



# Бабушкины рецепты



**Составитель - Заславская Г.Г.**

# **БАБУШКИНЫ РЕЦЕПТЫ**

*Полезное издание*

**Феникс-2015**

ББК 84(Рус)  
В65

Заславская Г.Г. Бабушкины рецепты. К.: "Феникс", 2015. – 64 с.

Книга рассчитана на обычных людей, которые любят красиво готовить, вкусно поесть и удачно угостить своих близких. Составитель собирал рецепты с 1950 по 2010 года. Будет вкусно.

© Г.Г. Заславская, 2015

© ООО «Феникс», 2015

# **ВЫПЕЧКА**

## **ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ**

2 столовые ложки овсяных хлопьев, 1 чайная ложка муки,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, 100 граммов масла, 2 яйца,  $\frac{1}{2}$  стакана орехов, ваниль, цедра или 1 столовая ложка ликера.

Масло с сахаром и ароматическими веществами растереть и постепенно добавить яйца. Когда крупинки сахара растворятся, добавить овсяные хлопья, предварительно перемешав их с мукой и орехами. Тесто слегка перемешать и брать чайной ложкой, а другой ложкой выталкивать из первой на смазанный маслом и посыпанный мукой противень.

После 15-20 минут выпечки при температуре 170-200°C осторожно снять печенье ножом.

## **ТОРТ ТВОРОЖНЫЙ**

Тщательно размешать растертый жирный творог (1,5 стакана) со сливочным маслом (50 г) и желтками (3 шт.), добавить ванильный сахар, пшеничную муку (2 стакана) смешанную с молотыми сухарями (10 г), взбитые белки и все перемешать.

Массу выложить в форму, обложенную пергаментной бумагой и печь в течении часа.

## **ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ**

1,5 стакана сахара взбить с 3 яйцами, добавить 200 г маргарина, 1 чайную ложку лимонной кислоты, 1 чайную ложку соды, 1 столовую ложку уксуса, 2 стакана муки, 1 стакан крахмала, ваниль.

Все хорошо перемешать и чайной ложкой выложить на горячий противень.

## **ТОРТ ДРУЖБИЦКОЙ**

2-4 яйца, разболтать, добавить 2 стакана муки, 1,5 стакана сахара и 1 стакан сметаны. Можно добавить изюм или ягоды из варенья. Положить соды (0,5 чайной ложки). Все хорошо перемешать и вылить в форму.

## **ТОРТ ИЗ ЗАВАРНОГО КРЕМА**

1 пачка заварного крема,  $\frac{3}{4}$  стакана кефира, 3 столовые ложки муки, сода, орехи.

## **КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ**

3-5 яиц, 2 столовые ложки сахара, 200 г маргарина, 2 столовые ложки сметаны, 2 столовые ложки уксуса, соль, сода, 0,5 стакана сиропа из варенья.

2-3 яйца, 1 столовая ложка сахара, соль, 2 столовые ложки уксуса, растереть, добавить мягкий, но не жидкий маргарин и сметану. Взбить и смешать муку с содой. Тесто должно быть мягкое. Разделить на 6 коржей. Испечь.

*На крем:* 2 белка, 1 стакан сахара, взбить и постепенно добавить 0,5 стакана сиропа от варенья.

## **БЕДНЫЙ СТУДЕНТ**

1 стакан сахара и 2 яйца растереть вместе. Добавляем 3 столовые ложки подсолнечного масла и 100 гр. маргарина. Перемешать, добавить 3 столовых ложки варенья, 1 стакан крепкого чая, 1 чайную ложку погашенной соды, 1 столовую ложку уксуса, ванилин. В эту массу засыпать муки 8-10 ложек, чтоб тесто получилось жидкое, как на густые блины.

Все это хорошо растереть, форму согреть, смазать сливочным маслом и посыпать сухарями.

На маленьком огне печь 1 час.

## **КОРЖИКИ ЖИРНЫЕ**

4 стакана муки, 4 столовых ложки крахмала, 1,5 пачки маргарина, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 стакан сметаны, сода, уксус.

## **ТРУБОЧКИ С ПОВИДЛОМ**

2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, 3 полные ложки сахара. Все растереть, влить 30 г дрожжей с молоком и 200 г растопленного маргарина. Добавить муки и замесить не крутое, а среднее тесто.

Раскатать тонко, порезать на кусочки (треугольной формы). Положить повидло, закрутить, смазать яйцом, посыпать сахаром.

### **ТОРТ ШОКОЛАДНЫЙ**

3 яйца растереть с 1,5 стаканами сахара, 1,5-2 столовых ложки какао, 1 стакан ряженки (кефира).

1 чайная ложка соды, 2 стакана муки, 200 г сливочного маргарина, соду погасить уксусом.

Печь при 170 °С.

### **РУЛЕТ С ОРЕХАМИ**

Растереть 100 г сливочного масла до образования пены, добавить столовую ложку какао, стакан сахарной пудры, 3 хорошо взбитые яйца, 300 г размельченного сухого печенья, стакан толченых грецких орехов, порошок ванилина и хорошо замесить.

Полученное тесто выложить на пергаментную бумагу, свернуть рулетом и оставить на несколько часов в прохладном месте. Затем нарезать тесто на куски (не печётся. а поставить в холодильник на 3 часа).

### **КОРОЛЕВСКИЙ ТОРТ (ПО РЕЦЕПТУ ГОРДОНА)**

1 яйцо растереть с ½ стакана сахара. Добавить 1 столовую ложку меда и 1 столовую ложку сметаны. Хорошо растереть. добавить ¼ чайной ложки соды. 30 шт. орехов очистить и порезать мелко. Всыпать в массу. Одну пачку сливочного маргарина растопить и охладить. После чего влить в массу, добавить 3 стакана муки и замесить.

Получившуюся массу разделить на 3 равных части и выпекать их на протвине.

Крем: 150 г масла растереть с ½ стакана сахара, ¾ стакана молока поставить на огонь и вскипятить. До этого отлить немного молока и смешать его с 1 чайной ложкой муки и заварить его в кипящем молоке. Когда молоко остынет – добавить сливочное масло и растереть.

## **ШОКОЛАДНАЯ ПОМАДКА (ДЛЯ ОБМАЗКИ ТОРТА СВЕРХУ)**

1 столовую ложку какао,  $\frac{1}{4}$  стакана молока и  $\frac{1}{4}$  стакана сахара. Все это варить, все время перемешивая. Через 5 мин бросить 1 столовую ложку масла, и варить до определенной густоты.

### **РУЛЕТ**

150 г масла, 250 г сметаны, 1 стакан кефира, 5 яиц, 3 стакана сахара.

Масло растереть с мукой (2-3 стакана), добавить сахар, соль, ваниль (корицу), непогашенную чайную ложку соды (погасить уксусом).

Перемешать, добавить сметану, кефир, яйцо.

Замесить до «мягкого теста», если нужно добавить еще муки. Раскатать, смазать сливочным маслом, слегка помазать вареньем (повидлом), посыпать орехами, изюмом.

Полученный корж – 0,5 см. Сверху смазать яйцом и посыпать корицей с сахаром.

### **ПЕЧЕНЬЕ**

**1 рецепт:** 200 г сметаны, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца + 2 стакана сахара, соду с уксусом. Мука до «крутого теста».

**2 рецепт:** взбить 1 яйцо и 1 пачка сливочного маргарина, 2 стакана муки, детский сырок, соду с уксусом. Сверху печенье посыпать сахаром и печь 10 минут.

**3 рецепт:** 0,5 пачки сливочного маргарина, 2 столовые ложки растительного масла, 1 стакан кефира, сода, соль, сахар и мука до «среднего теста».

### **ПЕЧЕНЬЕ «КАРТОШКА»**

500 г печенья «Привет» пропустить через мясорубку, 1,3 банки сгущенного молока, 200 г масла, 50/70 г вина. Сделать шарики. Обкатать какао с сахаром и поставить в холодильник.



## **ТРУБОЧКИ С ПОВИДЛОМ**

2 пачки сливочного маргарина, 1 литровая банка, натоптанная с верхом муки, все это посечь. 1/6 пачки дрожжей размять с сахаром и солью и разболтать с молоком 1 стакан теплого молока (250 г), смешать с тестом, обрызгав понемногу и продолжая сечь. Все тесто разделить на 10 частей.

Раскатать 10 коржей величиной с тарелку, разрезать на 8 частей. На конец лепешки наложить повидло или варенье, скатать, закрутить, смазать в взбитом яйце, посыпать сахаром, выпекать на листе, смазанном подсолнечным маслом, выпекать 20-25 минут: при температуре сначала 200-210°C, потом при 220-230°C еще минут 10, пока они не станут золотистыми.

## **РУЛЕТ (РЕЦЕПТ АЛЛЫ)**

1 пачка маргарина, 2 яйца (желтки), 2 детских сырка, сода, погашенная уксусом, мука (сколько возьмет). Раскатать на три коржа и смазать взбитым белком, положить орехи (посыпать) или изюмом. Завернуть как штрудель и порезать. Положить любой стороной и выпекать.

## **ПИРОГ**

Растопить 200 г масла или сливочного маргарина, 3 столовые ложки сметаны, 0,5 пачки дрожжей (развести), чуть соли, муки (сколько вберет). Замесить, поддержать немного на холоде, разделить на три коржа.

На каждый корж положить камушки морские, верхний слой смазать или яйцом, или сахарной пудрой. Если камушков нет, то в тесто добавить сахар с изюмом. Выпекать в духовке.

## **МЕДОВЫЙ ТОРТ**

3 столовые ложки меда и 1 неполная чайная ложка соды, хорошо перемешать и поставить на огонь.

Помешивая все время, довести до такого состояния, когда вся масса превратится в пену.

Затем снять с огня, добавить в горячую массу 3 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан сахара. Все хорошо перемешать. Когда масса остынет, добавить 3 яйца и муки (3-3,5 стакана), чтобы можно было только раскатать. Из полученного теста раскатать 7-8 тонких коржей.

**Крем:** 400 г сметаны, 1 стакан сахара, ваниль. Все хорошо взбить.

### **ТОРТ КОРОЛЕВСКИЙ**

200 г сливочного масла комнатной температуры, 1 стакан сахара растереть, 1 стакан сметаны, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соды, 1 десяток толченых грецких орехов, 2 стакана (тонких) муки.

Все перемешать и разделить на 4 коржа.

Печь в духовке, каждый в отдельности. Сковорода смазать маслом, тесто разделять руками, разминается.

Выбрасывать осторожно на доску, в холодном виде снимать с доски.

**Крем:** 2 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 30 грецких орехов мелко нарезать, все это перемешать и положить на тарелку, смазать корж.

Есть на второй день.

### **КЕКС**

Разбить 5 яиц (вместе желтки и белки), всыпать 2 стакана сахара, размешать так, чтобы сахар полностью растаял. Взбить, добавить 0,5 л сметаны. В сметану добавить 1 чайную ложку соды.

Растопить 200 г сливочного маргарина, и влить чуть остывший в массу, все сбивать.

Взять 1 стакан муки, добавить во взбитую массу, потом второй – взбить, третий-четвертый хорошо размешать.

Когда всю массу хорошо размешать, добавить 1 стакан изюма (чтобы не был мокрым), опять хорошо размешать.

Перед выпечкой чудо хорошо смазать сливочным маслом (50 г) и поставить на холод на 20-30 минут. Посыпать потом панировочными сухарями. Выпекать 1-1,2 часа на небольшом огне, не накрывая, чудо ставить на подставку и решетку.

### **ОРЕШКИ**

3 стакана муки, 2 яйца, 300 г масла (растопить), 1 стакан сахара, соду погасить уксусом, замесить и поставить на холод (1 час).

#### **Начинка:**

- 1) 2 банки сгущенного молока кипятить 2-3 часа.
- 2) 2 пачки вафель, 200г маргарина, 200г батончиков пере-крутить в мясорубке.

### **ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ**

1 стакан воды, 100 г масла или маргарина, 1 стакан муки – заварить на огне, чтоб получилась однородная масса, хорошо вымесить, взять 4 яйца, поочередно взбивать по одному яйцу до однородной массы.

Ставить в очень горячую духовку и смазать маслом или маргарином лист, выложить большой столовой ложкой 20 шт.

Когда остынут, подрезать ножиком и начинить кремом.

**Сливочный крем:** 0,5 стакана молока, 1 стакан сахара - заварить сироп, остудить, пачку маргарина теплую (комнатной температуры) добавить в сироп и взбивать.

### **БИСКВИТ**

Белок 5 яиц взбить с 0,5 стакана сахара, влить желтки, хорошо вымесить, всыпать 1 стакан муки, добавить немного ванилина, форму смазать сливочным маслом, посыпать сухарями, влить бисквитную массу, выпекать на средней полке при температуре 200 °С 40 минут.

Первые 15 минут тесто трогать нельзя, а то оно осядет.

**Крем:** 300 г размягченного сливочного масла взбить до белого и пышного, взбивая добавлять по одной ложке сгущенного молока (банку).

Бисквит разрезать на 2 части, нижнюю пропитать сиропом (1/4 стакана воды и 1/4 стакана сахара, закипятить, остудить), смазать кремом.

**Заварной крем:** 2 яйца, 1 стакан сахара, 3/4 литра молока, 2 столовых ложки муки.

Желтки растереть с сахаром, всыпать муку, добавить молоко, до сметанообразного состояния. Оставшееся молоко закипятить на малом огне, и постепенно влить желтковую массу до образования крема.

### **ОРЕХОВЫЙ ТОРТ**

150 г масла, 50 г орехов, 1,5 стакана муки, 1 стакан сахара, 4 желтка, 0,5 ч. л. погашенной соды.

Желтки стереть с сахаром, добавить масла и растереть, всыпать муку, размельченные орехи и соду. Сделать 4 коржа, 5-ый на присыпку.

Крем: белки взбить с 0,5 стакана сахара, добавить 0,5 стакана клубники.

Кремом смазать коржи и на сутки поставить на холод.

### **ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ**

600 г муки, яйца, растительное масло (120 г), сахар 60 г, соль 15 г, молоко 1,5 литра.

Разбить яйца, растереть с сахаром и солью, вылить в молоко, всыпать муку и размешать, чтобы не было комочков, добавить 3 ложки растительного масла.

Блинчики пекут на сковородке без жира, потому что в тесте жир.

Блинчики заполняются фаршем или повидлом.

### **СМЕТАННИК**

2 пачки заварного крема, 1 пачка кефира, 1 чайная ложка соды, 5 ложек муки.

Крем: пачка сметаны и 0,5 стакана сахара.

1 стакан кефира, 1 ч. л. соды, перемешать, добавить 5 столовых ложек муки, пачку заварного крема натереть на мелкую терку, все тщательно перемешать и выпекать в чудо.

Вторая порция – тоже самое + чайная ложка какао, тоже выпекать.

Когда коржи остынут, разрезать пополам и средний белый и коричневый слои обильно смазать кремом, а сверху украсить тертыми конфетами.

### **БАБКА ТВОРОЖНАЯ**

500 г творога, 0,5 стакана манной крупы, желтки (4 шт.) растереть с сахаром 0,5 стакана.

Все перемешать и оставить стоять на 1 час. Затем добавить 1 стакан сметаны, 30 г сливочного масла, ванилин, соду и взбитые сливки.

Форму согреть, смазать сливочным маслом, посыпать сухарями. Вынимать в холодном виде. Дно формы закрыть промасленным кружком бумаги.

### **ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА И РИСА**

Отварить в подсоленной воде 200 г риса до готовности, откинуть на дуршлаг и смешать с протертым творогом (300 г), добавить яйца (2 шт.) и сахар (1 столовая ложка).

Запекать в духовке.

### **ВИШНЕВЫЙ ПУДИНГ (КЛУБНИЧНЫЙ)**

4 желтка растереть с  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  стакана сахара, добавить 1 стакан молока и  $\frac{3}{4}$  стакана мелко истолченных сухарей, перемешать, положить 200 г очищенных от косточек вишен и 4, взбитых в пену, белка. Запекать в форме, смазанной маслом и сухарями.

### **ПРАЖСКИЙ ТОРТ**

**Крем:** 250 г сливочного масла,  $\frac{1}{2}$  банки сгущенки, ванилин, 1 чайная ложка сахара. Масло перемешать с сахаром, потом молоко.

**Глазурь:** 50 г масла, 2 столовые ложки молока простого, ½ стакана сахара, 1 столовую ложку какао. Размешать и закипятить, охладить и смазать весь торт и бока.

**Торт:** 1 стакан сахара, 1 столовая ложка какао, 2 стакана муки, 1 стакан сметаны, ½ банки сгущенного молока, 1 чайную ложку соды (погасить уксусом).

3 яйца, соль, ванилин, орехи.

Все перемешать и вылить в сковороду на кальку. смазанную постным маслом, сверху посыпать сахарной пудрой.

Выпекать 2 порции, разрезать пополам.

## **КЕКС**

8 столовых ложек сахара, 8 столовых ложек муки, 2 яйца, 1 банка майонеза, ½ чайная ложка соды (погасить уксусом), 1 столовая ложка сметаны.

## **ШТРУДЕЛЬ**

300 г сметаны, 1 яйцо разболтать, всыпать щепотку соли и соды. 1 столовую ложку сахара. Всыпать муку и вымесить. Растопить ½ пачки маргарина, влить в тесто, добавить муки. Выпекать в духовке.

## **ГЛАЗУРЬ**

**1 вариант:** 3 столовые ложки какао, 1 стакан сахара, размешать в кастрюле, добавить 7 столовых ложек молока и варить 3 минуты, потом добавить 59 г сливочного масла.

**2 вариант:** для торта космос.

4 столовые ложки сахара, 4 столовые ложки сметаны или молока, 2,5 столовые ложки какао. Все закипятить на очень малом огне. Добавить 1 чайную ложку сливочного масла, немного охладить и смазать, через 4 часа торт готов.

**3 вариант:** 2 столовые ложки сметаны, 1,5 столовые ложки какао, 3 столовые ложки сахара. Довести до кипения, снять с огня, добавить 1,5 чайную ложку масла, остудить до теплого и полить.

## **НАПОЛЕОН**

5 столовые ложки муки, 500 г мягкого сливочного маргарина, 0,5 стакана воды. Все посечь, спечь коржи.

Крем: 2 стакана сахара, 4 желтка – взбить до пены, 1 столовая ложка муки. Закипятить молоко (1,5-2 л) влить взбитый крем, заварить, остудить и смазать корж.

## **ПИРОЖНЫЕ**

5 вареных крутых желтка, 2 стакана муки, 3 столовые ложки сметаны, 1 пачка сливочного маргарина.

Желтки помять, смешать во всем остальным, хорошо перемешать и поставить на 2 часа в холодильник.

15 грецких орехов, вынуть ядра и по половине положить в замоченный чернослив, предварительно вынув оттуда косточки.

Сделать 30 шариков, обвалять в тесте и выпекать на протвине, на смазанном маслом в духовке до розового цвета.

**Крем:** 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки какао, 1 стакан сахара, 3 столовые ложки молока – довести до кипения, варить 5 минут на очень медленном огне.

4 пачки вафель (лимонные, ананасовые) натереть на терке.

Каждый шарик смазать кремом и обвалять в вафельной стружке.

## **ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ**

Противень смазать жиром, притрусить сухарями. Нарезать яблок, посыпать сахаром, корицей.

5 яиц смешать с 1 стаканом сахара и 1,5 стакана муки, хорошо взбить залить яблоки и выпекать.

## **МОРОЖЕНОЕ**

2 яйца растереть со стаканом сахара и помешивая добавить стакан горячего молока.

Полученную смесь вылить в кипящее молоко (1 стакан) и довести, на малом огне, до кипения.

Можно добавить столовую ложку какао. Массу охладить и поставить в морозильную камеру на ночь.

## **ПИРОГ ВОЗДУШНЫЙ С ЯБЛОКАМИ**

Растереть добела сливочное масло (150 г), добавить 2 столовые ложки сметаны, 400 г размолотых ванильных сухарей. Выложить эту массу в глубокую сковороду на хорошо смазанную маслом пергаментную бумагу. Сверху положить нарезанные дольками антоновские яблоки (500-600 г), а на них приготовленный крем.

**Крем:** взбить 3 яйца с 1 стаканом сахара, добавить ½ стакана муки, ванилин. Все хорошо смешать.

Печь в горячей духовке при температуре 180-200<sup>0</sup> минут 10-15, затем уменьшить огонь до 150<sup>0</sup>.

## **ЗАЛИВНОЙ ПИРОГ**

Развести в теплом кефире (¾ стакана), ¼ пачки дрожжей, 1 столовую ложку сахара. Дать постоять. Когда образуется пенная шапка, добавить в опару 1 яйцо, растертое сахаром (0,5), муку и 100 г размягченного сливочного масла. Тщательно вымесить тесто так, чтобы оно отставало от рук (тесто должно быть средней густоты) и поставить в теплое место. Дать подышать и еще раз вымесить. Готовое тесто выложить с краями на смазанную маслом сковороду, дать постоять минут 10. Положить на нее плотным слоем ягоды или яблоки, залить приготовленной смесью (консистенция густой сметаны): ½ стакана сахарного песка, растертого с двумя яйцами и сливочным маслом 30-50 г, 200 г сметаны, ½ стакана муки.

## **БУЛОЧКИ**

½ пачки дрожжей развести с 0,5 л теплого молока.

Растопить 1 пачку маргарина, щепотку соли, сахар, чтобы тесто было сладкое, 3 яйца, 1 столовая ложка подсолнечного масла.

Добавить муки, пусть тесто подходит.

Тесто должно быть не очень густое. Когда тесто взойдет, добавить еще немного муки и раскатать коржом.



Затем большой чашкой выдавить круги, потом эти круги выдавить меньшим стаканом. На маленькие круги положить немного повидла и творога, оставшиеся круги перевернуть восьмеркой и положить сверху. Выпекать в духовке.

### **ТВОРОЖНЫЙ ПИРОГ**

2 пачки творога, 4 стакан муки, 2 яйца, 2 стакана сахара, 1 пачка сливочного маргарина, чуть соды погасить уксусом. Раскатать два коржа.

### **ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ**

2 пачки творога, 1 пачка маргарина, 4 яйца, 2 стакана сахара, 4 стакана муки, погасить уксусом 1 чайная ложка соды.

Разделить на 2 коржа.

### **ПТИЧЬЕ МОЛОКО**

3 белка сбить с 0,5 стакана сахарной пудры в крутую пенку.

За час до этого растворить 1,5 чайные ложки желатина с 0,5 стакана теплой воды. Все влить во взбитые белки, добавив чуть (на кончике ножа), лимонную кислоту.

Осторожно влить в коробочки, покрытые пергаментом или калькой, или пищевой фольгой. Сверху полить растопленным шоколадом, поставить в холодильник.

### **ТВОРОЖНОЕ ПЕЧЕНЬЕ**

2 детских сырка – 1 пачка творога, 1 пачка маргарина, 2 стакана муки, 2 яйца (в тесто желток), белок взбить, соль, сода погашенная уксусом, чуть сахара, 10-12 орехов.

Замесить тесто, поставить на холод часа на 2, тонко раскатать, смазать взбитым белком с сахаром, посыпать орехами, скатать рулетом, порезать и выпекать на противне.

### **ТВОРОЖНОЕ ТЕСТО**

1 пачка творога, 2 стакана муки, 2 яйца, 0,5 маргарина, сметана, 0,5 стакана сахара, ½ чайная ложка соды.

## **КОЛБАСКИ**

500 г печенья мелко поломать, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, 200 г масла, 2 столовые ложки какао, орехи, 1 стакан сахара.

Все перемешать, закатать в целлофан и положить в холодильник.

## **ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО**

1 л молока, 2 пачки маргарина или масла. Молоко закипятить, добавив масло или маргарин.

Взбить 10 яиц с 2 стаканами сахара и влить (сбивая) в горячее молоко. Подходят дрожжи.

Замесить тесто (оно должно быть, как густая сметана, тугое), поставить на 2 часа в теплое место.

## **НАПОЛЕОН**

3 стакана муки, 2 пачки маргарина, 1 стакан пива. Тесто посечь, влить пиво и замесить, поставить на холод.

## **НАПОЛЕОН ПОРТНИКОВОЙ**

1 пачка маргарина или масла, 3 стакана муки, все растереть, добавить 1 яйцо, еще раз хорошо растереть.

$\frac{3}{4}$  стакана холодной воды, чуть соли, 2 чайных ложки уксуса.

Замесить тесто (мягкое), положить в холодильник на 1 час. Испечь 4 коржа.

**Крем:** 4-5 яиц растереть со стаканом сахара, 2 столовые ложки муки, 3 стакана молока.

Довести до кипения, когда остынет добавить сливочного масла.

## **ПИРОГ С КАПУСТОЙ**

1 пачку маргарина чуть подтопить, 1 пачка сметаны, чуть соли, соды (на кончике ножа), муку (сколько возьмет).

Замесить. Разделить на 2 части, раскатать, положить на противень, положить начинку.

**Начинка:** стухить сырую капусту с кислой, лук, морковь, смешать с отварным яйцом, накрыть вторым куском.

Обязательно проколоть вилкой. Выпекать.

## **РЫЖИК**

3 яйца, 1 стакан сахара, 100 г маргарина (масла), 3 столовые ложки меда, 2 чайные ложки соды (погасить). Размешать, поставить в кастрюлю и в парную баню. Вода закипит, мешать 10 минут. Увеличится в объеме, снять через 2-3 минуты, постоит. Добавить 3,5 столовых ложки муки.

Выложить на стол в муку, разделить на 16 частей.

Крем сметанный.

## **ТОРТ ШУРЫ**

1 пачка маргарина, ½ стакана кефира, 2 стакана муки, 2 яйца, соль, соду погашенную уксусом, ванилин.

Все порубить ножом, поставить на холод. Поделить на 6-7 коржей.

**Крем:** банку сгущенного молока варить 1 час, 1 пачка сливочного масла. Пару коржей помазать смородиновым вареньем.

## **ПЧЕЛКА**

2,5 столовые ложки меда, 2,5 столовые ложки молока, 50 г масла, 1 яйцо, 1 стакан сахара, 2 чайные ложки соды без верха.

Поставить в водяную баню, растопить, потом добавить 3 стакана муки и на 2 часа в холодильник, разделить на 6 коржей, добавить курагу, орехи, выпекать.

## **ШТРУДЕЛЬ ТЕТИ РОЗЫ**

0,5 кг муки, 2 яйца, немного постного масла, чуть соли, соды, воды. Замесить средне. Выпекать.

## **КНЫШИКИ**

Мука, яйца, постное масло, соль, сода.

Замесить, выпекать, порезать.

## **ПАМПУШКИ**

0,5 кг муки, развести 0,5 пачки дрожжей, теплая вода, тесто не густое. Дать подпечься 1 час.

## **МОРКОВНЫЙ ТОРТ**

1 стакан мелко нарезанной моркови, 1 яблоко (мелко нарезанное), 1 чайная ложка соды, погашенная уксусом, 0,5 стакана сахара, 2 столовые ложки подсолнечного масла, 1 столовая ложка растопленного маргарина, 1 яйцо, 1,5 стакана муки. Выпекать, покрыть глазурью.

## **ПИРОЖКИ**

Закипятить 0,5 л молока, выключить, пусть чуть остынет, добавить 3 столовые ложки сахара, отдельно взбить 3 яйца, влить в молоко, помешивая, добавить 0,5 пачки маргарина, 1 столовую ложку подсолнечного масла. Отдельно  $\frac{1}{2}$  пачки дрожжей, добавить 1 столовую ложку сахара, растереть до жидкого состояния.

В миску положить немного муки, влить все с молоком (теплое), вылить дрожжи и добавить щепотку соли ( $\frac{1}{2}$  чайной ложки). ложкой перемешать, добавить муку, смочив руки в подсолнечном масле, хорошо вымесить тесто до мягкого состояния. Хорошо вымясенное тесто не пристает к рукам. Выпекать.

## **ПИРОГ «НАДЕЖДЫ»**

Тесто: 600 г муки, 300 г жира, 300 г сахара, 2 яйца. 2 желтка, 1 чайная ложка соды,  $\frac{1}{2}$  чайной ложки лимонной кислоты.

**Начинка:** 300 г джема, 1 стакан молотых орехов.

В посуду для теста просеять муку вместе с содой и лимонной кислотой, добавить жир, сахар, желтки и замесить крутое

тесто. Поделить на 3 части: 1 – натереть на редкой терке на смазанный жиром лист и смазать любым жидким джемом, потом берем другую часть, ее также смазать джемом и покрыть пеной сбитых желтков. Третью часть теста натереть и посыпать измельченным орехом. Печь в горячей духовке (210-240°С) в течении 45 минут. Испеченный корж порезать на квадраты и посыпать сахаром.

### **ВАРЕНЬЕ ИЗ ОДУВАНЧИКОВ**

Собрать цветы одуванчиков, перебрать, очистить от ножек, промыть в холодной воде. Залить цветы так, чтобы вода только покрыла их. Прокипятить 20 минут. Настоять 10-12 часов. Процедить и хорошо отжать, к отвару добавить сахар (на 1 л воды – 1,2 кг сахара). Сварить варенье до готовности. Для улучшения вкуса и цвета за 10-12 минут до готовности добавить лимонной кислоты – 1-2 чайной ложки на 1 л варенья.

### **ТОРТ «МОЛОДАЯ ХОЗЯЮШКА»**

2 яйца смешать и взбить с 1 стаканом сахара, затем влить 1 стакан сметаны и  $\frac{1}{2}$  банки сгущенного молока, 2 стакана муки, все взбить,  $\frac{1}{2}$  ч. л. соды, погасить уксусом и влить в полученную массу. Все вновь хорошо размешать, разделить на 2 части и испечь одновременно в 2-х формах. Остудить, оба коржа обмазать кремом, уложить друг на друга, сверху посыпать орехами.

Крем: оставшуюся  $\frac{1}{2}$  банки сгущенного молока смешать со 100 г сливочного масла, взбить венчиком до получения однородной массы.

### **ПИРОГ «ФАНТАЗИЯ»**

600 г муки. 250 г сахара. 300 г сливочного маргарина, 2-3 яйца, соли и соды  $\frac{1}{2}$  чайной ложки (на кончике ножа).

Сахар взбить с яйцами, добавив хорошо взбитое масло или маргарин. Отделив  $\frac{1}{5}$  часть муки для дальнейшего добавления в массу, по мере надобности оставшуюся часть высыпать

на доску в виде горки, влить масляную массу и быстро замесить тесто пальцами, но не натирать. Сделав лепешку, на доске густо посыпанной мукой раскатать пласт нужного размера.

На смазанную сковороду положить пласт, заполнить начинкой.

Начинка: 1 стакан изюма, 1 стакан орехов, 1 стакан сахарного песка.

### **ТЕРТЫЙ ПИРОГ**

1 пачку маргарина потереть на терке, 1 стакан сахара, 2 желтка, 2-3 столовые ложки сметаны, 2-3 столовые ложки подсолнечного масла,  $\frac{1}{2}$  чайная ложка погашенной соды.

Все перемешать ложкой, добавляя муку, замесить тесто. Поставить в холодильник, разделить на  $\frac{3}{4}$  и  $\frac{1}{4}$  части. Большой пласт раскатать, положить на смазанный противень и помазать повидлом или вареньем, положить орехи и теркой потереть оставшуюся часть теста. Выпекать при температуре 150-160°C. Когда немного пропечется, взбить белки с  $\frac{3}{4}$  стакана сахара до твердого состояния, ложкой смазать пирог и допекать пирог 10 минут.

### **ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ (МОГИЛЕВОЙ)**

1 яйцо,  $\frac{3}{4}$  стакана сахара, чуть соли, размешать. 1 стакан кефира с полной ложкой соды. 2 столовые ложки меда, 0,5 пачки маргарина растопить, муки (сколько возьметса). Яблоки почистить и положить на сковороду, чуть воды, немного сахара,  $\frac{2}{3}$  теста раскатать, на нижний слой положить яблоки.  $\frac{1}{3}$  положить сверху, защипить, посыпать сахаром и корицей.

Нагреть духовку минут 15, потом печь 15 минут. Дать остыть немного и потом резать.

### **ЯБЛОЧНОЕ ПОВИДЛО**

Яблоки почистить, нарезать дольками, испечь в духовке, накрыв крышкой, до готовности. Когда остынут, перетереть

через дуршлаг, массу взвесить, переложить в кастрюлю, положив по 400 г сахара на 1 кг массы, варить 40 минут, помешивая, до готовности. Переложить в стерилизованную банку, закрыв капроновыми крышками, перевернуть до остывания.

### **ОЧЕНЬ ВКУСНОЕ ТЕСТО**

0,5 л сметаны, 1 чайная ложка соды, соль по вкусу, 1 столовая ложка сахара, мука (сколько возьмется).

### **ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА С КАПУСТОЙ**

1 пачка творога – 250 г, 2 яйца, 2 столовые ложки сметаны, по 1 чайной ложки соды и соли, 1 столовая ложка сахара, 2 стакана муки.

### **ОБЛЕПИХОВОЕ МАСЛО**

Собрать после первых заморозков облепиху, отжать сок и поставить на 2 суток в теплое место. Через 2 суток образуется наверху облепиховое масло. Его аккуратно слить.

100 г отжимок облепихи залить 1 л масла (кукурузного, оливкового или любого) и поставить на 2-3 месяца, слить масло, отдельно выжать косточки (отжимки) и все соединить.

**2 столовых ложки:** 1 утром и 1 вечером от язвы, от храпа закапать перед сном 1 каплю облепихового масла в нос.

### **КРЕМ ДЛЯ ОТДЕЛКИ**

Сахарна пудра 150 г, молоко сгущенное 1-2 столовые ложки, масло 250 г, ванилин, краситель.

### **ТЕСТО ПЕСОЧНОЕ**

3 стакан муки, 250 г масла или маргарина, 1 стакан сахарной пудры, 2 яйца,  $\frac{1}{4}$  столовые ложки соды. Все перемешать и отсадить через насадку в противень.

## **ЗАВАРНОЕ ТЕСТО**

500 мл воды, 100 г сливочного масла, 1,5-2 стакана муки, 4 яйца.

Довести воду с маслом до кипения, всыпать муку и варить 1-2 минуты, помешивая.

Затем охладить до 70°C и добавить по 1 яйцу, готовить тесто, после чего положить его на противень.

## **МЧАДИ**

3 стакана кукурузной муки, 1,5 стакана муки. Должно получиться нежное тесто, печь на сковородке с подогретой Олейной, выпекать около получаса с двух сторон. Полить любым соусом, зеленью.

## **ТОРТ ИЗ МАЦЫ**

150 г маргарина, 6 столовых ложек какао, 3 столовые ложки вина, бренди, водки или коньяка, 1 чайная ложка растворимого кофе, ванильный сахар, 2 яйца.

Смешать, растворить маргарин с какао.

1. Бренди, кофе, ванильный сахар, вбить 2 яйца. Намазать на мацу. Поставить в холодильник.

2. Разломать мацу на куски и залить шоколадной смесью, выложить на формочку и поставить в холодильник.

## **ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ**

2 яйца или 3 столовых ложки яичного порошка, 1 стакан сахара, растереть, добавить 2 столовые ложки сметаны, гашенной соды, 0,5 пачки маргарина растопить, добавив муки. Тесто готово. Выпекать с яблоками.

## **КЛУБНИЧНОЕ ЖЕЛЕ**

1 кг клубники – 800 г сахара. Почистить, засыпать ½ стакана сахара и поставить на 3-4 часа, пока не пустит сок.

Потом поставить на огонь, довести до кипения, снять. Пусть постоит 2 часа.



Потом поставить на огонь, кипятить 5 минут, выключить огонь, добавить, помешивая остальной сахар, на кончике ножа добавить лимонную кислоту и закатать в стерилизованные банки.

### **КЕКС**

1 стакан кефира, 1 чайная ложка соды, 50 г маргарина (растопить), 2 яйца (взбить),  $\frac{3}{4}$  стакан сахара, муки приблизительно 2 стакана, изюм.

Смазать дно чудо и выпекать в духовке приблизительно 30 минут.

### **МАФИНЫ**

2 стакана муки, 1 стакан сахара, сметана, 1 столовая ложка соды, 2 яйца – все взбить.

Разложить по формам, вложить по кусочку творога, сверху посыпать черникой и полить медом.

Выпекать 20 минут при температуре 220°C.

### **СУХОЙ ПИРОГ**

3,5 стакана муки, 1 пачка маргарина (растопить), 2 яйца, 0,5 стакана сахара – взбить, 1 чайная ложка соды (гашеная уксусом), 2 столовых ложки сметаны или майонеза.

Замесить, разделить на 2 части. Одну часть заморозить, вторую – раскатать, смазать повидлом и сверху натереть на терку замороженное тесто.

### **НАЧИНКА ДЛЯ ПИРОГА**

Натереть сырой буряк, 250 г клюквы, 1 столовая ложка крахмала,  $\frac{1}{2}$  стакана сахара – все перемешать. Выпекать при температуре 200-220°C.

### **КАРТОФЕЛЬНАЯ БАБКА**

Натереть сырой картофель. Лук порезать на квадратики и потушить на сковороде на подсолнечном масле + сливочное масло. Вбить яйцо, посолить, полить соевым соусом. Печь 30 минут при температуре 160-170°C.

## **ПИРОГ ВАЛЕНТИНЫ НИКИФОВНЫ**

5 яиц, 1 стакан сахара, взбить. Добавить 1 стакан муки, потихоньку размешивая.

Противень смазать маслом, положить бумагу, тоже намазать, выложить сухари, положить яблоки и залить тесто.

Печь 1 час при температуре 180-190°C.

## **СЛОЕНОЕ ТЕСТО**

1 стакан пива (0,5), 2 пачки маргарина (1), 4 стакана муки (2).

Маргарин растопить, добавить пиво, затем муку и поставить на ночь в холодильник.

## **ТОРТ ПОЛИНЫ**

3 яйца, 1 неполный стакан сахара, 1 неполный стакан муки, 1 пачку маргарина растопить, 3 столовых ложки какао, все взбить. Влить в стеклянную кастрюлю микроволновки поставить на 6 минут, затем не открывая печь выдержать еще 4 минуты, открыв, вынуть, остудить, разрезать пополам и смазать сметанным кремом.

## **БЕЛЯШИ ПОЛИНЫ**

0,5 л теплой воды, 50 г дрожжей, 2 столовых ложки сахара, 1 чайную ложку соды, 1 чайную ложку соли, 2 столовых ложки подсолнечного масла. Добавить лук, чтобы тесто не было крутым.

Замесить, накрыть, чтобы немного поднялось. Поставить в холодильник на 40 минут.

**Фарш:** 250 г говядины, 250 г свинины, порезать 2-3 луковицы, 1/3 ледяной воды.

Печь в духовке или на сковороде.

## **ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА С КАПУСТОЙ**

1 пачка творога, 2 яйца, 2 столовых ложки сметаны, 1 чайная ложка соды, 1 чайная ложка соли, 1 столовая ложка сахара, 2 стакана муки.

## **ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ ОЛЬГИ ИВАНОВНЫ**

200 г маргарина растопить. В другой посуде 200 г сметаны, 1 чайная ложка соды, 6 ложек сахара, взбить, соединить с маргарином. 2 яйца взбить, 7 столовых ложек муки с верхом. Получится масса, как густая сметана. В посуде смазать дно, выложить 1/3 массы теста, разровнять, сверху мелко порезанные яблоки.

½ пачки корицы + 2 столовых ложки сахара, размешать, посыпать яблоки и сверху выложить ложкой оставшееся тесто. Выпекать 15-20 минут.

## **ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ**

1 кг яблок почистить и порезать мелко, 1,5 стакана сахара засыпать перемешать, добавить корицу. Взбить 3 яйца, маргарин растопить. 1 столовую ложку подсолнечного масла, 1 чайную ложку погашенной соды, чуть соли, муки, сколько возьмется (тесто гуще, чем сметана). Смешать с яблоками и выпекать.

## **НАЧИНКА ДЛЯ ШТРУДЕЛЯ**

Кислые яблоки антоновка, семиренко. Снять кожуру с яблок, разрезать пополам, вырезать сердцевину, нарезать тонкой соломкой.

Вес яблочной начинки 0,5 кг. Добавив 1 чайную ложку корицы, 1 столовую ложку меда, 1 столовую ложку сахара, 150г изюма, хорошо перемешать, слегка отжать в руках.

Раскатанное тесто слегка посыпать мукой. Начинку выложить дорожкой на середину листа и завернуть в рулет.

Сначала закрыть начинку слева и справа, потом закрыть края рулета.

Проколоть тесто вилкой, смазать яичным белком, посыпать сахарной пудрой или песком.

Выпекать 25 минут при температуре 180°C.

## **ПИРОГ**

2 стакана хлопьев, 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка разрыхлителя, 0,5 чайной ложки соли, растопленного масла.

Разделить тесто 2/3 в посуду с пергаментом (натолкать), сделать корж, выпекать 20 минут. Потом полить карамельным кремом и орехами, сверху положить оставшее тесто, не прижимая. Выпекать.

Карамельный крем: 150 г сахара, 1 стакан сливок, 2 столовых ложки меда. Варить размешивая, когда сахар, мед растают добавить 2 плитки шоколада.

## **ПИРОГ**

1 столовая ложка сахара, 1 яйцо, 1 стакан молока, 0,5 стакана подсолнечного масла, 2 стакана муки, 1 чайная ложка соды гашеной уксусом, ванилин, корица. Все перемешать. Яблоки порезать. Положить яблоки шарами снизу сковороды и сверху, готовить 20-25 минут.

## **КЕКС В ЧУДЕ**

200 г мягкого маргарина, 200 г сахара – взбить миксером. Добавить по одному 5 желтков, размельченные орехи, цедру лимона, 200 г муки с разрыхлителем, все взбить и поместить в чуде. Выпекать 35-40 минут при температуре 180°C.

Белки с сахарной пудрой (250 г) взбить и посыпать готовый кекс.

## **ПИРОЖКИ С СЫРОМ**

Слоенное тесто 500 г разморозить, немного раскатать, разрезать на квадратики, 100 г хорошего сыра натереть на терке, добавить зеленый лук, положить на каждый квадрат, защепить с двух сторон и выпекать в духовке 20-25 минут при температуре 180°C.

# **ЗАКУСКИ, САЛАТЫ**

## **САЛАТ ИЗ СЕЛЕДКИ**

Отварить в мундирах 5 штук картофеля, почистить, нарезать кубиками с 1 соленым огурцом. 2 яблока натереть на крупную терку, посеять 2 луковицы.

Почистить 2, вымоченные в молоке, селедки, нарезать кусочками. Все смешать, посолить, посыпать перцем, полить майонезом или растительным маслом.

Салат положить горкой на тарелку, украсить яйцом, зеленым луком, огурцом.

## **СЕЛЕДКА С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ**

Консервированный горошек отцедить от бульона, перемешать с тертыми яблоками и луковицей. Посолить, полить майонезом. Майонез развести бульоном из горошка или сметаной.

Вымоченные селедку почистить, отделить от костей. Положить на тарелку зеленый горошек, сверху филе из селедки, украсить яйцами, посыпать зеленым луком, маринованным перцем. На 0,5 л горошка – 2 сельди, 2-3 крупных яйца, 1-2 яблока, лук, майонез. Сельди нужно вымачивать 24 часа в воде с молоком или чаем.

## **БАКЛАЖАНЫ**

Порезать кружками со шкуркой, поджарить в подсолнечном масле, 10 стручков красного сладкого перца, 5 небольших головок чеснока, 1 маленький стручок красного перца – все перекрутить на мясорубке.

Добавить 0,5 стакана уксуса, 0,5 стакана кипяченой воды, 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку сахара.

Перемешать все, смазать каждый кружочек и сложить слоями.

Поставить на 2 недели в холодильник.

## **САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН**

3 кг баклажан, 1 кг перца, 1 кг помидор, 0,5 кг лука.

**Заливка:** 2 стакана воды,  $\frac{3}{4}$  стакана уксуса, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, соль по вкусу.

Баклажаны помыть, почистить, пожарить на подсолнечном масле без муки. Положить: слой баклажан, слой перца, слой лука, слой помидор – стерилизовать 50 минут литровую банку.

## **САЛАТ С ПЕРЦЕМ**

3 кг перца бланшированного, 4 кг помидор бурых, 1,5 кг вареной моркови, 1,5 кг лука.

**Заливка:** 1 стакан сахара, 1 бутылка подсолнечного масла, соль по вкусу.

Все смешать, посолить, наполнить банки, стерилизовать 30 минут.

## **САЛАТ ИЗ БАКЛАЖАН И ПЕРЦА**

2 баклажана и 2-3 сладких перца, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 столовых ложка подсолнечного масла, уксус, соль.

Испекь баклажаны и перец, нарезать крупными кусочками. Разложить на тарелки, сверху положить порезанный лук дольками, чеснок растереть солью, вылить уксус, масло, размешать, полить уксусом, поставить.

## **САЛАТ ФРАНЦУЗСКИЙ**

Лук маринованный (5 столовых ложек воды, 2 столовых ложки уксуса, 1 столовых ложка сахара – замочить на сутки), яйца порезать кольцами, плавленые сырки. Смазать майонезом, орехи.

## **МИМОЗА (САЛАТ)**

8 яиц, сыр твердый, лук, морковь, рыбные консервы, майонез.

Яйца, сыр, морковь натереть на терку, положить шарами, смазать майонезом, верх украсить желтком, морковь и белком.



## **ТВЕРДЫЙ СИР**

4 пачки творога – 1 кг хорошо растереть. Вскипятить 0,5 л молока, добавить растертый творог, довести до кипения, все время помешивая, снять с огня, отлить в дуршлаг с марлей, по-стоять 5 минут.

Отдельно в посуду с кипящей водой поставить меньшую кастрюлю (алюминиевую), положить в нее 100-150 г масла, 2 взбитых яйца, 1 столовую ложку соли, 1 столовую ложку соды, когда растворится все, добавить весь творог, хорошо вымесить, накрыть крышкой и очень часто переворачивать и так 20 минут.

## **САЛАТ 4x4 (консервация).**

4 баклажана, 4 крупных помидора, 4 крупных луковицы, 4 красных перца – залить водой.

## **ТЕСТО ДЛЯ ПИРОГА**

1 стакан теплой воды, 0,5 ч. л. франц. дрожжей, 3-4 стакана муки, 0,5 пачки маргарина, нарезанный, мягко пропущенный через руки, замесить. Раскатать очень тонко.

## **САЛАТ «ЩЕТКА»**

1 средняя свекла, 3 морковки, 2 яблока, 1 луковица, ½ стакана клюквы, ½ граната, немного кураги и чернослива – сырое, залить деликатесным майонезом, посолить.

## **САЛАТ «ВДОХНОВЕНИЕ»**

1 кочан цветной капусты, 2-3 помидора, 3 яйца, майонез, немного сметаны, сыр, мясо птицы, 2 зубчика чеснока.

Порезать на 4 части кочан цветной капусты, отварить в подсоленной воде, 3-4 минуты до мягкости.

2 яйца взбить с 2 ложками майонеза, добавит еще 1 яйцо и ложку сметаны – все взбить.

Порезать кубиками помидоры. Сыр натереть на бурячной терке. Порезать зелень.

Сковороду смазать сливочным маслом, положить цветную капусту, положить мелко порезанные помидоры, филе мяса, чеснок, залить взбитыми яйцами с майонезом, посыпать сыром, залить майонезом снова, посыпать зеленью и выпекать в духовке.

### **САЛАТ**

Листья салата выложить на блюдо.

Порезать хурму на ломтики, 1 шт. красного лука порезать на ломтики, выжать лимон. Полить соусом.

**Соус:** 2 столовых ложки сливочного масла, соевый соус, 1 ложка сахара.

Должен настояться.

### **САЛАТ С ЛОСОСЕМ**

½ стакана риса хорошо промыть и сварить. 3 яйца, лук (репчатый или зеленый), банка лосося. Все полить майонезом.

### **САЛАТ С СЫРЫМ СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ**

Сладкий перец нарезать полосками, смешать с кубиками свежего огурца, нашинковать белокочанной капусты, с кружочками помидоров, с отварным рассыпчатым рисом, с нарезанной колбасой. Положить мелко нарезанный репчатый лук, посолить, добавить зелень, горчицу, заправить майонезом.

### **СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА**

500 г свеклы, 200 г моркови, 100 г лука, очистить, помыть и пропустить сырыми через мясорубку, сложить в утятницу и поставить томить в не горячую духовку на 1,5-2 часа.

Потом выложить в сковородку, добавить растительное масло (150-200 г), перец, соль – обжарить на маленьком огне 30-40 минут. Добавить томат-пюре (100 г) и еще жарить 10-15 минут. Есть в холодном виде.

## **МАСЛО КРЕВЕТОЧНОЕ**

Паста «Океан» (40г), масло сливочное (60 г), соль. Пасту и масло растереть до однородной массы (добавить соль по вкусу). Использовать для приготовления бутербродов.

## **САЛАТ ОВОЩНОЙ**

Паста «Океан» (250 г), картофель отварной 200 г, зеленый горошек 80 г, огурцы соленые 80 г, яйца вареные 3 шт., яблоки 100 г, майонез 150 г.

Картофель, огурцы, яблоки, яйца мелко нарезать, добавить зеленый горошек и пасту «Океан».

Заправить майонезом. Соль и перец по вкусу. Перемешать.

## **САЛАТ С ОРЕХАМИ**

300 г орехов мелко порезать, небольшую красную свеклу сварить и потереть на терку, 2 консервированных огурца измельчить на редкой терке, чеснок растереть в ступке с солью. Все перемешать. Заправить сметаной (50%) и майонезом (50%).

## **САЛАТ ИЗ ЧЕРНОЙ РЕДЬКИ**

Черную редьку и яблоки (в равных количествах) потереть на терке и заправить майонезом со сметаной. Можно добавить растертый чеснок.

## **САЛАТ ИЗ ФИЛЕ РЫБЫ**

5 яиц, 1 кг филе, 3-4 луковицы, 1 баночка майонеза.

Небольшие кусочки филе рыбы зажарить до готовности. Выложить на блюдо, круто сваренные яйца – порезать, обжарить колечками репчатый лук на сливочном масле. Положить слоями рыбу, яйца, обжаренный лук (2-3 слоя), залить майонезом. Дать постоять при комнатной температуре 3 часа, а за 30 минут перед подачей на стол, поставить в холодильник.

# Вторые блюда

## **КОТЛЕТЫ-ЯХНИЯ С ЛУКОМ**

$\frac{3}{4}$  кг перекрученной говядины смешать с  $\frac{1}{2}$  кг сваренного риса, 1-2 головками репчатого лука, зеленью петрушки, перцем, солью. Сформировать небольшие котлеты.

Нарезать 5-7 головок лука, обжарить, прибавить 1 столовую ложку муки, спассеровать, положить 1 столовую ложку томатного пюре. Развести горячей водой до образования соуса средней густоты. Положить котлеты, лавровый лист, варить на слабом огне. Перед подачей посыпать петрушкой.

## **ПЕЛЬМЕНИ**

Тесто: 1 стакан воды, 2 яйца, мука, соль. Тесто должно быть не очень крутое. Важно хорошо вымесить.

Фарш: Сырое мясо (мелкий помол) –  $\frac{1}{2}$  свинины +  $\frac{1}{2}$  говядины, 3 луковицы, соль, перец. На 1 кг мяса – 1 стакан сливок или воды. Варить 10 минут.

## **СЫРНЫЕ ШАРИКИ**

300 г твердого (швейцарского) сыра натереть на сырной терке. 2 больших или 3 маленьких белка взбить в негустую пену и влить в сыр, получится густая пена.

Выкатать шарики в луке и обжарить на постном масле. Получатся золотистые шарики. Подавать холодными, но в тот же день. На следующий день снова разогреть и остудить. подавать к столу, посыпав укропом и петрушкой.

## **СОТЭ**

1 кг баклажанов, 1 кг помидоров, 0,5 кг репчатого лука, 0,3 кг зеленого перца (болгарского), 0,5 кг моркови, зелень петрушки и укропа.

Баклажаны прокипятить целиком 3 минуты. Половину лука пожарить, а половину мелко нарезать и бросить в сыром виде. На дно толстой посуды мелко нарезать помидоры, потом положить мелко нарезанные кубиком синенькие, потом морковь, лук сырой и жареный перец, потом снова помидоры, и

снова все сначала. Все присаливать и перчить понемногу. Залить подсолнечным маслом.

После того как прокипит минут 10-15 поставить в духовку на малый огонь на 30-40 минут. В конце мелко нарезать укроп и петрушку и перемешать, тушить еще 5 минут.

### **ИКРА ИЗ СИНИХ БАКЛАЖАН**

Нарезать ломтиками баклажаны (не очищая кожуру) толщиной в 1 см, помидоры и лук.

Поджарить в растительном масле с обеих сторон и складывать в полулитровую банку шарами (шар баклажан, шар помидор и шар лука), добавить немного соли и сахара. пастеризовать 5-7 минут.

### **ПАШТЕТ**

500 г говяжьей печени, 500 г свинины.

Мясо порезать кусочками и вместе с 4 луковичками положить в кастрюлю, посолить, поперчить + добавить лавровый лист.

Все стушить, перемолоть через мясорубку.

Перемолоть печень. Добавить 4 яйца, перемешать, посолить.

Запекать в смазанной маслом и посыпанной сухариками кастрюле.

### **МЯСО ПО-ФРАНЦУЗСКИ**

Порезать мясо, отбить, посолить, сложить на противень, сверху положить дольки лука, 200 г сыра «cheder» потереть и посыпать, залить майонезом. Дно смазать любым жиром.

Сначала наверху разогреть и поджарить, а потом в духовку.

### **КОТЛЕТЫ (РЕЦЕПТ ИЗ ИН-ТА ФИЗ. ПРОБЛЕМ)**

Перекрутить мясо, репчатый лук, чеснок, булочку в молоке, взбитый белок, соль. Фарш взбить. Разделанные котлеты положить на дно кастрюли в подсолнечное масло. Поставить в духовку на 5 минут. Залить подсолненной водой и поставить сверху, кипятить 10-15 минут.

## **СИНИЕ БАКЛАЖАНЫ (РЕЦЕПТ АЛЛЫ)**

Порезать дольками, отварить в соленой воде. Потом вынуть, высушить и перекладывать шарами.

Чеснок, соль, перец и уксус растереть в растительном масле. Каждый слой перемазать заправкой, залить сверху.

Отварить, положить под гнет, стечет, разрезать полосками и начинить луком, морковью, петрушкой, чесноком, укропом. Сложить в кастрюлю и залить постным маслом, водой с уксусом и тушить.

## **СВЕКЛА ТУШЕННАЯ**

Натереть буряк сырой 2/3 или 1/3 моркови на терке. На дно кастрюли полить 3 столовых ложки подсолнечного масла, 2 столовых ложки воды и тушить наверху 40 минут, потом добавить 1/2 стакана томатного сока, еще растительного масла, потереть кислое яблоко или сок любой консервации и лимонки. Тушить еще 40 минут на очень маленьком огне.

## **ОТВАРНОЙ ЯЗЫК**

Очистить, помыть, отварить в овощном отваре, вынуть готовый, порезать ломтиками, залить разогретым сливочным маслом и посыпать тертым сыром.

**На гарнир:** зеленый горошек, морковь, жаренный картофель.

## **СОУС БЕЛЫЙ К РЫБЕ**

1 столовую ложку муки, 1 столовую ложку сливочного масла развести 2 стаканами рыбного бульона и варить 7-10 минут, затем посолить, снять с огня, добавить кусочек масла и лимонного сока.

## **МЯСНОЙ РУЛЕТ**

Перекрутить отварное мясо на мясорубке, добавить соли и перца.

Взбить 4 белка + 1 л молока + 1 ложку муки, все размешать и вылить на сковороду смазанную маслом, положить перекрученное мясо и закрутить колбаской.

## **БИТКИ ГОВЯЖЬИ, НАТУРАЛЬНЫЕ**

Отбить биточки, посолить, посыпать перцем. Сложить на тарелку на 5-10 минут.

В кипящее постное масло положить битки, обжарить с обеих сторон и сложить в кастрюлю. В оставшемся жире пожарить лук, потушить его и залить битки, добавив 2 столовых ложки сметаны, тушить еще минут 10 на маленьком огне. В конце добавить зелень и молотый чеснок. Плотно накрыть крышкой.

## **МУСАКА**

1 кг баклажан, 1 кг фарша, лука 500г, помидор 800г.

Подготовить фарш, пожарить лук на сливочном масле, баклажаны пожарить не чища, с обеих сторон. На дно кастрюли или гусятницы потереть пару помидор, положить слой фарша, слой баклажан, слой лука, и т. д. верхним слоем должен быть фарш, сверху порезать помидоры кружками, закрыть верх, налить немного воды, тушить до 1 часа.

## **УТКА**

Чайная ложка соли перца, сахара, лимонной кислоты. натереть утку и зажарить.

## **ФАРШИРОВАННАЯ ЯБЛОКАМИ УТКА**

Взять большую антоновку, вынуть внутри, сварить рис в молоке, чтоб был рассыпчатый, добавить сахар, изюм, корицу, яйца, соль и выпекать в духовке.

## **СЫРОЙ ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ЯЙЦОМ**

Подготовленные (сырые) стручки перца наполняют начинкой из яиц. Одно яйцо, сваренное вкрутую, мелко нарубленное и смешать с мелко нарезанной луковицей, солью, уксусом, горчицей, майонезом. Прежде чем закрыть стручья крышкой, положить на него кусочек помидора или ломтик огурца, затем украсить зеленью петрушки. Подать к столу майонез.



## **ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ**

Надрезать верхнюю широкую часть стручка не до конца, а в виде «крышечки»; удалите стержень с семенами, не нарушая целостности стручка. Затем выложить стручки в посуду с кипящей водой на 2 минуты, откинуть на дуршлаг и наполнить начинкой из овощей.

Фаршированный перец выложить на противень в один ряд или другую неглубокую посуду, залить томатным соусом, заправленным чесноком и поставить в духовку.

Для приготовления фарша: обработанные корни промыть, нарезать кубиками, пожарить, соединить с мелко нарезанной капустой и тушить до готовности. Посолить и заправить томатным соусом.

Подавать, полив соусом и посыпав зеленью петрушки или укропа.

## **ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ РИСОМ И СЫРОМ**

Стручки сладкого перца наполнить рисовым фаршем, затем уложить в два-три ряда в сотейник, залить бульоном и 30 минут тушить, накрыв крышкой, при слабом кипении. После этого в посуду с перцем влить сметаны или томатный соус и тушить 10-15 минут.

Для фарша: отварить рис в подсоленной воде, до полуготовности, слив воду добавить нарезанные мелкими кубиками свиной шпик, голландский сыр и измельченный зеленый лук.

## **ПЕРЕЦ ТУШЕНЫЙ С ОВОЩНОЙ СМЕСЬЮ**

Нашинкованный репчатый лук положить в кастрюлю и тушить до мягкости на постном масле. Потом добавить еще растительное масло и нарезанные кружочками баклажаны.

Потушив все вместе 15 минут, добавить болгарский перец, картофель, зелень, влить протушенные помидоры через сито, закрыть кастрюлю крышкой и варить около 1 часа.

## **ТРЕСКА ЖАРЕНАЯ СО СЛАДКИМ СТРУЧКОВЫМ ПЕРЦЕМ**

Нарезать тонкой соломкой лимонную цедру, ошпарить кипятком, обсушить и поджарить на подсолнечном масле, прибавив тонко нарезанный сладкий стручковый перец и припустить. Филе трески, нарезать на куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном масле.

Рыбу выложить на блюдо, поверх рыбы положить перец с лимонной цедрой.

**Гарнир:** рисовая рассыпчатая каша.

## **БАБКА РИСОВАЯ С МЯСОМ (РЕЦЕПТ ИНСТИТУТА)**

Отварить рис до полуготовности в воде с молоком, отварное мясо перекрутить на мясорубке, поджарить немного лука на сливочном масле, выложить в сковородке слой риса, смазанный яйцом, слой мяса и снова слой риса, сверху помазать взбитым яйцом. Выпекать в духовке, сковороду смазать маслом.

## **ИКРА**

Взять 2-3 небольших селедочки, очистить их от кожуры и костей, большую луковицу и перекрутить на мясорубке.

$\frac{1}{2}$  стакана постного масла,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, закипятить и всыпать, помешивая  $\frac{1}{2}$  стакана манной крупы. Остудить. Смешать все, добавив  $\frac{1}{2}$  стакана (100 г) пасты-томат.

## **БАЛЫК ФАРШИРОВАННЫЙ (ФИЛЕ СКУМБРИИ)**

1. Разморозить рыбу, затем хорошо ее промыть.
2. На 2 кг филе – 4 столовых ложки соли и 4 столовых ложки сахара.
3. Рыбу пересыпать смесью соли и сахара и поставить при комнатной температуре на 10 часов.
4. Слить рассол, залить на 10 минут холодной водой.
5. Сполоснуть каждый кусочек под краном.

6. В отдельной посуде сделать раствор воды с уксусом: на 1 л воды – 2 столовых ложки уксуса.

7. В уксусном растворе сполоснуть каждый кусочек, положить в дуршлаг.

8. Рыбу положить на кальку шкуркой вниз.

9. Через 2 суток балык готов.

### **БУЖЕНИНА**

Свиное мясо замочить на 2 часа в соленой воде с уксусом. Потом нашинковать его чесноком, перцем, лавровым листом.

На второй день варить до полуготовности в воде, затем на 30 минут подсушить в духовке.

### **БИСКВИТНОЕ ТЕСТО ДЛЯ КУРИЦЫ**

5 яиц, белки отдельно взбить хорошо до густой белой пены, отдельно взбить 5 желтков, смешать все вместе, добавив  $\frac{3}{4}$  стакана муки, посолить.

На 2 курицы, 3 яйца и  $\frac{1}{2}$  стакана муки.

### **ЧЕБУРЕКИ**

1 кружка воды холодной (250 г), 2-3 ложки постного масла, 2-3 яйца, соли, муки.

Мясо: сырое мясо без пленки (говядина, баранина, ассорти) перекрутить 2 раза с луком (3-4 головки лука), добавить соль, перец, развести холодной кипяченой водой.

Размер: блюдце.

Жарить в постном масле.

### **ФАРШИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ**

Кабачок почистить, с двух сторон снять горбушку.

Фарш: мясо с луком перекрутить, рис отварить до полуготовности (немного), в фарш мяса добавить молока (2 столовых ложки), сливочное масло (если не свинина), соль по вкусу.

На дно лук, масло, поджарить немного, потом положить помидоры.

## **КОНСЕРВАЦИЯ ОГУРЦОВ (НА 3-Х ЛИТРОВУЮ БАНКУ)**

Укроп, лист вишни – 5 шт., лист смородины – 5 шт., лист хрена, перец красный меленый, 100 г уксуса, 5 чайных ложек соли, 5 чайных ложек сахара, сверху чеснок побольше.

В подготовленные банки заливать кипящую воду, накрывать крышкой и ставить в горячую воду. Кипятить 7-8 минут с момента закипания.

## **КОНСЕРВАЦИЯ ПОМИДОРОВ (НА 3-Х ЛИТРОВУЮ БАНКУ)**

Уксус – 50 г, сахар  $\frac{1}{2}$  граненого стакана, соль – 1 столовая ложка, все остальное так же.

## **БОЛГАРСКИЙ ПЕРЕЦ (НА 5 КГ ПЕРЦА)**

В глубокой миске: 0,5 л подсолнечного масла, 0,5 уксуса, лавровый лист, сахар 0,5 стакана, соли немного, перец горошком, душистый перец.

Закипятить все, в эту смесь быстро положить несколько штук очищенного перца. Он станет мягким, быстро вынуть и положить рядом в другую миску.

Режем чеснок дольками, петрушки сельдерея, начинить перец и положить в банку, затем залить соусом из миски.

Под крышку положить пергаментную бумагу. Стерилизовать минут 10 и закрыть.

## **ПОРТУЛАК**

Баклажаны на 4 части, перец зеленый, зеленый лобби, перец, помидоры, зелень, все вариться.

Стерилизовать в банках.

## **КОНСЕРВИРОВАННЫЙ ПЕРЕЦ (НА 5 КГ ПЕРЦА)**

1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан уксуса, чеснок, 1 стакан подсолнечного масла, петрушка,  $\frac{1}{2}$  стакана соли.

Кипятить 20 минут, быстро разложить в банки и закрывать.

## **ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ**

Отварить 1 кг печенки в воде (1 луковица, 1 морковка, лавровый лист, перец горошек, залить водой и кипятить 20 минут, потом подложить в воду 1 кг печенки и варить 20-25 минут). Потом перекрутить печенку.

Пережарить лук (2 большие головки) на сливочном масле или курином жире.

Добавить крутые яйца, масло, пережарить лук и хорошо вымесить.

Все дважды перекрутить.

## **ПЕРЕЦ (НА 3-Х ЛИТРОВУЮ БАНКУ)**

1 л воды, 1 стакан сахара (250 г), 0,5 стакана уксуса, 1 стакан подсолнечного масла – закипятить, 2 столовых ложки соли, добавить перец горошком, лавровый лист, чеснока 3 больших зубчика.

Отдельно опустить порезанный перец в кипящую воду с лавровым листом и перцем на 3 минуты.

Стерилизовать 8 минут.

## **СЕЛЬДЬ ДОМАШНЯЯ**

На 1 кг свежей или мороженной морской рыбы (ставриды или скумбрии) 0,5 л. воды, 3 столовых ложки соли, лавровый лист, перец. Все закипятить, залить рыбу холодным рассолом, положить пресс. Через сутки вынуть рыбу, сложить в банку, залить подсолнечным маслом, почистить лук.

## **ПЕРЕЦ (НА 5 КГ ПЕРЦА)**

1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан уксуса, 1 стакан сахара, 1,5 л воды, 0,5 столовой ложки соли, лавровый лист. Всё это перекипятить 20 минут. Перец пробланшировать, чтобы сошла горечь.

## **БАКЛАЖАНЫ**

### **1 способ**

На 5 кг баклажан: 1,5-2 стакана подсолнечного масла, 1,5 стакана уксуса, соль, петрушка, укроп, чеснок.

Баклажаны помыть, обрезать хвостики, порезать крупными кружечками, сложить в миску, посолить и поставить на 1 час.

Слить рассол, помыть хорошо проточной водой и провялить с обеих сторон на подсолнечном масле.

Подготовленные баклажаны сложить слоями – ряд баклажан, укропа, петрушки, чеснока и т. д., верхний слой должен быть из баклажан, положить груз и оставить на 3 суток.

Готовый салат наполнить банки, стерилизовать 7 минут. Если не хватит маринада, долить подсолнечного масла.

На все надо 1 литр подсолнечного масла.

### **2 способ**

На 1 кг баклажан.

Моют, нарезают на кружки, солят (50 в соли), выдерживать 20 минут, выкладывает в дуршлаг, промывать в 2 л воды, дать воде стечь, обваливают в муке и поджарить с двух сторон.

250 г лука нарезать и обжарить.

1 кг томатов натереть на терке, слить в 3 л эмалированную посуду и доводят до кипения, добавить 3 чайные ложки соли, 1-2 столовых ложки сахара, обжаренный лук, петрушку 20 г, воды кипяченной, 0,5 стакана, 1 г душистого перца, 2 лавровых листка.

Маринад кипятить 30 минут.

Добавить обжаренные баклажаны и кипятить на слабом огне еще 10 минут. Нагреть банки, наложить их, поставить в кастрюлю 75°С воды, подогреть 20 минут и стерилизовать 50 минут.

## **АДЖИКА**

### **1 вариант**

5 кг помидора, 500 г – 1 кг сладкого перца, 500 г горького перца перекрутить через мясорубку.

500 г яблок, 500 г моркови натереть на терке, 300 г чеснока, 500 г подсолнечного масла, соль по вкусу.

Варить 1,5-2 часа.

Чеснок и горький перец добавить за 15 минут до окончания варки.

### **2 вариант**

Перец горький 300 г, перец сладкий 1,5 кг, уксус  $\frac{1}{2}$  стакана, чеснок 300 г, соль 0,5 стакана, помидоры по вкусу.

Все перекрутить.

## **ЧЕБУРЕКИ НА 4 ПОРЦИИ**

0,5 л молока, 2 яйца, чуть соли, замесить не круто.

Фарш: свиной, бараний, куриный, много сырого лука, в фарш добавить кефира или ряженки, чтобы фарш был жидковат.

Раскатать лист, положить кучками мясо, накрыть тестом, блюдо вынуть, жарить в кипящем подсолнечном масле 0,5 л.

## **КИСЛО-СЛАДКОЕ ЖАРКОЕ**

«Чёлочка» или жирное мясо зажарить как жаркое до готовности, бросить лавровый лист, горький перец. На 1,5 кг мяса 150 г черного хлеба, растертого в руках, добавить острый соус ложки 3 и 2 ложки вишневого варенья.

## **КАПУСТА ПО-КОРЕЙСКИ**

2 кг капусты крупно порезать, потереть морковь, 5-6 зубчиков чеснока потереть или порезать.

1 л воды поставить на огонь, закипятить, бросить 2 столовых ложки соли, 0,5 стакана сахара или 20 кусочков рафинада, 8-10 горошин перца, 4-5 листков лаврового листа, когда закипит добавить 0,5 стакана уксуса и снять с огня, залить капусту, деревянной ложкой хорошо перемешать, накрыть тарелкой, поставить груз. Остудить, при подаче полить подсолнечным маслом.

## **ПЛОВ**

Подсолнечное масло налить в гусятницу, когда закипит, бросить мясо, 1,5-2 ложки сливочного масла, 2 большие моркови нарезать, 4 средние помидора, 2 головки чеснока, 1 чайную ложку аджики, чуть соли.

Полулитровую банку риса, вымыть в воде и налить немного воды.

Варить 10 минут наверху.

15 минут в духовке.

## **СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА**

2-3 свеклы и 2 моркови отварить, пропустить через мясорубку вместе с 2 солеными огурцами или помидорами и 2-3 головки лука.

Добавить в смесь 1 столовую ложку сахара, 1-2 столовых ложек томата (по вкусу); посолить, поперчить и поджарить в подсолнечном масле (1/2 стакана). Остудить.

## **КАБАЧКОВАЯ ИКРА**

Очистить, нарезать небольшими кусочками, обжарить с луком в растительном масле, добавить мелко нарезанный укроп и несколько свежих помидоров. Вымесить, посолить, поперчить.

## **БЛЮДА ИЗ БАКЛАЖАНОВ**

1. Нарезать баклажаны с кожурой кружками толщиной 1-1,5 см. Обжарить с обеих сторон, положить рядами в глубокую сковородку.

Каждый ряд посолить, поперчить, посыпать чесноком, залить томатом, разведенным в небольшом количестве воды. Добавить свеклу, перец, соль по вкусу. Тушить на малом огне 1,5-2 час. Остудить, горячими выложить в подготовленные банки. Пастеризовать 10 минут.



2. Нарезать баклажаны с кожурой кружками толщиной 1-1,5 см. Обжарить с луком мясной фарш. Уложить в сковородку слоями баклажаны и фарш. Залить разведенным водой томатом, и тушить до готовности. Подавать на стол горячими со сметаной.

### **АДЖИКА**

5 кг помидор, 1 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 1 кг моркови – все перекрутить на мясорубке и варить 2-2,5 часа в открытой посуде.

Добавить: 200 г уксуса, 260 г чеснока, 14 столовых ложек сахара, 4 столовых ложки соли, 3 горьких перца, 1 бутылку подсолнечного масла.

Все это варить еще 1 час в открытой посуде.

### **БАКЛАЖАНЫ**

1. Испечь баклажаны, очистить их, сложить в банки, на дно которых – несколько долек чеснока, лавровый лист, перец горошком.

Залить баклажаны томатным соком. На 1 л сока – 1 столовых ложка соли. Стерилизовать 10 минут.

2. Баклажаны испечь, очистить их от кожуры, нарезать по длине на 6-8 полосок, наложить на тарелку, посолить, поперчить, полить уксусом и маслом, украсить кружочками помидоров и петрушки.

### **ЖАРЕННЫЙ ПЕРЕЦ**

На 0,5 л банку – 1 столовая ложка уксуса, 2 столовых ложки воды, ½ ч. л. соли.

Обжарить перец в большом количестве масла, сложить в банку, перекладывая горьким и сладким перцем, лавровым листком, нарезанными кусочками репчатого лука, залить холодным рассолом и маслом, в котором жарился перец.

## **КОНСЕРВИРОВАННЫЕ КАБАЧКИ**

Помыть, нарезать, сложить в банки листья дуба, хрена, петрушку, укроп, чеснок, лавровый лист, перец горошком.

Маринад: 100 г соли, 100 г сахара, 100 г уксуса – на 3-х л банку.

## **БАКЛАЖАННАЯ ИКРА**

2 крупных спелых баклажана, чеснок, майонез 2 столовых ложки, щепоть соли, зелень.

Баклажаны испечь, дать остыть, очистить от кожуры. Мелко порубить, добавить соль, майонез, 1 зубчик мелко порезанного чеснока взбить до однородной массы. Выложить на поджаренные ломтики хлеба, посыпать зеленью.

## **ПЕРЕЦ**

5 кг – 2 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 250 г уксуса, 2 столовых ложки соли, лавровый лист, петрушка. Порезать, бросить маринад, варить 7 минут.

## **ФАРШМАК**

1 селедка, 2 сырых луковицы, 2 яйца, 2 плавленых сырка. Селедку, лук, яйца пропустить 2 раза через мясорубку, сырки потереть на мелкую терку. Все заправить майонезом.

## **ГОРЧИЦА**

3 столовых ложки горчицы, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, 2 столовых ложки уксуса (по вкусу), вода (кипяток) – поставить на несколько дней.

## **КАПУСТА КВАШЕНАЯ**

Мелко посеченную капусту, потертую морковь плотно натоптать в 3 л банку, залить 1 л воды – 1 столовых ложка соли – 1 столовых ложка сахара. Поставить сначала в теплое место на 2-3 дня, потом на холод.

### **НАСТОЙКА (НА 3 Л БАНКУ)**

1 чайная ложка корицы, 10 листов лаврового листа, 4 чайные ложки сахара, 7 чайных ложек чая. Настоять 7 дней и процедить.

### **ПЕРЕЦ ЧЕСНОКОВА (НА 3,5 КГ ПЕРЦА)**

4 стакана воды, 200 г сахара, 200 г уксуса, 200 г растительного масла, 1 столовая ложка соли, перец горошком, чеснок.

### **КЕТЧУП**

Пропустить помидоры через мясорубку (4 кг), 0,5 кг яблок разрезать на 4 части, 0,5 лука разрезать на 4 части, 2 чайные ложки корицы, 2 столовые ложки соли, 10 горошин душистого и 10 горького перца, 10 стручков горького красного перца, 8 гвоздик, 6-8 лавровых листков, 0,5 сладкого перца.

Варить 1 час. Протереть через сито. Добавить 400 г сахара, 200 уксуса – варить 1 час, без крышки.

Итого 2,5 литров.

### **МОРКОВЬ ПО-КОРЕЙСКИ**

1 кг моркови порезать на терку «Rokko» либо терку «Рось».

Посолить и через 10 минут помять, чтобы появился сок. Добавить черный, красный молотый перец.

Кориандр (семена) перемолоть на кофемолке – 1 столовая ложка. Уксус по вкусу. Можно залить лимонным соком. Подсолнечное масло (приблизительно 0,5 стакана). Можно кушать через 2 часа.

### **РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ**

1 банка сардин, 3 яйца, 5 ложек муки, 5 луковиц – посолить.

### **ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ**

200 г печенки, слегка поджаренной с двух сторон.

2 морковки потереть и спассеровать, 1 луковицу сырую, 1 спассировать. Отварить 1 яйцо, 1 плавленый сырок. Все перемешать, добавить поджаренный лук, немного майонеза, зелени, соли по вкусу и наложить в подготовленные помидоры. Сверху полить майонезом и зеленью.

## **КАК ПРИГОТОВИТЬ КУРИНЫЕ НОЖКИ**

### **I вариант**

4 куринные ножки, 2 луковицы, 3 зубка чеснока. Ножки разделить на 2 части, мелко порезать лук, чеснок много зелени, укроп, петрушку. Взять кулек, посолить, положить в него курицу, зелень, чеснок, лук. Закрывать кулек и на 4-6 часов поместить в холодильник. Гарнир - рис, салат со свежими овощами. Готовить в микроволновой печи.

### **II вариант**

Куриные грудки посолить, поперчить. Хорошо перетереть, час выдержать в холодильнике, обвалить в полиэтиленовом мешке с мукой и обжарить на подсолнечном масле (очень холодное мясо на очень горячей сковороде). Потом переложить в стеклянную посуду, добавить 2 столовых ложки сметаны и 2 столовых ложки майонеза, лимонный сок, тертый сыр и запекать в микроволновой печи 8 минут.

## **ОВОЩНОЙ ТОРТ**

4 картошки, 3 моркови, 1 свеклу, 4 яйца – сварить, натереть отдельно. Филе 2 селедков, 2 луковицы (замариновать), 1 измельченное яблоко.

Выложить слоями на блюдо: картошка, морковь, свекла маринованный лук, сельдь, снова лук, яйца и все сначала. Верхний слой картошки. Все слои поливать майонезом, верхний слой картошки олеиным маслом. Поставить в холодильник.

## **ЯБЛОЧНЫЙ УКСУС**

Яблоки, до 3 кг, мыть в теплой воде, разрезать пополам, удалить соцветие и хвостик, а также гнилые и червивые места, зернышки удалять не надо, так как на них содержится йод. Пропустить через мясорубку, полученную сырую яблочную кашу положить в эмалированную кастрюлю и разбавлять кипяченной водой температуры до 72°C. на 1 л воды – 0,8 кг яблочной кашицы, добавить 100 г сахара. Уровень смеси должен быть на 5-6 см ниже верха кастрюли. Первые 15 дней

кастрюля должна быть накрытой марлей. Каждый день утром и вечером надо перемешивать, чтобы каша не покрылась коркой. Через 15 дней полученную массу укладывать в марлевый мешочек и отжимать жидкость процеживая через марлю, перелить в 3-х л банку, накрыть марлей и поставить в темное место. Появившуюся на поверхности жидкости пленку следует снимать ежедневно. Через 15 дней уксус готов. Профильтровать через марлю, разлить в бутылки, плотно закрыть пробками и сохранять в прохладном месте при температуре 6-7°C.

Яблочный уксус обладает сильным антисептическим действием, быстро восстанавливает силы, так как нормализует кислотно-щелочной баланс организма, способствует растворению и выведению из организма солей и холестерина.

Принимать: 1 ч. л. на стакан сырой кремневой воды 2-3 раза в день за 30 минут до еды.

Первый раз рекомендуется выпить 1 или ½ стакана такого раствора до 7 часов утра, чтобы промыть весь желудочно-кишечный тракт.

### **КРАСНАЯ ИКРА**

Филе одной селедки с икрой, 1 плавленный сырок, 2 моркови (отварить), ¼ пачки сливочного масла.

Все перекрутить через крупную сетку. Отварить 2 яйца, вынуть желток, смешать с небольшим количеством икры и начинить яйца.

Можно сделать блины с икрой, бутерброды.

### **ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ**

Натереть кусок тыквы, 200 г молочной колбасы очень мелко порезать. Все перемешать.

5 желтков и 1/3 пачки сливочного масла, 100 г муки. Все тщательно вымесить и печь оладьи.

## **КВАШЕНАЯ КАПУСТА**

10 кг капусты, 250 г соли, 50 г сахара.

На дно – изюм. Если мало сока добавить охлажденную кипяченую воду, чуть соли сахара.

## **МЯСО В ДУХОВКЕ**

200 г мяса (майонез), 2 столовых ложки кетчупа, 2 столовых ложки меда. Замариновать, запечь в духовке.

## **РЫБНАЯ ПАСТА**

Селедка, 2 яйца, 2 плавленых сырка, майонез, зелень. Все перекрутить и заправить майонезом.

## **КВАШЕНАЯ КАПУСТА С МЕДОМ**

Наполнить 3 л банку мелко нарезанной капустой, морковью, не натаптывая. Залить 1 л кипяченой воды – 1 столовая ложка соли. Настоять 1 день. Потом слить жидкость и добавить в нее 1 столовую ложку меда. Снова залить. Настоять пару дней и поставить в холодильник.

## **ЛИМОННЫЙ СОУС**

1 столовых ложка меда, 3 ч. л. лимонного сока, 1 ч. л. цедры лимона.

Полить фруктовый салат или мясные (рыбные) блюда.

## **КВАШЕНАЯ КАПУСТА**

Отрезать грубую часть, порезать пополам, нашинковать, натереть морковь, помять капусту, чтобы она отдала сок, добавить клюкву, семена тмина и укропа, начищенное яблоко. Сверху положить листья капусты, стерильную марлю, гнет.

Выдержать неделю – 10 дней при температуре 20 °С через 7-10 часов каждый день протыкать ее деревянной палочкой, 2 раза в день.

Потом снова надеть марлю и поместить на холод.

## **КРАБОВЫЕ ПАЛОЧКИ**

0,5 кг филе трески, 200 г очищенных креветок, 2 столовых ложки сухой морской капусты, 2 столовых ложки крахмала, паприка.

Филе и креветки перемолоть на фарш. Промыть. Отжать, перемолоть вместе с замоченной в кипятке морской капустой. Все пропустить через мясорубку. На водяной бане 30 минут все проварить. Крахмал залить холодной водой и заварить. Все смешать, охладить в холодильнике, посыпать паприкой. Потом выложить на доску, сделать выровнять и нарезать кубики.

## **ФАРШМАК**

500 г филе сельди, 2-3 сваренных всмятку яйца, лук, подсолнечное масло.

Перекрутить сельдь, мелко порезать лук, белок перекрутить, желток размять, подсолнечное масло.

## **БУЛЬОН КУРИНЫЙ С КЛЬОЦКАМИ ИЗ МАЦЫ**

Маца 2 штуки, 1 луковица, 2 столовых ложки растительного масла, петрушка, 2 яйца, 4 столовых ложки муки из мацы, молотый имбирь, бульон куриный, молотый черный перец.

Замочить мацу в холодной воде в течении 5 минут, затем воду слить и отжать.

Обжарить лук в масле до золотистого цвета, нашинковать петрушку, яйца слегка отбить.

Все смешать, приправить солью, перцем, имбирем, добавить 1 столовую ложку муки из мацы. Охладить в течении часа. Скатать маленькие шарики, окунуть в кипящий суп, варить 20 минут. Подавать, украсив петрушкой.

## **ОЛАДЫ С МАЦОЙ И ТВОРОГОМ**

275 г творога, 1 чайная ложка соли, ½ чайной ложки сахара, 3 яйца, 250 г муки из мацы, 2-3 столовых ложки воды, 1 лук или ¾ перья зеленого лука, молотый черный перец, растительное масло.

Творог размять вилкой, добавив яичные желтки, половину соли, муку из мацы, мелко порезанный лук, сахар, воду и перец.

Отдельно взбить яичные белки с оставшейся солью, постепенно добавив все к творогу.

В сковородке нагреть масло. Ложкой выложить тесто, обжарить на среднем огне до корочки с двух сторон. Готовые оладьи выложить на бумажное полотенце. Подавать сразу или положить на противень и держать теплыми в духовке.

Если хотите сладкие – вместо лука добавить 1-2 столовых ложки сахара, орехи и молотую корицу. Подавать с джемом или медом.

### **СЫРНИКИ С ЗЕЛЕНЬЮ**

300 г творога, 50 г брынзы, 1 яйцо, 2 столовых ложки муки, зелень – укроп.

Брынзу натереть на терке, все смешать, мелко нарезать укроп. Все хорошо растереть.

Жарить на сковороде, хорошо обваляв в муке, выложить на салфетку.

Соус: взбить в блендере сметану с зеленым луком.

### **КНЕДЛИ**

500 г варенной тыквы, 200 г творога, 1 стакан геркулеса, 1 яйцо, 2 столовых ложки изюма – взбить в блендере.

Выпекать в духовке 20-25 минут, выложив на пергаментной бумаге ложкой.

### **КАБАЧКОВАЯ ИКРА**

1 кг кабачков, 300 г моркови, 300 г лука, 300 г помидор, подсолнечное масло, лимонная кислота, зелень, соль, перец.

Кабачки почистить, удалить семена, нарезать одинаковыми кубиками 2 см.

Посолить, оставить на 20 минут, потом жидкость удалить. Морковь нарезать кусочками, лук полукольцами. Помидоры обдать кипятком, снять кожуру, нарезать кубиками 1x1 или томатную пасту.

Все овощи обжарить, лук сначала, потом добавить порезанные помидоры, кабачки и морковь отдельно на небольшом



количестве подсолнечного масла, причем сковороду хорошо нагреть.

Все соединить, взбить в блендере и в чугуне варить 40 минут, добавляя 2-3 столовых ложки подсолнечного масла. Перед концом добавить лимонную кислоту, соль, перец, зелень 20 г.

Переложить в стерильные банки (стерилизовать 5 минут и крышки). Банки перевернуть вниз и потом покрутить их.

## **РУЛЕТ**

400 г моркови натереть, поджарить 5-7 минут на сливочном масле, остудить.

4 яйца – отделить белок от желтка.

Взбить круто белок с солью. Смешать с морковью, добавить взбитые желтки.

Творог смешать с зеленью и укропом, при температуре 170°С запечь в накрытом пленкой протвине, смазанном растительным маслом. Печь 10 минут. Вынуть из духовки, остудить, перевернуть, добавить творог и скрутить в рулет. Разрезать.

# Надины рецепты

## МОРКОВНЫЙ ТОРТ

### Ингредиенты:

- 1,5 чашки (220 г) муки
- 3 шт. яйца
- 150 г сахара
- 140 мл растительного масла (без запаха)
- 1 чашка (180 г) натертой моркови
- 1/2 чашки (80 г) золотого изюма
- 2 чайные ложки пекарского порошка
- 1/4 чайной ложки ванильного экстракта
- 1/4 чайной ложки мускатного ореха
- 1/2 чайной ложки соли
- 2 чайные ложки корицы

### Приготовление:

Подготовить форму - застелить бумагой для выпечки и/или обильно смазать маслом. Духовку разогреть до 180 градусов.

В большую миску просеять муку, пекарский порошок (разрыхлитель), специи, соль. Смешать до однородного распределения специй и разрыхлителя в муке.

Яйца с сахаром взбить до небольшой пышности, не прекращая взбивания добавить масло, добавить морковь.

В отдельной миске к промытым сухофруктам добавить несколько столовых ложек мучной смеси и хорошо обвалить их в муке.

Муку просеять (второй раз) в яичную смесь, смешать, но не вымешивать. Добавить сухофрукты с орехами и смешать до однородности. На этом этапе важно не вымешивать долго, чтобы не получилось плотное тесто.

Тесто выложить в форму и выпекать в течении 30-40 минут или пока зубочистка не выйдет сухой.

### Подача:

Дать полностью остыть, разрезать на два коржа. Приготовить крем йогурта и сметаны (или просто очень густой йогурт.) Убрать в холодильник на час для застывания крема. Торт будет даже лучше, если постоит ночь в холодильнике.

## "ЛЬВОВСКИЙ СЫРНИК":

Творог (жирный) – 500 г  
Яйцо – 4 шт.  
Сахар (сырник – 150 г, глазурь – 2 столовых ложки) – 200 г  
Масло сливочное (сырник – 100 гр, 1 столовая ложка –  
глазурь) – 130 г  
Цедра лимона – 1 шт.  
Изюм – 30 г  
Крупа манная – 1 столовая ложка  
Сметана (глазурь) – 2-3 столовых ложки  
Какао-порошок (глазурь) – 2 столовые ложки

Творог пропустить через мясорубку или протереть через сито. Желтки взбить с сахаром (в оригинале было 200 г, я уменьшила до 150 г) до однородной глянцевой массы.

Добавляем манку, масло комнатной температуры, изюм и цедру лимона.

Добавляем творог и перемешиваем миксером на низкой скорости.

Затем взбиваем белки до пиков.

Выложить белки в творожную массу и аккуратно перемешать ложкой.

Форму для выпекания смазать маслом и присыпать мукой (я использую вместо этого пергамент). Выложить массу в форму и поставить в разогретую до 180 градусов духовку на 50-60 минут.

Для глазури: 1 столовую ложку масла растопить с 2 столовыми ложками сахара на маленьком огне, все время помешивая.

Затем добавить 2-3 столовые ложки сметаны, хорошо вымешать и насыпать 2 столовых ложки какао. Продолжать варить на маленьком огне, хорошо перемешивая.

Не переставая мешать, довести до кипения и выключить огонь.

Когда сырник будет готов, достать его из духовки и дать ему полностью остыть, затем вынуть из формы, просто перевернув его и полить горячей глазурью.

И самое главное, сырник должен выстояться в холодильнике часов 5-6, а лучше, всю ночь.

## ЛУКОВЫЙ ПИРОГ С ПЛАВЛЕННЫМ СЫРОМ

Маргарин – 150 г

Мука пшеничная (+1 столовая ложка в начинку) – 1 стакан

Сода пищевая – 1/2 чайной ложки

Вода холодная – 2 столовых ложки

Сыр плавленый – 3 - 4 пачки

Лук репчатый – 3 шт.

Яйцо куриное – 3 шт.

Сахар – 1 чайная ложка

Соль перец по вкусу

Укроп

Масло растительное

Для теста необходимо мелко порубить маргарин с мукой, добавить соду и быстро перетереть в маслянистую крошку. Добавить пару ложек холодной воды и замесить тесто, чтобы не прилипало к рукам.

Сформировать колобок, завернуть в целлофан и отправить в холодильник на час.

Пока тесто охлаждается в холодильнике можно приготовить начинку, для этого чистим лук, нарезаем его на полукольца, посыпаем слегка сахаром и мукой, обжариваем на растительном масле до золотистого цвета. Когда лук готов, солим и перчим. Натираем сырки на крупной терке, смешиваем с луком и добавляем слегка взбитые яйца и укроп. Все хорошо перемешиваем.

Достаем тесто, тонко раскатываем и выстилаем форму, выливаем "фарш", хорошо разравниваем и ставим в хорошо нагретую духовку на 30-40 минут.

Выпекаем при температуре 180 градусов до золотистого цвета.

## ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП

### Ингредиенты

Тыква	– 500 г
Лук репчатый	– 1 штука
Морковь	– 1 штука
Чеснок	– 1 зубчик
Масло оливковое	– 1 столовая ложка
Масло сливочное	– 50 г
Имбирь тертый	– по вкусу
Сливки 10%-ные	– 150 мл
Соль	– по вкусу
Карри	– по вкусу

1. Тыкву залить 0,5–0,6 л воды и варить до мягкости.
  2. В сковороде разогреть оливковое масло и потомить мелко нарезанный чеснок. Добавить нарезанный лук, на медленном огне довести его до прозрачности.
  3. Добавить к луку нарезанное сливочное масло, накрыть крышкой и томить на медленном огне до того момента, как смесь не станет мягкой и практически однородной. Положить в сковороду немного тертого имбиря.
  4. В кастрюлю с приготовленной тыквой и бульоном от нее добавить смесь и при помощи блендера превратить все в пюре.
  5. Прогреть пюре и добавить сливки, немного карри для усиления цвета. Посолить по вкусу.
- При подаче по желанию можно добавить зелень, твердый тертый сыр, хлебную соленую соломку, пшеничные сухарики, тыквенные семечки, ветчину или корейку.

## "СЫРНЫЙ СУП С ШАМПИНЬОНАМИ И КУРИЦЕЙ"

Шампиньоны	– 200 г
Курица	– 300 г
Морковь	– 1 шт.
Лук репчатый	– 1 шт.
Картофель	– 3 шт.
Сыр плавленый	– 1 пач.
Сливки (у меня 10%)	– 200 г
Соль (по вкусу)	
Перец черный (по вкусу)	
Зелень (по вкусу)	
Масло растительное (для обжаривания)	
Мука	– 15 г

Подготовим продукты: морковь трем на крупную терку, лук режем полукольцами, картофель шинкуем некрупными кубиками, у курицы снимаем шкурку, режем мелкими кусочками, грибы моем, нарезаем.

Разогреваем на сковороде растительное масло, обжариваем лук и морковь минут 7.

Добавляем к овощам кусочки курицы, перемешиваем.

Далее добавляем наши грибочки, все перемешиваем, солим, перчим по вкусу, все тушим около 20 минут.

Настало время добавить наш плавленый сырок. Режем его произвольно, выкладываем к смеси овощей, грибов и мяса, перемешиваем, тушим под крышкой до расплавления (и так плавленого) сыра. Сюда же добавим муку (это нужно для густоты супчика).

Выкладываем содержимое сковородки в кастрюлю, заливаем водой, опускаем кубики картофеля и варим суп до готовности картофеля. За несколько минут до окончания варки добавляем сливки, даем супу закипеть и выключаем.

## **ОВОЩНОЙ КУГЕЛЬ**

2 картофелины;  
2 морковки;  
2 маленьких цукини;  
1 луковица;  
4 зубчика чеснока;  
3 яйца;  
4 столовые ложки оливкового масла;  
3 столовые ложки молотых сухарей;  
1/4 чайной ложки сухого базилика;  
1 столовых ложки мелко нарубленной петрушки;  
соль и черный перец по вкусу.

Картофель, лук, морковь и чеснок очистить. Цукини вымыть. Чеснок мелко нарезать, остальные овощи натереть на крупной терке. Смешать овощи с сухарями, яйцами, петрушкой, базиликом, солью и перцем до состояния густого теста. переложить овощную массу в смазанную маслом форму, разровнять поверхность, полить оставшимся маслом и запекать 50-60 минут при 180 гр., до хрустящей корочки. Подавать к столу горячим.

Если у вас большая семья, смело увеличивайте норму продуктов вдвое (кугель очень вкусный, со стола исчез моментально).

## **ЕВРЕЙСКАЯ ЗАКУСОЧКА**

### **Ингредиенты:**

200 гр. твердого сыра,  
2 яйца,  
50 гр. сл. масла,  
3-5 долек чеснока.

### **Приготовление:**

Все компоненты натереть на терке, тщательно перемешать, посолить, поперчить по вкусу (лучше использовать белый перец), заправить майонезом и дать настояться в холодильнике. Намазать массу на тосты.

Вместо масла можно использовать майонез. Тогда солить и не придется.



# Оглавление

Печёное .....	3
Салаты, закуски .....	29
Вторые блюда .....	35
Надины рецепты .....	57

**Составитель - Заславская Геня Годелевна**

## **Бабушкины рецепты**

*Полезное издание*

Подготовка макета	К.А. Безрук К.С. Марченко
Обложка	Е.И. Заславская
Кулинарный редактор	Н.А. Заславская
Технический редактор	А.И. Заславский
Художественный редактор	Е.И. Заславская
Корректор	Г.В.Шинина

**ООО «Феникс»**

Подписано к печати 15.08.2015. Формат 60x84/16.

Цифровая печать. Бумага офсетная.

Условн. печ. листов 3,72. Гарнитура Times New Roman.

Тираж 100 экз. Зак. №31.

03148, ул. Гната Юры, 9, тел./факс (044) 407-11-91

[www.fenix-design.com](http://www.fenix-design.com)

Свидетельство о внесении в государственный реестр  
субъектов издательского дела серии ДК №3835.