

САМОБРАНКА
№ 4 (72), октябрь 2019 г. **Толочка**

УКРАШАЕМ БЛЮДА

К праздникам

5

СЕКРЕТОВ
МАСТИКИ

52

19004 >



ISSN 1819-7744

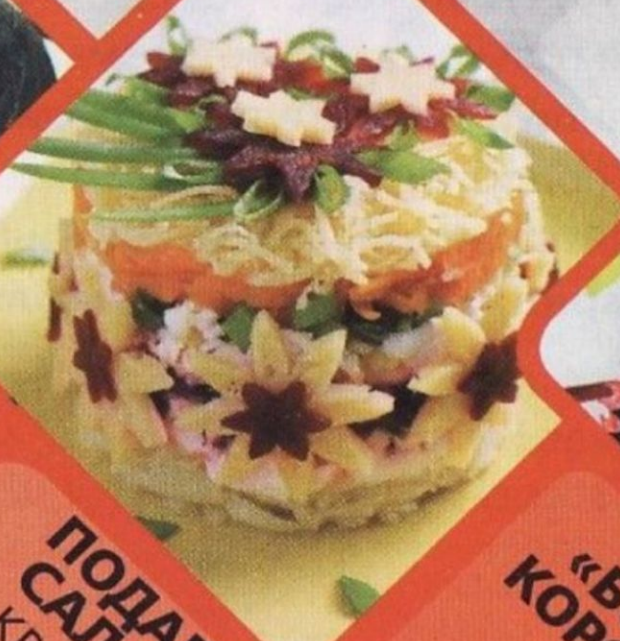


9 771819 774673

16+



МЯСО
«СОЧНОЕ»



ПОДАЕМ
САЛАТЫ
КРАСИВО



ТОРТ
«БОЖЬЯ
КОРОВКА»

«Наша кухня. Спецвыпуск»

ПОДПИШИТЕСЬ



«Рецепты правильного питания»

Если вы до сих пор считаете, что полезная еда — это скучно, мы докажем обратное. С нами вы не только накормите семью вкусными и здоровыми блюдами, но при желании потеряете парочку лишних килограммчиков. Все рецепты и советы подобраны в соответствии с сезонами.

Каждый сезон встречайте свежий номер издания.

Даты выхода: 11 февраля, 21 апреля, 28 июля, 27 октября.

ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ:

П2408, П8130 (годовой) «Почта России»,
15601 «Крым Почта».



СОДЕРЖАНИЕ

Закусочный стол	2-14
Горячо и аппетитно	15-21
Карвинга много не бывает	22-30
Пасхальная сказка	31-37
Детский праздник	38-45
Украшаем торты	46-53
Чудо-выпечка	54-59
А на десерт — красота	60-64

От составителя

Как правило, к домашним торжествам наши хозяйки начинают готовиться заранее: просматривают кулинарные рецепты, советуются с подругами, изучают странички кулинарных форумов. Ведь каждая хочет не только сытно-вкусно накормить гостей, но и удивить их эффектной и оригинальной подачей блюд.

Милые представительницы прекрасной половины человечества, в доме намечается праздник: юбилей, проводы, крестины, детские именины? Ничего искать не нужно, вы держите в руках издание, где собраны лучшие читательские рецепты и советы от шеф-поваров, мастеров по карвингу.

На этих страницах, дорогие хозяйки, вы найдете варианты не только необычной подачи аппетитных домашних блюд, но также простых и быстрых в приготовлении. Все же любой из нас хочется без больших затрат времени, но неординарно и вкусно накрыть праздничный стол. Надеемся, издание станет настоящим помощником для вас в этом деле и вдохновит на воплощение вкусных и красивых кулинарных шедевров. Приятного аппетита вам и вашим гостям!

Майя ДЖАНАШИА

Закусочный стол

Салаты и закуски открывают любой праздник, демонстрируя кулинарный талант хозяйки. Хотите удивить гостей не только вкусом, но и оригинальной подачей блюда? Потратьте немного времени и усилий — и при должном старании у вас получатся отменные угощения. А идеи и направление вашей фантазии зададут наши авторы.

«Апельсиновый рай»

Это праздничное блюдо украсит любой стол и порадует поклонников необычных сочетаний ярким вкусом. Идеально подойдет и для того, чтобы устроить небольшой розыгрыш гостей, ведь они легко могут принять блюдо за десерт и попытаться подсказать вам, что для него еще не время. Закуску можно даже назвать экономной.

2 апельсина, 350 г куриного филе, 1 морковь, 10 г желатина, зубчик чеснока, соль, черный молотый перец.

Вымытые апельсины разрезать пополам, выжать сок, процедить. Половинки фруктов освободить от оставшейся мякоти, чтобы получи-

лись чашечки. Филе нарезать небольшими кубиками, положить в емкость, влить 150 мл апельсинового сока, мариновать 10-20 мин. Добавить морковь, нарезанную кубиками, и измельченный чеснок, посолить, поперчить, перемешать. Закрывать крышкой, поставить в разогретую до 160 град. духовку на 30-40 мин.

Желатин залить 2-3 ст.л. воды, оставить для набухания на 10 мин. Влить в емкость с курицей, перемешать. Немного охладить. Половинки апельсинов поставить в стакан или чашку для устойчивости. Выложить в них куриную смесь и перенести в холодильник до полного застывания. Острым ножом разрезать каждую половинку на 4 дольки.

Елена КАМЕНСКИХ, г. Харьков.

Фото автора



«Башмачок»

Хоть дешевым это чудесное «творение» не назовешь, но бывают в жизни моменты, когда можно себе позволить по-царски поесть. Именно для таких случаев данный рецепт.

400 г крабового мяса, 1 кг креветок, 200 г сыра, 2 ст.л. красной икры, майонез.

Креветки отварить, очистить. Крабовое мясо нарезать брусочками, сыр натереть на терке, смешать с креветками, добавить икру, заправить майонезом. Подать салат под «башмачком» из тонкого стейка красной рыбы, сделав «шнуровку» из оливки и майонеза.

Вера ВОЛОХ,
г. Североморск.
Фото автора



«Бабочки»

В моей семье каждый праздник — как настоящая головоломка: готовлю угощения, стараясь не повторять те, которые когда-то уже выставила на стол. Вот «дегустаторы» и отгадывают, какие ингредиенты в том или ином салате, закуске... Попробовав данное блюдо, гости сошлись во мнении, что оно чем-то напоминает мимозу, но по вкусу ярче.

Банка консервированной горбуши, 1-2 вареные моркови, свежий огурец, 2 вареных яйца + белок, 1/3 ст. риса, пол-луковицы, соль, майонез — по вкусу, сыр, вареная морковь — для украшения.

Рис сварить до готовности, остудить. Морковь, огурец и яйца (кроме белка) нарезать кубиками. Горбушу размять вилкой. В большое блюдо выложить морковь, огурец, рис, яйца и горбушу, добавить нарезанный лук, соль и майонез, перемешать. Смазать верх майонезом, посыпать натертыми сыром и белком. Из моркови вырезать бабочек, украсить ими салат. Перед подачей дать настояться в холодильнике 20-30 мин.

Ирина ДЕРЕНЮК, г. Умань. Фото автора

Винегрет для банкета



Готовый винегрет с помощью кулинарного кольца выложить на тарелку. Рядом — **кусочки бородинского хлеба** (можно его раскрошить, подсушить в духовке и высыпать рядом). **Слабосоленую кильку** почистить от голов и внутренностей, свернуть каждую рулетиком и, скрепив зубочистками, положить на хлеб. На них — по колечку **фиолетового лука**. По желанию украсить стрелками **зеленого лука** или **зеленью петрушки**.

Ольга СЕМИОШИНА,
г. Москва. Фото автора

Салатные дополнения

- ❖ Для салатов с птицей или яйцами можно сделать такую заправку: взбить в блендере до однородного состояния по паре ломтиков сельдерея, яблока и помидора, немного горчицы, сока лимона и растительного масла.
- ❖ Густой греческий или болгарский йогурт можно заменить таким доступным соусом: смешать жирный кефир и жидкую сметану, откинуть на сложенную в 3-4 слоя марлю, подвесить, чтобы стекла жидкость. Через пару часов масса с приятным кисло-молочным вкусом готова.

Оксана ГОРШКОВА, г. Чита

Мой совет

Винегрет будет вкуснее, если его сперва заправить солью, сахаром, уксусом и растительным маслом, не перемешивая, оставить на 30 мин. в прохладном месте, а перед подачей на стол перемешать и при необходимости добавить масла.

Светлана ДОБРОВОЛЬСКАЯ,
г. Борисов

Возбуждая аппетит

Стараюсь не ставить на стол блюда одинакового цвета или приготовленные из одного продукта. Например, селедка под шубой и салат из свеклы будут конкурировать между собой. Нарезанные овощи подаю так, чтобы они контрастировали по цвету: красные помидоры, зеленые огурцы и желтый сладкий перец.

Валентина ШУМИЛОВА, г. Славянск-на-Кубани

«Светофор»

3 стручка сладкого красного, зеленого, желтого перца, ягоды клюквы, любой густой салат с майонезом.

У каждого стручка перца отрезать верхушку, почистить от семян и внутренних перегородок. Получившиеся чаши разрезать зигзагообразными движениями по кругу, чтобы получились лепестки-зубчики. Острым ножом у каждого лепестка надрезать кожуру с частью мякоти, но не до конца. Получившиеся цветы наполнить салатом, украсить клюквой.

Елена СЕРГЕЕВА,
г. Барановичи. Фото автора



«Морская жемчужинка»

300 г кальмаров, 300 г креветок, лук-порей, 2 вареных куриных яйца, вареные перепелиные яйца — порционное количество, 200 г вареного риса, майонез, зелень укропа и петрушки, тарталетки.

Сварить тушки кальмаров в течение 3-5 мин. и нарезать соломкой. Креветки отварить 2-3 мин. Смешать с кальмарами, рисом, нарезанной зеленью, натертыми на крупной терке куриными яйцами, заправить майонезом. Наполнить салатом ракушки-тарталетки, украсить «жемчужинками» — перепелиными яйцами.

Элеонора ПУЧИНА,
г. Великий Новгород. Фото автора





Держит форму

Любой салат можно выгодно подать, придав ему аккуратную и правильную форму. Профессионалы для этих целей используют специальное кулинарное кольцо. Но оно достаточно дорогое, к тому же нечасто встречается в продаже. Однако ему есть замена.

Пластиковую бутылку обрезать с двух сторон, чтобы получилось кольцо. Поставить его на тарелку и слой за слоем выложить салат, слегка утрамбовывая каждый. Осторожно снять кольцо, стараясь не задеть салат. Выбирая бутылки разной формы и размера, можно оформлять блюдо по своему вкусу, в том числе сделать его порционным — гости наверняка оценят «ресторанную» подачу.

Жанна ДЯТЛОВА,
инструктор по карвингу,
г. Минск.

Фото Натальи ГОРОВЦОВОЙ

Куриный тандем

К праздникам так хочется приготовить что-нибудь вкусное и необычное, чтобы удивить гостей. Эта закуска очень оригинальна, не забывается на вкус и будет бесподобно смотреться в нарезке на столе.

0,5 кг куриной грудки, 2 луковицы, 0,5 кг любых грибов, 3 ч.л. желатина, лавровый лист, соль, черный молотый перец, пряности — по вкусу.

Грудку разделить на две части, чтобы вышло два филе, разрезать его вдоль. Должно получиться четыре кусочка. Отбить мясо, посолить, поперчить и посыпать сухим желатином со всех сторон. Форму застелить пищевой фольгой, положить лавровый лист, сверху — куриную отбивную. Мелко нарезать грибы и обжарить с нарезанным луком, посолить, поперчить, добавить пряности и 1 ч.л. желатина. Выложить часть грибной начинки на мясо. Накрыть следующей отбивной, потом опять грибы, и так по очереди. Завернуть закуску в пищевую фольгу и запекать при 200 град. 40 мин. Охладить и, не снимая фольги, положить сверху небольшой груз. Поставить в холодильник для застывания. Затем фольгу снять и нарезать закуску кусочками.

Елена ТЮФЕКЧИ, г. Керчь. Фото автора



«Сирень»

300 г вареного куриного филе, 0,5 банки консервированной кукурузы, 300 г шампиньонов, 3 вареных яйца, 2 маринованных огурца, луковица, зелень, маленькая свекла, майонез, растительное масло, соль, черный молотый перец.

Лук нарезать небольшими кубиками и обжарить на масле до золотистого цвета. Шампиньоны нарезать пластинами и также обжарить на масле, посолить и поперчить по вкусу. Огурцы и филе нарезать кубиками. Белки натереть на крупной терке, желтки — на мелкой. Часть белков окрасить соком свеклы. Выкладывать салат на блюдо слоями, покрывая каждый майонезом: курица, лук, грибы, кукуруза (без сока), огурцы.

Лучше всего держат форму слоеные салаты, промазанные майонезом. Впрочем, овощные салаты также не развалятся, если их слегка придавить в форме-кольце, а затем ее снять.

Верх и бока смазать майонезом и обсыпать желтками. Сверху выложить веточки «сирени» из окрашенных и неокрашенных белков, украсить зеленью.

Валентина МИКАЛУЦКАЯ,
г. Могилев

На столе — канапе

Рыбные требуют более свежего дополнения: лимон, огурец, масло, плавленный сыр.

Мясные, например из отварного языка, — обжаренного черного хлеба и соленого огурца.

Для **фруктовых** правило одно — необходимо выбирать плоды и ягоды, которые не темнеют (клубника, виноград, ананас). Их можно сочетать с мармеладом и сыром.

Важно учитывать: если один продукт имеет насыщенный вкус, второй должен его дополнять и раскрывать, а не перебивать.

Светлана ШАБЛАКОВА,
заведующая производством ресторана, г. Москва



Украшение стола — заливное

Тонкости блюда

Прозрачным бульон сделают яичные белки. После того как мясо (рыба) сварится, достать его шумовкой, снять ложкой жир, влить в бульон белки 2-3 яиц и быстро перемешать. Довести до кипения. Когда белки свернутся, достать шумовкой. Процедить бульон.

Подать красиво

На дно формочек выложить вырезанные в виде цветков и листиков кусочки вареной моркови, половинки вареного яйца, веточку зелени. На них — мясо. Бульон вливать аккуратно, чтобы украшения не всплыли. Можно поступить так: сначала добавить немного, дать застыть, разложить съедобные украшения, затем долить остальной бульон. Готовое заливное перевернуть на тарелку — украшения окажутся сверху. Рыбное блюдо можно украсить ломтиками лимона. Главное, чтобы сок фрукта не попал в заливку, иначе она может не застыть.

Язык: варим правильно

❖ Охлажденные или замороженные языки замочить в холодной воде на 1,5-2 часа, промыть, опустить в кипящую воду. Соли всыпать много, на вкус это должен быть достаточно крепкий соляной раствор. Добавить очищенный лук, стебли зелени, кусочки корня петрушки, пастернака, сельдерея. А вот с перцем и лавровым листом спешить не стоит — положить их за 30-40 мин. до готовности.

❖ В зависимости от размера свиные языки варить от 1,5 до 3 часов на малом огне под крышкой. Телячьи и говяжьи — еще дольше. Проверить готовность просто: воткнуть в язык вилку. Если она входит, как в масло, пора снимать с огня.

❖ Отваренные языки опустить в ледяную воду. Через несколько минут очистить. Если оставить в воде надолго — процесс пойдет труднее. Завернуть в пленку или фольгу, чтобы не заветрились, или сразу приготовить.

Игорь КОЗЛОВ, шеф-повар, г. Минск



Снеговик

Зимой салаты и нарезки можно украсить забавным «снеговиком», да и просто подать его на завтрак.

Из самой широкой части **моркови** вырезать подставку, установить на ней деревянную шпажку. Аккуратно нанизать на нее **2 яйца**. Два кружочка из моркови закрепить на самом верху в виде шляпы: сначала кружок побольше, над ним — поменьше. Отрезать лишнюю часть шпажки. Из бутонов **гвоздики** сделать «пуговицы» и «глазки». Из оставшейся моркови — «рукавички» и «носик», прикрепить их к фигурке с помощью частей зубочистки.

*Оксана РОДИОНОВА,
г. Брест. Фото автора*



«Переполох в курятнике»

Нам, бывшим советским гражданам, трудно представить Новый год без заливного. Своих гостей удивляю, подавая его в стеклянных бокалах.

Куриная грудка, луковица, 2 моркови, 1 ст.л. желатина, вареные перепелиные яйца, консервированный зеленый горошек, зелень петрушки, соль — по вкусу.

Грудку залить 6-7 ст. холодной воды, довести до кипения, снять пену. Добавить лук, морковь, соль. Варить 1-1,5 часа. Бульон процедить, охладить. Залить 1 ст.л. желатина 1 ст. холодного бульона, оставить для набухания на 40-60 мин. Затем нагреть, помешивая, до растворения желатина, до кипения не доводить. Влить еще 2-3 ст. бульона.

На дно стеклянного бокала выложить горошек, четвертинки перепелиных яиц, нарезанное кубиками филе, морковь, зелень и залить бульоном, охлажденным до комнатной температуры. Поставить в холодильник для застывания.

Венера ОСЕПЧУК, г. Орехово-Зуево. Фото автора

«Сырные мандаринки»

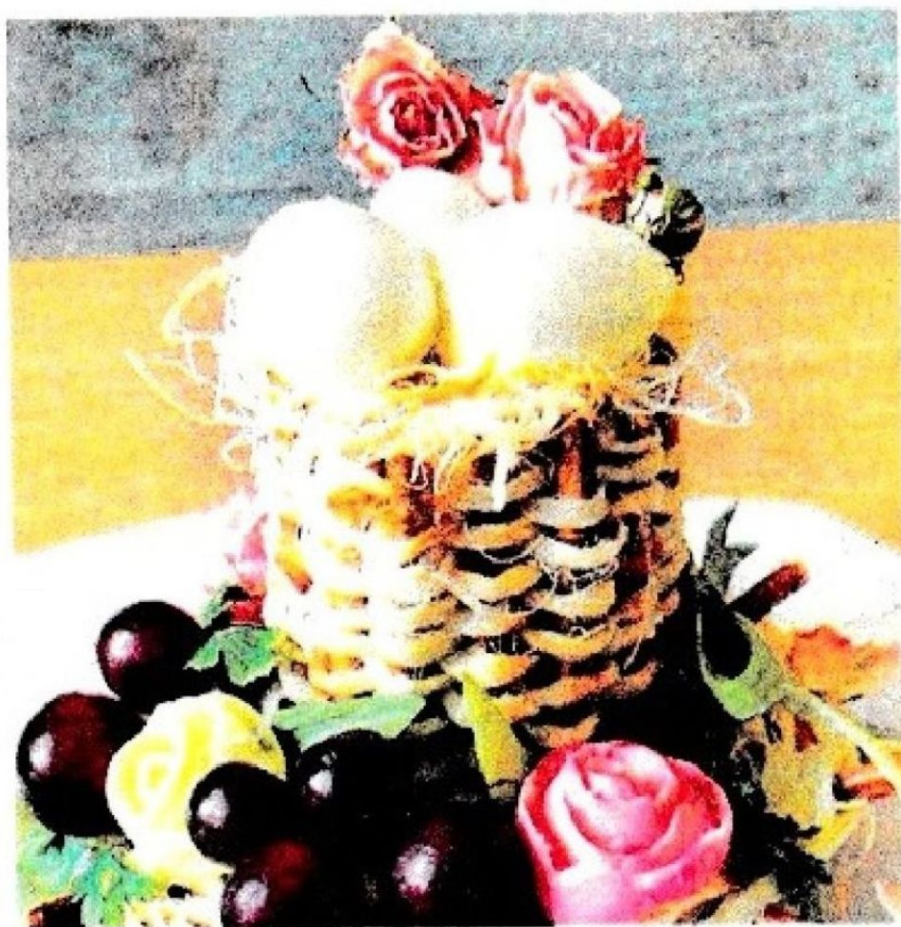
300-320 г твердого сыра, **4 моркови**, **3 зубчика чеснока**, **5 ст.л. майонеза**, **сахар и соль — по вкусу**, **бутоны гвоздики**, **лавровый лист**.

Морковь натереть на мелкой терке, припустить на сковороде с растительным маслом, солью и сахаром до мягкости. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок пропустить через чесночницу и смешать с майонезом. Соединить сыр с чесночно-майонезной заправкой, сформовать шарики размером с небольшую мандаринку. Каждый обвалить в спассерованной моркови. Добавить бутоны гвоздики, имитируя хвостики. Поставить в холодильник на 30 мин. Перед подачей украсить «мандаринки» небольшими лавровыми листиками.

Елена ИВАНОВА, г. Саратов. Фото автора



«Соломенная шляпка»



Любой салат можно подать в шляпке из тонких **солевых палочек**, переплетенных **сыром-косичкой**. У меня такой: **кубики ананаса** смешать с пропущенным через чесночницу **чесноком**, натертым на крупной терке **сыром**, заправить **майонезом** и **пряностями** по вкусу. Ананас можно заменить черносливом, а также добавить ядра грецких орехов, креветки или крабовое мясо.

Татьяна ДЗОДЗУАШВИЛИ,

г. Санкт-Петербург.

Фото автора

Мой совет

Многие готовят закусочные шарики из мелко натертых крабовых палочек, сыра и яиц с чесноком и майонезом. Я же эту массу намазываю на ломтики батона — вкусно, сытно и экономно выходит.

Елена ЧЕРНИКОВА,

п. Томаровка

Белгородской обл.



Интересные идеи

❖ Маленькие **помидоры** можно нафаршировать размятым **творожным сыром с зеленью**.

❖ Красиво смотрятся столбики из очищенного **огурца**, в которые кладут рулетик из **сливочного сыра**, завернутого в ломтик **рыбы**.

Блинные мешочки

Для блинов: 200 г картофельного крахмала, 400 мл молока, 2 яйца, 2 ст.л. растительного масла, 2 ст.л. сахара, 0,5 ч.л. соли.

Замесить тесто и испечь тонкие блинчики. Для начинки обжарить большую банку **маринованных** резаных **шампиньонов** с большим количеством измельченного **лука** до готовности, затем добавить **2 ст.л. сметаны** и обжаривать еще 1 мин. Выложить начинку на блин и завязать «ленточкой» из **сырной косички**.

Наталья ИСАЧЕНКО, г. Клинцы. Фото автора

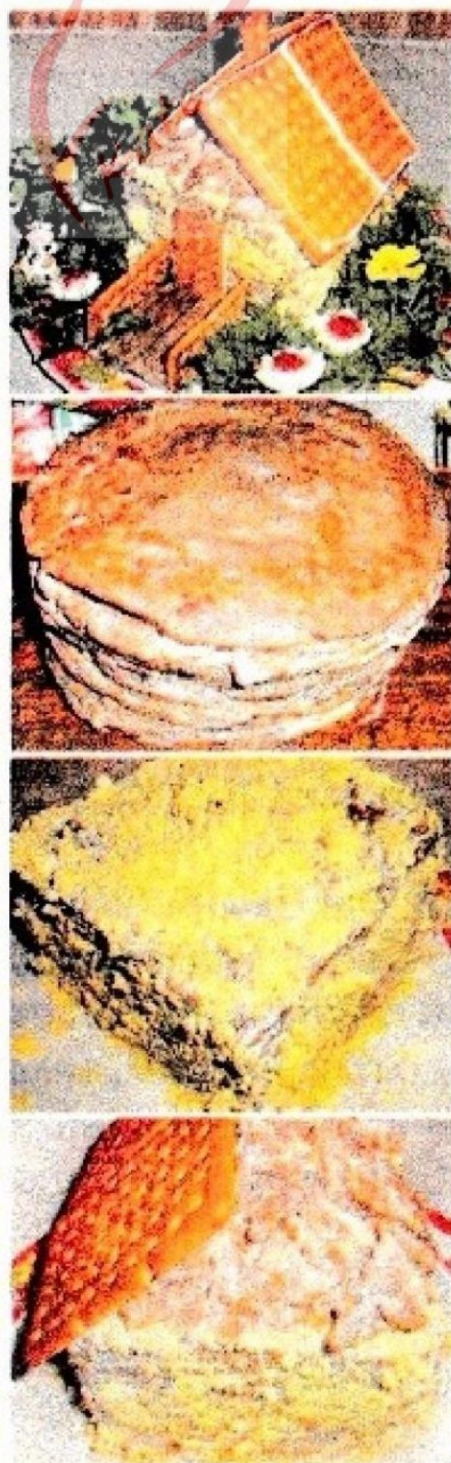
«Рождественские свечи»

Огурец, 200 г **слабосоленой рыбы**, 150 г **мягкого сливочного сыра**, **стручок красного сладкого перца**, **2-3 ст.л. красной икры (по желанию)**, **пряности и чеснок — по вкусу**.



Огурец и рыбу нарезать тонкими полосками. Сыр смешать с пряностями и чесноком, пропущенным через чесночницу. На каждую полоску огурца положить кусочек рыбы, сыр, немного икры. Свернуть рулетики, закрепить половинками зубочисток. Сверху выложить немного сырной массы и вставить кусочки красного перца, имитирующие огонь.

Анастасия РАЛКО, ст. Тбилисская Краснодарского края. Фото автора

Закусочный
торт «Домик»

Идея и фото
Татьяны СТЕЦЕНКО,
г. Киев

Мой совет

Селедка под шубой будет еще вкуснее, если на слой измельченной рыбы натереть на мелкой терке сливочное масло.

Ольга КАШУРО,
г. Могилев



«Рубиновая зима»

Эта закуска чем-то напоминает всем известную селедку под шубой, но все же она другая, да и порционная подача делает ее более привлекательной.

200 г сметаны 20%-ной жирности, 100 г натурального йогурта, 10 г желатина, 200 г филе соленой сельди, 100 г отварной или запеченной свеклы, 50 г зеленого лука, половина зеленого яблока, небольшой маринованный огурец, 3-4 ст.л. консервированной кукурузы, укроп, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Сельдь, лук, огурец, яблоко, укроп и свеклу мелко нарезать, добавить кукурузу и перемешать. Желатин залить холодной водой. Сметану соединить с йогуртом, немного посолить и поперчить и подогреть в микроволновке, добавить желатин и размешать. Всыпать овощи с сельдью и еще раз перемешать. Закуску можно подавать двумя способами: в силиконовых формочках для кексов или небольших стаканчиках. Заполнить их и убрать в холодильник до полного застывания (у меня они стояли ночь).

Виктория ПОТЕМКИНА, г. Орша. Фото автора

Фаршированная сельдь

Плюс в том, что приготовить такую закуску можно заранее, а перед праздником лишь нарезать и разложить на тарелке.

Малосоленая сельдь, морковь, луковица, вареное яйцо, 15 г желатина, 150 г майонеза, любая зелень, соль и перец — по вкусу.

Сельдь очистить, аккуратно отделить филе (две половинки), удалить косточки. Морковь, лук и зелень измельчить. Яйцо нарезать кубиками. Желатин распустить в воде, добавив 3-4 ст.л. теплого рыбного или овощного бульона, смешать с майонезом. Овощи и яйца соединить, заправить желированным майонезом, посолить, поперчить, поставить в холодильник до загустения. На пищевую пленку выложить филе, сверху — начинку, накрыть вторым



филе так, чтобы хвостовая часть была напротив головной (т.е. толстая напротив тонкой), плотно обмотать пленкой и поставить в холодильник. При подаче нарезать порционно.

Лариса ДЕРИЙ,
г. Подольск. Фото автора

«Клубнички»
из сельди

Слабосоленая сельдь, 2-3 вареных картофеля, вареная свекла, красная луковица, зелень укропа и петрушки, семена кунжута, сок лимона, растительное масло.

Картофель и свеклу очистить. Свеклу натереть на мелкой терке, из картофеля приготовить пюре, смешать со свеклой. Сельдь и лук нарезать мелкими кубиками, смешать с измельченной зеленью укропа. Из картофельно-свекольной массы сделать небольшую лепешку, в середину положить селедочную начинку и сформовать в виде клубнички. Растительное масло и сок лимона смешать и полить все «клубнички», посыпать кунжутом. Из зелени петрушки сделать «хвостики».

Алина ПЕРЕДЕРИЙ, пгт. Жовтневое Сумской обл. Фото автора

Необычные роллы

Прекрасная, легкая и быстрая закуска. Пикантный вкус ей добавляют чеснок и паприка.

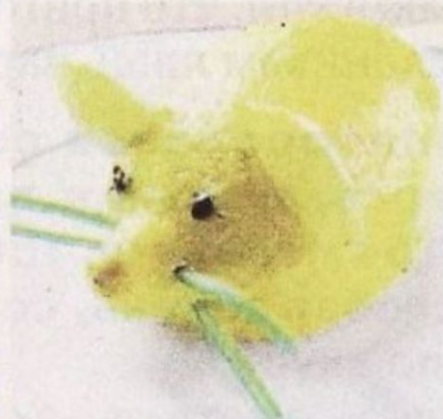
Огурец, 100 г творога, зубчик чеснока, 1 ст.л. натурального йогурта или сметаны, сладкая молотая паприка, соль — по вкусу.

Огурец нарезать тонкими полосками (это удобно делать овощечисткой), свернуть рулетиками, скрепить зубочистками. Творог смешать с йогуртом, солью и чесноком, пропущенным через чесночницу. Наполнить рулетики начинкой, посыпать паприкой.

Юлия АХАНОВА, г. Черкассы. Фото автора



«Лимонная мышка»



Елена ПУЗАНОВА,
г. Белгород.
Фото автора

Мой совет

Для оформления салатов и закусок специально купила черную чечевицу (сорт «белуга»): по виду ее не отличить от черной икры, да и по вкусу хорошо сочетается с любыми блюдами.

Елена АНИСИМОВА,
г. Воронеж

Проще простого

С капусты снять листья, подрезая каждый у основания. Выбрать самый мелкий, завернуть третью часть листа внутрь и свернуть его трубочкой — это внутренний лепесток розы. Далее сложить пополам лист чуть большего размера — это второй лепесток. Обернуть им внутренний лепесток. Таким образом обернуть все листья, слегка выворачивая их наружу. Основание скрепить нитью.

Елена СЕРГЕЕВА, г. Барановичи. Фото автора



Горячо и аппетитно

Наготовить вкуснятины — это еще полдела, а вот подать так, чтобы еда была похожа на произведение искусства, может далеко не каждый. Наши хозяйки знают в этом толк. Не волнуйтесь: все съедобно и, что очень важно, вы сможете повторить на своей кухне. Главное — желание.

Мясо «Сочное»

Мандарины в этом рецепте дают легкий цитрусовый аромат и хорошо маринуют мясо — оно получается удивительно мягким и нежным.

Свинная рулька или кусок свиной мякоти весом около 1,5 кг, 5 мандаринов, по 4 ст.л. томатной пасты или кетчупа и соевого соуса, 1 ст.л. сахара, 0,5 ч.л. молотого душистого перца, 1 ч.л. молотой сладкой паприки, 4 веточки розмарина.

Смешать томатную пасту, соевый соус, сахар, перец и паприку, выдавить сок одного мандарина. Мясо разрезать вдоль не до конца, разложить в виде «полотна», смазать приготовленным соусом. Если готовить рульку, то просто достать кости, чтобы получился «карман».



Под кожей сделать надрезы, в которые вложить веточки розмарина. Каждый мандарин вымыть, сделать 10-12 проколов зубочисткой, завернуть в мясо, плотно утрамбовывая, чтобы из фруктов вытекал сок,

скрепить края шпажками или зашить. Остатками соуса смазать мясо снаружи, оставить мариноваться минимум 2 часа. Запекать 1,5 часа при 170-180 град.

Олеся БЕРЛЕЗОВА,
г. Никополь. Фото автора



Картофельный «вулкан»

Фурор с этим блюдом вам обеспечен! Обязательно приготовьте — не пожалеете!

Куриное филе пропустить через мясорубку вместе с **луком**, **посолить**, **поперчить**. Подготовленный фарш разделить на две части, одну обжарить, во вторую вбить **яйцо**. Приготовить **картофельное пюре** по любимому рецепту.

На противень выложить обжаренный фарш, сверху горкой — пюре, смазать его сырым фаршем. На верхушке «вулкана» сделать небольшую выемку, от нее нарисовать вертикальные полосы **кетчупом** и **майонезом**. Запекать в духовке 40 мин. до готовности верхнего слоя. Потом в выемку поставить солонку, влить в нее немного спирта, поджечь и вынести «вулкан» гостям. Вместо солонки можно использовать вымытую половинку яичной скорлупы.

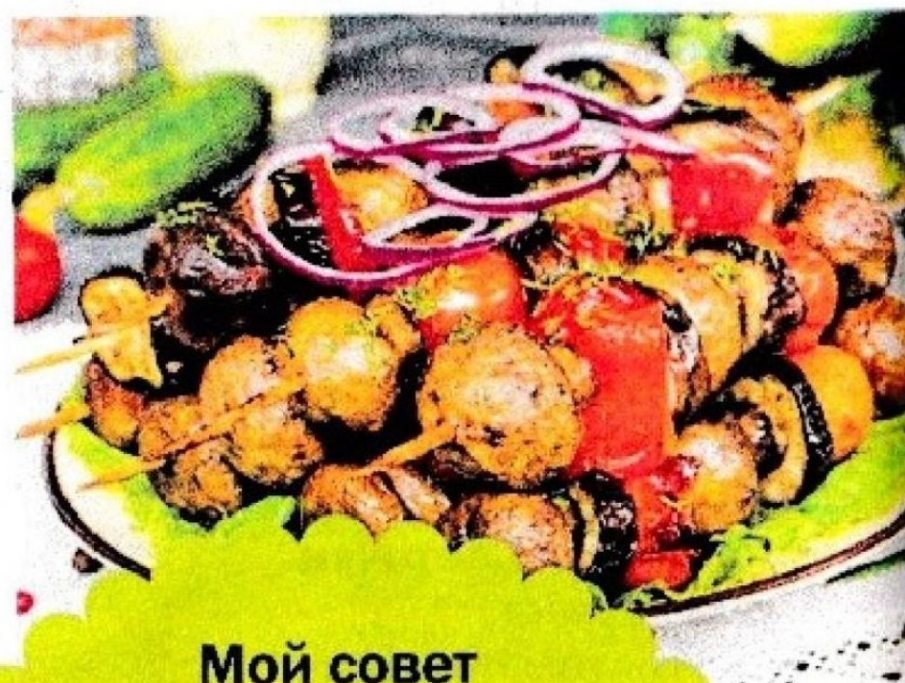
Надежда МИЛЬКОВИЧ,
с. Китаевское Ставропольского края.
Фото автора

Шашлык «Грибник»

500 г шампиньонов, 250 г свиного сала, сок лимона, 1 ст.л. растительного масла, смесь молотых перцев, соль — по вкусу.

У шампиньонов срезать ножки, шляпки промыть, замариновать в смеси лимонного сока, масла, соли и перцев на час. Сало нарезать средними кусочками. Когда грибы промаринуются, нанизать их на шампуры поочередно с кусочками сала и жарить на углях до готовности и красивого золотистого цвета. Подавать горячими.

Ирина ПИЩОЛИНА, г. Саратов



Мой совет

Картофельное пюре делю на 4 части: одну оставляю как есть, во вторую вмешиваю 2 ст.л. пюре из зеленого горошка, в третью — 2 ст.л. томатной пасты, в четвертую — 2 взбитых желтка. Выкладываю на блюдо секторами или слоями.

Вера СОКОЛОВА,
х. Кстырский
Ростовской обл.



Щука-красавица

Мой брат — прирожденный рыболов. Когда он приносит в качестве улова щуку, я ее, как правило, фарширую. А чтобы блюдо выглядело аппетитно и нарядно, стараюсь украсить с выдумкой.

Вдоль хребта выложить нарезанные колечками **оливки**, на них — **ягоды клюквы**, а по бокам **майонезом** нарисовать полоски, на голове — корону. На всей тушке наискосок сделать майонезом пересекающиеся полосы: получается такая сетка, как для игры в «крестики-нолики». В пустые квадраты поместить колечки оливок, можно чередовать их с **маслинами** — тогда точно будет похоже на игровое поле. Вдоль хребта расположить половинки оливок, корону сделать из **кожуры апельсина** или **лимона**.

Екатерина ПОТОЦКАЯ, г. Барановичи. Фото автора

Выбираем рыбу

1. Запах — свежая рыба пахнет водорослями и речной водой.

2. Глаза — у свежей щуки они яркие и выпуклые. Если мутные — значит продукт лежит на прилавке долго.

3. Жабры — должны быть ярко-красного цвета. Не стоит покупать рыбу с коричневыми или темными.

4. Плотность — на ощупь свежая щука должна быть упругой и плотной.

5. Внешний вид — тушка имеет блестящую чешую и покрыта тонким слоем прозрачной слизи.

6. Хвост — прямой, без закруглений вверх.

Михаил СВИРИДОВ,
шеф-повар,
г. Санкт-Петербург

Кляр «Классика»

Чтобы филе рыбы было сочным и вкусным, кляр готовлю из луковицы, натертой на терке, 150 г майонеза, 1/4 ч.л. соды, яйца. Добавляю немного воды и столько муки, чтобы получилось тесто, как на оладьи. Солю, всыпаю хмели-сунели. Порционный кусочек рыбы обмакиваю в готовый кляр, обжариваю в большом количестве масла.

Клавдия ЛЕБЕДЕВА, г. Омск

Рулет «Дуэт»

4 куриных филе (примерно 0,5 кг).

Для морковной начинки: 3-4 моркови, 50 г твердого сыра, 1 ст.л. 9%-ного уксуса, 2 зубчика чеснока, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Для овощной начинки: по небольшому баклажану, помидору, луковице, стручок сладкого перца, 2 ст.л. соевого соуса, соль, черный молотый перец — по вкусу.

Морковь натереть на терке, посолить, добавить измельченный чеснок, перец, уксус. Перемешать, оставить на некоторое время. Баклажаны, перец и лук нарезать кубиками, обжарить на соевом соусе около 3 мин. Добавить нарезанный дольками помидор. Посолить, поперчить, тушить на малом огне до выпаривания жидкости, охладить. Разрезать каждое филе вдоль на две части, отбить, выложить на пищевую пленку слегка внахлест в виде двух квадратов. Места соединения еще раз отбить, посолить, поперчить. Равномерно распределить начинку. Для первого рулета — морковь и натертый сыр. Для второго — тушеные овощи. Свернуть и готовить в пароварке или духовке 30-35 мин.

Ольга ЦИВАТАЯ, г. Москва. Фото автора



Мой совет
Готовила в пароварке прямо в пленке. Если без нее, советую обмотать рулеты ниткой или специальными силиконовыми завязками.

Нежные шампиньоны

У шампиньонов отрезать ножку и отварить шляпки вместе с луковицей в подсоленной воде. Куриное филе отварить и измельчить, сыр натереть на мелкой терке, нарезанную луковицу спассеровать. Все смешать, заправить майонезом, перемешать и нафаршировать смесью грибные шляпки. Чернослив распарить, мелко нарезать, выложить поверх начинки, полить шляпки грибным отваром и запечь в разогретой духовке 10-12 мин.

Наталья КЛИМЕНКО, г. Алексеевка

Жюльен в «корзинках»...

Для теста: 200 г муки, яйцо, 120 г маргарина, 2 ст.л. тертого сыра, 0,5 ч.л. соли, 1/3 ч.л. тертого мускатного ореха.

Для начинки: луковица, 400 г свежих или замороженных грибов, вареная куриная грудка, по 0,5 ст. сметаны и сливок, 1 ст.л. муки, 150 г твердого сыра, соль, черный молотый перец, зелень — по вкусу.

Растереть в крошку муку с маргарином. Добавить яйцо, натертый сыр, соль, пряности. Замесить мягкое тесто. Завернуть его в пленку, поставить в холод на 30 мин. Лук обжарить на масле до золотистого цвета. Добавить грибы.



Держать на огне, чтобы выпарилась жидкость. Всыпать нарезанную кусочками курицу. Смешать сметану, сливки и муку. Посолить, поперчить, залить соусом курино-грибную смесь, прогреть до загустения. Тесто разделить на 12 кусочков, разложить в формочки для кексов в виде корзиночек с бортиками. Наполнить начинкой, посыпать натертым сыром, запекать при 180 град. 20-25 мин. Украсить зеленью.

Ирина ОСИПОВА,
г. Вильнюс. Фото автора

Фаршируем птицу

❖ Перед фаршированием мою тушку снаружи и внутри.

❖ Готовую начинку для фарширования охлаждаю и наполняю ею птицу непосредственно перед приготовлением, не заранее.

❖ Заполняя тушку начинкой, не утрамбовываю ее, оставляю немного места, ведь в процессе запекания содержимое обычно увеличивается в объеме.

❖ Если осталась начинка, ставлю в отдельной посуде в духовку, где запекается птица (обычно за 30 мин. до готовности).

Валерий
ПЕРЕПАДЕНКО,
шеф-повар,
г. Санкт-Петербург



... и булочках

С булочек срезать верхушки, достать мякиш и подсушить заготовки, наполнить их начинкой (например, обжаренными луком, морковью, грибами), полить соусом, приготовленным из молока, муки и сливочного масла. Все посыпать натертым сыром и запечь в духовке, пока не расплавится сыр.

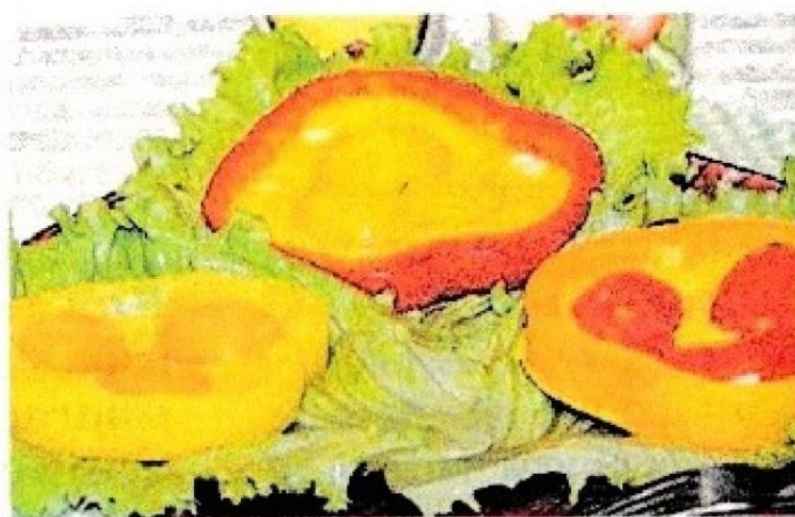
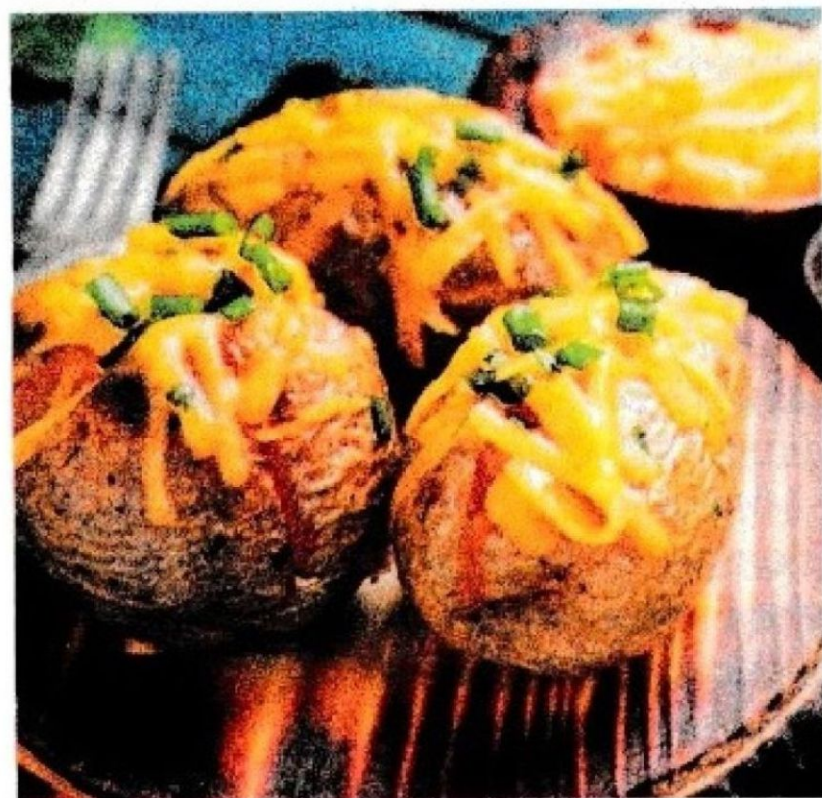
Татьяна ГУДКОВА, г. Черкассы. Фото автора

Сытная картошка

Это даже блюдом не назовешь — настолько все просто и без затей. Тем не менее угощение получится отличное: сытное, вкусное, оригинальное.

Выбрать несколько **картофелин** одинакового размера. Очистить, а молодые корнеплоды хорошо помыть со щеткой. На каждом клубне сделать надрезы крест-накрест, смазать **сливочным маслом** и вложить внутрь измельченный **чеснок**. Разложить картофелины на смазанном маслом противне и запекать в духовке до готовности. Когда угощение будет почти готово, надрезы раскроются. Вот тогда-то посыпать их натертым **сыром** и продолжать запекать до румяной корочки. Если при подаче картошку еще и нежирной **сметанкой** полить, да с **зеленью** — едоков за уши не оттащишь от такой вкуснятины.

Наталья ПОЛОСКИНА, г. Бугульма



«Цветная» яичница

Такой яркий и оригинальный завтрак порадует не только детей, но и взрослых.

3 яйца, 3 стручка сладкого перца разного цвета, листья салата, соль — по вкусу.

Перец очистить от семян. У каждого стручка отрезать по одному толстому кольцу и кончику. Вилкой взбить яйца с солью. Выложить кольца перцев в сковороду с разогретым растительным маслом, влить в них яичную смесь.

Сверху в каждое колечко добавить по кончику перца. Жарить до готовности. Подавать на блюде с листьями салата.

Ольга ГОЛУБКОВА, г. Москва. Фото автора

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

Если в яичную смесь добавить немного сметаны, тогда при жарке она станет пышной. А можно эту яичницу слегка обжарить на сковороде, а затем довести до готовности в духовке.

Сергей ЛЕЩЕНКО, шеф-повар, г. Воронеж

«Башмачки»

10 картофелин, 300 г шампиньонов, 5-6 луковиц, 50 г майонеза, растительное масло, соль, черный молотый перец — по вкусу, пучок листьев салата.

Картофель очистить, вырезать середину в форме башмачка, посолить, поперчить, смазать майонезом. Противень промазать растительным маслом, выложить на него «башмачки». Запекать 30-35 мин. в духовке при 180 град. Грибы и лук нарезать мелкими кубиками, обжарить на растительном масле, посолить, поперчить. В середину картофеля положить начинку, «башмачки» выставить на листья салата.

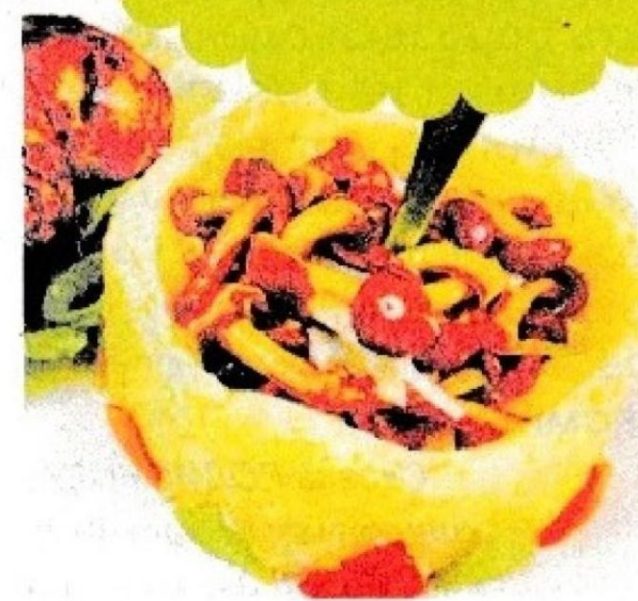


Оксана ДЕМЬЯНЕНКО,
г. Сумы. На фото — автор

Мой совет

Отдавайте предпочтение охлажденной курице, а не замороженной. Надавите на грудку — мясо должно немного пружинить, а ямка быстро выравниваться. Если этого не происходит, курица явно не первой свежести.

Елена ЛУК, технолог,
г. Минск



Грибы «Шик»

Картофельное пюре да с маринованными грибочками — разве может быть что-то вкуснее? Люблю подавать этот дуэт особым способом, который всегда производит потрясающий эффект и впечатление на гостей.

У 2-литровой пластиковой бутылки отрезать дно и горлышко, чтобы получилось широкое кольцо. Поставить его на тарелку и выложить слой пюре. Сверху придавить дном меньшей по диаметру (например, 1,5-литровой) бутылки. Делать это надо аккуратно, чтобы не было пустого пространства по бокам, но на дне тарелки оставался слой пюре. Поднять кольцо-заготовку. В получившуюся картофельную «тарелку» выложить грибы.

Александр МИРОШНИЧЕНКО,
г. Ростов-на-Дону. Фото автора

Карвинга много не бывает

Если проявить немного желания и творчества, можно накрыть стол, похожий на цветочную клумбу. Не ленитесь: украшайте свои вкусоности цветами из овощей и фруктов и ждите море восхищенных отзывов гостей.

«Медуза» из помидора



Совет от редакции

Помидор для карвинга — овощ довольно капризный из-за нежной и часто сочной мякоти. Зато маленькие томаты черри незаменимы для оформления и подачи блюд. Например, в паре с кусочками огурцов половинки черри могут стать отличным вариантом канапе, а нанизанные на шпажки с кусочками сыра — закусокными шашлычками.

❖ На круглом твердом **помидоре** сделать 3 неглубоких надреза, разделяя плод на 6 равных сегментов и не дорезая до основания около 1 см.

❖ Очень аккуратно тонким острым ножом подрезать мякоть под кожицей и отогнуть получившиеся лепестки.

❖ Ножницами вырезать на лепестках зубчики, причем можно делать это как с одной стороны, так и с обеих.

❖ На кусочке **огурца** вырезать бороздки одинаковой глубины и на равном расстоянии друг от друга. Получившуюся заготовку разрезать вдоль пополам и отрезать 6 тонких полукружков. Вставить дольки огурца в помидор.

Оксана РОДИОНОВА,
специалист по карвингу,
г. Брест. Фото автора

«Одуванчики»

Люблю заниматься кулинарным творчеством, в том числе пытаюсь делать несложные композиции из овощей и фруктов: они всегда украшают стол, особенно праздничный.

Для этой композиции необходимы **1 лимон** и **2 лайма**. Лимон аккуратно почистить, чтобы как можно больше кожуры осталось неповрежденной. Вырезать из нее 3 круглых ломтика, по всему диаметру которых сделать ножницами неглубокие надрезы-лепестки. Из кожуры одного лайма вырезать 3 кружка меньшего размера — сердцевинки цветков. Разместить их в центре заготовок из лимона, скрепить зубочистками. Из кожуры лайма вырезать заготовки в виде листочков, ножницами сделать надрезы по краям. В целый лайм вставить зубочистки с заготовками. Ими же закрепить листочки.

Елена СЕРГЕЕВА, г. Барановичи. Фото автора



«Роза» из кожуры



Нужны несколько крепких спелых **помидоров** и острый нож. С помидора, начиная с основания, по спирали срезать кожуру шириной 1-1,5 см. Должна получиться тонкая длинная лента. Свернуть ее в виде розочки: просто обматывать по кругу, слой за слоем, спускаясь все ниже и ниже. Если лента короткая, то, возможно, понадобится такая же заготовка с другого помидора. С помощью ножа перенести готовую «розочку» на блюдо. Таким цветком можно украсить салат, бутерброды, тартелетки или любую нарезку.

Татьяна ГОЛЫШЕВА, г. Кострома. Фото автора



«Каллы»

Верхний слой лука-порея (белая и зеленая части), морковь.

Слой порея выложить на твердую поверхность, расправить, из белой части вырезать заготовку в виде заостренного лепестка (фото 1).

Из моркови вырезать заготовку-стержень (фото 2). Из зеленой части порея — листья (удобно вырезать несколько листочков по всей длине, а потом свернуть трубочкой).

Морковный стержень выложить в центр белой заготовки, свернуть в виде цветка каллы (фото 3). Закрепить цветок в центре свернутой трубочкой зеленой части.



Мой совет

Одиночный цветок зеленая заготовка держит надежно, но если вы делаете несколько калл на одном стебле, рекомендую закрепить их капроновой нитью или зубочистками.



«Лилии» из огурца

Длинноплодные огурцы, нож с треугольным сечением или обычный с острым тонким лезвием, овощечистка.

Ножом сделать несколько треугольных надрезов по направлению к основанию огурца. Причем надо стараться, чтобы сверху они были неглубокими, а ближе к кончику — поглубже и соединялись у основания.

Отделить получившийся цветок от остальной части плода (фото 1).

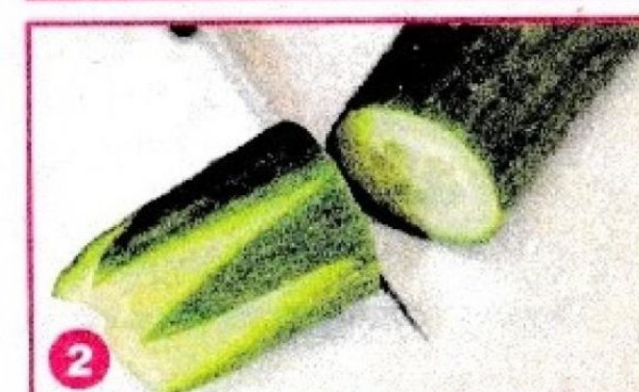
Такой же цветок сделать с другой стороны огурца.

Срезать ножом надрезанные части, чтобы осталась заготовка в виде цилиндра (фото 2).

С помощью овощечистки нарезать мякоть огурца тонкими полосками.

Несколько полосок свернуть рулетом и разрезать пополам (фото 3).

Каждую из получившихся заготовок вставить внутрь огуречного цветка (фото 4).*

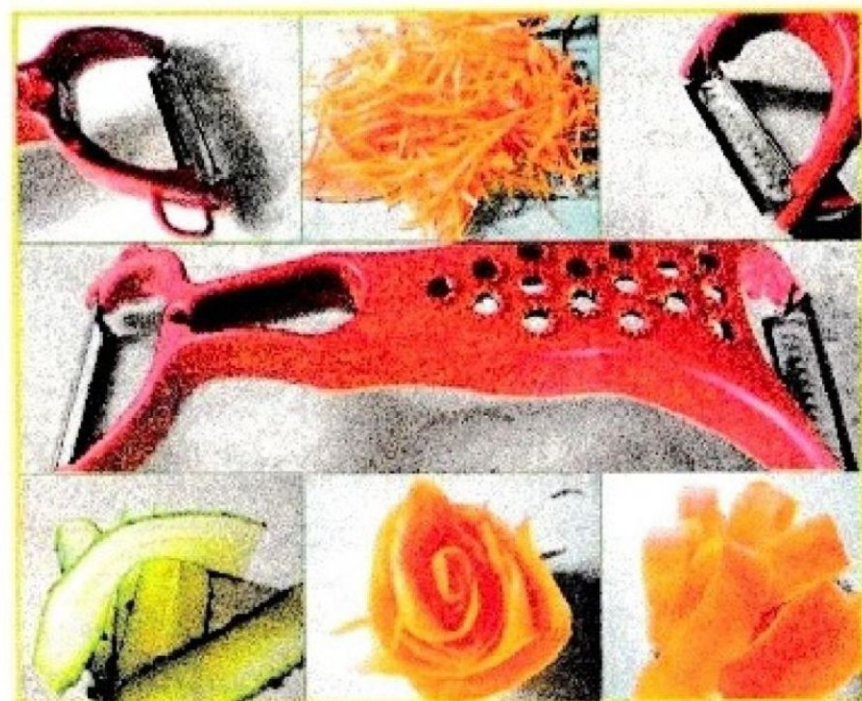


«Розочка» из моркови



Людмила КОСТИКОВА,
д. Луты Могилевской обл. Фото Юлии СТАНОВОЙ

Приятная мелочь



Думаю, никакой Америки не открою, показав свою помощницу и любимицу. Универсальная мини-терка, фигурный мини-нож, так сказать... Благодаря ей даже обычной теркой редко пользуюсь: «малышка» легко справляется с разными овощами и даже капусту необычно нашинкует. Огурцы и морковь можно нарезать тонкими слайсами и формовать красивые съедобные цветы.

Евгения ПРОСКУРЯКОВА,
г. Москва. Фото автора



Мой совет

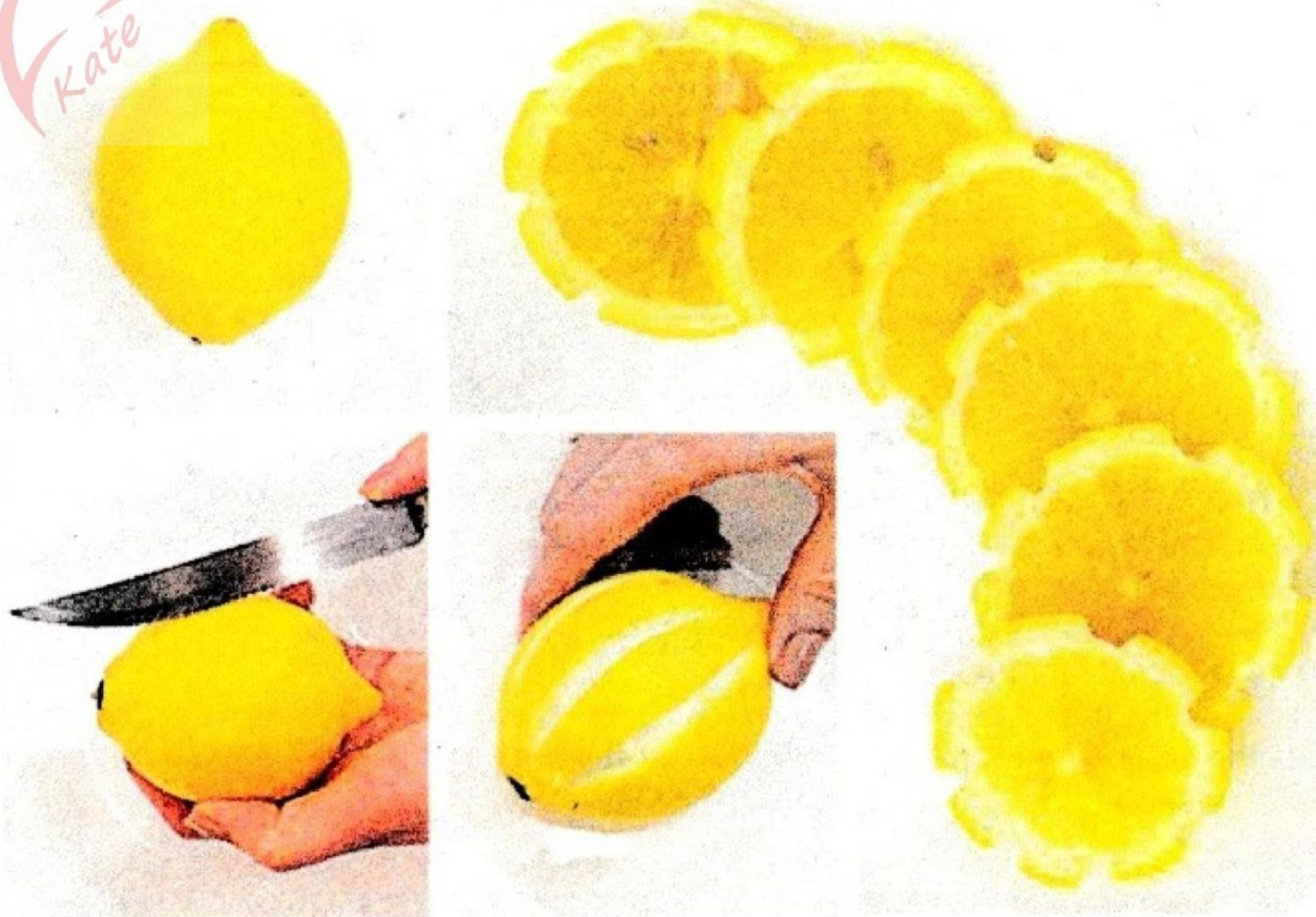
Редис для украшения лучше покупать с листьями сочного зеленого цвета, не вялыми. Корнеплод должен быть твердым, яркого цвета.

«Ромашки» из редиса



Ольга ПИЧУГИНА, г. Нефтекамск. Фото автора

Лимонные фантазии



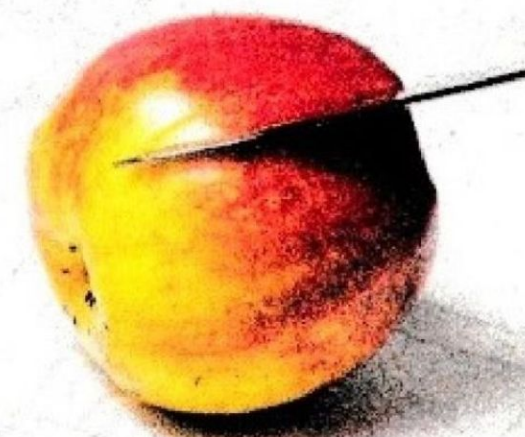
Идея и фото Юлии РУДОЙ, г. Минск

Цветок яблони

Мой совет

Выбирайте для карвинга твердые овощи и фрукты. Причем некоторые из них после «художественной обработки» остаются вполне съедобными: это редис, морковь, огурец, дыня, яблоко, груша и пр. А другими можно только любоваться, среди них — баклажан, тыква, кабачок и пр.

Мария РОДИНА, п. Сатинка
Тамбовской обл.



Елена СЕРГЕЕВА, г. Барановичи. Фото автора

«Нарцисс» из двух

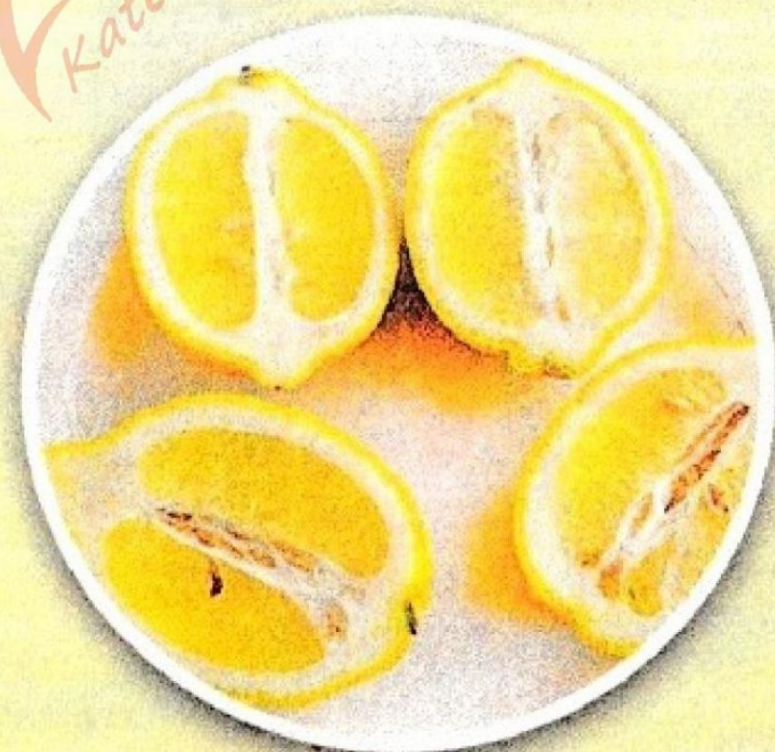


видов сыра

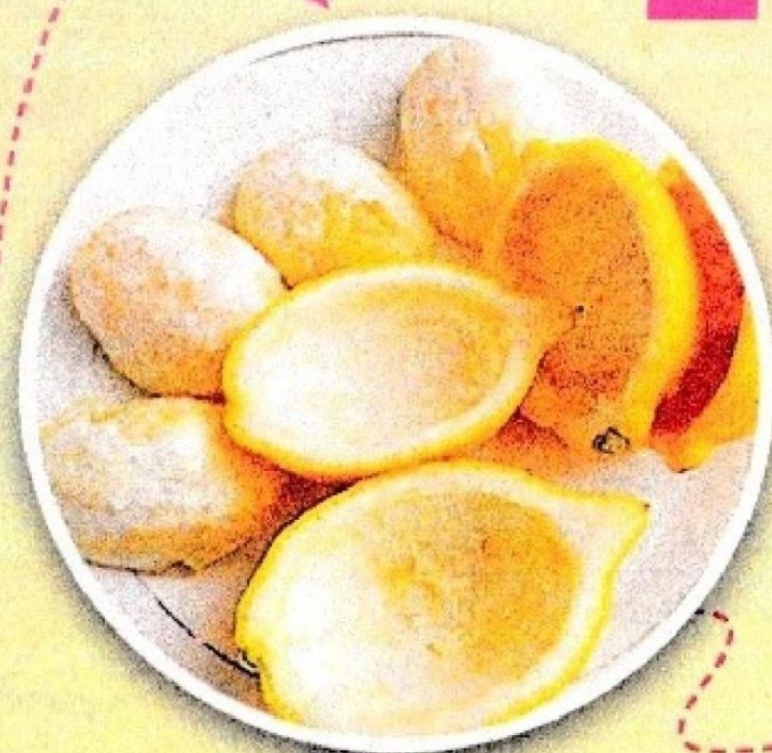


Идея и фото Жанны СКРЯБИНОЙ, г. Тукумс, Латвия

Рыбный салат в лимонных «лодочках»



1



2



3

Светлана ФРАНЧУК, г. Архангельск. Фото автора

Пасхальная сказка

Такой светлый праздник, как Пасха, отмечают все христиане. Мы решили выделить целую рубрику и подсказать вам несколько интересных идей, как накрыть поистине пасхальное застолье на радость детям и взрослым. Ведь повод более чем приятный. Христос воскрес!

Салат «Кулич»

150 г куриного филе, 2 моркови, 4 яйца, 400 г маринованных шампиньонов, 4 картофелины, полпучка зеленого лука, красный сладкий перец, белые сухари, майонез.

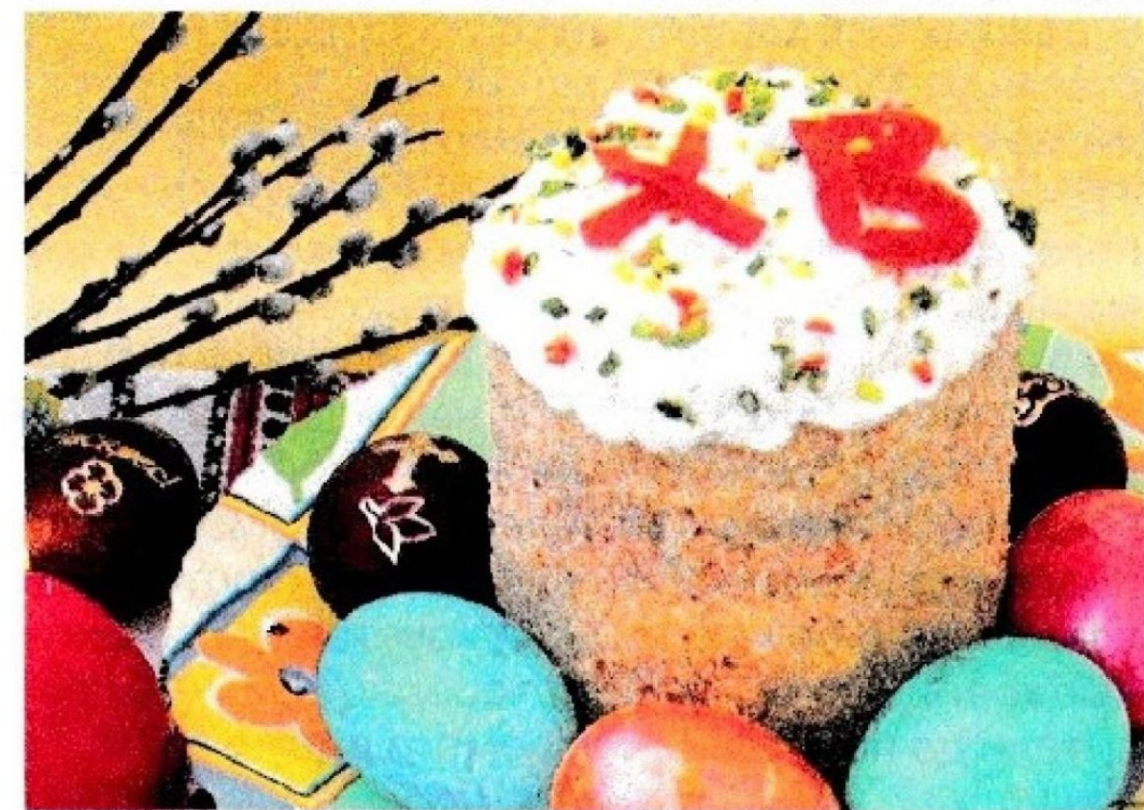
Филе, яйца, картофель и морковь сварить. Лук мелко порубить, филе нарезать кубиками, смешать с половиной лука. Грибы нарезать так же, смешать с оставшимся луком. Морковь, картофель и желтки натереть на крупной терке.

В центр блюда поставить обрезанную с двух сторон консервную банку объемом 850 г (из-под грибов, ананасов, персиков). Выкладывать салат слоями, промазывая каждый майонезом и утрамбовывая: по половине картофеля, филе с луком, моркови, грибов, желтков. Повторить слой еще раз, только верхний — морковь.

На час поставить салат в холодильник, чтобы он уплотнился. Снять банку-кольцо. Сухари перетереть в крошку, крупные кусочки выложить сверху горкой в виде шапочки кулича, мелкими обсыпать бока. Белки натереть на мелкой терке, смешать

с майонезом или густой сметаной, покрыть верх салата, как глазурью. Из перца вырезать буквы, а также его и лук мелко нарезать, посыпать блюдо сверху, создавая имитацию кондитерской посыпки.

Ангелика МОСТОВАЯ,
г. Кременчуг. Фото автора





Пасхальные яйца «Крапинка»

Очень интересный способ окрашивания пасхальных яиц. Добавление в красители растительного масла позволяет получить неповторимые узоры-крапинки.

Вареные яйца, пищевые красители разных цветов (таблетки или порошок), 9%-ный уксус, растительное масло.

В разных небольших емкостях (идеально — в стаканах объемом 200 мл) растворить красители: на одну таблетку или пакетик — 0,5 ст. воды, 1,5 ч.л. уксуса и 15-30 мл (1,5-3 ч.л.) растительного масла. Чем больше добавлено масла, тем мельче будут крапинки, но слишком много тоже не стоит вливать. Яйца опустить в краситель до получения цвета желаемой насыщенности. Достать, дать обсохнуть (для этого удобно использовать картонный контейнер из-под яиц). Когда подсохнут, промокнуть бумажным полотенцем, удаляя лишнее масло. Если хочется многоцветные крапинки, окунать поочередно в разные красители до получения желаемого рисунка.

Елена МОЙШУК, г. Балтийск. Фото автора

Крашенки — в дело

Остались после праздника вареные крашеные яйца? Пустите их в дело, чтобы не пропали. Например, приготовьте вкусные блюда.

- ❖ Салат. Совсем легкий со свежей зеленью или слоеный.
- ❖ Нафаршировать. Смешать желток с майонезом или размягченным сливочным маслом и дополнить по вкусу кружочком огурца, кусочком копченой рыбы, зеленью.
- ❖ Сделать бутерброды. Например, английские сэндвичи с тертым яйцом и свежим огурцом на булочке.
- ❖ Запечь по оригинальному шотландскому рецепту. Сделать густой мясной фарш, в него «завернуть» яйца целиком и запечь в разогретой духовке до готовности фарша.

*Михаил СВИРИДОВ,
шеф-повар,
г. Санкт-Петербург*

«Цыпочки»

4 вареных яйца, 200 г сыра, вареная морковь, огурец, ржаной хлеб, майонез, зелень, горошины черного перца, растительное масло.

Из белков двух яиц вырезать «скорлупки». Натереть на мелкой терке яйца, один оставшийся желток и сыр, добавить майонез. Из массы слепить небольшие шарики и обвалять их в измельченном втором желтке. Из вареной моркови вырезать гребешки и клювики, глаза сделать из горошин перца. Хлеб нарезать небольшими кусочками и обжарить на масле. На плоское блюдо выложить обжаренный хлеб и сырно-яичные шарики, несколько «цыплят» поместить в «скорлупки», украсить огурцом и зеленью.

*Мария РОДИНА,
п. Сатинка Тамбовской обл. Фото автора*



«Купола»

Морковь, яйца, чеснок, плавленые сырки, майонез, зелень, маслины, консервированная кукуруза и горошек (количество компонентов произвольное).

Морковь и яйца отварить. Чеснок пропустить через чесночницу, сырки и яйца натереть на мелкой терке, все соединить, заправить майонезом, перемешать. Зелень мелко порубить, морковь и маслины нарезать небольшими кусочками. Готовый салат украсить кукурузой, горошком, морковью и маслинами, посыпать зеленью.

*Татьяна САМОЙЛОВА,
г. Ульяновск.
Фото автора*

Советы
на удачу

❖ Хороший кулич готовлю не меньше 4-5 часов: на замес теста трачу 40-50 мин., опара под-ходит около 40 мин., второй подъем — еще 40 мин., подъем в формах — 40 мин., выпечка — час.

❖ Продукты для теста должны быть комнатной температуры.

❖ Для праздничных куличей использую только свежие продукты. Муку беру лучшего качества. Перед замесом теста обязательно просеиваю ее дважды через частое сито. Сахар выбираю самый мелкий.

❖ Не ставлю тесто там, где тепло идет снизу: оно расплывается и когда подходит, и при выпечке.

❖ Чтобы кулич был красивого желтого цвета, добавляю молотый шафран или яйца с яркими желтками (лучше всего домашние).

Владимир ЮФЕРЕВ,
г. Омутнинск

Наводим красоту

Цветочный орнамент

Пасхальные яйца можно легко преобразить! Для этого их нужно вымыть и, не вытирая, аккуратно приклеить к мокрой скорлупе листик **петрушки** или **базилика**. Придерживая зелень, положить яйцо на середину марлевого квадрата (20x20 см). Связать края марли ниткой так, чтобы листики плотно прилегли к скорлупе. Красить как обычно — в луковой шелухе. Готовые яйца можно смазать растительным маслом, чтобы скорлупа блестела.

Ольга ИСАКОВА, г. Вяземский



Яичная пирамидка

Из двух картонных лотков из-под яиц нужно вырезать четыре квадрата с разным количеством ячеек: 16, 9, 4 и 1. Покрасить их в разные цвета, заполнить яйцами и установить друг на друга, сложив пирамиду. Украсить еловыми веточками.

Елена МАЛЕНКИНА, г. Карabanово. Фото автора

Мой совет

Пасхальный стол должен быть богатым и разнообразным, поэтому вместе с куличами и пасхами готовят и другие блюда. Сладостями в этот день угощают детей и крестников.

Реанимируем
кулич

Залежался кулич? Преображаю его в оригинальный десерт: срезаю «шапочку» и поливаю мякиш пропиткой из **100 г сгущенного молока**, **100 мл сливок** и **пакетика ванильного сахара**. Делаю это постепенно, чтобы жидкость впиталась и просочилась до самого низа. Возвращаю «шапочку» на прежнее место и украшаю по желанию.

Лариса ХАРЧЕНКО,
г. Черкассы

Пасхальные
зверюшки

Зайца можно сделать из любого **сдобного теста**: сформовать кружок для туловища, четыре маленьких — для лапок, два продолговатых ушка. Барашка — еще проще: собрать туловище из множества маленьких шариков сдобного теста. Заготовки выложить на противень. Дать зверюшкам подойти, смазать взбитым **яйцом** и выпекать в духовке до готовности.

Елена ЛИТВИНЕНКО,
г. Днепропетровск. Фото автора



4 главных правила при выборе сухофруктов

Изюм, цукаты, курага и другие сухофрукты — самая популярная начинка для пасхальных куличей. Наш эксперт — директор по качеству и безопасности продукции компании «Орехпром» Ольга КИТАЙГОРОДСКАЯ.

1. Откажитесь от сухофруктов яркого цвета: они могут быть обработаны вредными веществами!
2. Чувствуете запах бензина — значит технология сушки была нарушена.
3. Яркий блеск сухофруктов ненатурален, отдайте предпочтение более неприметным на вид.
4. Расфасованный и герметично упакованный продукт безопаснее продающегося на развес.

**Мой совет**

Если тесто поднимается медленно, формы нужно заполнить наполовину. Если быстро — на 1/3. Хотите кулич в виде «грибочка» — надо заполнить емкость, оставив 1 см до края.

Кулич «Нарядный» по традиционному рецепту

Мои подруги, живущие в Америке, готовят куличи именно по этому рецепту. У них там своя украинская диаспора, которая соблюдает старинные традиции и рецепты.

Для теста: 7 ст. муки, 0,5 л молока, 2 ст. сахара, 100 г маргарина, 50 г свежих дрожжей, 0,5 ст. сметаны, 3 яйца, 0,5 ч.л. соли, 2 пакетика ванильного сахара, изюм, мука.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 3 ч.л. воды.

В миску налить теплое молоко, всыпать немного сахара, муки, положить дрожжи, размять пальцами. Сахар растереть с яйцами, добавить дрожжи, растопленный маргарин, оставшееся теплое молоко, сметану комнатной температуры, соль и ванильный сахар. Слегка перемешать. Всыпать 5 ст. муки и снова перемешать. Муку насыпать на стол, набрать в руки и перетереть, как при мытье рук. Выложить тесто и подвернуть его снизу

внутри. Если липнет, подсыпать еще муки. Тесто не должно быть тугим. В конце замеса добавить размоченный, обсушенный и обвалянный в муке изюм. Выложить в миску, посыпанную мукой, накрыть полотенцем и поставить в тепло для подъема. Так сделать еще два раза. После каждого подъема обмять. Формы смазать маслом, заполнить тестом и оставить на час. Выпекать, пока верхушка не зарумянится, при 150 град. Для глазури смешать сахарную пудру с водой, выложить на кулич, разгладить пальцами. Затем, постоянно смачивая нож в холодной воде, выровнять поверхность. Украсить кондитерской посыпкой.

Светлана ТИМОВТИ,
г. Мукачево. Фото автора

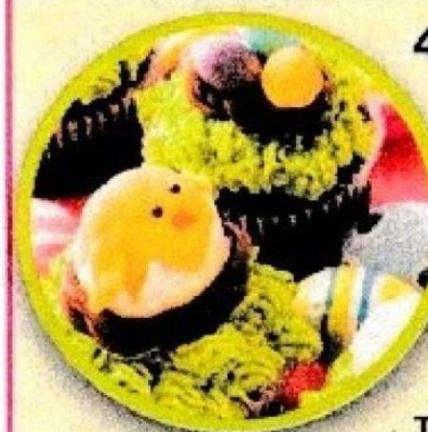
4 идеи украшения

1. Традиционно пасхальные куличи хозяйки украшают буквами «ХВ» (аббревиатура «Христос воскрес!») и крестиками, сделанными самими разными способами.



2. Интересная идея — испечь кулич в фигурной форме и поместить внутрь крашеное яйцо.

3. Небольшие куличики можно легко превратить в корзинки: с помощью кондитерского мешка с фигурными насадками сделать на них кольцо из крема, внутрь которого положить разноцветное драже.



4. Весьма к месту на пасхальной выпечке будут фигурки из марципана и сахарной мастики в виде яиц, цыплят, цветов и пр.

Олег КАРТАВЦЕВ, шеф-повар, г. Воронеж

Шоколадные маффины

1/4 ст. какао, 1/2 ст. кипятка, 90 г муки, 1 ч.л. разрыхлителя теста, 1/2 ч.л. соли, 60 г сливочного масла, 1/2 ст. сахара, яйцо, ванилин.

Подготовить скорлупки: через небольшую дырочку вылить содержимое, тщательно промыть под струей воды, обсушить. Смешать какао и кипяток, остудить до комнатной температуры. В миске соединить муку, разрыхлитель и соль. Отдельно взбить размягченное сливочное масло с сахаром до светлой пышной массы, добавить яйцо и ванилин. Медленно всыпать мучную смесь, влить какао. Скорлупки поставить на противень для маффинов, наполнить тестом на 2/3. Выпекать 12-15 мин.

Наталья ВОЙСКОВИЧ,
г. Санкт-Петербург



Детский праздник

Это всегда весело, шумно, с яркими эмоциями и очень сладкими угощениями. Сейчас модно оформлять стол для дня рождения в виде сладкого бара, когда каждый ребенок может выбрать «вкусняшку» по своему желанию. Также в рубрике найдете быстрые и вкусные рецепты для маленьких «нехочух». Идеями оформления делится дизайнер Алла ИЗМАЙЛОВА.

Стиль и цвет

Сервировка стола достаточно простая. Единственное правило — все должно быть выдержано в одном стиле или цвете: коробочки, воздушные шары, креманки, прозрачная посуда или плетеные корзины и даже сами угощения. Уделите внимание присутствию в баре живых цветов, а также фруктов и напитков, которые не будут выбиваться из общего стиля.

Мои советы

- * Например, детское торжество можно подготовить в стиле любимого мультфильма ребенка.
- * Коробочки со сладостями — бонбоньерки — станут приятным сюрпризом для гостей, которые смогут унести их с собой в память о празднике.



Угощаемся!

Какие вкусности должны составлять сладкий бар?

1. **Кексы, маффины** можно украсить цветным кремом и фигурками из мастики или марципана.
2. **Конфеты на палочке (леденцы и шоколадные)** отлично будут смотреться в высоких прозрачных стаканах или вазах.
3. **Конфеты, попкорн, мармелад** разложить в стеклянные емкости, на которые наклеить надписи и картинки в стиле праздника.
4. **Шоколадки** завернуть в специально распечатанные обертки.
5. **Посуду** (кувшины, графины, бутылки) для соков и коктейлей также можно оформить именными «этикетками».

Алисия БАРАНОВА,

устроитель детских праздников, г. Могилев



Сладкий бар — прекрасная возможность реализовать свои творческие возможности. А если вы готовите вместе с детьми, для них процесс станет незабываемым.

Очень простые идеи для дня рождения



❖ Жевательный зефир — маршмеллоу — окунуть в растопленный шоколад. Дать слегка застыть и обвалить в кондитерской посыпке. Каждую зефиринку насадить на шпажку, поставить в высокий стакан или без шпажек разложить на плоском блюде.



❖ Кольца консервированного ананаса разрезать пополам. Каждую половинку поставить вертикально на кружок банана, скрепить шпажкой или зубочисткой — получится фруктовый вариант парусника.

Марина КВОН,
г. Санкт-Петербург

3 необычных идеи для обычных блюд



Бутерброд «Котофей»

Круглый ломтик хлеба смазать смесью творога и сметаны. Из тонких кружков огурца сделать уши и глаза, из зелени — усы и ротик, из треугольника сладкого перца, помидора или моркови — нос.

Рисовый барашек



Кашу для малыша можно подать в виде курчавого барашка: выложить на тарелке круглое тело и голову. Мордочку, уши, ножки и хвост сделать из тонких ломтиков редиса или огурца.

Фруктовая Ямайка

Из дольки апельсина выложить остров, из кусочков банана — ствол пальмы, из киви — листву, из моркови — солнце. Теперь перед полезным десертом малышу не устоять!



Придумывала и готовила Алена СУХАН



Мармеладный цветок

Хочу рассказать, как сделать необычные цветы, из которых можно собрать букет и порадовать даже самого капризного сладкоежку.

Круглый разноцветный мармелад, полиэтиленовая пленка, деревянные шпажки, ленточки, ножницы.

Пленку нарезать квадратами со стороной 18-20 см. В центр каждого положить мармеладку — это будет середина цветка, а вокруг нее — 6 изделий другого цвета — лепестки. Мармеладку-серединку наколоть деревянной шпажкой. Аккуратно собрать пленку, стараясь не нарушить форму получившегося цветка, и перевязать ленточкой. Готово!

Мария РОДИНА,
п. Сатинка Тамбовской обл.
Фото автора

«Малявочки»

Все просто, а главное, быстро и очень красиво! Формочки могут быть разными, все зависит от вашей фантазии. Такие сладости также отлично украсят торт или пирожные.

300 мл холодной кипяченой воды, пачка ягодного желе (80 г), 35-40 г быстрорастворимого желатина, 2-3 ст.л. сахара, 1-2 ст.л. сока лимона (1/3 ч.л. лимонной кислоты).

Желе смешать с сахаром, добавить сок лимона, желатин и воду. Перемешать и оставить на 30 мин. для набухания. Затем массу поставить на огонь, варить, помешивая, почти до кипения. Снять пену и сразу же разлить массу в силиконовые формочки. Поставить в холодильник на 2-4 часа.

Жанна СКРЯБИНА,
г. Тукумс, Латвия. Фото автора

Мой совет

Желе по желанию можно заменить ягодным компотом и на его основе сделать жевательный мармелад. Тогда кипяченая вода и сахар не понадобятся.

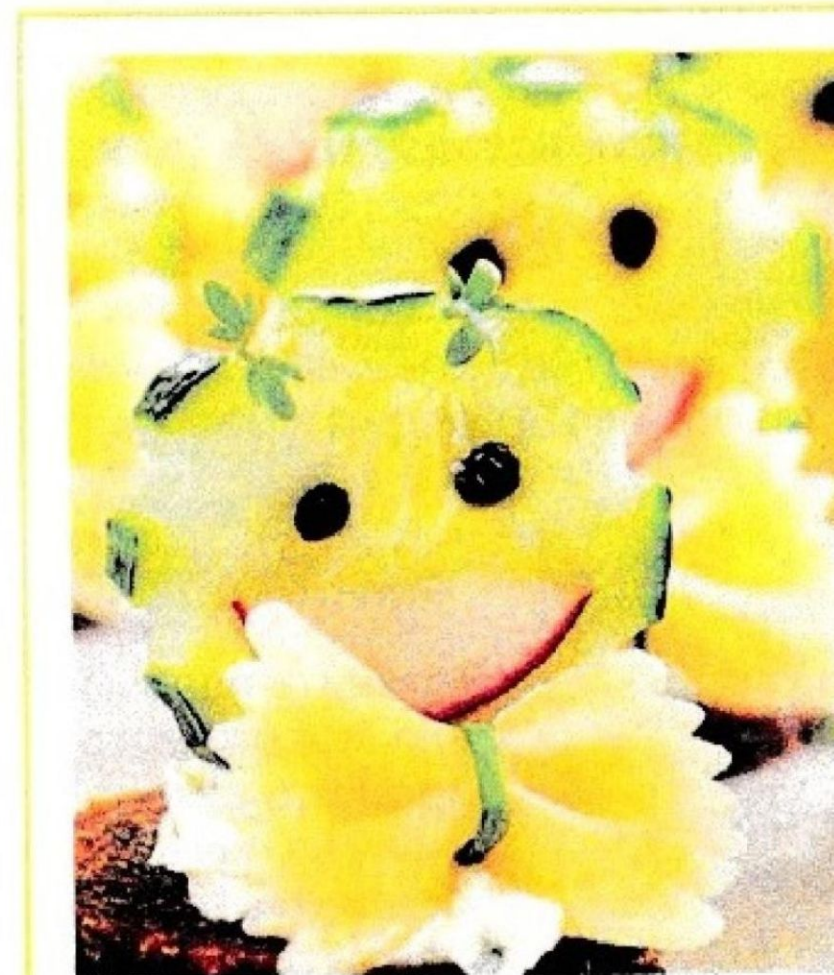


Канопе на шпажках

200 г цельнозернового хлеба, 200 г сыра, 8-10 шт. редиса, 6-8 мелких огурцов.

Огурцы и редис нарезать кружочками. Вырезать из хлеба и сыра кружочки примерно такого же размера. На деревянные шпажки наанизать, чередуя, огурцы, сыр, хлеб и редис. А можно пофантазировать и сделать милых человечков — уверена, что детям понравится.

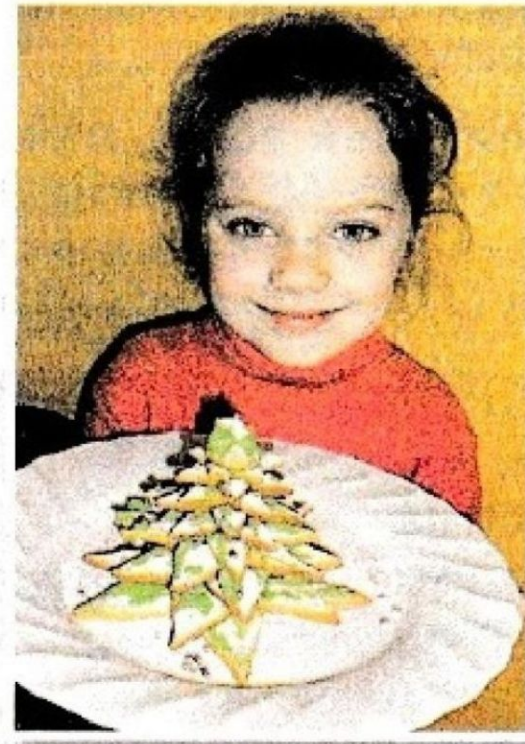
Екатерина МЕРИМАНОВА,
по e-mail



«Елочка» из печенья

Приготовьте этот простой десерт к Новому году: будут довольны и дети, и взрослые!

Для теста: 500-600 г муки, 1 ст. сахара, 100 г маргарина, 2 яйца, 5 ст.л. майонеза, 1,5 ч.л. разрыхлителя, 1 ч.л. ванильного сахара.
Для украшения: сахарная пудра, 1 белок, лимонный сок, зеленый пищевой краситель, кондитерские шарики.



дочки разного размера. Выпекать в духовке при 180 град. 10-15 мин. Охлажденный белок взбить в стойкую пену. Продолжая взбивать, прибавить пару капель лимонного сока и постепенно всыпать 0,5 ст. сахарной пудры. Добавить капельку красителя. Звездочки промазать глазурью, склеить, собрать елочку. Украсить шариками, посыпать сахарной пудрой.

Елена ГОЛОДЮК,
г. Владимир-Волынский.
На фото — дочь Анюта

Размягченный маргарин растереть с обычным и ванильным сахаром. Добавить яйца и майонез, перемешать. Всыпать разрыхлитель

и просеянную муку, замесить тесто. Завернуть в пищевую пленку и оставить в морозилке на 30 мин. Раскатать, вырезать звез-

Мороженое на завтрак

200 мл ванильного густого йогурта, 1 ст. нарезанных любых свежих фруктов (+ сушеные кусочки клубники и бананов), 0,5 ст. шоколадной пасты, 0,5 ст. мюсли.

В формочки для мороженого выложить слоями в любом порядке йогурт, шоколадную пасту, мюсли, кусочки свежих и сушеных фруктов и ягод.

Мой совет
Перед подачей недолго держу формочки под горячей водой — так лакомство легче достать.



Вставить палочки для мороженого, оставить в морозилке на ночь.

Светлана КОРОЛЕВА,
г. Москва. Фото автора



Кейк-попсы на палочке

Такое угощение оценят все детишки!

Для теста: 1 ст.л. с горкой сливочного масла, 3 ст.л. сахара, 3 ст.л. муки, 2 яйца, 1 ст.л. молока, 1 ч.л. разрыхлителя.

Для крема: 1 ст.л. сливочного масла, 2 ст.л. вареной сгущенки.

Для украшения: темный и молочный шоколад, кондитерская посыпка.

Размягченное масло взбить с сахаром, по одному вбить яйца. Перемешать массу ложкой, всыпать муку и разрыхлитель, влить молоко. Выпекать корж в духовке при 180 град. Остывший бисквит измельчить в крошку и смешать с кремом (сгущенку взбить с размягченным маслом). Скатать шарики величиной с грецкий орех, поставить в холодильник на час. Шоколад растопить на водяной бане, обмакнуть в него деревянные палочки, вставить их в шарики, поставить в высокий стакан и оставить в холодильнике на 10 минут. В растопленный шоколад (он не должен быть слишком горячим) обмакнуть шарики, украсить кондитерской посыпкой и поставить в холодильник до застывания.

Татьяна БЕЗГОДОВА, г. Санкт-Петербург. Фото автора

Вкусные идеи

От фруктового «шашлычка» любой ребенок будет в восторге. Просто нанизать кусочки фруктов и ягод на деревянную шпажку. Полить десерт шоколадной глазурью. Дети и про конфеты забудут!

Ирина МЫРЬ, г. Иваново



Очистить от кожуры верхнюю часть груши. Каждую виноградинку проткнуть зубочисткой. Затем наколоть зубочистки с ягодами в неочищенную часть груши. Из бутонов гвоздики сделать глаза для «ежика», а из маслины — нос. Забавный фруктовый гость готов ко встрече с ребятней!

Светлана
ДОБРОВОЛЬСКАЯ,
г. Борисов



Подаем арбуз
красиво



Фигурная нарезка

Из арбузной мякоти формочками для печенья вырезать разнообразные фигурки. Каждую насадить на деревянную шпажку для мини-шашлычков или ровную, без изгибов трубочку для коктейля.



На палочке

Очень простой и эффектный способ подачи, который позволит съесть сочный кусочек и не запачкать рук. Нарезать плод не очень крупными треугольниками, кожуру не срезать. В основании каждого на кожуре сделать неглубокий надрез, в который вставить палочку.

Сергей ЛЕЩЕНКО,
шеф-повар, г. Воронеж

«Черепашки»

Ровные крупные и средние картофелины, мясной фарш, пряности, соль, черный перец горошком.

У очищенных крупных картофелин срезать округлые бока, чтобы остались пластины толщиной около 1,5 см — основа для панциря. Вырезать силуэты черепашек (можно использовать шаблон). Так как картофель быстро темнеет, заготовки положить в глубокую миску с холодной водой. Полученным фигуркам придать более правильные формы, срезав лишнюю угловатость. В районе спинки сделать небольшое углубление для начинки.

Картофель меньшего размера разрезать пополам — это панцирь. С внутренней стороны сделать небольшое углубление для начинки. Ножом для карвинга (или обычным) нанести узор на панцирь. Картофельные заготовки обсушить полотенцем, посолить и посыпать пряностями. Выложить фарш-начинку и накрыть панцирем. Вставить «глаза» — горошины перца. Запекать в духовке в форме с антипригарным покрытием (или использовать силиконовый коврик), прикрыв фольгой, или готовить в пароварке.

Из обрезков картофеля можно сварить пюре и выложить остров для «черепашек», из нарезанных маринованных огурцов сделать траву.

Татьяна ГАРИПОВА,

с. Черная Слобода Рязанской обл. Фото автора



Бутерброды «Мышки»

Моей дочери они очень нравятся. Надеюсь, и вашим детям придутся по душе и по вкусу.

По 2 ломтика белого хлеба и сыра, сосиски, вареное яйцо, 6 горошин черного перца, 1 ч.л. майонеза.

Яйцо разрезать вдоль пополам. Хлеб промазать майонезом, положить по ломтику сыра и половинке яйца. В яйцо сделать надрезы сверху и сзади, вставить ушки из кружочков сосиски и вырезанный из нее же хвостик. Вставить глазки и носик из горошин черного перца.

Светлана ГАВРИЛЕНКО,

ст. Отрадная Краснодарского края. На фото — дочь Юлия

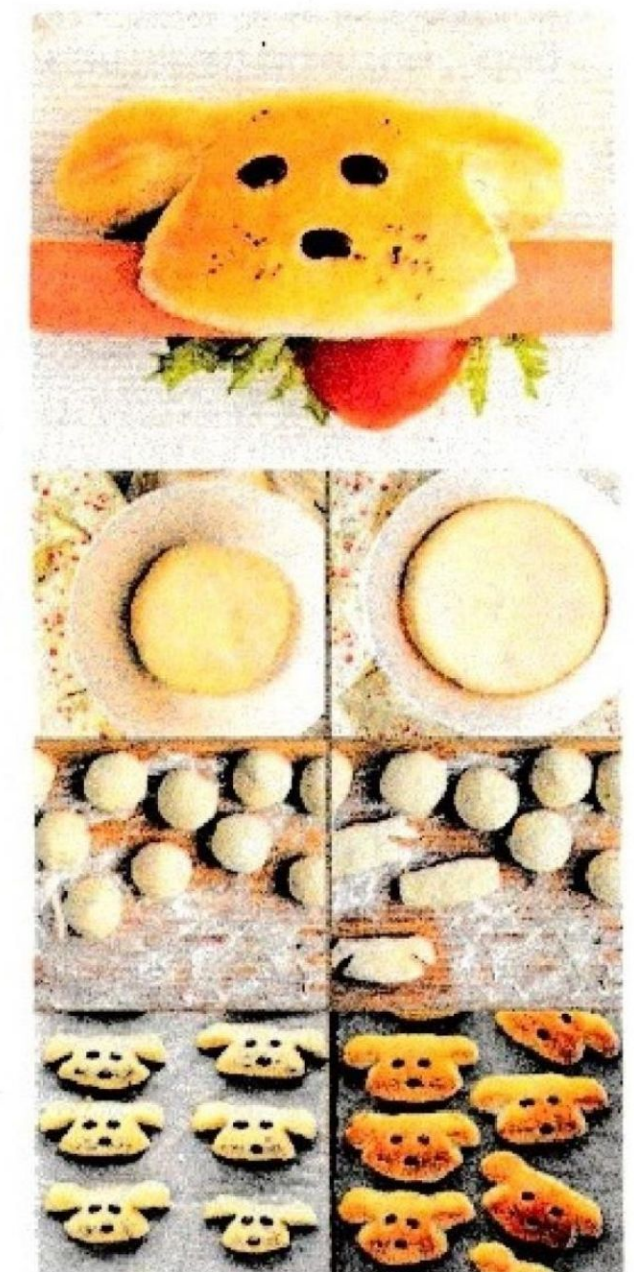


«Бобик»

На 10 булочек: 120 мл молока (+1 ст.л. для смазывания), яйцо и желток, 30 г сливочного масла, 250 г муки, 20 г сахара, щепотка соли, 4 г сухих дрожжей.

Тесто замесить, оставить для подъема на 1-1,5 часа в теплом месте. Затем выложить на рабочую поверхность, присыпанную мукой. Разделить на 10 одинаковых кусочков. Скатать из них шарики, из каждого сформовать продолговатые булочки. Острым ножом сделать надрезы по краям каждой, отвести получившиеся кусочки в стороны — это будут ушки. Выложить заготовки на противень, застеленный пергаментом, смазать желтком. Присыпать «щечки» маком, вдавить темную фасоль в виде глаз и носа. Дать булочкам подрасти 20-30 мин. Выпекать при 200 град. (духовка должна быть уже разогрета) около 12 мин. Разрезать булочку снизу вдоль, добавить листик салата, сосиску, соус, помидор.

Анна ГОМОН, г. Санкт-Петербург. Фото автора



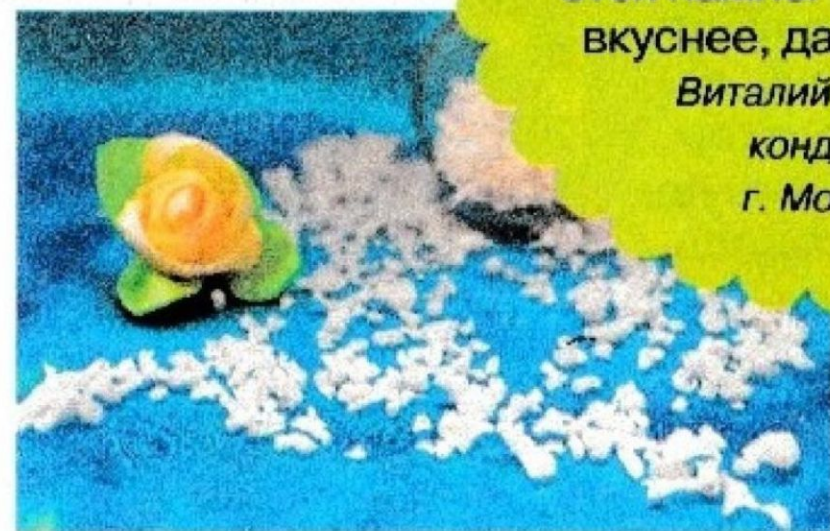
Украшаем торты

Наверняка у каждой хозяйки есть свой проверенный рецепт торта, полюбившегося домашним и гостям. А вот как украсить сладкое «творение», подскажут наши читатели. Детская вечеринка или семейное торжество? Идеи найдутся для всех! Кроме того, мы попросили опытных кондитеров поделиться своими секретами.

Гранулированный сахар для выпечки

Сахарная пудра или размолотый в пудру сахар (вес — на ваш выбор), вода по отношению к пудре 8-10% (не больше).

В сухой миске силиконовой лопаткой растереть пудру с водой. По консистенции должна получиться паста, которая будет держаться комочком. Если вышла слишком мягкая, добавить еще немного пудры. Противень застелить силиконовым ковриком или пергаментом.



Мой совет

Когда готовлю медовые коржи, добавляю не натуральный, а искусственный мед. Торт получается намного ароматнее, вкуснее, даже пышнее!

*Виталий АВСЕЕВ,
кондитер,
г. Могилев*

Пасту пропустить через любой предмет с дырочками (картофелемялка, решетка для мясорубки, пресс для пюре, шумовка). При этом диаметр ваших «крупинок» будет соответствовать диаметру используемого предмета. Противень поставить в духовку, разогретую до 30-40 град., на 30-40 мин. Можно воспользоваться сушилкой для фруктов или просто оставить при комнатной температуре на несколько часов. Если хотите гранулы ароматизировать, нужно за пару недель до готовности положить в пудру цедру или ваниль. Чтобы покрасить сахар, следует добавить сухой пищевой краситель при замешивании.

*Ангела КАЛИНОВСКАЯ,
г. Старобельск. Фото автора*

«Божья коровка»

Для основы: бисквит в форме полусферы, 4 шт. зефира, 2 банана, 40 мл абрикосового сока.

Для заварного крема: 0,5 л молока, 3 желтка, щепотка ванилина, 3 ст.л. муки, 3 ст.л. сахара.

Для белкового крема: 2 яйца, 130 г сахара, 40 мл воды, по 3 капли красного и черного пищевого красителя.

Бисквит разрезать на три коржа, каждый пропитать соком. Желтки, сахар с ванилином, муку и молоко взбить до однородности, на малом огне, помешивая, довести до густоты. Горячим кремом обильно смазать коржи. Собрать торт, между слоями выложив нарезанные бананы и зефир. Верх не смазывать. Смешать сахар с водой, довести до кипения,

огонь уменьшить и варить сироп 7-8 мин. Взбить белки в густую пену, а затем, не переставая взбивать, влить горячий сироп. Взбивать еще 7-8 мин. до охлаждения. Нанести тонкий слой крема на торт. Шпатель нарисовать контуры головы, кружочков, разделительной линии, крыльев «божьей коровки». Крем разделить на две части: одну окрасить в черный цвет, вторую — в красный. Наполнить кондитерский шприц черным кремом и оформить нужные детали. Затем — красным. Насадка для этого подойдет любая. Главное — отсаживать крем понемногу и плотно, чтобы не было видно бисквита.

Вставить пластмассовые глазки либо сделать их из мастики или шоколада.

Оксана БАБЕНКО,

с. Радостное Днепропетровской обл.



Красивые узоры

Стараетесь сделать торты красивее, ярче и наряднее? Значит, у вас на кухне обязательно должны быть кондитерские шприцы с насадками. С их помощью можно сделать фигурные украшения из крема, выполнить интересные узоры.



«Закрытая роза»

Надрезы сделаны под углом. С помощью этой насадки можно получить хорошо прорисованные цветочки с четкими контурами.



«Трубочка»

Базовый вариант с круглым сечением, с помощью которого можно делать надписи на тортах, бусинки и горошины. Этот вид насадок бывает разного диаметра.



«Открытая звезда»

Рабочая часть состоит из нескольких прямых надрезов. С помощью этой насадки тоже украшают капкейки, но цветок получается менее контурным, чем с «закрытой звездой».



«Закрытая звезда»

Зубцы ровные, слегка вогнутые внутрь. Подходит для украшения капкейков.



«Восточная роза»

На кончике — сфера с небольшими прорезями. Подходит для создания пышных кремовых цветов на тортах и других десертах.



«Листок»

Применяется для дополнительного декора цветов на торте.



Рецепты крема

Сливочный

100 г сахарной пудры, 340 г сливочного сыра, 115 г сливочного масла 82,5%.

Сыр должен быть очень холодным, масло — комнатной температуры. Смешать все продукты и взбить миксером до однородности. Чтобы кремовые фигуры получились более устойчивыми и не потеряли форму, для декора лучше использовать крем на основе сливочного масла.

Белковый

2 яичных белка смешать с **60 г сахара**, поставить емкость на водяную баню. Готовить, постоянно помешивая, до увеличения массы в объеме и полного растворения сахара. Снять с водяной бани, взбить до плотных пиков. Не выключая миксер, по кусочку добавить **160 г сливочного масла** комнатной температуры. Взбивать до плотной однородной массы.

Ирина САВЧЕНКО,
кулинарный блогер, г. Могилев

Вкусные секреты

Любое, даже самое простое украшение торта — это целое искусство. Правда, освоить его несложно — используйте проверенные советы!

❖ Покрытый глазурью торт можно украсить с помощью вилки: нанесите ею полосы на одинаковом расстоянии друг от друга.

❖ При приготовлении белой глазури нельзя использовать алюминиевую посуду или ложки. Лучше — фарфоровую или эмалированную, которая не испортит цвет глазури.

❖ Если цвет крема неоднородный, его нужно подержать над горячей водой и снова взбить.

❖ После приготовления крем следует охладить. Тогда с помощью кондитерского мешка его можно будет наносить на торт в виде различных рельефных украшений.

❖ Крем сохранится дольше, если в конце приготовления в него добавить 1 ч.л. набухшего желатина.

Галина ЩЕТНИКОВА,
д. Горбунки Ленинградской обл.

Мой совет

Всегда строго соблюдаю количество муки, указанное в рецепте: если тесто получится слишком крутым, выпечка не будет пышной. Поэтому когда муки достаточно, а масса все еще липнет к рукам, чаще смазываю их растительным маслом и вымешиваю тесто не менее

10-15 мин.

Марина ИВАНОВА,
г. Коломна

«8 Марта»

Готовый бисквит, любой сироп, йогурт.

Для крема: 200 г сливочного масла, 4 ст.л. сахарной пудры.

Для мастики: 3/4 ст. сахарной пудры, 3/4 ст. сухого молока, 3/4 банки сгущенного молока, пищевые красители красного, зеленого и розового цвета.

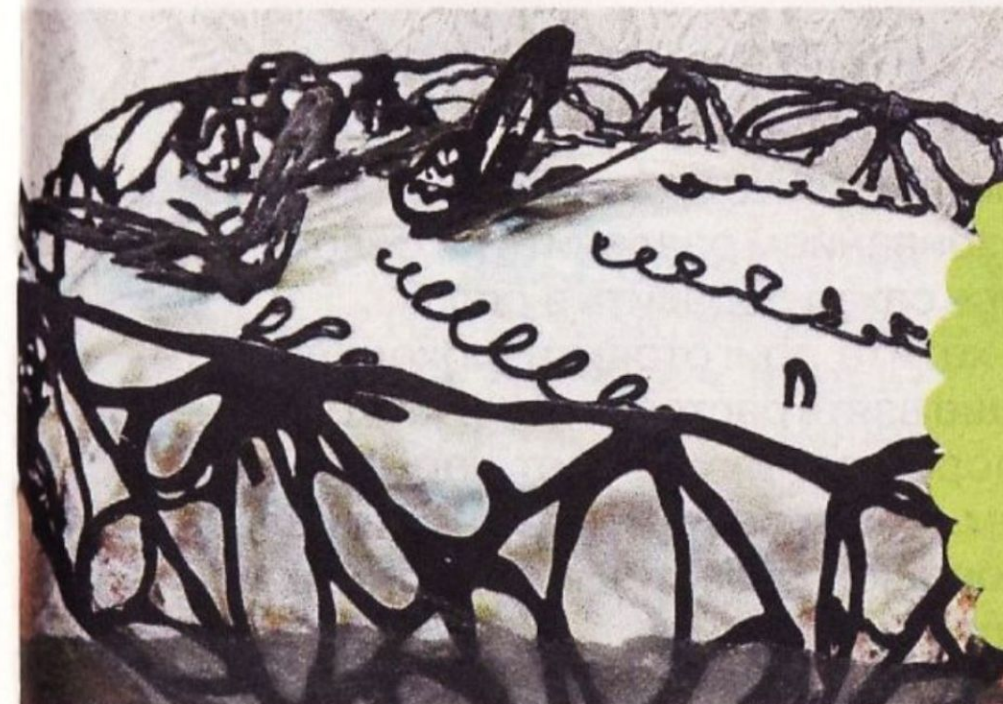
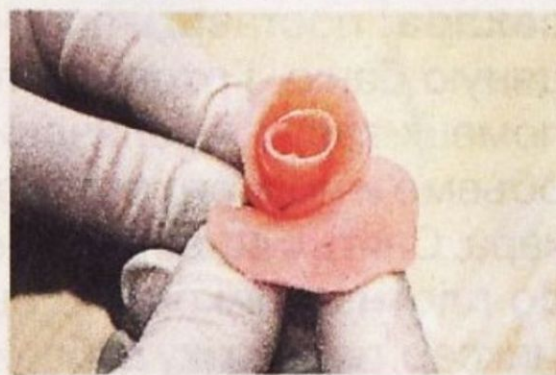
Испечь высокий прямоугольный бисквит, разрезать на три коржа. Пропитать сиропом, промазать фруктовым йогуртом жирностью не менее 6%. Собрать торт, покрыть кремом (размягченное масло взбить с сахарной пудрой).

Для мастики соединить сахарную пудру, сухое и сгущенное молоко, тщательно вымесить руками, разделить на две части (3/4 и 1/4). Большую рас-

катать, аккуратно переложить на торт, хорошо прижимая. Остальную мастику также разделить на три неравные части. Большую смешать с красным красителем, меньшие — с зеленым и розовым, раскатать. Из зеленой мастики сформовать листочки. Из красной вырезать цифру 8, переложить на торт. Затем снова раскатать и вырезать кружочки. Ложкой слегка придавить края заготовок, чтобы они стали похожи на лепестки. Сформовать бутоны, скручивая кружочки, начиная от центра. Из оставшейся розовой мастики скрутить тонкие полоски и выложить буквы. Завершить оформление торта розочками и по желанию дополнительными элементами из мастики.

Кондитер Лариса СИМАНЬКОВА, г. Могилев.

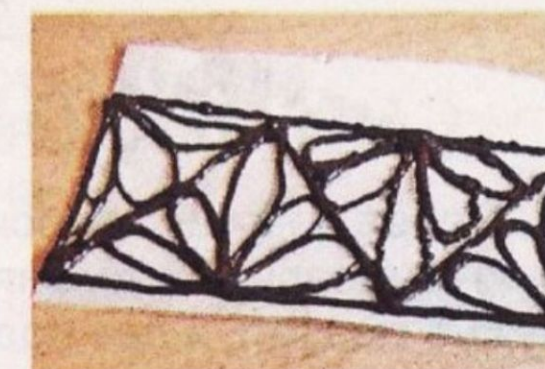
Фото Ирины САВОСИНОЙ



Шоколадные кружева

Бабочки

Шоколад растопить на водяной бане, на пергаментной бумаге нарисовать им силуэт бабочки и вместе с бумагой вложить в середину книги, раскрытой под прямым углом. Осторожно переложить всю конструкцию в холодильник на несколько минут, чтобы рисунок застыл, а затем украсить торт.



Бордюричик

На бумаге нарисовать растопленным шоколадом узор, переложить на несколько минут в холодильник. Шоколад не должен полностью застыть, иначе конструкция станет хрупкой. Обернуть шоколадный узор вокруг торта вместе с бумагой и поставить в холодильник до полного застывания. Затем бумагу аккуратно снять.

Елена КОЛОКУЦКАЯ,
по e-mail. Фото автора

Мой совет

Именинный торт со свечками — отличный подарок на день рождения. Но вряд ли виновнику торжества и гостям понравится, если на креме или глазури останутся капли парафина. Чтобы такого не случилось, вставляю свечи в сладкие кукурузные колечки.

Наталья ЛЯШКО,
г. Запорожье

Виноград в «инее»

Обмакнуть виноградины во взбитый с сахарной пудрой белок и слегка подсушить в духовке при минимальной температуре. Получается красивое зимнее украшение для тортов и пирогов.

Нина БОЖКО,
г. Лунинец



Зеркальная глазурь

На мой взгляд, самое яркое и интересное украшение для тортов — глазурь.

❖ Советую готовить ее накануне и дать постоять в холодильнике сутки, а перед применением разогреть до рабочей температуры — обычно это около 30 град. — и вылить на замороженное изделие. Да-да, не удивляйтесь: чтобы глазурь легла ровно и схватилась, десерт предварительно замораживают.

❖ Глазированные торты требуют сдержанного декора: вполне подойдет абстрактная завитушка из шоколада и несколько мелких деталей (ягоды, орехи).

❖ Глазурь не скроет погрешности формы и тем лучше ляжет, чем ровнее будет поверхность торта. Поэтому потрудитесь идеально выровнять верх десерта.

Юлия ДОЦЕНКО,
кондитер, г. Киев

Хитрости кондитера: печем идеальный торт

- Бисквитное тесто будет пышнее, если яйца перед взбиванием разделить на белок и желток и весь сахар добавить в белок.
- Если хотите приготовить шоколадное тесто, лучше взять растопленный шоколад, чем какао-порошок. Вкус будет насыщенным и глубоким. А если решили все же использовать какао-порошок, обязательно всыпать разрыхлитель для теста.
- С бисквитом лучше сочетается масляный, заварной или белковый крем, нежели сметанный.
- При украшении тортов и пирожных помните, что киви не дружит с желатином, но покоряется быстрозастывающему желе. Мастика хорошо ложится на ганаш или масляный крем.

Юлия КУЦЕНКО, г. Житомир

5 секретов мастики

1. Перед тем как наносить мастику на торт, его нужно идеально выровнять кремом. Поверхность лучше смазать в два подхода, после каждого отправляя торт в холодильник на 30 мин. Выравнивать крем следует ножом, разогретым в горячей воде и вытертым насухо.
2. Раскатывать, постоянно подпыляя стол сахарной пудрой. Желательно, чтобы стол и скалка были идеально гладкими, тогда поверхность торта получится безупречной.
3. Размер раскатанной мастики должен быть больше, чем верх десерта и боковая грань вместе взятые.
4. Готовый пласт нужно завернуть на скалку и перенести на торт, уложив так, чтобы края остались на столе. Хорошо пригладить лопаткой верх торта, не оставляя под мастикой пузырьков воздуха. Дальше, одновременно вытягивая и приглаживая мастику, надо выложить ее на бока торта по кругу.
5. Оставшуюся внизу мастику лучше срезать, отступив 0,5-1 см от низа десерта.

Анастасия КУЧЕР, повар, г. Волковыск

Торт «Радужный»

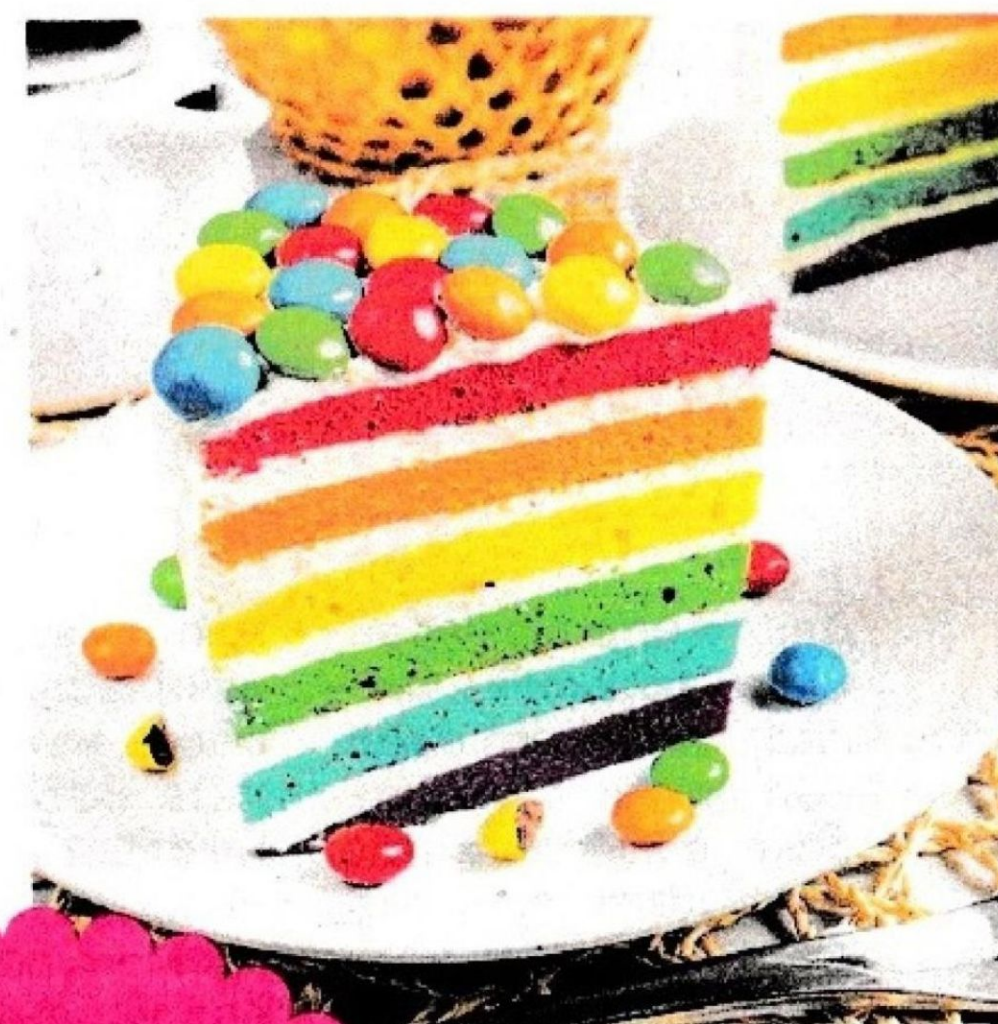
По вкусу обычный, но внешне — настоящий взрыв!

Для теста: 360 г сливочного масла, 210 г сахара, ванилин, 6 яиц, 425 г муки, 2 ч.л. разрыхлителя теста, 100 мл молока, пищевые красители.

Для крема: 300 г сливочного масла, 300 г сливочного сыра, 300 г сахарной пудры.

Для декора: цветное драже.

Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахаром, добавить ванилин и яйца, вымешивая после каждого. Всыпать половину просеянной с разрыхлителем муки, перемешать. Влить молоко, затем всыпать оставшуюся муку, замесить тесто. Разделить на шесть равных частей, в каждую добавить краситель, перемешать. Тесто лучше замешивать в два приема, чтобы последние партии не простаивали слишком долго. Выпекать коржи в застеленных пергаментом формах в духовке при 180 град. 12-15 мин.



Мой совет

Если крем расслоился, не паникуйте. Поставьте миску с ним в емкость с горячей водой. Взбивайте миксером на средней скорости, пока не соберется воедино и не станет однородным и гладким.

Для крема взбить масло и сыр, постепенно подсыпая пудру. Собрать торт, промазав кремом коржи, верх и бока. Украсить цветным драже.

Татьяна НАЗРУК,
г. Минск.
Фото автора

КОММЕНТАРИЙ СПЕЦИАЛИСТА

Очень сложно исправить уже расслоившийся крем. Чтобы не испортить продукты, масло должно быть комнатной температуры, а сыр — только из холодильника. И не переусердствуйте при взбивании: как только масса объединилась, прекратите взбивать.

Ирина БРОЙМАН, шеф-повар, г. Фрязино

Чудо-выпечка

И на большом застолье, и на семейной кухне свежая ароматная выпечка, как правило, расходуется на ура. А если при работе с тестом потратить чуть больше времени и проявить немножко фантазии, ваши пироги и булочки имеют все шансы «улететь» со стола первыми.

Кексы «Овечки»

Для «мордочек» растопить **горький шоколад**, налить его в чайные ложки и дать застыть в холодильнике. Ненадолго опустить ложки в горячую воду, достать заготовки мордочек. Добавить в размягченный шоколад не-

много **меда**, чтобы получилась пластичная масса, из которой сделать заготовки ушек. Каждый кекс щедро промазать любимым **кремом**, распределить **воздушные рисовые зерна** и **кукурузные колечки (готовые за-**

втраки), приложить «мордочку», «ушки». Из кондитерской посыпки сделать «глазки» и «носы». Чтобы украшения закрепились, поставить кексы в холодильник.

Нина МИНИНА-РОССИНСКАЯ,
г. Киров. Фото автора



«Подсолнух»

Для теста: 300 г муки, 2 ч.л. разрыхлителя для теста, 100 г сахара, пакетик (10 г) ванильного сахара, 2 яйца, 150 г маргарина, 120 мл молока.

Для начинки и заливки: банка консервированных персиков без косточек, 2 ст.л. меда, 3 ст.л. сливок любой жирности, 30 г сливочного масла, 80 г очищенных семечек подсолнечника.

В миске смешать муку, сахар, ванильный сахар и разрыхлитель. Отдельно — молоко, яйца и растопленный маргарин. В сухую смесь влить жидкую, перемешать. Разъемную форму смазать маслом, вылить тесто и поставить в разогретую духовку на 25 мин. Персики нарезать дольками. Приготовить заливку: разогреть мед, сливки, сливочное масло. Когда мед растворится, добавить семечки. Варить еще 3 мин. Достать пирог и выложить на него по кругу дольки персиков. В середину ложкой — горячую заливку. Поставить в духовку еще на 15-20 мин.

Елена ГОЛОДЮК,
г. Владимир-Волынский. Фото автора

«Нежный цветок»

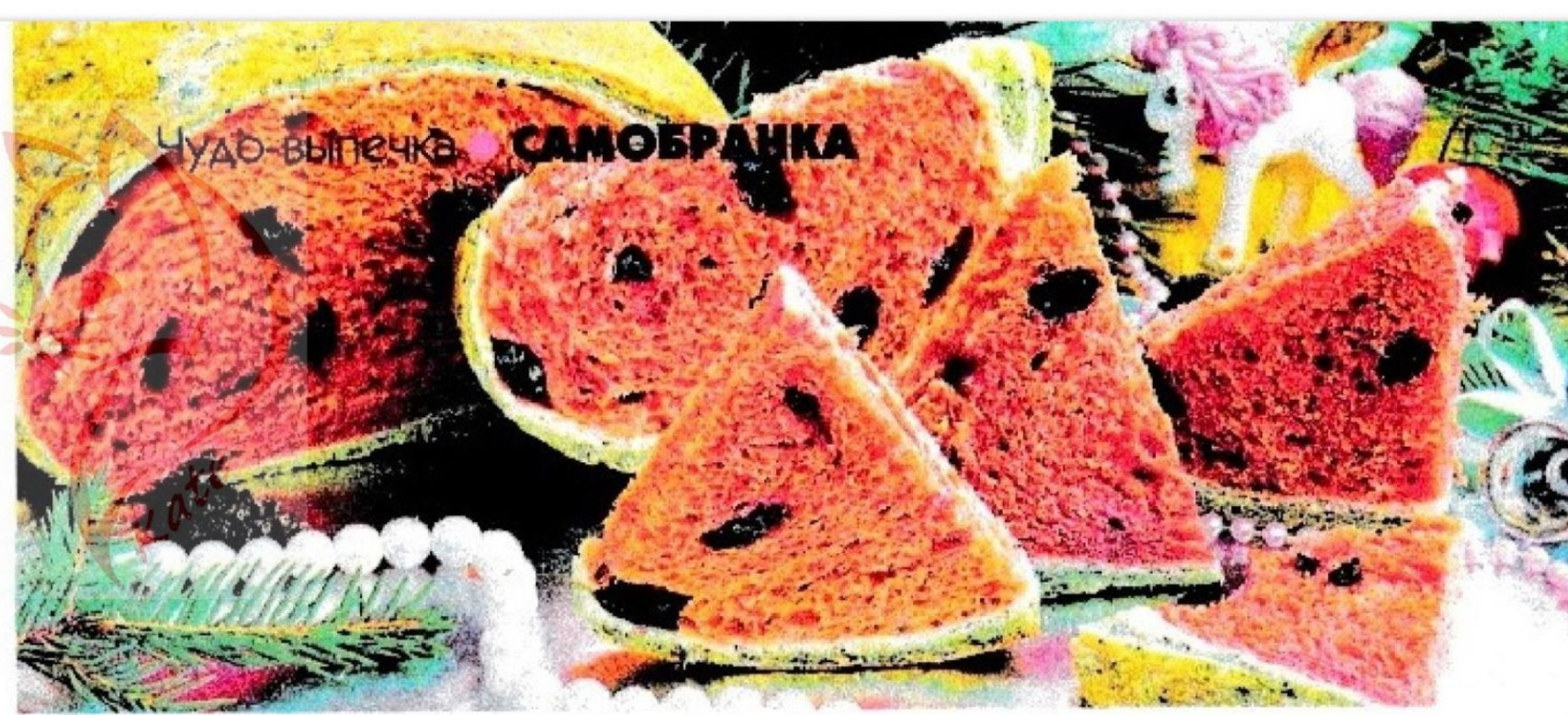


Идея и фото
Алисии БАРАНОВОЙ,
г. Могилев

Мой совет

Слоеное тесто правильно нарезать острым ножом, чтобы края не сплющились, а выпечка получилась удачной и хорошо поднялась не только в центре, но и по краям. Прежде чем поставить пирог в духовку, ее нужно как следует разогреть, но при этом температура не должна быть выше 250 град.

Марина КАПУСТИНА,
г. Шклов



Хлеб «Дольки арбуза»

Обязательно приготовьте его на праздничный стол — ваши близкие и гости будут в приятном восторге.

Свекла, пучок шпината, 3/4 ст. темного изюма, 3/4 ч.л. сухих дрожжей, 50 г сливочного масла, 0,5 ч.л. соли, 25 г сахара, 170 мл молока, яйцо, 520 г муки.

Яйцо взбить с сахаром и солью, влить теплое молоко, перемешать, затем положить мягкое масло и взбить. Постепенно добавлять дрожжи, перемешанные с небольшим количеством муки, и всю муку. Замесить слегка жидкое тесто. Затем разделить его на 2 части, а одну из них — еще на 2. Свеклу измельчить в блендере и отжать сок. В самую большую часть теста добавить сок и 1 ч.л. мезги свеклы. Всыпать немного муки, перемешать, затем положить в тесто промытый изюм. Чем его больше, тем слаще будет хлеб. Добавляя муку, вымесить тесто средней плотности, скатать в колобок, воткнуть посередине трубочку от сока или полую макаронину, накрыть пленкой и положить в теплое место для подъема. Фокус с трубочкой помогает тесту быстрее подняться: оно «дышит» и наполняется кислородом, получается очень нежное.

Шпинат промыть, измельчить и добавить примерно 40-60 г во вторую часть, всыпать муку и замесить тесто по плотности, как красное. В него тоже воткнуть трубочку, накрыть пленкой и поставить в тепло для подъема. В белое тесто добавить только муку и вымесить такое же по плотности. Также воткнуть трубочку, накрыть пленкой и дать подняться. Примерно через час, если достаточно тепло на кухне, тесто хорошо поднимется. Белое и зеленое раскатать скалкой в одинаковые небольшие прямоугольные пласты. На зеленый пласт выложить белый, а сверху посередине — скатанное в толстую колбаску красное тесто. Собрать пласты, соединив и защипнув края, и перевернуть рулет швом вниз. Переложить в форму, смазанную маслом, и укрыть полотенцем. Оставить для подъема на некоторое время. Когда тесто достаточно поднимется, поставить его выпекаться в духовку при 170 град. 35 мин.

Елена НИКОЛАЕВА,
г. Малайярославец. Фото автора

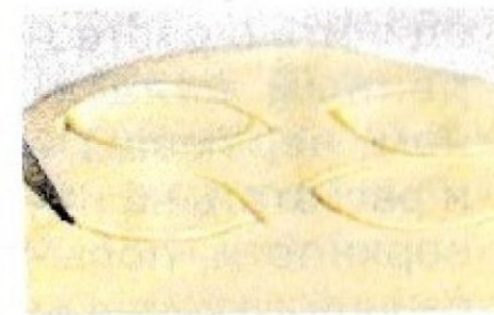
Чесночная плетенка

Смешать 350 мл сыворотки, 550 г муки (взяла 350 г пшеничной и 200 г цельнозерновой), 1 ст.л. сахара, 1,5 ч.л. соли, 2,25 ч.л. сухих дрожжей и 2 ст.л. горчичного масла, замесить тесто. Раскатать большой прямоугольник, смазать начинкой, для которой смешать 75 г сливочного масла, измельченный пучок зелени и 2-3 зубчика чеснока. Тесто свернуть рулетом, разрезать в длину пополам, каждую часть вывернуть и переплести, свернуть «венком». Оставить на 15 мин., смазать яйцом. По желанию посыпать маком и кунжутом. Выпекать в разогретой до 180 град. духовке 45 мин. до золотистого цвета.

Людмила ЮГАЙ, г. Мичуринск. Фото автора



«Лебеди»



1. Из раскатанного теста вырезать два заостренных на концах элемента, напоминающих по форме листья дерева.



3. На основание жгутика положить один элемент в виде листочка, сверху ножом сделать на нем небольшие насечки.



2. Из кусочка теста скатать жгутик, изогнуть его в виде цифры 2, сделав на конце утолщение — голову лебедя.



4. Сверху на листочек под небольшим углом положить второй элемент-листочек* и также сделать насечки.

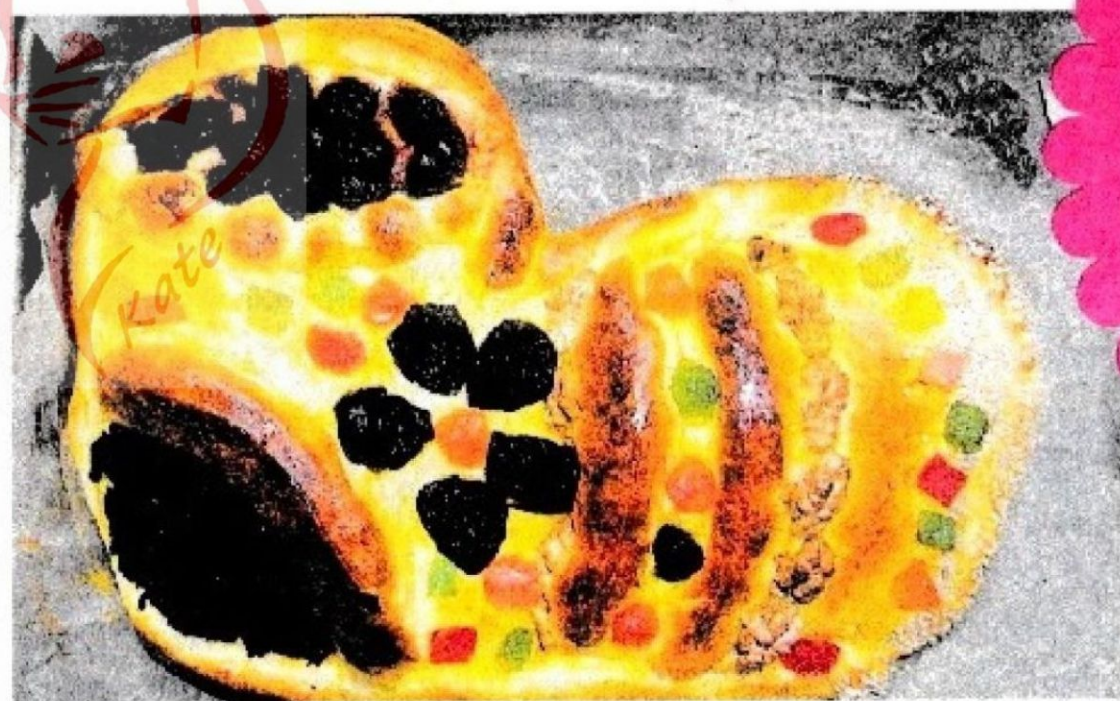
Константин ЛАРЬКОВ, пекарь, г. Минск. Фото автора

Украшаем выпечку

Если хочу украсить пирог тертым шоколадом или сахарной пудрой, делаю шаблон узора: например, на листе бумаги вырезаю звезды и луну. Затем прикладываю шаблон к пирогу и посыпаю вырезанные места пудрой или шоколадом. Осторожно убираю бумагу — на выпечке остается рисунок.

Галина КЮРДЖИЕВА,
г. Новороссийск





«Подарок на Рождество»

На два «сапога»: 600 г муки, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, 2 яйца, 100 г сахара, ванилин — по вкусу, 11 г (пакетик) сухих дрожжей.

Для украшения: любые яркие сухофрукты, мак, кунжут, орехи, вишня без косточек и т.д.

Дрожжи смешать с сахаром и развести в теплом молоке, всыпать 5-6 ст.л. муки и оставить на 20-30 мин. в теплом месте. Затем добавить расплавленное сливочное масло, 1 яйцо, ванилин, постепенно всыпать муку и замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто, накрыть полотенцем и оставить на 30-40 мин. подниматься.

Тесто разделить на две части и раскатать в пласт, из каждого вырезать «сапог» (можно сделать трафарет) и дополнительные полоски для украшения. Переложить «сапоги» на застеленный пергаментной бумагой противень и украсить: сначала по контуру выложить полоски (в местах крепления все с помощью кисточки смочить водой). Смазать пирог яйцом и украсить сухофруктами, орехами, кунжутом, маком и т.д. Выпекать в разогретой до 180 град. духовке до подрумянивания около 20-25 мин.

Светлана ПРОНСКАЯ, г. Житомир. Фото автора

Мой совет

Пирог будет смотреться более празднично, если блюдо для подачи застелить листьями салата, а сверху положить кусочки выпечки.

Людмила РОМАШКИНА,
г. Москва

Чтобы было красиво и качественно

❖ Цветы и украшения для тортов можно сделать из марципана или сахарной пасты (сахарную пудру соединить с растворенным желатином, перемешать и раскатать на поверхности, посыпанной кукурузным крахмалом). Готовые украшения склеить с помощью растопленного белого шоколада. Чтобы проверить качество шоколада, бросьте кусочек в холодное молоко. Хороший опустится на дно.

❖ Обмакните вымытый и обсушенный цветок в белок и присыпьте сахаром. Оставьте подсыхать.

Галина УКРАИНЕЦ,
г. Белый

Хлеб «Солнце»

550 г муки, 1 ст.л. сухих дрожжей, 1 ч.л. сахара, 2 ч.л. соли, ванильный сахар, 1 ст. молока, 1/2 ст. растительного масла + 6 ст.л. для смазывания теста, 2 яйца + желток для смазывания теста, по 1 ст.л. кунжута и мака.

Муку дважды просеять, всыпать дрожжи, ванильный и обычный сахар, влить тепкое молоко, хорошо перемешать. Добавить масло и яйца, посолить, замесить тесто, поставить в тепкое место на час. Затем разделить на 2 неравные части, большую — еще на 5 частей, раскатать каждую в круглую лепешку, смазать маслом. Противень застелить пергаментом, выложить лепешки стопкой, вырезать круг диаметром 24 см. Через центр круга сделать 4 надреза «снежинкой», отогнуть тесто от центра к краям (получится 8 пятислойных лепестков).

Так же раскатать меньшую часть теста, выложить на противень в середину круга, через центр сделать 4 надреза «снежинкой», отогнуть лепестки. Из теста, оставшегося после вырезания кругов, сформовать шар и выложить на противень в середину.

Смазать желтком, шар посыпать маком, лепестки — кунжутом. Выпекать в духовке при 180 град. 35 мин.

Алла КРИЦКАЯ,
г. Краснодар. Фото автора



А на десерт — красота

Смотришь порой на фото ваших десертов и диву даешься — какие золотые руки у наших читателей! Думаешь: на такое оформление потребуется много времени и сил. Но поверьте, иногда достаточно и нескольких минут, чтобы к чаю подать не просто десерт, а кулинарный шедевр.

«Романтический»

Очень вкусное домашнее мороженое в корзиночках из миндаля всегда готовлю на день рождения мужа.

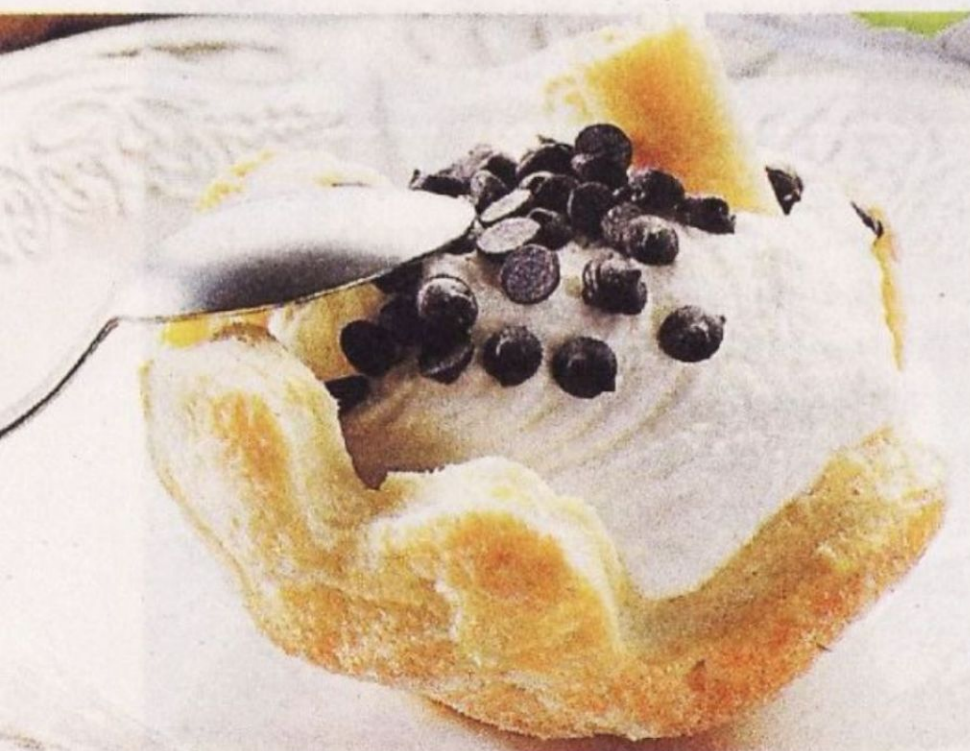
Для мороженого: 50 г ядер фундука, 2 яйца, 60 г сахарной пудры, 200 г жирных сливок, пакетик ванилина.

Для корзиночек: 150 г сахара, 75 г (2,5 ст.л.) муки, 3 белка, 60 г измельченного миндаля, 75 г топленого сливочного масла.

Орехи поджарить на сухой сковороде 5-6 мин., остудить и измельчить. Желтки отделить от белков, соединить с сахарной пудрой, взбить в густую пену, всыпать орехи, перемешать. Белки, сливки и ванилин взбить, смешать с ореховой массой. Поставить в морозилку на 6-8 часов.

Все ингредиенты для корзиночек соединить, замесить тесто, разделить на 4 части, каждую раскатать в круг. Выложить на посыпанный мукой противень, выпекать в разогретой до 180 град. духовке 10 мин. (следить, чтобы не подгорело). С помощью лопатки горячие (!) лепешки переложить на перевернутые вверх дном чашки, аккуратно придать нужную форму. Остывшие корзиночки наполнить шариками мороженого, посыпать рублеными орехами и сахарной пудрой.

Яна АЛЕКСАНДРОВА,
г. Саратов. Фото автора



Корзинка-апельсинка



Отличная идея подачи холодных десертов, например, мороженого. При этом сама корзинка съедобна: по вкусу замороженный апельсин напоминает фруктовый лед.

Дно небольшой пиалы застелить пищевой пленкой. Из **0,5 ст. сахара** и **3/4 ст. воды** сварить сахарный сироп. **1-2 апельсина** нарезать одинаковыми кружками, окунуть их в сироп на 10-15 сек. Затем внахлест выложить ими дно и стенки пиалы и поставить в морозильник на 2 часа.

Екатерина МЕЛЕДИНА,
г. Санкт-Петербург. Фото автора

«Клубничное» настроение

Сделайте своим любимым приятное, приложив для этого совсем немножко усилий.

Крупная клубника, горький шоколад (можно молочный или белый), кондитерская посыпка (сахарные шарики или мак).

Клубнику промыть и обсушить. Аккуратно удалить хвостики, чтобы не выделился сок. Сделать «лепестки», надрезав каждую ягоду с 4 сторон. Шоколад растопить в микроволновке или на водяной бане, немного остудить. Кисточкой нанести на клубнику в той части, где были удалены хвостики, дать застыть. Салфеткой промокнуть внутри «цветков» лишнюю влагу, покрыть шоколадом целиком. Поставить в холод для полного застывания. Перед подачей украсить десерт кондитерской посыпкой.

Юлия ЗАНКАРИ,
г. Айзенах, Германия. Фото автора



Подаем красиво

Арбузные дольки

Любой цитрус разрезать пополам, удалить мякоть, наполнить желе и дать застыть. Подавать либо в виде корзиночек, либо нарезав дольками. Для лайма, например, взять красное желе, разрезать на сегменты, каждый украсить каплями шоколада — получатся оригинальные «арбузные» дольки.



Яйца «Фаберже»

Перепелиные или куриные яйца помыть, аккуратно проткнуть толстой иглой или шилом с одной стороны, слить содержимое, наполнить ярким желе, дать ему застыть и очистить яйца. При желании нарезать половинками, украсить взбитыми сливками.



Полосатое желе

Приготовить несколько видов разноцветного желе. Залить их в прозрачный бокал или формочки поочередно, давая каждому слою застыть. Можно закрепить бокалы под наклоном (например, положить в глубокую миску с крупой или горохом), тогда полоски будут диагональными. Если заливать в формочки, то перед подачей перевернуть их на плоскую тарелку и подавать десерт на ней.



В виде торта

Несколько разноцветных желе нарезать кусочками, равномерно распределить в форме и залить сметанным желе. Дать застыть. Перевернуть на плоское блюдо.

Елена ЖИЛКО, г. Минск



Десерт «Тыковка»

300-350 г тыквы, 3 ст.л. сахара, 400 г творога, 1 неполный ст. сметаны, 2 ст.л. сахарной пудры, плитка белого шоколада.

Тыкву очистить, нарезать кусочками, томить с сахаром на сухой сковороде до готовности. Шоколад растопить на водяной бане, творог взбить со сметаной и сахарной пудрой. Добавить растопленный шоколад и опять все взбить. В бокалы разложить тыкву, а сверху — творожную массу.

Зоя ПОПОВА,
г. Нижний Новгород.
Фото автора



«Упряжка оленей»

По упаковке зефира маршмеллоу, шоколадного драже и печенья «Крендель с солью», 100 г темного шоколада, 3 дольки белого шоколада.

Для глазок растопить белый шоколад на водяной бане или в микроволновке, переложить в полиэтиленовый пакет, срезать уголок и выдавить кружком на пергамент. Дольку темного шоколада растопить, аккуратно сделать зрачки. Дать заготовкам застыть в холодильнике. Маршмеллоу нанизать на шпажки или зубочистки. Сделать рога из печенья (аккуратно отломать верхушки кренделей). Растопить на водяной бане оставшийся темный шоколад. Обмакнуть каждую «голову» в шоколад, укрепить на подставке из пластилина, пенопласта или другого материала. Когда шоколад будет почти холодным, приклеить носы (коричневые и красные шоколадные драже), глаза и рога. Дать окончательно высохнуть. Такими «оленьями» можно украсить вазу с фруктами, новогодний торт или красиво завернуть и преподнести в подарок. Этот десерт понравится детям, удивит гостей. Идеально подходит к вину.

Анна СУРКОВА, г. Волгоград. Фото автора



Мой совет

Новый год — отличный повод для романтического ужина! Апельсины, киви и авокадо очистить от кожуры, нарезать дольками, бананы без кожуры — кружочками. В жаропрочной посуде растопить плитку шоколада, добавить измельченные орехи и сливки, перемешать. Нанизать фрукты на шпажки и обмакнуть в шоколад. Отличным дополнением к десерту будет белое вино.

Элеонора ПУЧИНА,
г. Великий Новгород

«Поцелуйчики»

3 белка комнатной температуры взвесить, отмерить мелкого **сахара** (не пудры) **в два раза больше**. Высыпать сахар на противень с бумагой для выпечки и прогреть в духовке при 200 град. 5 мин. (не карамелизировать), чтобы он лучше растворялся в белках. Температуру духовки после прогрева сахара снизить до 100 град. Белки взбить в пену, добавить сахар и взбивать до твердых пиков: так, чтобы масса не двигалась при наклоне миски. Переложить смесь в кондитерский мешок с насадкой или без.

Для полосатых «поцелуйчиков» кисточкой с гелевым красителем провести полосы на внутренней поверхности мешка. Отсадить безе на противень (я использую силиконовый коврик для выпечки). Выпекать при 100 град. около 1,5 часа. Оставить десерт остывать в духовке. Лучше готовить на ночь, а утром переложить в герметичный контейнер.

Анна ГОМОН, г. Санкт-Петербург. Фото автора

Шоколадные идеи

Любой праздничный десерт заиграет новыми красками и вкусом, если украсить его шоколадом. Да и какая женщина не любит это лакомство?!

- ❖ Фруктовый салат, взбитые сливки или мороженое посыпать шоколадной стружкой.
- ❖ Бока торта оформить пластинами: шоколад растопить на во-

дяной бане, вылить на слегка смазанную маслом бумагу для выпечки, тщательно разровнять ножом. Дать застыть, аккуратно нарезать квадратами.

- ❖ Торты и пирожные посыпать сухофруктами или засахаренными фруктами, наполовину заглазированными растопленным на водяной бане шоколадом.

Екатерина СИВАКОВА, технолог, г. Могилев

Сало в кадке - все в порядке

НАША КУХНЯ № 4 октябрь 2019 г. **НАША КУХНЯ** Спецвыпуск

Повод есть!

РУЛЕТ

Деликатес с плавленым сыром станет украшением праздничного стола

15 оригинальных рецептов посола

Правильный выбор: советы шеф-повара Дениса Звельде

неожиданно **ГРУДИНКА В ЛУКОВОЙ ШЕЛУХЕ**

Домашний бекон



«Сало в кадке — все в порядке»

Когда в доме есть сало — считайте, вы уже вооружены универсальным продуктом: с ним любой обед или застолье будет сытнее! Сомневаетесь в его пользе? Волнуетесь, вдруг не получится засолить — выберете не то или что-то сделаете не так? В нашем спецвыпуске диетологи разложат по полочкам все за и против. Шеф-повара расскажут о тонкостях выбора, правилах посола, а также о том, как хранить сало, чтобы вы всегда могли быть уверенными в качестве продукта. И, конечно же, для вас масса проверенных нашими хозяйками рецептов — самых вкусных, оригинальных: шпик по-венгерски, соленый бекон, торт из сала, сало с... кофе или в шоколаде, яблочный смалец и многое другое. У вас все получится!

Выходит 15 октября.
Ищите в продаже!

«САМОБРАНКА» 16+

№ 4 (72), 1 октября 2019 г.

Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-21736 от 30.08.2005 г. выдано Федеральной службой по надзору за соблюдением законодательства в сфере массовых коммуникаций и охране культурного наследия

Главный редактор **САНЧУК Т. И.**

Учредитель и издатель

ООО «Издательский дом «Толока»

Юридический адрес: Россия, 214000,

г. Смоленск, ул. Тенишевой, 4а

Адрес редакции: Россия, 214000,

г. Смоленск, ул. Тенишевой, 4а.

E-mail: ru@toloka.com

Для писем: Россия, 214000,

г. Смоленск, главпочтамт, а/я 200;

www.toloka.com;

E-mail: ru@toloka.com nk@toloka.com

Подписной индекс:

П2382 «Подписные издания»

Официальный каталог

ФГУП «Почта России»

12666 «Крым Почта»

Распространитель: ООО «Толока»

Тел.: (4812) 61-19-80,

тел./факс (4812) 64-74-54.

E-mail: ru@toloka.com

По вопросам доставки и качества

изданий: тел. (4812) 64-75-47

Свободная цена.

Подписано в печать

17.09.2019 г. в 17.00

Тираж 66 700 экз.

отпечатан в типографии

ООО «Возрождение»,

Россия, 214031, г. Смоленск,

ул. Бабушкина, д. 8, офис 1

Отдел рекламы в Москве:

8 (495) 662-92-18, 8 (903) 615-56-07;

E-mail: reklama_ru@toloka.com

За стиль и содержание рекламы ответственность несет рекламодатель. Перепечатка и любое использование материалов возможны только с письменного разрешения редакции. Рукописи не рецензируются и не возвращаются. Подлежит распространению в России и странах СНГ. For distribution in Russian Federation and CIS countries. Экспорт и распространение издания за пределы РФ и РБ осуществляется только с письменного разрешения правообладателя. Редакция оставляет за собой право редактировать материалы.

Редакция имеет право публиковать любые присланные в свой адрес письма читателей и иллюстрированные материалы. Факт пересылки означает согласие их автора на передачу редакции прав на использование произведения в любой форме и любым способом на территории стран СНГ, Литвы, Латвии.

За опубликованные материалы, при отсутствии отказа от получения, выплачивается вознаграждение (гонорар), размер которого устанавливается редакцией.

Условия выплаты вознаграждения: после публикации и при наличии следующих персональных данных: Ф.И.О., адрес регистрации и почтовый адрес (в случае его отличия от регистрации), номер телефона, серия и номер паспорта, когда и кем он выдан, дата рождения, номер свидетельства государственного пенсионного страхования, ИНН. При начислении вознаграждения последний рабочий день месяца публикации материала включается в страховой пенсионный стаж. Предоставлением своих персональных данных субъект персональных данных выражает свое согласие на сбор, хранение и обработку его персональных данных для осуществления и выполнения функций и обязанностей, возложенных на оператора законодательством Российской Федерации.

Фото: Shutterstock.com,

Depositphotos.com, Rusmediabank.ru

Издается января 2002 года.

Выходит раз в квартал.

Следующий номер выйдет

14 января 2020 года

Заказ № 03040



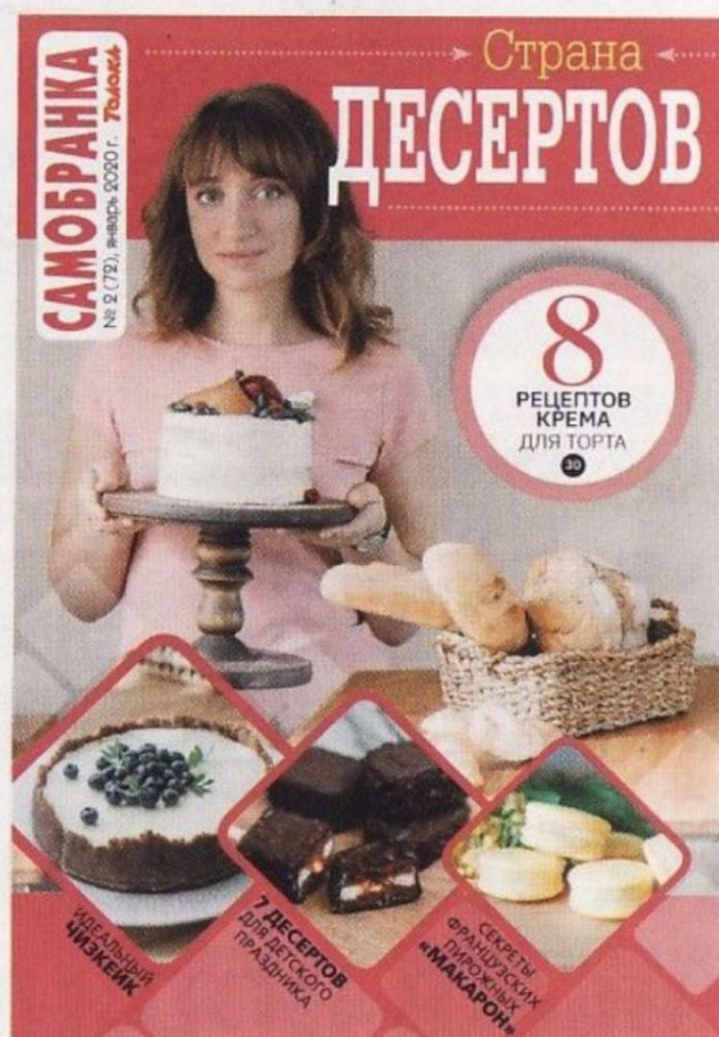
«Самобранка»



«Меню диабетика»

Настоящий кулинарный путеводитель для тех, кто живет с диабетом. С изданием ваш рацион будет вкусным и разнообразным, а советы экспертов-врачей уберегут от роковых ошибок.

Выходит 14 января.



«Страна десертов»

Отправьтесь в увлекательное сладкое путешествие! Наш корреспондент, а по совместительству популярный кондитер и инстаблогер Ирина Савченко раскроет все тайны чизкейков, тортов, пирожных и конфет.

Выходит 7 апреля.

ПОДПИСНЫЕ ИНДЕКСЫ:

П2382, П8076 (годовой)

«Почта России»,

12666 «Крым Почта».