

БЛЮДА К ИМЕНИНАМ И КРЕСТИНАМ

Очень просто!



ББК 36.997
Б 71

Составитель *О. К. Савельева*

Б 71 Блюда к именинам и крестинам / Сост. О.К. Савельева. — М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2007. — 64 с.

Обычай отмечать крестины и именины возродился в России недавно. Традиционные для крестин блюда — крестильная каша и знаменитые «бабушкины пироги», для именин — салаты, мясные и рыбные закуски и, конечно, праздничный именинный торт. В нашей книге вы найдете рецепты этих блюд. Кроме этого, вы сможете приготовить и другие вкусные и легкие в приготовлении блюда, которые украсят праздничный стол и сделают этот день незабываемым как для детей, так и для взрослых.

© «Терция», составление, 2007

© «Терция», оформление, 2007

© ООО «Издательство «Эксмо», 2007

ISBN 978-5-699-03809-1

Предисловие

В нашей стране до недавнего времени не было принято отмечать именины. Этот праздник довольно прочно ассоциируется с днем рождения. Поздравляя новорожденного, часто говорят: «За здоровье именинника!» Поэтому будем рассматривать этот праздник в двух ипостасях.

Кажется, это было совсем недавно: в один счастливый день у вас родился малыш. Ребенок растет, и у него появляются друзья. И вполне естественно, что вашему сыну или дочери хочется провести именины в кругу своих друзей.

Самым лучшим украшением стола является праздничный пирог или торт с таким количеством свечей, сколько лет исполнилось виновнику торжества. Блюда лучше выбрать такие, которые можно есть без ножа. Дети любят сласти, постарайтесь как можно больше разнообразить сладкий стол. Для этого можно приготовить различные кремы, муссы, сладкую выпечку. Обычно дети с радостью помогают взрослым, поэтому попробуйте найти для ребенка посильную работу, которая принесет ему удовольствие.

Но в больших и малых заботах о детях не забывайте и о себе. Именины хозяина или хозяйки дома очень хорошо отметить с родными и друзьями. Даже если вы отмечаете круглую дату, меню не должно быть слишком обильным. Главное на вашем празднике – хорошее настроение, острая беседа. Поэтому хозяйка не должна переутомляться при приготовлении угощения, ей следует быть вежливой, красивой и жизнерадостной.

На домашний праздник, праздничный обед в день крестин самые близкие друзья и родственники при-



ходили проведать младенца и родителей. На крестины обычно приносили дорогие подарки и много угощения, чтобы освободить хозяйку, еще не окрепшую от излишних волнений и забот, связанных с подготовкой стола.

Первой и главной фигурой на крестинах почиталась бабушка – патриарх семьи, символ незыблемой преемственности старого и нового поколений. Главным блюдом на столе была крестильная каша (кутья). В отличие от обычной каши крестильную готовили на молоке, клали в нее много масла и не скупилась на такие добавки, как молоко, сливки, масло, яйца. Вместе с кашей приносили яичницу, студень, запеченный окорок, драчену, ватрушки. За право угощать бабушкиной кашей шел веселый торг. Тот, кто приносил самый дорогой подарок, получал право угощать гостей. Обычно это был крестный отец. Ритуальным крестильным подношением были и «бабушкины пироги». Бабушкины пироги – это сдобные булочные изделия маленьких размеров разнообразной формы. Они выпекаются из дрожжевого теста, сдобренного растопленным сливочным маслом, обильно посыпанного сахаром, маком, орехами. При этом используются самые разнообразные начинки.

В старину на крестинах пили мед, квасы, сбитни. Сейчас, конечно, тоже можно приготовить эти напитки, но чаще пьют те, которые готовятся быстро и просто: крошоны, боули, пунши.

Мы желаем вам счастья, радости, веселья и предлагаем некоторые рецепты праздничных блюд, несложных в приготовлении, которые помогут «вкусно» провести ваш праздник.

ИМЕНИННЫЕ УГОЩЕНИЯ

Праздник для детей



Салат витаминный

300 г яблок, 300 г помидоров, 200 г свежих огурцов, 150 г моркови, 200 г корня сельдерея, 150 г сливы или вишни (без косточек), 2 ч. ложки сахарной пудры, 200 г сметаны, сок 1 лимона, зелень, соль.

Сырую морковь и корень сельдерея, свежие огурцы и яблоки (без кожицы и семян) нарезать соломкой, а вишни или сливы и помидоры – дольками. Смешать продукты, добавить сметану, сахарную пудру, соль и лимонный сок. Уложить горкой в салатник, посыпать мелко нарезанной зеленью и украсить продуктами, входящими в состав салата.



Салат по-египетски

1 банан, 200 г корня сельдерея, 1 яблоко, 1 помидор, 150 г зеленого салата, 150 г майонеза, зелень.

Банан вымыть, разрезать пополам, очистить от кожуры, аккуратно вынуть мякоть и нарезать ее со-



ломкой. Корень сельдерея, яблоки и зеленый салат очистить, нарезать соломкой. Помидоры нарезать тонкими ломтиками.

Все продукты перемешать, добавить майонез и снова все перемешать.

Салат поместить в салатник или в кожуру от бананов, украсить листьями салата, ломтиками помидоров и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Салат из свежей капусты и яблок

1 кг белокочанной капусты, 3–4 яблока, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан сметаны, лимонная кислота, соль.

Капусту вымыть, тонко нашинковать и перетереть с солью и лимонной кислотой до появления сока.

Яблоки очистить, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Капусту перемешать с яблоками, посыпать сахаром, солью и заправить сметаной.



Салат из свежей капусты с черносливом

400 г белокочанной капусты, 100 г чернослива, 50 г моркови, сок 1 лимона, сахар по вкусу.

Свежую капусту нарезать соломкой, посыпать сахаром, растереть до появления сока, отжать.

Заранее замочить в теплой воде чернослив. Когда он набухнет, вынуть косточки, а мякоть нарезать кусочками. Натереть на мелкой терке морковь.

Все аккуратно перемешать и заправить лимонным соком.



Салат из моркови и овощей

1 морковь, 2 яблока, 1 средняя репа, 1 свежий огурец, 2–3 пера зеленого лука, 3–4 листика зеленого салата, сметана, сахар, соль.

Морковь и репу вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Из яблок удалить сердцевину и нарезать соломкой. Тонко нарезать огурец и зеленый лук. Тщательно вымытые листья зеленого салата разрезать на 3–4 части.

Овощи аккуратно перемешать и заправить сметаной, солью и сахаром.



Рыбный салат «Загадка»

400 г рыбы, 200 г отварного риса, 200 г майонеза, 300 г свежих или консервированных яблок, 2 сваренных вкрутую яйца, зелень петрушки и укропа, соль.

Рыбу отварить, отделить филе от костей и нарезать ломтиками. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать часть ломтиками, остальное – кубиками. Мелко нарубить сваренные вкрутую яйца.

Подготовленные продукты смешать с отварным рисом, посолить, заправить частью майонеза.

Салат аккуратно переложить горкой в салатницу, полить остатками майонеза, украсить яблоками,

Блюда к именинам и крестинам



нарезанными ломтиками, и посыпать мелко нарезанной зеленью.



Салат из курицы с овощами и сыром

250 г филе отварной курицы, 100–150 г твердого сыра, 10 клубней картофеля, 5 свежих огурцов, 100 г соленых грибов, 100 г белокочанной капусты, 100 г сметаны, соль.

Картофель сварить в мундире, очистить и нарезать кубиками. Сыр натереть на крупной терке. Капусту тонко нашинковать. Куриное филе, огурцы и грибы нарезать кубиками. Все смешать, посолить, заправить сметаной.



Салат из куриного мяса с морковью и зеленым горошком

250 г отварного куриного мяса, 100 г консервированного зеленого горошка, 100 г отварной моркови, 3–4 ст. ложки майонеза, соль.

Куриное мясо и морковь нарезать кубиками. Добавить зеленый горошек, посолить и заправить майонезом.



Салат из яиц с кукурузой

5–6 сваренных вкрутую яиц, 1 банка консервированной кукурузы, 0,5 стакана майонеза, 2 ст. ложки молока, соль.



Сваренные вкрутую яйца крупно нарезать, добавить консервированную кукурузу, соль, заправить майонезом, немного разведенным молоком. Сверху положить кусочки сваренных вкрутую яиц, слегка утопив их в майонезе.



Говядина, тушенная с брусникой

500 г говядины, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, майоран, 0,5 стакана свежей или моченой брусники, тмин, черный молотый перец, соль.

Мясо нарезать на маленькие брусочки, обвалить в муке и обжарить в масле. Вместе с мясом обжарить лук, добавить соль, перец, толченый тмин, майоран и бруснику. Тушить под крышкой, время от времени добавляя воду, чтобы мясо не подгорало. Подавать с отварными овощами или вермишелью.



Бефстроганов в грибном соусе

500 г говядины, 250 г репчатого лука, 250 г свежих грибов (можно шампиньонов), 4 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка горчицы, 2–3 ст. ложки сметаны, черный молотый перец, соль.

Мясо разрезать поперек на куски толщиной 1–2 см, отбить молотком и нарезать полосками длиной 3–4 см. Нарезать кружочками лук и грибы. Разогреть на сковороде 2 ст. ложки растительного масла, положить туда нарезанные грибы и лук и тушить на слабом огне



около 20 мин. Остальное масло разогреть в другой посуде, поджарить на нем мясо, вынуть его на тарелку шумовкой, масло слить, добавить к луку с грибами, посолить, посыпать перцем и перемешать с горчицей. Поставить сковороду с полученным соусом на слабый огонь, переложить туда мясо, добавить 2–3 ст. ложки сметаны, перемешать, накрыть сковороду крышкой, подержать на огне еще 3 мин и снять с плиты.

На гарнир подать отварной рис.



Куриные эскалопы с кокосовым орехом

4 куриных эскалопа, 80 г тертого кокосового ореха, 1 яйцо, 2 ст. ложки растительного масла, 30 г сливочного масла, 1 лимон, панировочные сухари, 30 г зелени петрушки, черный молотый перец, соль.

Слегка отбить куриные эскалопы, посолить и поперчить. Перемешать тертый кокосовый орех с таким же количеством панировочных сухарей. Эскалопы обвалить во взбитом яйце, а затем в смеси кокосового ореха с панировочными сухарями. Поджарить в растительном и сливочном масле на умеренном огне, затем убавить огонь и довести до готовности.

Эскалопы выложить на блюдо, украсить дольками лимона и веточками петрушки.



Куриные окорочка с картофелем

10 *6 куриных окорочков, 30 г сливочного масла, 3 ст. ложки растительного масла, 1,5 кг мелкого карто-*

феля, 3 луковицы, 10 зубчиков чеснока, смесь пряных трав в сухом виде, черный молотый перец, соль.



Картофель очистить, вымыть и обсушить.

В большой кастрюле разогреть сливочное и растительное масло, положить куриные окорочка, обжарить со всех сторон, вынуть и отложить. В кастрюлю положить вымытый чеснок (не очищая), картофель, разрезанный на 2 или 4 части (в зависимости от величины).

Лук очистить, нарезать тонкими кружочками, положить на картофель, аккуратно перемешать, сверху выложить окорочка, посолить, поперчить, посыпать смесью пряных трав (1 ч. ложка), закрыть крышкой и тушить на медленном огне 35–40 мин.



Треска, запеченная в фольге

1 треска (весом около 800 г), сок 1 лимона, 1 ч. ложка соли, 1 щепотка белого перца, 1 ч. ложка неострой горчицы, 100 г репчатого лука, 100 г лука-порей, 100 г моркови, 1 пучок петрушки, 50 г тонко нарезанного сала, 2 ст. ложки сливочного масла.

Разогреть духовку до 220° С. Полить рыбу лимонным соком, затем натереть ее солью с перцем. Изнутри смазать рыбу горчицей. Нашинковать лук. Нарезать морковь соломкой. Крупно нарубить петрушку.

Положить рыбу на кусок пищевой фольги, предварительно смазав его салом. Положить половину овощей внутрь тушек рыбы, а другую – вокруг. Положить на рыбу кусочки сала, а на овощи – масло. Завернуть рыбу в фольгу и поставить в духовку на 40 мин.



К рыбе можно подать картофель, посыпанный петрушкой, или свежий салат.



Конфеты сливовые

0,5 кг чернослива без косточек, 1 стакан очищенных грецких орехов, 0,5 стакана сахарной пудры.

Чернослив промыть сначала в горячей, а затем в холодной воде. Подготовленный чернослив пропустить через мясорубку вместе с грецкими орехами, добавить в массу сахарную пудру и тщательно перемешать.

Сформовать шарики, обвалить их в сахарной пудре, дать шарикам подсохнуть при комнатной температуре 3–4 ч, затем поставить в прохладное место.



Самбук из сухофруктов

300 г сухофруктов, 3 яичных белка, сахар, лимонная цедра, лимонная кислота, 1 ч. ложка желатина.

Промытые сухофрукты потушить в воде, затем протереть через сито, добавить по вкусу сахар и лимонную кислоту.

Белки взбить, добавляя по ложке охлажденную массу из сухофруктов.

Если самбук подается сразу после приготовления, можно обойтись без желатина, если же самбук подается не сразу, то во время взбивания к белкам добавить набухший в воде и разведенный желатин.

Хорошо охлажденный самбук украсить сваренными в сиропе фруктами: сливами, абрикосами, изюмом. Подавать с молоком.



Самбук из брусники

300 г брусники, 3 яичных белка, мед или сахар.

Промытую бруснику протереть через сито, добавить мед или сахар по вкусу.

Белки взбить, постепенно, по ложке, добавляя в них приготовленную массу.

Подавать с молоком.

Вместо свежей брусники можно взять брусничный джем.

Если самбук готовится заранее, ввести после взбивания растворенный желатин (1 ч. ложку).



Крем шоколадный с орехами и фруктами

400 г сливок 35–45%-й жирности, 150 г сахарной пудры, 3 яйца, 2 яичных желтка, 20 г какао в порошке, фрукты и растертые жареные орехи для украшения.

В кастрюле смешать яйца, желтки, сахарную пудру, какао в порошке и взбить венчиком над паром, пока масса не загустеет. Затем массу охладить, взбивая ее.

Охлажденные сливки взбивать до загустения и добавить к охлажденному крему.

Приготовленную массу разложить в формочки и поставить в холодильник.



Охлажденный крем украсить подслащенными взбитыми сливками, фруктами и растертыми жареными орехами.



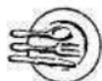
Ореховый паштет

20 грецких орехов, 2 кисло-сладких яблока, 2 ст. ложки сметаны.

Для украшения: чернослив, изюм.

Орехи очистить и мелко нарубить или истолочь. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семечек, потом натереть на мелкой терке. Добавить сметану, орехи, хорошо перемешать и смесь взбить.

Полученную массу разложить в маленькие розетки, украсить черносливом, изюмом.



Мусс молочный

500 мл молока, 2 ст. ложки сахара, 25 г желатина, 1 щепотка ванилина.

Желатин залить холодной водой (0,5 стакана) и дать ему набухнуть.

Молоко с сахаром смешать, довести до кипения, потом добавить туда ванилин. В горячем молоке растворить набухший и слегка отжатый от жидкости желатин, немного охладить и взбить в густую пену.

14 Наполнить муссом бокалы или креманки, дать застыть в холодном месте.

Подать с ягодным сиропом, фруктовым или шоколадным соусом.



Маннй мусс из клюквы

0,5 стакана клюквы, 3 стакана воды, 0,5 стакана манной крупы, 0,5 стакана сахара.

Клюкву промыть и выжать сок. Мезгу проварить, процедить. Жидкость вскипятить, добавить сахар. Помешивая, засыпать манную крупу и варить до готовности. Кашу немного охладить, взбить, добавить выжатый сок. Готовый мусс подавать с холодным молоком.



Желе апельсиновое

2 апельсина, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, лимонная кислота, 1 ст. ложка желатина.

Из воды, сахара и апельсиновой цедры сварить сироп. Добавить предварительно замоченный желатин. Когда он растворится, влить отжатый сок апельсинов и лимонную кислоту. Желе процедить, разлить в формы и охладить.



Салат из грейпфрутов и апельсинов

200 г грейпфрутов, 200 г апельсинов, 100 г очищенных грецких орехов, 100 г сгущенного молока.



Грейпфруты очистить, нарезать дольками. Апельсины очистить, дольки разрезать пополам, удалить косточки. Орехи измельчить. Все перемешать и заправить сгущенным молоком.



Салат из дыни

1 большая дыня, сок 1 лимона, 1 стакан сахара.

Дыню очистить, нарезать ломтиками, положить в салатник, пересыпая сахаром. Сбрызнуть соком лимона.



Салат из бананов

4 спелых банана, 1 ст. ложка (с верхом) порошка растворимого какао или сухого шоколада, 0,5 стакана сахара или пудры, любые толченые орехи, взбитые сливки или сметана.

Смешать сахар с какао или шоколадом. Очистить бананы и обваливать их в подготовленной смеси. Сверху посыпать толчеными орехами. Уложить бананы на блюдо и покрыть сверху взбитыми с сахаром сливками или сметаной.



Сырные полоски с орехами

16 *100 г сыра, 1 стакан пшеничной муки, 80 г сливочного масла или маргарина, 40 г сметаны, 1 яйцо, 2 ст.*

ложки молока, 0,5 стакана очищенных и измельченных грецких орехов, 1,5 ч. ложки соли, красный молотый перец, соль.



Муку, соль и перец тщательно растереть с размягченным маргарином (или маслом), добавить тертый сыр и все перемешать. Если смесь получится слишком густая, можно добавить в нее несколько ложек холодной воды, молока или сметаны. Вымесить тесто и положить его на 30 мин в холодильник.

Охлажденное тесто раскатать пластом толщиной не более 5 мм и разрезать на небольшие полоски. Переложить полоски на противень, смазанный маслом или маргарином, и покрыть смесью из взбитого с молоком яйца. Посыпать полоски измельченными грецкими орехами и поставить противень в духовку, разогретую до 180–200° С. Выпекать изделия около 10–15 мин.



Пряники медовые с лимоном

1 стакан муки, 100 г меда, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки воды, цедра 1 лимона, 1 яичный желток, питьевая сода, соль.

Сварить сироп из воды, сахара и меда. Снять кастрюлю с огня и всыпать в нее две трети стакана муки. Быстро перемешать, чтобы получилось густое тесто. Тесто остудить и положить в него размягченное масло, соду, смешанную с 1 ст. ложкой муки, натертую цедру лимона и оставшуюся муку.

Тесто вымешивать, пока оно не станет однородным. Затем раскатать тесто ровным слоем и вырезать из него пряники. Сверху смазать слегка взбитым яич-



ным желтком и выпекать в духовке при температуре 180° С.



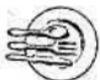
Ореховое печенье с шоколадным кремом

4 яичных белка, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка лимонного сока, 250 г сахара, 0,5 ч. ложки ванилина, 250 г молотых лесных орехов, 100 г готового шоколадного крема.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену. Постепенно добавить сахар и ванилин, продолжая взбивать массу, пока почти полностью не растворится сахар. После этого добавить орехи.

Противень выложить бумагой для выпекания и отсадить на него маленькие комочки теста. Печенье испечь в предварительно нагретой до 140° С духовке на средней полке примерно в течение 40 мин.

Растопить шоколадный крем и украсить им еще теплое печенье.



Творожные «звездочки» с шоколадной глазурью

200 г свежего творога, 200 г сливочного масла, 250 г пшеничной муки, 80 г сахара, 0,25 ч. ложки ванильного сахара, 6 ст. ложек тертого черного шоколада, сода, лимонная кислота, сахар.

Из муки, сахара, размягченного сливочного масла, соды (ее нужно предварительно погасить уксусом), лимонной кислоты и творога замесить крутое тесто.



Раскатать его 4–5 раз. Последний раз тесто раскатать слоем толщиной не более 5 мм и специальной формочкой вырезать из него звездочки. Положить их на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 200° С духовку. Выпекать до золотистого цвета.

Дать готовым «звездочкам» немного остыть, затем посыпать их ванильным сахаром.

На водяной бане растопить шоколад. Когда «звездочки» остынут почти полностью, покрыть их приготовленной шоколадной глазурью.



Печенье с корицей (австрийская кухня)

6 ст. ложек сливочного масла, 220 г муки, 110 г сахара, 2 яичных желтка, 1 яичный белок, 0,25 ч. ложки мелко нарубленной лимонной цедры, по 1 щепотке молотых корицы и гвоздики, 75 г бланшированного миндаля.

Из сливочного масла, муки, сахара, желтков, лимонной цедры, корицы и гвоздики замесить тесто. Раскатать тонким слоем и разрезать на прямоугольники 6 на 4 см (или меньшего размера). Смазать белком и в центр каждого прямоугольника поместить по половинке миндального ореха.

Выпекать в духовке 20 мин при температуре 170° С.



Банановый пирог

1–2 яйца, 100 г сахара, 1 стакан кефира, 4–5 бананов, 1,5 стакана пшеничной муки, 0,5 ч. ложки соды, ванильный сахар.



Яйца смешать с сахаром, затем добавить кефир. Бананы очистить, размять вилкой, добавить ванильный сахар, после этого добавить муку.

Готовое тесто должно быть достаточно густым, но таким, чтобы его можно было залить в форму, с последней порцией муки добавить соду. Массу выложить в смазанную маслом форму. Форму поставить в нагретую духовку и выпекать пирог на слабом огне. Пирог можно прослоить сметанным или заварным кремом.



Апельсиновый чай

3 л крепкого чая, 1 ст. ложка молотой гвоздики, 1 ч. ложка молотой корицы, 350 мл апельсинового сока, 80 мл лимонного сока, 250 г меда, ломтики апельсина или лимона.

Чай со специями прокипятить на маленьком огне в течение 5 мин, процедить. Добавить соки и мед, все смешать и хорошо прогреть.

Подавать в кружках, украсив ломтиками апельсина или лимона.



Крюшон со свежими фруктами

1 кг свежих зрелых фруктов, 1 стакан сахара, 1 л фруктового или ягодного сока, сок 1 лимона, 1 л газированной воды.

20 Мягкие яблоки, груши, сливы или другие фрукты промыть, нарезать ломтиками, удалив сердцевину,



сложить в крушонницу, слегка сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром. Поставить подготовленный крушон в прохладное место на 1–2 ч.

Перед подачей к столу добавить сок и газированную воду.



Лимонад из клюквы

150 г клюквы, 100 г сахара, 1 л газированной воды, кусочки лимонной цедры, лимонный сок.

Клюкву размять деревянной ложкой, сок процедить через марлю или отжать через соковыжималку, добавить сахар и газированную воду.

Для вкуса можно положить кусочки свежей лимонной цедры или отжать из лимона в напиток немного сока. Подавать со льдом сразу же.



Чайный пунш с фруктами и мятой

600 мл горячего чая, 175 г сахара, 300 мл апельсинового сока, 150 мл лимонного сока, 8 ягод клубники, 6 листиков мяты, 1 апельсин, 1 лимон, лед.

Лимон и апельсин нарезать небольшими ломтиками. Процедить чай и залить им сахар. Добавить апельсиновый и лимонный сок.

Когда смесь остынет, смешать ее с листиками мяты, ломтиками фруктов и кубиками льда.



Праздник взрослого



Восточный салат

600 г белокочанной капусты, 0,5 стакана растительного масла, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, сок 1 лимона, сахар, соль.

Белокочанную капусту нарезать кубиками и ошпарить кипятком. Нагреть в кастрюле растительное масло (но ни в коем случае не доводить до кипения!), положить туда щепотку красного перца, капусту, сахар, соль, влить лимонный сок и тщательно перемешать.

Дать салату постоять не менее 4 ч и только потом подать к столу.



Коктейль из мяса птицы

500 г отварного куриного мяса, 100 г свежих огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 4 ст. ложки водки.

Для соуса: 4 ст. ложки майонеза, 4 ст. ложки сметаны, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки острого томатного соуса, 1 лимон, сахар, соль.

Куриное мясо, очищенные от кожицы огурцы и яйца нарезать кусочками и залить их водкой. Подготовленные продукты выложить в бокалы, каждую порцию залить коктейльным соусом, закрыть фольгой и поместить в холодильник. Через 1 ч можно подавать к столу. Фольгу

огурца (неочищенного), в коктейль накапать несколько капель томатного соуса.

Приготовить коктейльный соус. Смешать все ингредиенты (корочку лимона натереть, из лимона выжать сок).



Салат из цветной капусты с яблоками и ревенем

300 г цветной капусты, 200 г кисло-сладких яблок, 80 г ревеня, 40 г листового салата, 20 г сахара, 150 г сметаны, укроп, соль.

Цветную капусту отварить в подсоленной воде и разобрать на мелкие кочешки. Яблоки и ремень очистить и тонко нарезать. Салат нашинковать. Все смешать, посыпать мелко нарезанным укропом, посыпать сахаром и солью. Залить сметаной. При подаче украсить зеленью.



Салат картофельный с вином

5 клубней картофеля, 1 небольшая луковица, 1 морковь, 100 мл белого сухого вина, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка 3%-го уксуса, чеснок, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать тонкими ломтиками. Морковь сварить отдельно и также нарезать ломтиками. Добавить мелко нарезанный лук, соль, перец и толченый чеснок по вкусу. Все перемешать и влить сухое вино. Примерно через 1 ч, когда вино

Блюда к именинам и крестинам



впитается, салат заправить уксусом и растительным маслом.



Салат из курицы и сыра

250 г жареного куриного мяса, 100 г сыра, 100 г отварного или консервированного зеленого горошка, 200 г сливок, 1 пучок зелени петрушки или укропа, уксус, хрен, соль.

Куриное мясо и сыр нарезать брусочками. Сливки взбить и заправить хреном, уксусом, солью, осторожно смешать с мясом и сыром, выложить в стеклянную вазу. Вокруг насыпать зеленый горошек. В середине поместить пучок зелени.



Рыбный салат

300 г отварной рыбы, 3 крупные луковицы, 200 г майонеза, растительное масло для жаренья.

На плоском блюде разложить небольшие кусочки отварной рыбы. Лук нарезать колечками и обжарить в растительном масле. На кусочки рыбы положить жареный лук (он должен быть горячим). Все залить майонезом.



Салат из сельди с грибами

350 г сельди, 250 г сметаны, 50 г сушеных грибов, 100 г репчатого лука, 2 яйца, 3%-й уксус, зелень, черный молотый перец, соль.

Сушеные грибы замочить, сварить в подсоленной воде и нарезать крупными кусками. Сельдь очистить от костей, нарезать небольшими кусочками. Репчатый лук мелко нарезать, обдать горячим уксусом. Яйца сварить вкрутую, очистить и мелко нарубить. Все подготовленные продукты смешать, добавить соль, перец, заправить сметаной.



Салат из копченой рыбы с грибами

По 200 г копченой рыбы и картофеля, 80 г маринованных грибов, 80 г растительного масла, зеленый лук, горчица.

Копченую рыбу очистить от кожи и костей и нарезать маленькими кусочками. Картофель отварить в мундире, очистить, нарезать кружочками. Маринованные грибы мелко нарезать.

Рыбу выложить на блюдо, сверху положить картофель и грибы, залить растительным маслом, взбитым с горчицей. Готовый салат украсить зеленым луком.



Салат из мяса с овощами и крабовыми палочками

300 г мяса, 300 г картофеля, 100 г свежих огурцов, 100 г зеленого салата, 50 г крабовых палочек, 3 яйца, 150 г майонеза, 20 г острого кетчупа, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить в подсоленной воде, обжарить на сковороде и нарезать небольшими кубиками.



Крабовые палочки измельчить. Огурцы нарезать брусочками. Зеленый салат измельчить. Яйца сварить вкрутую, очистить, мелко нарезать. Картофель отварить в мундире, очистить и нарезать кубиками.

Приготовленные продукты перемешать, добавить соль, перец, заправить майонезом и кетчупом.

Готовый салат украсить листьями зеленого салата.



Салат болгарский

100 г ветчины, 500 г отварного картофеля, 50 мл белого сухого вина, 50 г маслин, 50 мл растительного масла, 50 мл лимонного сока, зелень петрушки, соль.

Вареный картофель нарезать кружочками и, не давая остыть, залить белым вином. Маслины, петрушку и ветчину мелко нарезать. Приготовленные продукты смешать, добавить лимонный сок, соль, заправить растительным маслом.

Готовый салат украсить зеленью.



Жаркое по-гусарски (старинный рецепт)

1 кг говядины, сок 0,5 лимона, 90–100 г сливочного масла, 4 средние луковицы, 20 г пшеничной муки, 30 г черного хлеба, 1 яичный желток, черный молотый перец, соль.

Кусок говядины отбить тыжкой, смазать соком, выжатым из лимона, и поставить примерно на 1 ч в холодное место.



Мясо посыпать мукой и обжарить в масле. Затем влить немного кипятка, прикрыть крышкой и тушить мясо примерно 45 мин. Когда оно будет почти готово, вынуть на доску, дать немного остыть и сделать на нем глубокие надрезы. Вложить в них заранее приготовленный фарш.

К образовавшемуся соку добавить муку и нарезанную кольцами луковицу.

Когда лук станет мягким, влить 0,5 стакана кипятка, положить мясо, прикрыть крышкой и тушить еще 35–40 мин. Мясо целым куском выложить на блюдо. Отрезать куски на порции прямо на столе.

Приготовление фарша: луковицы мелко нарезать, довести до мягкости в масле (не зарумянивать). Добавить натертый черный хлеб, соль и перец по вкусу, перемешать и немного остудить. После этого ввести желток и все хорошо перемешать.



Филе печеное

500 г телятины или говядины (вырезки), 1 пучок зелени петрушки, 3 соленых огурца, 2 луковицы, 1 стакан мясного бульона, черный молотый перец, соль.

Зелень петрушки, соленые огурцы и лук мелко нарезать, посолить, посыпать черным молотым перцем и хорошо перемешать.

На противень выложить половину подготовленной смеси, сверху положить телячью или говяжью вырезку (куском), а на мясо выложить оставшуюся смесь. Влить мясной бульон и поставить примерно на 1 ч в предварительно разогретую духовку, время от времени поливая образующимся при запекании соусом.



Запеченное мясо нарезать ломтиками и залить соусом.



Телячьи отбивные по-милански

800 г телятины, 1 яйцо, 80 г сыра (желательно твердых сортов), 20 г сахара, 40–50 г сливочного масла, сок 0,5 лимона, зелень петрушки, соль.

Яйцо взбить. Сыр натереть на крупной терке и смешать с сахаром и солью.

Мясо разделить на отбивные, обмакнуть в яйцо, затем запанировать в смеси из сахара и сыра и обжарить с обеих сторон в масле.

Подавать горячими, сбрызнув лимонным соком и украсив веточками петрушки.



Тушеные свиные отбивные

750 г свиных отбивных котлет, 1 лавровый лист, 2–3 моркови, 100 мл белого вина, 1 ст. ложка томата-пюре, чеснок, соль.

Свиные котлеты посолить и слегка обжарить. Поместить половину котлет в неглубокую кастрюлю, добавив несколько зубчиков чеснока, измельченный лавровый лист и морковь, нарезанную кружочками.

Уложить сверху остальные котлеты, залить вином и 0,5 стакана горячей воды, разведя в ней томат-пюре, закрыть кастрюлю крышкой и тушить на слабом огне

около 30 мин. Готовые отбивные подавать с жареным картофелем.



Свиная корейка, запеченная с вином

1 кг свиной корейки, 100 мл белого вина; чеснок, уксус (или лимонный сок), черный молотый перец, соль.

Свиную корейку (с кожей) посолить, посыпать перцем и натереть истолченным чесноком, разведя его небольшим количеством уксуса или лимонного сока. Уложить мясо на противень, залить вином, добавить немного воды и зажарить в средненагретой духовке.

Подать готовое мясо целым куском, надрезав кожу в виде сеточки и удалив кости.



Маринованные цыплята

2 цыпленка (по 500 г), 1 стакан белого виноградного вина, 3 стакана ананасового сока, 0,5 ананаса, 2 банана, жир, черный молотый перец, соль.

Выпотрошить тушки 2 молодых цыплят и замочить на несколько часов в 3 стаканах сока ананаса и 1 стакане белого вина. Вынуть, дать маринаду стечь, посолить, положить в посуду, добавить 2–3 ст. ложки жира и поставить в духовку примерно на 40 мин, поворачивая и поливая соком, в котором цыплята мариновались. Вынуть цыплят, развести сок, оставшийся в посуде, соком от маринования, положить туда половину нарезанного куби-



ками ананаса и нарезанные кубиками бананы, добавить соль и черный перец. Поставить соус кипеть, пока он не загустеет.

Залить жареных цыплят соусом, украсить ломтиками лимона и подать к столу.



Куриные ножки с луком

6 куриных ножек, 6 средних луковиц, 1 ч. ложка молотого имбиря, 3 ст. ложки красного десертного вина, 4 ч. ложки сахара, растительное масло, 100 мл куриного бульона, соль.

Смазать куриные ножки маслом, обжарить до золотистого цвета. Раскалить другую сковороду, разогреть в ней масло, обжарить лук с имбирем, влить десертное вино, куриный бульон, добавить соль и сахар. Положить в этот соус куриные ножки и довести все до кипения. Затем убавить огонь до слабого и тушить до мягкости мяса. Переложить в миску. Обжарить оставшийся нарезанный лук до золотисто-желтого цвета, выложить его на куриные ножки.



Ломтики палтуса с грибами

600 г палтуса (можно взять треску), 5 ст. ложек лимонного сока, 250 г шампиньонов, 3 луковицы-шалот (можно взять 1 головку репчатого лука), 2 зубчика чеснока, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки оливкового масла, по 1 ч. ложке свежего тимьяна и розмарина, черный молотый перец, соль.



Сбрызнуть рыбу 3 ст. ложками лимонного сока и оставить постоять 10 мин. Грибы очистить и нарезать тонкими ломтиками. Лук и чеснок мелко нарубить. Ломтики палтуса посолить, поперчить, обвалять в муке.

Раскалить на большой сковороде масло, обжарить рыбу с обеих сторон в течение 4–5 мин. Снять со сковороды и поставить в теплое место.

В оставшемся от жаренья масле обжарить измельченные лук, чеснок и грибы. Смешать с зеленью и лимонным соком. Посолить, поперчить, выложить на куски рыбы и подавать к столу.



Рыба, тушенная в томате

500 г щуки (трески, ставриды, карася океанического), 2 моркови, 1 луковица, 30 г томата-пюре, 50 г растительного масла, 1 стакан рыбного бульона, 10 г сахара, лимонная кислота или 3%-й уксус, зелень петрушки и сельдерея, гвоздика, соль.

Подготовленные тушки рыбы обработать уксусом, или разведенной в небольшом количестве холодной воды лимонной кислотой, или соком лимона для удаления специфического запаха.

Морковь очистить, натереть на крупной терке. Луковицу нарезать кружочками. Петрушку и сельдерей нарубить. Овощи уложить в сотейник или глубокий противень, добавить растительное масло, рыбный бульон с томатом-пюре и слегка потушить.

Рыбу нарезать порционными кусками с кожей без костей, уложить на слой овощей, тушенных до полуготовности, чередуя слои рыбы со слоями овощей, посо-



лить и добавить гвоздику. После закипания сотейник или глубокий противень переставить в предварительно разогретую духовку и довести рыбу до полной готовности.



Бананы в сиропе из вина

2–3 спелых банана.

*Для сиропа: 200 мл красного вина (желательно бордо),
100 г сахара, корица.*

Из вина, сахара и корицы сварить сироп. В кипящий сироп опустить несколько очищенных и нарезанных кружочками бананов и сразу же снять посуду с огня.

Выдержать бананы в сиропе несколько часов. Подавать в креманках.



Яблочный пирог

*800 г яблок, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара,
2 ст. ложки лимонного сока, 1 стакан пшеничной муки,
2 ст. ложки виски, 1 ч. ложка молотой корицы, 0,5 ста-
кана овсяных хлопьев «Геркулес», 3 ст. ложки очищенных и
измельченных грецких орехов, соль.*

Яблоки очистить от кожицы, семян и нарезать дольками.

В сотейнике растопить третью часть масла, добавить яблоки, лимонный сок, орехи, половину сахара и 1 ст. ложку муки. Все перемешать и прогреть в течение 5 мин.

Добавить виски, корицу, немного соли и греть еще
32 1 мин. В миске смешать оставшиеся муку, масло,



сахар и «Геркулес». В результате должна получиться довольно крупная крошка.

Яблочную смесь уложить в форму, засыпать полученной крошкой и выпекать в хорошо разогретой духовке 35–40 мин.



Яблочный пирог по-испански

Для теста: 250 г пшеничной муки, смешанной с разрыхлителем, молотая корица, 0,5 стакана сахарной пудры, мелко натертая цедра и сок 1 лимона, 2 яйца, 3 ст. ложки сладкого хереса, 0,5 стакана оливкового масла.

Для начинки: 500 г зеленых яблок.

В глубокой миске смешать муку, корицу, сахарную пудру и лимонную цедру. Сделать углубление в центре и постепенно добавлять туда взбитые яйца, херес, оливковое масло и сок лимона, постоянно размешивая, пока не образуется однородная масса.

Яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать на кубики. Выложить яблоки на тесто и перевернуть в форму, смазанную маслом. Выпекать в духовке, нагретой до 180° в течение 40–45 мин до образования румяной корочки. Пирог вынуть из духовки, немного остудить, перевернуть на блюдо и остудить окончательно.



Французский яблочный пирог

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 ч. ложка сахарной пудры, 4 ст. ложки маргарина.

Блюда к именинам и крестинам



Для начинки: 1 кг яблок, тертая цедра и сок 1 лимона, 4 ст. ложки абрикосового варенья.

Муку просеять и смешать с сахарной пудрой, добавить маргарин и вымесить тесто до состояния, похожего на хлебные крошки. Долить воды — до консистенции мягкого теста. Раскатать тесто на доске, слегка присыпанной мукой, и положить его в круглую форму. Выпекать 10 мин в духовке, разогретой до 180° С.

Приготовить начинку. Очистить яблоки (три яблока отложить), удалить сердцевину, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю. Добавить немного маргарина и 2 ст. ложки воды. Накрыть крышкой и оставить на небольшом огне примерно на 15 мин, пока яблоки не станут мягкими. Положить тертую цедру лимона и 3 ст. ложки абрикосового варенья. Тушить еще 15 мин, пока яблочная масса не загустеет.

Переложить начинку на пирог и остудить. Очистить отложенные яблоки и также тонко нарезать их ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Выложить ломтики по краю пирога и в центре. Сбрызнуть пирог лимонным соком и снова поставить в духовку на 30–40 мин, пока верх пирога не подрумянится. Разогреть оставшееся варенье и покрыть им пирог.

Подавать холодным или горячим с нежирными сливками, посыпанными корицей.



Швейцарский яблочный пирог

100 г пшеничной муки, 50 г крахмала, 1 ч. ложка разрыхлителя, 2 яйца, 2 ст. ложки ванильного сахара, 75 г сахара и 4 ст. ложки сахара, 100 г рубленого фундука, 100 г изюма, 3 ст. ложки рома, 750 г терпких яблок, 50 г



толченых сухарей, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка молотой корицы, по 1 щепотке молотой гвоздики, кардамона и имбиря, масло для смазывания формы.

Выложить форму алюминиевой фольгой и хорошо смазать маслом. Орехи смешать с сахаром и высыпать на фольгу.

Изюм промыть в горячей воде, вымочить в роме. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, смешать с толчеными сухарями, тертой цедрой, пряностями, размоченным в роме изюмом и уложить поверх орехов.

Духовку нагреть до 180° С. Масло с сахаром, ванильным сахаром и яйцами взбить в пену. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и хорошо перемешать. Тесто распределить по яблочной массе, разровнять и выпекать пирог 1 ч.

Дать пирогу немного остыть, перевернуть и снять фольгу.



Пирог «Удивляйтесь, гости!»

Для теста: 2 стакана белой фасоли, 2 стакана сахара, 10 яиц, 1 стакан белых молотых сухарей, 5–6 ядер грецких орехов, 1 щепотка соли, ванилин, масло для смазывания формы.

Для крема: 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахара, ванилин, 1 ст. ложка рома или ликера.

Фасоль замочить на несколько часов, затем сварить так, чтобы она была уже не твердой, но и не мягкой. Воду слить, фасоль остудить и пропустить через мясорубку.

Аккуратно разбить яйца, отделив желтки от белков. Белки поставить на холод, а желтки растереть с сахаром до бела. Положить в желтковую массу молотую фасоль, посолить и хорошо перемешать получившееся тесто.



Подготовить форму: смазать ее маслом и положить на дно промасленную бумагу. Духовку нагреть.

Взбить в крепкую пену белки с ванилином и осторожно перемешать с фасолевым тестом, всыпая понемногу молотые сухари. Перемешанную осторожными движениями массу вылить в форму и поставить выпекаться. Это займет 40–45 мин при 200° С.

Готовый остывший корж (бумагу со дна надо снять, пока корж горячий) очень осторожно разрезать горизонтально на три части острым тонким ножом, стараясь, чтобы он как можно меньше крошился. Каждую часть сбрызнуть ромом, смазать кремом, приготовленным из сметаны, взбитой с сахаром, и сложить вместе.

Верх пирога украсить кремом и половинками грецких орехов.



Фруктово-творожный торт

1 кг абрикосов или других свежих или консервированных фруктов, 50 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 1 щепотка соли, 3 яйца, 500 г нежирного творога, 150 г йогурта, тертая цедра 2 лимонов, 75 г манной крупы, 2 ч. ложки разрыхлителя, 40 г молотого миндаля, жир для смазывания формы, сахарная пудра.

Абрикосы обдать кипятком, немного остудить и снять кожицу. Удалить косточки, мякоть нарезать мелкими кубиками. Маргарин комнатной температуры смешать с сахаром, солью, яйцами, творогом, йогуртом и тертой лимонной цедрой. Всыпать смешанную с разрыхлителем манную крупу.

Добавить мелко нарезанные абрикосы и все тщательно перемешать.



Разъемную форму смазать жиром, посыпать 1 ч. ложкой молотого миндаля, выложить в нее творожную массу и разровнять. Сверху посыпать оставшимся миндалем. Выпекать при 175° С около 1 ч.



Торт песочный с творожно-фруктовым кремом

0,75 стакана пшеничной муки, 2 ст. ложки сахара, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, тертая цедра 1 лимона, по 1 щепотке соды и соли, панировочные сухари или толченое печенье.

Для крема: 400 г творога, 150 г сахара, 1 ст. ложка лимонного или 2 ст. ложки апельсинового сока, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 2–3 апельсина или 250 г фруктового компота (яблочного, грушевого, абрикосового), 100 мл молока, 3 ч. ложки желатина, 3 ст. ложки воды, 1 стакан 35%-х сливок.

Для украшения: 50–100 г шоколада.

Размягченное масло взбить с сахаром. Добавить, продолжая взбивать, яйцо, тертую лимонную (апельсиновую) цедру, сметану и смешанную с содой и солью муку.

Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или толченым печеньем, разровнять. Выпекать в заранее прогретой духовке на среднем огне 25–30 мин и остудить, не вынимая из формы.

Приготовить крем. Творог смешать с небольшим количеством молока. Добавить сахар, тертую лимонную или апельсиновую цедру, нарезанные на кусочки фрукты, замоченный и разведенный в небольшом количестве воды желатин. В последнюю очередь ввести взбитые сливки.

Творожный крем выложить на песочный корж в форму. Посыпать сверху тертым шоколадом и поста-



вить в холодильник. Торт лучше приготовить накануне подачи к столу, чтобы творожный крем успел застыть.

Вместо фруктов в крем можно положить малиновый джем, клубничное или смородиновое варенье. Сахар добавить по вкусу.



Медовик на сметане

1 кг пшеничной муки, по 250 г меда, сахара и сливочного масла, 200 мл пива, 6 яиц, 2 стакана сметаны, 100 г измельченных орехов, по 1 ч. ложке молотой корицы и соды.

У яиц аккуратно отделить белки от желтков. Растереть масло с сахаром и желтками. Влить еще теплый сваренный с корицей мед и снова растереть, добавить сметану, стакан пива, всыпать муку, соду, вымешать до густоты сметаны и растирать до появления пузырьков. Затем вымешать с пеной взбитых белков и измельченными орехами.

Выпекать сначала в теплой духовке (190° С), когда тесто подойдет – в горячей (200° С) – в течение 1 ч. Вынимать из формы холодным.



Лимонный крюшон

1 бутылка белого вина или шампанского, 10–12 кусочков сахара, 1 лимон, колотый пищевой лед.



Кусочками сахара стереть цедру с лимона, выжать из лимона сок, добавить несколько кусочков льда и все это залить вином.

Можно приготовить крюшон иначе: между дольками лимона положить кусочки сахара. Когда сахар пропитается соком лимона, положить его в крюшонницу и залить вином.



Крюшон огуречный с вином

800 мл белого виноградного вина, 100 мл коньяка, 1–2 бутылки газированной воды, 300 г свежих огурцов, 1 стакан сахарной пудры.

Огурцы (вместо целых огурцов можно взять кожицу) вымыть и нарезать кубиками. Положить в крюшонницу, засыпать сахарной пудрой и выдержать на холоде примерно 2–3 ч.

Влить коньяк и вино и настаивать еще 1–2 ч.

Перед подачей влить газированную воду.



Боуль ягодный

1 кг любых свежих или консервированных ягод, 200 г сахара, 100 мл коньяка, 5 стаканов виноградного сока, 1 стакан лимонного сиропа, 1–1,5 стакана минеральной воды.

Ягоды положить в сосуд для боуля и пересыпать сахаром, сбрызнуть коньяком и залить виноградным соком, чтобы он покрыл ягоды.

Смесь слегка перемешать и поставить на 1 ч в холодное место. Затем влить оставшийся холодный

Блюда к именинам и крестинам



сок и сироп и снова поставить на холод. Перед подачей добавить минеральную воду.



Освежающий пунш

2 стакана коньяка, 750 мл красного столового вина, 500 мл минеральной воды, немного цедры лимона, 75 г сахара, сок 1 лимона и 1 апельсина.

Смешать сахар, лимонный, апельсиновый соки и коньяк, добавив цедру лимона. Настаивать 1–2 ч. Процедить и влить красное столовое вино и минеральную воду.



Лимонный пунш

400 г вишневой наливки, 2 лимона, 2 л белого вина, 600 г сахара.

Замочить в наливке цедру лимонов и оставить на 1 сутки. Сахар развести в вине. На следующий день наливку процедить и смешать с сахарным сиропом. Подавать холодным.

КРЕСТИНЫ



Молочная рисовая каша

200 г рисовой сечки, 50 г сливочного масла, 400 мл воды, 520 мл молока, 40 г сахара, соль.

Крупу перебрать, удалить примеси, промыть в большом количестве воды или предварительно замочить в холодной воде, что ускорит развариваемость зерен. Воду вскипятить в кастрюле, добавить соль и всыпать крупу. Варить в открытой посуде, периодически помешивая, до загустения. Затем влить горячее молоко, добавить сахар, довести до кипения. Варить 2 ч. Готовую кашу подавать с молоком и маслом.



Каша «пуховая»

2 стакана гречневой крупы, 2 яйца, 4 стакана молока, 30–40 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 1 стакан 35%-х сливок, 3 ст. ложки сахара, соль.

Гречневую крупу перетереть с 2 сырыми яйцами, разложить на противне и высушить в духовке. Сварить на подсоленном молоке рассыпчатую кашу, добавить масло и, когда она остынет, протереть ее через сито на блюдо.



Приготовить заправку. Сливки вскипятить с сахаром, взбить желтки, размешать их с остывшими сливками, поставить на огонь и нагревать, помешивая, до загустения.

Кашу разложить по тарелкам и перед подачей полить заправкой.



Молочная каша из смеси круп с морковью

По 0,5 стакана риса, гречневой и перловой крупы, 2 ст. ложки изюма, 4 моркови, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 стакана воды, соль, сахар.

Крупы перебрать, промыть и замочить в холодной воде на 1–2 ч. Изюм перебрать, промыть, морковь очистить, нашинковать соломкой.

В кипящую соленую воду положить замоченную крупу (вместе с водой), морковь, довести до кипения, варить 5–6 мин, добавить сахар, изюм, молоко, снова довести до кипения и варить на очень слабом огне 20–25 мин. Подавать со сливочным маслом.



Бабушкины пироги

Для теста: 1 кг пшеничной муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

42 Из муки, молока (воды) и дрожжей приготовить опару: примерно $\frac{4}{5}$ всего количества молока (воды)



подогреть до 30° С, затем влить в него разведенные в небольшом количестве молока или воды дрожжи. После этого добавить половину количества муки, немного сахара, замешать тесто и поставить его в теплое место на 1,5–2 ч для брожения. Объем опары должен увеличиться в 2–3 раза, а потом начать уменьшаться, что и является признаком готовности опары. После этого добавить в тесто оставшуюся часть теплого молока (воды), растворенную соль, яйца, сахар и замешивать тесто, пока оно не станет гладким, эластичным и не будет легко отлипать от рук и стенок посуды. Потом ввести масло и продолжать замес. Затем тесто еще на 1,5–2 ч поставить для брожения в теплое место.



Сдобный пирог с рыбой

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 3–4 яйца (1 яйцо для смазывания пирога), 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 50 г сахара, 10–15 г соли.

Для начинки: 1 кг рыбы, 3 луковицы, 5 клубней картофеля, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Для смазывания: 50 г растительного масла.

Рыбу очистить, освободить от внутренностей и костей, нарезать небольшими кусочками.

Дрожжевое тесто приготовить опарным способом, разделить его пополам. Одну половину раскатать пластом и выложить на смазанный маслом противень.

На тесто положить ряд нарезанного толстыми колечками репчатого лука, сверху – ряд кусочков рыбы. Посолить, поперчить. Картофель очистить, нарезать кружками и накрыть ими слой рыбы. Снова посолить.



Посыпать пряностями и мелко нарубленной зеленью. Вторую половину теста раскатать в пласт, несколько меньший по размеру, чем нижний, и накрыть им пирог. Смазать растительным маслом. Выпекать в течение 30–45 мин.



Творожные булочки

Для теста: 2,5 стакана пшеничной муки, 20–25 г дрожжей, 100 мл теплого молока, 50 г сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла, 1 яичный белок для смазывания, соль.

Для начинки: 230–250 г творога, 2 яйца, 2 ст. ложки сливочного масла, 50 г сахара, 1,5 ч. ложки тертой лимонной цедры, ванильный сахар, соль.

Приготовить опару (см. рецепт «Бабушкины пироги», с. 42–43), дать ей подняться. Добавить теплое молоко, сахар, муку (постепенно), яйцо, соль и растопленное сливочное масло. Вымешивать до тех пор, пока тесто не начнет отлипать от ложки, затем накрыть полотняной салфеткой или крышкой и поставить в теплое место для расстойки.

Приготовить творожную начинку следующим образом. Растереть добела сливочное масло, у яиц белки осторожно отделить от желтков и взбить с небольшим количеством сахара в густую пену.

Творог протереть через сито, смешать с подготовленным маслом, белками, желтками, тертой цедрой, солью и ванильным сахаром.

Подошедшее тесто раскатать пластом толщиной не более 1,5 см и разрезать его на небольшие квадраты. Положить их на смазанный маслом противень. На середину каждого квадрата выложить по 1–1,5 ч. ложки



начинки, посыпать ее оставшимся сахаром. Края теста подтянуть кверху и защипать в центре булочек. Поставить булочки в теплое место для расстойки, смазать взбитым белком и выпекать в духовке, разогретой до 210° С, около 15–20 мин.



Творожные плюшки с изюмом

250 г пшеничной муки, 250 г свежего нежирного творога, 300 г сливочного масла, 125 г изюма, 1 ч. ложка ванильного сахара, 1 ч. ложка разрыхлителя, 50 г молотого фундука, 1 ч. ложка молотой корицы, 2 ст. ложки сахара, соль.

Для лимонной глазури: 150–160 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки лимонного сока.

Творог выложить в сито и дать стечь жидкости. Добавить 250 г нарезанного мелкими кусочками (или стружкой) сливочного масла, соль, ванильный сахар, муку, смешанную с разрыхлителем. Замесить эластичное тесто: сначала при помощи миксера, затем — руками (предварительно обсыпанными мукой).

Завернуть подготовленное таким образом тесто в пергамент или кальку и поставить в холодное место примерно на 1 ч. На присыпанной мукой поверхности раскатать выстоявшееся тесто в пласт. Оставшееся масло растопить, слегка охладить и намазать им тесто.

Изюм хорошо промыть в горячей, затем холодной воде, ошпарить кипятком, обсушить. Смешать с молотыми орехами, сахаром, корицей и распределить по тесту. Скатать его в плотный рулет и нарезать смоченным водой ножом поперечными ломтиками толщиной около 2–2,5 см.

Переложить подготовленные плюшки на смазанный маслом противень и выпекать в разогретой до



200° С духовке до зарумянивания (примерно 25–30 мин).

Приготовить глазурь. Сахарную пудру и лимонный сок растереть до состояния однородной массы и полученной глазурью намазать еще теплые плюшки. Выложить их на разделочную доску или блюдо и дать остыть.



Плюшки с корицей

3 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 70 г сахара, 75 г масла или маргарина, тертая цедра 1 лимона, 30 г дрожжей, 1 щепотка соли.

Для начинки: 3–4 ст. ложки растопленного масла, 0,5 стакана сахара, 2 ч. ложки молотой корицы.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить опарное тесто и поставить его подниматься. Во время подъема дважды обмять тесто.

Подошедшее тесто тонко раскатать, смазать растопленным маслом, посыпать смесью сахара с корицей, свернуть в тугой рулет. Разрезать рулет поперек на куски шириной 2–3 см. Один конец получившихся кусочков зашипать. Положить булочки на смазанный маслом лист открытым срезом вверх и после расстойки смазать яйцом.

Булочки можно разделить иначе. Для этого из тонко раскатанного теста нарезать небольшие прямоугольники, смазать маслом, посыпать сахаром с корицей, свернуть маленькие рулетики, сложить их вдвое, концы рулетиков зашипать, а середину надрезать острым ножом. Вывернуть рулетики так, чтобы слои теста с начинкой оказались сверху, и переложить на смазанный маслом противень.

Выпекать плюшки в горячей духовке на среднем огне

Готовые плюшки выложить на пирожковую доску и накрыть салфеткой, чтобы они остывали постепенно и не черствели.



Булочки с изюмом и миндалем

3–3,5 стакана пшеничной муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, 100 г сливочного масла или маргарина, 5 ст. ложек сахара, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки кардамона или 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 100–150 г изюма, 1 яйцо для смазывания, рубленый миндаль для украшения.

Дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, добавить теплое молоко и половину количества муки, замесить опару и поставить ее подниматься. Когда опара подойдет, соединить ее с кардамоном (или тертой лимонной цедрой), солью, взбитым с оставшимся сахаром, яйцом и маслом. Небольшими порциями ввести оставшуюся муку, в конце замешивания всыпать промытый и обсушенный изюм. Вымесить гладкое тесто и поставить подниматься в теплое место. Во время подъема тесто 2–3 раза обмять. Из хорошо подошедшего теста сформовать маленькие круглые булочки, выложить их на смазанный маслом противень и дать расстояться 20–25 мин. Смазать подошедшие булочки взбитым яйцом, посыпать рубленым миндалем и выпекать в заранее разогретой до 220° С духовке примерно 15–20 мин.



Рогалики с орехами и медом

3,5 стакана пшеничной муки, 30 г дрожжей, 250 мл молока, 0,5 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного

Блюда к именинам и крестинам



масла или маргарина, 2 яичных желтка и 2 яйца для теста, 1 яйцо для смазывания, соль.

Для начинки: 150 г растертых орехов, 6 ст. ложек сметаны или молока, 5–6 ст. ложек бисквитных крошек или толченого печенья, 0,5 стакана сахарной пудры, 40 г меда, ванилин.

Масло растереть с сахарной пудрой, добавить яичные желтки, яйца, все перемешать. Затем всыпать муку, соль, дрожжи, разведенные в теплом молоке, замесить тесто, тщательно вымесить его и поставить в теплое место для подъема.

Приготовить начинку. Растертые орехи залить сметаной, добавить бисквитную крошку или толченое печенье, жидкий мед, сахарную пудру, ванилин, все хорошо перемешать.

Подошедшее тесто выложить на пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на две части. Каждую часть раскатать в пласт, нарезать ромбиками, которые смазать ореховой начинкой, свернуть по диагонали и немного согнуть. Выложить рогалики на смазанный маслом противень и оставить, накрыв салфеткой, для расстойки. Рогалики смазать взбитым желтком и выпекать в горячей духовке 15–20 мин.



Булочки с вареньем

6 стаканов пшеничной муки, 1,25–1,5 стакана молока, 0,5 стакана сахара, 3 яичных желтка, 1 яйцо, 120 г растопленного сливочного масла, 30 г дрожжей, тертая цедра 1 лимона.

Для начинки: густое варенье.

Для смазывания: 1 яйцо.

48 Для посыпки: сахарная пудра.



Из теплого молока, 1 стакана муки и дрожжей, прибавив 1 ст. ложку сахара, приготовить опару и дать ей подняться.

Затем в опару добавить растертые с сахаром желтки и яйцо, соль, растопленное масло или маргарин, тертую цедру и оставшуюся муку, замесить тесто, хорошо его выбить. Тесто накрыть салфеткой и поставить в теплое место подниматься.

Готовое тесто раскатать в тонкий пласт на посыпанной мукой доске, нарезать на четырехугольники, на середину каждого положить немного густого варенья, защипать края и сформовать булочки.

Переложить булочки на обильно смазанный маслом противень, дать расстояться, затем смазать яйцом, чтобы булочки не слипались при выпекании.

Печь в заранее нагретой духовке на среднем огне 15 мин.

Готовые булочки выложить на пирожковую доску или блюдо и посыпать сахарной пудрой.

По этому рецепту можно выпекать булочки с другими начинками: спелыми и очищенными от косточек и семян фруктами и ягодами, например клубникой, сливой, черешней, абрикосами; орехами и изюмом, проваренными в молоке и смешанными с сахаром и тертыми бисквитными сухарями; толченым маком с сахаром и лимонной цедрой, а также творогом, растертым с сахаром, яйцами, сметаной и изюмом.



Ватрушки

3,5 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки сахара, 75 г сливочного масла, 30 г дрожжей, соль.

Для начинки: 500 г творога, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки сметаны, 2 яйца, 2 ст. ложки рас-



топленного масла, тертая цедра 1 лимона или ванилин.

Для смазывания: 1 яйцо.

Приготовить опарное тесто и разделить его на небольшие булочки. Положить их на смазанный маслом лист на расстоянии 4 см друг от друга.

Приготовить начинку. Яйца взбить с сахаром, добавить творог, сметану, масло, можно прибавить 1 ст. ложку муки, заправить лимонной цедрой или ванилином.

После расстойки посередине булочек донышком маленького стаканчика сделать углубление и заполнить его творожной начинкой. Затем смазать ватрушки яйцом и выпекать в нагретой духовке на среднем огне 15 мин.



Пирог с капустой и мясом из «всплывающего» теста

4 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 200 г маргарина, 3 яйца, 30–40 г дрожжей, 1 ст. ложка сахара, соль.

Для начинки: 500 г свежей белокочанной капусты, 300–400 г мяса (мякоти), 2–3 средние луковицы, 2–3 ст. ложки растительного масла, 2–3 ст. ложки топленого животного жира, черный молотый перец, соль.

Дрожжи растереть с сахаром, добавить теплое молоко и разболтанные яйца. Смесь вылить в миску с мукой, размешанной с солью. Сюда же сразу влить растопленный и немного охлажденный маргарин, замесить тесто, накрыть его салфеткой и поставить на 5–10 мин в теплое место.

В большую посуду налить теплую воду (температура воды должна быть немного выше комнатной), положить в нее тесто, скатанное в шар, и оставить его в воде до тех пор, пока оно не всплывет.



Всплывшее (а значит, подошедшее) тесто вынуть из воды и дать ей стечь. Положить тесто обратно в миску, накрыть салфеткой и поставить в теплое место для подъема на 20 мин.

Для начинки мелко нашинкованную капусту отваривать 5 мин в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и остудить. Лук мелко нарезать и поджарить на растительном масле, смешать с капустой, посолить, добавить перец. Мясо пропустить через мясорубку, немного обжарить в раскаленном жире, потушить под крышкой 10–15 мин, слить образовавшийся сок и остудить, затем смешать с капустой и луком.

Расстоявшееся тесто разделить на две части. Один кусок разложить ровным слоем на смазанном маслом листе, выложить начинку, разровнять ее. Края теста загнуть на начинку, затем накрыть ее другим куском теста. Края пирога тщательно защипать, сверху проколоть в нескольких местах вилкой для выхода пара. Выпекать в горячей духовке на немного большем, чем средний, огне 30–40 мин.



Яичные трубочки с говядиной

300 г говядины (мякоти), 2–3 средние луковицы, 8 яиц, 100–120 г майонеза, растительное масло, черный молотый перец, соль.

Взбить сырые яйца, как для омлета, но без добавок. Посолить. Из взбитой яичной массы поджарить блины-яичницы, стараясь сделать их как можно тоньше. Готовые блины, пока не остыли, свернуть в плотные трубочки и охладить.

Говядину нарезать тонкой соломкой, быстро обжарить ее на очень горячей сковороде на растительном масле. Мясо должно быть сочным!



Репчатый лук нарезать полукольцами и обжарить на растительном масле до золотистого цвета. Остывшие яичные трубочки нарезать тонкой соломкой. Все подготовленные продукты перемешать, посолить, поперчить и заправить майонезом.



Салат из яиц, шампиньонов и крабовых палочек

5–6 яиц, 1 упаковка крабовых палочек (100 г), 1 банка консервированных шампиньонов, 150 г майонеза, 2–3 ст. ложки растительного масла, зелень петрушки, соль.

Яйца сварить вкрутую, нарезать дольками и уложить на блюдо. Крабовые палочки нарезать кубиками, слегка обжарить в масле, посыпав солью по вкусу, и охладить. Консервированные шампиньоны нарезать тонкой соломкой и обжарить на той же сковороде, где жарились крабовые палочки. Уложить остывшие продукты между дольками яиц, полить сверху майонезом и украсить веточками петрушки.



Салат из моркови и кукурузы

700 г кукурузы в початках или 1–2 банки консервированной, 7 шт. моркови, 5 помидоров, 6–7 листьев салата, 4–5 ст. ложек растительного масла, соль.

Кукурузу отварить, остудить, отделить зерна, добавить отваренную и нарезанную мелкими кубиками морковь, посолить и уложить горкой в салатник.

Вокруг разместить ломтики помидоров, кубики или кружочки моркови, листья салата, полить маслом.



**Салат из квашеной капусты
с маринованными огурцами**

100 г квашеной капусты, 1 морковь, 2 маринованных огурца, 1 луковица, 1 корень хрена, 100 г майонеза.

Смешать квашеную капусту, натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанные маринованные огурцы и лук, добавить по вкусу тертый хрен и майонез.



**Салат из свеклы
и яблок с чесноком**

2 небольшие вареные свеклы, 2 яблока, 3–4 зубчика чеснока, 100 г майонеза, сахар, соль.

Свеклу и яблоки натереть на крупной терке, смешать с мелко нарубленным чесноком, добавить сахар и соль, заправить майонезом.



Сельдь под «шубой»

2 сельди, 1 свекла, 2 луковицы, 1 банка (300 г) майонеза.

Сельдь очистить, удалить хребтовую часть и мелкие косточки, нарезать на кусочки. Отварную свеклу



очистить, разрезать пополам и каждую половину нарезать тонкими широкими ломтиками. Лук очистить, нарезать тонкими кружочками, разобрать на кольца. Селедочницу выложить одним слоем ломтиков свеклы, сверху положить нарезанный лук, а на него — кусочки сельди. Сверху снова положить ломтики свеклы, засыпать все кольцами лука и залить майонезом.



Салат из рыбы с картофелем

200 г рыбы (трески, минтая), 400 г отварного картофеля, 50 г зеленого лука, 100 г майонеза, 100 г сметаны, зелень укропа, специи, соль.

Картофель нарезать кубиками. Рыбу посолить, отварить в небольшом количестве воды со специями или обжарить в растительном масле, разделить на кусочки.

Лук мелко нарезать. Все хорошо перемешать, заправить майонезом, смешанным со сметаной, посыпать зеленью укропа.



Салат из копченой рыбы с сырой морковью

200 г копченой рыбы (без костей), 2 клубня картофеля, 1 морковь, 100 г сметаны или майонеза, черный молотый перец, соль.

Картофель сварить в мундире, остудить, очистить и нарезать мелкими кубиками, натереть на крупной терке сырую морковь, мелко нарезать или нарубить

рыбу. Все продукты смешать со сметаной или майонезом, заправить солью и перцем.



Салат мясной с сыром и яйцом

300 г отварной говядины, 300 г тертого сыра, 2–3 сваренных вкрутую яйца, 1 большая луковица, 30 г сливочного масла, 180 г майонеза, зелень.

Лук мелко нарубить и пассеровать на сливочном масле до готовности. Отварное мясо нарезать мелкими кубиками, соединить с охлажденным пассерованным луком, тертым сыром, рублеными яйцами, перемешать, заправить майонезом. При подаче посыпать измельченной зеленью.



Салат «Деликатесный»

200 г отварной говядины, 100 г чернослива, 2 луковицы, 150 г майонеза.

Вареную говядину нарезать мелкими кубиками, добавить нашинкованный лук, размоченный чернослив (без косточек), нарезанный кубиками. Салат заправить майонезом.



Говядина, тушенная под цитрусовым соусом

1 кг говядины, 100 г шпика, по 100 г репчатого лука и моркови, 1 ст. ложка крахмала, 2 апельсина, 100 мл апельсинового сока, соль.



Мякоть говядины нарезать некрупными кусочками. Положить в посуду, добавить измельченные лук, морковь и свиной шпик, нарезанный мелкими брусочками. Залить свежавыжатым апельсиновым соком, посолить и поставить в холодное место на 2–4 ч. После этого посуду со всем содержимым поставить на слабый огонь и тушить 2–3 ч. Готовое мясо вынуть, соус процедить и выпарить до половины объема, заправить разведенным картофельным крахмалом (1 ч. ложка на 50 мл воды), положить апельсиновую цедру (с 1 апельсина), предварительно обваренную кипятком и нарезанную тонкой соломкой, прокипятить. Перед подачей добавить в соус апельсиновый сок. Этим соусом залить мясо и прогреть.



Тушеное мясо под майонезом

600 г говядины, 1–2 луковицы, 50–80 г тертого твердого сыра, 100 г майонеза, черный молотый перец, соль.

Порционные куски говядины (по 100–150 г) отбить, уложить на большую сковороду, посыпать солью, перцем. Покрыть мясо нарезанным луком, тертым сыром, залить майонезом (можно сметаной). Запекать в духовке в течение 1 ч.



Запеченная свинина

1 кг свинины, 1 стакан белого вина, по 1 ч. ложке черного молотого перца и корицы, 2 луковицы, 4 помидора, 4 сладких яблока, 1 корень пастернака, 1 стакан оливкового масла, порошок гвоздики, майорана, лаврового листа, соль.



Наколоть вилкой во многих местах кусок свинины от окорока и залить стаканом белого вина, в которое положить по 1 ч. ложке молотого черного перца и корицы, добавить немного порошка гвоздики, майорана, лаврового листа, соль и оставить на 1 ч. На противень положить нарезанный лук, очищенные и нарезанные ломтиками помидоры, яблоки и корень пастернака. На овощи положить мясо и залить оливковым маслом.

Запекать в умеренной духовке около 2,5 ч, переворачивая время от времени.



Свинные отбивные с чесноком

500 г свинных отбивных котлет, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка жира, черный молотый перец, соль.

Отбить деревянным молотком свинные котлеты без реберных костей и сделать на каждой несколько надрезов. Подготовленные котлеты посолить, посыпать перцем, запанировать в сухарях и поджарить в подходящей кастрюле. Готовые котлеты переложить на тарелку, а в оставшемся жире припустить несколько истолченных зубчиков чеснока. Положить мясо снова в кастрюлю, накрыть крышкой и тушить в течение 8–10 мин на слабом огне.



Курица с чесночным соусом

1 курица средней величины, 10 зубчиков чеснока, соль.



Потрошеную курицу вымыть в холодной воде, положить в кастрюлю, залить кипятком, накрыть крышкой и поставить варить. При варке снимать пену. Когда курица будет готова, вынуть ее из кастрюли, слегка посолить, нарезать на порционные куски и уложить в глубокую посуду. Чеснок тщательно истолочь, развести куриным бульоном и посолить. Этой подливкой залить птицу. Подливку можно подать отдельно в соуснике.



Тушеный цыпленок в сметане

1 цыпленок, 2 ст. ложки топленого масла, 8–10 мелких луковиц, 100 г свежих грибов, 1 стакан белого сухого вина, 100 г сметаны, 1 лимон, зелень петрушки, черный молотый перец, соль.

Выпотрошить и промыть тушку цыпленка, нарезать кусками. Потушить в топленом масле целые мелкие головки лука и перебранные, промытые мелкие грибы. Положить куски цыпленка в подходящую посуду, добавить соль, черный перец, влить белое вино. Плотно закрыть посуду крышкой и тушить на слабом огне, пока мясо не станет мягким. Перед тем как снять с огня, добавить сметану.

Подавать горячим, украсив ломтиками лимона и веточками зелени петрушки.



Рыба, запеченная с помидорами

750 г рыбы, 500 г помидоров, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки растительного масла, сок 1 лимона, черный молотый

перец, зелень петрушки, соль, жир для смазывания сковороды.



На смазанную жиром сковороду положить слоями куски рыбного филе, сбрызнуть их соком лимона, посолить, сверху выложить слой помидоров, нарезанных ломтиками, на них еще слой рыбного филе. Верхний слой рыбы также сбрызнуть соком лимона, посолить и поперчить.

Лук мелко нарубить и смешать с яйцами, молоком, мукой и растительным маслом. Полученной массой залить верхний слой рыбы. Сковороду поставить в духовку, помидоры с рыбой запечь до образования румяной корочки.

При подаче посыпать зеленью петрушки.



Слива в красном вине

500 г сливы, 100 мл красного вина, 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 1 ст. ложка жареного миндаля, молотая корица.

Удалить из слив косточки. Смешать красное вино с сахаром, корицей и гвоздикой, залить сливы и прогреть 10 мин на слабом огне. Остудить и подать со взбитыми сливками и миндалем.



Яблоки печеные с творогом

4 больших яблока, 200 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка манной крупы, 1–2 ст. ложки изюма или толченых орехов, сахар, ванилин или корица, сливочное масло для смазывания формы.

Блюда к именинам и крестинам



Яблоки разрезать пополам, осторожно вынуть сердцевину, формую яблоки в виде блюдечка.

Творог смешать с яйцом, сахаром, изюмом (орехами), щепоткой ванилина или корицы и манной крупой.

Подготовленной массой начинить яблоки, поместить их в смазанную маслом огнеупорную форму и запечь в духовке, не давая яблокам расплыться.

Подавать с молоком или сливками.



Фруктовый салат

500 г кураги, 7 бананов, 1 стакан изюма, 1 ч. ложка корицы, лимонный сок.

Залить курагу холодной водой и оставить на несколько часов. Бананы очистить, нарезать кружочками, сбрызнуть лимонным соком, чтобы не потемнели.

Перемешать курагу, бананы, изюм, добавить немного воды, в которой лежала курага. Сверху посыпать корицей. Подавать с кефиром.



Сбитень крепкий

1,5 л воды, 1,5 кг меда, 100 мл столового уксуса, 70 г патоки, 0,5 ч. ложки молотого имбиря, 0,3 ч. ложки калгана, 8–10 горошин черного перца, 1 стакан водки или любого коньяка.

60 Воду вскипятить, добавить мед, уксус, имбирь, калган, перец, патоку, кипятить 30 мин, процедить, влить

водку или коньяк, плотно укупорить и выдержать в холодильнике 5—7 дней. Подавать горячим.



Квас апельсиновый

1 апельсин, 300 г сахара, 0,25 ч. ложки лимонной кислоты, 10 г дрожжей, 3 л воды.

Апельсин с кожурой нарезать, добавить лимонную кислоту, растертые с сахаром дрожжи, залить теплой водой и поставить в тепло. Через сутки квас процедить, разлить в бутылки, плотно укупорить. Еще через сутки напиток готов.



Вишневый мед (старинный рецепт)

4 кг меда, 4 л кипятка, 4 л вишневого сока, 2 стакана коньяка.

Мед развести горячей водой, варить, снимая пену, пока она не исчезнет, перелить в чистую посуду, влить коньяк, вишневый сок и перемешать. Оставить бродить, пока мед не очистится. Процедить, перелить в чистую посуду и выдержать в погребе 5 месяцев, разлить в бутылки, укупорить.



Сладкий глинтвейн

1,5 л красного сухого вина, 300 г сахара, 3 бутона гвоздики, 1 щепотка молотой корицы, измельченная цедра лимона.

Блюда к именинам и крестинам



Влить в эмалированную кастрюлю красное сухое вино, добавить сахар, гвоздику, щепотку корицы в марлевом узелке и цедру лимона. Нагреть до 70–80° С, процедить и подать в горячем виде.



Слабоалкогольный чайный пунш с ромом

8 ч. ложек сухого черного чая, 2 л воды, 1 стакан рома, 80 мл ликера, 200 г сахара, 1 стакан апельсинового сока, 1 апельсин, очищенный и разделенный на дольки.

Заварку залить кипящей водой. Через 6 мин настой слить и добавить к нему сахар, ром, ликер, апельсиновый сок. Разлить в чашки. К каждой порции отдельно подать на маленьком блюде дольку апельсина.



Пряный кофе со льдом

1 л горячего крепкого кофе, 0,5 ч. ложки корицы, 4 бутона гвоздики, 50 г сахара, сливки.

Добавить в кофе корицу, гвоздику и сахар. Остудить и удалить специи. Налить кофе в бокалы и подать со сливками и кусочками льда.

СОДЕРЖАНИЕ



<i>Предисловие</i>	3
ИМЕНИННЫЕ УГОЩЕНИЯ	5
Праздник для детей	5
Праздник взрослого	22
КРЕСТИНЫ	41

БЛЮДА К ИМЕНИНАМ И КРЕСТИНАМ

Художественный редактор *А. Г. Лютиков*
Технический редактор *К. В. Силаева*
Редактор *Г. С. Выдревич*
Корректор *В. Н. Леснова*
Художник *А. Ю. Котова*

ООО «Издательство «Терция»
191180, Санкт-Петербург, ул. Гороховая, д. 73, оф. 2Н
E-mail: tercia@qhome.ru

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ООО «ТД «Эксмо»
E-mail: foreignseller@eksmo-sale.ru

International Sales: For Foreign wholesale orders, please contact International Sales Department at foreignseller@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг «Эксмо» в специальном оформлении обращаться в отдел корпоративных продаж ООО «ТД «Эксмо» E-mail: project@eksmo-sale.ru

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный), e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04. **В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70. **В Казани:** ООО «НКП Казань», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46. **В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70. **В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Станки, 243А. Тел. (863) 268-83-59/60. **В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а. Тел. (343) 378-49-45. **В Киеве:** ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Луговая, д. 9. Тел./факс: (044) 537-35-52. **Во Львове:** ТП ООО ДЦ «Эксмо-Украина», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс: (032) 245-00-19. **В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым» ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.

Подписано в печать 23.08.2007.
Формат 70x100 ¹/₃₂. Печать офсетная. Усл. печ. л. 2,58.
Тираж 5000 экз. Заказ № 5934

Отпечатано в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14