РАЗГОВОР С ДИЕТОЛОГОМ: ЧТО НУЖНО ЗНАТЬ О БЛЮДАХ ИЗ ЯИЦ 28

16+

Сваты На кухне

Толока
№ 7 (93), ИЮЛЬ 2022 Г.

КУЛИНАРНЫЕ СЕКРЕТЫ
ЭКОНОМНОЕ МЕНЮ
УКРАШАЕМ БЛЮДА
ГОТОВИМ БЫСТРО

ДАЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ:

9 ВАФЛИ ИЗ КАБАЧКА
13 УХА СО ЩУКОЙ
22 ИДЕАЛЬНЫЙ ПЕРЕКУС

ШЕФ-ПОВАР: СЕКРЕТЫ БЛЮД ИЗ ПЕЧЕНКИ

ТОМАТНЫЙ БУМ: ЦЕННОСТЬ В КАЖДОМ ПОМИДОРЕ

НА ЗДОРОВЬЕ:

НАСТОЙКА «ОТ ВСЕХ НЕДУГОВ» 27
ПЛЮС ШАЛФЕЙ ПРИ МЕНОПАУЗЕ 27

Самый выгодный
ПЕРИОД ОФОРМИТЬ ПОДПИСКУ НА «СВАТЫ НА КУХНЕ» НА ПЕРВОЕ ПОЛУГОДИЕ 2023 ГОДА — ДО 31 АВГУСТА
ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ: ПО393 «ПОЧТА РОССИИ», 86231 «КРЫМ ПОЧТА»

ISSN 2312-2145

ХИТЫ ЗАГОТОВОК

7 КЛУБНИЧНАЯ НАЛИВКА
5 АДЖИКА «ЗАМАНИХА»
6 КЕТЧУП ПО-БОЛГАРСКИ
6 ТОМАТЫ С МЕДОМ
7 ОГУРЦЫ С ВОДКОЙ
4 ЛЕЧО БЕЗ УКСУСА

ТАБЛИЦА ПРОПОРЦИЙ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ УКСУСА ИЗ ЭССЕНЦИИ

podpiska-pochta.ru

Сваты на кухне

Когда мы приезжаем с дачи и начинаем выгружать запакованные в газеты и ящики банки с маринованными овощами, компотами и вареньем, соседка наша, Елена Тимофеевна, ходит вокруг и причитает, что зря мы это все заготавливаем. Мол, дача у нее только для того, чтобы посещать баньку, загорать на ближайшем озере, ходить босиком по газону да внуков на каникулы вывозить, дабы свежим воздухом дышали. А заготовки — дело ненужное, так как сейчас нет дефицита, и в любую пору года можно купить свежие овощи. Только потом она же, наша милая Елена Тимофеевна, в преддверии Нового года прибегает к нам за маринованными огурчиками, чтобы оливье приготовить, всю осень просит горсточку той самой домашней квашеной капусты для винегрета, а когда внуки приезжают, забегает за ароматным домашним вареньем — пирог смазать или печенье испечь. Да нам и не жалко, делимся с радостью, ведь каждый год делаем хорошие запасы, чтобы и нам хватило, и других было чем угостить.

А в этом году выгружаем мы у подъезда еще свежий урожай с дачи и встречаем Елену Тимофеевну, которая неожиданно не причитать стала, а попросила проверенные рецепты заготовок. Мол, наконец-то осознала, что такие запасы — это и разнообразно, и дешево, и вкусно. А еще внуки перестали зимой есть «пластиковые» покупные овощи. Мы, конечно же, с удовольствием поделились с соседкой всеми сезонными выпусками «Сваты на кухне» и «Сваты. Заготовки», отметив наиболее любимые рецепты читателей. Потому, дорогие наши, призываем вас активнее присылать свои фирменные и самые любимые рецепты как заготовок, так и других блюд, от супов и закусок до десертов и тортов. Нуждающихся-то прибавилось! Будем вместе создавать лучшую кулинарную книгу для каждой хозяюшки!

Михаил Михайлович

Ядрышки из 10 косточек от спелых абрикосов кладу в стеклянную емкость, заливаю 70-100 мл яблочного уксуса, настаиваю 2 недели. Во время приступа головной боли натираю настойкой место боли (над бровями, виски, лоб, затылок). Обычно вскоре наступает облегчение.

Приложите что-нибудь холодненькое!

Нет-нет да и случаются ушибы-ожоги, когда срочно надо приложить к проблемному месту что-нибудь холодненькое. И всегда возникает вопрос: какой пакет взять из морозилки? Овощи или фрукты после этого превращаются в кашу, да и кусок мяса тоже нельзя замораживать повторно. Стали класть в морозилку... влажную губку для мытья посуды! И теперь нет никаких проблем: места занимает мало, но спасает в случае «аварии» знатно. А еще ее можно использовать для этой цели многократно.

Маргарита Петровна

Каждое утро смешиваю горсть перемолотых овсяных хлопьев с небольшим количеством воды, массирую кашицей лицо пару минут, смываю прохладной водой. Овсянка действует на кожу и как умывалка, и как мягкий пилинг.

Кофе – поглотитель

При пересыпании молотого кофе в баночку на дне пачки всегда остается немного продукта, который просто-напросто отказывается вытряхиваться. Но не пропадать же добру! Ставлю практически опустевшую упаковку в холодильник — кофейные остатки отлично поглощают лишние запахи. И только через пару дней пачку выбрасываю.

Анатолий Степанович

Почву в междурядьях земляники и под ягодными кустарниками мульчирую ветками березы (они не имеют колючек, легко ломаются, быстро сохнут и перегнивают). Разостлав их под кустами, прикрываю слоем старого сена. Так земля защищена от перегревания и пересыхания, сорняки не докучают, а ягоды остаются здоровыми, вкусными и чистыми даже после сильных дождей.

Любовь Сергеевна

При засолке огурцов под гнет кладу не деревянный кружок, а венок, сплетенный из веток черной смородины (без листьев). Так огурчики отлично хранятся, получаются хрустящими и очень вкусными.

Кетчуп без хлопот

Готовлю кетчуп, уваривая густой томатный сок от 30 минут до часа. Когда он достигает нужной консистенции, всыпаю по вкусу соль, сахар, порошок горчицы и пряности (молотые черный перец, кориандр, гвоздику). Тушу на медленном огне еще 30-40 мин., разливаю в стерилизованные банки, закатываю. Все просто, а результат — супер!

• Секреты вкуса •

Чтобы борщ удался

Настоящий бульон для борща должен быть крепким и ароматным. Для этого очень важно особым способом подготовить кость: перед тем как положить в кастрюлю, обязательно ее пересекаю, чтобы костный мозг отдал первому все лучшее, что у него есть.

Всегда для борща свеклу тушу отдельно от лука и моркови. А вот капусту советую перед закладкой разминать руками, чтобы стал выделяться сок.

Кастрюлю беру с двуслойным дном и толстыми стенками. Дело в том, что бульон плохо реагирует на слишком сильный огонь. А в такой кастрюле первое быстрее нагревается и медленнее остывает. Риск перекипания в этом случае минимален.

Сало к борщу подаю не самое свежее, а слегка полежавшее. Чеснок не пропускаю через чесночницу, а мелко рублю.

Вкусного вам борща!

Валентина МАСЛЕНКОВА, г. Саратов

Вот это ложечки блестят!

После такой чистки все кухонные приборы блестят. Выкладываю их в емкость, добавляю по 2 ст.л. соды и соли, заливаю кипятком, оставляю в этом растворе, пока вода не остынет, затем ополаскиваю под проточной водой.

Елена ГОРОДИШЕНИНА, ст. Платнировская Краснодарского края

• Секреты соуса •

Соус «Мечта сыролюба»

Он идеально подходит к любым тушеным овощам, особенно нейтральным по вкусу, например, к кабачкам или спаржевой фасоли. Хорошо дополняет крупы и пасту... Да и вообще, что там рассказывать! Вы и сами прекрасно знаете: все на свете любят сыр.

100 г плавленого сыра заливаю 80-100 мл горячего молока и взбиваю блендером. По желанию добавляю соль, перец, мускатный орех, любую рубленую зелень, чеснок или вообще ничего не кладу — под настроение.

Виктория ШУЛЯК, по e-mail

Уже в продаже!

Дорогие друзья!
Если вы делаете заготовки, то вам никак не обойтись без нового выпуска «Осенняя коллекция заготовок: помидоры, перцы, капуста». Только лучшие идеи и проверенные десятилетиями рецепты!

- **Огурцы:** маринованные, соленые и в салатах.
- **Помидоры:** вяленые, маринованные, соленые, томатный сок и кетчуп, чемберленский соус, который подходит абсолютно к любому несладкому блюду.
- **Перец:** сладкий вяленый и жареный, а затем замаринованный, остренький с приятным послевкусием и настоящая армянская закуска.
- **Баклажаны:** икра, к картошечке и даже в... варенье!
- **Кабачки:** как грибочки, по-корейски и остренькие.
- **Грибочки:** соленые грузди, маринованные, суперсолянка и секреты сушки.
- **Капуста:** быстрая, пелюстка, с клюквой и медом.
- **Всегда пригодится:** консервированный горошек, стручковая фасоль в томате и БОНУС — маринованный арбуз.

Реклама. УНП 192173221
ООО «Издательский дом «Толока»

pochta.ru

СПАСТИ СУСТАВЫ НЕЛЬЗЯ ОТЧАЯТЬСЯ!

ТОЛЬКО ВЫ РЕШАЕТЕ, ГДЕ ПОСТАВИТЬ ЗАПЯТУЮ!

ВНИМАНИЕ!
УЧАСТВУЙТЕ В ФЕДЕРАЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ «ЗДОРОВЬЕ НАЦИИ»!

СПЕЦИАЛЬНО ПОД НУЖДЫ ПРОГРАММЫ АЛТАЙСКИЙ ЗАВОД- ИЗГОТОВИТЕЛЬ НАТУРАЛЬНОЙ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ ВЫПУСТИЛ ОСОБУЮ СЕРИЮ СРЕДСТВ ДЛЯ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА

МЕЛАНЕКС СУСТОЛАД!

ПРОСТО ПОЗВОНИТЕ И НАЗОВИТЕ ПРОМОКОД УЧАСТНИКА
И ВЫ ПОЛУЧИТЕ *2 УПАКОВКИ МЕЛАНЕКС СУСТОЛАД*
СОВЕРШЕННО БЕСПЛАТНО!*

Программа работает только **до 19 августа 2022** ПРОМОКОД **1994**

НЕ ОТЧАИВАЙТЕСЬ! ДАЖЕ ЕСЛИ КАЖЕТСЯ, ЧТО ВЫ ПЕРЕПРОБОВАЛИ ВСЕ И ЕДИНСТВЕННЫЙ ВАРИАНТ - ОПЕРАЦИЯ ПО ЗАМЕНЕ СУСТАВА, ЗДОРОВЬЕ ВАШЕГО ОПОРНО-ДВИГАТЕЛЬНОГО АППАРАТА ЕЩЕ МОЖНО СПАСТИ!

Алтайский завод-производитель натуральной оздоровительной продукции спешит поделиться результатами многолетней разработки нового эффективного продукта для укрепления суставов и костей - МЕЛАНЕКС СУСТОЛАД.

В чем уникальность препаратов МЕЛАНЕКС?
В основе революционной линейки препаратов лежит открытие русского ученого Ильи Мечникова о высокой эффективности экстракта бабочки огневки или восковой моли в отношении благотворного влияния на организм человека.

Удивительные свойства МЕЛАНЕКС СУСТОЛАД
Активируя восстанавливающие свойства всего организма при помощи экстракта восковой моли, Меланекс Сустолад способствует борьбе с основными проблемами опорно-двигательного аппарата:

- *хондроитин оказывает противовоспалительный эффект;*
- *гиалуроновая кислота улучшает подвижность суставов;*
- *панты марала стимулируют рост и регенерацию тканей мышц, костей, суставов и связок;*
- *мумиё способствует уменьшению дегенеративных изменений в суставах.*

Что даст вам прием МЕЛАНЕКС СУСТОЛАД?
Курсовой прием препарата оказывает комплексное восстанавливающее, противовоспалительное и оздоравливающее воздействие, снимает отёки, зуд, раздражение, способствует регенерации тканей и хрящей, благоприятно влияет на кровообращение и многое другое.

* информацию об организации акции, о правилах ее проведения, количестве призов, сроках, дате можно узнать по телефону 88003013562. Реклама только для жителей РФ. ИП Фатахова М.В. ИНН 591154295702 ОГРН 319595800079759 от 01.07.2019 г.

СПАСТИ СУСТАВЫ! НЕЛЬЗЯ ОТЧАЯТЬСЯ! ТЕПЕРЬ ВЫ ТОЧНО ЗНАЕТЕ, КАК ЭТО СДЕЛАТЬ: МЕЛАНЕКС СУСТОЛАД – ВЕРНОЕ РЕШЕНИЕ!

Заказать свой подарок вы сможете по телефону горячей линии:
8-800-301-35-62 (Звонок бесплатный)
Доставку оплачивает производитель

НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ЛЕКАРСТВОМ. ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ ПРОКОНСУЛЬТИРУЙТЕСЬ У СПЕЦИАЛИСТА

Досрочная подписка

Дорогие наши хозяюшки!
Мы тут к вам с непрошеным, но очень нужным советом!
До 31 августа продлится досрочная подписка на первое полугодие 2023 года. А что это значит?

❖Подписавшись в этот период на «Сваты на кухне» на первое полугодие 2023 года, вы заплатите столько же, сколько заплатили при подписке в предыдущем полугодии — это самое выгодное предложение, дешевле уже не будет.

❖В преддверии новогодних праздников не нужно будет бежать на почту, чтобы выписать любимое издание.

❖Каждый номер «Сватов на кухне» вам принесут прямо в почтовый ящик, не придется ходить по местам продажи прессы.

❖И, конечно же, самое важное: вы не пропустите ни одного рецепта или ценного совета и всегда сможете побаловать родных и близких людей очень вкусными, доступными и оригинальными блюдами.

Подписные индексы:
ПО393 «Почта России»,
86231 «Крым Почта».

Лечо с чесноком без уксуса

У меня есть 4 варианта лечо, но этот — самый простой и вкусный. Не надо волноваться, что без уксуса, так как помидоры, чеснок и соль — хорошие консерванты. Чеснок не чувствуется, но придает свою нотку соусу. Абсолютно сбалансированное количество сахара и соли на данное количество овощей. Готовьте, не сомневайтесь.

• 1,5 кг сладкого перца • 1,5 кг помидоров • 1-2 средних головки чеснока • 0,5 ст. сахара • 0,5 ст. растительного масла • 1 ст.л. соли.

Перец и помидоры без гнилых бочков промываю, удаляю плодоножки и разрезаю на 4 части. Томаты измельчаю блендером. Чеснок нарезаю пластинами. Складываю в кастрюлю все, кроме чеснока, и варю 15 мин. За 3-5 мин. до готовности добавляю чеснок. Готовое лечо горячим раскладываю в стерилизованные банки, закатываю, переворачиваю до остывания. Затем баночки обмываю (они ведь масленые, как аккуратно ни наливай).

Выход — 2,5 литра. Дегустация не ранее чем через месяц (так почему-то рекомендуется).

• Мой совет •
Если надо быстрее, то помидоры разрезаю на 4 части и соединяю с остальными ингредиентами, не измельчая в блендере. В этом случае при варке кожица помидоров может отделиться от мякоти и плавать в лечо, но меня это не смущает.

Татьяна СМИРНОВА,
г. Сергиев Посад

Персики «Дуэт»

Предлагаю попробовать аппетитную заготовку из персиков. Очень просто консервировать, по вкусу похожи на свежие персики, сладкие и сочные. Лимонная кислота дает уверенность, что баночки надежно будут стоять в погребе. Сироп можно использовать для пропитки бисквитных коржей. Очень вкусно. Рекомендую приготовить — вам понравится этот рецепт.

На 0,5-литровую банку: • 3-4 персика • 100 г сахара • 1 ст. воды • 0,5 ч.л. лимонной кислоты.

Обычно готовлю сразу несколько баночек, поэтому пропорционально увеличиваю количество ингредиентов.
В кастрюлю вливаю воду, всыпаю сахар и лимонку и, помешивая, довожу до кипения. Персики мою, обсушиваю на бумажном полотенце, разрезаю на 2-4 части (в зависимости от размера), удаляю косточки и опускаю в кипящий сахарный сироп. Довожу до кипения и варю 1-2 мин., тщательно, но очень аккуратно перемешивая.
Сначала складываю в стерилизованные банки кусочки персиков и прикрываю крышками. Сироп вновь довожу до кипения, заливаю фрукты, закатываю и обязательно укутываю на сутки до полного остывания.
Храню в погребе.

• Мои советы •
Персики лучше брать не очень мягкие, иначе они развалятся, нужны более плотные сорта.
С плодов можно снять кожуру, но я не чистила.

Елена ГОРОДИШЕНИНА,
ст. Платнировская
Краснодарского края. Фото автора

Советы от бывалых

❖Летом, когда есть возможность заготовить травы подальше от дорог, на опушках леса собираю чабрец, зверобой, листья и ягоды земляники. Зацвела липа — запасаюсь цветками, а еще листьями смородины и малины, мяты. Все сушу под навесом. Просушенное сырье складываю в стеклянные банки и храню в прохладном месте, а зимой завариваю зеленый чай.

❖Консервирую кабачки, нарезанные кружочками, с зеленью укропа. Использую их для запеканок с картофелем, для начинки в выпечке.

❖Замораживаю овощи так: нарезаю кабачки, огурцы и помидоры кружочками, в морозилку стелю пленку или пакет, распределяю подготовленные овощи, сверху накрываю пленкой, а на нее снова выкладываю овощи. Когда все замерзнет, отправляю в пакет и храню в морозилке.

Галина КАШЕВАРОВА,
п. Марьинка Брянской обл.

«Заманиха»

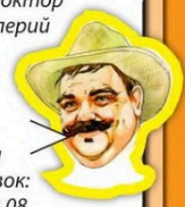
Обалденная аджичка! Закрываю ее уже 10 лет каждый год, и уходит просто влет.

• 6 кг помидоров • 2-4 стручка горького перца • 2 ст. сахара • 2 ст. растительного масла • 5-6 ст.л. без горки соли • 16 стручков сладкого перца • 10 головок чеснока • 2 ст.л. 70%-ной уксусной эссенции.

Помидоры и горький перец пропускаю через мясорубку, всыпаю сахар и соль, вливаю масло, ставлю на огонь и варю час. Затем добавляю пропущенные через мясорубку сладкий перец и чеснок и варю еще 15 мин. В конце вливаю эссенцию, перемешиваю, раскладываю в банки в горячем виде и закатываю.
Выход — 8 банок по 750 г.

Александра ШЕЙЧУК,
г. Бобров. Фото автора

Дорогие мои, не устаю напоминать, что в заготовочный сезон нужно обязательно сверяться с лунным календарем, который специально для наших читателей составляет наш друг, астролог, доктор с.-х. наук Валерий МАТВЕЕВ.
Так, в июле-августе благоприятные дни для заготовок: 19-22.07, 2-3.08, 7-10.08, 15-21.08.
А вот 26-31.07, 01.08, 11-14.08, 22-24.08 лучше не брать закаточный ключ в руки.



pochta.ru

Томаты с медом

Маринад из этих банок любят все — вкуснота. Про помидоры скромно промолчу, лучше попробовать. Вкусной зимы!

• Помидоры • 5 луковиц • 4 головки чеснока.
Для маринада: • 1 л воды • 2 ст.л. соли • 4 ст.л. сахара • 1 ст.л. меда • 5 горошин черного перца • 1 ст.л. уксусной эссенции.

Лук нарезаю кольцами или полукольцами, чеснок чищу. В стерилизованные банки укладываю слоями лук, чеснок, помидоры, снова лук, чеснок. Воду довожу до кипения, заливаю банки доверху, прикрываю крышками и оставляю на 20 мин. Затем сливаю воду в кастрюлю, добавляю соль, сахар, мед, перец горошком, снова довожу до кипения и варю 5 мин. Заливаю помидоры, добавляю эссенцию (1 ч.л. на литровую банку и 1 ст.л. на 3-литровую). Закатываю, переворачиваю и укутываю до остывания. Храню в прохладном месте.

• Мои советы •

- Не жалейте лука и чеснока, они получаются еще вкуснее, чем помидоры. На 3-литровую банку беру 2 большие луковицы и головку чеснока.
- Прежде чем пробовать эти помидоры, дайте им настояться примерно месяц.

Оксана ЧУБ, г. Новосибирск. Фото автора

Ничего не пропадет

Семена, которые остаются после очистки плодов сладкого перца, не выбрасываю. Подсушиваю, перемалываю в блендере, а потом использую в качестве приправы для первых блюд, при тушении мяса, жарке рыбы и приготовлении различных соусов.

Светлана МАРТЫНОВА, г. Орел

Кетчуп по-болгарски

Рецепт привезла знакомая, которая долго жила в Болгарии. По ее словам, они постоянно закрывали такой то ли кетчуп, то ли закуску. И мне понравилось. Все очень просто. Вкусно и с макаронами, и с рисом, и просто на хлеб. Совершенно без уксуса, но хранится хорошо. Советую от души!

• 5 кг помидоров • 0,5 кг сладкого перца • 0,5 кг лука • 0,5 ст. очищенных зубчиков чеснока • 300 мл растительного масла • 200 г сахара • 2 корня хрена по 10-15 см • соль.

Кожицу с помидоров не снимаю, пропускаю их вместе с луком и перцем через мясорубку, чеснок выдавливаю через чесночницу, хрен натираю на средней терке. Овощную массу перекладываю в кастрюлю, вливаю масло и довожу до кипения, периодически помешивая. После закипания убавляю огонь на минимум и, не накрывая кастрюлю, варю час. Затем кладу чеснок, хрен и сахар, солю по вкусу и варю еще 2 часа. Пробую на соль и сахар, если надо, добавляю еще.

В это время банки «обжариваю» в духовке, через 3 часа разливаю в них кетчуп, закатываю завинчивающимися стерилизованными крышками. Как остынет, можно есть.

• Мои советы •

Из этого количества ингредиентов получается 3,5-4 л кетчупа. Такая заготовка хорошо хранится даже в квартире.

Елена КОНИЩЕВА, г. Рязань

А мы — разбавляем!

Для одних заготовок нужен 9%-ный уксус, для других — 6%-ный... А если на кухне только 70%-ная эссенция? Ее можно развести водой до нужной «крепости».

Хотим получить	Нужно уксуса	Нужно воды	Итого объем
3%	1 ч.л.	7 ст.л. + 1 ч.л.	115 мл
5%	1 ч.л.	4 ст.л. + 1 ч.л.	70 мл
7%	2 ч.л.	6 ст.л.	100 мл
9%	1 ч.л.	2 ст.л. + 1 ч.л.	40 мл
30%	2 ст.л.	2 ст.л. + 2 ч.л.	70 мл

Для заготовок идеально подходят огурцы с черными шипами: они хорошо пропускают рассол. С белыми шипами, как правило, салатные сорта. Их можно консервировать, но огурчики не будут хрустящими и упругими.

Дорогие мои, уже не раз вам говорили и повторяем каждый сезон: не стоит использовать в качестве консерванта таблетки аспирина. Лучше брать классические: уксус, лимонку и уксусную эссенцию. Заготовки с лекарствами могут нанести ущерб самому ценному, что есть у каждого, — вашему здоровью.

Огурцы с водкой

Маринованные огурчики, да еще и без капли уксуса, никогда не будут лишними в закромах.

На 3-литровую банку: • огурцы • листья черной смородины, хрена, вишни • зубчики чеснока • укроп • 2 ст.л. соли • 3 ст.л. сахара • 1 г (1/3 ч.л.) лимонной кислоты • 50 мл водки.

Свежие огурцы промываю, обдаю кипятком и опускаю в холодную воду. Затем плотно складываю в банку, переслаивая листьями, чесноком и укропом. В 1 л кипящей воды растворяю соль, сахар и лимонную кислоту, заливаю в банку на 5 мин, сливаю. Снова довожу до кипения, заливаю еще на 5 мин., сливаю. Опять довожу до кипения, заливаю в банку, добавляю водку, закатываю, переворачиваю и укутываю до остывания.

Галина КАШЕВАРОВА, п. Марьинка Брянской обл.

«Клубниковка» или клубничная наливка

К критике, рекомендациям и новым вариантам отнесусь с интересом.

У нас во все времена народ любил выпить, водки всегда не хватало. Конец 80-х был ознаменован началом расцвета капитализма, почти полным отсутствием водки и появлением спирта «Рояль». Спиртных напитков я тогда еще не вкушала, в тонкостях винно-водочной продукции не разбиралась. И вот в то время у маменьки моей случился день рождения, да не простой, а круглый. Гостей пригласили много, от сестер с мужьями до кумовьев. Заранее родители заимели несколько бутылочек того «Рояля». И в день, когда должны были приехать гости, спирт начали разводить. Воду для этого дела папенька самолично привез из родника, славившегося чистой вкусной водой с повышенным содержанием серебра. Слили в большую бутыль спирт, затем, следя за спиртомером, стали добавлять родниковую воду и... Приобретшая нужную крепость жидкость побелела, как разбавленное молоко! Папенька в ступоре, маменька на грани истерики... Дрожащими руками мамуля нашла в записной книжке телефон врача-нарколога районной больницы, в которой работала сама. Василий Петрович оказался знатоком своего дела (надо же понимать не только как мужиков кодировать, но и от чего) и посоветовал добавить в помутневшую жидкость зажаренный до коричневого цвета сахар. Уже через 20 минут напиток имел золотистый цвет и, по словам гостей, был весьма приятным на вкус.

Причиной моего интереса к наливкам послужило изобилие ягод, фруктов, безобразное качество магазинных аналогов и вечно неспокойная фантазия. Поэтому, если случилось застолье и приходится выпить спиртное, пусть оно будет максимально полезным, приятным, без химических составляющих. Впервые наливку на клубнике сделала мама. Ранее мы настаивали малину или смородину, а клубнику я почему-то всерьез не воспринимала. И напрасно.

В 3-литровую банку до половины засыпаю ягоды клубники, добавляю 1 ст. сахара, заливаю водкой и забываю на месяц, а лучше на два. Когда ягоды станут почти белыми, процеживаю и разливаю в бутылки. Напиток имеет светло-розовый цвет, нежный аромат клубники, приятный вкус и крепость 20 град.

Второй вариант

Засушенные с лета плодоножки клубники заливаю водкой, уже через сутки появляется цвет и аромат. Жду еще 2-3 недельки, затем отцеживаю. Этот напиток будет крепче, чем из ягод.

• Мой совет •

Для наливки замечательно подходит и размороженная клубника.

Татьяна КОРНЕВА, г. Ростов-на-Дону. Фото автора

podruga.ru

Закуски на случай, когда нет выбора

Признаюсь честно: в последние пару лет не очень люблю гостей. Дело в том, что стало накладно их кормить, а встречать коркой хлеба как-то не нравится. Гулять так гулять или вовсе не браться за это дело.

А вот мой муж Валерка падкий на эдакие сюрпризы: то встретит нашу общую одноклассницу да в дом притащит на чай, то своего сослуживца из г. Джанкоя, который к тетке приезжал, было дело, приволок домой начальника... Мне же хоть провались, когда не жду. Изобрела парочку рецептов, которые, как говорится, прокатывают.

Обжариваю ломтики батона, натираю чесноком. Отдельно обжариваю в кляре из майонеза и муки тоненькие кружочки кабачка. Смазываю батон пастой (пропущенное через мясорубку соленое сало, смешанное с чесноком, зеленью укропа и молотым перцем) и кладу кабачок, а сверху — веточку зелени укропа. Эта же паста из сала очень вкусна на тостах из черного хлеба в сочетании с кружочком свежего или маринованного огурца.

А однажды Валерка учудил, но хоть закуска получилась неожиданно приятной. На столе стояли тоненькие драники, оставшиеся после ужина. Он, чудо, смазал их майонезом, сверху выложил вареное яйцо, натертое на терке и смешанное с мелко нарубленным зеленым луком, майонезом и натертым плавленым сырком, свернул рулетиками, зубочистками скрепил и потчевал соседа, пока я из магазина не пришла. Попробовала — на удивление очень вкусно.

Валентина МАРКОВА, г. Сердобск

Пекин-роллы

В некрупные листья пекинской капусты заворачиваю плавленый сырок, натертый на терке и смешанный с чесноком, пропущенным через чесночницу, майонезом и мелко нарезанной вареной колбасой. Закуски лучше не бывает, поверьте.

Янина КАЛЮГА, г. Пинск

Ужин сердцеедки

Субпродукты — полезный, недорогой и простой в приготовлении продукт. Вишенкой на торте является их аромат и вкус. Если правильно готовить, то может получиться кулинарный шедевр. Куриные сердечки в списке субпродуктов занимают чуть ли не первое место, что и понятно. Попробуйте приготовить их по моему незатейливому рецепту, не пожалеете.

• 500 г куриных сердечек • 1-2 луковицы • 1 ст.л. томатной пасты • 3 ст.л. сметаны • 0,5 ч.л. муки • 1 ст. воды • соль • пряности • растительное масло — для жарки • зелень.

Лук нарезаю полукольцами, обжариваю до румянца, добавляю в сковороду куриные сердечки и готовлю еще минут 10-15, помешивая (крышкой не накрываю). Перемешиваю в воде томатную пасту, муку, сметану, специи и соль до однородной массы. Заливаю соусом сердечки и тушу на медленном огне не менее 10 мин. Подаю, украсив зеленью, с любимым гарниром.

Ольга РОМАНОВА, г. Красное Село. Фото автора

Овощи с фаршем «А-ля рататуй»

Блюдо легкое, очень сочное и вкусное. Подходит как гарнир или закуска.

• 2 кабачка (желательно молодых) • 2 луковицы • 2 помидора • 200 г фарша • 100 г сыра • 2 ст.л. сметаны • 1 ст.л. томатной пасты • 1 ст.л. растительного масла • 0,5 ст. воды • пряности — по вкусу.

Кабачок мою (если немолодой, то чищу), нарезаю кружочками, солю, оставляю на 20 мин., сливаю выделившийся сок. Смазываю форму для запекания маслом, выкладываю кабачок, фарш, нарезанные кружочками помидоры и лук. Смешиваю сметану, томатную пасту и воду, солю, заливаю овощи, посыпаю тертым сыром и запекаю час при 200 град.

Юлия КУХТИНА, г. Москва. Фото автора

Не любите доедать вчерашние макароны? А я знаю, как их освежить: выкладываю на сковороду с растительным и сливочным маслом и обжариваю до золотистого цвета, посыпаю зеленью укропа, молотым красным перцем, вбиваю яйцо, быстро перемешиваю и подаю с пылу с жару. Внуки всегда просят добавки.

Вафли «Кабачарики»

Вафли получаются по-настоящему вкусные, очень летние, ароматные. Совсем просто их готовить.

• 300 г молодых кабачков • луковица • яйцо • 3 ст.л. сметаны • 150 г муки • соль • перец • 1 ст.л. растительного масла.

Кабачки мою, очищаю от кожуры, удаляю плодоножки, натираю на крупной терке, а очищенную луковицу — на мелкой. Добавляю сметану, яйцо, соль и перец, тщательно перемешиваю, всыпаю муку и снова перемешиваю. Разогреваю вафельницу, смазываю ячейки растительным маслом. Выкладываю по 1 ст.л. теста и выпекаю по 5-7 мин. Отправляю вафли на решетку для остывания. Подаю со сметаной, томатным соусом или кетчупом.

Елена КИРЯШИНА, г. Ульяновск. Фото автора

• Экономим с умом! •

Мы, Сваты, люди, конечно, очень экономные, но не в ущерб никому. Здесь, в «Сватах на кухне», беседуем с вами в большинстве своем на околокулинарные темы, а вот в издании «Сваты» вы всегда найдете дельный совет на абсолютно любую тему. В нем говорим в первую очередь о здоровье, а еще про сад-огород, делимся идеями для мастеров и мастериц, проводим консультации юристов... Да о чем угодно речь ведем! Советуем вам, дорогие наши, читать не только «Сваты на кухне», но и издание «Сваты»: собранная в них информация и житейский опыт бесценны!

«Картолеты»

Такие картофельные котлетки послужат горячей или холодной закуской, а можно подать их в качестве гарнира к основному блюду. Это антикризисный рецепт, который выручит в самые трудные времена, ведь картошка — очень бюджетный продукт, к тому же есть во все времена в каждом доме.

• 10 картофелин • 2 яйца • небольшая луковица • 2 ст.л. муки • 1-2 зубчика чеснока • 20 г сливочного масла • растительное масло (для жарки) • соль • черный молотый перец • перец чили — по вкусу.

Картофель варю в мундире, остужаю, очищаю и натираю на терке. Лук и чеснок мелко нарезаю и обжариваю с небольшим количеством сливочного масла до прозрачности лука. Добавляю к картофелю яйца, соль, пряности, обжаренные овощи и перемешиваю. Всыпаю муку и замешиваю картофельное тесто. Оно получается очень приятным, эластичным. Разогреваю растительное масло на сковороде. Руки смачиваю холодной водой и, отщипывая небольшие кусочки картофельного теста, формую котлеты. При желании перед обжаркой их можно обвалять в муке или панировочных сухарях для более плотной корочки. Обжариваю с обеих сторон до золотистого цвета, выкладываю на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла. Подаю с любимыми соусами и/или сметаной.

Марина КВОН, г. Москва. Фото автора

Салат-приправа «Петрушка»

• Пучок свежей петрушки • средняя луковица • 1/3 стручка свежего перца чили • сок половинки лимона • соль • перец • нерафинированное растительное масло.

Петрушку (без стебельков) мелко нарезаю, лук шинкую тонкими полукольцами, чили измельчаю, удалив семена. Смешиваю все ингредиенты, солю, перчу, сбрызгиваю соком лимона, заправляю. Готово. Я подавала к запеченной в духовке курочке — это шедевр.

Наталья МОЛЧАНОВА, г. Санкт-Петербург. Фото автора

Publika.ru