить немного воды до получения нужной консистенции. Образовавшееся жидкое тесто оставить на 30 мин.

2. Смазать сливочным маслом раскаленную сковороду, выпекать блинчики с двух сторон.

Переложить блинчики на подогретое блюдо, поместить в теплую духовку. С одного апельсина теркой снять цедру в блюде. Очистить оба апельсина, удалить белую кожицу, нарезать кружками (по 0,5 см).

3. Приготовить апельсиновое масло, смешав 50 г размягченного сливочного масла с оставшейся сахарной пудрой и апельсиновой цедрой.

4. Растопить примерно половину апельсинового масла в большой сковороде, обжарить кружки апельсинов. Блинчики разогреть в оставшемся апельсиновом масле. Свернуть каждый блинчик в 2 раза, чтобы получились треугольники.

5. Отодвинуть кружки апельсинов к краю сковороды, в центр поместить подготовленные блинчики, подогреть. Полить кушанье ликером, поджечь и сразу подать к столу.

### Блинчики «Сюзетт»

Превосходного «пламенного» эффекта при приготовлении блинчиков легко достигнуть и при более простом рецепте — без апельсинового масла, только вместе с ликером добавляют еще и коньяк.

*80–100 г муки, 1 1/2 стакана молока, 1–2 яйца, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, соль.*

*Для заливки: 3 ст. ложки сливочного масла, 4 ст. ложки сахарного песка, сок 2 апельсинов, сок 1 лимона, по 1–2 ст. ложки апельсинового ликера и коньяка.*

1. Для блинчиков смешать в миске муку, сахарный песок, соль. Постепенно, помешивая, влить взбитое с яйцами молоко.

2. Добавить 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, перемешать. Полученное тесто оставить на 15–20 мин. при комнатной температуре. Сковороду раскалить, смазать сливочным маслом.

3. Выпекать блинчики с двух сторон, выкладывать на тарелку и поместить в духовку (60–70°C).

4. Растопить на сковороде сливочное масло и карамелизировать — расплавить, помешивая, сахарный песок. Влить свежесжатый сок апельсинов и лимона, быстро довести смесь до кипения.

5. Добавить коньяк и апельсиновый ликер. Каждый блинчик свернуть в 2 раза, выложить на сковороду и фламбировать, т.е. поджечь, сразу с пламенем подать к столу.

### **Десертные блинчики с яблоками в кальвадосе**

Кальвадос — знаменитый французский алкогольный напиток — производится в Нормандии. Чтобы приготовить безалкогольный десерт,



нужно заменить кальвадос качественным яблочным соком.

*1 1/2 стакана молока, 100 г муки, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки сливочного масла 1/2 ч. ложки тертой цедры лимона, сахарная пудра, соль.*

*Для начинки: 2 яблока, 2 ст. ложки кальвадоса, 3 ст. ложки лимонного сока, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка.*

1. Для теста смешать в миске муку, соль и сахарный песок. В другой миске взбить молоко с яйцом. Помешивая, постепенно влить молоко в миску с мукой.

2. Добавить 2 ст. ложки растопленного сливочного масла и лимонную цедру. Оставить тесто на 15 мин. при комнатной температуре. Смазать сковороду тонким слоем сливочного масла.

3. Зачерпнув половником немного теста, вылить на сковороду. Держа за ручку, покачать сковороду, чтобы тесто покрыло все дно. Блинчики выпекать по 2 мин.

4. Каждый блинчик один раз перевернуть лопаткой. Блинчики выкладывать на тарелку и поместить в теплую духовку. Вымытые яблоки очистить, разрезать каждое на 4 части, удалить семенные коробочки и нарезать дольками.

5. Растопить на сковороде 1 ст. ложку сливочного масла, добавить яблоки, лимонный сок, кальвадос и сахарный песок. Обжарить яблоки

примерно 2 мин. (они должны остаться чуть твердыми). Положить на блинчики яблоки, красиво сложить, поместить на блюдо, при подаче посыпать сахарной пудрой.

### Швейцарские блинчики с сыром

Блинчики можно приготовить по 2 шт. на порцию, запекая в небольших формочках, посыпав рубленой пряной зеленью.

*250 г муки, 2 стакана молока, 3–4 яйца, 20 г на- струганного сливочного масла, 2–3 ст. ложки тертого сыра, растительное масло, соль.*

*Для соуса: 2 луковицы, 1 ст. ложка сливочного масла, 1–2 ст. ложки муки, 1 стакан грибного бульона, 1 стакан молока, 200 г тертого сыра, 3 ст. ложки сливок, 1 ст. ложка водки, тертый мускатный орех, белый (или черный) перец молотый, соль.*

1. Из муки, молока, яиц и соли замесить достаточно жидкое тесто. Оставить на 20–30 мин. На разогретой сковороде, смазанной растительным маслом, испечь с двух сторон 8–10 блинчиков.

2. Для сырного соуса очистить, нарезать кубиками лук, обжарить в сковороде на сливочном масле до прозрачности.

3. Всыпать муку, влить бульон и молоко, прокипятить. Заправить мускатным орехом, перцем, солью, перемешать. Добавить тертый сыр и сливки, вскипятить и влить водку.

4. Каждый блинчик полить сырным соусом, скатать в трубочку, выложить в ряд в небольшой глубокий противень. Залить оставшимся соусом.

5. Посыпать сливочным маслом и тертым сыром. Запекать блинчики в духовке при 180°C в течение 15 мин. Подать к столу в противне.

### **Блинчики с грибной начинкой**

Такие оригинальные блинчики готовят с разнообразными начинками: из овощей, из творога с изюмом и яйцами, из сыра с пряной зеленью.

*250 муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана минеральной воды, 4 яйца, растительное масло, соль.*

*Для начинки: 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 400 г шампиньонов (или вешенок), 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, черный перец молотый, соль.*

1. Муку всыпать в миску, сделать в центре углубление. Влить тонкой струйкой смесь молока с минеральной водой, постоянно перемешивая.

2. Оставить тесто на 15 мин., затем вмешать в него яйца и соль. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, испечь с двух сторон тонкие блинчики.

3. Для начинки очистить грибы и луковицы, измельчить. Растопить в сковороде сливочное

масло, обжарить лук, грибы, рубленую зелень петрушки около 10 мин., посолить, поперчить, перемешать.

4. Выложить блинчики на разделочную доску, поместить на них горячую грибную начинку. Свернуть блинчики рулетиком и подать на подогретом блюде.

### Блинчики под шоколадным соусом

Деликатесные фламбированные блинчики с ореховой начинкой как нельзя лучше подходят для праздничного стола, в том числе и на Масленицу. Их можно быстро и просто приготовить из блинной муки.

*Блинная мука для 12–14 блинчиков, 2–3 ст. ложки сахарного песка, 150 г ядер любых орехов, 3 ст. ложки жирных сливок, тертая цедра 1 апельсина, 4 ст. ложки рома, 50 г сливочного масла.*

*Для соуса: 100 г шоколада, 1 стакан молока, 1 ст. ложка порошка какао.*

1. Из блинной муки по инструкции испечь 12–14 блинчиков. Половину ядер орехов растереть в блендере в порошок, остальные измельчить. Смешать все ядра орехов с сахарным песком, сливками, цедрой апельсина и 1–2 ст. ложками рома в пасту.

2. Выкладывать блинчики на разделочную доску. На каждый блинчик поместить по 1 ст.

ложке пасты-начинки, свернуть в короткие трубочки, загнув внутрь края.

3. Для соуса разломать шоколад на кусочки, растопить на водяной бане в горячем молоке, всыпав порошок какао. На большой сковороде растопить сливочное масло, немного обжарить подготовленные блинчики.

4. Оставшийся ром вылить на сковороду с блинчиками и, когда закипит, осторожно поджечь. После того как пламя погаснет, переложить блинчики на сервировочные тарелки, полить шоколадным соусом.

### **Яблочные блинчики по-итальянски**

Главное для выпечки блинчиков — качественная сковорода и умение наклонять ее так, чтобы тесто растекалось по всему дну. К блинчикам можно подать шоколадный соус: темный горький шоколад (50 г) расплавить на водяной бане и подмешать взбитые сливки или сметану.

*500 г яблок, 100 г муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 стакана сахарного песка, 1 ст. ложка ликера, тертая цедра 1 лимона, растительное масло, сахарная пудра, кокосовая стружка.*

1. Очистить яблоки, удалить семенные коробочки, нарезать тонкой соломкой. В эмалированной миске взбить яйца, муку, молоко,

сахарный песок, ликер, цедру лимона, добавить яблоки, перемешать, оставить на 20 мин.

2. Раскаленную сковороду смазать растительным маслом. Испечь блинчики с двух сторон до золотистого цвета.

3. Подавать блинчики, посыпав сахарной пудрой, смешанной с кокосовой стружкой.

### Слоеные блины-рулетики

С точки зрения привычного понятия, такое итальянское кушанье, вероятно, не все отнесут к блинам. Однако этот замечательный десерт, несомненно, прекрасно дополнит праздничный стол.

*450 г тонколистового слоеного теста, 100 г сливочного масла, 350–400 г смеси сушеных инжира, кураги и фиников, 100 г ядер миндаля, 100 г абрикосового варенья (или джема), 1 ч. ложка молотой корицы, 150 г сахарного песка, 4 ст. ложки меда.*

1. Промыть и измельчить инжир, курагу, финики. Ядра миндаля бланшировать, удалить коричневую кожицу, измельчить.

2. Для начинки смешать подготовленные сушеные фрукты, ядра миндаля, абрикосовое варенье (или джем) и корицу. Для сиропа растворить сахарный песок в 1/2 стакана воды, довести до кипения. Варить 10 мин., добавить мед, перемешать и остудить.

3. Раскатать тесто, разрезать на куски (25–15 см). Смазать один кусок растопленным сливочным маслом, положить сверху другой и тоже смазать.

4. Поместить на тесто немного приготовленной начинки. Завернуть края и скрутить рулетики.

5. Смазать небольшой противень маслом, выложить на него блины-рулетики. Запекать в духовке около 35 мин. при температуре 180°C. При подаче выложить блины-рулетики на блюдо, полить медовым сиропом.

### Кукурузные блинчики с тунцом

Вместо тертого сыра в итальянских блинчиках можно использовать сыр, нарезанный тонкими ломтиками. В конце выпечки в духовке выложить на блинчики ломтики сыра и после его расплавления сразу подать к столу.

*1–1 1/2 стакана кукурузной муки, 2 яйца, 2–2 1/2 стакана молока, 70 г маргарина, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 банка тунца (или сайры) в масле, 2 ч. ложки рубленой зелени петрушки, тертый сыр, черный перец молотый, соль.*

1. В миске смешать яйца с кукурузной мукой, солью, постепенно добавляя 1 стакан молока и 20 г растопленного маргарина. Из смеси на раскаленной сковороде, смазанной маргарином, испечь 10–12 блинчиков (диаметром 15 см).

2. Для начинки в кастрюле растопить 50 г маргарина с пшеничной мукой, добавить молоко, соль, черный перец, зелень петрушки.

3. Готовить при слабом нагреве, постоянно помешивая (5–6 мин). Снять кастрюлю с плиты, положить мелко нарезанного сцеженного тунца (или сайру), перемешать.

4. На каждый блинчик положить рыбную начинку, свернуть. Поместить блинчики на смазанный маргарином противень, поставить в духовку на 15–20 мин. при температуре 180°C. При подаче посыпать тертым сыром.

### **Пряные блинчики по-ирландски**

Традиционно такие блинчики готовят из овсяной муки (ее можно получить, размолотом овсяные хлопья). Подавать их к столу следует горячими. Сверху украсить стопку блинчиков дольками лимона.

*1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сахарной пудры, 1/3 ч. ложки молотой корицы, 1/3 ч. ложки молотого мускатного ореха, 1 ч. ложка рома, растительное масло, соль.*

1. В миске яйца взболтать с молоком и сахарной пудрой (2 ст. ложки), всыпать столько муки, чтобы получилось тесто консистенции сметаны. Добавить в миску растопленное сли-



вочное масло, мускатный орех, ром, соль и перемешать.

2. В сковороде раскалить растительное масло и испечь блинчики с двух сторон. По одному выкладывать их стопкой на блюдо, пересыпая оставшейся сахарной пудрой и молотой корицей.

### Экзотические блинчики

Такими вкусными блинчиками с хрустящей кокосовой стружкой вы сможете разнообразить праздничный стол. Украшенные лимонной цедрой, они станут отличным угощением к чаю.

*2–2 1/2 стакана муки, 2 яйца, 2 стакана молока, 150 г кокосовой стружки, 2–3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 ч. ложки ванильной эссенции, сок 1/3 лимона, полоски цедры 1 лимона, растительное масло, сахарная пудра, соль.*

1. В эмалированной кастрюле вскипятить 1 1/2 стакана молока с кокосовой стружкой (50 г), охладить до комнатной температуры.

2. Смешать в миске взбитые яйца с солью, мукой (постепенно) и приготовленным молоком с кокосовой стружкой. Если тесто получится слишком густым, то следует добавить еще молока. Накрыть миску полотенцем и дать постоять около 30 мин.

3. Для начинки сахарный песок залить в кастрюле водой (1/2 стакана) и разогреть,

помешивая, до растворения. Всыпать оставшуюся кокосовую стружку, добавить ванильную эссенцию. Готовить, помешивая, до поглощения жидкости кокосовой стружкой. Влить лимонный сок, размешать.

4. На раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом, с двух сторон выпекать блинчики.

5. На каждый блинчик выкладывать по 2 ч. ложки кокосовой начинки, свернуть вчетверо. Выложить блинчики на блюдо, посыпать сахарной пудрой, украсить лимонной цедрой.

### Блины по-индийски

Такие блины принято подавать к столу, завернув в них жареное филе рыбы или тушеные овощи.

*100 г муки из нута (или гороха), 80–100 г пшеничной муки (или муки из пшена), 1 ч. ложка измельченного чеснока, 1–2 ч. ложки измельченного перца чили, 1 ч. ложка рубленой зелени кинзы, 1/2 ч. ложки толченых семян кинзы, растительное масло, соль.*

1. Всыпать в миску всю муку, добавить чеснок, перец чили, рубленую зелень и семена кинзы, соль. Влить 1/2–3/4 стакана теплой воды, взбить венчиком до консистенции сметаны.

2. Разогреть масло в сковороде с антипригарным покрытием. Выпекать блины с двух сторон до золотистого цвета. Выпеченные блины до подачи хранить в духовке.

### **Сырные блинчики с соусом чили**

Пикантные блинчики, характерные для латиноамериканской кухни, можно приготовить с рыбным фаршем вместо тертого сыра, заменив грибной бульонный кубик рыбным.

*1 стакан молока, 1/2 стакана муки, 2 сушеных перца чили, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки растительного масла, 1 грибной бульонный кубик, 2 ст. ложки томатного соуса, 1 зубчик чеснока, 2 ст. ложки мелко нарезанного лука, 1 стакан тертого сыра, 1/2 стакана высокожирных сливок, сливочное масло, черный перец молотый, соль.*

1. Бульонный кубик размять в 2 ст. ложках воды. Смешать в миске яйцо, молоко, муку и 1 ч. ложку соли, взбить, чтобы не было комков. Вылить по 3 ст. ложки теста на смазанную растительным маслом сковороду.

2. Выпекать тонкие блинчики по 30 секунд с одной стороны, перевернуть и печь еще 15 секунд. Блинчики должны получиться гибкими, светло-золотистого цвета.

3. Очистить перец чили от семян, прожарить до потемнения на сухой сковороде. Переложить

на 5 мин. в теплую воду, обсушить. Измельчить до однородного пюре перцы чили, разведенный бульонный кубик, томатный соус, чеснок, лук и молотый перец.

4. Добавить пюре в кастрюлю с разогретой 1 ст. ложкой масла; готовить без крышки около 10 мин.

5. Растительным маслом смазать разогретую сковороду. Положить по 1 ст. ложке сыра на каждый блинчик, скатать в рулетик и поместить швом вниз на сковороду.

6. Сверху намазать острым пюре с перцем чили и запечь в духовке при температуре 180°C около 20 мин. Вынуть блинчики из духовки, полить взбитыми сливками.

### **Блинчики с рыбой по-мексикански**

Из рекомендованного количества муки получается 10–12 блинчиков, своеобразный вкус которых создает пикантный овощной отвар. Для начинки особенно подойдет тресковая рыба (треска, пикша, навага).

*700 г муки, 1 яйцо, 125 г сливочного масла, 1 стакан овощного отвара, 300 филе рыбы, 1 луковичка, рубленая пряная зелень, растительное масло, черный перец молотый, соль.*

1. В эмалированной посуде из муки, яйца, масла, овощного отвара и соли приготовить гус-

тое тесто. Скатать из него шарики величиной с куриное яйцо и выдержать их 15 мин.

2. Затем раскатать шарики так, чтобы получились тонкие лепешки величиной с тарелку. Положить их на смазанную растительным маслом сковороду и печь с одной стороны 2 мин., перевернуть и печь еще 1 мин.

3. Луковицу очистить, порубить, обжарить в сковороде в масле. Рубленое рыбное филе обжарить в масле с луком, посолить, поперчить, перемешать.

4. Приготовленным фаршем начинить блинчики, скатать в трубочки. Выложить их на подогретое блюдо, посыпать пряной зеленью.



## ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА НА МАСЛЕНИЦУ

**Ж**елание и умение угостить от всей широты русской души нашло свое отражение в названии праздника — Масленица. Конечно, самые разнообразные блины — главное блюдо в это время. Но не забывайте, что на праздничный стол можно подать и другие вкусные блюда.

В приведенных ниже рецептах мясо не используется, так как Масленица для верующих — подготовка к Великому Посту, и на Масленичной неделе уже нельзя есть мясо. Зато вы можете приготовить вкусные и разнообразные кушанья из рыбы — салаты, заливное, закуски, кулебяки и другие блюда, рецепты приготовления которых приводятся в данном разделе.

Не забудьте также угостить своих домашних и гостей блюдами из молочных продуктов. Кстати, из обычного творога можно приготовить много вкусного, например, творожный кекс, пончики и сырники. Уверены, угощение на Масленицу в вашем доме будет знатное!

Раскладка в рецептах рассчитана на 4 порции.

## РЫБА

На Масленичной неделе основное после блинов блюдо — рыбное горячее, которое особенно удачно получается из замороженного филе рыб ценных пород. Чтобы в этом случае не снижались сочность и вкус рыбы, филе не рекомендуется полностью размораживать. Достаточно, если рыбу легко разрезать ножом. Отварную, жареную и запеченную рыбу готовят с разнообразными пряностями, приправами и соусами, получая обширный ассортимент превосходных блюд. На Масленичной неделе выбор хозяйки очень широк: используют сливочное масло, молоко, творог, сыр, яйца, готовят из рыбы закуски, горячие блюда, выпечку с рыбой. Рыбные закуски являются лучшим украшением праздничного стола. Для их приготовления используют отварную, припущенную, жареную, заливную, соленую, копченую, маринованную, вяленую и консервированную рыбу. Издавна деликатесными закусками считается икра лососевых и осетровых рыб, крабы и креветки.

### Рыбный салат с картофелем

Вкус традиционного салата легко варьировать. Можно использовать жареную, копченую, соленую или консервированную рыбу.

200 г отварного филе рыбы (трески, наваги, морского окуня), 400 г вареного картофеля, 2–3 консервированных зеленых томата, 2 ст. ложки лимонного сока, нарезанная полосками цедра и сок 1 апельсина, 1 ст. ложка подсолнечного масла, зелень петрушки, соль.

Для заправки: 100 г майонеза, 100 г йогурта, 1 ч. ложка горчицы, 4 ст. ложки маринада от зеленых томатов, черный перец молотый, соль.

1. Петрушку промыть и мелко нарубить. Томаты разрезать пополам, затем нарезать ломтиками. Картофель вымыть и сварить в «мундире». Слить горячую воду, промыть картофель холодной водой, слегка остудить и очистить.

2. Теплый картофель нарезать кружками (толщиной 0,5 см), выложить в миску. Посолить, влить подсолнечное масло (1 ст. ложка), апельсиновый сок (2 ст. ложки) и лимонный сок. Оставить на 30 мин. для пропитки.

3. Для заправки смешать майонез, йогурт, горчицу, томатный маринад и оставшийся апельсиновый сок. Добавить в заправку немного соли, молотого перца.

4. Выложить в салатник картофель, томаты и нарезанную отварную рыбу. Залить заправкой, перемешать и разровнять.

5. Поверхность посыпать рубленой зеленью петрушки и полосками цедры апельсина. Поставить до подачи к столу в холодильник.



## Салат из телалии с маринованными овощами

Такую закуску можно приготовить с другим отварным филе морской или речной рыбы. Если маринованные овощи заменить свежими, то салат получится менее острым.

*500 г филе телалии, 1 луковица, 1 лавровый лист, 2 моркови, 2 маринованных сладких зеленых перца, 1 маринованный огурец, 50 г каперсов, 2 ст. ложки растительного масла, 3 ст. ложек лимонного сока, 8–10 долек лимона, 3 горошка душистого перца, соль.*

1. Морковь очистить и сварить. Луковицу очистить. Филе телалии вымыть и сварить в кастрюле в небольшом количестве воды с луком, лавровым листом и душистым перцем. Рыбу вынуть, остудить; рыбный бульон процедить. Остывшую рыбу нарезать кусочками.

2. Вареную морковь, сладкий перец и огурец нарезать кубиками, соединить с рыбой и каперсами в салатнике. Охлажденный рыбный бульон приправить солью, растительным маслом, лимонным соком и полить этой заправкой салат.

3. Готовый салат поставить на 30 мин. в холодильник, накрыв салатник пищевой пленкой. При подаче украсить салат дольками лимона в виде звезды.

### **Рыбная закуска с морской капустой**

Пряный своеобразный вкус придает закуске майонез с наполнителями: перепелиными яйцами, укропом, оливками. Для этого блюда подойдет любая тощая рыба — треска, пикша, сайда, минтай, судак, морской налим.

*400 г отварной морской рыбы, 2 соленых огурца, 150–200 г майонеза, 1 красная луковица, 100 г консервированной морской капусты, соль.*

Отварную рыбу нарезать на куски, смешать с мелко нарезанными огурцами, луком и морской капустой, посолить. Заправить майонезом.

### **Закуска из соленой кеты с яйцами**

Отличная закуска по приведенному рецепту получается из скумбрии или сельди холодного копчения, рекомендуется дополнительно внести нарезанные колечками маслины.

*300 г соленой кеты, нарезанной кубиками, 4 вареных яйца, 2 ст. ложки тертого сыра, 2–3 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка томатного соуса, красный перец молотый.*

1. Нарезать кубиками 3 яйца, дольками — 1 яйцо. Сложить в салатник рыбу, нарезанные кубиками 3 яйца, поперчить, перемешать.

2. Заправить сметаной с томатным соусом, посыпать тертым сыром, украсить дольками яйца.

### **Острый рыбный салат**

Вместо майонеза салат можно заправить сметаной, взбитой с томатным соусом, в который вмешивают хрен, горчицу и измельченные оливки (или каперсы).

*600 г отварной морской рыбы, нарезанной кубиками, по 30 г тертого хрена и горчицы, 100 г зеленого лука, 150 г майонеза, соль.*

В салатник выложить нарезанную рыбу. Майонез смешать с хреном, горчицей и мелко нарезанным зеленым луком, залить рыбу, слегка посолить.

### **Закуска из сельди с творогом**

Соленая и крепкосоленая сельдь нуждается в предварительном вымачивании в холодной воде, молоке или холодном настое крепкого чая. Продолжительность вымачивания зависит от желаемой солености рыбы.

*250 г филе соленой сельди, 250 г творога, 2 ст. ложки сметаны, 200 г сливочного масла, рубленая зелень петрушка, тертый сыр, веточка петрушки.*

1. Филе сельди пропустить через мясорубку. Втереть творог, сметану, масло. Двумя ложками сформовать «яйца».

2. Обвалить их в смеси тертого сыра с рубленой зеленью петрушки. Выложить их на блюдо, украсить листиками петрушки.

### **Салат из сельди со свеклой**

Особенно вкусна сельдь с толстой спинкой, свидетельствующей о хорошей упитанности. Причем жирные сельди всегда кажутся менее солеными, чем тощие, даже при равном содержании соли.

*350 г филе сельди, 1 вареная свекла, 1 соленый огурец, 2 шт. вареного картофеля, рубленая зелень сельдерея, 200 г майонеза.*

Филе сельди нарезать мелкими кусочками. Нарезать кубиками свеклу, картофель и огурец. Смешать их в салатнике с сельдью и зеленью сельдерея, заправить майонезом.

### **Рыбный винегрет**

Для такого винегрета подходит филе трески, сайды, телпии, судака, сазана. Он получится еще вкуснее, если использовать жареную рыбу и добавить в него зеленый горошек.

*300 г филе отварной рыбы, 2 шт. вареного картофеля, 1 вареная морковь, 1 вареная свекла, 1–2 маринованных огурца, 150 г майонеза, 1 ч. ложка готового хрена, черный перец молотый, соль.*

1. Филе рыбы нарезать небольшими ломтиками. Картофель, морковь, свеклу и огурцы нарезать тонкими ломтиками.

2. Все компоненты сложить в салатник, добавить соль и перец, перемешать. Заправить винегрет майонезом с добавленным хреном.

### **Винегрет со скумбрией**

Для такого винегрета используют также филе скумбрии не только соленой, но и маринованной, холодного и горячего копчения.

*1 соленая сельдь, 2–3 шт. вареного картофеля, по 1 вареной свекле и моркови, 2–3 соленых огурца, 1 вареное яйцо, 150 г майонеза, зелень, уксус.*

1. Сельдь вымочить, очистить от кожи и костей, филе нарезать полосками. Картофель, свеклу, морковь, огурцы нарезать соломкой.

2. Заправить майонезом, уксусом, перемешать и выложить горкой в салатник. Сверху поместить полоски сельди. Украсить яйцом и зеленью.

### **Винегрет с ледяной рыбой и солеными грибами**

Маринованные и соленые грибы придают винегрету кислостый привкус, поэтому его можно приправить сахарным песком по вкусу и посыпать рубленой зеленью петрушки.

*2 ледяных рыбы (400 г), 1–2 свеклы, 2 шт. картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 1 соленый огурец, 100 г соленых грибов, рубленая пряная зелень, подсолнечное масло.*

1. Выпотрошенную рыбу отварить, удалить кости, нарезать. Свеклу, морковь, картофель сварить, очистить, порезать, сложить в салатник.

2. Произвольно нарезать лук, огурец, грибы, добавить их в салатник вместе с рыбой. Заправить подсолнечным маслом и перемешать. При подаче украсить пряной зеленью.

### **Винегрет по-деревенски**

Состав рыбных винегретов легко разнообразить, заменяя леща любой вяленой рыбой, например воблой, репу — брюквой, соленые огурцы — маринованными зелеными томатами и т.д. Украсить винегрет можно раскрошенной икрой вяленой рыбы.

*1 вяленый лещ (500 г), 2 вареных свеклы, 1 вареная репа, 1 соленый огурец, 1 ч. ложка готовой гор-*

чицы, 2 ст. ложки подсолнечного масла, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, соль.

1. Леща очистить, удалить кости, мякоть нарезать кубиками, выложить в салатник.

2. Свеклу, репу, огурец нарезать кубиками, добавить к рыбе. Всыпать петрушку, посолить, перемешать, заправить маслом с горчицей.

### Кета маринованная

Мариновать можно практически все виды рыбы: как свежую, так и соленую, как пресноводную, так и морскую. Если маринуют соленую рыбу, ее следует предварительно вымочить в воде или молоке.

800 г кеты (куском из середины рыбы), 2 горошка душистого перца, 1/3 ч. ложки молотого кориандра, 2 бутона гвоздики, кусочек корня имбиря, 1/2 стакана винного уксуса, 2 лавровых листа, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 1/2 ст. ложки соли.

1. Кету очистить, нарезать небольшими пластинами и посолить. Душистый перец, гвоздику, кориандр и имбирь завязать в марлевый узелок.

2. Налить в кастрюлю воду (2 л), положить узелок с пряностями, довести до кипения. Всыпать сахарный песок, кипятить около 30 мин., затем остудить и влить винный уксус.

3. Положить в маринад нарезанную рыбу и выдержать в течение 3–4 часов при комнатной температуре, после чего маринад отцедить.

4. Стеклянную банку стерилизовать, уложить в нее рыбу, добавить лавровый лист и вновь залить маринадом. Закрыть пластиковыми крышками и поставить в холодильник, где хранить не более 3 месяцев.

### Малосольная семга

Для более быстрого посола (в течение 8–10 часов) семгу нарезают тонкими ломтиками (а не куском). Смазывают каждый сахарно-солевой смесью, складывают в стеклянную банку, добавляют 5–6 горошков черного перца, лавровый лист. Закрывают банку крышкой и оставляют при комнатной температуре.

*600 г семги (целым куском) в коже, 1 ст. ложка сахарного песка, 2 ст. ложки соли, веточка петрушки.*

1. Семгу вымыть, обсушить бумажной салфеткой. Приготовить смесь соли и сахарного песка. В эмалированную посуду всыпать приготовленную сахарно-солевую смесь. Обвалить в ней рыбу, втирая смесь.

2. Закрыть посуду крышкой, оставить рыбу при комнатной температуре на 6–8 часов. Затем переставить посуду с рыбой в холодильник.



Через 3 дня малосольная семга будет готова к употреблению.

3. При подаче нарезать рыбу тонкими ломтиками, выложить на продолговатое блюдо, украсить листиками петрушки.

### Сиг с пряной зеленью

Различаются речные и озерные сиги, которые разнообразны по размерам и вкусу, но всегда замечательны малосольные и копченые, отварные и жареные. Приятной особенностью сиговых рыб (ряпушки, муксуна, пеляди, пыжьяна, чира, омуля) является отсутствие в них мелких костей.

*600 г филе сига (с кожей), 1 пучок укропа, 400 г сахарного песка, 3 ст. ложки крупной соли.*

1. Укроп вымыть, измельчить. Филе сига разрезать по хребтовой кости поперек. Рыбу промыть, промокнуть полотенцем. Положить горсть измельченного укропа на тарелку, сверху поместить половину рыбы (кожей вниз).

2. В миске смешать сахарный песок и соль. Посыпать этой смесью кусок рыбы, сверху — укропом. Положить вторую половину рыбы (кожей вверх). Посыпать оставшимся измельченным укропом.

3. Накрыть рыбу пленкой и перевернутой тарелкой (под гнет), оставить на 3–4 часа при

комнатной температуре. Затем поставить в холодильник на 2–3 суток, периодически поливая рыбу выделяющимся соком.

4. Перед подачей рыбу нарезать аккуратными ломтиками. Украсить по своему вкусу, например дольками лимона.

### Пряная лососевая рыба

Все виды лососевых рыб (семга, чавыча, нерка, кета, горбуша, кижуч, форель, все сиги) замечательно получаются в огуречном рассоле. Так как окраска многих из них красная или розовая различных оттенков, их рекомендуется при подаче к столу украсить яркой пряной зеленью.

*600 г лососевой рыбы, 1/3 стакана растительного масла, 2 очищенные луковицы, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1–2 лавровых листа, 3–5 горошин душистого перца, огуречный рассол, зелень петрушки и укропа, соль.*

1. Разделать рыбу на филе без костей, но с кожей и нарезать небольшими кусочками наподобие рыбных палочек. Выложить в широкую кастрюлю, смазанную растительным маслом.

2. Залить процеженным огуречным рассолом с таким расчетом, чтобы он покрывал рыбу только наполовину. Добавить лавровый лист, перец горошком и разрезанные на 4 части луковицы.

3. Проварить в течение 10 мин. с момента закипания, после чего переложить рыбу в керамическую посуду. Отвар процедить, охладить до комнатной температуры. Заправить его растительным маслом, растертым с готовой горчицей.

4. За 2–3 часа до подачи закуски на стол залить рыбу заправленным отваром и выдержать в холодильнике. Украсить зеленью петрушки и укропа.

### **Икра лососевых рыб**

Самым желательным дополнением к масляным блинам издавна считается икра всех лососевых рыб. До подачи к столу ее хранят в закрытой крышкой стеклянной баночке в холодильнике, а на стол подают в икорнице, вазочке или фаршируют икрой яйца.

*Икра в ястыке от 1 лососевой рыбы, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки соли, растительное масло.*

1. Сахарный песок и соль растворить в 1–2 стаканах горячей воды. Икру рыбы в ястыке (замороженную — не размораживать) залить в посуде приготовленным рассолом, оставить на 30 мин.

2. Вынуть икру на плоское блюдо и аккуратно чайной ложкой удалить ястык. Икру

переложить в стеклянную посуду, при необходимости подсолить и добавить чуть-чуть растительного масла. Хранить в холодильнике не более 2 суток.

3. При подаче икру можно посыпать измельченным зеленым луком, который подчеркивает ее изысканный вкус.

### Соленая икра разных рыб

В домашних условиях из сазана, судака, щуки, леща, жереха, кутума готовят пробойную икру. Готовая икра вкусна сама по себе в качестве закуски, поданная в икорнице или вазочке, подходит для бутербродов и, конечно, к горячим блинам.

*Икра в ястыке от 2–3 сазанов, 1 ч. ложка сахарного песка, 2 ч. ложки соли, черный молотый перец, рубленая зеленый лук.*

1. Вымытые созревшие ястыки рыбы поместить на плоскую тарелку. Столовой вилкой освободить от пленок, взбивая икру и наматывая пленки на вилку.

2. Зерно икры, освобожденное от пленок и кровяных сгустков, выложить в миску, посолить по вкусу. Добавить немного сахарного песка и молотого перца, всыпать рубленый зеленый лук.

3. Переложить икру в стеклянную баночку и выдержать, закрыв крышкой, 30–40 мин. До подачи к столу хранить в холодильнике.

### Заливная стерлядь

Праздничное заливное очень быстро получится из ранее отваренной рыбы, если для приготовления желе использовать желатин с приправами для рыбного заливного.

*800 г стерляди, (целым куском), 2 моркови, 1 петрушка (корень и зелень), 1 луковица, 2 соленых огурца, 2 лавровых листа, 4 горошка душистого перца, 2 ст. ложки желатина, клюква, сахарный песок, соль.*

1. Рыбу тщательно промыть холодной водой. Погрузить ее в горячую воду (85–90°C) на 3–4 мин. Вынуть из воды, тщательно очистить и обмыть холодной водой.

2. Очистить морковь, корень петрушки, лук, вымыть их и сложить в кастрюлю. Залить 1,5 л воды, вскипятить, добавить лавровый лист, душистый перец горошком, соль и сахарный песок по вкусу. Готовить 10–15 мин. при слабом нагреве.

3. Морковь вынуть и нарезать кружками. В кипящий овощной отвар положить подготовленную рыбу куском. Когда закипит при сильном нагреве, убавить нагрев и варить рыбу до готовности (15–20 мин.).

4. Сваренную рыбу вынуть шумовкой, охладить. Очистить от хрящей и кожи, нарезать широкими ломтями. Бульон процедить.

5. В кастрюле желатин залить  $1/2$  стакана холодного бульона и поставить на 40–50 мин. в теплое место для набухания.

6. Бульон от варки стерляди выпаривать, пока не останется около 1 л жидкости. С процеженного бульона снять жир и сразу же смешать с набухшим желатином. Прогреть до растворения желатина и слегка охладить полученное жидкое желе.

7. В глубокое блюдо влить  $1/3$  подготовленного желе и поставить в холодильник. На полужастывшем желе разложить ломтики рыбы. На каждый положить кружочек моркови, ягоды клюквы и листики петрушки.

8. Рядом разместить сердечки из соленого огурца. Все залить оставшимся жидким желе, поставить в холодильник до застывания.

### **Оригинальное заливное из телпии**

Одной из основных пород океанических рыб является морской окунь и его более деликатесная разновидность телпия (королевский окунь) с довольно жирным и вкусным мясом. Эта рыба широко распространена в Баренцевом, Беринговых морях, в Тихом и Атлантическом океанах.

*800 г филе телупии, 200 г крабовых палочек, 1 рыбный бульонный кубик, 1 пакетик желатина с приправами для рыбного заливного, 1 веточка петрушки, соевый соус.*

1. Из бульонного кубика приготовить 1 л бульона в сотейнике. Положить в него филе рыбы и варить при слабом нагреве около 20 мин. Аккуратно вынуть филе шумовкой на разделочную доску.

2. Нарезать телупию ровными кусками. Выложить ее на блюдо, перемежая кусочками крабовых палочек. Украсить листиками петрушки.

3. Из желатина с приправами приготовить желе. Осторожно по ножу влить жидкое желе на рыбу, стараясь не нарушить композицию.

4. Поставить в холодильник до застывания. Подавать заливное к столу с соевым соусом.

### **Заливной сазан в свекольном отваре**

Издавна высоко ценятся в России представители карповых рыб — лещ, карп, сазан, кутум, карась, линь, жерех, красноперка, рыбец. И сейчас они пользуются популярностью за их вкусовые качества.

*1 сазан (до 1,5 кг), 2 свеклы, 1 морковь, 2 луковицы, 2 лавровых листа, 5 горошков черного перца, 2 ст. ложки желатина, соль.*

1. Очищенную от чешуи рыбу выпотрошить, отрезать хвост, нарезать порционными кусками с кожей и костями. Голову отрезать, освободить от жабр и глаз, тщательно промыть.

2. Очистить свеклу и морковь, нарезать толстыми кружками. Репчатый лук очистить, разрезать каждую луковицу на 4 части. Сложить овощи в кастрюлю, залить водой (1,5 л).

3. Добавить соль, перец горошком, лавровый лист и, положив головы и хвосты рыбы, варить в течение 45 мин. под крышкой.

4. В кипящий рыбный отвар поместить куски сазана и варить 20 мин. Готовую рыбу шумовкой осторожно переложить на блюдо и украсить кружками моркови и свеклы. Рыбный бульон процедить.

5. Желатин замочить в холодной воде на 40–50 мин. до набухания. Добавить его в бульон, медленно нагревая (не кипятить!), помешивая до растворения. Жидкое желе процедить, вылить в блюдо с подготовленной рыбой. Поставить в холодильник до застывания.

### Изысканное заливное из угря

Особенно эффектно такое праздничное кушанье выглядит, если залить рыбу в кольцевой форме. Затем заливное переложить на круглое блюдо, поместив в центр рыбный или крабовый салат.



*1 угорь (до 1 кг), 1 банка консервированных крабов, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2 черешка сельдерея, по 2–3 горошка черного и душистого перца, 2 лавровых листа, 1 вареное яйцо, 1 веточка сельдерея, соль.*

1. Надрезать кожу вокруг головы угря, аккуратно снять ее всю целиком. Затем рыбу выпотрошить, отрезать голову и хвост, нарезать кусками.

2. Из воды (1,5 л), очищенной луковицы, корня петрушки, черешков сельдерея, перца горошком, лаврового листа и соли приготовить пряный отвар (около 30 мин.).

3. Добавить в отвар кожу, голову и хвост рыбы, варить еще около 30 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить.

4. Куски угря выложить в сотейник. Залить приготовленным пряным отваром, чтобы он только покрывал рыбу. Варить угря приблизительно 20 мин. при слабом нагреве. Рыбу шумовкой выложить на сервировочное блюдо.

5. Рыбный бульон процедить через плотную ткань, смоченную холодной водой. Каждый кусок рыбы украсить кусочком краба, кружком вареного яйца, листиком сельдерея.

6. Аккуратно залить рыбу в 2 приема концентрированным бульоном. Если бульон не обладает достаточной клейкостью, следует

добавить 1 ч. ложку замоченного в холодной воде и набухшего желатина. Поставить в холодильник до застывания.

### Филе судака в формочках

Судак во всем мире относится к деликатесным рыбам, так как в нем мало костей, а вкус всегда великолепен в желе, салатах и супах. Отваренное с пряными травами или обжаренное во фритюре филе судака прекрасно сочетается с дрожжевыми блинами.

*1 судак (750–800 г), 2 очищенные луковицы, 1 сладкий перец, 2 томата, 1 ст. ложка желатина, 2 вареных яйца, 1 лимон, пряная зелень, соль.*

1. Судака очистить от чешуи, выпотрошить, вымыть, отделить голову и хвост. Разрезать вдоль хребта на 2 филейных куска, отделить мякоть от костей. Голову, кости, молоки (или икру) варить в кастрюле с небольшим количеством подсоленной воды около 1 часа, добавив сладкий перец и томаты.

2. В кастрюлю с процеженным бульоном опустить филе, разрезанное на небольшие порционные куски, репчатый лук (целиком). Варить до готовности рыбы при слабом нагреве (15–20 мин.).

3. Снова процедить бульон. Предварительно замоченный в небольшом количестве охлаж-

денного бульона желатин влить в горячий бульон. Нагреть, не доводя до кипения, до растворения.

4. Небольшие высокие формочки (или креманки) установить в глубокую посуду, наполненную мелко наколотым льдом.

5. В формочки постепенно подливать остывшее желе, выкладывая по стенкам кружочки вареного яйца, икру (или молоки), веточки пряной зелени, предварительно обмакнув их в желе.

6. В середину формочек поместить рыбное филе. Долить желе до краев формочек, поставить в холодильник до застывания.

7. При подаче формочки с заливным опустить на несколько секунд в горячую воду и опрокинуть на блюдо. Украсить веточками зелени, ломтиками лимона, нарубленным желе.

### **Заливное по-русски**

Традиционное исконно русское рыбное заливное рекомендуется готовить преимущественно из ценных пород рыб. Как праздничное декоративное кушанье заливное следует подавать на специальных овальных и продолговатых блюдах, повторяющих по форме рыбу.

*1,2 кг рыбы (треска, пикша, хек, минтай), 2 луковицы, 1 свекла, 1 морковь, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошков душистого перца, соль.*

1. Очистить свежую рыбу от чешуи (сохранить), обрезать плавники, выпотрошить, промыть. Отделить хвост, голову, удалив жабры и глаза. Тушку рыбы разрезать на порционные куски. Промыть чешую рыбы, завернуть в марлю, связать.

2. На дно кастрюли положить марлю с чешуей, голову и хвост рыбы, залить 2 стаканами воды, поварить 20–30 мин. Очистить и вымыть морковь, свеклу и лук. Нарезать их кружками и добавить в кастрюлю. Уложить в нее приготовленные куски рыбы, посолить.

3. Добавить лавровый лист, перец горошком, долить горячей воды, варить около 40 мин. при слабом нагреве под крышкой.

4. Шумовкой вынуть готовую рыбу, остудить, выложить порционные куски на блюдо, придав форму целой рыбы. Вокруг разместить свеклу и морковь. Поставить в холодное место.

5. Бульон процедить. Когда он остынет, залить рыбу в 2–3 приема, оставить в холодильнике до застывания.

### **Пикантный паштет из карпа по-старинному**

Более нежный рыбный паштет по приведенному рецепту готовят из филе рыбы горячего копчения (горбуши, трески, зубатки, скумбрии, морского окуня), исключив из состава чеснок, водку и соль.

*400 г филе карпа горячего копчения, 3 ст. ложки сливочного масла, 150 г мягкого (или плавленого) сыра, 4 ст. ложки высокожирных сливок, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1 толченый зубчик чеснока, 1 ст. ложка лимонного сока, 1 ст. ложка рубленого укропа, 2 веточки укропа, 1 ч. ложка водки, черный перец молотый, соль.*

1. Измельчить в блендере филе копченой рыбы со сливочным маслом, сыром, сахарной пудрой, сливками и толченым чесноком. Постепенно влить лимонный сок и водку.

2. Полученную массу заправить рубленым укропом, перцем и, при необходимости, солью.

3. Перемешать и выложить паштет в стеклянную или фаянсовую посуду. Сверху закрыть пищевой пленкой и поставить в холодильник. При подаче украсить веточкой укропа.

### **Особый паштет из морского языка**

Готовый паштет можно выложить в овальное глубокое блюдо в форме рыбы. Сверху выложить звездочки из вареной моркови и свеклы, листики петрушки, кружки вареного яйца. Очень осторожно залить жидким желе, приготовленным по инструкции из желатина с приправами для рыбного заливного.

*500 г филе морского языка, 100 г сыра, 100 г сливочного масла, 2 стакана молока, 1 луковица,*

*1 лавровый лист, 2 ст. ложки майонеза, 1 ч. ложка готовой горчицы, черный перец молотый, соль.*

1. Луковицу очистить, сыр натереть на мелкой терке. В кастрюле залить филе рыбы горячим молоком. Положить луковицу, лавровый лист, посолить и довести до кипения при сильном нагреве.

2. Ослабить нагрев и варить филе морского языка около 15 мин. Вынуть рыбу из бульона, охладить, обсушить бумажным полотенцем. Рыбу пропустить через мясорубку или измельчить в миксере, переложить в эмалированную посуду.

3. Размягченное сливочное масло растереть с горчицей в миске, всыпать натертый сыр, перемешать. Полученную массу добавить в посуду с рыбным фаршем, тщательно перемешать, поперчить, при необходимости подсолить.

4. Выложить паштет на плоское овальное блюдо, придав форму рыбы. При подаче украсить узором из майонеза, используя корнетик.

### **Классический форшмак**

Форшмак из сельди получится нежнее, если вместо сырого яблока в паштетную массу добавить мякоть 2 печеных яблок и плавленый сырок.

*2 жирные сельди (700–800 г) пряного посола, 3 вареных яйца, 4 куска белого хлеба, 4 ст. ложки подсолнечного масла, 1 яблоко, 1 луковица, 2 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки винного уксуса,*

*черный перец молотый, горчичный порошок, рубленая зелень петрушки.*

1. Сельдь очистить, удалить голову, выпотрошить, разделать на филе. Вымочить филе в кипяченой воде или чае с молоком. У белого хлеба срезать корки, размочить в воде, отжать. Луковицу и яблоко очистить, разрезать на 4 части. Из яблока удалить семенные коробочки.

2. Филе сельди пропустить через мясорубку. Добавить лук, белый хлеб, яблоко, еще раз пропустить через мясорубку в эмалированную посуду, тщательно перемешать.

3. Отделить от белков яиц желтки, растереть их с уксусом. Белки порубить, соединить с основной массой, добавить черный перец, остальной уксус, горчичный порошок. Форшмак выложить на селедочницу или овальное блюдо в форме рыбы.

4. Желтки заправить с сахарным песком, перцем, подсолнечным маслом. Обмазать этой смесью сформированный форшмак. Посыпать рубленой зеленью петрушки.

### **Форшмак из скумбрии с творогом и орехами**

Форшмак по приведенном рецепту отлично получается из филе килек или сельди пряного посола. Его рекомендуется украсить кружками лимона и подать с мягким белым хлебом.

*1 соленая скумбрия (400 г), 2 стакана творога, 1/2 стакана сметаны, 3–4 стебля зеленого лука, 1/2 ч. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка тертого сыра, 1–2 ст. ложки молотых ядер орехов, рубленая зелень укропа.*

1. Скумбрию очистить, выпотрошить, удалить голову, снять филе с костей. Зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать.

2. Филе скумбрии с творогом дважды пропустить через мясорубку в миску. Добавить сметану, сахарный песок, мелко нарезанный зеленый лук и зелень укропа. Тщательно взбить венчиком и поставить в холодильник.

3. При подаче выложить форшмак горкой в салатник, посыпать тертым сыром, смешанным с молотыми ядрами орехов.

### **Судак под маринадом**

Блюдо получится пикантнее, если его готовить из жареной, а не отварной рыбы, причем количество чеснока нужно увеличить и добавить в маринад рубленые оливки.

*1 кг филе судака, 3 очищенных луковицы, 4 очищенные моркови, 1–2 томата, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, 3 лавровых листа, по 3 горошка душистого перца и черного перца, томатный соус, соль.*



1. Морковь натереть на крупной терке. Лук нарезать полукольцами. Томат ошпарить, удалить кожицу, измельчить. Чеснок очистить и порубить. Душистый перец растолочь.

2. Для маринада выложить лук и морковь на разогретую сковороду, влить немного горячей воды, тушить под крышкой около 10 мин. Добавить томаты, чеснок, душистый перец, перемешать и тушить еще 5–7 мин.

3. Заправить овощи томатным соусом, солью, положить 2 лавровых листа. Готовить еще 5–7 мин. при слабом нагреве, помешивая, при необходимости влить горячую воду. Удалить лавровый лист.

4. Филе судака вымыть. В кастрюле вскипятить немного воды. Добавить лавровый лист, черный перец горошком, соль, вскипятить. Положить рыбу в отвар, готовить под крышкой 15 мин. при слабом нагреве.

5. Судака осторожно вынуть шумовкой, нарезать кусочками. Выложить рыбу в глубокий салатник, сверху разместить маринад.

6. До подачи хранить рыбу в холодильнике, затем посыпать рубленой зеленью петрушки.

### **Корюшка под красным маринадом**

В северных водах России водится много корюшковых рыб, причем некоторые из них пресноводные, другие постоянно живут в морской

воде или из морей заходят в реки. Различают невскую, ладожскую, онежскую и морскую корюшку. Свежая рыба всех видов имеет приятный запах свежего огурца.

*1 кг корюшки, мука, растительное масло, пряная зелень, черный перец молотый, соль.*

*Для маринада: 3 моркови, 1 корень петрушки, 3 луковицы, 5 ст. ложек растительного масла, 1 стакан томатного пюре, 1/3 стакана лимонного сока, 1–2 лавровых листа, 6 горошков душистого перца, 2–3 бутона гвоздики, сахарный песок, соль.*

1. Рыбу очистить, выпотрошить, отрезать головы и хвосты. Рыбу разделать, отделив филе. Посолить и поперчить филе, обвалять в муке и обжарить в сковороде с растительным маслом до готовности.

2. Из голов, хвостов, костей рыбы, 2 стаканов воды, молотого перца, соли и пряной зелени сварить бульон, процедить, отлить 1 стакан.

3. Для маринада очистить, вымыть морковь и корень петрушки, натереть на крупной терке. Репчатый лук очистить, нарезать полукольцами. Подготовленные овощи сложить в кастрюлю, влить растительное масло и слегка поджарить.

4. Добавить томатное пюре и тушить под крышкой при слабом нагреве 20 мин., периодически помешивая. Затем развести 1 стаканом рыбного бульона, добавить лимонный сок, лавровый лист, перец горошком, гвоздику, сахар-

ный песок и соль. Все вместе прокипятить в течение 10–15 мин., остудить.

5. Поджаренное охлажденное филе рыбы выложить на овальное блюдо, залить приготовленным маринадом и выдержать 2–3 часа при комнатной температуре, накрыв пищевой пленкой. При подаче украсить пряной зеленью.

### **Рыба под белым маринадом**

Для придания более острого вкуса в охлажденную маринованную рыбу добавляют мелко натертый хрен. Рыбу под маринадом лучше готовить за 1 сутки до подачи.

*700 г филе любой рыбы, растительное масло, веточки зелени петрушки, черный перец молотый, соль.*

*Для маринада: 4 луковицы, 2 стакана рыбного бульона, 1/2 стакана уксуса, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 лавровый лист, 4–6 горошков душистого перца, 2 бутона гвоздики, соль.*

1. Филе рыбы нарезать кусочками, посолить, поперчить и обжарить на сковороде с разогретым растительным маслом.

2. Если нет приготовленного заранее рыбного бульона, сварить его из головы, хвоста и костей любой рыбы в небольшом количестве подсоленной воды (примерно 2 1/2 стакана), процедить. Если жидкости получится меньше

2 1/2 стакана, то следует добавить кипятка и слегка проварить.

3. Влить в бульон уксус, добавить сахарный песок и соль по вкусу, лавровый лист, душистый перец горошком и гвоздику.

4. Дать прокипеть бульону в течение 3–4 мин., опустить в него нарезанный кольцами лук, перемешать, довести маринад до кипения и снять с плиты.

5. Обжаренную рыбу залить маринадом и прокипятить в течение 5–10 мин. Остудить, выложить на блюдо и поставить в холодильник. Затем подать в охлажденном виде, украсив веточками зелени петрушки.

### Пряный отвар

Рыбу с сильно выраженными привкусами рекомендуется готовить в пряных отварах. В отвар для деликатесной рыбы (осетровые, лососевые, угорь) добавляют виноградное вино, шампиньоны, лимонный сок и т.д.

*1/2 моркови, 1 корень петрушки, 1 луковица, 3 горошка черного перца, 1 лавровый лист, 1 1/2 ч. ложки соли.*

1. Дляпряного отвара очистить и нарезать морковь, корень петрушки, лук. Положить в кастрюлю, залить холодной водой (1 л). Довести до кипения, добавить перец горошком, лавровый лист и соль. Варить 7–10 мин.

2. Для трески, камбалы, палтуса, ставриды, сома, карпа, линя такой пряный отвар готовят с добавлением в конце варки 2 стаканов огуречного рассола.

### Осетровая рыба по-русски

Сваренная в грибном отваре осетровая рыба в охлажденном виде — замечательная основа для праздничных салатов и в качестве начинки для блинов, кулебяки и пирогов.

*600–700 г филе осетровой рыбы, 1/4 лимона, 75–100 г маслин (или оливок), 5 шампиньонов, 1 лавровый лист, зелень петрушки, соль.*

*Для соуса: по 1 моркови и корню петрушки, 2 соленых огурца, 2–3 ст. ложки острого томатного соуса, 1 ст. ложка каперсов, сахарный песок, соль.*

1. Подготовить и нарезать порционными кусками рыбу, посолить. Залить ее в кастрюле горячей водой (3 стакана), добавить шампиньоны и лавровый лист, варить до готовности.

2. Корень петрушки и морковь нарезать брусочками, отварить в кастрюле с небольшим количеством воды. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать тонкими ломтиками, отварить в отдельной посуде.

3. Вынуть из рыбного бульона готовые грибы, нарезать их тонкими ломтиками.

4. Отлить 1 стакан бульона, процедить. Смешать вареные овощи и грибы, добавить в них острый томатный соус, каперсы и процеженный бульон. Заправить по вкусу солью и сахарным песком, полученный соус прогреть.

5. Выложить готовую рыбу на овальное блюдо, залить соусом. Украсить ломтиками лимона, зеленью петрушки, маслинами (или оливками).

### Осетровая рыба по-монастырски

Чем меньшим количеством воды заливают рыбу при варке, тем она получается сочнее и вкуснее. Состав пряностей в отваре легко варьировать по желанию хозяйки.

*600–700 г замороженной осетровой рыбы, по 1/2 очищенной моркови и корня петрушки, 1 стакан рассола из-под соленых огурцов, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки винного уксуса, 1 ст. ложка сахарного песка, 1/2 ст. ложки готовой горчицы, 1 лавровый лист, 3–4 горошка черного перца, соль.*

*Для гарнира: 2–3 яблока, сок и тертая цедра 1/2 лимона, 5 маринованных грибов, 1 соленый огурец.*

1. Замороженную рыбу оттаять и опустить на 5 мин. в кастрюлю с кипящей водой. Соскоблить чешую, удалить костяные шипы и хрящи, вымыть.

2. В кастрюле вскипятить 2 стакана воды и рассол, положить морковь, корень петрушки, лавровый лист, перец горошком. Положить рыбу и варить 15 мин. В конце варки посолить, остудить рыбу в бульоне, нарезать ломтями.

3. Для горчичного соуса взбить растительное масло с винным уксусом, сахарным песком, горчицей и солью. Перелить в соусник.

4. Для гарнира у яблок удалить семенные коробочки, натереть, сложить в миску и обильно сбрызнуть лимонным соком. Добавить цедру лимона, перемешать. Ломтиками нарезать соленый огурец и маринованные грибы, вмешать в яблоки.

5. При подаче выложить ломти осетровой рыбы на овальное блюдо, рядом разместить яблочно-грибной гарнир. Отдельно подать горчичный соус.

### Изысканные миноги

Для такой деликатесной рыбы подбирают тонкие по вкусу приправы: белое виноградное вино или лимонный сок, шампиньоны, вешенки или белые грибы.

*2–3 миноги (700 г), 4 шт. картофеля, 1/2 брюквы, 2 моркови, 2 измельченные луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, по 4 горошка белого и душистого перца, соль.*

1. Миноги промыть, нарезать на куски. Брюкву, морковь, картофель очистить и, нарезав, положить в кастрюлю с кипящей водой (1 л). Добавить лук, соль и перец. Варить овощи около 30 мин. под крышкой.

2. Положить в отвар рыбу. Готовить под крышкой 20 мин., вода должна выкипеть почти полностью. Снять кастрюлю с плиты, положить сливочное масло.

3. Подавать рыбу с вареными овощами и с гарниром из мелко нарезанного зеленого лука (на отдельной тарелке).

### Форель отварная

Розовое мясо форели очень нежное и достаточно жирное. Различают озерную, ручьевую (речную), радужную (которую разводят в специальных прудах), севанскую. По приведенному рецепту прекрасно получается форель любого вида.

*600 г филе форели, 2–3 стаканапряного отвара (см. с. 116), 100 г ядер грецких орехов, 2–3 зубчика чеснока, пряная зелень, соль.*

1. Отварить рыбу в пряном отваре до готовности. Форель нарезать, выложить на блюдо, охладить, украсить веточками пряной зелени.

2. Растворить в ступке, подливая кипяченую холодную воду, ядра грецких орехов и чеснок с солью. Подать готовый соус отдельно в соуснике.



## Отварной маринованный кутум

Такое блюдо сибирской кухни готовят из толстолобика, амура, горбуши. Вместо чеснока лучше использовать черемшу.

*1 кг рыбы, 2 стакана слабо разведенного уксуса, 2 лавровых листа, 5 зубчиков чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, растительное масло, соль.*

1. Чеснок очистить, очень мелко нарезать. Лавровый лист измельчить. Очищенную и подготовленную рыбу нарезать порционными кусками, положить в эмалированную посуду, залить слабо разведенным уксусом.

2. Затем посыпать измельченным лавровым листом, солью, половиной нарезанного чеснока. Закрывать посуду крышкой и поставить в холодильник на 6–8 часов.

3. Муку обжарить и растереть со сливочным маслом, разбавить маринадом, в котором выдерживалась рыба.

4. Смазать широкую, низкую кастрюлю растительным маслом, выложить в нее рыбу вместе с приправами, залить мучным соусом. Закрывать посуду крышкой и варить рыбу при слабом нагреве около 15 мин.

5. Готовую рыбу выложить на блюдо, залить процеженным соусом и посыпать оставшимся чесноком.

### **Рыба в огуречном рассоле по-русски**

Продолжительность варки зависит от вида рыбы и величины кусков. Красную рыбу варят 20–25 мин., речную и озерную сибирскую рыбу — 25–30 мин., рыбу из рек европейской части России — 12–15 мин. При сильном нагреве без крышки варят мелкие куски рыбы либо морскую рыбу. Остальную рыбу варят при умеренном нагреве под крышкой.

*1 кг рыбы, 1 луковица, 1/2 корня петрушки, 6 горошков черного перца, 2–3 стакана огуречного рассола.*

1. Очищенную и подготовленную рыбу нарезать крупными кусками, уложить на дно широкой, низкой кастрюли тесно в один слой.

2. Залить огуречным рассолом так, чтобы жидкость едва прикрывала рыбу.

3. Добавить очищенные лук и петрушку, черный перец. Довести до кипения и, уменьшив нагрев, варить под крышкой 15 мин.

4. На гарнир к рыбе можно подать отварной картофель с укропом и луком, грибы в сметане, а в качестве соуса — тертый хрен со сметаной.

### **Рыба под польским соусом**

Под польским соусом рекомендуется готовить тресковых рыб и судака, при этом в пряный отвар лучше добавить горошки белого, а

не черного перца. Для приготовления соуса следует использовать высококачественное сливочное масло, а на гарнир подать отварной картофель.

*1 кг рыбы, 1 луковица, 1 корень петрушки, 2–3 горошка перца, 1 лавровый лист, соль.*

*Для соуса: 100 г сливочного масла, 2 яйца, рубленая зелень петрушки (или укропа), лимонный сок, соль.*

1. Очистить лук и корень петрушки. Вымыть и порубить зелень петрушки. Рыбу очистить, выпотрошить, вымыть, нарезать порционными кусками.

2. Сложить рыбу в широкую кастрюлю в один слой, залить горячей водой на 2–3 см выше уровня рыбы.

3. В кастрюлю добавить лук, корень петрушки, перец горошком, лавровый лист, соль, довести до кипения и варить рыбу при слабом нагреве 15–20 мин.

4. Для соуса отварить, очистить и мелко изрубить яйца. Сложить их в миску, посолить и смешать с рубленой зеленью петрушки. Растопить сливочное масло, смешать с измельченными яйцами, заправить лимонным соком.

5. Вареную рыбу выложить на сервировочные тарелки. Полить приготовленным польским соусом.

### Отварной сазан с яйцами

Целиком отваривают карпа, щуку, сома, хека. Лучше всего для этого использовать специальный рыбный котел с решеткой.

*1 сазан (до 1 кг), 2–3 ст. ложки сливочного масла, 3 вареных яйца, отварной картофель, зелень петрушки, соль.*

*Для отвара: 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 лавровый лист, 3 горошка душистого (или черного) перца.*

1. Сазана очистить и выпотрошить. Из головы удалить жабры и глаза. Тщательно промыть рыбу, посолить, поставить в холодильник на 30 мин.

2. По рецепту приготовить пряный отвар (см. с. 116), процедить его в кастрюлю с решеткой. Довести отвар до кипения, выложить рыбу на решетку, варить на пару при слабом нагреве около 30 мин.

3. Яйца очистить, порубить. Зелень петрушки вымыть, обсушить, измельчить. Осторожно переложить рыбу с решетки на подогретое блюдо, залить растопленным сливочным маслом и посыпать рублеными яйцами.

4. Вокруг рыбы положить отварной картофель, посыпанный измельченной зеленью петрушки.

## Белуга, жаренная в панировке

Вкус деликатесной рыбы подчеркнет лимонный сок, которым сбрызгивают рыбу, и белый (не черный) молотый перец. Перед обжариванием рыбу можно сначала обвалить в муке, чтобы обсушить, затем — в панировочных сухарях.

*600 г белуги (куском), 2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 3/4 стакана панировочных сухарей, 100 г сливочного масла, 1/2 лимона, 1–2 стебля зеленого лука, соль.*

1. Кусок белуги обмыть холодной водой и погрузить в горячую воду (85–90°C) на 3–4 мин. Вынуть рыбу из воды и очистить от чешуи и костных наростов. Еще раз промыть в холодной воде и разделить на филе.

2. Панировочные сухари смешать с солью. Подготовленное филе запанировать в муке, затем смочить во взбитом яйце и запанировать в сухарях.

3. В глубокой сковороде растопить сливочное масло. В этом фритюре обжарить подготовленную белугу. Лимон вымыть, ошпарить кипятком и нарезать кружками.

4. Подавая белугу в качестве горячего блюда, выложить филе на блюдо, украсить зеленым луком и кружками лимона.

### **Жареный маринованный сиг**

Жарить рыбу лучше на сильно разогретой сковороде в раскаленном топленом и растительном масле. Тогда на поверхности рыбы быстро образуется золотистая корочка, которая сохраняет сочность готового кушанья.

*1 сиг (700–800 г), 2 луковицы, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки рубленой пряной зелени, уксус (или лимонный сок), соль.*

1. Луковицу очистить, измельчить. Рыбу очистить, выпотрошить, промыть и нарезать.

2. Подготовленные порционные куски рыбы с кожей, но без костей посолить, посыпать измельченным репчатым луком, обильно сбрызнуть уксусом (или лимонным соком) и выдержать в прохладном месте около 2 часов.

3. Куски рыбы запанировать в муке и обжарить на сковороде в раскаленном масле до образования равномерной золотистой корочки.

4. Выложить рыбу на блюдо, полить растопленным маслом со сковороды, посыпать рубленой пряной зеленью. На гарнир подать жареный картофель.

### **Осетровая рыба, жаренная порционными кусками**

С жареной рыбой великолепно сочетаются томатные соусы с различными наполнителями,

а особенно — майонез или острый хрен, которые подают отдельно в соуснике.

*800 г мороженой осетровой рыбы (куском), 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 1 лимон, маслины, зелень петрушки, перец молотый, соль.*

1. Осетровую рыбу оттаивать на воздухе при комнатной температуре. Погрузить рыбу в горячую воду (85–90°C) на 5 мин. Вынув из воды, очистить, промыть в холодной воде.

2. Рыбу нарезать порционными кусками, обсушить, посолить, поперчить, обвалить в муке.

3. Сильно разогреть сковороду с растительным маслом. Обжарить рыбу с обеих сторон до золотистой корочки, выложить на блюдо, полить маслом со сковороды.

4. Гарнировать рыбу дольками лимона, целыми или нарезанными кольцами маслинами, зеленью петрушки.

### **Жареные караси под острым соусом**

Перед тем как жарить, на коже рыбы нужно сделать несколько надрезов (можно сбрызнуть лимонным соком). В результате при жарке кожа не будет сильно стягиваться и рыба сохранит свою форму.

*3 больших карася, 3 стакана рыбного бульона, 2–3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла,*

*2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 2 кусочка жженого сахара, уксус, растительное масло, соль.*

1. Выпотрошить, очистить карасей, промыть и натереть их солью. Оставить на 30 мин. Затем на разогретой и смазанной растительным маслом сковороде поджарить обваленных в муке карасей так, чтобы рыба с обеих сторон зарумянилась.

2. Для соуса вскипятить в кастрюле рыбный бульон, влить в него смесь сливочного масла и 1 ст. ложки муки, растертых и немного разведенных холодным бульоном. Перемешивать до тех пор, пока соус не загустеет.

3. Подцветить жженым сахаром, посолить по вкусу. Влить уксус по вкусу. Все смешать и прокипятить.

4. При подаче к столу выложить жареных карасей на блюдо и залить приготовленным соусом. Украсить рубленой зеленью петрушки.

### **Рыба, тушенная с луком-пореем**

Рыбу по данному рецепту можно приготовить с нарезанным кольцами репчатым луком и измельченным чесноком. Однако именно деликатесная белая часть лука-порея придает блюду желаемую тонкую пикантность.

*500 г рыбного филе, 4 стебля лука-порея, 3/4 стакана риса, 1 ст. ложка лимонного сока, 3 ст.*



*ложки томатной пасты, 2–3 ст. ложки сливочного масла, рубленая зелень петрушки, соль.*

1. Филе рыбы нарезать кусочками, сбрызнуть лимонным соком, выложить на плоскую тарелку. Накрыть рыбу фольгой и оставить на 20 мин.

2. Лук-порей нарезать кольцами, положить в кастрюлю в кипящую подсоленную воду (2 стакана). Через 5 мин. всыпать рис и добавить разведенную водой томатную пасту.

3. До того как рис полностью набухнет, положить смоченные лимонным соком кусочки филе рыбы, закрыть кастрюлю крышкой. Тушить до готовности при слабом нагреве (около 20 мин.).

4. Выложить готовое кушанье на подогретое блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки.

### **Рыба, тушенная по-русски**

Во многих блюдах русской кухни используют огуречный рассол, который удачно сочетается с белым вином, создавая неповторимый вкус тушеной рыбы.

*700 г филе рыбы, 1 корень петрушки, 1 морковь, 2 стакана огуречного рассола, 1/2 стакана виноградного вина, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сливочного масла, тертый мускатный орех, зелень петрушки, душистый перец молотый, соль.*

1. Филе рыбы нарезать порционными кусками. Нашинковать тонкой соломкой очищенные корень петрушки и морковь. Смазать сотейник маслом, выложить овощи на дно, сверху поместить порционные куски рыбы.

2. Посыпать молотым перцем и солью, залить процеженным и прокипяченным огуречным рассолом и белым вином, чтобы рыба была полностью покрыта. Закрывать кастрюлю крышкой и тушить рыбу при слабом нагреве около 20 мин.

3. Бульон слить и прокипятить, ввести в него муку, смешанную с размягченным сливочным маслом, и размешать до однородной массы. Проварить соус до загустения, посолить, поперчить, слегка разбавить огуречным рассолом и виноградным вином.

4. Залить рыбу приготовленным соусом, прогреть, добавив мускатный орех. Подать рыбу на подогретом блюде с рассыпчатой рисовой кашей, заправленной сливочным маслом, посыпать рубленой зеленью петрушки.

### **Пикша в пикантном соусе**

Так же можно приготовить хека, минтая, палтуса, морского окуня. Учтите, что тушеная рыба обладает не только приятным и разнообразным вкусом, но и значительной калорийнос-

тью. При тушении рыбы лучше использовать белый перец.

*800 г филе пикши, 2 лавровых листа, 2 луковицы, 2 ст. ложки сливочного масла, 50–75 г соленой салаки, 1 пучок петрушки, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 2–3 горошка черного перца, черный перец молотый, соль.*

1. Очистить лук, одну луковицу порубить. Зелень петрушки порубить. Филе рыбы нарезать порционными кусками, посолить, поперчить. Залить в сотейнике горячей водой, чтобы жидкость прикрыла рыбу только наполовину. Добавить лавровый лист, перец горошком и целую луковицу.

2. Варить пикшу около 10 мин. при слабом нагреве. Снять филе без костей с соленой салаки и истолочь его в ступке. Смешать салаку с рубленой зеленью петрушки и рубленным репчатым луком.

3. Пикантную массу с салакой выложить в сотейник и слегка обжарить на сливочном масле. В конце посыпать мукой, а через 5 мин. разбавить процеженным бульоном, полученным при варке рыбы, и прокипятить.

4. В приготовленный соус в этот же сотейник выложить пикшу, добавить сметану. Закрыть сотейник крышкой и тушить при слабом нагреве 10–15 мин. При подаче рыбу вместе с соусом выложить на подогретое блюдо.

### Морской язык, тушеный с яблоками

Очень вкусны блюда из плоских рыб — камбалы, палтуса, морского языка, которую раньше называли рыба-соль.

Когда ее готовят целиком, то для сохранения формы плоскую рыбу потрошат с белой стороны головы и жабр.

*800 г филе морского языка, 2–3 антоновских яблока, 1–2 луковицы, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 2 ч. ложки лимонного сока, 1/4 стакана белого виноградного вина, 3/4 стакана сметаны, растительное масло, белый (или черный) перец молотый, соль.*

1. У яблок удалить семенные коробочки, лук очистить, нарезать яблоки и лук ломтиками. Филе рыбы нарезать кусками.

2. Сотейник смазать растительным маслом, сложить в него ломтики яблок, лука и нарезанную рыбу.

3. Влить в сотейник лимонный сок и вино, закрыть крышкой. Тушить рыбу при слабом нагреве 15–20 мин. Рыбу выложить шумовкой в глубокое подогретое блюдо.

4. Оставшийся отвар уварить до половины. Добавить сливочное масло, сметану, соль, молотый перец и немного прогреть. Приготовленным соусом залить рыбу на блюде.

### Тушенная с луком горбуша

Тушенные на растительном масле лососевые рыбы можно подавать к столу в горячем или в холодном виде в качестве закуски.

*1 кг горбуши, 3 ст. ложки муки, 4 луковицы, 4 ст. ложки томатной пасты, 3–4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, сахарный песок, соль.*

1. Рыбу разделать на филе без костей, нарезать некрупными кусочками (4–5 шт. на порцию). Посолить, обвалить в муке, обжарить в масле.

2. Очистить и мелко нарезать репчатый лук, обжарить его в сковороде на масле, посыпать мукой и через 5 мин. добавить томатную пасту. Прокипятить и разбавить горячей водой. Заправить солью, сахарным песком.

3. Выложить все в смазанный растительным маслом сотейник, сверху разместить рыбу. Закрыть посуду крышкой и тушить горбушу при слабом нагреве 15–20 мин.

4. Выложить рыбу с полученным соусом на блюдо, при подаче посыпать измельченной зеленью петрушки.

### Запеченный карп с хреном

Довольно простой рецепт приготовления запеченной целиком рыбы подходит для крупного

леща, трески, судака, хека, минтая, ледяной рыбы. Можно использовать готовый хрен.

*1 кг рыбы, 1 ст. ложка топленого масла, 2–3 ст. ложки сметаны, 2 вареных яйца, 100 г хрена, уксус, растительное масло, зелень петрушки, сахарный песок, соль.*

1. Рыбу очистить, выпотрошить, из головы удалить глаза и жабры, тщательно промыть. Тушки натереть солью внутри и снаружи, смазать сметаной. Выложить на сковороду или небольшой противень, смазанный растительным маслом.

2. Карпа запекать в духовке 30 мин. при температуре 180°C, периодически поливая образовавшимся соусом.

3. Натереть на мелкой терке очищенный хрен, заправить уксусом, солью, сахарным песком по вкусу. Вареные яйца мелко изрубить.

4. Осторожно переложить готовую рыбу на подогретое блюдо, обложить тертым хреном. Посыпать рублеными яйцами, украсить листиками петрушки.

### **Морской окунь, запеченный в фольге**

Фольга практична и удобна тем, что продукт в ней не пригорает. Рыба находится в замкнутом пространстве и впитывает в себя ароматы специй и наполнителей.

*2 морских окуня, разделанных на 4 филе, 2–3 яйца, 1/2 стакана овсяных хлопьев, 2 ст. ложки измельченных ядер орехов, 1/2 лимона, 2–3 ст. ложки растительного масла, пряная зелень, душистый перец свежемолотый, соль.*

1. Овсяные хлопья смешать в плоской посуде с измельченными ядрами орехов, солью и молотым перцем. Взбить яйца и обмакнуть в них рыбное филе. Обвалять его со всех сторон в приготовленной смеси.

2. Фольгу смазать растительным маслом, сбрызнуть рыбу оставшимся маслом. Завернуть морского окуня в фольгу. Запекать рыбу в духовке при температуре 200°C около 20 мин.

3. Лимон вымыть, нарезать кружками. Готовую рыбу вынуть из духовки, развернуть фольгу. Выложить ее вместе с фольгой на блюдо, украсить кружками лимона, веточками пряной зелени. Подавать с любым соусом, рекомендованным к рыбе.

### **Рыба, запеченная под сырной корочкой**

Необычное на первый взгляд сочетание рыбы с творогом создает неожиданный и в то же время удачный эффект оригинальности, который подчеркивает сырная корочка.

*700 г кеты (куском, без костей и кожи), 2 стакана рыбного бульона (из кубика), 2 зубчика чеснока,*

*5 ст. ложек творога, 50 г сыра, 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 лавровый лист, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

1. Чеснок очистить, нашинковать. Перемешать чеснок с творогом и петрушкой. Сыр натереть на крупной терке. В кастрюле вскипятить рыбный бульон с лавровым листом, при необходимости приправить солью.

2. Кету куском положить в кастрюлю с бульоном, вскипятить. Уменьшить нагрев и отварить рыбу при слабом кипении в течение 5 мин.

3. Вынуть кусок кеты шумовкой и переложить в смазанную растительным маслом жаропрочную форму для запекания. Осторожно намазать рыбу приготовленной творожной массой с зеленью и посыпать тертым сыром.

4. Поместить форму с рыбой в середину духовки, разогретой до температуры 200°C, запекать в течение 15–20 мин.

5. Запеченную рыбу с сырной корочкой вынуть из духовки, выложить на подогретое блюдо. Украсить зеленью петрушки.

### **Палтус, запеченный со спаржей**

Удобной посудой для запекания рыбы служит большая сковорода, а лучше небольшой глубокий противень. На Масленицу такое блю-



до из палтуса (или камбалы) можно приготовить с консервированными овощами.

*4 филе палтуса (по 200–250 г), 10–12 зеленых побегов спаржи, 4–5 ст. ложек растительного масла, 2 томата, 1 морковь, 2 луковицы, 1 сладкий перец, 1–2 веточки петрушки, 1 ст. ложка томатного соуса, сахарный песок, черный перец свежемолотый, соль.*

1. Спаржу промыть, связать в 2 пучка по 6 побегов. В высокой узкой кастрюле вскипятить подсоленную воду. Поставить побеги спаржи головками вверх так, чтобы вода целиком покрывала их. Варить под крышкой при слабом кипении 10 мин. (не переварить!).

2. Томаты вымыть, один томат нарезать кружками, второй — измельчить. Морковь очистить, натереть на мелкой терке. У сладкого перца удалить семена и перегородки, измельчить вместе с очищенной луковицей.

3. В сковороде разогреть 2 ст. ложки растительного масла. Положить измельченные томат, лук, сладкий перец, натертую морковь.

4. Пожарить овощи 10–15 мин., добавить томатный соус, 1/2 стакана горячей воды, посолить, поперчить, всыпать сахарный песок. Тушить овощи под крышкой при слабом нагреве около 20 мин.

5. Небольшой противень смазать растительным маслом, выложить филе рыбы, посолить, обильно сбрызнуть растительным маслом.

Запекать палтуса в духовке 10 мин. при температуре 180°C. Рыбу перевернуть, сверху филе выложить тушеные овощи.

6. Запекать в духовке еще 5–10 мин. Вынуть палтуса из духовки, выложить каждое филе на порционную тарелку. Гарнировать кружками томата, украсить листиками петрушки.

### **Скумбрия, запеченная с орехами и изюмом**

В мировой торговле скумбрия известна под названием «макрель». У всех скумбриевых мягкое, нежное и вкусное мясо, без мелких костей, поэтому рыба хороша в острых закусках, в жареном и запеченном виде, особенно в разных запеканках.

*800 г филе скумбрии, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2–3 филе анчоусов (или хамсы), 1 ст. ложка каперсов (или маринованных плодов настурции), 2 ст. ложки изюма (без косточек), 2 ст. ложка ядер кедровых орехов, 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка сушеного тимьяна, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложек оливкового масла, душистый перец молотый, соль.*

1. Филе скумбрии нарезать на куски. Лук очистить, нарезать полукольцами. Чеснок очистить, раздавить. Изюм промыть, обсушить. Филе анчоусов (или хамсы) измельчить.

2. В мелкую тарелку насыпать муку, обвалять в ней куски рыбы и стряхнуть лишнюю муку. Разогреть в сковороде с антипригарным покрытием 1 ст. ложку оливкового масла.

3. Обжарить рыбу с двух сторон до золотистой корочки, снять со сковороды, сохранить теплой. В освободившуюся сковороду влить оставшееся масло, пожарить чеснок и удалить его.

4. Добавить в сковороду с ароматизированным маслом каперсы (или плоды настурции), изюм и ядра кедровых орехов, перемешать и снять с плиты. Положить филе анчоусов (или хамсы) и еще раз перемешать.

5. Приготовленную острую смесь выложить на дно формы для запекания, сверху поместить обжаренную скумбрию. Поставить форму в духовку и запекать рыбу при температуре 200°C около 10 мин. Затем вынуть из духовки.

6. Лимонный сок смешать с рубленой зеленью петрушки и сушеным тимьяном. При подаче выложить запеченную рыбу на порционные тарелки, полить лимонным соком с зеленью.

### **Медальоны из сома с солеными грибами**

У сома очень нежное и жирное мясо, практически без костей. Оно замечательно сочетается со свежими, солеными и предварительно замороженными сушеными грибами.

*1 кг сома, 2 ст. ложки муки, 100 г растительного масла, 50 г сливочного масла, 200 г соленых грибов, 150 г хлеба, круглыми кусочками, 1 нарезанный лимон, 2 яйца, черный перец молотый, соль.*

1. С рыбы удалить кожу, нарезать тоненькими пластинками. Рыбу отварить, придав пластинкам круглую форму, посыпать солью и перцем, запанировать в муке. Обжарить в сковороде в растительном масле.

2. Готовые медальоны выложить на круглые кусочки хлеба, обмокнутые во взбитые яйца, обжарить. Сверху поместить обжаренные в растительном масле мелко нарезанные грибы.

3. Медальоны выложить на блюдо, залить растопленным сливочным маслом, украсить дольками лимона.

### **Запеканка из кеты с картофелем**

Запеченные рыбные блюда готовят из сырой, отваренной в небольшом количестве воды или предварительно обжаренной рыбы. Для запекания используют как филе, так и целые небольшие тушки рыбы.

*500 г филе кеты (свежей, соленой или копченой), 6 шт. картофеля, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, 2 яйца, 2 луковицы, 2 ч. ложки рубленой зелени петрушки, соль.*

1. Картофель и лук очистить. Картофель нарезать тонкими брусочками, лук — кружками. Филе рыбы нарезать тонкими ломтиками — пластинами.

2. Сырые яйца взбить со сливками. Положить в чугунок или эмалированную утятницу слоями картофель, лук, кету (свежую — посолить), снова — картофель, лук, рыбу (свежую посолить), и т.д., но так, чтобы верхний слой был из картофеля.

3. Залить сверху яично-сливочной смесью, прикрыть брусочками картофеля, обильно смазать их размягченным сливочным маслом.

4. Запекать в духовке при температуре 180°С около 20 мин. Подать в посуде, в которой рыба запекалась, посыпав рубленой зеленью.

### Запеканка из трески в грибном соусе

Блюда, приготовленные из трески, в ресторанной кухне России в XIX веке назывались «лабардан» и считались изысканным кушаньем.

*600 г филе трески, 400 г картофеля, 20 г сушеных белых грибов, 3 луковицы, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, черный перец молотый, соль.*

1. Сушеные грибы замочить на ночь, тщательно промыть и отварить. Готовый грибной

бульон процедить, а грибы нарезать соломкой. Отварить картофель «в мундире», охладить, очистить, нарезать ломтиками.

2. Филе рыбы (без костей и кожи) нарезать мелкими кусками, посолить, поперчить. Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в масле до золотистого цвета.

3. В разогретый с маслом сотейник выложить половину нарезанного картофеля, посолить и поперчить. Поверх картофеля поместить рыбу, грибы и жареный лук. Сверху покрыть ломтиками картофеля.

4. Проварить сметану с подсушенной на сухой сковороде мукой, заправить солью, разбавить грибным бульоном. Залить этим соусом рыбу с картофелем. Запекать в духовке при температуре 160–180°C около 20 мин.

### Селянка рыбная на сковороде

Селянка на сковороде — одно из лучших блюд русской кухни. Для праздничного стола его можно приготовить из осетрины, севрюги, белуги, телпии, сома. Для обычного меню можно использовать любую некостистую рыбу, а лучше готовое филе.

*600 г филе рыбы, 600 г белокочанной капусты, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки молотых сухарей, 2 соленых огурца, по 50 г каперсов и оливок, 1 ст. ложка тертого сыра, 1/4 лимона, 4 ст. ложки*

томатного пюре, 2 луковицы, 2–3 ст. ложки топленого масла, по 1 ст. ложке муки и сахарного песка, соль.

1. Капусту нашинковать, положить в кастрюлю, влить немного воды и, закрыв крышкой, поставить тушить до полуготовности при слабом нагреве.

2. Лук очистить, измельчить, слегка обжарить в сковороде в масле. В конце жарения добавить томатное пюре, соль, сахарный песок, посыпать мукой. Смешать с капустой и тушить до размягчения около 30 мин.

3. Филе рыбы нарезать кусочками (по 30–40 г каждый), ошпарить, промыть. Сложить в смазанный маслом сотейник вместе с нарезанными солеными огурцами (без кожицы и семян). Влить горячую воду, чтобы жидкость покрывала продукты только наполовину. Закрывать посуду крышкой и довести до кипения.

4. Добавить к рыбе каперсы и оливки (без косточек). Половину заправленной тушеной капусты положить на дно сковороды, смазанной маслом. Сверху поместить припущенную рыбу вместе с огурцами и соусом, покрыть вторым слоем капусты.

5. Сгладить поверхность, посыпать тертым сыром и молотыми сухарями, сбрызнуть маслом. Запекать в духовке при температуре 160–180°C около 30 мин.

## Кулебяка с рыбой и капустой

В кулебяке, в отличие от пирогов, начинки должно быть значительно больше, чем теста. При выпечке нужное соотношение удается соблюсти при условии, что изделию придают продолговатую, узкую, невысокую форму.

*2 стакана муки, 1 ст. ложка сахарного песка, 2–3 ст. ложки растительного масла, 10–20 г дрожжей, 1 яйцо, соль.*

*Для начинки: 300 г белокочанной капусты, 200 г филе жареной рыбы, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

1. Налить в кастрюлю 1/2 стакана теплой воды и растворить дрожжи. Добавить соль, сахарный песок, просеянную муку.

2. Замешивать около 8 мин., чтобы получить однородное, без комков, не очень крутое тесто. При необходимости добавить немного теплой воды.

3. В конце замеса влить подогретое масло, слегка перемешать. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

4. Для начинки сварить яйцо, очистить и порубить. Чистую капусту нарезать. На сковороде разогреть масло и обжарить капусту до полуготовности, чтобы она сохранила в кулебяке приятный хруст. Добавить рубленое яйцо, посолить по вкусу и перемешать.



5. Раскатать из теста пласт толщиной до 1 см. Разрезать пласт на полосы (по длине противня) шириной до 20 см. Вдоль каждой полосы по середине положить капустную начинку.

6. Следующим слоем — нарезанную рыбу. Оба края полосы соединить над начинкой, придав изделию форму батона.

7. Смазать растительным маслом противень. Выложить кулебяку на противень швом вниз, а гладкой стороной вверх. Сверху смазать взбитым яйцом, оставить для расстойки. Через 20–30 мин. еще раз смазать кулебяку яйцом. Вилкой сделать проколы на поверхности.

8. Выпекать изделие в духовке при температуре 200°C около 30 мин. Вынуть кулебяку из духовки, накрыть полотенцем на 10 мин.

### Рыбная кулебяка

Традиционно в рыбной кулебяке принято отделять виды начинки тонкими блинчиками. Они не позволяют видам начинки смешиваться, а также не допускают пересушивания фаршей и сохраняют их сочность.

*2 стакана муки, 1 ст. ложка сахарного песка, 2–3 ст. ложки растительного масла, 10–20 г дрожжей, 1 яйцо, соль.*

*Для начинки: 500 г рыбного фарша, 2 рубленые луковицы, 1 рубленое вареное яйцо, 2 ст. ложки сливочного масла, соль.*

1. Налить в кастрюлю 1/2 стакана теплой воды и растворить дрожжи. Всыпать соль, сахарный песок, просеянную муку. Замешивать около 8 мин., чтобы получить однородное, без комков, не очень крутое тесто.

2. При необходимости влить немного теплой воды. В конце замеса влить подогретое растительное масло, перемешать. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место для брожения.

3. Для начинки на сковороде разогреть сливочное масло и обжарить лук до полуготовности. Добавить рыбный фарш, рубленое яйцо, посолить по вкусу и перемешать.

4. Раскатать тесто в пласт (толщиной до 1 см), разрезать его на полосы с учетом величины противня. Вдоль каждой полосы посередине положить рыбную начинку, соединив края.

5. Смазать растительным маслом противень, выложить кулебяку швом вниз. Смазать взбитым яйцом, оставить на 30 мин. Затем вновь смазать кулебяку яйцом. Сделать надрезы на поверхности.

6. Выпекать в духовке при температуре 190°C в течение 40 мин. Кулебяку достать из духовки, накрыть полотенцем на 15 мин.

7. Кулебяку разрезать поперек на куски шириной 2 см. Если начинка получилась не очень плотной консистенции, то лучше увеличить ширину кусков.

## Традиционные расстегаи с рыбой

Расстегаи, оставшиеся после застолья, немного разогреть, восстановив их свежий вкус. Для этого сковороду смазать растительным маслом, выложить расстегаи. В отверстие влить на начинку немного рыбного или грибного бульона. Сковороду накрыть крышкой и поместить в духовку при температуре 160°C примерно на 7–10 мин.

*1 кг муки, 50 г дрожжей, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 4 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, соль.*

*Для начинки: 600–700 г филе рыбы, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, черный перец молотый, соль.*

1. Молоко подогреть в кастрюле, растворить в нем дрожжи и, помешивая, всыпать 500 г муки. Вымесить, чтобы не было комков, накрыть посуду полотенцем и поставить в теплое место.

3. Когда опара подойдет, положить в нее соль, сахарный песок, разогретое сливочное масло и яйца, размешать. Всыпать остальную муку и вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отставать от стенок посуды.

3. Дать вторично подняться, а затем выложить тесто на доску, посыпанную мукой, подкатать

из него шарики и оставить их для расстойки на 8–10 мин.

4. Для начинки филе рыбы нарезать небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем и пожарить на масле. Репчатый лук очистить, нашинковать и обжарить. Соединить лук и петрушку с рыбой, перемешать.

5. Раскатать шарики из теста в круглые лепешки. Положить на середину каждой лепешки рыбную начинку и защипнуть в форме пирожка, оставив в центре отверстие. Поместить расстегаи на смазанный маслом противень и дать им подойти в течение 20 мин.

6. Выпекать в разогретой духовке 15–20 мин. при температуре 200°C. Готовые расстегаи вынуть из духовки, смазать сливочным маслом и сбрызнуть соком лимона.

### **Расстегаи с тресковой рыбой**

Расстегаи подают специально к разным первым блюдам: расстегаи с рыбой — к ухе, расстегаи с мясом и грибами — к бульонам, расстегаи с рисом, луком и яйцом — к рыбным и мясным супам. Расстегаи делают из несдобного дрожжевого теста.

*600 г готового дрожжевого теста, 500 г филе тресковой рыбы, 2 нашинкованные луковицы, 1–2 ст. ложки сливочного масла, 2 рубленых варе-*

*ных яйца, мука, растительное масло, черный перец молотый, соль.*

1. Для начинки филе рыбы пропустить через мясорубку в миску. Лук обжарить на сковороде в сливочном масле. Добавить лук (с маслом) и яйца в рыбный фарш.

2. Тесто раскатать в жгут и разрезать на 10 кусков. Каждый кусок подкатать в шарик, положить на доску, присыпанную мукой, оставить на 10 мин.

3. Раскатать каждый шарик в лепешку, на середину каждой положить начинку из рыбы. Защипнуть края лепешки с двух сторон так, чтобы посередине продолговатого пирожка остался просвет, через который видна начинка.

4. Положить расстегаи на противень, смазанный растительным маслом, оставить на 20–30 мин. на расстойку. Выпекать в духовке около 10–15 мин. при 210°C.

5. Вынуть готовые расстегаи из духовки, оставить на 30 мин., накрыв полотенцем.

### **Сибирский рыбный пирог**

Пирогу можно придать форму рыбы, нанести ножом узор в виде чешуи и прилепить из теста «плавники» и «хвост», что особенно нравится детям.

*1 кг муки, 1 стакан растительного масла, 30 г дрожжей, соль.*

*Для начинки: 700–800 г филе горбуши, 4 ст. ложки растительного масла, 1–2 стакана пшенной каши, 1 луковица, мука, соль.*

1. Дрожжи размешать в 1/2 стакана воды и поставить в теплое место. Когда дрожжи вспенятся, в эмалированной посуде из муки, теплой воды (2 стакана), масла, подготовленных дрожжей, соли заместить тесто.

2. Посуду с тестом прикрыть полотенцем и поставить в теплое место. Дважды сделать его обминку. Разделить тесто на 2 части.

3. Для начинки лук очистить, нарезать, обжарить в масле, смешать с пшенной кашей. Кусочки филе горбуши обвалять в муке, посолить, обжарить на сковороде с маслом.

4. На раскатанный толщиной в 1 см один пласт теста (примерно половина) положить слой пшенной каши с луком. Затем поместить кусочки обжаренного филе горбуши, снова — слой каши. Покрыть начинку другим пластом теста толщиной 0,5 см, края защипнуть.

5. Выложить пирог на смазанный маслом противень, проколоть ножом, чтобы выходил пар. Выпекать в духовке при температуре 200–220°С около 30 мин. до золотистого цвета. Вынуть пирог из духовки, накрыть полотенцем.

## Пирог из дрожжевого теста с рыбой

Рыбную начинку готовят из отварного судака, сига, сома, палтуса, морского языка. В праздничном варианте рекомендуется использовать копченого угря, осетровую или лососевую рыбу горячего копчения.

*500–600 г готового дрожжевого теста, 400 г вареного филе рыбы, 1 луковица, 100 г филе рыбы горячего копчения, 3 яйца, сливочное масло, рубленая зелень петрушки, растительное масло, черный перец молотый, соль.*

1. Очистить, нарезать и обжарить в растительном масле луковицу. Сварить 2 яйца, очистить и порубить. Вареную рыбу и жареный лук пропустить через мясорубку в миску.

2. Рыбный фарш заправить рублеными яйцами, растопленным сливочным маслом, солью, перцем, рубленой зеленью, перемешать.

3. Готовое тесто выложить на присыпанную мукой доску, разделить на 2 части. Раскатать тесто в 2 пласта по величине противня.

4. Противень смазать растительным маслом, выложить один пласт теста. Покрыть его ровным слоем приготовленной начинки, сверху поместить слой нарезанной ломтиками рыбы горячего копчения.

5. Прикрыть вторым пластом теста, тщательно защипнуть края. Поставить в теплое

место на 20–25 мин., затем осторожно, стараясь не помять, смазать сырым взбитым яйцом. Наколоть верх вилкой, сделав отверстия для выхода пара.

6. Выпекать пирог в духовке при температуре 180°C в течение 30–40 мин. Вынуть готовый пирог из духовки, выложить на разделочную доску и накрыть полотенцем. При подаче разрезать на порционные куски.

### Нежные слоеные пирожки с рыбой

Традиционным первым блюдом на Масленицу обычно была уха. В пятницу Масленичной недели, известной как «тещины вечера», к настоящей русской ухе рекомендуется подать кулебяку, расстегаи, рыбник, а лучше всего слоеные пирожки с рыбой.

*500 г муки, 400 г сливочного масла, сок 1/2 лимона, 1 яйцо, соль.*

*Для начинки: 400 г рыбного филе, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, черный перец молотый, соль.*

1. Половину просеянной муки порубить на доске с предварительно охлажденным сливочным маслом. Раскатать квадратом толщиной 2 см и поставить в холодное место.



2. В миску с оставшейся мукой влить воду (1/2 стакана), лимонный сок, посолить и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и оставить на 20–30 мин.

3. Раскатать тесто в пласт вдвое шире и немного длиннее отложенного куса-квадратика теста с маслом. Тесто с маслом положить на середину раскатанного пласта, завернуть и защипнуть края в виде «конверта».

4. Присыпать стол мукой, положить на него тестовый «конверт» и раскатать ровной полосой шириной 20–25 см и толщиной 1 см. Аккуратно сложить тесто вчетверо и на 30–40 мин. поставить в холодное место. Такую процедуру проводить еще 3 раза.

5. Для начинки рыбное филе промыть, нарубить небольшими кусочками, посолить, поперчить и прожарить на сковороде в растительном масле. Репчатый лук очистить, промыть, мелко порезать, поджарить в масле и перемешать с рыбой.

6. Подготовленное тесто раскатать в виде ровной прямоугольной полосы толщиной 0,5 см. Вырезать стаканом или вырубкой кружки, слегка смочить их водой. Положить на середину каждой начинку и сформовать пирожки.

7. Уложить пирожки на противень, слегка смоченный водой, смазать сверху взбитым яйцом. Выпекать в духовке 10–15 мин. при температуре 180–190°C.

### «Конвертики» с рыбой

Завертывая рыбу в тесто, ему можно придать форму конвертика, трубочки, треугольника, прямоугольника, в зависимости от назначения изделия.

*4 куска филе кеты (по 175 г каждый), 350 г муки, 1 ст. ложка молотого корня имбиря, 300 г сливочного масла, кубиками, 1 яйцо, отдельно белок и желток, 40 г изюма (без косточек), 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки, соль.*

1. В миске смешать муку с молотым корнем имбиря, добавить 200 г сливочного масла, стереть до консистенции крошек. Добавить желток, соль и 1 ст. ложку холодной воды, растереть. Полученное тесто скатать в шар. Завернуть в пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

2. Разрезать филе кеты пополам, удалить косточки. Смешать в миске оставшееся сливочное масло с изюмом и петрушкой. Разделить смесь на 4 части и положить между кусочками кеты.

3. Разделить тесто на 4 части. На присыпанной мукой доске раскатать каждую часть теста в овальную лепешку, смазать белком.

4. Положить куски рыбы ближе к одному краю лепешки, посолить. Завернуть кромки теста и залепить их, оставив 0,5 см в ширину. Обрезать лишнее тесто и раскатать его в лепешку, вырезать 4 «рыбки».

5. Смазать верх каждого «конвертика» с рыбой белком и приклеить фигурки «рыбок». Положить на противень, выпекать в духовке 30 мин. при температуре 200°C.

### **Рыбные «палочки» из телалии**

Хрустящие рыбные «палочки» можно приготовить из морского окуня, судака, горбуши. Они просто незаменимы к пиву, если молодежь устраивает масленичную вечеринку, и отлично подходят к ухе и рыбному бульону.

*700–800 г филе телалии, 200 г растительного масла, 1 стакан муки, 1 стакан молока, 2 белка, лимонный сок, рубленая зелень петрушки, черный перец молотый, соль.*

1. Филе телалии нарезать «палочками», выложить в миску, посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Оставить на 30 мин. в холодильнике.

2. В миске смешать муку, 2 ст. ложки масла, молоко, соль и взбитые в пену белки. Разогреть в глубокой сковороде масло — фритюр. Наколоть каждую рыбную «палочку» на вилку, опускать в тесто, затем — во фритюр на 3–4 мин.

3. Выкладывать готовые «палочки» на блюдо, выстланное бумажной салфеткой, посыпать рубленой зеленью петрушки.

### Запеченные в тесте карпы

Рыбу можно запечь в тесте целиком или отдельными порциями. Ее подают сразу горячей как второе блюдо или охлаждают, посыпают рубленой пряной зеленью либо измельченным луком и используют для закуски.

*2 карпа (по 600 г), 800 г дрожжевого теста, 8 мелких луковиц, 1 стакан толченых ядер орехов, 4 ст. ложки рубленой зелени петрушки, подсолнечное масло, черный перец молотый, соль.*

1. Лук очистить, нарезать ломтиками и поджарить на подсолнечном масле. Когда лук подрумянится, снять с плиты и посолить.

2. Прибавить толченые ядра орехов, рубленую зелень петрушки и черный молотый перец. Смесь перемешать и разделить на 6 равных частей.

3. Рыбу очистить, выпотрошить, удалить голову, хвост и плавники, промыть и обсушить. Тесто разделить на 7 частей и раскатать лепешки по размерам противня, в котором будет запекаться рыба.

4. Смазать глубокий противень подсолнечным маслом и положить последовательно друг на друга 4 пласта теста, сбрызгивая их подсолнечным маслом и перекладывая каждый из них частью орехово-луковой смеси.

5. На четвертый пласт положить подготовленную рыбу. Полить ее небольшим количеством подсолнечного масла и смазать частью орехово-луковой смеси.

6. Сверху поместить пятый и шестой пласты теста, которые также сбрызнуть подсолнечным маслом и смазать орехово-луковой смесью.

7. Накрывать сверху седьмым пластом теста, полить подсолнечным маслом. Запечь рыбу в духовке при температуре  $180^{\circ}\text{C}$  в течение 40 мин.



## ТВОРОГ, СМЕТАНА, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

После окончания Масленицы начинается сорокадневный Великий Пост, когда верующие не употребляют в пищу молочные продукты (творог, сливки, сметану, сыр, сливочное масло). Следовательно, праздная Масленица, стоит предложить гостям творожные запеканки, сырники, пудинги, торты, пироги, ватрушки. Особенно хороши десерты с творогом, сметаной, сливками. Практически во всех рецептах предлагаемых лакомств содержится сливочное масло, обеспечивающее чудесный вкус изделий.

### Закуска из творога и манго

Сейчас, когда круглый год доступны экзотические фрукты: бананы, манго, ананасы, полезно познакомиться с современными рецептами, подходящими для приготовления блюд к любому празднику.

*300 г творога, 2 спелых манго, 1 зеленый сладкий перец, 1/2 желтого сладкого перца, 1/3 корня сельдерея, 1/2 лимона, 2 ст. ложки майонеза, рубленая зелень петрушки, нарезанный зеленый лук, соль.*

1. Манго очистить от кожицы и косточек, мякоть нарезать кубиками. У сладкого перца

удалить семена, мякоть мелко нарезать. Так же мелко нарезать корень сельдерея.

2. Творог тщательно перемешать в миске с майонезом, влить выжатый из лимона сок и посолить.

3. Добавить сладкий зеленый и желтый перец, корень сельдерея, рубленую зелень петрушки, нарезанный лук, перемешать.

4. Выложить приготовленную закуску горкой в салатник. Сверху посыпать кубиками манго.

### **Запеканка из творога и гречневой крупы**

Такую запеканку можно приготовить иначе. Гречневую крупу слегка поджарить со сливочным маслом, всыпать в кипящее молоко и, помешивая, варить при слабом нагреве около 30 мин. Когда крупа набухнет, снять с огня, добавить растертый творог, сметану, яйца, сахарный песок, соль по вкусу. Перемешать, выложить на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями. Запекать в духовке 1 час при температуре 180°C.

*1 стакан гречневой крупы, 1 1/2 стакана творога, 1 стакан молока, 1/2 стакана сметаны, 2 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 ч. ложка молотых сухарей, 100 г сливочного масла, соль.*

1. Из гречневой крупы сварить кашу на молоке, наполовину разбавленном водой. В тщательно растертый в миске творог добавить сметану, взбитые яйца, сахарный песок, соль, перемешать.

2. На смазанный маслом и посыпанный молотыми сухарями противень выложить кашу, разровнять. Положить на нее слой творога, полить растопленным сливочным маслом. Запечь в духовке при температуре 180°C в течение 30–40 мин.

3. Готовую запеканку вынуть из духовки, нарезать квадратиками, полить растопленным сливочным маслом.

### Творожная масленичная запеканка

Когда от праздничного застолья осталось много блинчиков, то из них можно приготовить к завтраку или ужину вкусную запеканку с творогом, сметаной или вареньем.

*8–10 вчерашних блинчиков, 2–2 1/2 стакана творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 2–3 яйца, 1 ст. ложка сахарного песка, 1 стакан сметаны, соль.*

1. Блинчики нарезать квадратами, переложить в кастрюлю, добавить 1 1/2 ст. ложки растопленного сливочного масла и перемешать. Добавить взбитое 1 яйцо.



2. Творог тщательно растереть, добавить сахарный песок и 1 яйцо, 1 ст. ложку сметаны и перемешать. Противень смазать маслом, положить на него слой блинчиков, слой творога и т.д. Верхний слой должен быть из блинчиков.

3. Смазать его взбитым яйцом, сбрызнуть растопленным маслом. Запечь в духовке при температуре 180°C около 25 мин. Отдельно к запеканке подать сметану.

### Творожный рулет

Качество готового рулета во многом зависит от толщины раскатки текста: чем тоньше слой теста, тем лучше проявляется вкус начинки. Раскатанный пласт теста можно разрезать на квадраты, заполнить начинкой и сделать небольшие рулетики.

*1 1/4 стакана муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка сахарного песка, соль.*

*Для начинки: 2 стакана творога, 4 яйца, отдельно белки и желтки, 4 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана изюма, 1 1/2 ч. ложки сахарной пудры, ванильный сахар.*

1. Из муки, 1/2 стакана воды, 1 ст. ложки масла, сахарного песка и соли замесить на доске тесто. Когда тесто начнет отставать от руки и доски, положить его в тарелку, прикрыть салфеткой и оставить на 15 мин.

2. Для начинки творог протереть через сито в миску, добавить в него 3 желтка, сахарный песок, ванильный сахар.

3. Перемешать, ввести взбитые в плотную пену 3 белка, прибавить изюм, еще раз осторожно перемешать.

4. Раскатать тесто в очень тонкую лепешку, края обрезать (они всегда толще) и всю лепешку полить растопленным маслом. По всей поверхности теста разложить начинку. Скатать в рулет, разрезать поперек на кусочки длиной 10–15 см.

5. Кусочки рулета положить на противень, смазать взбитым яйцом и поставить в нагретую до 180°C духовку на 20 мин. Вынуть противень из духовки, посыпать сахарной пудрой и поставить в духовку еще на 2 мин.

### Творожная драчена

По такому рецепту можно приготовить более нежную творожно-сливочную драчену, заменив 1/2 стакана творога взбитыми высокожирными сливками и увеличив количество муки до 1/2–3/4 стакана. При подаче ее посыпают сахарной пудрой.

*2 1/2 стакана творога, 3 яйца, отдельно белки и желтки, 1/2 стакана сахарного песка, 1 1/2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сметаны.*

1. Желтки (2 шт.) растереть с сахарным песком. Творог протереть через сито или дуршлаг в миску, добавить желтки с сахарным песком.

2. Всыпать муку, размешать, добавить размягченное сливочное масло и взбитые в плотную пену белки (2 шт.). Тщательно размешать.

3. Выложить подготовленное творожное тесто на сковороду, смазанную маслом, присыпать мукой.

4. Поверхность смазать взбитым яйцом, посыпать сахарным песком. Запекать в духовке 20 мин. при температуре 180°C, снижая нагрев.

5. Готовую драчену вынуть из духовки, нарезать на порции. Отдельно к драчене подать сметану.

### Сырники, запеченные в панировке

Если под руками нет яиц или в доме кому-то противопоказаны яйца, можно сделать сырники без яиц: на 500 г творога взять 2 ст. ложки манной крупы, заранее замочив ее в 5 ст. ложка воды, чтобы крупа разбухла. Все вместе тщательно перемешать, добавить 1/2 стакана сахарного песка и соль по вкусу. Затем готовить сырники, как указано в рецепте.

*2 стакана творога, 2 ст. ложки муки, 2–4 яйца, 2 1/2 ст. ложки сахарного песка, 4 ст. ложки варенья, 2 ст. ложки изюма, ванильный сахар, растительное масло, сахарная пудра, соль.*

*Для панировки: 1 яйцо, 100 г мякиша пшеничного хлеба.*

1. Для начинки промытый изюм уварить с вареньем до загустения и охладить.

2. В миску с протертым творогом добавить сахарный песок, соль, муку, яйца, ванильный сахар, растворенный в горячей воде. Массу перемешать до однородной консистенции и разделить на кружки толщиной 5–7 мм.

3. На подготовленные кружки теста положить начинку, края защипнуть, придав изделиям овальную форму.

4. Смочить их во взбитом яйце, обвалять в белой панировке (приготовить из хлеба) и обжарить в прокаленном растительном масле в течение 2–3 мин. Поставить в нагретую духовку на 5–7 мин. при температуре 180°C.

5. Сырники вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой. Отдельно в соуснике подать сметану.

### **Сырники с изюмом**

Чем меньше муки ввести в тесто, тем сырники получатся вкуснее. В сырники можно добавить также измельченные курагу, чернослив, молотые ядра орехов.

*500 г жирного творога, 2–3 яйца, 50 г изюма (без косточек), 2–3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сахар-*

*ного песка, 25 г сливочного масла, густое ягодное варенье, растительное масло, соль.*

1. Творог растереть или пропустить через мясорубку в миску. Взбить яйца с сахарным песком и солью. Соединить их с подготовленным творогом, тщательно перемешать.

2. Всыпать муку, затем добавить вымытый изюм, еще раз размешать до однородной массы. Выложить ее на доску, присыпанную мукой, сформовать «колбаску» толщиной 5–6 см.

3. Порезать ее на одинаковые кружки толщиной около 1 см. Обвалить их в муке, придав форму лепешки.

4. Разогреть сковороду с растительным маслом. Обжарить сырники с обеих сторон при слабом нагреве до золотистой корочки. Закрывать сковороду с сырниками крышкой и снять с плиты.

5. Готовые сырники выложить на тарелку. Подать горячими со сливочным маслом или ягодным вареньем.

### **Вареные сырники**

Сырники — весьма распространенное, незатейливое блюдо, любимое в каждой семье. Второе название сырников — творожники — говорит само за себя. Есть в доме творог — будут сырники. Нет готового творога — хозяйка сделает свой, домашний.

*3 стакана творога, 2 ст. ложки сметаны, 3 яйца, 1 ст. ложка топленого (или сливочного масла), 1 1/4 стакана муки, соль.*

*Для соуса: 2 стакана сметаны, 4 ст. ложки растопленного сливочного масла.*

1. Творог протереть через сито в миску. Добавить сметану, яйца, масло, муку и соль. Тщательно перемешать, протереть массу через сито. Придать тесту форму рулета, порезать его наискось.

2. Варить кусочки теста в умеренно кипящей воде 5–10 мин. Вынуть шумовкой, дать воде стечь.

3. Подавать вареные сырники в глубоком блюде. Полить растопленным сливочным маслом, смешанным со сметаной.

### **Творожный кекс**

Очень важно тщательно растереть тесто для кекса, так как красивый вид и качество его во многом будут зависеть от количества воздуха, вбитого в тесто во время его приготовления. Выложив тесто в форму, сверху иногда делают надрез, чтобы при выпечке именно в этом месте образовалась трещина (разлом).

*2 1/2 стакана муки, 1 1/4 стакана творога, 150 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, лимонная цедра, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ста-*

*кана изюма, сахарная пудра, молоко (или сметана, сливки), соль.*

1. Сливочное масло, сахарный песок, соль, лимонную цедру и яйца смешать, взбить в устойчивую пену, затем смешать в миске с творогом. Если творог слегка суховат, подлить немного молока или сметаны.

2. Обсыпать массу мукой и содой, тщательно перемешать, добавить промытый и подсушенный изюм.

3. Приготовленное тесто выложить в смазанную маслом и слегка посыпанную мукой форму для кекса.

4. Выпекать в духовке при 180°C примерно 1 час. Кекс достать из духовки. Когда остынет, вынуть из формы и посыпать сахарной пудрой.

### **Ватрушки из пресного теста с творогом**

Только что выпеченные ватрушки не следует сразу выкладывать на стеклянное блюдо — они опотеют. Желательно переложить их с противня на деревянную доску, смазать растопленным сливочным маслом, прикрыть льняным полотенцем и оставить на 10–15 мин.

*3 стакана муки, 1 стакан сметаны, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка сахарного песка, 3 ст. ложки сливочного масла, соль.*

*Для начинки: 2 1/2 стакана творога, 1 яйцо, отдельно желток и белок, 3–4 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана изюма, ванильный сахар, соль.*

1. Просеянную муку насыпать горкой на доску, сделать в ней углубление. Положить в него сметану, яйца, добавить соль, соду, сахарный песок и все перемешать.

2. Прибавить 2 ст. ложки размягченного сливочного масла и замесить тесто. Скатать его в шар, накрыть полотенцем и оставить на 1 час.

3. Для начинки растереть творог, добавить желток (белок оставить для смазки), сахарный песок, соль и ванильный сахар. Перемешать, внести изюм.

4. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см и вырезать из него кружки диаметром 8 см. На середину каждого положить творожную начинку (примерно по 1 ст. ложке), разровнять ее, завернуть края теста и защипнуть.

5. Положить ватрушки на смазанный маслом противень, смазать их белком. Выпекать в духовке при температуре 220°C около 20 мин.

### **Ватрушки традиционные**

На Масленицу на 3–4 день уже никого не удивишь блинами, поэтому для гостей к чаю или кофе будет уместно подать традиционные русские ватрушки.



*2 стакана муки, 3 ст. ложки маргарина, 1 ст. ложка сахарного песка, 10–15 г дрожжей, 2 яйца, 1/2 стакана молока, растительное масло, соль.*

*Для начинки: 1 стакан творога, 2–3 ст. ложки сахарного песка, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, соль.*

1. Молоко слегка подогреть в кастрюле, растворить в нем дрожжи. Добавить соль, сахарный песок, 1 яйцо, затем всыпать муку. Замешивать тесто в течение 5–8 мин. в массу однородной консистенции.

2. Подогреть маргарин, добавить его в тесто и перемешать. Накрыть кастрюлю крышкой и поставить в теплое место на 2 часа. Потом обмять тесто, оставить еще на 40–50 мин., вновь обмять.

3. Выложить готовое тесто на присыпанную мукой разделочную доску, раскатать в жгут, разрезать на 10–12 равных кусков. Скатать их в шарики и выложить на смазанный растительным маслом противень на расстоянии 5 см один от другого, приплюснуть в булочки.

4. Для начинки муку слегка обжарить на сковороде без жира. Пропустить творог через мясорубку в миску.

5. Добавить сахарный песок, яйцо, обжаренную муку, ванильный сахар, соль. Тщательно перемешать в однородную массу. На 25–30 мин. оставить на расстойку.

6. Сделать доньшком стакана углубление в каждой булочке на противне, слегка нажимая. Обмазать края взбитым яйцом и выложить чайной ложкой творожную начинку.

7. Через 30 мин. после очередной расстойки выпекать ватрушки в духовке при температуре 220°C в течение 25 мин. Затем вынуть ватрушки из духовки, переложить на разделочную доску, накрыть полотенцем.

### **Ватрушки из дрожжевого теста с творогом**

Во время выпечки следят за тем, чтобы ватрушки не слишком запекались сверху и в то же время пропеклись снизу. С этой целью рекомендуется проколоть их вилкой в двух-трех местах перед посадкой в духовку.

*2 стакана муки, 25–30 г дрожжей, 1 десертная ложка (без верха) сахарного песка, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 желток, 1/3 стакана молока, соль.*

*Для начинки: 2 1/2 стакана творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 3 ч. ложки сахарного песка, соль.*

1. Из дрожжей, 2 ст. ложек воды, сахарного песка и 1/2 стакана муки приготовить опару, поставить в теплое место на 15 мин. Добавить к подошедшей опаре остальную муку, сливоч-

ное масло (2 ст. ложки), соль, яйцо, молоко и замесить тесто.

2. Творог тщательно смешать с остальными компонентами начинки. Раскатать тесто в пласт толщиной 0,5 см, вырезать из него кружки размером с блюдце. Положить на середину каждого начинку, разровнять, защипнуть края кружков рантом шириной 1,5–2 см.

3. Разложить подготовленные ватрушки на смоченном холодной водой противне, дать постояться 10–15 мин. Проколоть вилкой середину в двух-трех местах, смазать смесью желтка с маслом.

4. Выпекать в духовке при 190°C в течение 15–25 мин. в зависимости от величины ватрушек. Готовность проверить с помощью заостренной деревянной палочки или спички.

## Сочни

Такая севернорусская выпечка уместна на масленичном столе. Особенность сочня в том, что, в отличие от обычных пирогов, их не защипывают, а тесто очень тонко раскатывают.

*1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана сахарного песка, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 3 ст. ложки протокваши (или сметаны), 1/4 ч. ложки соды, соль.*

*Для начинки: 150 г творога, по 1 ст. ложке сахарного песка, муки и сметаны, 1 яйцо, отдельно белок и желток.*

1. Перемешать муку с содой, просеять. Простоквашу (или сметану), яйцо, сахарный песок и соль тщательно смешать.

2. В эмалированной посуде взбить деревянной лопаточкой размягченное масло. Постепенно добавлять смесь простокваши с яйцом, муку с содой и сразу быстро замешать тесто.

3. Для начинки смешать в миске протертый творог, сахарный песок, муку, сметану, белок.

4. Тесто раскатать в пласт толщиной 8–10 мм. Круглой гофрированной выемкой вырубить кружки-лепешки. Выложить на 1/2 часть каждой лепешки творожную начинку. Закрыть начинку другой половиной лепешки.

5. Выложить сочни на смазанный маслом противень, смазать желтком. Выпекать сочни в духовке при температуре 220°С в течение 10–15 мин.

### Мучная бабка с творогом

Бабка получится оригинальнее, если в творог вместе с сахарной пудрой добавить 2 ст. ложки измельченных ядер миндаля или кусочки кураги.

*2 1/2 стакана муки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сахарного песка, 2 желтка, 1–2 ст. ложки водки, 2 ч. ложки молотых сухарей из подсушенного белого хлеба.*

*Для начинки: 2 1/2 стакана жирного творога, 5 желтков, 4 ст. ложки сливочного масла, 250 г сахарной пудры, ванильный сахар.*

1. Просеять в миску муку, положить размягченное сливочное масло, сахарный песок, желтки, влить водку и замесить тесто.

2. Для начинки творог протереть через дуршлаг в кастрюлю и растереть добела с желтками. Влить растопленное сливочное масло, всыпать сахарную пудру, смешанную с ванильным сахаром, тщательно перемешать.

3. Тесто раскатать в тонкий пласт, выложить на противень с промасленной бумагой, полностью покрыв его.

4. Посыпать молотыми сухарями, сверху положить ровным слоем творожную массу. Можно вилкой нанести рисунок.

5. Выпекать бабку в духовке около 1 часа при температуре 180°C. Вынуть бабку из духовки, нарезать на порции.

### **Творожно-сметанная бабка**

Правильно приготовленная бабка по вкусу и внешнему виду не уступит пирогу, особенно если выпекают ее в высокой форме с гофрированными стенками. Готовую бабку можно пропитать ягодным сиропом, полить вареньем или шоколадным соусом.

*1 1/2 стакана творога, 1 1/2 стакана сметаны, 6 яиц, отдельно белки и желтки, 1 стакан сахарного песка, 2–3 куска черствого белого хлеба, 2 ст. ложки сливочного масла, ягодное варенье, соль.*

1. Срезать корки с хлеба и натереть его на терке. Растереть желтки с сахарным песком.

2. Творог протереть через сито или пропустить через мясорубку в миску. Тщательно перемешать его со сметаной, растертыми с сахарным песком желтками, добавить тертый хлеб.

3. Белки взбить с солью, перемешать с творожно-хлебной массой, посолить. Выложить массу в форму, смазанную сливочным маслом. Запекать бабку в духовке при температуре 200°C около 30 мин.

4. Вынуть бабку из духовки, выложить на блюдо. За 2 часа до подачи полить ягодным вареньем.

### **Сухарная бабка с творогом**

Бабку можно приготовить на противне плоской по форме или хорошо поднявшейся в зависимости от степени взбитости белков.

*1 стакан творога, 1 стакан молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки сахарного песка, 1–2 стакана протертой черной смородины, 200–250 г черствого белого хлеба, 2 ст. ложки молотых белых сухарей, 2 ст. ложки сливочного масла.*

1. С хлеба срезать корки, мякоть нарезать мелкими кусочками. Яйцо взбить с сахарным песком, развести молоком. Замочить в этой смеси кусочки белого хлеба.

2. Творог протереть через дуршлаг в миску, соединить с размокшим хлебом, тщательно растереть в однородную массу. Добавить протертую черную смородину, молотые сухари и снова перемешать.

3. Форму для запекания смазать сливочным маслом, обсыпать молотыми сухарями. Выложить в нее приготовленную творожно-хлебную массу.

4. Выпекать бабку в духовке 30–40 мин. при температуре 200°C. Готовую бабку вынуть из духовки, подать к столу горячей.

### Баница с творогом

Довольно близка к традиционному русскому блинчатому пирогу болгарская баница. Ее готовят с самыми разными начинками и подают как второе блюдо или в качестве десерта с творогом.

*1 2/3 стакана муки, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г маргарина, 1 ч. ложка уксуса, соль.*

*Для начинки: 300–400 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки меда, 1/2 стакана сахарного песка, 2 ст. ложки сливочного масла, тертая цедра 1 лимона, соль.*

1. Для начинки взбить яйца, сливочное масло растопить, мед подогреть. Творог протереть в миску, вмешать яйца, добавить сливочное масло, мед, сахарный песок, цедру лимона, соль по вкусу и тщательно перемешать.

2. Муку просеять в большую миску, добавить яйцо, растопленное сливочное масло, соль, уксус, 1/3 стакана воды и замесить крутое тесто. Дать ему расстояться около 1 часа.

3. Разделить тесто на 9 равных частей и раскатать их в тонкие пласты-листы. Смазать каждый растопленным маргарином, разместить на них творожную начинку и аккуратно положить друг на друга.

4. Форму для выпечки смазать маргарином. Выложить приготовленную баницу. Разогреть духовку до температуры 180°C. Поставить форму в духовку и запечь баницу до готовности.

5. Вынуть баницу из духовки, сбрызнуть водой, накрыть салфеткой, слегка охладить. При подаче выложить на сервировочное блюдо, нарезать на порции.

### **Творожно-шоколадный пудинг**

Красивое оформление придаст творожному десерту эффектный вид. Для этого подойдут не только шоколад и ягоды, но и узоры из карамели, завитки апельсиновой цедры, цветная кокосовая стружка.



700 г творога, 200–300 г вафель без начинки, 7 ст. ложек сливочного масла, 1 1/3 стакана сахарного песка, 4 яйца, 1 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 1 стакан сметаны, 150 г шоколада, кусочками, 1/2 стакана высокожирных сливок, сахарная пудра, шоколадные листочки, ягоды клубники из варенья, растительное масло.

Для глазури: 100 г шоколада, кусочками, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана высокожирных сливок, 2 ч. ложки меда.

1. Вафли измельчить в крошку (1 3/4 стакана). В миске смешать эти крошки со сливочным маслом, выложить этой массой дно и стенки формы, смазанной растительным маслом, охладить.

2. Для начинки смешать в большой миске творог с сахарным песком. Вбить яйца, добавить ванильный сахар и сметану. Размешать до однородной консистенции.

3. Растопить на водяной бане шоколад, влить сливки и тщательно размешать. Втереть шоколадную смесь в творожную массу. Положить начинку в форму, разровнять поверхность.

4. Выпекать в духовке при температуре 180°C немного больше 1 часа до легкого подрумянивания краев. Выключить духовку, слегка приоткрыть дверцу и выдержать пудинг 1 час.

5. Переложить форму на решетку, полностью охладить, предварительно отделив пудинг

от стенок тонкой лопаточкой или ножом. Остывший пудинг переложить на блюдо.

6. Для глазури растопить на водяной бане шоколад со сливочным маслом, втереть сливки. Снять с плиты, добавить мед, размешать.

7. Дать немного загустеть (10–15 мин.). Смазать верх пудинга глазурью, поставить в холодильник на 5 часов, лучше на ночь.

8. Пудинг перед подачей к столу посыпать сахарной пудрой, украсить шоколадными листочками и ягодами из варенья.

### Творожный пудинг с цукатами

Пудинг при выпечке считается готовым, если поднявшаяся масса становится равномерно упругой и слегка отстает от краев формы. Красоту и аромат готового изделия эффектно дополняют разноцветные цукаты.

*500 г творога, 4 яйца, отдельно белки и желтки, 1/2 стакана сахарного песка, 4 ст. ложки манной крупы, 1–2 тертой цедры апельсина, 100 г цукатов, 50 г изюма (без косточек), 3 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка панировочных сухарей, соль.*

1. Творог протереть в миску. Изюм промыть и просушить на полотенце. Цукаты порезать мелкими кубиками.

2. Положить в творог желтки, сахарный песок, соль, цедру, манную крупу и растопленное сливочное масло. Полученную массу выбить деревянной лопаточкой до гладкости. Взбить в плотную пену белки и примешать их к творожной массе снизу вверх.

3. Форму для запекания смазать внутри растительным маслом, посыпать панировочными сухарями. Переложить в нее творожную массу, украсить сверху цукатами и изюмом. Цукаты с изюмом также можно смешать с творожной массой.

4. Выпекать пудинг в духовке при температуре 200°C в течение 25–30 мин. Готовый пудинг вынуть из духовки, выложить из формы на блюдо и подать горячим с фруктовым сиропом или вареньем.

### Творожный торт с яблоками

Творог прекрасно сочетается в выпечке с различными фруктами, в данном случае с яблоками. Такой торт отлично получится с апельсинами и апельсиновым соком.

*200 г готового дрожжевого теста, 300 г жирного творога, 3/4 стакана сметаны, 2 желтка, 1 пакетик кондитерского желатина, 1/2 стакана сахарного песка, 3/4 стакана яблочного сока, 1/3 стакана молока, 2 яблока, 1/3 стакана сахарной пудры, 1–2 ст. ложки муки, лимонный сок, соль.*

1. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать тонкими дольками, сбрызнуть лимонным соком.

2. Разделочную доску присыпать мукой и вымесить готовое дрожжевое тесто, предварительно выдержанное при комнатной температуре около 1 часа. Разделить тесто на 2 части и раскатать в лепешки (диаметром 28 см).

3. Противень застелить смазанной маслом пергаментной бумагой. Выложить на него тестовые лепешки, наколоть вилкой по всей поверхности и оставить на 30–40 мин. Выпекать коржи в духовке при температуре 220°C примерно 12 мин. до подрумянивания.

4. Выложить 1 выпеченный корж в разъемную форму для выпечки. Замочить желатин в холодной воде (2–3 ст. ложки). В миске взбить желтки с сахарным песком и солью.

5. Смешать 1/3 стакана яблочного сока с молоком в кастрюле и при постоянном помешивании довести до кипения при слабом нагреве. Нагрев прекратить, добавить желатин, желтки с сахарным песком, перемешать и оставить остыть.

6. Внести протертый через сито творог и тщательно взбить до однородной консистенции. Затем примешать взбитую сметану.

7. Полученный крем выложить слоем на корж в разъемной форме и поместить в холодильник до застывания. Для приготовления глазури при слабом нагреве растворить в неболь-

шой кастрюле сахарную пудру в яблочном соке, при необходимости влить немного горячей воды.

8. Заготовку в форме вынуть из холодильника, снять боковую часть формы. Сверху разместить второй корж, красиво разложить дольки яблок, сбрызнутых лимонным соком, и покрыть теплой глазурью.

9. Оставить на 30 мин. для подсыхания. До употребления хранить торт в холодильнике.

### Холодный творожно-лимонный торт

Для приготовления чудесного торта важно подобрать соответствующую форму для выпечки, правильно ее подготовить и точно определить момент, когда торт пропекся.

*100 г сухого печенья, 50 г сливочного масла, 50 г сахарного песка.*

*Для начинки: 300 г нежирного творога, 10 г порошка желатина, 1 1/2 стакана высокожирных сливок, натертая цедра и сок 1 лимона, 100 г сахарного песка.*

1. Печенье положить в полиэтиленовый пакет, измельчить толкушкой. Сливочное масло растопить и смешать с печеньем и сахарным песком.

2. Смазать маслом форму с отделяемым дном (диаметром 20 см). Тесто выложить на дно формы плотным слоем, поставить в холодиль-

ник на 30 мин. Желатин замочить в посуде в 2 ст. ложках холодной воды. Когда желатин набухнет, подогреть на водяной бане до растворения.

3. Стереть остальные компоненты начинки в блендере в однородную массу, взяв 1/2 стакана сливок. Постепенно добавить набухший желатин и тщательно размешать.

4. Выложить полученную массу в форму с основой из печенья. Поставить охлаждаться в холодильник не менее чем на 1 час.

5. Примерно за 1 час до подачи к столу убрать стенки формы, оставив дно (можно поставить на перевернутую миску). Сливки взбить в плотную пену, украсить верх торта.

### **Слоеный торт с сыром и творогом**

Десертные творожные торты готовят на тестовой основе или без нее. Консистенция данного торта достаточно плотная, что зависит от добавления сыра.

*300 г замороженного слоеного теста, 200 г мягкого сыра, 200 г жирного творога, 3 яйца, 1/3 стакана сметаны, 2 стакана муки, 1/3 стакана сахарной пудры, кокосовая стружка.*

1. Ровным слоем осторожно разморозить слоеное тесто. Аккуратно раскатать его в одну сторону в пласт. Выложить им круглую форму

для выпечки, закрыв тестом борта. Наколоть дно в нескольких местах вилкой и оставить на 20 мин. в холодном месте.

2. Подготовленную тестовую основу выпекать в духовке при температуре около 200°C около 10 мин. В эмалированной посуде взбить жирный творог и мягкий сыр с сахарной пудрой. Втереть в творожную массу взбитые яйца, сметану, муку.

3. Творожно-сырную начинку выложить в форму с приготовленной тестовой основой. Выпекать в духовке при температуре 180°C примерно 40 мин. Достать форму с тортом из духовки и оставить до остывания.

4. При подаче переложить торт на тортовницу и посыпать кокосовой стружкой.

### Творожно-медовый торт

На 2–3 день Масленицы, когда блинов уже наелись, гостям рекомендуется к чаю и кофе подать оригинальный творожный торт с медом.

*1 стакан муки, 4 ст. ложки сливочного масла, 1/4 стакана сахарного песка, 1 желток, растительное масло.*

*Для крема: 2 стакана творога, 100 г меда, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарной пудры, 3 белка, ядра грецких орехов.*

1. Размягченное сливочное масло растереть с сахарным песком и желтком, всыпать муку и вымесить место. Выложить его в смазанную растительным маслом и присыпанную мукой форму.

2. Выпекать в духовке при температуре 180°C около 20 мин. до полуготовности (корж затвердеет, но будет оставаться светлым). Такой корж вынуть и остудить.

3. Для крема в протертый через дуршлаг творог вмешать желтки, добавить размягченное масло, мед и тщательно растереть смесь в однородную массу. Белки с сахарной пудрой взбить в крутую пену.

4. На остывший корж положить начинку, на нее — взбитые белки. Посыпать торт измельченными ядрами грецких орехов. Поместить торт в духовку при 200°C на 10–12 мин.

### Сливочный торт из печенья

Вместо песочного печенья можно взять такое же количество полусладких галет, тогда торт получится более хрустящим. Разламывать печенье или галеты следует достаточно мелко, чтобы полностью покрыть слой шоколадного крема.

*150–200 г песочного печенья, 1 1/4 стакана густых сливок, 250 г полусладкого шоколада, кусочками, 1 ч. ложка ванильной эссенции.*



1. Нагреть сливки в кастрюле почти до кипения, положить кусочки шоколада и снять с плиты. Накрыть крышкой и оставить на 5 мин. Влить ванильную эссенцию и тщательно размешать. Остудить до начала загустения.

2. Выстлать пергаментной бумагой форму (10–20 см, глубиной 7–8 см), оставив «запас» по краям. Положить на дно формы 1/6 часть шоколадной массы, засыпать кусочками печенья, повторить 5 раз. Сверху должен оказаться шестой слой шоколада.

3. Завернуть края бумаги, закрыв сверху всю форму. Охлаждать готовый торт не менее 2–3 часов или оставить в холодильнике на ночь. Развернуть бумагу, переложить торт на тортовницу. Аккуратно удалить бумагу.

### Песочный творожный торт

Для украшения готового торта можно поместить на его поверхность ажурную бумажную салфетку с отверстиями. Обильно посыпать сахарной пудрой (лучше через сито) и осторожно удалить салфетку.

*300 г готового песочного теста, 200 г жирного творога, 4/5 стакана сахарного песка, третья цедра 1 лимона, 1 стакан молока, 4 желтка, 1 стакан густых сливок, 1 ч. ложка кондитерского желатина, 2 яблока, 1/3 стакана сахарной пудры, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

1. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать тонкими дольками. Творог протереть в миску.

2. Смазать противень растительным маслом (1 ст. ложка) и выпекать из песочного теста 2 коржа (диаметром около 26 см) в духовке при температуре 210°C в течение примерно 10 мин. Вынуть коржи из духовки.

3. Один остывший корж выложить на блюдо, поставить на него смазанную маслом боковину разъемной формы для торта.

4. В кастрюле вскипятить молоко с солью, сахарным песком и тертой лимонной цедрой. Снять кастрюлю с плиты, постепенно вмешать желтки. Протертый творог добавить в молочно-яичную смесь, перемешать.

5. Желатин замочить в посуде в небольшом количестве холодной воды на 30 мин. и растворить при слабом нагреве (не кипятить!). Положить в кастрюлю с приготовленной творожной массой желатин, взбитые в плотную пену сливки.

6. Половину творожного крема поместить на выпеченный корж, в разъемную боковину формы. Разложить тонкие дольки яблок, оставшийся крем, выровнять и закрыть сверху другим коржом. Поставить торт на 3–4 часа в холодильник.

7. При подаче снять боковину формы, посыпать торт сахарной пудрой.

## Торт из творожных сырков

Поданный в заключение праздничного застолья, такой простой в приготовлении творожный торт прекрасно сочетается с фруктовыми соками, компотом, чаем, кофе.

*4 сладких творожных сырка, 4 яйца, 1 ч. ложка соды, 1 стакан сахарного песка, 4 стакана муки, 100 г сливочного масла, 300 г мягкого творога, 1 стакан сахарной пудры, 2 лимона.*

1. Творожные сырки положить в глубокую миску, вмешать яйца, всыпать соду, сахарный песок, просеять 2 стакана муки, перемешать. Получившееся тесто поставить в холодильник на 2 часа.

2. Вынуть миску с творожным тестом из холодильника, всыпать еще 2 стакана муки. Тесто замесить и разделить его на 4 части. Каждую часть раскатать в толстую лепешку. Выпекать коржи в духовке при температуре 180°C до тех пор, пока корочка не станет золотистой (около 30 мин.).

3. Для крема сливочное масло положить в эмалированную посуду, размягчить, добавить мягкий творог, сахарную пудру и взбить миксером в легкую пышную массу.

4. Лимоны вымыть, ошпарить кипятком, мелкой теркой снять цедру. Из одного лимона отжать сок, второй — нарезать тонкими кружками и удалить семена. Во взбитую творожную массу

добавить цедру лимона и лимонный сок, осторожно перемешать. Хранить крем очень недолго в холодильнике.

5. Намазать коржи тонким слоем крема и уложить их друг на друга. Торт выложить на тортовницу, покрыть оставшимся кремом.

6. Часть крема поместить в корнетик и нанести на поверхность торта узор, украсить кружками лимона.

### Десертный творожный пирог

Пирог по такому рецепту получается очень нежным и по внешнему виду даже похож на торт. Сверху фруктов его можно посыпать кокосовой или шоколадной стружкой.

*250–300 г творога, 1 стакан муки, 1 яйцо, отдельно желток и белок, 150 г маргарина, 2 ст. ложки сахарного песка, 3–4 пластинки желатина, 1/2 стакана сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, 1–2 ст. ложки сахарной пудры, сок 1 лимона, 200 г консервированных фруктов.*

1. Охладить 100 г маргарина, натереть на крупной терке и положить в миску с просеянной мукой, добавить сахарный песок и желток. Быстро смешать до получения теста крупенистой консистенции. Скатать его в шар, обернуть пищевой пленкой и положить в холодильник примерно на 30 мин.

2. Маргарин (2 ст. ложки) растопить и тщательно смазать им низкую форму для выпечки или большую сковороду. Разделочную доску слегка присыпать мукой, раскатать тесто, выложить его пластом в форму и наколоть вилкой, чтобы тесто при выпекании не пузырилось.

3. Выпекать корж при температуре 200°C около 20 мин. до золотистого цвета. Корж оставить на 5 мин. в выключенной духовке.

4. В эмалированной миске венчиком смешать творог, сахарную пудру, ванильный сахар и лимонный сок.

5. Залить желатин водой, чтобы только покрыть его, и оставить на 10 мин. набухать. В маленькой кастрюле при слабом нагреве, помешивая, растворить желатин.

6. Размешать в нем 1 ст. ложку творожной массы и ввести его в остальную творожную массу. Поставить в холодильник.

7. Взбить сметану в плотную пену и положить ее в миску с наполовину застывшей творожной массой. Полученным творожным кремом намазать сверху корж, поставить на 1 час в холодильник, чтобы масса окончательно застыла.

8. Вынуть консервированные фрукты из сиропа, нарезать дольками и красиво разложить поверх застывшей творожной массы. До подачи пирог хранить в холодильнике.

### Творожные клецки

К десертным творожным клецкам рекомендуется подать изысканные взбитые шоколадные и кофейные сливки или шоколадную сметану.

*700 г творога, 2 яйца, отдельно белки и желтки, 2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка сахарного песка, по 1 ст. ложке сливочного масла и растительного масла, 4 ст. ложки сметаны, тертая цедра 1/2 лимона, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1 ч. ложка молотой корицы, соль.*

1. Протереть творог в эмалированную миску, добавить 1 желток, 1 ч. ложку сахарного песка, муку, соль и замесить тесто. Скатать приготовленное творожное тесто в колбаску и нарезать его толстыми кружками.

2. В кастрюле вскипятить воду, посолить, добавить сливочное масло и варить творожные клецки при слабом кипении, пока они не всплывут. Откинуть на сито или в дуршлаг, положить в смазанную растительным маслом форму.

3. Смешать оставшийся желток со сметаной, сахарным песком, цедрой, взбитыми белками, посолить. Полученной смесью залить клецки в форме.

4. Запекать в духовке при температуре около 160°C примерно 20 мин., не закрывая крышкой. Выложить клецки на порционные тарелки, посыпать смесью сахарной пудры с молотой корицей.

## Творожные пирожные с кокосовой стружкой

Домашние пирожные, приготовленные по одному и тому же рецепту в разное время, могут получиться весьма разнообразными, если посыпать их толчеными ядрами орехов, миндальными хлопьями, шоколадной стружкой.

*1 стакан муки, 2 яйца, 1 ч. ложка сахарного песка, молоко, соль.*

*Для начинки: 1 стакан творога, 2 яйца, отдельно белки и желтки, тертая цедра 1/2 лимона, кокосовая стружка, сметана, сахарный песок, соль.*

1. Для начинки творог протереть через сито в миску, смешать с желтками, солью, сахарным песком, тертой цедрой лимона. Добавить немного сметаны. Взбитые белки перемешать с творожной массой.

2. В миске перемешать муку, яйца, сахарный песок, соль, добавив немного молока и воды. Оставить тесто на 30 мин.

3. Раскатанное в пласт тесто выложить на противень. Выпекать в духовке при температуре 180°C около 30 мин. Вынуть из духовки и разрезать выпечку пополам.

4. На одну половину испеченного теста ровным слоем положить творожную начинку, накрыть другой половиной. Перед подачей нарезать прямоугольниками, посыпать кокосовой стружкой.

## Воздушные кольца с творогом

Для воздушных колец готовят заварное тесто, заваривая муку с водой, маслом и солью, а полученную массу замешивают с большим количеством яиц. Для получения изделий хорошего качества необходимо точно соблюдать все указания по замесу и выпечке.

*1 стакан муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 6 яиц, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки растительного масла, сахарная пудра, соль.*

*Для крема: 300 г жирного творога, 2 желтка, 2 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка, 1/2 стакана сметаны, соль.*

1. В эмалированную кастрюлю влить молоко, добавить соль и сливочное масло, размешать, довести до кипения. Муку просеять и постепенно засыпать в кипящую смесь.

2. При слабом нагреве быстро перемешать смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комочков. Затем нагревать в течение 1–2 мин., тщательно вымешивая.

3. Снять заваренную массу с плиты, охладить до 70–80°С и, помешивая, постепенно добавить яйца в несколько приемов.

4. Приготовленное вязкое тесто положить в бумажный корнетик с зубчиками. Противень слегка смазать растительным маслом и отсадить на него тесто в форме колец.



5. В духовке при температуре 180–200°C выпекать кольца в течение 30–40 мин. Затем вынуть их из духовки, охладить. Боковую поверхность выпеченных заварных колец проколоть заостренной палочкой в одном или в двух местах.

6. Для крема растереть желтки с сахарным песком и размягченным сливочным маслом до пышной однородной массы.

7. Творог протереть в миску, добавить соль, яично-масляную массу, размешать и постепенно ввести взбитую сметану. Готовый творожный крем охладить и хранить в холодильнике до употребления.

8. Непосредственно перед подачей наполнить корнетик приготовленным творожным кремом. Заполнить им внутреннюю полость заварных колец, выложить на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

### Творожные пончики

Если ожидаются гости с детьми, стоит подготовить все для жарки пончиков во фритюре, которые подают сразу к столу, посыпав сахарной пудрой.

*400 г творога, 50 г сливочного масла, 4 яйца, 2 ст. ложки сахарного песка, 250 г муки, сок 1/2 лимона, 1 пакетик ванильного сахара, растительное масло, сахарная пудра, соль.*

1. Творог протереть через сито или взбить миксером. Размешать с растопленным сливочным маслом, яйцами, сахарным песком, солью, мукой, ванильным сахаром и лимонным соком.

2. Из полученной массы сформовать круглые лепешки. Жарить их в глубокой сковороде в большом количестве растительного масла.

3. Готовые пончики выложить на блюдо, сверху посыпать сахарной пудрой.

### Творожное суфле

Воздушный десерт из молочных продуктов подают как сладкое. Выпекают суфле в неглубокой сковороде или форме, чтобы масса равномерно охватывалась жаром. Объем суфле после выпечки должен увеличиться в 2–3 раза.

*1 1/2 стакана творога, 2 1/2 ст. ложки сметаны, 4 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка молотых белых сухарей, ванильный сахар, соль.*

1. Разделить 2 яйца на белки и желтки. Творог протереть в миску, положить 2 ст. ложки сметаны, 2 желтка, 1 1/2 ч. ложки сливочного масла, сахарный песок, муку, ванильный сахар, соль. Тщательно перемешать.

2. Добавить взбитые в плотную пену 2 охлажденных белка, осторожно перемешать мас-

су сверху вниз. Выложить массу на смазанную маслом и посыпанную молотыми сухарями сковороду.

3. Поверхность творожной массы разровнять, смазать сметаной, взбитой с 2 яйцами. Выпекать суфле в духовке, нагретой до температуры 180–200°C, в течение 15–20 мин.

4. Подавать суфле горячим с холодным молоком или сливками, удачно сочетается со свежееиспеченными блинами.

### Сметанно-апельсиновое суфле

Суфле получится удачным, если белки сильно охладить и их объем после взбивания увеличится в 3–4 раза. Такие взбитые белки в массу для суфле добавляют в последнюю очередь, чтобы они не осели.

*2 стакана жирной сметаны, 3 ст. ложки муки, 5 яиц, отдельно желтки и белки, 1/2 стакана + 2 ст. ложки сахарного песка, тертая цедра 1 апельсина, 1 ст. ложка сливочного масла.*

1. Налить в кастрюлю сметану, всыпать, помешивая, муку и, продолжая мешать, кипятить до загустения. Массу остудить.

2. Прибавить в нее взбитые с сахарным песком (1/2 стакана) желтки, тертую цедру апельсина. Ввести в нее взбитые в плотную пену охлажденные белки, осторожно вымешивая массу.

3. Выложить приготовленную массу в смазанную маслом сковороду, поверхность смазать маслом, посыпать сахарным песком.

4. Суфле выпекать 15–20 мин. в духовке при температуре 180–200°C до золотистой корочки. Рекомендуется подать с молоком.

### Молочное желе

Очень хороши в качестве десертов молочные желе. Такие простые освежающие блюда удивительно вкусны и очень красивы, особенно если приготовлены в специальных фигурных формочках.

*400 мл молока, 2–3 ст. ложки ядер миндаля, 2–3 ст. ложки сахарного песка, 1 ст. ложка желатина, ягоды из варенья.*

1. В эмалированной кастрюле нагреть молоко до кипения. Ядра миндаля залить горячей водой и кипятить 3–4 мин., затем откинуть на сито и очистить от коричневой кожицы.

2. Очищенные ядра миндаля измельчить в ступке пестиком, постепенно прибавляя холодную воду до образования однородной массы.

3. В кастрюле соединить горячее молоко с миндальной массой. Добавить желатин, сахарный песок, помешивая, нагреть, не доводя до кипения. Смесь процедить, разлить в креманки

или порционные формочки. Выдержать в холодильнике в течение 2 часов.

4. Перед подачей на стол формочки с желе погрузить на несколько секунд в горячую воду. Вытереть полотенцем, слегка встряхнуть и, перевернув, выложить желе на десертную тарелку (каждую порцию), украсить ягодами из варенья.

### Творожный апельсин

Предлагаемый десерт — истинное лакомство, причем довольно универсальное. Комбинируя и заменяя молочные компоненты, но сохраняя пропорции, легко приготовить для гостей оригинальный десерт, который прекрасно сочетается с тонкими блинчиками.

*4 апельсина (или грейпфрута), 250 г жирного творога, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 3 ст. ложки сахарного песка, 2 ст. ложки ликера, 2 ст. ложки толченых ядер орехов, 4 ст. ложки высокожирной сметаны.*

1. Жирный творог протереть в миску, добавить размягченное сливочное масло, сахарный песок и растирать до пастообразной консистенции.

2. Апельсины (или грейпфруты) вымыть, надрезать посередине вокруг зигзагообразно. Разделить каждый плод так, чтобы получились

2 «чашечки» с зубчатыми краями. Мякоть вынуть и разделить на дольки.

3. В миске соединить творожную пасту с толчеными ядрами орехов, ликером и перемешать. Наполнить апельсиновые «чашечки» творожно-ореховой пастой.

4. Украсить десерт дольками апельсинов (или грейпфрутов), взбитой сметаной.

### Творожно-сливочный десерт

Творожную смесь с желатином можно разложить в порционные формочки или креманки, украсить по своему вкусу и поместить в холодильник до застывания.

*250 г сухого печенья, 100 г сливочного масла, растительное масло.*

*Для начинки: 500 г творога, 3 ст. ложки порошка желатина, 150 г высокожирных сливок, 4 ст. ложки сахарного песка, 2 белка, клубничное варенье с целыми ягодами.*

1. Сухое печенье растолочь. В миске на водяной бане растопить сливочное масло и смешать его с крошками печенья.

2. Смазать растительным маслом прямоугольную форму с отделяемым дном (диаметром 18–24 см). Полученное сдобное тесто плотно прижать ровным слоем ко дну формы, накрыть и поставить в холодильник на 30 мин.

3. Для начинки замочить желатин в 4 ст. ложках холодной воды, дать набухнуть в течение 5 мин. Затем разогреть на водяной бане до растворения.

4. Творог растереть в блендере с сахарным песком, сливками и 2 ст. ложками клубничного сиропа из варенья. Взбить белки в плотную пену.

5. Влить тонкой струей желатин в творожную массу, постоянно помешивая. Осторожно втереть взбитые белки и добавить 5–6 ягод клубники из варенья.

6. Выложить приготовленную смесь в форму, охладить и поместить в холодильник на 3 часа. При подаче вынуть десерт из холодильника и нарезать на порции в форме ромбов.

### **Масляный крем со сгущенным молоком**

К тонким нежным блинчикам рекомендуется подать такой чудесный крем. Если крем «отсекается» (становится неоднородным), его надо подогреть и снова взбить. Если это не помогает, следует охладить его, откинуть на чистое сито и после отделения сыворотки слегка подогреть и вновь взбить.

*200 г сливочного масла, 8 ст. ложек сгущенного молока с сахаром, 2 ст. ложки фруктового сиропа (или сока).*

1. Сливочное масло растопить до консистенции густой сметаны и взбить венчиком в пышную эластичную белую массу.

2. Не прекращая взбивания, влить в масло небольшими порциями сгущенное молоко с сахаром и продолжить взбивать 10–15 мин. до получения однородной массы.

3. Перед окончанием взбивания крема добавить сироп или сок (например, вишневый, клубничный, малиновый). Соответственно получится вишневый, клубничный, малиновый крем.

### Нежный творожный крем

Легко приготовить шоколадно-творожный вариант крема, добавив к сахарному песку 1 ст. ложку порошка какао, а сметану заменив высокожирными сливками.

*1 1/2 стакана творога, 3 ст. ложки сливочного масла, 3 желтка, 3 ст. ложки сахарного песка, 5 ст. ложек сметаны, цедра 1 лимона, 1/2 стакана измельченных ядер грецких орехов (или миндаля), 2 ст. ложки консервированных ягод, соль.*

1. Размягчить сливочное масло, растереть с желтками и сахарным песком в однородную массу. Смешать массу с протертым творогом, лимонной цедрой, солью, а затем со взбитой сметаной.

2. Разложить крем в креманки, посыпать измельченными ядрами грецких орехов (или мин-



даля). Подать крем к блинам, украсив консервированными ягодами.

### **Масляный крем-гляссе**

На основе полученного крема с помощью добавок — вкусовых или ароматических — можно приготовить ягодный, кофейный, шоколадный или другой крем.

*300 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахарного песка, 2–3 яйца.*

1. Сахарный песок и яйца подогреть до 45°C и взбить до увеличения объема в 2,5–3 раза. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры.

2. В отдельной кастрюле растопить сливочное масло до консистенции густой сметаны.

3. Взбить добела и, продолжая взбивать, постепенно вливать массу из яиц с сахарным песком. Взбивать массу до пышного крема.

4. Готовый крем выложить в форму и сохранять не более 36 часов при температуре около 5°C.

### **Творожно-фруктовый крем**

Нежный творожно-фруктовый крем можно использовать для быстрого приготовления экспресс-торта из тонких блинчиков, который нужно сразу подать к столу.

*300–350 г жирного творога, 2–3 апельсина, 2 сладких яблока, 20 ягод вишни из варенья, 2 ст. ложки ванильного сахара, 3 ст. ложки сахарного песка.*

1. Апельсины вымыть, очистить от кожуры, удалить белую кожицу и перегородки. Нарезать мякоть кусочками, сок собрать.

2. Яблоки вымыть, тонким острым ножом срезать кожицу, удалить семенные коробочки и нарезать тонкими ломтиками.

3. Подготовленные яблоки, вишню из варенья, кусочки апельсинов сложить в миску, влить собранный апельсиновый сок. Посыпать фрукты сахарным песком и оставить на 15–20 мин.

4. В творог добавить ванильный сахар и тщательно взбить. Готовый крем с фруктами разложить по креманкам. Украсить ягодами вишни, сразу подать к столу.

### Творожные «яйца»

Качество творога для данного блюда должно быть безупречным. Если творог слишком мягкий, то рекомендуется добавить к нему тертый сыр.

*2 1/2 стакана творога, 3–4 ст. ложки жирной сметаны, 1–2 филея нежной сельди, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 2–3 ст. ложки тертого сыра,*

*1 ст. ложка рубленой зелени петрушки, смесь майонеза с йогуртом.*

1. Филей сельди мелко порубить, смешать со сметаной, маслом и творогом в однородную массу.

2. Из полученной массы сформовать с помощью двух ложек «яйца».

3. Выложить их на блюдо, посыпать тертым сыром и зеленью петрушки. Сверху полить смесью майонеза с йогуртом.



## ДЕСЕРТНЫЕ СЛИВКИ И СМЕТАНА К БЛИНАМ

К пышным дрожжевым блинам и тонким изысканным блинчикам подойдут взбитые с наполнителями высокожирные сливки и сметана. Детишки с удовольствием съедят их и без блинов.

1. *Шоколадные сливки.* В 1 стакан высокожирных (30–35%) сливок всыпать 1 ст. ложку тертого шоколада, прокипятить, остудить. Поместить в холодильник на 8–10 часов. Взбить сливки с шоколадом в миксере в густой крем, всыпав в конце сахарную пудру (2–3 ч. ложки).

2. *Кофейные сливки.* В 1 стакан высокожирных сливок добавить по 2 ч. ложки молотого кофе и сахарного песка. Довести до кипения, процедить, охладить, поместить в холодильник на 8–10 часов. Далее взбивать как шоколадные сливки.

3. *Десертная сметана.* В 4/5 стакана холодной воды замочить 2 ч. ложки порошка желатина в кастрюльке. Нагреть до полного растворения желатина (не кипятить!), процедить. Смешать 3 ст. ложки сахарного песка с 1 ст. ложкой порошка какао. Полученную смесь растворить в посуде в теплой воде (1 часть какао с

сахарным песком на 5 частей воды), прокипятить, перемешивая. Снятую с плиты смесь процедить через марлю, охладить до 25°C. В эмалированную посуду поместить 3 стакана 30%-ной сметаны, ввести в нее приготовленную смесь, процеженный теплый желатин, ванильный сахар по вкусу. Перемешать, охладить, поместить в холодильник.



## СЫР И БРЫНЗА

Практически многие блюда из сыра и брынзы, приготовленные по предлагаемым рецептам, подходят к блинам, подчеркивая их вкус. К столу на Масленицу подают сырны салаты и закуски, разнообразные запеканки, жареный и запеченный сыр. Особое место в кулинарии занимает выпечка с сыром: оригинальные пироги, хачапури, пирожки и печенье.

### Сырная тарелка

Сырная тарелка украсит любой праздничный стол в конце трапезы. Это ассорти из копченого сыра и разнообразных пикантных сортов сыра, нарезанного кусочками по 25–40 г, можно дополнить сырным печеньем и жареным сыром.

1. Сыры должны быть разложены на деревянной доске или большой плоской тарелке по часовой стрелке от нежных (гауда, тильзитский, эдамский) к выразительным (эмментальский, грюйдер), ароматным (данаблю, рокфор, горгонзола) и пряным вариациям плавленых сыров. Сырную тарелку сервируют ножом и вилкой.

2. Сыр можно нарезать очень маленькими порционными ломтиками. В этом случае в каждый ломтик нужно воткнуть деревянные шпаж-

ки. Хотя сыры хороши и сами по себе, но их можно дополнить соленой соломкой и крендельками, тонко нарезанными маринованными огурцами или томатами.

### Сырные салаты

Из разного сыра, удачно сочетающегося с чесноком, грибами, майонезом, овощами и фруктами, отлично получаются закусочные и десертные салаты.

*1. 500 г твердого сыра, 4–5 зубчиков чеснока, майонез, черный перец молотый, соль.*

Сыр натереть на крупной терке в салатник. Чеснок очистить, растолочь и добавить в сыр. Посолить и посыпать молотым черным перцем по вкусу. Заправить салат майонезом, перемешать.

*2. 400 г твердого сыра, 200 г консервированного зеленого горошка, 200 г сладкого перца, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка уксуса, перец молотый.*

Сладкий перец очистить от семян, нарезать полосками, смешать в салатнике с нарезанным кубиками сыром и зеленым горошком. Заправить растительным маслом с уксусом, добавив молотый перец.

3. 400 г твердого сыра, 400 г вареных шампиньонов, 200 г сливок, черный перец молотый, соль.

Шампиньоны нарезать кусочками, смешать в салатнике с нарезанным кубиками сыром и сливками, добавив перец и соль.

4. 400 г твердого сыра, 300 г консервированного манго, 2 очищенные груши, 200 г йогурта, молотая корица.

Манго и груши нарезать кусочками, смешать в салатнике с нарезанным кубиками сыром, заправить йогуртом, посыпать корицей.

5. 400 г твердого сыра, 200 г бананов, 200 г ананаса, 200 г йогурта.

Бананы и ананасы нарезать кусочками. Смешать в салатнике с нарезанным кубиками сыром и заправить йогуртом.

6. 600 г сыра камамбер, 1 маринованный огурец, 1 красная луковица, сахарный песок, рубленая зелень петрушки, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ч. ложки лимонного сока.

Смешать масло, сок, мелко нарубленные огурец, петрушку и лук, немного сахарного песка. Нарезанный кусочками сыр в салатнике заправить соусом, салат должен выстояться несколько часов.



7. 400 г твердого сыра, 2 свежих огурца, 2 яблока, сметана, черный перец молотый.

Огурцы и яблоки очистить, удалить из яблок семенные коробочки, нарезать дольками. Сыр нарезать кусочками. Все перемешать в салатнике со сметаной, поперчить.

### Традиционный салат «Цезарь»

В последние годы, когда в любой сезон в продаже есть кочанный салат или китайская капуста, праздничный стол украсит современный легкий салат с сыром пармезан, рецептов которого сейчас создано множество.

200 г тертого сыра пармезан, 2 кочана салата (или китайской капусты), 2–3 ломтика белого батона, 6 ст. ложек оливкового масла, 2 вареных яйца, 1/2 растертого зубчика чеснока, 2–3 ст. ложки лимонного сока, черный перец молотый, соль.

1. Чистый салат (или китайскую капусту) завернуть в бумажное полотенце, поместить в холодильник на 2 часа. Затем салат крупно порезать (лучше порвать), положить в прозрачный стеклянный салатник.

2. Нарезать белый хлеб небольшими ровными кубиками, обжарить на сковороде в оливковом масле (около 2 ст. ложек) до золотистого

цвета. Выложить их на бумажную салфетку, чтобы стек жир. Яйца очистить и измельчить.

3. Для заправки смешать оставшееся оливковое масло, перец, соль, лимонный сок, чеснок и измельченные яйца.

4. В салатник добавить тертый сыр, залить приготовленной заправкой, перемешать. Сверху посыпать хлебными кубиками и поместить до подачи в холодильник.

### Фруктовый салат с сыром

Нежный, но слегка пикантный на вкус, обычно почти без дырочек эдамский сыр (любой жирности: от 30 до 50%) — превосходное составляющее бутербродов, замечательный ингредиент горячих сырных кушаний, идеальный компонент фруктовых и закусочных салатов.

*200 г эдамского сыра, 50 г эментальского сыра, 1 небольшой апельсин (или грейпфрут), 1 кисло-сладкое яблоко, 100 г крупного черного винограда, 50 г вишен из компота.*

*Для заправки: 1/2 банана, 1 ст. ложка ликера (лучше вишневого), 1 ст. ложка изюма (без косточек), 1–2 ст. ложки апельсинового сока, 1/2 стакана высокожирных сливок, 100–150 г йогурта, соль.*

1. Апельсин (или грейпфрут) очистить, разобрав на дольки, с каждой удалить кожицу, разрезать на кусочки. Яблоко очистить, уда-

лить семенные коробочки, нарезать кубиками, соответствующими кусочкам апельсина.

2. Весь сыр аккуратно нарезать широкими тонкими полосками. Виноград разрезать пополам, удалить косточки.

3. В 4 больших креманки, вперемешку, выложить сыр, апельсин (или грейпфрут), яблоко, виноград, вишни.

4. Для заправки сбрызнуть промытый изюм ликером, оставить на 30–40 мин. для пропитки. Очистить 1/2 банана, размять в миске мякоть с апельсиновым соком, положить изюм, посолить, перемешать. Добавить йогурт и размешать до однородной консистенции.

5. Взбить в плотную пену высокожирные сливки, вмешать их в заправку. Полить салат в креманках заправкой и подать к столу.

### Сырные шарики с томатами

Готовые сырно-томатные шарики подойдут в качестве оригинального гарнира к блюдам из отварной рыбы, хотя они хороши и в качестве самостоятельного блюда как закуска.

*200 г сыра, 4 яйца, 100–150 г сливочного масла, 1 стакан муки, 1/3 стакана консервированных томатов в масле, соль.*

1. Сыр, лучше подсохший, натереть на крупной терке, муку просеять. В кастрюле растопить

сливочное масло (около 80 г) вместе с 1 стаканом воды, довести до кипения, нагрев прекратить.

2. Всыпать в масло муку и соль, тщательно смешать деревянной ложкой до мягкого кома однородной консистенции. Постепенно добавить взбитые яйца, всыпать тертый сыр, вымесить.

3. Скатать шарики из теста (приблизительно 2 ст. ложки на каждый). Выложить их на противень, выпекать в духовке около 20 мин. при температуре 220°C, затем духовку выключить.

4. В верхушке каждого шарика аккуратно сделать надрез, чтобы вышел пар. Затем снова поставить противень в остывающую духовку на 5–7 мин.; шарики вынуть и охладить.

5. Для начинки томаты с 4 ст. ложками сливочного масла положить в миксер и стереть в пасту. Разложить эту начинку в шарики чайной ложкой, поместить их на блюдо.

### **Сырные шарики с пряной зеленью**

Подают такие шарики на завтрак или ужин со сладким чаем. Пряные шарики можно приготовить из брынзы с рубленой зеленью кинзы.

*2 стакана тертого сыра, 6 белков, 1/2 стакана муки, растительное масло, рубленая зелень петрушки, черный перец молотый, соль.*

1. Белки посолить и взбить в миске, осторожно ввести тертый сыр, поперчить. Добавить муку (1/3 стакана) и перемешать. Из полученного теста скатать небольшие шарики, обвалять в муке.

2. Раскалить растительное масло в глубокой сковороде и обжарить в кипящем масле шарики. Когда они увеличатся в объеме, переложить их на бумажное полотенце.

3. При подаче выложить на блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки.

### Закуска из жареного сыра

Такой сыр (лучше камамбер) уместен на сырной тарелке (см. с. 206). Снятый со сковороды горячий сыр можно посыпать семенами тмина или кунжута, чтобы подчеркнуть оригинальный вкус закуски.

*400 г сыра, 1–2 ст. ложки муки, 2–3 яйца, 100 г панировочных сухарей, 3 стакана растительного масла.*

1. Нарезать сыр кусками толщиной примерно в палец. Обвалять в смеси муки, взбитого яйца и панировочных сухарей.

2. В глубокой сковороде разогреть растительное масло. Зажарить сыр в сковороде в горячем масле. Как только сыр начнет плавиться, вынуть его и выложить на бумажную салфетку, чтобы стек лишний жир.

3. Переложить жареный сыр в плоское сервировочное блюдо. Можно подать к столу с дрожжевыми блинами и салатом из пряной зелени.

### Горячая закуска из шпината с сыром

Такая горячая закуска особенно вкусна со свежим сладким перцем и гарниром из запеченного в духовке картофеля.

*200 г сыра, 2 замороженных сладких перца, 200 г листьев шпината, 1 красная луковица, 3–4 ст. ложки оливкового масла, 2 ч. ложки винного уксуса, 1 ч. ложка томатного соуса, черный перец молотый, соль.*

1. Сыр нарезать небольшими кубиками, луковицу очистить, нарезать полукольцами. Нарезать листья шпината, положить в миску, в середину насыпать кубики сыра.

2. Разогреть духовку до 230°C. Перцы положить на противень, запечь (10 мин., перевернув через 5 мин.), посолить.

3. Разогреть на сковороде 1 ст. ложку оливкового масла, положить лук, обжарить до хрустящей корочки. Прекратить нагрев, влить оставшееся масло, уксус и томатный соус.

4. Готовые перцы вынуть из духовки и нарезать горячими. Положить их в миску поверх кубиков сыра.

5. Разогреть приготовленный соус до начала закипания и горячим залить салат. Посыпать черным молотым перцем, тщательно перемешать и горячей сразу подать закуску к столу.

### Острая сырная закуска

Удивительно красивые, золотистые, хрустящие закусочные сырные жгуты лучше подать к столу горячими в дополнение к тонким блинчикам.

*1 1/2 стакана муки, 150 г тертого острого сыра, 3/4 стакана молока, 3/4 стакана пива, 4 яйца, 1/2 ч. ложки разрыхлителя, 1/2 стакан растительного масла, рубленая зелень петрушки.*

1. В кастрюле подогреть молоко, всыпать тертый сыр, размешать, готовить, помешивая, около 10 мин., остудить. В миске смешать муку с разрыхлителем, влить пиво, размешать до однородной консистенции. Полученное тесто вмешивать в сырную массу, постепенно добавляя яйца, оставить на 40 мин.

2. В глубокой сковороде раскалить масло и толстой струей (можно через воронку) порциями выливать на сковороду в кипящее масло сырное тесто. Обжаривать образующиеся жгуты до золотистой корочки.

3. Затем поместить сырные жгуты на бумажную салфетку, чтобы удалить лишний жир. Выложить закуску на блюдо, посыпать зеленью.

## Сырная закуска со шпинатом

Закуску можно подать оригинально: выложить на порционные тарелки по 1 пышному дрожжевому блину, сверху поместить шпинат (уменьшив порцию в 2 раза) и покрыть приготовленными кружками сыра.

*400 г колбасного сыра, 6 ст. ложек орехового (или арахисового) масла, 50 г хлебных крошек, 2 ст. ложки измельченных ядер грецких орехов, 250 г листьев шпината, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка яблочного уксуса, 3 ч. ложки сушеного майорана.*

1. Нарезать сыр толстыми кружками. Приготовить маринад из 4 ст. ложек масла и 1 ч. ложки сушеного майорана, смешав в миске.

2. Положить в маринад кружки сыра, убрать на ночь в холодильник. Смешать хлебные крошки с измельченными ядрами орехов и 1 ч. ложкой сушеного майорана.

3. Вынуть кружки сыра из маринада и обвалять в хлебно-ореховой смеси. Положить их на небольшой противень и подогреть в гриле (сверху) в течение 2–3 мин.

4. Вымыть и обсушить листья шпината. Для заправки смешать готовую горчицу, яблочный уксус и оставшийся сушеный майоран. Постепенно влить ореховое (или арахисовое) масло и



растереть. Обмакнуть листья шпината в заправку, разложить их на тарелки. Сверху поместить приготовленные кружки сыра.

### **Сырная масса для начинки блинов**

В горячие готовые пышные дрожжевые блины или тонкие блинчики можно завернуть сырно-ореховую или сырно-яичную массу, выложить их на блюдо и полить растопленным топленым маслом. Сразу подать блины к столу.

*1. 150 г плавленого сыра, 1 стакан ядер грецких орехов, 1/2 стакана размягченного сливочного масла, 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки майонеза.*

Ядра грецких орехов вместе с очищенным чесноком пропустить через мясорубку в миску. Растереть деревянной ложкой плавленный сыр с майонезом и сливочным маслом. Тщательно перемешать обе смеси.

*2. 150 г плавленого сыра, 1 вареное яйцо, 2 ст. ложки творога, 3 ст. ложки сметаны, рубленый зеленый лук, черный перец молотый, соль.*

Плавленный сыр растереть в миске с творогом и измельченным вареным яйцом, добавить сметану, зеленый лук, соль и перец по вкусу. Смесь тщательно перемешать.

## Оригинальная сырно-рисовая запеканка

Более пикантной такая запеканка получится с гречневой или пшенной крупой.

*300 г острого сыра, 1 1/2 стакана длиннозернового промытого риса, 2 моркови, 1 стакан консервированного зеленого горошка, 1 луковица, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сметаны, 8–10 шампиньонов, 1/2 стакана томатного соуса, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, сахарный песок, белый (или черный) перец молотый, соль.*

1. Грибы, морковь и лук очистить, нарезать кубиками. Нарезать сыр маленькими кубиками.

2. Рис всыпать в кастрюлю, залить 2 стаканами кипящей воды, всыпать немного сахарного песка, посолить и довести до кипения.

3. Добавить 1 ст. ложку сливочного масла, закрыть кастрюлю крышкой. Варить рис при очень слабом нагреве до полного испарения жидкости.

4. В центр круглой формы для запекания вставить трубку из плотной фольги, смазать сливочным маслом (1 ст. ложка). В сковороде потушить в сливочном масле зеленый горошек с морковью и луком, добавив сметану.

5. Тушеные овощи поместить в кастрюлю с рисом, перемешать и переложить в подготовленную форму. Трубку аккуратно удалить.

6. В образовавшееся в центре рисово-овощного кольца отверстие поместить смесь сыра и грибов. Залить томатным соусом, посолить и поперчить. Запекать в предварительно нагретой до температуры 220°С духовке приблизительно 20 мин. до золотистого цвета.

7. Готовую запеканку вынуть из духовки, переложить на подогретое блюдо, посыпать рубленой зеленью петрушки.

### **Острая масленичная запеканка**

Оставшиеся после приема гостей дрожжевые блины можно использовать и на следующий день для пикантного блюда, которое подают к обеду на второе.

*8–10 дрожжевых блинов, 200 г тертого сыра, 3/4 стакана сметаны, 2–3 яйца, 2 ст. ложки томатного соуса, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка молотых сухарей, соль.*

1. Вчерашние дрожжевые блины нарезать тонкой соломкой. Выложить в смазанную маслом глубокую сковороду.

2. Сверху посыпать половиной тертого сыра. Залить смесью сметаны, томатного соуса и яиц. Посыпать смесью молотых сухарей и тертого сыра, сверху положить кусочки сливочного масла.

3. Запекать в духовке при температуре 180°C около 20 мин. При подаче выложить запеканку на подогретое блюдо, нарезать на порции, полить любым острым соусом.

### Пряная сырная запеканка

К запеканке рекомендуется подать нашинкованный кочанный салат или китайскую капусту, заправленные растительным маслом с лимонным соком.

*220–230 г сыра (желательно с тмином), 4 яйца, отдельно белки и желтки, по 1 стакану молока и пива, 200–250 г белого хлеба, 1 ст. ложка сливочного масла, порошок горчицы, растительное масло, соль.*

1. Хлеб и сыр нарезать небольшими кубиками. В миске взбить желтки с молоком, всыпать порошок горчицы и соль. Вмешать в молочную смесь 3/4 нарезанного хлеба и кубики сыра.

2. Оставить под крышкой на 30 мин. и, когда хлеб впитает молоко, влить пиво. Взбить белки в плотную пену и аккуратно добавить их в сырно-хлебную массу.

3. Выложить ее в мелкую форму для запекания, смазанную растительным маслом. Сверху посыпать оставшимися кубиками белого хлеба и мелкими кусочками сливочного масла.

4. Запекать в духовке при 180°C в течение 25 мин. Подать запеканку к столу в форме.

## Запеканка из плавленого сыра

В смесь для сырной запеканки можно добавить рубленые зелень петрушки или зеленый лук. Ядра арахиса можно заменить измельченными ядрами любых орехов.

*400 г плавленого сыра, по 2 ст. ложки сливочного и растительного масла, 3 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 1/2 стакана белого сухого вина, 1 яйцо, 3–4 ст. ложки панировочных сухарей, 1/2 стакана ядер арахиса, 1 веточка петрушки, черный (или белый) перец молотый, соль.*

1. Растопить в сковороде 1 ст. ложку сливочного масла и слегка обжарить на нем муку. Постепенно влить туда молоко и варить около 5 мин. при слабом нагреве. При желании посолить и поперчить. Плавленый сыр мелко порезать.

2. В сковороду добавить вино, сыр и мешать до тех пор, пока он полностью не расплавится. Снять полученную массу с плиты и вмешать в него взбитое яйцо.

3. Ядра арахиса обжарить на сухой сковороде, очистить от красной кожицы и раздробить.

4. Смазать форму для запекания растительным маслом, выложить в нее сырную массу. Обильно посыпать панировочными сухарями и раздробленными ядрами арахиса, сбрызнуть оставшимся растопленным сливочным маслом.

5. Запекать в духовке при температуре 200°С примерно 25 мин. Готовую запеканку вынуть из духовки, разрезать на порционные куски, выложить на тарелки, украсить листиками петрушки.

### **Сыр, жаренный в тесте**

Зажаренный в тесте сыр подают к столу с густой сметаной, взбитыми сливками или посыпав сахарной пудрой.

*500 г твердого сыра, 1 яйцо, 4 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка муки, соль.*

1. В эмалированной миске взбить яйцо с солью и молоком, всыпать муку. Тщательно растереть до получения однородного теста средней густоты.

2. Нарезанный одинаковыми ломтиками сыр обвалять в тесте. Обжарить в сковороде в разогретом сливочном масле.

### **Шницели из сыра**

Сырные шницели прекрасно сочетаются с дрожжевыми блинами или любыми тонкими блинчиками.

*400 г твердого сыра, 1 яйцо, 1 ст. ложка молотых сухарей, 1 ч. ложка сливочного масла, готовая горчица, белый (или черный) перец молотый.*

1. Твердый сыр нарезать продолговатыми порционными кусками. Обмазать их готовой горчицей, обсыпать молотым перцем, обмакнуть во взбитое яйцо и 2 раза обвалять в молотых сухарях.

2. Разложить сыр на смазанном сливочным маслом противне. Запекать в духовке при температуре 180°C до золотистого цвета. Выложить на блюдо, покрытое бумажными салфетками.

### Паштет из брынзы

Такой паштет можно подавать теплым или холодным, желательнее с салатом из тонко нашинкованной капусты, заправленной растительным маслом с лимонный соком и солью.

*400 г брынзы, 500–600 г слоеного бездрожжевого теста, 4 яйца, 100 г простокваши (или йогурта), 2 ст. ложки тертого сыра, соль.*

1. Брынзу раскрошить в миске. Для начинки взбить 3 яйца с простоквашей (или йогуртом) и смешать с брынзой, при желании подсолить.

2. Слоеное тесто раскатать по инструкции в одну сторону. Разрезать на отдельные пласты в соответствии с квадратной формой для запекания (для боковых стенок, дна и для верха паштета).

3. Квадратную форму смазать холодной водой, выложить дно и стенки подготовленными пластами теста. Швы теста смазать холодной

водой и аккуратно прижать пальцами, чтобы они слиплись.

4. Выложить в образовавшуюся «коробочку» приготовленную начинку из брынзы, сверху накрыть тестом, закрепив края, сделать надрезы острым ножом для выхода пара.

5. Тертый сыр смешать со взбитым яйцом и смазать этой массой верх паштета. Выпекать паштет в духовке при температуре 230°C в течение 30–40 мин. Вынуть из духовки, нарезать паштет ломтиками, выложить на блюдо.

### Сырный рулет

По такому рецепту отлично получается рулет из брынзы, плавленого сыра с ядрами грецких орехов.

*По 250 г твердого и сливочного сыра, 100 г измельченных ядер фундука, белый перец молотый.*

1. Твердый и сливочный сыр нарезать равными кусочками, перемешать в миске, поперчить. Положить на разделочную доску кусок пищевой пленки. Выложить на его середину сырную смесь пластом, скатать в рулет. Закатать в пленку и убрать в холодильник на 1 час.

2. Высыпать измельченные ядра орехов на разделочную доску. Вынуть сырный рулет из холодильника, снять пищевую пленку, обкатать в измельченных ядрах орехов. Вновь завернуть



в пленку и поместить на 30 мин. в холодильник. Выложить рулет на блюдо, нарезать ломтями.

### Сыр в желе

Нежная закуска из сыра в желе уместна на масленичном столе. Ее можно приготовить из плавленого сыра, заменив лимонное желе апельсиновым.

*1 стакан тертого мягкого сыра, 1 стакан измельченной брынзы, 2 стакана высокожирных сливок, 1–2 пакетика лимонного желе, 2 ст. ложки уксуса.*

1. Лимонное желе развести в миске в 2 стаканах горячей воды, влить уксус и остудить. Добавить тертый сыр и измельченную брынзу, перемешать до образования однородной массы.

2. Когда смесь начнет загустевать, добавить взбитые высокожирные сливки, перемешать, переложить массу в форму. Поместить в холодильник на 2–4 часа.

3. Перед подачей погрузить форму с сыром на несколько секунд в горячую воду и переложить закуску на блюдо.

### Крокеты из сыра во фритюре

Когда остается достаточное количество подсушенного сыра, то из него рекомендуется приготовить вкусные крокеты в виде палочек

или шариков. Их подают к столу, посыпав не только сахарной пудрой, но и кокосовой или шоколадной стружкой.

*300 г подсохшего сыра, 4–5 ст. ложки муки, 2 стакана молока, 2 яйца, отдельно желтки и белки, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан растительного масла, 1/2 стакана панировочных сухарей, 1/3 стакана сахарной пудры, соль.*

1. Подсохший сыр натереть на крупной терке. Муку развести в небольшом количестве молока до жидкого состояния. Оставшееся молоко довести в кастрюле до кипения. В момент закипания влить в нее разведенную муку, постоянно помешивая.

2. Подготовленную смесь посолить и уварить при слабом нагреве до консистенции густой сметаны, постоянно добавляя разрезанное на кусочки сливочное масло. Полученную густую массу переложить в миску.

3. Затем добавить тертый сыр и желтки, перемешать. Сформовать из массы ровные палочки величиной с большой палец руки или небольшие шарики.

4. Обмакнуть эти палочки или шарики во взбитые белки и обвалить в панировочных сухарях.

5. В глубокой сковороде довести до кипения растительное масло. Жарить в масле крокеты до золотистого цвета.

6. Перекладывать крокеты на бумажные салфетки, чтобы удалить лишний жир. При подаче выложить их на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

### Запеченные сырные крокеты

Тесто для запеченных крокетов легко комбинировать, заменяя часть сыра творогом или брынзой, а молоко — сливками или низкожирной жидкой сметаной.

*1 стакан тертого твердого сыра, 3 ст. ложки муки, 3 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана молока, 2 желтка, 1 яйцо, молотые белые (или панировочные) сухари.*

1. В кастрюле поджарить муку со сливочным маслом до слабо золотистого цвета. Влить молоко, поварить несколько минут и снять с плиты.

2. Охладить массу до комнатной температуры, добавить тертый сыр, яйцо, желтки. Разогреть, сильно взбить и снять с плиты, когда масса закипит.

3. На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень выложить приготовленную массу ровным слоем.

4. Разрезать на порционные куски, посыпать молотыми сухарями. Запечь крокеты в духовке при температуре 180°C в течение 20–30 мин.

### Сырные лепешки

Сырные лепешки с пряной зеленью подают к столу с горячим рыбным или грибным бульоном, разлитым в чашки.

*300 г подсохшего твердого сыра, 4–5 белков, 2–3 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, растительное масло, соль.*

1. Подсохший сыр натереть на крупной терке. В миске взбить белки с солью. Всыпать муку, тертый сыр и рубленую зелень петрушки, замесить сырное место.

2. В сковороде разогреть растительное масло и пожарить лепешки с двух сторон. Подать к столу горячими, например, к блинам.

### Сырно-творожный пирог

Нежный сливочный сыр в сочетании с творогом и фруктами дает неповторимый пикантный эффект. Пирог подают на десерт к праздничному обеду.

*200 г тертого сыра, 200 г творога, 100 г блинной муки, 2 ч. ложки разрыхлителя, 100 г сахарного песка, 1 ч. ложка ванильной эссенции, 3 яйца, 100 г изюма (без косточек), 75 г измельченных сушеных яблок, растительное масло, сахарная пудра.*

1. Смазать растительным маслом и выстлать пергаментной бумагой глубокую форму (диаметром 20 см). Смешать муку и разрыхлитель.

2. В блендере взбить тертый сыр, творог, ванильную эссенцию и сахарный песок, постепенно влить яйца. Тщательно растереть в однородную массу.

3. Переложить приготовленную смесь в большую миску, добавить изюм и измельченные сушеные яблоки. Всыпать подготовленную муку, тщательно размешать.

4. Выложить смесь в форму. Выпекать в духовке при температуре 180°C около 1 часа. Готовность проверять деревянной палочкой.

5. Достать пирог из духовки, остудить в форме 10 мин. Затем вынуть, перевернуть на блюдо и дать полностью остыть. Посыпать сахарной пудрой.

### Сырно-сметанный пирог

Такой пирог удачно сочетается с маринованными овощами, нарезанными мелкими кусочками и заправленными оливковым маслом.

*250 г муки, 150 г сливочного масла, панировочные сухари, растительное масло, соль.*

*Для начинки: 350–400 г сыра (лучше эмментальского), 1/2 стакана сметаны, 4 яйца, 3 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка сладкого красного перца молотого.*

1. Для теста всыпать в миску муку, сделать в центре углубление. Влить 3–4 ст. ложки холодной воды, посолить и перемешать. Настругать сливочное масло, вмешать в мучную кашницу, замесив сдобное тесто. Оставить на 40 мин.

2. Тесто (3/4 объема) раскатать в круг, выложить в смазанную растительным маслом разъемную форму для торта. Из оставшегося теста скатать жгут и выложить по кругу бортик. Посыпать панировочными сухарями.

3. Для начинки нарезать сыр мелкими кубиками. В миске взбить сметану с яйцами, всыпать кубики сыра, рубленую зелень петрушки и молотый перец, перемешать. Выложить сырную массу в форму на тесто.

4. Выпекать пирог в духовке при температуре 210°C в течение 40 мин. Вынуть пирог из духовки, выложить из формы на подогретое блюдо, нарезать на порции и подать горячим.

### **Бисквит с сыром и апельсинами**

Такой вкусный бисквит можно приготовить и без добавления шоколада.

*2/3 стакана муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 4 ст. ложки порошка какао, 3 яйца, 1/2 стакана сахарного песка, 2–3 ч. ложки натертой апельсиновой цедры, соль.*

*Для крема и украшения: 250 г сливочного сыра, 1/2 ч. ложки тертой апельсиновой цедры, 2 ст.*

*ложки сахарной пудры, 1 1/4 стакана густых сливок, 1 очищенный апельсин, мелкими кусочками, 1 ст. ложка апельсинового сока, 2 ст. ложки апельсинового ликера, 100 г полусладкого шоколада.*

1. Смазать маслом и выстлать антипригарной бумагой противень (25–40 см). Смешать муку с разрыхлителем, солью и порошком какао. Взбить яйца с сахарным песком до густой пены. Всыпать натертую цедру апельсина, затем мучную смесь. Разместить, вылить на противень, разровнять.

2. Выпекать в духовке при температуре 200°C в течение 8–10 мин. Вынуть из духовки, переложить на решетку, удалить бумагу и полностью охладить.

3. Для крема смешать сыр с апельсиновой цедрой, добавить сахарную пудру и 6 ст. ложек сливок. Взбить в плотную пену, затем добавить кусочки апельсина. В мерном стаканчике смешать апельсиновый сок и ликер.

4. Смазать маслом и выложить пленкой глубокую форму (12–23 см). Подровнять кромки коржа и разрезать по длине на 3 части с разницей по ширине приблизительно в 1 см, чтобы они плотно поместились в форму.

5. Положить первую, более широкую полосу коржа на дно формы, сбрызнуть 2 ст. ложками смеси сока с ликером, затем смазать половиной приготовленного крема. Положить

среднюю полосу, смазать и уложить наверх самую узкую полосу. Накрывать бисквит пленкой и поставить на 30 мин. в холодильник.

6. Отложить 4 ст. ложки сливок, остальные сливки вместе с шоколадом разогреть на водяной бане до расплавления шоколада, помешивая. Дать немного остыть.

7. Бисквит переложить на блюдо, удалить пленку, смазать его сверху и с боков шоколадной массой, оставив 1 ст. ложку.

8. Оставшиеся 4 ст. ложки сливок взбить в плотную пену и смешать с остатками шоколадной массы. Поместить в кондитерский мешочек или шприц с насадкой «звездочка». Украсить кремом верх бисквита.

### Сырный «веночек»

Изумительно красивую воздушную сырную выпечку оригинального пряного вкуса сразу подают к столу горячей, иначе она опадет и получится плоской.

*200 г эмментальского (или грюйер) сыра, 150 г муки, 70–80 г сливочного масла, 1 ст. ложка крахмала, 5 яиц, 1 ст. ложка разрыхлителя, растительное масло, соль.*

1. В сотейнике смешать 1 стакан воды, размягченное сливочное масло и соль, довести до кипения, снять с плиты. Всыпать муку, смешан-



ную с крахмалом, и, постоянно помешивая, при слабом нагреве довести до однородной консистенции. Когда тесто начнет при перемешивании отставать от стенок сотейника, переложить его в большую миску.

2. Когда тесто немного остынет, вмешать 4 яйца до желтоватого блеска. Затем всыпать 150 г тертого сыра и разрыхлитель. Смазать растительным маслом большую сковороду.

3. Двумя столовыми ложками брать тесто и выкладывать по кругу в виде «венка» на сковороду. Сверху смазать взбитым яйцом. Оставшийся сыр нарезать мелкими кусочками, выложить на «венок».

4. Выпекать в духовке при температуре 200°C около 20 мин. Затем снизить температуру до 170°C и выпекать «венок» еще 20–25 мин. Вынуть из духовки и сразу подать к столу.

### Хачапури

Хачапури — ватрушка с сыром. Начинкой для этого национального мучного изделия служит брынза, причем берут ее вдвое больше, чем муки. В отличие от славянских ватрушек, хачапури готовят как закрытыми (начинка из сыра не видна), так и полуоткрытыми. Выпекают их на чугунных сковородках.

*2 стакана мацони (сметаны или простокваши),  
2 стакана молока, 1 яйцо, 2 ст. ложки топленого*

масла, 1/2 ч. ложки соды, мука (по потребности), соль.

Для начинки: 500 г брынзы, 2 яйца, 2–3 ст. ложки сливочного (или топленого масла).

1. Для начинки нарезанную плоскими ломтями брынзу отмочить в течение 2 часов от излишней соли в закрытой крышкой эмалированной посуде с холодной водой. Воду слить, размять брынзу в пастообразную массу, постепенно вмешав в нее взбитые яйца и сливочное масло.

2. Замесить некрутое тесто на мацони (сметане или простокваше), молоке с добавлением яйца, соли, соды и такого количества муки, какое потребуется, чтобы получилось нежное, отстающее от рук тесто.

3. Разделить тесто на 2 равные части, раскатать в тонкие квадратные пласты толщиной 0,5 см, размером со сковородку, на которой будут выпекаться хачапури. Намазать на каждый пласт начинку из брынзы, сверху положить такой же пласт, края теста тщательно защипнуть.

4. Чугунные сковороды разогреть, смазать маслом, положить на них хачапури швом вниз, закрыть крышкой. Выпекать около 10 мин. при умеренном нагреве, пока не зарумянятся.

5. Перевернуть на другую сторону, смазать маслом и выпекать без крышки до готовности. После выпечки смазать хачапури маслом, разрезать и подать горячими.

## Хачапури из сдобного теста

Хачапури можно приготовить из любого теста: слоеного, сдобного, дрожжевого, пресного и придать ему любую форму — круглую, овальную, квадратную, причем закрытую или открытую. Хачапури можно выпекать в духовке или обжарить в сковороде в масле с двух сторон.

*Мука (по потребности), 2 яйца, 1 1/2 стакана молока, 35 г топленого масла, 1/2 ч. ложки соды, уксус.*

*Для начинки: 700 г сулугуни, 2 яйца, 1 ст. ложка топленого масла.*

1. Для начинки мягкий сулугуни размять, а суховатый пропустить через мясорубку в миску. Вмешать яйца и размягченное топленое масло.

2. Для теста яйца в миске смешать с топленным маслом и взбить. Добавить соду, разведенную в небольшом количестве уксуса, и молоко.

3. Размешать, постепенно всыпать муку, чтобы получилось не очень крутое тесто, и быстро замесить. Готовое тесто разделить на 2 равные части.

4. Каждую часть теста раскатать в ровный пласт толщиной приблизительно 0,5 см. Один пласт положить на противень, присыпанный мукой. Сверху на него поместить ровным слоем начинку из сулугуни, накрыть другим пластом теста, защипнуть.

5. Выпекать пластовое хачапури в духовке при температуре 200°C около 25 мин. Вынуть противень из духовки, нарезать хачапури на порции.

### Сырные булочки

Муку и сахарную пудру нужно обязательно предварительно просеивать через сито, только затем отмерять нужное количество. Просеянные продукты имеют однородную плотность, что повышает точность измерения.

*200 г сыра, 500 г муки, 1 пакетик сухих дрожжей, 2 ч. ложки сахарной пудры, 1 желток, растительное масло, черный перец молотый, соль.*

1. Муку просеять в миску, смешать с дрожжами. Добавить просеянную сахарную пудру, соль, молотый черный перец (на кончике ножа). Влить 1 стакан теплой воды и вымесить в течение 5 мин. в миксере до однородной консистенции.

2. Положить в тесто 150 г натертого на крупной терке сыра, перемешать. Оставить в тепле, чтобы тесто поднялось, увеличившись в объеме вдвое.

3. Тщательно обмять тесто и скатать из него 10–12 овальных булочек. Положить их на смазанный растительным маслом противень и поставить на 30 мин. в теплое место, чтобы булоч-

ки подошли. Смешать желток с 1 ч. ложкой воды. Смазать этой смесью булочки сверху и посыпать их оставшимся тертым сыром.

4. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C в течение 25 мин. Вынуть готовые булочки из духовки и подать горячими к чаю или кофе. Можно полить растопленным сливочным маслом.

### Сырное печенье

Сырное печенье — прекрасное составляющее сырной тарелки (см. с. 206). Его лучше готовить с сыром чеддер, а перед выпечкой можно посыпать маком, кокосовой стружкой, семенами тмина или кунжута.

*220–230 г тертого сыра, 150 г муки, 80 г сливочного масла, 1/4 ч. ложки порошка горчицы, по 1/4 ч. ложки сладкого красного перца молотого и душистого перца молотого, молоко, растительное масло.*

1. Муку смешать с порошком горчицы, молотым сладким красным и душистым перцем.

2. В эмалированной миске растереть размягченное сливочное масло до консистенции сметаны, постепенно добавляя тертый сыр. Всыпать мучную смесь и замесить сырное тесто.

3. Из теста скатать колбаски диаметром около 5 см, завернуть их в фольгу, поместить на

1–2 часа в холодильник. Затем нарезать из теста кружки толщиной 5–7 мм.

4. Противень смазать растительным маслом, выложить подготовленное печенье. Смазать сверху молоком и выпекать печенье в духовке при температуре 180°C в течение 10 мин. до золотистого цвета.

### Сырные «орешки»

Сырную тарелку (см. с. 206) прекрасно дополнят и украсят деликатесные «орешки» с сыром, желательно с рокфором.

*180–200 г муки, 60 г сливочного масла, 3–4 яйца, растительное масло, соль.*

*Для крема: 150 г сыра, 150–200 г сливочного масла, 1/2 стакана высокожирных сливок.*

1. В эмалированной кастрюле вскипятить 1 стакан воды с размягченным сливочным маслом и солью. Снять с плиты и постепенно всыпать муку, постоянно помешивая, до образования однородного комка теста.

2. Поставить кастрюлю с тестом на огонь, подогреть, помешивая, при слабом нагреве. Когда тесто начнет отставать от стенок, а на дне станет образовываться белый слой, выложить его в миску.

3. Добавить постепенно в тесто яйца, перемешивая до тягучей консистенции. Смазать

растительным маслом противень, присыпать его мукой.

4. Тесто из корнетика или шприца выдавливать на противень порциями размером с грецкий орех на большом расстоянии.

5. Выпекать «орешки» в духовке при температуре 200–220°С около 25 мин. Вынуть противень из духовки, надрезать «орешки», остудить, выложить на блюдо.

6. Для крема взбить сливочное масло, смешать с размятым сыром. Добавить взбитые в плотную пену высокожирные сливки, размешивая снизу вверх. Из корнетика или шприца выложить в «орешки» приготовленный сырный крем.

### Пряное сырное суфле

Традиционное пряное французское суфле рекомендуется готовить из сыров с внутренней голубой плесенью, хотя их можно заменить остатками мягкого сыра без корочки.

*100 г мягкого сыра, 60 г сливочного масла, 30 г муки, 1 стакан молока, 3 яйца, отдельно белки и желтки, тертый мускатный орех, белый перец молотый, соль.*

1. В невысокой, широкой кастрюле растопить 40 г сливочного масла. Всыпать муку

и слегка обжарить. Влить подогретое молоко и варить, постоянно помешивая, при слабом нагреве до образования густого соуса.

2. Приправить соус мускатным орехом, молотым перцем и солью по вкусу, снять с плиты. Вмешать размятый мягкий сыр до получения однородной консистенции.

3. Постепенно ввести желтки. Затем взбить с солью белки в плотную пену и вмешать в сырную массу. Форму для суфле смазать оставшимся маслом и выложить приготовленную массу.

4. Аккуратно ножом по кругу слегка потеснить сырную массу к центру формы. Затем выпекать в духовке при температуре 200°C в течение 30 мин. Вынуть суфле из духовки и сразу подать к столу.

### Суфле из сыра с молоком

К готовому нежному суфле можно подать тонкие блинчики, свежий бисквит или фруктовые вафли.

*2 1/2 стакана тертого сыра, 4 желтка, 2 белка, 1 стакан молока, 2 ст. ложки муки, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла, белый перец молотый.*

1. Тертый сыр растереть в небольшой кастрюльке, добавить желтки, молоко, муку, молотый перец. Все тщательно перемешать



до образования крема. Снизу вверх вмешать взбитые в плотную пену охлажденные белки.

2. Обильно смазать сливочным маслом небольшие формочки, заполнить приготовленной массой примерно на  $3/4$  высоты.

3. Выпекать суфле в духовке при температуре  $160^{\circ}\text{C}$  в течение 5–6 мин., затем около 8 мин. при температуре  $200^{\circ}\text{C}$ . Вынуть готовое суфле из духовки и сразу подать к столу.

### Суфле из сыра со сметаной

Готовое изысканное угощение — суфле нельзя хранить, так как оно быстро опадает и становится плотным, поэтому его следует сразу подавать к столу.

*1 стакан тертого сыра, 1 1/4 стакана густой сметаны, 4 яйца, отдельно желтки и белки, 1 1/2 ст. ложки сливочного масла.*

1. В эмалированной посуде густую сметану охладить до температуры  $6-7^{\circ}\text{C}$ . Добавить желтки,  $2/3$  стакана тертого сыра и тщательно перемешать. Взбитые в плотную пену охлажденные белки осторожно ввести в полученную массу, вымешивая ее сверху вниз.

2. Выложить нежную массу на смазанную сливочным маслом сковороду и разровнять. Посыпать оставшимся тертым сыром, полить растопленным сливочным маслом.

3. Выпекать в нагретой до температуры 180–200°C духовке в течение 15–20 мин. до образования золотистой корочки.

### Сырный крем с зеленью

Острый густой крем из брынзы, сдобренный большим количеством пряной зелени и пикантными пряностями, прекрасно сочетается с дрожжевыми блинами из гречневой муки, подчеркивая своеобразие их вкуса.

*250–300 г брынзы, 250 г сливочного масла, 3 стебля зеленого лука, по 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки и укропа, 1/2–1 ч. ложка семян тмина, 1/2 ч. ложки сладкого красного перца молотого (по желанию), соль (по желанию).*

1. Брынзу размять в эмалированной миске, смешать с размягченным сливочным маслом до однородной консистенции. Порубить зеленый лук.

2. Вмешать в приготовленную брынзово-масляную массу рубленые зеленый лук, петрушку и укроп.

3. Добавить семена тмина, молотый перец, соль (по желанию). Перемешать сырный крем и выложить горкой на плоскую тарелку.



## ЯЙЦА

Яйца — высокопитательный пищевой продукт, так как белок относится к особо ценным протеинам, а высокое содержание в желтке лецитина благоприятно влияет на нервную систему человека и работу головного мозга. Следовательно, яичным блюдам полезно отвести постоянное место в семейном меню, в том числе на Масленицу, перед длительным постом. Мировая кулинария предлагает разнообразные рецепты яичных омлетов, салатов. Яйца — неотъемлемая составляющая сдобного теста, в том числе для многих блинов и блинчиков.

### Салаты из яиц

Из вареных яиц в сочетании с маринованными овощами, грибами, рыбой, яблоками легко приготовить разнообразные салаты к масленичному столу, заправив компоненты майонезом.

**Салат с огурцами:** 4 вареных яйца, 150 г майонеза, 25 г измельченного зеленого лука, 1 ст. ложка горчицы, 3 соленых огурца, 50 г сельди.

В салатнике перемешать майонез, лук и горчицу. Добавить мелко нарезанные огурцы и сельдь, вмешать измельченные яйца.

**Острый салат:** 4 вареных яйца, 4 измельченных маринованных огурца, 100–200 г майонеза, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, красный перец молотый.

В салатнике молотый перец смешать с майонезом и огурцами. Добавить нарезанные яйца, петрушку.

**Салат с шампиньонами:** 4 вареных яйца, 2 мелко нарезанных маринованных огурца, 200 г вареных шампиньонов, 100–200 г майонеза, соль.

Мелко нарезанные шампиньоны и огурцы смешать в салатнике с майонезом, уложить на смесь яйца, разрезанные на 4 части, посолить.

**Салат с овощами:** 4 вареных яйца, 150 г майонеза, 2 соленых огурца, по 50 г вареных корня сельдерея и моркови, 50 г консервированного зеленого горошка, 2 нашинкованных стебля зеленого лука, соль.

В салатнике мелко нарезанные соленые огурцы, сельдерей, морковь, зеленый горошек и лук смешать с майонезом. На эту смесь уложить разрезанные на 4 части яйца, посолить.

**Салат со сладким перцем:** 5 вареных яиц, 200 г майонеза, 3 красных сладких перца, соль.

Яйца разрезать на 4 части, положить в салатник. Перец очистить от семян и нарезать тонкими полосками. Смешать с майонезом и эту смесь уложить на яйца. Посолить по вкусу.

**Салат с сельдью:** 5 вареных яиц, 200 г филе сельдипряного посола, 200 г вареного корня сельдерея, 150 г майонеза, острый кетчуп.

Яйца разрезать на 4 части положить в салатник. Филе сельди разрезать на тонкие кусочки. Сельдерей нашинковать соломкой, смешать с сельдью и майонезом, уложить на яйца. Приправить острым кетчупом.

**Салат с яблоками:** 5 вареных яиц, 3 яблока, 100–200 г майонеза, соль.

Очищенные, с удаленными семенными коробочками нарезанные ломтиками яблоки смешать в салатнике с майонезом. Уложить сверху крупно нарезанные яйца, посолить.

**Салат с горбушей:** 6 вареных яиц, 200 г соленой горбуши, 200 г майонеза.

Перемешать нарезанную соломкой горбушу с майонезом. Выложить в салатник на яйца, разрезанные на 4 части.

### **Пикантный яичный салат**

Салат из яиц особенно хорош в горячем виде. В этом случае его не охлаждают, а подают к столу на сковороде.

*8 вареных яиц, 1 луковица, 2 желтых и 1 красный сладкий перец, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1/2 стакана сметаны, черный перец молотый, соль.*

1. Очищенные вареные яйца нарезать ломтиками. Лук очистить, нарезать полукольцами. Сладкий перец освободить от семян, нарезать полукольцами.

2. В сковороде с разогретым растительным маслом поджарить лук до золотистого цвета. Добавить нарезанный сладкий перец, посолить, поперчить и обжаривать около 15 мин.

3. Затем положить яйца, перемешать, прогреть и охладить. При подаче выложить готовый салат на блюдо и полить сметаной.

### **Закуска из яиц, огурцов и грибов**

Закуска получится сытнее и пикантнее, если в нее добавить нарезанный ломтиками вареный картофель (200 г), 1 ст. ложку острого кетчупа и посыпать рубленым укропом.

*4 вареных яйца, 4 маринованных огурца, 200 г шампиньонов, сметана, соль.*

1. Очищенные шампиньоны отварить, охладить. Яйца и грибы нарезать ломтиками, выложить в салатник.

2. Такими же ломтиками нарезать маринованные огурцы, добавить в салатник. Закуску при желании посолить и заправить сметаной.

### **«Мимоза» из яиц**

Очень вкусной такая аппетитная закуска получается с крабовыми палочками и рисом, а украсить ее можно любой пряной зеленью.

*250 г очищенных вареных креветок, 4 вареных яйца, 4 больших листа салата, 1/2 стакана острого майонеза, сок 1/2 лимона, соль.*

1. Каждое очищенное яйцо разрезать пополам, вынуть желтки. Листья салата разложить на блюде, поверх поместить белки выемкой вверх. Креветок мелко нарезать.

2. Половину желтков крупно порубить, положить их в миску с нарезанными креветками, посолить, заправить майонезом и лимонным соком, перемешать.

3. Разложить желтково-креветочную смесь в выемки белков. Остальные желтки протереть через сито, посыпая закуску образующейся «мимозой».

### Острые фаршированные яйца

Такие фаршированные яйца удачное дополнение к сырной тарелке (см. с. 206) или к выложенной горкой на блюдо сырной массе (см. с. 217).

*4 вареных яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 зубчика чеснока, 6 измельченных маслин, рубленая зелень петрушки, черный перец молотый, соль.*

1. Зубчики чеснока очистить, растереть с солью. Маслины (без косточек) порубить.

2. Вареные яйца очистить и разрезать вдоль. Из каждой половинки вынуть желтки. Растереть желтки в миске с размягченным сливочным маслом, солью, молотым перцем, растертым чесноком и рублеными маслинами.

3. Наполнить приготовленной острой смесью половинки яиц, разложить их на плоской тарелке, посыпать рубленой зеленью петрушки.

### Яйца, фаршированные грибами

Фаршированные грибами яйца получатся пикантнее, если вместо шампиньонов использовать 150 г соленых грибов (особенно рыжиков или груздей). В этом случае грибы не нужно тушить, а просто мелко порубить, кильки из рецепта исключить. В заправку из майонеза со



сметаной рекомендуется добавить немного тертого хрена или готовой горчицы.

*4–5 вареных яиц, 100 г шампиньонов, 3–4 килькипряного посола, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сметаны, майонез, соль.*

1. Вареные яйца очистить, разрезать вдоль. Желтки аккуратно вынуть, размять в миске. Грибы нашинковать, потушить в сковороде со сливочным маслом и охладить. Кильку пряного посола очистить от костей и мелко нашинковать.

2. В миску к желткам добавить тушеные шампиньоны, нашинкованные кильки, перемешать. Заправить смесь 2 ст. ложками сметаны, посолить.

3. Нафаршировать приготовленной массой половинки белков яиц. Выложить фаршированные яйца на блюдо, залить смесью сметаны и майонеза.

### «Кувшинки» из яиц

«Кувшинки» можно подать на блюде, выстланном листьями салата. Украсить дольками маринованных огурцов, листиками петрушки, а в сметанную смесь добавить рубленый укроп.

*4 вареных яйца, 1/3 стакана сметаны, 1 ст. ложка тертого хрена, 1 ч. ложка готовой горчицы, 1 ст. ложка лимонного сока, 2–3 ст. ложки рубленого зеленого лука, соль.*

1. Яйца очистить, аккуратно надрезать каждое до половины вдоль (на 4 части) и вынуть желтки. Нарезанные белки установить вертикально в фарфоровые или металлические подставки.

2. В миске порубить желтки, смешать с рубленным зеленым луком, готовой горчицей, посолить. Заполнить приготовленной массой пространство между «лепестками» из белка.

3. Для соуса смешать сметану с тертым хреном, лимонным соком и солью. Аккуратно полить соусом сверху яичные «кувшинки».

### Яйца «Сказочные» с сыром

Если на праздник ожидаются гости с детьми, то им, безусловно, понравятся поистине сказочные фаршированные яйца, которые рекомендуется поставить около каждого прибора. Для срезки верхушки яиц лучше взять специальный резак.

*8–10 яиц, 100 г подсохшего сыра, 6 стеблей зеленого лука, 4–6 ст. ложек майонеза, 2 веточки петрушки, черный перец молотый, соль.*

1. Яйца сварить вкрутую. Острым ножом или круглым резакком аккуратно и осторожно срезать конец яиц вместе со скорлупой.

2. Тонким ножом надрезать белок у самой скорлупы. Маленькой ложкой аккуратно вы-

нуть белок и часть желтка. Цельную скорлупу сохранить. Поместить желток и белок в миску, размять вилкой.

3. Подсохший сыр натереть на мелкой терке. Зеленый лук вымыть и порубить. Добавить в миску с размятыми яйцами тертый сыр, рубленый зеленый лук, майонез, молотый перец и соль. Тщательно размешать вилкой.

4. Установить скорлупу яиц в специальные подставки, разрисовать фломастером или расписать пищевыми красителями. Затем подготовленную скорлупу нафаршировать смесью сыра с яйцом.

5. Воткнуть сверху зелень петрушки наподобие волос. Накрыть сверху срезанными кончиками скорлупы яиц, как шапочкой.

### Яйца, запеченные в картофеле

Оригинальную картофельную запеканку можно подать на Масленичной неделе к ужину. Если блюдо готовить в скоромные дни, то в начинку можно добавить немного измельченной вареной колбасы.

*6 яиц, 3 ст. ложки тертого сыра, 50 г белого хлеба, 1/2–1 луковица, 1/2 стакана + 2 ст. ложки молока, 400 г картофельного пюре, 2 ст. ложки растительного масла, рубленая зелень петрушки.*

1. Лук очистить, порубить, обжарить в сковороде с маслом. Сварить 5 яиц вкрутую, очистить, разрезать вдоль. Из каждой половинки яйца вынуть желток и вырезать часть белка так, чтобы в белке получилось продолговатое углубление.

2. Желтки протереть через сито в миску. Прибавить мелко нарубленные белки, рубленую зелень петрушки, поджаренный лук, а также замоченный в молоке белый хлеб, соль, 2 ст. ложки молока, перец и сырое яйцо, перемешать.

3. Приготовленной начинкой наполнить с верхом половинки яиц, придавая каждой половинке форму целого. На сковороду, смазанную маслом, положить картофельное пюре, симметрично уложить на него фаршированные яйца, слегка углубляя, посыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом.

4. Запекать пюре в духовке при температуре 140–160°C в течение 20 мин. до расплавления сыра. Вынуть кушанье из духовки и сразу подать к столу в сковороде.

### **Яйца с копченой треской**

Блюдо лучше готовить на 4 порционных сковородах, на которых и подать к столу. Можно жарить яичную массу на большой сковороде, затем разделить на порции и выложить на сервировочные тарелки.

*8 яиц, 200 г филе копченой трески, по 4 ст. ложки минеральной воды и сливок, сливочное масло, веточки укропа, красный перец молотый, соль.*

1. Филе копченой трески нарезать продолговатыми ломтиками. Для каждой порции смешать 2 яйца с 1 ст. ложкой минеральной воды и 1 ст. ложкой сливок. Перемешать венчиком, посолив и поперчив.

2. На каждой порционной (или большой) сковороде растопить сливочное масло (около 2 ч. ложек) и вылить яичную массу. Когда она слегка загустеет, выложить на нее ломтики рыбы.

3. Поместить каждую сковороду в духовку, готовить блюдо при температуре 200°С в течение 3 мин. Вынуть из духовки, украсить веточками укропа.

### **Яйца, жаренные во фритюре**

Готовить яйца во фритюре следует только при определенной температуре. Ее устанавливают, опуская в раскаленное масло деревянную палочку. Температура считается достаточной, когда на палочке появляются пузырьки. Яйца во фритюре можно подать на тостах, блинах или гарнировать овощным салатом.

*8 яиц, растительное масло, красный перец молотый, соль.*

1. Осторожно разбить в тарелку 1 яйцо, сохраняя целостность желтка, поперчить и посолить.

2. В кастрюле разогреть до необходимой температуры достаточное количество растительного масла. Аккуратно вылить яйцо во фритюр и жарить, слегка наклонив кастрюлю, в течение 1 мин.

3. Осторожно ложкой придать яйцу овальную форму. Когда яйцо приобретет золотистый цвет, вынуть яйцо шумовкой и поместить на бумажную салфетку для удаления части жира, затем выложить на порционную тарелку. Так же готовить все остальные яйца, при необходимости добавляя в кастрюлю масло.

### Тортильяс с рыбой

Очень вкусны тортильяс с тушеными замороженными овощами, которые добавляют в сковороду с жареным луком вместо рыбы.

*6 яиц, 4 филе рыбы (по 100 г), 4–5 луковиц, растительное масло, рубленая пряная зелень, соль.*

1. Филе рыбы промыть, обсушить и варить в течение 5 мин. в небольшом количестве подсоленной воды. Затем рыбу вынуть шумовкой из воды, остудить, выбрать все кости, разрезать на небольшие кусочки.

2. Лук очистить и мелко нарезать. На сковороде раскалить растительное масло и поджарить лук до прозрачности. Через некоторое время после начала жарки посолить лук.

3. Положить на сковороду рыбу, разровнять и сверху влить взбитые яйца. Готовить тортильяс при слабом нагреве. Когда яйца начнут твердеть, перевернуть ее на другую сторону.

4. При подаче выложить тортильяс на плоское блюдо, разрезать на порции, посыпать рубленой пряной зеленью.

### **Картофель, жаренный с яйцами и брынзой**

Блюдо будет более сытным, если в яичную массу дополнительно внести измельченную рыбу горячего копчения. При подаче посыпать рубленой пряной зеленью.

*4 яйца, 1/2 стакана молока, 1/2 стакана крошенной брынзы, 500 г картофеля, 1/2 стакана растительного масла, черный перец молотый, соль.*

1. Отварить картофель в «мундире» и очистить. Нарезать картофель ломтиками и обжарить на сковороде в растительном масле.

2. Выпустить в кастрюлю яйца, добавить молоко и брынзу. Залить картофель приготовленной смесью, посолить по вкусу и обжарить до готовности яиц.

3. Кушанье подавать к столу в теплом виде, посыпав черным молотым перцем.

### Соложеники

Готовят соложеники двумя способами: либо выпекают отдельные яичные блинчики, переслаивая их сладкой начинкой, либо в яично-сливочное тесто вводят фруктовые сладости. Выпекают всю массу в духовке до ее подъема в 1,5–2 раза.

*8 яиц, отдельно белки и желтки, 1 стакан муки, 3/4 стакана сливок, 100 г сливочного масла, 3/4 стакана сахарного песка, 150 г густого вишневого варенья, 2 сладких яблока, 2 ч. ложки тертой лимонной цедры, сахарная пудра, молотая корица, растительное масло,*

1. В миске растереть желтки, сливки, сливочное масло, сахарный песок, лимонную цедру, молотую корицу. Вмешать муку и половину взбитых в пену белков.

2. Из приготовленного теста на сковороде, смазанной растопленным маслом, выпечь блинчики. Яблоки очистить, удалить семенные коробочки, нарезать тонкими ломтиками, пересыпать 1/4 стакана сахарной пудры, оставить на 20 мин., слить яблочный сок.

3. В смазанную растительным маслом форму выкладывать блинчики, переслаивая вишневым вареньем и подготовленными яблоками.



4. Залить оставшимися взбитыми белками. Посыпать сахарной пудрой. Запечь в духовке при 160–180°C не более 10 мин. Вынуть сложенки из духовки и подать к столу в форме.

### Яйца в «шляфроке»

Готовые яйца подают в качестве второго блюда горячими или как закуску — холодными.

*5 яиц, 100 г сыра, 300–400 г слоеного теста, растительное масло, мука.*

1. Сыр нарезать тонкими пластинками. Сварить 4 яйца вкрутую, очистить, охладить и завернуть в нарезанные пластинки сыра.

2. Слоеное тесто раскатать на присыпанной мукой доске. Нарезать его на квадраты. Приготовленные яйца положить на середину квадратов теста, защипнуть уголки и смазать взбитыми яйцами.

3. Уложить на смазанный растительным маслом противень. Запечь в духовке при температуре 180°C около 20 мин. до золотистого цвета.

### Омлет с вареньем

Такой оригинальный омлет, характерный для шведской кулинарии, готовят с любым ягодным вареньем (черничным, брусничным) и подают к столу горячим.

*4 яйца, 4 желтка, 6 ст. ложек муки, 1 1/2 стакана молока, 3–4 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана сливок, 2 ч. ложки растительного масла, черносмородиновое варенье, соль.*

1. Взбить в миске яйца и желтки с 1/2 стакана молока. Всыпать муку и тщательно замесить гладкое тесто. Сливочное масло размягчить и вместе со сливками, оставшимся молоком и солью вмешать в тесто. Оставить на 1 час, затем перемешать.

2. В небольшой сковороде разогреть растительное масло. Небольшим половником (объемом примерно на 2 ст. ложки) вылить на сковороду омлетное тесто и примерно по 5 мин. подрумянивать омлеты с 2 сторон.

3. Каждый омлет снимать лопаточкой со сковороды и складывать в миску.

4. Когда будут испечены все омлеты, выложить самый большой из них на блюдо. Смазать вареньем, положить следующий омлет, смазать вареньем и т.д. Верх кушанья обильно смазать вареньем, охладить.

### **Воздушный омлет**

Омлет получится пикантнее и сытнее, если в сложенный вдвое омлет вложить тушеные свежие или замороженные овощи. Омлет лучше

выпекать на небольших сковородах или готовить порциями.

*5–6 яиц, отдельно белки и желтки, 1–2 ст. ложки сливочного масла, растительное масло, соль.*

1. В небольшой миске взбить вилкой желтки с размягченным сливочным маслом до его полного вмешивания. Белки влить в глубокую миску, посолить и взбивать венчиком в плотную пену. Смешать с желтками.

2. На порционной сковороде разогреть растительное масло, вылить порции (1/4 часть) омлетной массы, разровнять. Когда нижняя часть немного подрумянится, а верхняя — слегка загустеет, осторожно потрясти сковороду, чтобы омлет не прилипал ко дну.

3. Наклонить сковороду и с помощью лопаточки сложить омлет вдвое. Когда поверхность омлета станет коричневатой, а внутренняя часть его останется мягкой, переложить на тарелку и сразу подать к столу.

### **Запеченный омлет с яблоками и морковью**

Омлет можно подать к столу на сервировочном блюде, выстланном листьями зеленого салата, посыпав рубленой зеленью петрушки.

*6–7 яиц, 4 яблока, 4 моркови, 3 ст. ложки сливочного масла, мука, соль.*

1. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить семенные коробочки, нарезать ломтиками (толщиной 0,5 см). Обвалять их в муке и обжарить на сковороде в сливочном масле (2 ст. ложки).

2. Морковь очистить, вымыть, нарезать небольшими ломтиками и припустить с небольшим количеством воды и сливочного масла (1 ст. ложка). Яйца отбить в миску и взбить вилкой. Морковь смешать в сковороде с поджаренными яблоками, залить взбитыми яйцами.

3. Духовку разогреть до температуры 180°C. Поставить сковороду на середину духовки и запекать омлет 3–5 мин. до золотистого цвета. Вынуть омлет из духовки и сразу подать к столу в сковороде.

### **Императорский омлет**

Изысканный омлет с изюмом, пропитанным ромом или ликером, и кокосовой стружкой — желанный десерт к любой праздничной трапезе.

*6 яиц, белки и желтки отдельно, 1 1/2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 3–4 ст. ложки изюма (без косточек), 1–2 ст. ложки рома (или ликера), 3–4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 1/3 стакана кокосовой стружки, соль.*

1. Изюм промыть, обсушить и выложить в миску. Сбрызнуть изюм ромом (или ликером) и оставить на 30–40 мин. В эмалированную посуду всыпать муку, сахарный песок, соль по вкусу. Добавить желтки, размешать и вливать, помешивая, холодное молоко до образования сметанообразной консистенции.

2. Белки взбить в плотную пену и осторожно добавить к омлетной массе вместе с изюмом, при необходимости подсолить. Разогреть в глубокой сковороде сливочное масло и жарить омлет при умеренном нагреве до хрустящей нижней корочки.

3. Омлет перевернуть, ложкой и вилкой разделить его на равные куски и обжарить до золотистой корочки.

4. При подаче переложить омлет в подогретые порционные тарелки, посыпать кокосовой стружкой.

### **Запеченный омлет с картофелем**

Омлет желательно готовить на специальной сковороде с толстым дном. Причем яичную массу взбивают вилкой, а не венчиком, который создает слишком большую пену.

*1 кг картофеля, 3 яйца, 1 стакан молока, 3 ст. ложки сливочного масла, семена тмина, рубленая пряная зелень, соль.*

1. Очищенный картофель сварить в кастрюле в подсоленной воде, добавив за 10 мин. до готовности семена тмина. Картофель нарезать ломтиками и обжарить на сковороде с разогретым сливочным маслом.

2. Яйца отбить в кастрюлю, добавить молоко и соль, взбить вилкой. Зажаренный картофель залить яичной массой. Запечь в духовке при температуре 190°C до готовности. При подаче вынуть омлет из духовки посыпать рубленой зеленью.

### Омлет с рыбой

Бесчисленное разнообразие омлетов зависит от различных жидких компонентов (воды, молока, сливок, бульонов, отваров, соков), вводимых во взбитое яйцо. Так, вкус данного омлета будет нежнее, если вместо молока взять сливки.

*4 яйца, 400 г рыбного филе, 1/2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 1–2 ст. ложки муки, рубленая пряная зелень, соль.*

1. Промытое и обсушенное бумажной салфеткой рыбное филе запанировать в муке. Обжарить с двух сторон на большой сковороде с разогретым маслом. Нарезать рыбу на сковороде небольшими кусочками.

2. В миске взбить яйца, влить молоко, посолить, всыпать рубленую зелень. Залить омлет-

ной массой подготовленную рыбу. Готовить омлет при слабом нагреве, приподнимая его широким ножом для равномерного распределения масла.

3. Загустевший омлет свернуть в рулет и нарезать на порции. Выложить на подогретые сервировочные тарелки.

### Марсельский омлет с креветками

Такой омлет может быть поджарен на сковороде, запечен в духовке или приготовлен паровым на водяной бане.

*8 яиц, 3 луковицы, 1 банка консервированных креветок, 50–70 г сыра, 3 ст. ложки растительного масла, 1–2 стебля зеленого лука, красный перец молотый, соль.*

1. Репчатый лук очистить, вымыть, порезать полукольцами. Сыр нарезать кубиками. Разогреть глубокую сковороду с 2 ст. ложками растительного масла, слегка обжарить в нем лук и креветки.

2. Яйца взбить в миске с солью и перцем, затем добавить сыр и перемешать. Взять 4 порционные сковороды (или готовить омлет последовательно по порциям). Все подготовленные продукты разделить (приблизительно) на 4 части.

3. Смазать каждую порционную сковороду растительным маслом, разогреть, положить на нее 1/4 часть лука с креветками, влить яично-сырную смесь. Жарить омлет при слабом нагреве, пока не подрумянится снизу.

4. Сверху омлет должен остаться мягким и светлым. Таким образом готовить все 4 порции.

5. Зеленый лук очистить, вымыть, нарезать колечками. Каждую порцию омлета сложить пополам так, чтобы сверху оказался верхний слой, и поместить на подогретую порционную тарелку. Посыпать колечками зеленого лука.

### Сырный омлет

Для омлета можно использовать разные виды сыра и муки (пшеничной, гречневой, овсяной, ржаной, ячневой, картофельной, гороховой), что позволяет варьировать его вкус и питательность.

*4 яйца, отдельно желтки и белки, 200 г тертого сыра, 4 ст. ложки сметаны, 2–3 ст. ложки муки, 2 ст. ложки масла, соль.*

1. Смешать в эмалированной миске тертый сыр, желтки, сметану, муку, соль. В желтково-сметанную массу ввести взбитые в плотную пену белки, перемешивая сверху вниз.

2. Приготовленную омлетную массу выложить в смазанные маслом порционные сковоро-



ды или формочки. Запекать в духовке при температуре 160–180°C до увеличения объема вдвое и золотистого цвета.

3. Вынуть омлет из духовки и сразу подать к столу, иначе он осядет и подсохнет.

### Омлет с орехами и изюмом

В зависимости от вводимых наполнителей различают пряные, острые, пикантные (сыр, рыба, грибы, лук, чеснок, пряные травы) или десертные (изюм, орехи) омлеты.

*4 яйца, по 4 ст. ложки муки, толченых ядер орехов и изюма, 1/2 стакана молока, сахарный песок, молотый мускатный орех, растительное масло, соль.*

1. В эмалированную миску всыпать муку. Яйца взбить, развести молоком, постепенно вводить в муку, постоянно перемешивая, чтобы не было комочков.

2. Добавить соль, сахарный песок, мускатный орех, промытый изюм и толченые ядра орехов.

3. Приготовленную омлетную массу порциями влить на смазанную растительным маслом сковороду.

4. Выпекать таким образом 4–6 омлетов, подать к столу горячими.

## Оригинальный омлет с грейпфрутом

Омлет можно испечь на плите при слабом нагреве, чтобы тесто хорошо пропеклось. Жарить на сковороде в течение примерно 5 мин., пока нижняя часть не покроется золотистой корочкой, затем омлет перевернуть и жарить еще в течение 5 мин.

*4 яйца, отдельно белки и желтки, 160 г муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка лимонного сока, 60 г сливочного масла, сахарная пудра, соль.*

*Для сиропа: 2 грейпфрута, 100 г сахарного песка, молотый корень имбиря.*

1. Тщательно вымыть грейпфруты, разрезать один на 4 части, нарезать мелкими кубиками. В кастрюле перемешать с сахарным песком, имбирем и водой, постоянно помешивая, разогреть и варить, пока жидкость не уварится в сироп.

2. В кастрюлю просеять муку, тонкой струйкой, постоянно взбивая венчиком, влить молоко. Ввести желтки и соль, вымесить в однородное тесто.

3. Белки взбить в плотную пену с добавлением лимонного сока, выложить на тесто. Сверху поместить сироп из апельсинов и осторожно перемешать.

4. На двух больших сковородах разогреть по 30 г сливочного масла. Положить по половине

теста и быстро обжарить. Поставить в предварительно нагретую до 200°C духовку и выпекать в течение 10 мин. Поверхность должна быть золотистой. Омлеты выложить и вилкой разделить на большие куски.

5. Грейпфрут нарезать очень тонкими кружками, семена не удалять. Омлеты разложить на 4 предварительно нагретые тарелки, обильно посыпать сахарной пудрой и украсить кружками грейпфрута. Сразу подать к столу.

### Ореховая пицца

Популярную сейчас во всем мире пиццу можно приготовить в сладком сдобном варианте с использованием большого количества сливочного масла и яиц.

*150 г сливочного масла, 4 яйца, отдельно белки и желтки, 400 г муки, 15 г сухих дрожжей, 100 г сахарной пудры, тертая цедра лимона, ядра кедровых орешков, изюм (без косточек), соль.*

1. Взбивать 10 мин. в миске сливочное масло, добавить 1 желток и продолжать взбивать до полного смешивания. Затем добавить другой желток и т.д. все 4 желтка.

2. В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разведенные в небольшом количестве теплой воды, соль и просеянную муку. Вымешивать 5 мин., добавить

4 взбитых белка, положить тертую цедру лимона, тщательно перемешать.

3. В форму для выпечки, смазанную сливочным маслом и присыпанную мукой, выложить полученную смесь. Выпекать в духовке при температуре 180°C примерно 25 мин.

4. Открыть духовку и быстро выложить на поверхность пиццы кедровые орешки, изюм. Закрыть духовку и выпекать пиццу еще 15 мин. Готовую пиццу вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой.

### Омлетный пирог

Тесто для омлетов можно взбить в кухонном комбайне. Положить все компоненты за исключением белков и вымесить в однородную массу. Затем добавить взбитые в пену белки.

*4 яйца, отдельно белки и желтки, 200 г муки, 1 стакан молока, 100 г сметаны, 1 ч. ложка лимонного сока, молотая корица, сливочное масло, соль.*

*Для начинки: 300 г замороженной малины, 400 г творога, 200 г сметаны, 80 г сахарного песка, 1 пакетик ванильного сахара.*

1. В кастрюлю просеять муку, добавить соль и молотую корицу. Желтки поместить в кастрюлю к муке. Взбивая, тонкой струйкой влить молоко, постепенно примешать сметану. На 20 мин. оставить тесто на расстойку. Взбить в

плотную пену белки с лимонным соком и осторожно примешать к желтковому тесту.

2. Для начинки мороженые ягоды разморозить. Сметану слегка взбить в миске, постепенно добавить творог, сахарный песок, ванильный сахар. В конце внести ягоды.

3. На сковороде испечь 10 тонких омлетов. Сохранить теплыми в духовке, пока не будут готовы все омлеты. На блюдо выкладывать стопкой омлеты, промазывая начинкой. Сверху полить растопленным сливочным маслом.

### Пудинг из яиц и сыра

Особенно вкусным получится сырный пудинг, если сварить его на водяной бане в течение 40 мин. и подать со взбитыми сливками.

*250 г сыра, 100 г сливочного масла, 6 яиц, отдельно белки и желтки, 2 стакана молока, 1 стакан толченых сухарей из белого хлеба, растительное масло, соль.*

1. В кастрюле вскипятить молоко. Добавить 80 г сливочного масла, толченые сухари, тертый сыр, перемешать, немного охладить.

2. Ввести в приготовленную массу желтки, затем взбитые с солью в плотную пену белки, перемешивая сверху вниз.

3. Выложить пудинговую массу в смазанную растительным маслом и присыпанную

толчеными сухарями глубокую сковороду. Запекать в духовке при температуре 160–180°C около 25 мин. до золотистого цвета.

4. Вынуть пудинг из духовки, охладить. Выложить на блюдо, нарезать на порции, полить растопленным сливочным маслом.

### Масленичная яичница

Глазунью с острым соусом можно гарнировать тушеными овощами, подогретой консервированной фасолью, но особенно аппетитно она выглядит на блинах.

*4 яйца, 2 ч. ложки сливочного масла, рубленая зелень петрушки, черный перец молотый, соль.*

*Для соуса: 2 томата, 1 луковица, 2 горошка черного перца, 1 бутон гвоздики, по 1 ст. ложке винного уксуса и сахарного песка, молотая корица, красный перец молотый, соль.*

1. Томаты и лук вымыть и мелко порубить. Овощи тушить на сковороде при слабом нагреве в растительном масле в течение 30 мин., затем перемешать.

2. Протереть смесь через сито, добавить уксус, сахарный песок, корицу, красный молотый перец, соль и другие специи. Смесь варить (без крышки) немного больше 1 часа, постоянно помешивая, пока соус не загустеет.

3. Растопить на сковороде масло и осторожно вылить яйца, чтобы желток остался целым. Посолить, поперчить и, не размешивая, пожарить так, чтобы белок свернулся (побелел), а желток сохранился полужидким, круглой формы.

4. Жарить 1–2 мин. без крышки и еще 2–3 мин. под крышкой. Аккуратно переложить яичницу на тарелку, полить сверху соусом и посыпать рубленой зеленью петрушки.

### «Плавающие острова»

Удивительный десерт из яиц удачно дополнит масленичный стол и особенно порадует детей.

*3 яйца, отдельно белки и желтки, 4 ст. ложки сахарной пудры, 2 1/4 стакана молока, 2 ч. ложки кукурузной муки, 1/2 ч. ложки ванильного сахара, 1 ст. ложка тертого шоколада.*

1. Для меренгов взбить белки с 1 ст. ложкой сахарной пудры в плотную пену и всыпать еще 1 ст. ложку сахарной пудры. В кастрюле вскипятить молоко.

2. Взяв двумя ложками белковую массу, опускать ее порциями в молоко. Варить меренги в слегка кипящем молоке в течение 3–5 мин., аккуратно переворачивая. Меренги вынуть шумовкой и обсушить на бумажной салфетке.

3. Для крема взбить желтки с ванильным сахаром, оставшейся сахарной пудрой и кукурузной мукой. Влить  $1/4$  стакана горячего молока, перемешать, долить остальное молоко и, помешивая, довести до кипения.

4. Приготовленный крем переложить в большие креманки, сверху разместить обсушенные меренги и оставить для остывания. При подаче посыпать десерт тертым шоколадом.

### Безе с миндалем в шоколаде

Из взбитого яичного белка с сахарным песком легко приготовить замечательное кондитерское изделие — безе. Его можно использовать в качестве самостоятельного пирожного (как в данном случае) или для украшения других изделий: тортов, пирожных, пудингов, выпекая безе нужной величины.

*3–4 белка, 1 стакан сахарного песка,  $1/2$  стакана тертых ядер миндаля, 2 ст. ложки молока, 70–100 г шоколада, кокосовая стружка.*

1. Выстлать промасленной бумагой 2 противня. Взбить белки с 1 ст. ложкой сахарного песка в плотную пену. Смешать остальной сахарный песок с тертым миндалем, молоком и 30–50 г шоколада. Добавить  $1/4$  взбитых белков, размешать, положить остальные белки.



2. Разложить безе порциями в 1 ст. ложку на противни на расстоянии 4–5 см. друг от друга. Выпекать в духовке около 15–20 мин. при температуре 180°C до затвердения.

3. Выключить духовку, оставить дверцу закрытой и дать безе полностью охладиться (примерно 2 часа), можно оставить на ночь.

4. Обмакнуть готовое безе в растопленный шоколад, посыпать кокосовой стружкой. Переложить на блюдо, дать шоколаду застыть.

### «Яичные гнезда»

Готовить «гнезда» очень быстро и просто, при этом они пользуются неизменным успехом у детей.

*10 яиц, 8 ломтиков белого хлеба, 3 ст. ложки тертого сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 1/2 стакана молока, рубленая зелень петрушки, соль.*

1. Из хлеба вырезать ломтики овальной формы (толщиной 2–3 см), сложить их в смесь молока и 2 сырых яиц. Обжарить в сковороде на сливочном масле. Разделить белки и желтки 8 яиц.

2. Положить на каждую гренку горкой взбитые в плотную пену белки, посыпать тертым сыром. В каждой горке аккуратно сделать углубление. Ввести в него сырой желток, посолить.

3. Запекать в духовке при температуре 160–180°C около 5–10 мин. до затвердения желтка. Вынуть из духовки, при подаче посыпать зеленью петрушки.

### Пряный чилбир

Оригинальное балканское блюдо можно подать к столу с мягким белым хлебом, свежеподжаренными тостами или блинами.

*8 яиц, 1/2 стакана зеленого уксуса, настоянного на пряных травах, 2 стакана простокваши (или йогурта), 3 зубчика чеснока, 2 ст. ложки сливочного масла, красный перец молотый, соль.*

1. Очистить зубчики чеснока, растолочь. В кастрюле с 1 л кипящей воды с уксусом осторожно разбить яйца, оставить там на 5 мин.

2. На каждую порцию положить по 2 яйца в стеклянную вазочку и залить маринадом из простокваши (или йогурта), соли и толченого чеснока.

3. Растопленное сливочное масло смешать с перцем и полить им яйца под маринадом.

### Яично-молочный рулет

Такой рулет получится оригинальнее, если вместо джема взять 4 ст. ложки мака (или измельченные жареные семечки). Мак промыва-

ют в теплой воде и тщательно отжимают через марлю, затем смешивают с медом.

*3–4 яйца, 1 банка сгущенного молока, 1/2 ч. ложки соды, 1 ч. ложка уксуса, 1 стакан муки, 1 ст. ложка растительного масла, 4 ст. ложки джема, 3 ст. ложки меда, 100 г сливочного масла, 2 ст. ложки сахарного песка, 3–4 ст. ложки молока, 1 ст. ложка коньяка, соль.*

1. Для начинки положить джем в кастрюлю, добавить мед и, помешивая, варить 5–8 мин., затем охладить.

2. Налить в кастрюлю молоко, положить сахарный песок и, помешивая, довести смесь до кипения.

3. В отдельной кастрюльке слегка взбить венчиком 1 яйцо и, не переставая взбивать, влить тонкой струйкой горячее молоко с сахарным песком.

4. Полученную смесь довести почти до кипения, затем охладить молочный сироп до комнатной температуры.

5. Разогреть в кастрюле сливочное масло до консистенции густой сметаны и взбить его венчиком в пышную эластичную массу белого цвета.

6. Не прекращая взбивания масла, постепенно влить небольшими порциями охлажденный молочный сироп, коньяк и взбить массу в пышный крем.

7. Вылить в миску сгущенное молоко, добавить яйца (2 шт.), взбитые добела, и соду, погашенную уксусом, осторожно перемешать. Всыпать соль, муку и снова взбить.

8. Пергаментную бумагу промаслить с двух сторон, положить на противень. Выложить на нее тонким слоем подготовленное тесто и выпекать в духовке при температуре 200°C около 20 мин.

9. Вынуть выпечку из духовки, намазать начинкой, посередине выложить толстую полоску крема и завернуть рулет, осторожно отделяя от бумаги ножом.

10. Когда рулет остынет, выложить его на блюдо, украсить оставшимся кремом.

### **Яично-молочное желе**

Желе получится изысканнее, если молоко заменить 1 1/2 стаканом сливок, а ром — ликером.

*4 желтка, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сахарного песка, по 1 ст. ложке желатина и толченых ядер орехов, 2 ст. ложки рома.*

1. Желатин залить небольшим количеством холодной кипяченой воды, дать набухнуть (30 мин.). Вскипятить молоко и растворить в нем набухший желатин.

2. Желтки растереть с сахарным песком в миске. Постепенно размешивая, влить молоко с желатином в растертые желтки, добавить ром.

3. Полученную массу разлить в креманки, поставить в холодильник до застывания. При подаче посыпать толчеными ядрами орехов.

### Крем-коньяк

Чтобы крем получился высокостойким, сливки перед взбиванием необходимо обязательно сильно охладить. Взбивать их следует сначала медленно, затем все быстрее.

*3 желтка, 1 стакан высокожирных сливок, 4 ст. ложки сахарного песка, 3 ч. ложки коньяка, 50 г шоколада, 1/4 пакетика ванильного сахара.*

1. Охлажденные высокожирные сливки взбить в плотную пену. Шоколад охладить, натереть на крупной терке.

2. В миске взбить желтки с сахарным песком. Добавить коньяк, ванильный сахар и взбитые сливки, осторожно перемешать.

3. Выложить готовый крем в креманки, посыпать тертым шоколадом. Поставить в холодильник до подачи к столу.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ПРОБУЖДЕНИЕ СОЛНЦА И ВЕСНЫ</b> .....	3
<b>Сырная седмица</b> .....	5
Православные традиции .....	5
Народные традиции .....	9
<b>Русские писатели о Масленице</b> .....	14
<b>Празднование Масленицы     в других христианских странах</b> .....	22
<b>БЛИНЫ</b> .....	24
<b>Русские блины</b> .....	26
Красные блины .....	26
Гречневые блины на воде.....	27
Простые дрожжевые гречневые блины .....	28
Сдобные гречневые блины .....	29
Гречневые блины заварные .....	30
Заварные гречнево-пшеничные блины .....	31
Полугречневые блины .....	32
Безопарные дрожжевые блины .....	33
Блины боярские .....	34
Пшеничные блины на молоке .....	35
Гречнево-пшеничные блины .....	37

---

Блинчики с творогом, маком и изюмом .....	37
Блины с яблоками.....	38
Княжеские блины.....	39
Блины на кефире .....	40
Скороспелые блинчики .....	41
Молочные блинчики с начинкой .....	42
Блинчики из овсяных хлопьев .....	43
Блинчики с ореховой начинкой .....	44
Блинчики с творогом и орехами .....	45
Блинчики с овощной начинкой .....	46
Изысканные блинчики с фруктами .....	47
Манные блины.....	48
Сметанные блины .....	49
Сметанные блины с припеком .....	50
Гурьевские блины .....	51
Блины на соде .....	52
Яблочные дрожжевые блины .....	53
Блины яичные с яблоками и орехами.....	54
Ржаные блины с припеком.....	55
Простые картофельные блины .....	56
Пикантные картофельно-морковные блины .....	57
Картофельные дрожжевые блины .....	57
Таркованные блины .....	59
Блины из тыквы .....	59
Морковные блины .....	60
Блины с квашеной капустой.....	61
Налестники с творогом .....	62

---

Блинчатый пирог .....	63
Блинный торт .....	65
<b>Блины в мировой кулинарии .....</b>	<b>66</b>
Творожные блинчики .....	66
Блины из кукурузной муки .....	68
Блины с нектаринами .....	69
Блинчики «Сюзетт» с апельсинами .....	70
Блинчики «Сюзетт» .....	71
Десертные блинчики с яблоками в кальвадосе.....	72
Швейцарские блинчики с сыром.....	74
Блинчики с грибной начинкой .....	75
Блинчики под шоколадным соусом .....	76
Яблочные блинчики по-итальянски .....	77
Слоеные блины-рулетки .....	78
Кукурузные блинчики с тунцом .....	79
Пряные блинчики по-ирландски .....	80
Экзотические блинчики.....	81
Блины по-индийски .....	82
Сырные блинчики с соусом чили .....	83
Блинчики с рыбой по-мексикански .....	84
<b>ПРАЗДНИЧНЫЕ БЛЮДА НА МАСЛЕНИЦУ .....</b>	<b>86</b>
<b>Рыба .....</b>	<b>87</b>
Рыбный салат с картофелем.....	87
Салат из телупии с маринованными овощами .....	89



---

Рыбная закуска с морской капустой .....	90
Закуска из соленой кеты с яйцами .....	90
Острый рыбный салат .....	91
Закуска из сельди с творогом .....	91
Салат из сельди со свеклой .....	92
Рыбный винегрет .....	92
Винегрет со скумбрией .....	93
Винегрет с ледяной рыбой и солеными грибами .....	94
Винегрет по-деревенски .....	94
Кета маринованная .....	95
Малосольная семга .....	96
Сиг с пряной зеленью .....	97
Пряная лососевая рыба .....	98
Икра лососевых рыб .....	99
Соленая икра разных рыб.....	100
Заливная стерлядь.....	101
Оригинальное заливное из телупии .....	102
Заливной сазан в свекольном отваре .....	103
Изысканное заливное из угря .....	104
Филе судака в формочках .....	106
Заливное по-русски.....	107
Пикантный паштет из карпа по-старинному .....	108
Особый паштет из морского языка .....	109
Классический форшмак.....	110
Форшмак из скумбрии с творогом и орехами.....	111

---

Судак под маринадом .....	112
Корюшка под красным маринадом .....	113
Рыба под белым маринадом .....	115
Пряный отвар .....	116
Осетровая рыба по-русски .....	117
Осетровая рыба по-монастырски.....	118
Изысканные миноги .....	119
Форель отварная.....	120
Отварной маринованный кутум .....	121
Рыба в огуречном рассоле по-русски .....	122
Рыба под польским соусом .....	122
Отварной сазан с яйцами .....	124
Белуга, жаренная в панировке .....	125
Жареный маринованный сиг .....	126
Осетровая рыба, жаренная порционными кусками .....	126
Жареные караси под острым соусом .....	127
Рыба, тушенная с луком-пореем .....	128
Рыба, тушенная по-русски .....	129
Пикша в пикантном соусе .....	130
Морской язык, тушенный с яблоками .....	132
Тушенная с луком горбуша .....	133
Запеченный карп с хреном .....	133
Морской окунь, запеченный в фольге .....	134
Рыба, запеченная под сырной корочкой .....	135
Палтус, запеченный со спаржей .....	136
Скумбрия, запеченная с орехами и изюмом .....	138

---

Медальоны из сома с солеными грибами .....	139
Запеканка из кеты с картофелем .....	140
Запеканка из трески в грибном соусе .....	141
Селянка рыбная на сковороде .....	142
Кулебяка с рыбой и капустой .....	144
Рыбная кулебяка .....	145
Традиционные расстегаи с рыбой .....	147
Расстегаи с тресковой рыбой .....	148
Сибирский рыбный пирог .....	149
Пирог из дрожжевого теста с рыбой .....	151
Нежные слоеные пирожки с рыбой .....	152
«Конвертики» с рыбой .....	154
Рыбные «палочки» из телупии .....	155
Запеченные в тесте карпы .....	156
<b>Творог, сметана, сливочное масло .....</b>	<b>158</b>
Закуска из творога и манго .....	158
Запеканка из творога и гречневой крупы .....	159
Творожная масленичная запеканка .....	160
Творожный рулет .....	161
Творожная драчена .....	162
Сырники, запеченные в панировке .....	163
Сырники с изюмом .....	164
Вареные сырники .....	165
Творожный кекс .....	166
Ватрушки из пресного теста с творогом .....	167
Ватрушки традиционные .....	168

---

Ватрушки из дрожжевого теста с творогом .....	170
Сочни .....	171
Мучная бабка с творогом .....	172
Творожно-сметанная бабка .....	173
Сухарная бабка с творогом .....	174
Баница с творогом.....	175
Творожно-шоколадный пудинг .....	176
Творожный пудинг с цукатами .....	178
Творожный торт с яблоками .....	179
Холодный творожно-лимонный торт .....	181
Слоеный торт с сыром и творогом .....	182
Творожно-медовый торт .....	183
Сливочный торт из печенья .....	184
Песочный творожный торт .....	185
Торт из творожных сырков .....	187
Десертный творожный пирог .....	188
Творожные клецки .....	190
Творожные пирожные с кокосовой стружкой .....	191
Кольца воздушные с творогом .....	192
Творожные пончики .....	193
Творожное суфле .....	194
Сметано-апельсиновое суфле .....	195
Молочное желе .....	196
Творожный апельсин .....	197
Творожно-сливочный десерт .....	198
Масляный крем со сгущенным молоком.....	199

---

Нежный творожный крем .....	200
Масляный крем-гляссе .....	201
Творожно-фруктовый крем .....	201
Творожные «яйца» .....	202
<b>Десертные сливки и сметана</b>	
<b>к блинам .....</b>	<b>204</b>
<b>Сыр и брынза .....</b>	<b>206</b>
Сырная тарелка .....	206
Сырные салаты.....	207
Традиционный салат «Цезарь» .....	209
Фруктовый салат с сыром .....	210
Сырные шарики с томатами .....	211
Сырные шарики с пряной зеленью .....	212
Закуска из жареного сыра .....	213
Горячая закуска из шпината с сыром .....	214
Острая сырная закуска .....	215
Сырная закуска со шпинатом .....	216
Сырная масса для начинки блинов .....	217
Оригинальная сырно-рисовая запеканка ....	218
Острая масленичная запеканка .....	219
Пряная сырная запеканка .....	220
Запеканка из плавленого сыра .....	221
Сыр, жаренный в тесте .....	222
Шницели из сыра .....	222
Паштет из брынзы .....	223
Сырный рулет .....	224
Сыр в желе .....	225

---

Крокеты из сыра во фритюре .....	225
Запеченные сырные крокеты .....	227
Сырные лепешки .....	228
Сырно-творожный пирог .....	228
Сырно-сметанный пирог .....	229
Бисквит с сыром и апельсинами .....	230
Сырный «веночек» .....	232
Хачапури.....	233
Хачапури из сдобного теста .....	235
Сырные булочки.....	236
Сырное печенье .....	237
Сырные «орешки» .....	238
Пряное сырное суфле .....	239
Суфле из сыра с молоком .....	240
Суфле из сыра со сметаной .....	241
Сырный крем с зеленью .....	242
<b>Яйца .....</b>	<b>243</b>
Салаты из яиц.....	243
Пикантный яичный салат .....	246
Закуска из яиц, огурцов и грибов .....	246
«Мимоза» из яиц.....	247
Острые фаршированные яйца .....	248
Яйца, фаршированные грибами .....	248
«Кувшинки» из яиц .....	249
Яйца «Сказочные» с сыром .....	250
Яйца, запеченные в картофеле .....	251
Яйца с копченой треской .....	252

---

Яйца, жаренные во фритюре .....	253
Тортильяс с рыбой .....	254
Картофель, жаренный с яйцами и брынзой .....	255
Соложеники .....	256
Яйца в «шлафроке» .....	257
Омлет с вареньем .....	257
Воздушный омлет .....	258
Запеченный омлет с яблоками и морковью .....	259
Императорский омлет .....	260
Запеченный омлет с картофелем .....	261
Омлет с рыбой .....	262
Марсельский омлет с креветками .....	263
Сырный омлет .....	264
Омлет с орехами и изюмом .....	265
Оригинальный омлет с грейпфрутом .....	266
Ореховая пицца .....	267
Омлетный пирог .....	268
Пудинг из яиц и сыра .....	269
Масленичная яичница .....	270
«Плавающие острова» .....	271
Безе с миндалем в шоколаде .....	272
«Яичные гнезда» .....	273
Пряный чилбир .....	274
Яично-молочный рулет .....	274
Яично-молочное желе .....	276
Крем-коньяк .....	277

# ШИРОКАЯ МАСЛЕНИЦА

Обычаи, православные традиции, рецепты



Автор-составитель Т.В. Левкина

Выпускающий редактор *Н.П. Бахолдина*  
Редакторы *Н.П. Бахолдина, Д.В. Пушкина*  
Корректор *Е.А. Подуваева*  
Компьютерная верстка *Е.В. Иванова*  
Оформление *Н.Л. Климовой*

*Издательство «Дарь»*

105264 Москва, ул. Верхняя Первомайская, д. 49а  
тел.: (495) 780-39-11 (многоканальный)

Подписано в печать 22.10.2010. Формат 84×108/32.  
Бумага газетная. Гарнитура «Дарь». Печать офсетная.  
Усл.печ. л. 15,1. Уч.-изд. л. 7,4. Тираж 15 000 экз.  
Заказ №