

ГОТОВИМ ПО ФОРМУЛЕ



+



= ЦЗЛ



**ПРАЗДНИЧНОЕ ИЗДАНИЕ
«ПОДАРИ РЕЦЕПТ КОЛЛЕГЕ»**



ВКУСНАЯ МИНУТКА

**САМАЯ ВКУСНАЯ ЕДА ТАИТ
В СЕБЕ МАЛЕНЬКИЙ СЕКРЕТ...
В НЕЕ ВСЕГДА БРОСАЮТ
ЩЕПОТОЧКУ ЛЮБВИ**



ВКУСНАЯ МИНУТКА



ПИРОЖНОЕ "КОРОЛЕВСКИЙ МРАМОР"

Ингредиенты:

сахар - 1/2 стакана;

мука - 1,5 стакана;

сливочное масло или хороший сливочный маргарин (немного размягченный) - 100 грамм;

разрыхлитель (10 грамм) - 1 пакетик.

Для начинки:

яйца - 4 штуки;

творог - 600 грамм;

сахар (по вкусу) - 2/3 – 1 стакан;

ванильный сахар (ванильная эссенция, ванилин...) - 1 пакетик.

Заливка для пирожного:

сгущенное молоко - 4 столовые ложки;

сметана (с горкой) - 6 столовых ложек.

Приготовление:

Тесто готовится – проще некуда. Всё смешиваем и хорошо перетираем между собой, чтобы получилась крошка. Поставить в холодильник до приготовления начинки.

Теперь готовим начинку. Смешиваем все ингредиенты для начинки. Хорошо все взбиваем погружным блендером. Масса станет однородной, блестящей, воздушной!



Берем форму для выпечки. Застылаем форму бумагой для выпечки. Бортики смазываем маргарином или маслом. Высыпаем чуть больше половины теста-крошки в форму. Немного разравниваем, но не трамбуем. Теперь выливаем начинку. Она жидкая. Точнее похожа по консистенции на сметану 20-25%; сверху равномерно высыпая оставшееся тесто-крошку.

Ставим форму в духовку на 180-190 градусов примерно на 50 минут. До часа. Наш пирог должен начать румяниться. Когда до окончания выпечки остается около 5 минут, мы готовим заливку.



Готовим заливку для пирожного:

Хорошо перемешать. Взбивать не надо, просто размешать ложечкой, вилочкой, венчиком. Взять 50 грамм горького шоколада, растопить и сделать рисунок. Заливку выливаем прямо на горячий пирог и красивый

мраморный рисунок. Ставим пирожное в холодильник на пару часиков, а лучше на ночь. Снимаем бортики, предварительно необходимо провести острым ножом по краям. Нарезать на квадратики и подавать пирожное к чаю.



Жаркое по-домашнему

Ингредиенты:

Свиная вырезка

Шампиньоны (свежие или замороженные) – 300 грамм

Картофель – 1 кг

Морковь – 1 кг

Лук – 2 шт.

Томатная паста – 2 ст.л.

Соль, перец, специи – по вкусу

Зелень, чеснок – по вкусу

Растительное масло – для обжарки



Приготовление:

Все ингредиенты нарезать, обжарить по очереди – мясо, затем лук, морковь, грибы, картофель.





Складывать в кастрюлю или горшочки слоями. Залить томатной пастой со специями. Тушить в духовке 60-90 минут. В конце присыпать зеленью и чесноком. Жаркое готово.



Приятного аппетита!

Рулет «на скорую руку»

Очень простой и вкусный рецепт

Тесто:

1 банка сгущенки; 2 яйца;
1 стакан муки; 0,5 чайной ложки соды.

Начинка:

Любой крем, джем, шоколадно-ореховая паста и т.п. Очень вкусно со сметанным кремом (сметана 20% + немного сахара).

Украшение:

Любое, на ваше усмотрение (шоколад, орешки и т.д.)

Приготовление:

1. Смешать с помощью миксера сначала яйца со сгущенкой, затем добавить соду.
2. Перемешивая, добавить постепенно муку.
3. Вылить тесто на прямоугольный противень, застеленный пергаментной бумагой для выпечки.



4. Выпекать при 200 °С примерно 7-10 минут.
5. Отделить ножом бисквит от пергамента, смазать начинкой и завернуть в рулет.
6. Обернуть рулет в пищевую пленку.
7. Остывший рулет положить в холодильник на пару часов, а лучше на ночь.



Приятного аппетита!

Блинчики "Здравствуй лето!"

Ингредиенты:

- 4 яйца
- 1/2 стакана молока
- 1 столовая ложка муки
- 1 помидор мелко порезать
- 1 пучок зелени (любой - петрушка, укроп, зеленый лук)
- 50-100 г твердого сыра
- Соль, перец по вкусу

Приготовление:

Смазать сковороду подсолнечным маслом. Обжарить блинчик с одной стороны. Перевернуть блинчик и на одну его половинку положить тертый сыр и сложить пополам.



Попробуйте – очень вкусно!

Можно просто так, а можно со сметаной или с любым соусом.

Хороши и горячие и холодные!



«ГАРМОШКА»

Ингредиенты:

свиная вырезка 1 кг;
шампиньоны 200 грамм; помидоры 2-3 штуки;
твёрдый сыр 200-250 грамм; соевый соус 3 ст.л.;
горчица 2 ст.л.; растительное масло 2 ст.л.; соль,
перец по вкусу.

Готовим маринад для мяса

В отдельной небольшой ёмкости следует развести ингредиенты для горчично-соевого соуса – растительное масло, немного горчицы и соевого соуса. Добавляем соль и черный перец по вкусу. Полученную смесь тщательно размешать до однородной массы.

Свинину хорошо промыть. Обсушить бумажным полотенцем от лишней влаги.

Сделать глубокие разрезы шириной около 1 см, не дорезая до нижней стороны, чтобы получилась гармошка из свинины.



Тщательно обмазать все стороны мясных пластиков этим соусом. При желании вы можно дополнительно обсыпать пластики мяса любимыми специями, пряностями и приправами – всё зависит от ваших вкусовых предпочтений.

Отправить в холодильник на 6-8 часов. Можно замариновать мясо за день до праздника, а перед застольем нафаршировать и запечь.



Перед тем, как вынимать мясо из холодильника, следует подготовить следующие продукты – нарезать ровными пластинками помидоры, шампиньоны и сыр.

В каждый разрез начинаем укладывать все эти продукты – по 1-2 пластинке сыра, помидоров и грибов. Мясные пластины соединить вместе и завернуть в два слоя фольги. Завернутое мясо поместить в заранее разогретую духовку на 60 минут и выпекать при температуре 200-220 градусов. Через час снять верхнюю фольгу и запекать ещё около 30 минут до румяной корочки сверху.

Мясная «гармошка» готова.



Приятного аппетита.

Тортик "Ореховый"

Ингредиенты:

- 3 стакана сахара
- 6 яиц
- 3-5 столовые ложки какао
- 2 чайные ложки соды или разрыхлителя
- 0,5 литра сметаны
- 3 стакана муки (без верха)
- 1 банка сгущенки
- 150 грамм сливочного масла
- 1 стакан арахиса (можно заменить грецкими орехами)
- тёртый шоколад (совсем немного)



Приготовление:

- Сахар взбить с яйцами, всыпать разрыхлитель, какао, добавить сметану и муку; всё перемешать. Разделить на 2 части. Смазать противень, вылить в него половину полученной массы. Выпекать на среднем огне (ставить в горячую духовку).



2. Крем

- Банку сгущенки варить 3 часа. Соединить сгущенку, сливочное масло и взбить.



3. Арахис поджарить и измельчить.
4. Собрать тортик, на каждый слой нанести крем и посыпать орехами, верхний слой - орехами и шоколадом.



*Приятного
аппетита!*

Куриные грудки, запечённые с лимоном и яблоками

Ингредиенты:

Грудка куриная – 2 шт.

Лимон – 1/2 шт.

Яблоки – 2 шт.

Чеснок – 15 грамм

Масло сливочное – 40 грамм

Мёд – 1 столовая ложка

Соль

Специи (смесь перцев, базилик или другие)

Приготовление:

1. Куриные грудки помыть и сделать глубокие надрезы, посолить.
2. Лимон порезать на дольки и вынуть косточки.
3. Чеснок очистить и нарезать тонкими пластинками.
4. Сливочное масло нарезать небольшими брусочками.
5. Яблоки нарезать на дольки и удалить сердцевину.



6. В каждый разрез положить брусочек сливочного масла, по несколько пластинок чеснока.
7. Вложить в каждый разрез дольку яблока или лимона.



8. Смазать форму для запекания подсолнечным маслом, выложить куриные грудки, оставшиеся дольки лимона и яблок. Влить немного воды и поставить запекаться в разогретую до 180°C духовку на 25 минут.



9. Смешать мёд, соль, перец и другие специи по вкусу.

10. Достать грудки из духовки и смазать сверху медовой смесью, поставить в духовку еще на 10 минут.



11. Достаем грудку из духовки, поливаем выделившимся соком и подаём к столу.



Приятного аппетита!

Куриные рулетики

Ингредиенты:

Окорочка – 3 шт.

Морковь – 1 шт.

Чеснок – 2 зубчика

Соль, перец – по вкусу

Приготовление:

Окорочка разделать (отделить мясо от кости), отбить, добавить специи, выдавить чеснок.

Всё равномерно распределить по поверхности. Выложить морковь (можно добавить шампиньоны).



Свернуть рулет, завернуть в фольгу в два слоя, выложить на противень.

Запекать при температуре 200 градусов в течение 60 минут.



Буженина

Ингредиенты:

Мякоть свинины – 500 грамм
Специи – по вкусу
Соевый соус – 2 ст. л.
Горчица – 2 ч.л.
Чеснок – 1 зубчик

Приготовление:

Смешать ингредиенты, полученным маринадом обмазать мякоть, сделать небольшие надрезы. Завернуть в фольгу, запекать 2 часа при температуре 200 градусов.



РОЗОЧКИ



Шар 1



Шар 2



Шар 3



Шар 4



Шар 5



Шар 6



Шар 7



Шар 8



Шаг 9



Шаг 10



Шаг 11



Шаг 12



Шаг 13



ТОРТ "ПАНЧО"

1. Шоколадный бисквит:

5 яиц; 1 стакан сахара; 1 стакан муки; 4 столовых ложки какао.

2. Крем и начинка:

1 банка ананасов; 1 банан; 2 банки сметаны 20-25%; 1 стакан сахара или сахарной пудры.

3. Шоколадная глазурь:

1 плитка горького шоколада; 50 г сливочного масла.

4. Украшение

Стружка миндаля 20-50 грамм (можно заменить жареным арахисом)

Ягоды

Приготовление:

1. Взбиваем яйца и сахар, добавляем муку и какао. Перемешиваем. Выпекаем в разогретой до 180-200°C духовке приблизительно 20 минут. Остывший бисквит делим пополам. Одна половина будет наша основа, а вторую режем на кубики.



2. Сметану и сахар взбиваем миксером до однородной массы, добавляем немного тёртого шоколада. Смазываем кремом шоколадный корж (основу).



3. На корж с кремом выкладываем ананасы и бананы кусочками, сверху кубики бисквита и всё это поливаем кремом и снова кубики бисквита, ананасы, бананы и т.д.



4. Сверху густо поливаем сметанным кремом и убираем торт в холодное место.

5. В это время готовим шоколадную глазурь на водяной бане. Миску с шоколадом и сливочным маслом ставим в воду. Доводим воду до кипения, перемешиваем. Разогретый шоколад помещаем в кулек и поливаем торт.



6. Украшаем торт жареной стружкой и ягодами.

*Нежный, вкусный
и необычный торт
"Панчо" нравится всем.
Попробуйте
и Вам обязательно
понравится!*



Куриные котлетки «Тающие облака»

Ингредиенты:

Куриная грудка 1кг; яйцо куриное 1 шт.; манка 3-4 ст.л.; масло растительное 3ст.л.; майонез 150 грамм; шампиньоны 500 грамм; морковь 1 шт.; лук 3 шт.; сыр 250 грамм; чеснок 1 зубок; соль, перец по вкусу.



Приготовление

Перекрутить куриную грудку, добавить яйцо, лук 1 шт, чеснок, манку, специи. Отставить фарш для набухания манки на 30-40 минут (фарш не должен получиться жидким). С помощью мокрых рук сформировать лепёшки диаметром 10-12 см, толщиной 1 см. Обжарить на сковороде с добавлением растительного масла с двух сторон до золотистой корочки.



Обжарить шампиньоны с луком 2 шт. и морковью (можно приготовить заранее).



Натереть сыр на терке и премешать с майонезом; если майонеза покажется мало, можно добавить. Укладываем на противень котлетки, покрываем слоем из жареных грибов и накрываем шапкой из сыра и майонеза (добавить 0,5 стакана воды на дно). Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут. Подавать горячими с любимым гарниром.



Приятного аппетита!



Сливочная панакота

Ингредиенты:

Молоко или сливки – 500 мл; сахар – 150 мг; ванилин – 1 щепотка; желатин – 2 ст.ложки; вода – 90 мл; шоколад Россия щедрая душа «Кофе с молоком»; для украшения – Маршмеллоу «Шарлиз».

Приготовление

Первым делом желатин залить холодной кипяченой водой и оставить на 40 – 60 минут для набухания. Затем растворить желатин на слабом огне, не доводя до кипения.



Молоко (сливки), сахар и ванилин смешать в одной ёмкости и влить в желатин. Смесь нагреть при постоянном помешивании, не доводя её до кипения.

Полученную смесь разлить по формам и поставить в холодильник для застывания на ночь.

Для приготовления шоколадной панакоты использовался шоколад Россия щедрая душа «кофе с молоком». Во время перемешивания на огне уже готовой смеси можно добавить несколько кусочков шоколада, растворить и перемешать.

Для украшения десерта использовались маршмеллоу и тёртый шоколад.



Приятного аппетита!



Минтай под шубой

Ингредиенты:

Филе рыбы 600 грамм; лаваш тонкий; яйцо куриное 2 шт.; горчица 0,5 ч. л.; масло растительное 2 ст. л.; сметана 250 грамм; помидор 1 шт.; сыр 50 грамм; лук 1 шт.; соль, перец по вкусу.



Приготовление

Соус

В глубокой тарелке смешать 180 грамм сметаны, 1 яйцо, мелко нарезанный лук, горчицу и чёрный молотый перец.



Сырная заливка

В тарелке смешать 1,5 ст. ложки сметаны, 1 яйцо, 50 гр. натертого сыра.

1. Филе разрезать на порционные кусочки, посолить; каждый кусочек обмакнуть в соус со всех сторон.
2. Лаваш нарезать на одинаковые кусочки (25 см × 25 см).
3. Помидор нарезать кружками.
4. На середину лаваша выкладывать слои: помидоры, рыбу, соус. Свернуть лаваш конвертиком.



5. Форму смазать подсолнечным маслом и выложить конвертики с рыбой; сверху покрыть заливкой.
6. Запекать в разогретой до 180 градусов духовке 30-40 минут.



Приятного аппетита!



Быстрый торт «Изумрудная черепаха»

(на сковороде)

Время приготовления 30 минут.

Для теста

Молоко сгущенное – 1 банка

Мука пшеничная – 450-500 грамм

Яйцо куриное – 1 штука

Сода гашеная уксусом – 1 чайная ложка

Для заварного крема

Молоко – 500 миллилитров

Яйца куриные – 2 штуки

Сахар – 1 стакан

Мука пшеничная – 2 столовые ложки

Сахар ванильный – 1 пакетик

Масло сливочное – 200 грамм

Для декорирования – киви 8 штук

Приготовление начинаем с крема

1. Смешайте 1 стакан сахара, пакетик ванильного сахара и 2 яйца. Добавьте 2 столовых ложки муки с верхом, перемешайте.
2. 500 мл тёплого молока влейте в полученную смесь, хорошо перемешайте и поставьте на медленный огонь. Крем необходимо варить до загустения, при этом постоянно помешивая.
3. Добавьте в крем 200 грамм сливочного масла и тщательно перемешайте.



Приготовление теста

1. В глубокой тарелке смешайте куриное яйцо и сгущенное молоко. Отдельно погасите пищевую соду уксусом, а затем добавьте её в общую тарелку. Теперь осталось только постепенно подсыпать пшеничную муку и замешивать тесто. Тесто должно получиться мягким и эластичным. Готовое тесто разделите на **10-12 шариков** разной величины: 4 больших, 4 средних и 4 маленьких.

2. Хорошо раскатайте коржи и наколите вилкой. Помещайте их по одному на разогретую сковороду и пеките примерно по минуте с каждой стороны на среднем огне.



3. Коржи пекутся быстро, можно сразу смазывать горячим кремом (можно на каждый корж положить немного киви и консервированные персики). Украсьте торт кружками киви.



Приятного аппетита!

Ролл "Селёдка под шубой"



Процесс приготовления:





11. Пришла очередь добавить репчатый лук.
12. На него положите филе сельди.



13. Скатайте плотную "колбаску".
14. Поместите ролл в холодильник на несколько часов.



15. Нарезьте охлажденный ролл на порционные куски.

Приятного аппетита!

Салат «Пенёк»

Салат «Пенёк» традиционно готовится и декорируется в виде старого лесного пня, который уже успел обрасти самыми разнообразными грибочками. Салат очень вкусный и необычный!

Ингредиенты:

Готовые блинчики – 4-5 шт.

Отварной картофель – 2 шт.

Отварная морковь – 2 шт.

Отварное яйцо – 5 шт.

Отварная курица – 0,2 кг

Солёные грибочки (лучше маленькие опята) – 0,3 кг

Мягкий сырок (можно твёрдый и на мелкую терку) – 90 грамм

Майонез.

Томаты – 1 шт.

Листья салата – 3-4 шт.

Листья петрушки

Приготовление:

Разрежьте каждый блинчик на две части и нанесите сырок тонким слоем (чтобы потом было удобно свернуть рулет – положите половинки блинов на пищевую пленку).

Выложите из 5-7 половинок «дорожку» так, чтобы каждая следующая заходила краем на предыдущую на 4-5 см.

Измельчите на терке или ножом овощи и яйца.

Нарубите курицу с грибочками тонкой соломкой.



Распределите их продольными слоями по блинной дорожке и нанесите майонез.



Скрутите в виде ролла, скрепив край еще одним сырным слоем.

Сделайте из оставшихся яиц, майонеза и томатов декоративные грибочки.

Поставьте пенёк на листья салата и декорируйте остатками блинов, зеленью и яично-томатными грибочками.



Приятного аппетита!

Апельсиновый десерт

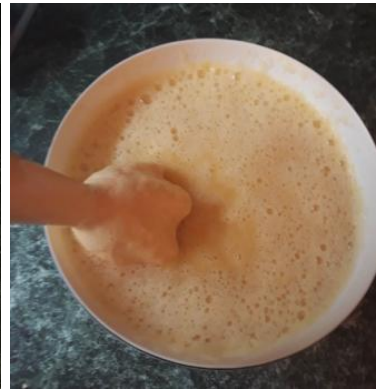
Ингредиенты:

4 апельсина; 10 ст. ложек муки с горкой; 40 грамм сливочного масла; 200 грамм сливок 33%; 180 грамм творожного сыра; 100 грамм сахарной пудры.



Приготовление:

Разрезать апельсины пополам, как показано на фото (ниже). Отделить чайной ложечкой мякоть апельсинов от кожуры. Мякоть апельсина измельчить на блендере в кашицу.



В кастрюле с толстым дном растопить сливочное масло и всыпать 2 ст. ложки муки с горкой. Тщательно помешивая, поджарить массу до золотистого цвета. Не переставая помешивать, влить тонкой струйкой апельсиновую кашицу. Тщательно перемешать до однородной массы и добавить 10 ст. ложек сахара (по вкусу можно добавить 1 столов. ложку





лимонного сока. На среднем огне довести до кипения и варить до загустения. Снимаем апельсиновую массу с огня и даем остыть.

Остывшей апельсиновой массой наполнить половинки апельсинов и поставить в холодильник на 30 минут.

Для крема холодные сливки взбиваем с сахарной пудрой до мягких пиков, добавляем творожный сыр и взбиваем до крепких пиков. Крем готов.



Перекладываем крем в кондитерский мешок и украшаем апельсины кремом и фруктами (вишня, клубника, малина, смородина).



Приятного аппетита!

КРУТУНЫ

Ингредиенты:

Мука – 500 грамм

Яйца – 2 штуки

Вода – 1 стакан

Соль – 1 чайная ложка

Фарш любой – 500 грамм

Приготовление:

Замесить тесто на пельмени. Вы можете сделать свое любимое тесто на пельмени.

А дальше смотрите на фото:



Приятного аппетита!



ПЕЧЁНОЧНЫЙ ТОРТ

Ингредиенты:

0,5 кг печени (любая, на фото куриная);
3 яйца; 2 луковицы; 2 моркови; майонез.

Приготовление:

Печень перекурить, соль, перец – по вкусу.

Добавить яйца и взбить вилкой.

Смазать ёмкость для выпекания (можно выпекать один раз и потом разделить на 2 части,

а можно сразу разделить на 2 раза).



Выпекать в духовке до готовности, пробовать деревянной палочкой, если к палочке не прилипает – готово.

Морковь с луком пожарить и смешать с майонезом. Между слоями проложить смесью моркови с луком и майонезом.

Можно сразу разрезать на кусочки, а можно подавать целым.

Сверху украсить.



Салат «Радуга»

Ингредиенты:

Картофель отварной – 2 шт.

Свекла отварная – 2 шт.

Морковь отварная – 2 шт.

Вареные яйца – 2 шт.

Твёрдый сыр – 100 гр.

Майонез

Зелень

Приготовление:

1. Все овощи натереть на тёрке, яйца и сыр тоже натереть на тёрке.



2. Выложить слоями свеклу, картофель, яйца, морковь. Каждый слой перемазывать майонезом и посыпать тёртым сыром.





3. Украсить салат по своему усмотрению.

Приятного аппетита!



Это как быть сомелье, узнавая о винах на дегустации. Изучайте еду, самую простую и изысканную.

Наслаждайтесь ей, анализируйте, обсуждайте с друзьями ваш опыт.

Джулия Чайлд

Мой главный совет для всех – учитесь готовить, пробуйте новые рецепты, учитесь на своих ошибках, будьте смелее и получайте от всего этого удовольствие.

Джулия Чайлд

Рецепты подарили работники
центральной заводской лаборатории
и метрологической службы
АО «Алюминий Металлург Рус»:

Власова Марина Борисовна
Пономарёва Наталья Александровна
Калабухова Ирина Анатольевна
Кашпур Светлана Николаевна
Вовк Элла Георгиевна
Братухина Татьяна Александровна
Туркина Анна Павловна
Машко Татьяна Алексеевна
Голубых Инесса Николаевна
Егорова Ольга Петровна
Паршина Татьяна Васильевна
Донченкова Дарья Александровна
Абрамова Татьяна Владимировна
Коломыцева Ирина Валерьевна

Стилистика авторов сохранена.



Эксклюзивное издание
Печать – 45 экземпляров
г. Белая Калитва, 2021 год