

# БЛЮДА К ИМЕНИНАМ И КРЕСТИНАМ



**ПЕРВЫЕ БЛЮДА, ГАРНИРЫ,  
ЗАКУСКИ, САЛАТЫ, ДЕСЕРТЫ**

**Домашний** праздник, праздничный обед в день совершения таинства крещения называется крестинами. Для верующих крещение – это второе, а в некотором смысле и основное, духовное рождение, подготовка и очищение к последующему существованию.

После церковного обряда крестных родителей, а также близких родственников по традиции приглашают в гости и стараются угостить по-праздничному. Как? У наших предков для этого торжества готовились традиционные обрядовые блюда. Обычно пекли ржаные пироги (дарили бабкам-повитухам), которые (вместе с остальными гостями) ели с борщом за праздничным столом. Кстати стол на крестины был застелен белой скатертью.

Особую роль в крестинах играла и каша, которую варила бабка-повитуха (у наших предков первая и главная фигура на крестинах) и приносила роженице в дом. Все присутствующие оспаривали право разбить горшок с кашей. «Бабкина каша» (кутья) отличается от **постного** колива (сочива), подаваемого в Рождественский или Крестенский сочельники тем, что она «богатая», то есть скоромная, сытная и питательная. Это было главным блюдом на столе, им угощались, сытно ели, в отличие от колива, которое лишь вкушали по шепотке или по чайной ложке. В отличие от обычной каши крестильную готовили на молоке, даже крупу замачивали в молоке. В кашу клали много таких добавок, как молоко, сливки, масло, яйца. Готовую кашу украшали половинками вареных яиц. В крестильной каше запекали курицу или петуха, в зависимости от того, родилась девочка или мальчик. Вместе с кашей приносили яичницу, студень, запеченный окорок, драчену, ватрушки и непременно «бабкины пироги».

«Бабкины пироги» – это мелкие выпечные изделия из сдобного дрожжевого теста разнообразной формы: плюшки, бублики, булочки, бантики, сердечки, лилии, розочки, снопики, крендельки, подковки, заячьи ушки, бараньи рожки. В прошлом искусством изготовления этих нередко замысловатых и забавных булочек владели не только пекари-ремесленники, но и очень многие домашние хозяйки. Но постепенно искусство изготовления «бабкиных пирогов» в домашних условиях стало забываться – все большее предпочтение стали отдавать купленным в магазине тортам и пирожным и «бабкины пироги» почти вышли из употребления.

«Бабину кашу» подавали в конце праздничного обеда, когда начинался «торг» за нее, который иногда продолжался часами. Сначала вносили не настоящую «бабину кашу», а горшок с картофелем, тыквой и даже котом. Самую высокую цену обычно давал кум (крестный отец ребенка). Ему и доставался горшок с кашей, который он, подняв высоко над головой, разбивал об угол стола. Череп-

ки разлетались, каша рассыпалась. То, что оставалось в руках, клали на стол, чтобы потом съесть. Деньги отдавались либо только молодой матери, либо делились между нею и бабой. Немного каши съедала мать, остальное ели гости и брали часть с собой для своих детей. Каша, скорее всего, символизировала продолжение рода, что подтверждается и таким обычаем: если в доме были молодые бездетные подруги, горшок нужно было разбить так, чтобы как можно больше черепков и каши полетело в их сторону. По народным верованиям, это должно было обеспечить молодым продолжение рода.

Отца окрещенного младенца кормили «бабкиной кашей» «с потехой», то есть с добавлением в нее хрена, перца, горчицы или соли сверх меры, приговаривая: «Отведай-ка, каково жене было рожать, сладко ли, горько ли, солоно ли». Молодой отец должен был съесть «потешную бабкину кашу» и заплатить за нее звонкой монетой. Молодую мать одаривали грецкими орехами, чтобы прибывало молоко.

Бабка угощала кашей местных детей, чтобы они были благосклонны к новорожденному, не обижали его в играх, оказывали свое покровительство.

В обычае было одаривать детей и другими лакомствами – орехами, бобами или горохом, чтобы ребенок был разговорчив, в карман за словом не лез, чтобы слова сыпались «как горох».

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!»

Что касается блюд, то в первую очередь это должны быть легкие и красиво оформленные кушанья. Меню должно быть таким, чтобы дети утолили голод, порадовались вкусным блюдам, но при этом не мучались от переедания и несварения желудков. Дети любят сласти, постарайтесь как можно больше разнообразить сладкий стол. Для этого можно приготовить различные кремы, муссы, сладкую выпечку. Сладости следует предпочесть не мучные, а творожные и фруктовые, приготовленные на фруктозе.

Самым лучшим украшением стола является праздничный пирог или торт с таким количеством свечей, сколько лет исполнилось виновнику торжества. Обычно дети с радостью помогают взрослым, поэтому попробуйте найти для ребенка посильную работу, которая принесет ему удовольствие.

Если вы хотите отметить крестины вашего младенца согласно народным традициям, или устроить своему чаду день рождения с настоящим детским праздничным столом – воспользуйтесь нашей брошюрой и у вас все получится!

Веселого вам праздника и приятного аппетита!

## **БЛЮДА К КРЕСТИНАМ**

### **БОРЩИ**

#### **Борщ полтавский**

*На 600 г птицы – 400 г капусты, 400 г картофеля, 300 г свеклы, 120 г гречневой муки, 40 г сала, 1 зубчик чеснока, 20 г сливочного масла, 2-3 свежих помидора, 1 морковь, 1 яйцо, 1 корень петрушки, 1 луковицу.*

Обработанную курицу или гуся варят до готовности. Свеклу нарезают соломкой и тушат до полуготовности, добавляя бульон. Нарезанные соломкой морковь и корень петрушки обжаривают с луком и смешивают с томатом. В процеженный кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель и варят до полуготовности, затем добавляют порезанную капусту и варят еще 5 минут, добавляют подготовленную свеклу, обжаренные с луком морковь, петрушку и томат, толченое с зеленью и чесноком сало. Варят до готовности и дают настояться 15-20 минут.

Пока борщ настаивается – готовим галушки. В кипящую воду засыпаем третью часть просеянной гречневой муки, хорошо перемешиваем и снимаем с огня. Когда все остынет – добавляем яйцо и остальную муку. Все хорошо перемешиваем. Тесто набирают столовой ложкой, кладут в подсоленную воду и варят до готовности.

При подаче на стол в борщ кладут мясо, галушки, сметану и посыпают зеленью. Галушки можно подавать и отдельно, полив их сметаной или растопленным сливочным маслом.

#### **Борщ боярский**

*200 г говядины, 200 г свинины, 200 г курицы, 800 г костей, 400 г свеклы, 1 морковь, 1 луковица, 2 ст. л. масла, 80 г сала, 3-4 дольки чеснока, 1,5 ст. л. томата-пасты, 2 ст. л. 3%-го уксуса, 1 ч. л. муки, лавровый лист, перец и соль по вкусу.*

Сварить бульон из костей. Говядину, свинину, курицу и овощи нарезать соломкой. Свеклу потушить в закрытой посуде с добавлением уксуса и томата-пасты. Морковь, лук, муку обжарить на масле. Сало растереть с чесноком. Подготовленные продукты разложить в глиняные горшочки, добавить специи, залить бульоном и тушить в духовке до готовности.

Подавать с рассыпчатой гречневой кашей.

#### **Борщ холодный свекольный**

*На 800 г свеклы – 600 г картофеля, 2 яйца, 4 ст. л. мелко резанного зеленого лука, 200 г огурцов, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. л.*

*мелко порезанного укропа, 2ч. л. сахара, по 3,5 стакана картофеля и свекольного отвара.*

Часть свеклы запекаем в кожуре в духовке, а вторую часть — чистим и варим в подкисленной воде. Печеную свеклу чистим и режем соломкой вместе с вареной свеклой, после чего добавляем вареный резаный картофель. Разводим бульоном из свеклы и картофеля и ставим в холодной место. После того, как борщ остынет — добавляем мелко нарезанный зеленый лук, вареные яйца нашинкованный огурец, соль, сахар, черный перец и все хорошо перемешиваем. Разливая борщ, в тарелки кладем сметану и посыпаем резаным укропом.

### **Борщ рыбный с грибами**

*200 г рыбного филе, 150 г свеклы, 10 г корня петрушки, 100 г капусты, 50 г репчатого лука, 40 г моркови, 25 г сушеных грибов, 20 г муки, 30 г маргарина, 25 г сметаны, 10 г маслин, 10 г 3%-го уксуса, зелень укропа — по вкусу, соль.*

В бульон, сваренный из сушеных грибов с добавлением репчатого лука, моркови, корня петрушки, положить нарезанную соломкой свеклу, мелко нарезанные вареные грибы, нашинкованную капусту и маслины и варить при слабом кипении. Отдельно обжарить на жире мелко нарезанный репчатый лук, добавить муку и жарить еще 1-2 минуты, влить разведенный уксус и полученную массу положить в борщ.

Филе хека (трески, макруруса, пикши, путассу, мероу) запанировать в муке, обжарить до румяной корочки и положить за 3-5 минут до окончания варки. Борщ заправить свекольным квасом. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом и положить сметану.

### **Борщ грибной по-монастырски**

*30-50 г сушеных грибов, 200 г капусты, 2 ломтика белого хлеба, 2 ст. л. растительного масла, 1 луковица, 1 морковь, 1-2 свеклы, соль, сахар, сметана и зелень по вкусу.*

Сушеные грибы залить водой, поставить для набухания, а затем отварить и разделить на две части. Одну часть грибов мелко порубить, соединить с размоченным белым хлебом и растительным маслом, посолить и тщательно перемешать. Полученный фарш завернуть в вареные капустные листья, придав форму небольших голубцов. Лук, морковь, свеклу и вторую часть грибов нашинковать тонкой соломкой, обжарить, добавить соль, сахар, залить горячим грибным бульоном и варить до готовности. В сваренный борщ положить голубцы и прогреть. Подавать со сметаной и мелко нарезанной зеленью.

**РЖАНЫЕ ПИРОГИ, ПАМПУШКИ К БОРЩУ****Пампушки картофельные**

*1,2 кг картофеля, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, соль по вкусу.*

Отваренный в кожуре картофель охладить и очистить, пропустить через мясорубку, добавить соль, яйцо, немного муки и вымешивать до крутой консистенции. Подготовленную массу выложить на стол или деревянную доску, посыпанную мукой, и раскатать в слой толщиной 2 см. Тесто нарезать ромбами и жарить в течение 7-9 минут при 190°C.

Пампушки можно подать с маслом, сметаной или сметанным соусом.

**Гречневые пампушки с чесноком**

*300 г гречневой, муки, 10 г дрожжей, 1 ч. л. соли, 0,75 стакана воды, 4 ст. л. подсолнечного масла, 0,5 головки чеснока.*

Из гречневой муки, дрожжей, соли и воды замесить крутое тесто, поставить его на 1,5-2 часа в теплое место, чтобы подошло. Из теста сформовать пампушки (маленькие булочки диаметром 3 см) и отварить их в кипятке. Готовые пампушки переложить в нагретую кастрюлю с маслом.

Растереть чеснок с солью и подсолнечным маслом, смешать в кастрюле с горячими пампушками. Пампушки едят с борщом.

**Пирожки карельские из ржаной муки**

*200 мл воды, 500 г ржаной муки, 1 ч. л. соли.*

Замесить тесто. Из теста раскатать лепешки диаметром 10 см. В середину каждой лепешки положить начинку, края защипнуть, оставив серединку открытой. В разогретую до максимума духовку поместить пирожки, на смазанный маслом противень и выпекать 10 минут. Готовые пирожки смазать маслом, накрыть чем-нибудь и дать «отдохнуть» 20 минут. Начинки могут быть разнообразными: отварной рис с зеленью, рыба, курочка (мелко резанные и заранее тушенные в сливках с грибами).

**Лепешечки ржанные сдобные с тмином**

*400 г ржаной муки, 300 мл молока, 50 г топленого масла, 3 яйца, 2 ч. л. тмина, 1 ч. л. соли.*

Поставить опару из теплого молока, размешанного с дрожжами, и 1/2 нормы ржаной муки. Дать подняться, прибавить теплое масло, соль, яйца и оставшуюся ржаную муку. Замесить тесто, дать вторично подняться, тонко раскатать. Вырезать лепешечки, положить на лист, смазанный маслом и посыпанный мукой, наколоть вилкой, смазать маслом, посыпать тмином. Выпекать в духовке до готовности.

**Булочки из ржаной муки**

*500 г ржаной муки, 30 г дрожжей, 3 яйца, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана сахара, лимон – тертая цедра, корица – по вкусу.*

Масло растереть, добавляя яйца и сахар. Вливаем растертые дрожжи, приправы и муку. Месим тесто, если твердое добавить сливок (теплых). Дать тесту «подойти», раскатать, вырезать круглые булочки. Дать подняться печь в духовке 25-30 минут.

**«БАБКИНЫ ПИРОГИ» И «БАБКИНА КАША»****«Бабкины пироги»**

*1 кг муки, 50 г дрожжей, 2 стакана молока, 1 яйцо, 70 г сливочного масла, 150 г сахара, 1 ч. л. соли.*

Приготовить из указанных ингредиентов сдобное тесто. Тесто разделить на куски примерно по 100 г, закатать в шарики, оставить на столе для расстойки. После по одному тонко раскатать в виде овальных лепешек толщиной 4 мм, длиной 15 см. Поверхность лепешки смазать растопленным маслом и обильно посыпать маком и сахаром, завернуть изящный рулет. Из рулета делают розочки, лилии и т. д.

Розочка. На одном конце рулета тупым ножом сделать два поперечных нажима и острым ножом один разрез продольный, глубокий, по всей длине рулета. Затем левой рукой одну разрезанную половину (часть) переслоенного теста завернуть внутрь, чуть открыв, развернув вверх слоистый рисунок. Правой рукой другую разрезанную часть теста, слегка оттянув, обвить вокруг первой, чтобы она как бы обнимала ее. Розочка готова. Положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом гладкие поверхности, выпекать.

Сердечко. Рулет сложить вдвое так, чтобы изгиб был как раз на середине его. Сделать глубокий продольный разрез на изгибе и вывернуть две образовавшиеся половины, слоистостью вверх, придавая плюшке форму сердечка. После расслойки смазать гладкие поверхности плюшки яйцом, стараясь не повредить слоистый рисунок. Выпекать до готовности.

Лилия. Сложить рулет вдвое, сделать на изгибе глубокий продольный разрез, вывернуть обе образовавшиеся половинки слоистостью вверх, надрезать самые кончики половинок на изгибе. Расправить лепестки, дать время для расслойки, выпекать.

**«Бабья каша»**

*150 г пшеничной каши (Артек или полтавская), 50 г масла сливочного, 40 г кураги, 20 г изюма, 100 г тыквы, половинка яблока, соль, сахар.*



Кашу отвариваем в подсоленной воде 15-20 минут. Запариваем кипятком ненадолго и промываем изюм и курагу. Режем одинаковыми кубиками тыкву, курагу, яблоко. В отдельной посуде с толстым дном тушим на сливочном масле курагу, тыкву, изюм, до мягкости тыквы. Доливаем примерно стакан воды и высыпаем кашу и резаные яблоки. Соль, сахар по вкусу и добавляем кипятка до нужной густоты, я люблю достаточно жидкую кашу. И не переборщите с сахаром, сухофрукты дают сильную сладость. Довариваем 5 минут. Укутайте кастрюлю и дайте настояться с полчаса.

### **Кутья крестильная из пшеницы («бабкина каша»)**

*200 г очищенной пшеницы, 150 г мака, 30 г очищенных орехов, 50 г изюма, 1/2 стакана сливок, ванильный сахар, мед и сахар по вкусу.*

Пшеницу перебрать, промыть водой, залить новой и варить до готовности, отцедить, остудить. Мак заварить кипятком и держать на огне до тех пор, пока не будет легко растираться пальцами. Отцедить на сите, пропустить через мясорубку. Перемешать с пшеницей, добавить измельченные орехи, ошпаренный кипятком и просушенный на полотенце изюм, мед и сахар по вкусу, ванильный сахар. Перемешать со сливками, переложить в посуду.

## **СТУДНИ**

### **Студень из птицы**

*1 кг полупотрошений птицы, 30 г желатина, 60 г моркови, 50 г корня петрушки, 100 г репчатого лука 12 г зелени петрушки, 1/2 яйца, соль, специи.*

Птицу, лучше всего молодого петуха, обработать, промыть и нарубить на порционные куски по 75-100 г. После этого положить их в кастрюлю, залить водой (из расчета 1,5 л на 1 кг птицы) и варить на слабом огне, периодически снимая жир и пену. За 25-30 минут до конца варки добавить чуть обжаренные корни и лук. В готовый бульон ввести предварительно замоченный в воде желатин. На блюдо уложить мясо птицы, отделенное от костей. залить бульоном, положить дольки вареного яйца, украсить зеленью петрушки и поставить в холодное место. Для студня птицу можно варить и целиком.

### **Студень говяжий**

*300 г говядины, 700 г субпродуктов (ноги, уши), 1 морковь, 1 луковица, 25 г петрушки, 3 зубчика чеснока, 3-4 лавровых листа, перец.*

Нежирное мясо (голяшку, шокромку и т. п.) нарубить вместе с костями. Уши, ноги опалить, очистить, ноги разрубить. Субпродукты и кости залить холодной водой (на 1 кг продуктов около 2 л воды), варить при слабом кипении в течение 6-8 часов, периодичес-



ки снимая жир. Мясо добавить через 3-4 часа после закладки субпродуктов. За 1 час до окончания варки положить овощи и специи. Мясо и субпродукты вынуть из бульона, слегка охладить, отделить от костей, мелко порубить, соединить с процеженным бульоном, посолить (20 г на 1 кг студня), снова прокипятить не менее 30 минут. По окончании варки можно добавить чеснок. Студень охладить и, не давая застыть, разлить в формы или тарелки. Предварительно на дно формы или тарелки можно положить кружочки вареных яиц, звездочки из вареных овощей. Перед подачей студень накрыть другой тарелкой и перевернуть. Отдельно подать хрен, соленые овощи и русский квас. Студень можно приготовить из говядины, свинины и костей без субпродуктов, но тогда добавить желатин.

### Студень свиной

*1 кг мяса (голова, ножки), 250 г кожи.*

Ножки, уши и кожу от свиных туш и окороков опаливают, зачищают, промывают, а кости рубят. Солят, заливают холодной водой и варят без кипения, снимая пену и жир. Время варки – 4 часа. Когда мясо станет полумягким, положить немного красного перца, несколько горошин черного перца, головку лука в мешочке, чтобы потом легче выбросить, морковь. (Но можно приготовить также без лука.) Затем влить 1-2 взбитых белка и сильно взбивать 5-6 минут на огне. Потом еще варить 10-12 минут при слабом кипении. Когда отвар охладится, снять жир, процедить через салфетку, замоченную в холодной воде и выжатую. Мясо отделить от костей, нарезать на небольшие куски, потом положить его в глубокое фарфоровое блюдо или в эмалированную форму; процедив еще раз отвар, налить на мякоть и поставить в холодное место, чтобы быстро застыло. Подать к студню огурцы и соус по вкусу.

### Весенний холодец

*3 кг свиных ножек, 1,5 кг телячьей голени, 3 моркови, 3 корня петрушки с зеленью, 3 луковицы, 3 лавровых листа, 1 головка чеснока, 2 лимона, зеленый салат, 10 горошин черного горького и душистого перца, молотый перец, соль.*

Ножки и голень осмолите, очистите, помойте. Ножки разрежьте вдоль пополам, голень разрубите. Все сложите в глубокую кастрюлю, залейте холодной водой и поставьте на огонь. Во время закипания снимите пену, добавьте овощи, специи, немножко посолите и варите на слабом огне до тех пор, пока мясо не начнет отделяться от костей (3-4 часа). Когда бульон отстоится, снимите с него жир и слейте в другую посуду. Мясо нарежьте мелкими кусочками, а морковь – фигурно и сложите в глубокие тарелки или в маленькие глубокие салатницы. Бульон заправьте толченым чесноком (это

только по вкусу и желанию), молотым перцем, солью, процедите и залейте им мясо. Перед подачей на стол холодец в салатницах осторожно обведите острым ножом и выверните на круглые блюда, застеленные листиками зеленого салата. Для украшения используйте зелень петрушки и фигурно нарезанный лимон. Если холодец подаете в тарелках, нарежьте его порциями.

#### **Холодец смешанный**

*Половину курицы, 1 кг свиной голени, 1 свиная ножка, 500 г говяжьей голени, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 2 луковицы, 2-3 лавровых листа, 1 головка чеснока, 3 сваренных вкрутую яйца, 200 г консервированного зеленого горошка, 5-6 горошин черного перца, молотый перец, соль, уксус, хрен.*

Взять свиную или говяжью голень и ножку. Осмолить, очистить, вымыть. Ножку разрезать вдоль пополам, голень и курицу порубить, сложить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы уровень ее был на 2-4 см выше мяса, и поставить на огонь. Снять пену при закипании, добавить овощи, специи, посолить и варить на очень слабом огне 3-4 часа, пока мясо не станет отделяться от костей. Дать бульону отстояться, собрать с него жир и слить. На дно чашек положить по кружочку яйца, вокруг него – консервированный зеленый горошек, фигурно нарезанную вареную морковь и зелень петрушки. Отделить мясо от костей, большие куски разрезать и положить в чашки. Заправить бульон толченым чесноком, солью, перцем, процедить, налить в чашки и поставить в холодное место. Перед подачей на стол осторожно обвести холодец в чашках острым ножом и, повернув, выложить на блюдо.

#### **Светлый холодец**

*500 г костей, 500 г свиной головы (головизны), 2 стебля лука-порея, 1 корень сельдерея, 250 г моркови, 1 луковица, гвоздика, лавровый лист, 2 л воды, 10 г соли.*

Нарезать мясо кусочками. Удалить верхние листья порея, разделить сельдерея на 4 части, нашинковать морковь, разрезать луковицу. Положить мясо и кости в кастрюлю, залить водой и вскипятить. При этом нужно периодически снимать пену. Добавить овощи, гвоздику и варить холодец на слабом огне, прикрыв кастрюлю крышкой, три часа. В конце объем жидкости должен уменьшиться наполовину. Остудить получившийся холодец и снять слой жира.

#### **Темный холодец**

*500 г костей, 500 г мяса (обрезки, рулька), 50 г корнеплодов (сельдерея, лук-порея), луковица, 2 л мясного бульона, 100 г масла, пряности (лавровый лист, тимьян, майоран).*

Нарезать мясо маленькими кусочками. Нашинковать сельдерей очень мелко, нарезать луковицу кубиками. Разогреть бульон. Разогреть масло в большой кастрюле или горшочке и обжарить в нем мясо вместе с костями до светло-коричневого цвета. Добавить корнеплоды и лук и, помешивая, обжарить несколько минут. Потушить, залив холодной водой, затем долить горячего бульона. Добавить пряности. Вскипятить бульон и периодически снимать пену. Варить бульон 3,5-4,5 часа (пока жидкости не останется примерно 1/2 литра). Остудить получившийся холодец и снять с него слой жира.

### ЗАПЕЧЕННЫЙ ОКОРОК

**Окорок, запеченный с горчицей и медом**

*Готовый окорок весом 3,6 кг, 24 гвоздики*

*Для глазури: 125 мл апельсинового сока красных апельсинов, 75 г коричневого сахара, 75 мл меда, 50 мл горчицы*

Разогреть духовку до 190°C. Очистить окорок от корки. Надрезать жир ромбовидным рисунком, в центр каждого ромба вставить по гвоздике. Положить окорок в форму, проложенную фольгой.

Чтобы сделать глазурь, положить апельсиновый сок, сахар, мед и горчицу, помешивая, пока сахар не растворится. Довести до кипения, варить, помешивая, в течение 15 минут, пока не загустеет. Смазать окорок глазурью и запекать 30 минут, смазав окорок еще раз. Дать окороку постоять после выпечки в течение 10 минут. Перед тем, как подавать, смазать мясо глазурью еще раз.

**Запеченный свиной окорок**

*2 кг свинины, 100 г чернослива, 100 г кураги, 3 зубчика чеснока, соль, перец, 2 шт. репчатого лука*

Подготовить все продукты. Свинину вымыть. Форму смазать маслом, выложить фольгой. В свинине сделать кармашки, вложить в них кусочки чеснока, кураги и чернослива. Посолить и поперчить по вкусу. Переложить мясо на фольгу, сверху выкладываем кружки лука. Поставить в духовку. Выпекать около 2 часов. За 20 минут до окончания жарки, вытащить мясо и снять фольгу. Готовое мясо нарезать на порционные кусочки. Подавать можно целым куском и нарезанным на порционные куски.

**Запеченный окорок**

*800 г свиного окорока, 6 зубчиков чеснока, 1 морковь, сушеный тимьян, соль, черный перец.*

Чеснок почистить, разрезать вдоль пополам. Мясо натереть солью, перцем, тимьяном, маслом, нашпиговать чесноком, утянуть нитками. Морковь очистить, нарезать кружками толщиной в 1 см, уложить на

дно формы для выпечки, сверху положить мясо. Нагреть духовку до 240°C. Запекать окорок 10 минут, затем снизить температуры до 170°C, запекать 40 минут, через каждые 10 минут поливая мясо выделяющимся соком. Вынуть из духовки, накрыть, дать постоять 15 минут. Подавать, удалив нитки и нарезая ломтики наискосок.

#### **Свиной окорок, запеченный в духовке**

*1 кг свиного окорока, 7 зубчиков чеснока, молотый черный перец, растительное масло, соль.*

*Для маринада: 7 зубчиков чеснока, 2 ст. л. горчицы, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. растительного масла, соль, 2 шт. лука.*

Смешать масло, перец, нарезанный на кусочки чеснок, и нашинговать свинину этой смесью, сделав поперечные надрезы. Все продукты для маринада смешать (кроме лука). Хорошо, обмазать им мясо. В миску положить мясо и лук. Накрыть крышкой. Оставить на 10-12 часов мариноваться.

На фольгу выложить лук, на него свинину, сверху лук. Укутать фольгой и поставить на 190-200°C на 1 час 30 минут в духовку. За 10 минут до окончания открыть фольгу и дать мясу зарумяниться.

#### **ВАТРУШКИ**

##### **Питерская ржаная ватрушка с курагой или творогом**

*200 г сметаны, 200 г сливочного или растительного масла, щепотка соли, 2-3 ст. л. сахара или меда, 1,5 ч. л. гашеной соды, 3-3,5 стакана ржаной муки или 1 стакан пшеничной и 2,5 стакана ржаной муки.*

*Для начинки 1: 300 г кураги, 100 г воды или белого вина, 50 г меда или сахара.*

*Для начинки 2: 500 г творога, мед или сахар - по вкусу, лимонная цедра, немного сметаны.*

Количество теста рассчитано на целый противень. Сметану смешать с растопленным маслом, добавить щепотку соли, сахар или мед, гашеную соду. Вымесить 3-3,5 стакана ржаной муки или 1 стакан пшеничной и 2,5 стакана ржаной. Тесто должно получиться чуть мягче, чем песочное. Противень смазать растительным маслом, распределить тесто по всей поверхности, по краям сделать бортики. Сверху выложить начинку.

Для начинки. 300 г кураги замочить на 30 минут в 100 мл воды или белого вина. Потом немного проварить на медленном огне под крышкой, а затем провернуть через мясорубку. Если курага несладкая, добавить 50 г меда или сахара. Можно добавить рубленые орехи.

500 г творога смешать с медом или сахаром по вкусу, добавить лимонную цедру, можно добавить немного сметаны.

Всю поверхность ватрушки промазать растопленным маслом (или растительным), выпекать при температуре 180-200°C 20-30 минут, до золотистого цвета теста.

### **Ватрушки с яблоками**

*2,5 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, мармелад яблочный.*

Отмерить 2 стакана муки, положить чайную ложку масла, 1 яйцо и влить воды от 0,5 до 3/4 стакана. Вымесить до гладкости и накрыть полотенцем. Раскатать лепешку толщиной в палец, положить на середину масло, загнуть края теста (край на край) так, чтобы масла не было видно, и тесто имело вид четырехугольника. Раскатать правильно вдоль, сложить втрое, раскатать снова вдоль (неровным концом поворачивать к себе). Сделать скалкой на поверхности теста два знака для памяти, и поставить в холодное место. Через 10 или 15 минут раскатать снова тесто подобным же способом 2 раза, сделать на тесте сверху 4 пометки и поставить в холодное место. Через 10 минут раскатать тесто еще 2 раза. Когда тесто будет готово, вымесить немного, раскатать толщиной в полпальца, вырезать из пласта столько кружочков, сколько предполагается сделать ватрушек. Положить на середину каждой ложку мармелада и ровно разгладить. Смазать края теста яйцом и зашипать их так, чтобы ватрушка имела правильную круглую форму. Сложить на смоченный холодной водой лист, смазать сверху яйцом и проколоть середину ватрушки концом ножа в нескольких местах; поставить в горячую духовку и, когда края теста заклееруются, вынуть, сложить на блюдо.

### **Ватрушки творожные с фруктами**

*100 г творога, 1,5 ч. л. сахара, 1 ч. л. манной крупы, 100 г сухих и свежих фруктов, 1 ст. л. молока, 2 ч. л. сметаны, 1 ч. л. изюма, ванилин – по вкусу, соль.*

Творог растереть с сахаром, добавить соль, манную крупу, ванилин, изюм, влить молоко. Формочки смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить в них творожное тесто. На середину каждой положить распаренный чернослив, курагу, мелко нарезанные свежие яблоки, посыпать сахаром и выпекать. Подавать со сметаной.

### **Ватрушка с имбирем и грушей**

*250 г пресного имбирного печенья, 2 ст. л. расплавленного сахара, 125 г растопленного сливочного масла.*

*Для начинки: 65 мл воды, 1 ст. л. желатина, 380 г сливочного сыра, 85 г расплавленного сахара, 1 ст. л. лимонного сока, 250 г взбитых сливок, 430 г груш (консервированные без жидкости), 2 ст. л. имбиря (нарезанный засахаренный).*

Смазать форму растопленным сливочным или растительным маслом. Измельчить печенье в миксере в некрупную крошку. Пересыпать в миску, добавить сахар, сливочное масло и перемешать. Выложить смесь в форму, разровнять края и поверхность. Поставить в холодильник на 20 минут.

Приготовление начинки: замочить и развести желатин в воде. Миксером взбить сливочный сыр до консистенции масла. Добавить расплавленный сахар и взбивать еще 3 минуты. Влить лимонный сок и взбить до однородной массы. Добавить немного смеси в желатин, тщательно перемешать. Добавить желатин к сырной смеси. Металлической ложкой смешать взбитые сливки с сырной смесью. Уложить слой кусочков груши на корж, залить половиной сырной смеси. Сверху уложить еще один слой груш и покрыть оставшейся сырной смесью. Поставить в холодильник на 3 часа, пока не застынет. Украсить по окружности нарезанным засахаренным имбирем.

### **Ватрушки с творогом и зеленью**

*500 г дрожжевого теста, 500 г творога, 100 г свежей зелени, соль.*

Из дрожжевого теста сформовать лепешки размером с десертное блюдечко, толщиной 2-3 см. Зелень свежую (петрушка, сельдерей, укроп) промыть, обсушить полотенцем и очень мелко нарезать. Творог протереть через сито, добавить измельченную зелень, посолить, перемешать, затем скатать шарики размером с куриное яйцо, расплющить их и, вдавливая, уложить сверху лепешки. Ватрушки разместить на смазанном растительном маслом противне и испечь в духовке.

## **ЯИЧНИЦЫ**

### **Яичница взбитая**

*2 яйца, 1 ч. л. сливочного масла, 1 щепотка соли, 1 щепотка молотого сладкого красного перца или чабреца, зелень петрушки.*

Жир разогреть и вылить в него слегка взбитые вилкой яйца. Как только белок начнет белеть, сковороду снять с огня. Яичницу посолить и посыпать красным перцем или чабрецом. Подавать в той же сковороде. К яичнице подать салат по выбору, сбоку налить соус по выбору (густой томатный соус или сок жареного мяса). Яйца отбивать и выпускать по одному в фарфоровую тарелку во избежание попадания испорченного яйца; затем приступать к жарке.

### **Яичница с кефиром**

*9 яиц, 4 ст. л. топленого масла, 3 стакана кефира, чеснок, соль.*

На сковородку с разогретым маслом вылить взбитые яйца, смешанные с солью, и жарить до образования золотистой корочки.

При подаче на стол переложить на блюдо и залить кефиром с протертым чесноком.

**Яичница-колотуха (болгарский рецепт)**

*1/2 стакана молока, 1 ст. л. муки, 5 яиц, 30-40 г сала, соль, 1 ч. л. сливочного масла.*

Сырые яйца посолить, смешать с мукой. Смесь постепенно развести молоком и процедить через сито. Массу вылить на хорошо смазанную жиром сковороду и запечь в духовке до золотистого цвета.

При подаче на стол полить растопленным сливочным маслом.

**Яичница молочная со шпинатом**

*500 г зеленого шпината, 3 ст. л. сливочного масла, 4 яйца, 3 стакана молока, соль.*

Зеленый шпинат очистить от стеблей, промыть несколько раз, разрезать на 3-4 части и отварить в подсоленной воде. Затем протереть через сито, положить в кастрюлю, добавить растопленное сливочное масло и тушить под крышкой 5-8 минут, время от времени перемешивая содержимое. Яйца тщательно смешать с холодным молоком и охлажденным шпинатом. Кастрюлю со смесью поставить во вторую кастрюлю с водой и варить яичницу, пока масса не загустеет.

**Яичница со сладким перцем**

*40 г растительного масла, 40 г репчатого лука, 2-4 стручка сладкого перца, соль, 6-8 яиц, 20 г сыра.*

На пассерованном луке тушить до полуготовности нарезанный соломкой перец, залить его взбитыми яйцами и хорошо перемешать.

При подаче посыпать тертым сыром.

**Яичница с грибами**

*400 г белых грибов или подосиновиков, 2 ст. л. сливочного масла, 1 стакан сметаны, 9 яиц, 1,5 стакана молока, укроп, зелень петрушки, соль, панировочные сухари.*

Грибы порубить, посолить, обжарить в масле. Затем добавить сметану, перемешать, вылить на смазанное маслом и посыпанное сухарями глубокое огнеупорное блюдо, дать прогреться, не доводя до кипения. Яйца смешать с молоком, посолить, облить грибы и подрумянить яичницу в духовке.

Подать, посыпав укропом и зеленью петрушки и полив растопленным маслом.

**Яичница с креветками или крабами**

*4 яйца, 1 маленькая банка мяса креветок или крабов (100-150 г), 1/2 лимона, 50 г майонеза, 30 г сливочного масла, соль, перец, зелень петрушки.*

Креветки вынуть из банки, мелко нарезать и потушить на масле. Добавить взбитые яйца с солью и перцем. Яйца размешивать на



огне, пока не загустеют. Затем полить лимонным соком, посыпать рубленой зеленью петрушки и смешать с майонезом.

Подать теплой или холодной с зеленым салатом.

#### **Яичница со сливками и сахаром**

*9 яиц, 3 ст. л. сахарного песка, 1-2 ст. л. сливочного масла, 1/2 стакана сливок 20%-ной жирности, соль, 1/2 ст. л. сахарной пудры.*

Растереть желтки с сахарным песком, сливками и щепоткой соли. Затем быстро добавить взбитые белки и выложить на сковороду, смазанную сливочным маслом. Жарить на сильном огне.

Готовую яичницу посыпать сахарной пудрой.

#### **Яичница с медом**

*8 яиц, 20 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 4 ст. л. меда, соль.*

Хорошо смешать сырые яйца с молоком и солью. Вылить смесь на разогретую, смазанную маслом сковороду и жарить до густоты.

Готовую яичницу разрезать на порции и полить медом.

### **ДРАЧЕНЫ**

#### **Драчена со сметаной**

*10 яиц, 1 стакан сахара, 6 ст. л. сливочного масла, 1,75 стакана муки, 1 стакан сметаны, соль.*

Желтки растереть с сахаром, добавить, продолжая растирать, масло, сметану, муку. Когда масса станет однородной, ввести взбитые белки, соль. Вылить на большую сковороду с закипевшим маслом и подрумянить в духовке. Подать со сливками или молоком, маслом.

#### **Драчена по-русски**

*5 яиц, 1 стакан молока, 1-2 ст. л. сметаны, 1 ч. л. муки, 60 г сливочного масла, соль, зелень петрушки.*

Отделить желтки от белков. Желтки, муку, соль и сметану хорошо смешать, постепенно добавляя молоко. Белки взбить в пену и осторожно смешать с остальной массой. Все выложить на смазанную маслом сковороду и запечь в хорошо разогретой духовке. Готовую драчену полить растопленным сливочным маслом и обсыпать зеленью петрушки.

#### **Драчена жареная**

*4 яйца, 50 г сахара, щепотка соли, 0,5 л молока, 250 г муки, 100 г жира для смазывания сковороды.*

Желтки, сахар, соль и половину нормы молока тщательно взбить в миске; после этого, добавляя по частям муку, замесить густое тесто, которое затем развести остальным молоком. Под конец сме-

шать его со взбитыми в крутую пену белками. Разогреть большую сковороду с жиром, постепенно вливать тесто, обжаривая с обеих сторон. Полученную драчену разорвать с помощью двух вилок, посыпать сахаром и подать с фруктовым соком.

#### Драчена с сыром

*100 г белого хлеба, 5 ст. л. молока, 3/4 стакана тертого сыра голландского (эдамского), 6 яиц, 50 г сливочного масла.*

Срезать корку с черствого пшеничного хлеба, нарезать его мелкими кусочками и залить горячим молоком. Дать хлебу набухнуть, после чего добавить в него тертый сыр (1/2 стакана), сырые желтки и все перемешать. Затем взбить белки в густую пену, ввести их в подготовленную массу, выложить ровным слоем на сковороду, смазанную сливочным маслом (20 г). посыпать оставшимся тертым сыром и запечь в духовке. Готовую драчену полить растопленным маслом (30 г) и подать на стол на той же сковороде, на которой ее запекали.

#### Драчена с картофелем

*500 г вареного картофеля, 6 ст. л. сметаны, 3 ст. л. муки, 6 яиц, 2 стакана молока, соль, сливочное масло.*

Горячий вареный картофель протереть через дуршлаг, добавить сметану, муку, соль, желтки и тщательно размешать, затем постепенно влить теплое молоко и снова перемешать. Белки взбить в густую пену и добавить в полученную массу. Вылить смесь на сковороду, смазанную сливочным маслом, и запечь в духовке.

## БЛЮДА К ИМЕНИНАМ

#### Кораблики «Алые паруса»

*5 шт. яиц, 200 г сыра, сливочное масло, зелень укропа, 1 помидор или красный сладкий перец.*

Яйца отварить, очистить, разрезать пополам, выложить желтки. Сыр натереть, смешать с белками, сливочным маслом (сметаной) и зеленью укропа. Начинить этой смесью половинки яиц. Помидоры нарезать кружочками или сладкий перец нарезать дольками. Вставить в помидор или перец зубочистку с прикрепленным на нее тонким треугольным или четырехугольным ломтиком сыра (мачта с парусом) к кораблику (это блюдо во избежание травм зубочисткой детям дошкольного возраста готовить не следует).

#### Блинчики с мясной начинкой

*Для теста: 2 стакана муки, 6 яиц, 1 ч. л. соли, 1 стакан молока  
Для начинки: 300 г нежирной свинины, сливочное масло или бульон.*

Свинину очистить от жира и пленок, нарезать мелкими кубиками. В сковороде растопить 3 ст. л. сливочного масла, жарить свинину на медленном огне около 20 минут. Мясо выложить на салфетку, промокнуть и удалить лишний жир.

Высыпать муку в большую миску горкой, сделать в центре углубление. В отдельной миске слегка взбить яйца с солью, медленно ввести их в муку и хорошенько перемешать. Добавить молоко и 4 ст. л. сливочного масла. Если тесто получилось слишком густым, долить еще молока. После этого в полученное тесто добавить свинину и все перемешать. На разогретую и смазанную маслом сковороду выкладывать полученное тесто и выпекать с двух сторон.

### **Рисовая «башня» с оладьями из печени**

*Для оладий: 0,7 кг печени, 1 яйцо, мука, соль по вкусу.*

*Для «башни»: 3 стакана отварного риса, укроп для украшения.*

Приготовить тесто из печени. Для этого печень перевернуть через мясорубку, посолить. Вбить в нее яйцо и досыпать муки, чтобы получилась однородная масса. Выпекать на раскаленной сковороде с двух сторон до готовности. Выложить оладьи по кругу на широкое круглое термостойкое блюдо, так, чтобы центр оставался свободным, или просто разместить по кругу на противне. Вареный рис выложить в центр оладий горкой, чтобы было похоже на замок. Смазать взбитыми яйцами, можно украсить овощами и поставить запекаться в духовку до появления на рисе золотистой корочки. Вытащить блюдо и украсить зеленью.

### **Рулеты куриные «Веселые спиральки»**

*200 г куриного филе, 3 ломтика ветчины, 3 ломтика твердого сыра, 2 плавленых острых сырка, 3 ст. л. сливок или сметаны, 1 свежий огурец, 200 г цветной капусты, 1 морковь, 2 красных помидора.*

Хорошо вымойте овощи, положите на салфетку, чтобы обсохли. Куриное филе вымойте и тоже просушите на салфетке. Отбейте филе молоточком. Разрежьте ломтики ветчины и сыра на кусочки размером с отбитое филе. Положите сначала ветчину, затем сыр на каждый кусочек филе, заверните рулетом, и каждый рулетик заверните в полоску пищевой фольги. Положите их в кипящую воду, подсолите и варите примерно 10-12 минут на слабом огне. Затем выньте из бульона, но держите в фольге, чтобы они не остыли.

Кусочки плавленого сыра нарежьте и положите в сливки или сметану. Поместите на водяную баню и дайте сыру растопиться. Также держите в тепле, чтобы сыр не остыл.

Отварите цветную капусту и очищенную морковь в подсоленной воде до готовности, выньте, остудите. Огурец порежьте кружочками, помидоры также кружочками или дольками.

Положите на тарелку по куриному рулёту (выньте его из фольги), по 1-2 кусочка вареных и свежих овощей, полейте сырным соусом.

### **Картофельное пюре (с капустой и «мышками-редисками»)**

*1,5 кг картофеля, капуста брокколи или брюссельская, цветная, 100 мл молока, 2 ст. л. сливочного масла, соль, редиска, вареная курица – по числу гостей.*

Картофель очистить, разрезать на куски и поставить варить, немного подсолить. Варить до готовности. Воду слить, добавить теплое молоко, сливочное масло и приготовить пюре. Капусту разделать на кочешки, если это брокколи или цветная, и отварить в подсоленной воде до мягкости. Курицу отварить с пряностями и овощами, вытащить и разделать на порционные куски.

Для приготовления украшений из редиса необходимо взять вымытый и сухой редис. Несколько штук нарезать тонкими полукружочками, для «ушек». Сделать в остальных, два параллельных разреза, вставить «ушки». С помощью перчика можно сделать «носик» и «глазки». Подавать с картофельным пюре, капустой и отварной курицей.

### **Картофель «Мышка»**

*2 шт. картофеля, 2 ст. л. сливочного масла, 100г молотого мяса, 1 головка лука, 1 огурец, 1 сладкий перец, 1 вареная или свежая морковь, 4 маленьких красных помидора, немного зелени, соль.*

Картофель и овощи вымойте. Картофель положите в сковороду, поставьте в нагретую духовку и испеките до готовности, выньте и дайте немного остыть. Репчатый лук очистите, мелко нашинкуйте и обжарьте на разогретом сливочном масле до прозрачности. Добавьте мясной фарш, помешивая, обжарьте до рассычатости. Хорошо посолите и перемешайте. Зелень мелко нарежьте, добавьте к фаршу. Теплые картофелины надрежьте с острой стороны крест-накрест примерно до середины. Разверните, как тюльпан, аккуратно выньте мякоть из середины. Разомните ее вилкой и смешайте с фаршем. Положите начинку обратно в картофелины.

Огурец и морковь (очищенную) нарежьте кусочками. Из сладкого перца вырежьте 4 треугольника, остальное нарежьте такими же по размеру кусочками, как и огурец с морковью, на шпажку нанижите все овощи, включая и помидоры. Вставьте по 2 треугольника и картофель и поставьте его на тарелку. Рядом положите «салат» на шпажке.

### **Разноцветное картофельное пюре**

*1 кг картофеля, 4 ст. л. сливочного масла, 1 стакан молока, соль.*

Картофель очистите, вымойте и порежьте ломтиками. Положите в кастрюлю, залейте кипятком и поставьте вариться до готовнос-

ти. Перед окончанием варки посолите. Слейте воду, картофель хорошо растолките в пюре. Добавьте горячее молоко и размягченное сливочное масло, разноцветные добавки, хорошо взбейте.

#### **«Зеленое» пюре**

*300 г шпината, 1 ст. л. сливочного масла.*

Шпинат переберите и тщательно промойте в проточной воде. Порежьте листья кусочками, положите в кастрюлю, подлейте чуть-чуть воды и сливочного масла, тушите до мягкости. Затем измельчите с помощью миксера в пюре. Смешайте с картофельным пюре, добавьте по вкусу соль. Хорошо взбейте.

#### **«Оранжевое» пюре**

*2 шт. моркови, 2 ст. л. сливочного масла, соль.*

Вымойте морковь, очистите, порежьте крупными кусочками и отварите в кипящей подсоленной воде до готовности. Затем отвар слейте, а морковку протрите через сито или разомните в блендере.

Перемешайте картофельное пюре с морковью, хорошо взбейте.

#### **«Красное» пюре**

*200 г свежих красных помидор, 2 ст. л. сливочного масла, соль, молотый черный перец по вкусу (детям старше 9-10 лет).*

Вымойте помидоры. Разрежьте на крупные дольки, положите в небольшую кастрюльку, подлейте немного горячей воды и потушите на слабом огне 5-10 минут. Затем в горячем виде протрите через сито (чтобы удалить кожицу и семена) и, если помидорная масса получилась очень жидкой, уварите на слабом огне при постоянном помешивании до нужной густоты. Картофельное пюре смешайте с помидорным пюре, сливочным маслом и поперчите. Взбейте и при желании добавьте соли.

#### **«Желтое» пюре**

*3 яйца, 4 ст.л. сливочного масла, соль.*

Яйца аккуратно и отделите желтки от белков. Добавьте желтки в горячее картофельное пюре и взбейте до пышной однородной массы.

#### **«Малиновое» пюре**

*2 шт. красной свеклы, 1 ст. л. растительного масла, соль.*

Вымойте свеклу под проточной водой. Положите в кипящую воду и варите до мягкости при слабом кипении. Затем выньте из отвара и остудите. Очистите свеклу, натрите на мелкой терке.

Теперь можно воспользоваться двумя способами: смешайте мелко натертую свеклу с готовым горячим картофельным пюре, немного подсолите и полейте растительным маслом, хорошо взбей-

те или отожмите сок из свеклы и его смешайте с горячим картофельным пюре.

#### «Розовое» пюре

*1/2 кг тыквы, 2 ст. л. сливочного масла, соль.*

Вымойте тыкву, очистите от кожуры, мелко нарежьте, положите в небольшую посуду и подлейте немного горячей воды, чтобы она была чуть выше уровня тыквы. Варите до мягкости на среднем огне, не забывайте помешивать, чтобы она не пригорела.

Готовую тыкву протрите через сито или взбейте миксером до однородной массы, смешайте с картофельным пюре, добавьте сливочное масло, посолите, тщательно взбейте.

#### Яичные «рыбки»

*3 яйца, 1 зубчик чеснока, 2 свежие огурца, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. тертого плавленого сыра, зелень укропа.*

Яйца сварите вкрутую, почистите, разрежьте вдоль пополам и выньте желтки. Сыр натрите на мелкой терке, смешайте с чесноком, сметаной и желтками. Вновь начините половинки белка. Дно белка немного срежьте и поставьте его на тарелку. Огурец и укроп хорошо вымойте, укропу дайте хорошо просохнуть. Огурец нарежьте кружочками-чешуйками и выложите их сверху яйца, имитируя чешую. Зелень укропа положите рядом с яйцом вместо «плавников» и «хвоста».

#### «Волшебные мешочки»

*Для «мешочка»: 1 стакан муки, 1,5 стакана молока, 3/4 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 1 ч. л. уксуса, перья зеленого лука, мускатный орех, соль.*

*Для начинки: 200 г вареной колбасы, 200 г вареного куриного мяса, 1/2 стакана консервированного зеленого горошка, 2 ст. л. жирной сметаны.*

*Для «полянки»: зелень укропа, 1 пучок зеленого листового салат и немного зелени петрушки.*

Приготовьте тесто: взбейте яйцо с солью, смешайте с молоком и всыпьте муку. Хорошо размешайте. Загасите соду уксусом, влейте в тесто и вновь перемешайте. Поджарьте на растительном масле блинчики с обеих сторон, отложите их в теплое место.

Вареную колбасу и отваренную курицу нарежьте кубиками, смешайте с зеленым горошком. Зелень укропа вымойте, отряхните и измельчите, смешайте с солью и сметаной. Перемешайте колбасу, курицу и горошек со сметаной.

Положите начинку на середину каждого блинчика, края соберите и завяжите перышком зеленого лука, чтобы получился мешочек. Листья салата и зелень петрушки вымойте и обсушите. Разложите

на тарелке листья салата вместе с петрушкой, чтобы получилась зеленая «полянка». Поставьте «мешочки» с начинкой в эту «полянку».

### **Сырные «Колобки»**

*200 г плавленого сыра, 1 яйцо, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. майонеза, 2 ст. л. молотых сухарей, зелень*

Яйцо сварите, почистите. Вместе с сыром и чесноком пропустите через мясорубку или натрите на терке, смешайте с майонезом. Сформируйте шарики, обваляйте хорошенько в молотых сухарях, уложите на тарелку и посыпьте вокруг «колобков» зеленью.

### **«Ежики» из яиц**

*3 яйца, 1 ст. л. сметаны, 10 шт. орехов (миндаль), 1 ч. л. лимонного сока, зелень укропа, соль.*

Яйца сварите вкрутую, очистите, срежьте толстые концы и осторожно выньте желток. Протрите желтки через сито, добавьте сметану, соль, сахар, лимонный сок, нарезанный укроп и начинить смесью яйца. Положите на тарелку местом начинки вниз. Миндаль ошпарьте, очистите от кожицы, нарежьте тонкими полосочками и подсушите в духовке. Воткните в яйца «иголочки» из миндаля. В тонкие концы яиц вставьте «глазки» из кусочков корки черного хлеба, вместо «рта» — узкая полосочка из моркови.

### **«Зайчики» из яиц**

*3 яйца, 1 ст. л. сметаны, 1/2 ч. л. томатной пасты, 1 ломтик вареной моркови, 1 ч. л. лимонного сока, соль, сахар.*

Яйца сварите вкрутую, почистите, срежьте толстые концы. Выньте желтки, протрите их через сито вместе со сметаной, добавьте соль, сахар, лимонный сок, томатное пюре и заполнить этой смесью яйца. Поставьте их на тарелку местом начинки вниз. Из моркови вырежьте ушки и воткнуть в верхнюю часть яйца. Сделайте глазки из маленьких круглых кусочков корочки черного хлеба, из моркови — рот и хвостик. На тарелку уложите листья салата и поставьте на них «зайчиков».

### **«Цыплятки на прогулке»**

*6 яиц, 1 свежая морковь, 1 ст. л. черной икры или зерна гвоздики, 1 красный сладкий перец, 1 французский багет, 100 г вареной курицы, 1/2 пучка зеленого листового салата, 2 свежих помидора, 2 свежих огурца, 1/2 стакана густого томатного сока, 1 ст. л. майонеза, зелень укропа и петрушки.*

Отварите яйца вкрутую, остудите и очистите от скорлупы. С тупого конца срежьте немного белка, чтобы яйца обрели устойчивость. Вымойте овощи и зелень, дайте им просохнуть. Морковь очис-



тите, вымойте и порежьте пластинками. Из пластинок вырежьте «гребешки» для «цыплят» и «лапки». Надрежьте сверху яйцо, вставьте «гребешки». Из икры или зерен гвздик сделайте «глазки», из кусочка сладкого перца – «носики».

Разрежьте батон на несколько частей поперек. Немного подсушите в горячей духовке или микроволновке. Сделайте сверху продольный надрез, но не разрезайте до конца. Куриное филе нарежьте кусочками, смешайте с майонезом и заполните разрез в батоне. Полейте томатным соком. Огурцы и помидоры порежьте кружками, вставьте в разрез ряд огурцов и ряд помидоров. Оставшийся сладкий перец нарежьте полукольцами и разложите вокруг «цыплят». Зелень мелко нарежьте, листья салата оставьте целыми. Украсьте листьями большое блюдо, расставьте «цыплят» и разложите батон. Посыпьте тарелку измельченной зеленью.

#### **«Грибочки» из яиц и котлет**

*3 яйца, 100 г мясного фарша, 1 ст. л. панировочных сухарей, 1 ст. л. сливочного масла, 1 морковь, листья салата, зелень укропа и петрушки.*

Фарш разделите на шарики, слегка приплюсните, обваляйте в сухарях и обжарьте в духовке на масле до коричневого цвета. Яйца сварите вкрутую, почистите, остудите. Срежьте концы, котлетные «цыплятки» прикрепите к яйцу кусочком очищенной, вымытой и нарезанной соломкой моркови.

«Грибочки» расставьте на тарелке на вымытых листьях салата и посыпьте вокруг измельченной зеленью.

#### **«Мухоморы» из помидоров**

*2 яйца, 2 помидора, 1 морковь, 1 ч. л. сметаны.*

Яйца отварите вкрутую, почистите, срежьте концы. Помидоры разрежьте пополам, верхнюю часть прикрепите к яйцу с помощью тонкого «прутика» из моркови. Поставьте яйца на измельченные листья салата. На «шляпки» капайте точками густую сметану.

#### **«Цветочные» помидоры, фаршированные мясным салатом**

*4 помидора, 100 г отварной говядины, 1 отварной картофель, 2 ст. л. майонеза, 2 свежие огурца, 2 сладких перца желтого цвета, зеленый лук, петрушка, укроп, соль.*

Помидоры вымойте, срежьте «крышечку», выньте сердцевину. Очистите картофель от кожуры, вымойте зелень и свежие овощи. Мясо и картофель нарежьте мелкими кубиками, добавьте нарезанный зеленый лук, измельченную мякоть помидора и майонез, хорошо перемешайте. Посолите, выложите салат в помидоры и посыпьте

те зеленью. Порежьте сладкий перец кружочками. Свежие огурцы разрежьте пополам и одну половинку нарежьте кружочками, другую – полосками в длину. Разложите кольца сладкого перца на помидоры и вокруг них, изображая цветок.

На тарелке рядом с помидором положите дольки огурца – стельки, и разложите кружочки огурчика – листочки.

#### **Фруктовые «пирожные»**

*4 крупные груши, 4 сладких яблока, 3 киви, 2 банана, 2 стакана черной смородины на веточках, 1 стакан крупной малины, 1 стакан сладкой творожной массы, 0,5 стакана сливок или жирной сметаны, 3/4 ст. л. сахара, ванилин, 2 ст. л. тертого черного шоколада.*

Хорошо вымойте все фрукты и ягоды, обязательно дайте стечь воде. Очистите яблоки и груши от кожуры, аккуратно вырежьте сердцевину, не разрезая на части. Затем нарежьте поперек кружочками толщиной 1 см. Очистите бананы и киви, также нарежьте кружочками. Хорошо разотрите творожную массу с ванилином. Взбейте сливки с сахаром и осторожно соедините с творожной массой.

Уложите на тарелочку кружок груши, смажьте творожной массой, сверху положите кружок яблока, также смажьте творожком. Можно поменять грушу и яблоко местами. Сверху уложите по одному или несколько кружков банана, смажьте и накройте кружками киви. Количество кружков на одном ряду зависит от размера фруктов. Нужно, чтобы не оставалось пустых мест (насколько это возможно).

Теперь смажьте бока и верх вашего «пирожного» и украсьте ягодами смородины и малины. Поставьте в холодильник на 30 минут, чтобы творожная масса немного застыла и не растекалась.

#### **Фруктовый салат**

*4 апельсина, 1 стакан черешни, 1 стакан вишни, 1 стакан клубники, 1 стакан малины, 0,5 стакана грецких орехов*

Апельсины вымойте, разрежьте пополам, выньте все содержимое и белую мякоть. Ягоды промойте, дайте хорошо стечь воде и выложите в апельсиновые «корзиночки». Выжмите сок из мякоти апельсина. Бокал смочите по краю водой и опустите в сахар, чтобы получился «снег». Осторожно влейте сок, а на край бокала наденьте кружок апельсина.

#### **Фруктовый салат**

*По 1 шт. грейпфрута, зеленого яблока, киви, мандарина, гроздь белого винограда без косточек, 3 ст. л. меда, 1 ст. л. измельченных грецких орехов, немного ванили.*

Фрукты вымойте, дайте просохнуть. Разрежьте грейпфрут пополам, делая разрез «зигзагом». Если это затруднительно, сначала просто разрежьте пополам, аккуратно удалите мякоть, а затем на

половинках кожуры острым ножом сделайте «зубчики». Порежьте мякоть кубиками. Очистите яблоко, мандарин и киви, также нарежьте приблизительно одинаковыми по размеру кубиками. Виноград снимите с веточек.

Смешайте фрукты, залейте медом, накройте «крышкой» и поставьте в холодильник на 1 час. Теперь посыпьте салат ванилью, перемешайте и разложите в «вазочки» из грейпфрута. Посыпьте молотыми орехами.

#### Ягоды в корзинке

*4 апельсина, по 1 стакану клубники, малины, 2 ст. л. меда или сахара, несколько веточек красной и черной смородины, 0,5 стакана жирных сливок.*

Вымойте фрукты и ягоды, обсушите. Сделайте из апельсина корзинки с ручками, выньте мякоть. Порубите ножом апельсиновую мякоть, нарежьте крупно клубнику и оставьте целыми ягоды малины. Уложите ягоды обратно в апельсины, полейте медом. Взбейте сливки, украсьте «корзиночки» и вокруг них. Украсьте веточками красной и черной смородины.

#### Печенье «Абрикос»

*1,5 стакана муки, 150 г сливочного масла, 1 стакан яблочного джема, 0,5 стакана сахара, 1 яйцо, 1 ст. л. какао, 100 г орехов, 0,5 стакана клюквенного сока, соль, ванилин.*

Муку просейте, добавьте сахар, ванилин, соль, масло, яйцо, быстро замесите тесто и поставьте на 30 минут в холодильник. Тесто скатайте валиком, нарежьте ломтиками толщиной 2 см, сделайте шарики и выпекайте в духовке на среднем огне. Горячее печенье разрежьте пополам, осторожно выньте середину и остудите.

Яблочный джем смешайте с какао, крошками вырезанного печенья и обжаренными измельченными орехами и заполните начинкой печенье. Соедините половинки и обмакните сначала в клюквенный сок, затем в сахар.

#### «Мешочек Деда Мороза»

*Для «мешочка»: 1 стакана муки, 1,5 стакана молока, 1 ч. л. уксуса, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соды, 3/4 ст. л. растительного масла, стебельки мяты, соль.*

*Для начинки: по 1 шт. яблока, груши, апельсина, 0,5 стакана клубники, 1 киви, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливочного масла, немного ванилина, 0,5 стакана жирных сливок, 2 ст. л. сахарной пудры.*

Яйцо, соль, сахар и холодное молоко хорошо смешайте и взбейте слегка миксером. Всыпьте муку, размешайте до однородной массы. Залейте уксусом соду, влейте в тесто и размешайте. Выпекайте

те на сковороде блинчики. Вымойте фрукты и ягоды, дайте хорошо стечь воде. Очистите от кожуры яблоки, грушу и киви, нарежьте вместе с клубникой мелко.

Растопите на сковороде сливочное масло и выложите фрукты. Тушите 2-3 минуты, посыпьте сахаром и ванилином. Теперь выложите на каждый блинчик небольшое количество начинки, а сам блинчик соберите вверху и завяжите стебельками мяты (предварительно окуните ее в кипяток, чтобы она стала более эластичной) так, чтобы получился «мешочек».

Положите на тарелку. Взбейте сливки, полейте на мешочек и вокруг него, затем посыпьте сахарной пудрой.

### **Фигурные блинчики**

*1 стакан муки, 1,5 стакана молока, 1 яйцо, 1/4 ч. л. соды, 1 ч. л. уксуса, 3/4 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. сиропа из варенья, 2 ст. л. сахарной пудры, сахар и соль по вкусу.*

Разотрите яйцо с сахаром и солью, влейте теплое молоко и размешайте. Всыпьте муку, замесите однородное тесто и влейте соду, гашеную уксусом. Дайте тесту постоять 15 минут. Затем перелейте его, в пустую бутылку из-под минеральной воды (пластиковую). Если тесто получилось очень жидким, добавьте еще немного муки, оно должно выливаться, но не слишком быстро.

Разогрейте сковороду, смажьте маслом и выдавите из бутылки тесто прямо на сковороду. Форма блинчиков зависит от вашей фантазии и художественных способностей (фигурки, цветы, буквы, цифры, игрушки, зверят).

### **Пирожное «Реванс»**

*2 яйца, 15 г муки, 15 г манной крупы.*

*Для сиропа: 80 г сахара, ванилин, 150 мл воды.*

Осторожно отделите белки. Манную крупу и муку смешать сухими. Белки разбить добела. Желтки размешать до побеления и образования пузырьков. Прибавить остальные продукты (одну ложечку белка, одну ложечку муки и манной крупы). Смесь легко размешать и испечь в духовке. Как только пирожное остынет, залить сахарным сиропом. К сиропу добавить ванилин или цедру.

### **Блинчики на сладкое**

*Для блинов: 180 г муки, 2 яйца, 5 ст. л. растительного масла, 2,5 стакана молока, соль по вкусу.*

*Начинка: 250 г творога, 1 ст. л. цедры лимона, 8 ч. л. варенья или джема, 1 ст. л. изюма, 0,5 стакана сгущенки.*

В глубокой емкости смешать муку и соль. Яйца взбить, добавить теплое молоко и влить в муку, перемешать, добавить масло.

На разогретую сковороду влить 3 ст. л. теста, обжарить. снять блинчик. Блинчики уложить стопкой.

Приготовить творожную начинку: смешать творог с сахаром, добавить нарезанную цедру лимона, промытый изюм.

На одну из сторон блинчиков уложить творожную начинку. Завернуть блинчики трубочкой или конвертом. Уложить блинчики на блюдо швом вниз и украсить сверху сгущенкой и джемом.

### Печенье «Грибок»

*100 г маргарина или сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 яйцо  
100 г сметаны, 2,5 стакана муки, 1 стакан сахарного сиропа,  
2 ст. л. какао, сода пищевая, ванилин, мак.*

Разотрите маргарин с сахаром, добавьте сметану, яйцо, ванилин и муку, смешанную с питьевой содой. Замесите тесто, разделите на 2 части. Скатайте из них валики, нарежьте маленькими кусочками. Из одной части сделайте «ножки» длиной 4-6 см с одним узким концом. Обмакните толстым концом в воду, взбитый белок, мак. Выпекайте на среднем огне.

Из второй части сделайте «шляпки» и выпекайте. В готовых «шляпках» вырежьте небольшое углубление, капните туда сироп и закрепите ножки. Сироп подогрейте, добавьте какао и окуните в эту смесь «шляпки». Дайте стечь сиропу.

### Шоколадное мороженое

*100 г шоколада, 60 г сахара, 4 ст. л. молока, 1 стакан взбитых сливок.*

Шоколад измельчите и растопить на водяной бане. Добавьте 1 ложку сахара, молоко, перемешайте. Остудите при постоянном помешивании. Во взбитые сливки добавьте остальной сахар и шоколадную массу. Заморозьте.

### Желе «Яйцо»

*3 яйца, по 1/2 стакана готового желе из молока, яблочного, клубничного, апельсинового сока.*

Яйца вымойте, осторожно срежьте скорлупу на конце и вылейте содержимое. Скорлупу промойте и прокипятите 2-3 минуты. Осушите и слегка смажьте внутреннюю поверхность скорлупы маслом. Еще не застывшим желе заполните скорлупу и положите в холодильник. Перед подачей разбейте и очистите скорлупу. Желе выложите в креманки и украсьте.

### Ванильное мороженое

*0,5 л молока, 50 г сахара, 1,5 ст. л. крахмала, 1 яйцо, 2 пакетика ванилина.*

В 0,5 стакана молока разведите крахмал, остальное молоко вскипятите с 1 чайной ложкой сахара, влейте разведенный крахмал, еще раз вскипятите, добавьте ванилин и снимите с огня. Закройте крышкой и остудите. В молоко положите желток и взбитый с остальным сахаром белок, перемешайте. Охладите.

#### **Апельсиновое мороженое**

*0,5 л молока, 50 г сахара, 1,5 ст. л. крахмала, 2 апельсина, 1 лимон, 2 яйца (желток).*

Из апельсина и лимона отожмите сок и оставьте. Сахар с натертой цедрой лимона и апельсина положите в молоко, чтобы он растаял. Желтки смешайте с сахаром, крахмалом, молоком и доведите до кипения, помешивая.

Охладите, влейте сок лимона и апельсина и заморозьте.

#### **Творожное мороженое**

*250 г творога, 2-3 шт. миндаля, 8 ст. л. молока (свежего или сгущенного), 0,5 стакана сахара, 0,25 л взбитых сливок, 1 стакан фруктов.*

Творог протрите через сито, добавьте молоко, сахар, натертый миндаль, взбитые сливки, нарезанные фрукты, перемешайте. Заморозьте.

#### **«Мороженое от волшебника»**

*300 г пломбира, 120 г вареной сгущенки,  
Для соуса: 0,5 стакана сливок, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана какао-пудры (растворимого), 1 груша, 100 г сливок.*

Смешать пломбир, сгущенку. Поставить в морозильную камеру на 40 минут.

Соус: в кастрюле смешайте сливки и масло, доведите до кипения, добавьте сахар и какао-пудру, перемешайте, снимите с огня и охладите.

Мороженое разложите в креманки вместе с нарезанной грушей и залейте соусом. Украсить взбитыми сливками по желанию.

#### **«Снежки» из белков**

*400 мл молока, 3 яйца, 150 г сахарной пудры, 10 г картофельного крахмала.*

Вскипятить молоко. Одновременно взбить белки в пышную густую пену и осторожно смешать с сахарной пудрой (100 г). Комочки взбитых белков осторожно опускать столовой ложкой в очень горячее (но не кипящее) молоко, чтобы они не касались друг друга. Закрывать кастрюлю крышкой и дать «снежкам» свариться – «окрепнуть». Затем выложить их на волосяное сито.

Растереть желтки с оставшейся сахарной пудрой, прибавить картофельный крахмал, постепенно развести молоком, в котором варились «снежки», поставить на огонь и, помешивая, прокипятить. Загустевшую смесь вылить в тарелку, сверху положить «снежки» и охладить. В молоко, оставшееся после варки «снежков», можно добавить тертый шоколад (30 г) или какао (10 г).

#### **Халва из манной крупы**

*20 г манной крупы, 10 г сливочного масла, 20 г сахара, 10 г миндаля.*

Манную крупу поджарить на слабом огне до покраснения. Отдельно приготовить сироп и полить им поджаренную манную крупу. Хорошо размешать, покрыть крышкой и снять с огня. Миндаль положить позже, чтобы он не затвердел. Халву положить еще теплой в формочку, из которой перед подачей на стол выложить на тарелку и посыпать молотым миндалем или орехами.

#### **Апельсины (мандарины) в сиропе**

*100 г апельсинов, 30 г сахара, 35 мл воды.*

Апельсины помыть, почистить, цедру мелко нарезать, отварить в воде, процедить, добавить сахар, вновь прокипятить.

Охлажденным сиропом залить нарезанные тонкими кружочками апельсины, удалив предварительно семечки.

#### **Кекс «Детский праздник»**

*Для теста: 220 г муки, 150 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 1 ч. л. разрыхлителя, 2 яйца, цедра 1 лимона, 0,5 стакана цукатов, 0,5 стакана измельченных орехов.*

*Для смазки и заливки: 0,5 стакана сгущенки, 100 г шоколада.*

Размягченное масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйца по одному, всыпать муку с разрыхлителем, нарезанные цукаты, цедру лимона, измельченные орехи. Перемешать все ингредиенты, выложить в смазанную маслом форму, выпекать 40 минут в духовке при температуре 180 градусов.

Готовый кекс вынуть из формы, смазать вареной сгущенкой и залить растопленным шоколадом

#### **«Свинки» на счастье**

*500 г муки, 30 г дрожжей, 60 г сахара, 1 яйцо, 1/4 л теплого молока, 60 г масла, щепотка соли, натертая цедра от 1 лимона, 100 г марципана, 150 г молотого фундука, 100 г сахара, 3 белка, 2 желтка, 1/2 чашки сахарной пудры, 1 белок, немного шоколадной помады, масло на противень.*

Противень смажем маслом. Муку просеем в квашню и сделаем посередине лунку. Раскрошим туда дрожжи, подмешаем немного



сахара, молока и муки, накроем чистым полотенцем и поставим на 15 минут в теплое место подходить. В опару положим остальной сахар, молоко, растопленное масло, яйцо, соль и замесим дрожжевое тесто. Снова поставим его на 30 минут в теплое место подходить. Марципан смешаем с орехами, сахаром и белками.

На посыпанной мукой доске раскатаем подошедшее тесто в пласт толщиной 4 мм и выемкой вырежем 20 кружков диаметром 8 см и 10 кружков – диаметром 4 см. Из остатков теста сформируем ушки. На 10 больших кружков разложим марципановую начинку, края смажем желтком, накроем остальными большими кружками и нажатием скрепим оба кружка теста. Из меньших кружков сформируем пороссячи пяточки с двумя ноздрями. Смажем пороссячи пяточки и ушки желтком и налепим на большие сдвоенные кружки теста. Уложим свинки **на** противень, смажем желтком и оставим на 15 минут «подойти». Духовку разогреем до 200°C. Испечем «свинки» минут за 15 и **дадим** остыть. Белок и сахарную пудру разотрем до консистенции помады и сделаем свинкам глаза. В заключение поставим на **каждый** глаз капельку шоколадной помады.

#### **Десерт «Цветные камушки»**

*Чернослив или сливы сушеные, грецкие орехи.*

*Для теста: 150 г пшеничной муки, 150 г сахара, 100 г сливочного масла, 2,5 яйца.*

*Для посыпки: сахарная пудра, порошок какао.*

Большие сушеные сливы венгерки обыкновенной замочить в теплой воде на 4-5 часов, после чего воду слить и оставить сливы в закрытой посуде для набухания. Когда плоды станут мягкими, выдавить из них через отверстие, где прикреплены плодоножки, косточки и обсушить сливы до исчезновения внутри них влаги. Каждую сливу заполнить четвертинкой поджаренного ядра ореха, обмакнуть в тесто и жарить в большом количестве масла в кастрюле. Обжаренные в тесте сливы сразу же обвалить в сахарной пудре и порошке какао и подать на стол теплыми.

Приготовление теста: В миске растопить масло (но не кипятить), добавить яйца, размешать, затем всыпать сахар, муку и тщательно взбить до получения однородной массы.

#### **Шарики к чаю из миндаля**

*200 г очищенного миндаля, 200 г сахарного песка, шоколад, вода.*

Из сахара и небольшого количества воды сварить густой сироп, положить в него пропущенный через мясорубку миндаль и проварить. Из полученной массы сформовать небольшие шарики, обвалить их в тертом шоколаде и подсушить в сухом прохладном месте.

## Нуга

*400 г ядер сладкого миндаля, 300 г сахарного песка, масло для смазки.*

Ядра сладкого миндаля очистить от кожицы, нарезать длинными кусочками и слегка поджарить.

На медленном огне распустить сахар, добавить к нему подготовленный миндаль, перемешать, выложить в смазанную маслом форму или блюдо, дать затвердеть и нарезать на квадратики.

## Карамель «Поджига»

*Грецкие орехи, 100 г сахарного песка, несколько капель лимонного сока, масло для смазки.*

Грецкие орехи очистить от скорлупы, слегка подсушить в духовке, удалить шелуху и раздробить. В кастрюлю всыпать сахар, выжать туда лимонный сок и варить, помешивая, до получения темно-красного густого сиропа. Затем добавить подготовленные орехи, тщательно размешать, вылить на сказанную растительным маслом тарелку, остудить, разделить на кусочки и подать к столу. В сироп можно опускать не дробленые, а целые орехи. Тогда их следует вынуть из карамели и подать обсушенными на тарелке, смазанной маслом.

## Марципан

*300 г сладкого миндаля, 30 г горького миндаля, 300 г сахара, 4 ст. л. розовой воды.*

Очищенные от кожицы ядра сладкого и горького миндаля высушить, пропустить через мясорубку, замесить тесто вместе с сахаром и розовой водой и поставить на ночь в прохладное место. Затем разделить полученную массу марципана на желаемые формы и подсушить над жаром. Это сделать приготовить следующим образом: положить формы марципана на пирожную доску, на 2 стороны доски поставить по камню (или другому тяжелому предмету), на них установить противень с горячим деревянным углем и таким образом накалывать противень до тех пор, пока марципановая масса не подсохнет.

## Десерт «Восторг»

*90 г очищенных лесных или грецких орехов, 9 яичных белков, 150 г сахарной пудры, 70 г пшеничной муки, малиновое варенье, шоколадная глазурь.*

Яичные белки взбить в крепкую пену и, продолжая взбивать, прибавить сахарную пудру. Затем осторожно добавить поджаренные, истолченные орехи и муку.

На смазанную маслом пергаментную бумагу, уложенную на металлический лист или противень, отсадить из кондитерского ме-

шочка печенье и испечь его в духовке при слабом огне.

Готовое печенье снять с бумаги и, намазав одну сторону малиновым вареньем, сложить вместе по 2 печенья.

Затем каждое двойное печенье покрыть шоколадной глазурью.

### **Горячий шоколадный напиток**

*0,5 стакана сахара, 50 г какао в порошке, 0,5 стакана жирной сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, немного ванилина*

Налейте сметану в небольшую кастрюльку, добавьте сливочное масло и сахар вместе с ванилином и порошком какао. Прогрейте и охладите до нужной температуры.

### **Апельсиновый чай**

*3 л крепкого чая, 1 ст. л. молотой гвоздики, 1 ч. л. 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, 7 л газированной воды.*

Мягкие яблоки, груши, сливы или другие фрукты промыть, нарезать ломтиками, удалив сердцевину, сложить в крюшонницу, слегка сбрызнуть лимонным соком и посыпать сахаром. Поставить подготовленный крюшон 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.

### **Чайный пунш с фруктами и мятой**

*600 мл горячего чая, 175 г сахара, 6 листиков мяты, 300 мл апельсинового сока, 150 мл лимонного сока, 8 ягод клубники, 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

# Содержание

<b>БЛЮДА К КРЕСТИНАМ.....</b>	<b>3</b>
<b>Борщи.....</b>	<b>3</b>
<b>Ржаные пироги, пампушки к борщу.....</b>	<b>5</b>
<b>«Бабкины пироги» и «Бабкина каша».....</b>	<b>6</b>
<b>Студни.....</b>	<b>7</b>
<b>Запеченный окорок.....</b>	<b>10</b>
<b>Ватрушки.....</b>	<b>11</b>
<b>Яичницы.....</b>	<b>13</b>
<b>Драчены.....</b>	<b>15</b>
<b>БЛЮДА К ИМЕНИНАМ.....</b>	<b>16</b>

## «СТРАВИ ДО ІМЕНИН І ХРЕСТИН»

(російською мовою)

Автор-упорядник Киреявський І. Р.

Видавництво «Слово» спільно з ППД

Видавництво «Слово», 49038, м. Дніпропетровськ, вул. Вокзальна, 5

Свідоцтво про внесення до Держреєстру ДК № 646 від 26.10.2001р.

Надруковано у ПП «Поліслав», м. Дніпропетровськ

ISBN 978-966-334-318-1

Замовлення №153

© Видавництво «Слово», 2010

оптова реалізація: (056) 721-93-29

У славян существует масса примет, обычаев и традиций. Один из самых интереснейших и таинственных обычаев – крещение ребенка. В нашем издании мы собрали самые вкусные и интересные традиционные для крестин блюда — крестильная каша и знаменитые «бабушкины пироги», для именин — салаты, мясные и рыбные закуски и, конечно, праздничные десерты. 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.

