

№1 (204), 2024 г.

Кухонька



12+

**Бутербродный
торт-пирог**

Тесто «Эс-Эм-Эм»

**Курица
с апельсинами
и яблоками**

**Вареники
с сюрпризом**

**Биточки
из фарша
с сыром
и грибами**

Мусс из яблок

**Простые
вкусные
и ароматные
подливы**

**Яичница
на лаваше
на сковороде**

Посолим сало



А еще: селедка под шубой и винегрет
в одном, спагетти с неповторимым
вкусом, ленивые творожные ватрушки
и много других замечательных рецептов

Оливье с шампиньонами на Старый Новый год

■ картофель — 4 шт., яйца — 4 шт., соленые огурцы — 4 шт., морковь — 1 шт., консервированный горошек — 1 банка, лук — 1 шт., майонез — 150 г, свежие шампиньоны — 200 г.

Вареные картофель, яйца и морковь отвариваем, очищаем и нарезаем кубиками. Соленые огурцы также нарезаем кубиками. Лук и шампиньоны нарезаем и обжариваем до золотистой корочки на растительном масле. В салатник выкладываем все овощи, лук, грибы, зеленый горошек и заправляем майонезом.



Закуска с ветчиной, сыром и корнизионами

■ ветчина — 200 г, творожный сыр, корнизионы.

Ветчину нарезаем тонкими ломтиками, берем 4 ломтика и каждый смазываем творожным сыром, кладем друг на друга, получается 4 слоя ветчины и 3 слоя творожного сыра. Затем круг разрезаем на треугольники. На шпажку сначала надеваем корнизион, затем треугольник из ветчины с сыром.



Бутерброды с крабовыми палочками, сливочным сыром и киви/помидорами

■ 150 г сливочного сыра, 100 г крабовых палочек, 100-160 г киви (1-1,5 шт.), 2 помидора, багет, укроп, петрушка, 1 зубчик чеснока.

Измельчить зелень петрушки и укропа. Очистить и пропустить через пресс зубчик чеснока. Добавить чеснок и зелень к сливочному сыру, перемешать. Крабовые палочки натереть на мелкой терке, добавить в смесь сливочного сыра, чеснока и зелени. Нарезать багет ломтиками толщиной 0,8-1 см, нанести толстый слой подготовленной пасты. Выложить по кружочку киви или помидора на каждый бутерброд. Или сделать и с киви, и с помидорами, это будет очень нарядно. При желании можно украсить каждый бутерброд шпажкой для канапе.



Селедка под шубой и винегрет в одном

■ селедка — 250 г, вареная свекла — 250 г, вареная картошка — 300 г, вареные яйца — 4 шт., вареная морковь — 150 г, репчатый лук красный — 80 г, соленые огурцы — 150 г, зеленые яблоки — 200 г (кислые сочные), майонез — 80-100 г, соль и перец — по вкусу.

Лук режем мелким кубиком, заливаем холодной водой и оставляем на 5 минут. Тем временем шинкуем таким же кубиком морковь, яйца, соленые огурцы. Селедку, картофель и яблоко нарезаем покрупнее, но тоже кубиками. Все составляющие, включая отжатый от воды лук, перемешиваем с майонезом и солью.



Крабовый салат «Дракон»

■ крабовые палочки — 200 г, кукуруза консервированная — 150 г, яблоко — 150 г, яйца — 2 шт., сырок плавленый — 70 г (1 шт.), лук зеленый — 10 г, укроп свежий — 25 г, майонез — 100 г, соль — по вкусу, перец черный горошком — 1 шт., лист салата — 1 шт.

Примерно с 6 крабовых палочек срезаем красные полоски по толщине примерно 3-4 мм для оформления зубчиков и ножек дракона при подаче. Оставшиеся палочки нарезаем маленькими кубиками. Выкладываем в миску. Сырок натираем на средней терке, зеленый лук мелко нарезаем, яйца нарезаем маленькими кубиками и добавляем к крабовым палочкам. Яблоко очищаем, нарезаем маленькими кубиками. Отправляем яблоко в миску, добавляем майонез и соль по вкусу, перемешиваем.

Вкус салата нежный, приятный и изысканный. А оформление наверняка порадует покровителя нового года.



На большое блюдо выкладываем салат, формируя тело дракона. Нижнюю часть салата выкладываем кукурузой. Мелко нарезаем укроп и оформляем верхнюю часть салата и хвост. Красные полоски крабовых палочек нарезаем треугольными кусочками и по верху выкладываем красный гребень дракона. Также вырезаем из крабовых палочек ножки и огонь. Из листика салата делаем крыло, а глаз — из горошины перца.

Способов засолки сала много. Но самый быстрый — засолка «мокрым» способом, то есть в рассоле.

Как правильно выбрать сало на рынке:

○ Сало должно быть не желтым, не сероватым, а нежно-розовым или белым;

○ Шкурка на сале должна быть мягкой, чистой, без волосков, хорошо обработанной, без пятен и кровоподтеков;

○ Если нажать пальцем на поверхность сала, ямочка не восстанавливается;



Выбранное сало очистите тупой стороной ножа и разрежьте на куски шириной 4-5 см. Толще не нужно, при-

○ Многие любят сало с прожилками мяса. Таких прожилок должно быть не очень много, ведь мясо просолить гораздо сложнее. Да и сало без прожилок получается гораздо мягче;

○ Особенно обидно бывает нарваться на сало хряка. Чтобы не получить такого разочарования, понюхайте выбранный кусок сала.

дется дольше солить. Соль для рассола нужно брать только крупную поваренную каменную. Для засолки сала «мокрым» способом лучше использовать стеклянные банки или эмалированные кастрюли. Просоленное сало вынимают из рассола, обсушивают, заворачивают в пищевую пленку и кладут в морозилку.

Сало в рассоле горячим способом

■ 1 кг сала, 1,5 л воды, 5-6 бутонов гвоздики, 8-10 зубчиков чеснока, 10 горошин черного перца, 7-8 ст. ложек соли, 3-5 лавровых листа. Для обмазки: чеснок, соль, черный молотый перец, сладкая молотая паприка.

Вскипятите воду, положите соль и все специи, проварите на среднем огне и снимите с плиты. Сало нарежьте широкими брусками и залейте горячим рассолом. Дайте остыть, накройте миской или широкой крышкой и поставьте на три дня в холодильник. По истечении времени смешайте мелко нарезанный чеснок (не давите его в прессе!), соль и смесь перцев, натрите обсушенные куски сала, заверните в пищевую пленку и положите в морозилку.



Сало с чесночком

■ 1 кг сала, 4 л воды, 2 стакана соли, 5-8 шт. лаврового листа, 10-20 зубчиков чеснока (по вкусу), черный молотый перец — по вкусу.

Приготовьте рассол (вскипятите воду с солью и остудите), положите в него лавровый лист. Сало нарежьте. Чеснок очистите и разрежьте пополам, можно обвалить зубчики чеснока в молотом перце. Узким острым ножом сделайте глубокие проколы в толще сала и вложите в них чеснок (нашпигуйте, проще говоря). Неплотно уложите сало в банку и залейте рассолом. Накройте крышкой (неплотно) и оставьте на срок от 3 дней.



Закуска

из соленого сала

У куска соленого сала (800 г) удаляем кожу. Разрезаем надвое и каждый кусок надрезаем вдоль не до основания. Надрезанные куски сала по одному раскрываем, как книгу, и выкладываем на пищевую пленку. Подрезаем толстые части и получаем пласт одинаковой толщины. Накрываем пласт из сала пакетом и хорошо отбиваем молоточком. Сало посыпаем смесью перцев (2 щепотки), мел-

ко нарезанными чесноком и петрушкой. С помощью пакета сворачиваем отбитое сало в рулет и посыпаем со всех сторон смесью перцев. Плотно заворачиваем рулет в пакет. По бокам держим за концы, прокручиваем, завязываем пакет и получаем колбаску. Отправляем в морозильную камеру и выдерживаем около 2 часов, пока не затвердеет.



✓ Сало прекрасно чистит печень, желчные протоки (может поэтому диетологи советуют есть сало, чтобы похудеть). Сало служит в какой-то мере профилактическим средством против онкологических заболеваний, так как содержит селен.

Кусочком сала можно успокоить разболевшийся зуб.

✓ Особенно полезно сало зимой, когда холодно и организму требуется дополнительная энергия. Сало прекрасно с этим справ-

✓ **ФАКТ.** Сало не содержит канцерогенов и не бывает радиоактивным.

ляется. К тому же сало обладает способностью укреплять иммунитет. Значительно усиливаются полезные свойства сала при употреблении его с чесноком.

Рулетики из пекинской капусты

■ пекинская капуста, творожный сыр, твердый сыр, ветчина, огурец.

Вырезаем твердую часть листа пекинской капусты. Лист делим на 2 части. Намазываем на него немного творожного сыра, кладем по 2 брусочка обычного сыра, ветчины и огурца.

Сворачиваем в рулет.

Смазываем край творожным сыром, чтобы рулет не развернулся.



Это очень вкусно, нежно и копченый привкус придает пикантность закуске.

Яйца, фаршированные мясом и сыром



■ отварные яйца — 3 шт., копченое мясо (колбаса, окорок, копченые бедра, грудка) — 100 г, сыр — 50 г, чеснок — 1 зубчик, майонез.

Яйца разрезаем пополам. Убираем желток и выкладываем в миску. Копченое мясо нарезаем кубиками. Отправляем к желткам, разминаем вилкой. Сыр и чеснок натираем на мелкой терке и добавляем майонез. Готовой начинкой фаршируем белки. Отправляем в разогретую духовку при 180 градусах на 10-15 минут.

Бутербродный торт-пирог

■ буханка хлеба, 300 г буженины, 1/2 баночки хрена, 250-300 г майонеза, 4 вареных яйца, 4-5 соленых огурцов, горсть оливок, 1 пучок укропа, 2-3 ч. ложки горчицы.

Буханку нарезать поперек, чтобы получились максимально большие пласты — коржи. Нарезать тонко буженину, огурцы — кружками. Часть майонеза смешать с хреном, можно еще добавить горчицу. Яйца и оливки мелко нарубить, добавить рубленую зелень и заправить майонезом, чтобы получилась паста. Собрать торт-пирог: хлеб, слой майонеза с хреном, буженина, огурцы, опять хлеб, намазанный яичной пастой, все повторить. Дать торту пропитаться в течение не менее 8 часов, украсить верх. Если не хотите резать буханку вдоль, то можно нарезать поперек и сделать несколько небольших тортиков.



Шашлычки из курицы в беконе с грибами на шпажках

■ куриное филе — 2 шт., шампиньоны — 400 г, сметана — 150 г, соль — 1 ч. ложка без горки, черный перец — 1/3 ч. ложки (или по вкусу), приправа для курицы — 1 ч. ложка, бекон — 300 г, шпажки деревянные.



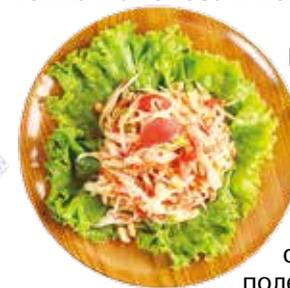
Шампиньоны хорошо промываем, куриное филе нарезаем крупными кусками примерно 4x4 см, перекладываем в глубокую миску. Добавляем сметану, соль, черный перец, приправу для курицы (можно добавить те специи, которые вы любите), хорошо перемешиваем и оставляем мариноваться на 1 час. Каждый кусочек курицы оборачиваем полоской бекона и нанизываем на шпажки, чередуя с шампиньонами. Противень застилаем бумагой, перекладываем шашлычки на противень. Запекаем 30 минут при температуре 200 градусов.

Он порадует своим ярким вкусом всех домочадцев и гостей.

Японский салат с крабовыми палочками

■ 1/2 сладкого перца, 1 помидор, отваренная куриная голень, 1/2 моркови, 1 вареное яйцо, 5 крабовых палочек, 40 г сыра, 1/3 ч. ложки молотого черного перца, щепотка соли, 1 ст. ложка майонеза и немного сладкого соуса чили.

Очистите помидор и перец от внутренностей и нарежьте их мелким кубиком. Морковь измельчите на терке. Яйцо и куриное мясо нарежьте небольшими кубиками. Разберите крабовые палочки на волокна.



Крупно натрите сыр. Соедините все ингредиенты в глубокой миске. Посыпьте солью и перцем, полейте майонезом и соусом чили. Аккуратно все перемешайте и подавайте на стол.

Простые Вкусные и ароматные подливы

Подлива масляная с яйцом

(идеальна для каш, блинов, можно даже просто с хлебом)

- 700 г сливочного масла, 8 вареных яиц, 30-50 г зелени петрушки, лимонная кислота — на кончике ножа, соль — по вкусу.

В растопленное масло добавьте мелко нарезанные яйца, соль, лимонную кислоту, зелень петрушки и все хорошенько перемешайте.

Подливка из свинины

(подходит к любому гарниру)

- 400 г свинины, 200 г сметаны, 2 стакана воды, 2 ст. ложки муки, 1 луковица, 4-5 ст. ложек сливочного масла, соль, специи — по вкусу.

Нарежьте мясо небольшими кусочками и обжарьте на сковороде на сливочном масле или жире до золотистой корочки. Мелко нарежьте лук, добавьте к мясу и обжаривайте еще 10 минут. Добавьте к мясу и луку воду и соль со специями и

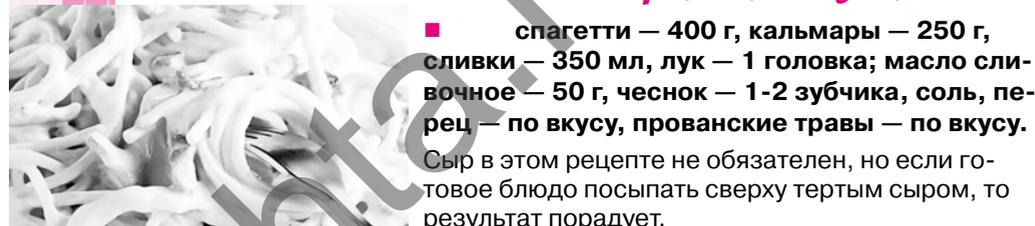
тушите до полуготовности. Разведите водой муку, добавьте сметану, вылейте соус к мясу и тушите до готовности. Вместо сметаны можно добавить кетчуп или томатную пасту.

Грибная подливка к рису

- 500 г шампиньонов, 200 мл сливок, 1 луковица, 2-3 зубчика чеснока, 2-3 ст. ложки растительного масла, соль, черный молотый перец, лимонный сок, петрушка — по вкусу.

Очистите шампиньоны и нарежьте тонкими пластинками. Лук нарежьте кубиками, петрушку и чеснок мелко порубите. В разогретой сковороде с растительным маслом обжарьте до прозрачности лук и чеснок. Затем добавьте к ним шампиньоны, выпарите жидкость, уменьшите огонь и влейте сливки. Прогрейте массу в течение 10 минут, постоянно помешивая. Всыпьте петрушку, посолите, поперчите, добавьте лимонный сок по вкусу и перемешайте.

Спагетти с неповторимым вкусом



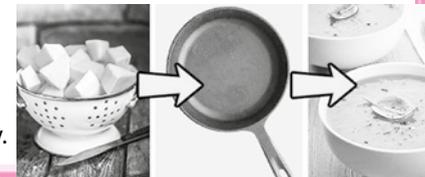
- спагетти — 400 г, кальмары — 250 г, сливки — 350 мл, лук — 1 головка; масло сливочное — 50 г, чеснок — 1-2 зубчика, соль, перец — по вкусу, прованские травы — по вкусу.

Сыр в этом рецепте не обязателен, но если готовое блюдо посыпать сверху тертым сыром, то результат порадует.

Спагетти отварить до состояния аль-денте в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. На сливочном масле обжарить мелко нарезанный лук до мягкости, затем добавить к нему измельченный чеснок. Влить сливки. Добавить соль, перец, специи. Когда содержимое сковороды закипит — выложить нарезанные тонкими кольцами очищенные кальмары. Через пять минут добавить спагетти, перемешать, дать покипеть пару минут, чтобы соус немного загустел — блюдо готово.

Изысканный суп-пюре

Перед тем как приступить к варке овощного супа-пюре, по отдельности обжарьте все овощи на сковороде с растительным маслом и только потом добавляйте воду или бульон. Это карамелизирует сахар в овощах, раскроет их вкус и сделает блюдо насыщенным и ароматным. То же самое касается, кстати, и овощных рагу.



Воздушная выпечка

Чтобы приготовить идеальное сдобное тесто, соблюдайте всего одно простое правило: оставьте масло и яйца на ночь при комнатной температуре.

Горячие бутерброды с колбасным сыром, маринованными огурчиками и чесночком

- докторская колбаса — 160 г, сыр колбасный — 160 г, огурцы маринованные — 140 г, яйца — 2 шт., сыр полутвердый — 150 г, зелень — 30 г, чеснок — 2 зубчика, хлеб — 200-250 г, масло сливочное, перец черный.

Колбасу нарезаем мелкими кубиками. Складываем в миску. Колбасный сыр тоже нарезаем мелкими кубиками. Смешиваем с колбасой. Маринованные огурчики тоже мелко нарезаем и добавляем к остальным ингредиентам.

Нам осталось добавить в начинку два яйца и пару зубчиков тертого чеснока. Можно и без него. Все хорошо перемешиваем и выкладываем на любой нравящийся вам хлеб.

Лично я хлеб ничем не смазываю: просто выкладываю на него начинку. Если вы считаете, что вам будет суховато, то намажьте хлеб сливочным маслом. Бутерброды можно запекать в таком виде, как они у нас сейчас есть. А можно натереть еще обычного полутвердого или твердого сыра. Можно к нему еще зелени нарезать и добавить и перца черного. И посыпать бутерброды сверху.

Духовку разогреваем до 200 градусов. Ставим бутерброды на 10-15 минут.

Ангелина П., г. Жлобин