

К Дню матери гастрономический клуб «Магия вкуса»





Всегда почиталась на Руси мать - хранительница рода, домашнего очага. Каждому близки и понятны слова о святости матери, давшей жизнь, о необходимости бережного, любовного, уважительного к ней отношения. С самого крещения Руси 21 сентября отмечается День Пресвятой Богородицы, а с 1998 года официально утвержден праздник – День матери. Сегодня в день матери отличный повод посетить гастрономический клуб «Магия вкуса» в котором главными действующими лицами станут наши дорогие мамы и поделятся с нами рецептами самых изысканных вкусных фирменных блюд, ведь самый лучший праздник, тот, что проходит в компании друзей, единомышленников, проведите время вместе с нами, получив полезную информацию и мастер - класс традиционных блюд и новинок от наших мам, которые не могут сидеть на месте, они хотят творить и радовать нас своими шедеврам, зная, что сытное и вкусное блюдо – залог отличного настроения продуктивного дня.

Итак, для любителей вкусно поесть и настоящих гурманов лучшие рецепты блюд, предложенные нашими мамами.

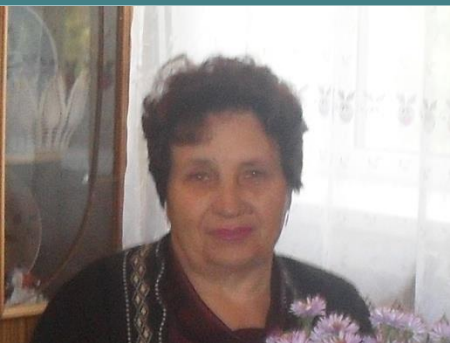


«Борщ» от Анны Алексеевны Новгородцевой

Это блюдо — изюминка украинской кухни, которую знают, наверное, во всем мире. Несмотря на убеждение о том, что у каждой хозяйки свой неповторимый борщ, я хочу поделиться с вами вариантом, который наверняка станет вашим любимым.

Ингредиенты: Мясо для бульона — 400-450 грамм (говядина, свинина, курица), картофель — 4 шт. луковица — 1 шт., морковь — 1 шт, свекла — 3 шт, капуста — 1/3-1/2 кочана, чеснок — 2-3 зубчика, томатная паста — 2 ст. ложки, уксус — 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу, вода — 3-4 литров.

Для начала необходимо сварить бульон. Мясо вымойте, выложите в кастрюлю и залейте водой. После закипания уберите огонь до минимума и варите до мягкости мяса (время зависит от того, какое именно мясо вы выбрали). Аккуратно достаньте его из бульона после готовности. Бульон при желании процедите. Подсолите по вкусу и выложите нарезанный кубиками картофель. Варите около 10-12 минут. Лук с морковью очистите, измельчите и обжарьте на сковороде с небольшим количеством растительного масла. В кастрюлю с бульоном выложите обжаренные овощи и мелко нашинкованную капусту. На сковороду тем временем налейте еще немного масла и выложите тертую свеклу. Обжарьте пару минут и добавьте уксус. Тушите еще минут 5, а после добавьте томатную пасту. Томите на медленном огне еще 5-7 минут. В бульон выложите мясо, предварительно нарезав его порционными кусочками, и свеклу. По вкусу добавьте соль, перец, сахар и чеснок. Варите еще минут 7-10 до готовности картофеля. После снимите с огня, накройте крышкой и оставьте на полчаса настояться. Перед подачей можно добавить зелень и сметану.



«Блины» от Марии Ильиничны Калошиной

Блины — плоские и круглые мучные изделия, приготавливаемые из жидкого теста методом жарки на сковороде. Блины употребляются как самостоятельное блюдо и вместе с начинками.

Ингредиенты:

500 мл молока

5 яиц

1 ст.л. сахара

200 г муки

1ч.л. соды

соль

Яйца взбить с сахаром и солью. Добавить молоко. Хорошо перемешать. Добавить соду и муку.

Перемешать венчиком или миксером. Сковороду разогреть. Немного смазать маслом. В середину налить тесто, сковороду покрутить, чтобы тесто равномерно распределилось. Когда низ блина зазолотится, его надо перевернуть.



Суп «Затируха» от Галины Алексеевны Кашириной

Это старинное блюдо русской кухни. «Затируху» делают из пшеничной муки и яйца на 1 яйцо 100 грамм муки, перетирают ингредиенты между собой, получается крошка, которую необходимо переложить в сито и отсеять лишнюю муку, после «затируху» опускают в кипящую воду или бульон, доводят до кипения и отключают, дают настояться 5-10 минут. Готово к употреблению! При желании для сытности можно добавить картофель, морковь.



«Морковная икра» от Лидии Петровны Хотимич

Ингредиенты:

морковь 800 г, лук репчатый 400 г, вода ½ л, паста томатная 1 стакан, масло растительное ½ стакана, уксус столовый 9 % 2 ст. л., чеснок 7 зубчиков, соль 1 ст. л., перец черный молотый 1 щепотка, лавровый лист 1 шт.

Вначале чистим лук и мелко нарезаем, обжариваем на сковороде. Когда лук приобретет золотистый оттенок, добавляем к нему томатную пасту. Тщательно перемешиваем ингредиенты и добавляем листочек лаврового листа. Тушим получившуюся смесь около 5 минут на умеренном огне, периодически помешивая. Теперь берем кастрюлю, наливаем в нее воду и добавляем натертую или пропущенную через мясорубку морковь. Ставим на плиту и доводим до кипения. Как только вода закипит, добавляем пассированный лук, специи – соль и перец. Перемешиваем все и тушим в течение получаса на медленном огне. Возвращаем кастрюлю на плиту, добавляем измельченный чеснок и уксус, доводим до кипения. Как только вы увидите первые пузырьки – икра уже полностью готова. Теперь можно смело разливать ее по заранее стерилизованным банкам и закатать. Закатанные банки перевернуть вверх дном, укутать и оставить в таком положении, пока икра не остынет.



«Суп из морской капусты» от Светланы Анатольевны Макайкиной

В воду или бульон добавить консервированную морскую капусту, всю жидкость из банки также следует вылить в кастрюлю. Хорошо перемешать, если нужно – посолить и поперчить по вкусу (учитывая, что капуста уже соленая!) Яйца разбить в мисочку, подсолить и легко взбить вилкой.

Когда суп прокипит 5 минут, ложкой закрутить воронку и влить в нее тонкой струйкой взбитые яйца, постоянно помешивая. Дать яйцам свернуться, накрыть крышкой, сделать маленький огонь и варить 5 минут. Выключить огонь и дать настояться 15 минут. Вот и все – можно разливать суп по тарелкам! На один литр воды или бульона банка морской капусты (220 грамм) и 1 куриное яйцо, соль, перец по вкусу. Для любителей более сытных блюд можно пожеланию добавить картофель, морковь.



«Шарлотка» от Гульфии Галимжановны Чернаковой

Шарлотка — самая простая и популярная выпечка с яблоками.

Готовится легко, съедается с удовольствием.

Чтобы она получилась пышная, очень важно хорошо взбить яйца сахаром.

Ингредиенты:

150–200 г сахара

5 яиц

200 г муки

500 г яблок

Смешать яйца и сахар. Хорошо взбить (взбивать не менее 5–7 минут). Добавить муку.

Аккуратно перемешать (венчиком или на самой низкой скорости миксера). Яблоки почистить. Удалить сердцевину. Нарезать небольшими дольками.

Форму для выпечки смазать маслом. На дно формы вылить тесто и высыпать яблоки все хорошо размешать.

Поставить в разогретую до 180 градусов духовку. Выпекать в течение 30 минут.



« Цукаты» от Елены Владимировны Шуховцевой

1 кг любых фруктов, ягод (можно овощей, таких как морковь, кабачок) бланшировать в кипящей воде 7 секунд, затем в холодной воде 2-3 секунды, остудить, в это время готовим сироп – 1,200 кг сахара, 200мл воды – варим 5 минут , опускаем в сироп фрукты кипятим в течение 15 минут, после этого даем настояться фруктам в сиропе 10 – 12 часов, процедуру с кипячением и настаиванием проводим 3 раза. Затем фрукты помещаем в дуршлаг, давая сиропу стечь на пару часов, выкладываем фрукты на противень, покрытые пекарской бумагой, обсыпаем сахаром и сушим на листах продолжительное время - несколько дней (можно в духовом шкафу (2-3 часа на одной стороне и 2-3 часа на другой) или в специальной сушилке), после процедуры сушения складываем в банки для употребления.



«Картофель», запеченный с мясом и луком» от Любви Васильевны Иващенко

ИНГРЕДИЕНТЫ:

1 кг картофеля
300 г свинины
200 г майонеза
50 г сыра
2 головки репчатого лука
зелень
перец черный молотый
соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мясо нарезать на куски в 1 см толщиной, слегка отбить, поперчить и посолить все по вкусу. Полукольцами порезать репчатый лук, кружками нарезать картофель. Форму для запекания смазать растительным маслом, выложить продукты слоями: сначала 1/3 часть лука, затем мясо. Далее выложить оставшийся лук, промазать его майонезом, на него уложить картофель, который нужно посолить и тоже промазать майонезом. Блюдо поставить в духовой шкаф и в течение 1-1,5 часов запекать при 175 градусах. За 15 минут до полной готовности картофель запеченный с мясом и луком посыпать предварительно натертым сыром, а перед подачей украсить зеленью.



«Закуска из баклажанов» от Нины Александровны Большаковой

баклажаны — 400 г;
масло для жарки — 120 мл;
сырки «Дружба» — 2 шт.;
яйца — 2 шт.;
чесночных зубчиков — 3 шт.;
майонез — 120 г;
огурец — 1 шт.;
перец сладкий — 1 шт.;
маслины — 15 шт.;
соль;
перец молотый.

Сварить яйца вкрутую. Баклажаны нашинковать кружками не толще 1 см. Обжарить на среднем огне, слегка подрумянив. Выложить на салфетку, чтобы удалить излишки масла. Приготовить салатную массу: натереть на терке холодные плавленые сырки и сваренные яйца.

Чеснок измельчить чесночницей. Посолить и поперчить по вкусу, размешать с майонезом. Салат должен получиться в меру густой. Тонкими дисками нарезать огурец, ломтиками нарезать болгарский перец. Каждую маслину разрезать наполовину. На кружочек баклажана положить салатную массу. С одной стороны кружка положить кружочек огурца и сверху половинку маслины.

Чтобы маслина не съезжала, можно ее приклеить салатом. На другом конце украсить ломтиком перца. Таким образом, готовим все кружочки. Выкладываем готовые кружочки на большое блюдо.



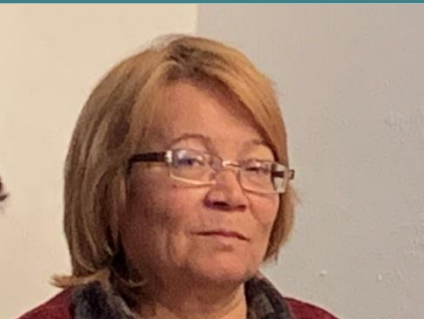
«Лапша по – катенински» от Елены Николаевны Васильевой

Отвариваем до готовности домашнюю курицу, выкладываем мясо в тарелку, в готовый бульон крошим мелко 1 картофелину, отвариваем в течении 5 минут, затем опускаем в бульон очень мелко нарезанную домашнюю лапшу, варим пару минут. Суп готов к употреблению.

Набор продуктов для лапши и ее приготовление:

1 яйцо, 0,5 стакана воды, 1 ч. ложка соли, мука

1,5 стакана муки насыпать на стол или в большую миску. В центре горки сделать углубление. Туда влить воду, разбить яйцо и всыпать соль. Воду, яйцо и соль разболтать вилкой, не задевая муки. Затем вилкой аккуратно и постепенно вмешивать муку со стенок углубления в жидкую массу. Когда вилкой будет уже трудно размешивать, продолжить замес руками. Тесто должно получиться мягкое и пластичное. После этого нужно вмешать в тесто как можно больше муки. Для этого нужно продолжить замешивание, все время подсыпая на стол муку. Когда тесто станет очень твердым, приступить к раскатыванию. Во время раскатывания в тесто вводится еще довольно большое количество муки. Стол посыпать толстым слоем муки. Тесто раскатать как можно тоньше, постоянно его поворачивая и подсыпая под скалку муку. Жесткое тесто очень трудно раскатывать и толщина пласта будет слишком большая. Поэтому тесто нужно продолжить раскатывать таким образом: пласт посыпать толстым слоем муки и свернуть в 3 сложения. Раскатать (стараться не сильно растягивать места сгибов). Развернуть. Подсыпать еще муки и сложить снова, делая сгибы уже в других местах. Такие действия нужно производить до тех пор, пока пласт теста не станет совсем прозрачным.



«Бешбармак» от Гильнур Каримовны Файзулиной

Бешбармак - казахское национальное блюдо, переводится - "беш" по-казахски - пять, а "бармак" - палец/пальцы. Казахские и другие кочевые племена не использовали во время еды столовые приборы, а брали мясо руками - отсюда и название. Блюдо готовится из баранины, говядины и конины.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Для бульона

конина, баранина (и/или говядина) с косточкой - 1300 г

лавровый лист - 2 шт

несколько горошин душистого перца

соль

Для теста

Яйца - 2 шт

вода (или бульон) - 200 мл

мука (сколько возьмет тесто) - 600 г

лук репчатый - 2 шт

зелень петрушки

соль

0,5 ч.л. свежемолотый перец

Мясо вымыть.

В кастрюлю положить мясо, залить холодной водой и поставить на огонь. Довести до кипения, уменьшить огонь, снять пену. Варить 3-3,5 часа при слабом кипении, прикрыв крышкой, пока мясо не станет мягким и будет очень легко отделяться от кости.

За 1-1,5 часа до окончания варки в бульон положить 1-2 очищенных луковицы, 1 очищенную морковь, лавровый лист, душистый перец горошком и соль (овощи класть не обязательно, можно положить только специи и соль). Пока варится бульон, приготовить **тесто для лапши**. В миску всыпать просеянную муку (300-400 г), вбить яйца всыпать соль и влить воду (или холодный бульон).

Замесить крутое тесто, по необходимости добавляя муку.

Тесто хорошо вымесить, завернуть в пищевую пленку и оставить на 20-30 минут. Затем стол густо посыпать просеянной мукой и выложить тесто. Отделить от теста кусочек, величиной со среднее яблоко (остальное завернуть в пленку, чтобы не обветривалось).

На посыпанном мукой столе раскатать тесто в довольно тонкий пласт. Тесто нужно постоянно посыпать мукой, чтобы оно не липло к рукам и рабочей поверхности.

Тесто должно раскатываться с усилием.

Раскатанное тесто разрезать на полосы, а полосы разрезать на ромбы. Разложить ромбы на пергаменте или на свободном столе, посыпанном мукой. Оставить ромбы подсохнуть на 30-40 минут. Из бульона, при помощи шумовки вынуть мясо и отложить его в сторону.

Также удалить из бульона специи, а сам бульон процедить через несколько слоев марли.

Бульон желательно остудить и охладить, чтобы снять с его поверхности застывший жир.

Мясо немного остудить, отделить от костей, и нарезать или разобрать на небольшие кусочки. Лук (2 шт) нарезать кольцами или полукольцами.

В сковороде разогреть снятый с бульона жир или немного растительного масла, выложить половину лука (1 шт), немного посолить и слегка обжарить до мягкости.

В кастрюлю налить 2 черпака бульона, положить вторую, нарезанную кольцами или полукольцами, луковицу, густо посыпать свежемолотым перцем, довести бульон до кипения и готовить 1-2 минуты. Вынуть лук шумовкой и переложить в миску.

К бульону, в котором варился лук добавить еще 4-5 черпаков бульона, долить воду и посолить, по вкусу.

В кипящем бульоне с водой отваривать небольшими партиями подсушенные ромбы 7-8 минут. Отваренную лапшу вынуть шумовкой, переложить на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, затем переложить лапшу к обжаренному луку и перемешать, чтобы ромбы не склеивались.

Таким образом, отварить нужное количество ромбов и смешать их с жареным луком. На широкую тарелку выложить отваренные ромбы, располагая их ближе к краям тарелки. По центру тарелки уложить мясо. На мясо выложить припущенный в бульоне лук и все густо посыпать свежемолотым перцем.

К готовому бешбармаку подать разлитый по пиалам или суповым тарелкам горячий бульон, густо посыпанный рубленой зеленью.



«Вареники с творогом» от Галины Петровны Колдаевой

Вареники — украинское национальное блюдо, в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса, овощей, грибов, фруктов, творога, и ягод.

Ингредиенты

мука- 3 стакана,

яйца – 2шт+ 2 желтка,

вода (ледяная) – 0.5 стакана,

соль – 0.5 ч.ложки,

творог – 400гр,

сметана -1-2 ст.ложки,

сахар – 1.5 ст.ложки

Муку просеять в миску, посередине сделать углубление, вбить 2 яйца, добавить очень холодную воду с разведенной солью. Холодная вода способствует меньшему высыханию теста во время изготовления вареников и повышения его клеящихся свойств. Замесить тесто средней густоты. Тесто накрыть полотенцем и дать постоять 15-20мин. Подготовить начинку: в творог добавить сметану, сахар, соль по вкусу, желтки (или 1 яйцо), хорошо размешать в однородную эластичную массу. Из части теста раскатать колбаску, нарезать на 1 – 1,5 см кусочки и каждый раскатать скалкой. 1 ч.ложку начинки выложить в центр каждого кружочка и залепить. После лепки вареники сложить в жаровню, залить домашней сметанной, посыпать сахаром и отправить духовку, томиться на 30 минут, установив средний режим в духовочном шкафу.



«Плов» от Валентины Михайловны Кирпичниковой

Все знают, что гордостью и визитной карточкой среднеазиатских стран является плов. В каждой стране его готовят по-разному, однако неотъемлемой частью является рис, мясо, лук и морковь. В зависимости от региона добавляются различные специи, например: барбарис, шафран, куркума, зира . Среди большого разнообразия рецептов можно найти вкусный плов из свинины.

Ингредиенты:

мякоть свинины — 1,5 кг, рис — 1 кг, лук репчатый — 1 кг., морковь — 1 кг., масло подсолнечное рафинированное — 300 мл., приправа для плова — 2 чайных ложки (по желанию - зира, барбарис, паприка), соль — 2 чайных ложки, горячая вода — 1,5 литра.

Мясо тщательно промоем и обсушим. Затем нарежем на небольшие кусочки, примерно по 4 см. Почистим морковь и нарежем тонкими, примерно по 0,5 см в толщину, полосками. Очистим лук, нарежем тонкими полукольцами или помельче. Лучше всего плов готовить, в казане. Но можно в толстостенной кастрюле. Наливаем в казан или кастрюлю масло и разогреваем на сильном огне. Бросим в разогретое масло немного лука и обжарим его до темно-коричневого цвета. Затем убираем лук из казана. Выкладываем в разогретое масло мясо. Минуты через 3 перемешиваем и продолжаем обжаривать на сильном огне до любимой вами степени. Кто-то ведь любит слегка подрумяненное мясо, а кому-то по нраву сильно обжаренные кусочки. Мясо обжарилось, добавляем лук и перемешиваем. Обжариваем минут 5-7. Не забываем перемешивать, ведь готовим на большом огне! Теперь добавим морковь. Все перемешиваем и обжариваем. Добавим примерно полтора-два стакана горячей воды, чайную ложку соли и приправу для плова. Даем покипеть минут 15-20 под крышкой на среднем огне. Выкладываем промытый, замоченный ранее на час рис в казан. Разравниваем рис и доливаем горячей воды. Жидкость должна покрывать рис примерно на 2,5 см. Добавим соль. Готовим без крышки на среднем огне. Когда выкипит жидкость и рис окажется на поверхности, собираем его небольшой горкой. Делаем несколько дырок черенком ложки до дна казана или кастрюли. И плотно закрываем плов крышкой. Уменьшаем огонь до маленького и готовим еще минут 20. Затем выключаем огонь, добавляем 5-7 зубчиков чеснока, черный перец, лавровый лист, и пусть плов постоит еще минут 15. Выкладываем плов в одно большое блюдо.



«Пирог с мойвой» от Ольги Александровны Коренюгиной

Для теста:

пшеничная мука - 500 гр.

сухие дрожжи - 1 ч.л.

молоко – 100 мл.

вода – 100 мл.

растительное масло – 50 мл.

куриные яйца – 1 шт.

сахар – 1 ст.л.

соль – 1 ч.л.

Для начинки:

рис – 0,5 стакана

соль - 0,3 ч.л.

мойва – 500 гр.

лук репчатый - 1 головка

Подготовим ингредиенты для теста. Тесто будем готовить дрожжевое на опаре, поэтому займемся сначала им. Но если рыба замороженная, то нужно вынуть ее на разморозку. Дрожжевое тесто на опаре будет очень мягким и нежным, что сделает рыбный пирог более вкусным. В миску вливаем молоко, разведенное горячей водой в равных частях. Добавляем в жидкость сахар и столовую ложку муки, чайную ложку дрожжей. Все хорошо перемешиваем. Ставим миску с опарой в теплое место на 20 минут. За это время на поверхности смеси должна появиться «шапочка», значит, опара готова. Продолжаем замешивать тесто. В большой миске взбиваем яйцо с солью, вливаем опару, растительное масло, перемешиваем. Всыпаем просеянную муку, делаем это небольшими частями. Чтобы тесто хорошо промешивалось. Сначала размешиваем ложкой, когда тесто станет довольно-таки тугим, выкладываем его на подсыпанную мукой поверхность и продолжаем месить, подсыпая муку. Подсыпаем столько муки, сколько тесто возьмет. Когда оно станет эластичным и перестанет липнуть к рукам, кладем его обратно в миску, накрываем ее пищевой пленкой и ставим в теплое место. Когда тесто поднимется, обминаем его и даем еще раз подняться. Тесто готово к выпечке. Пока тесто подходит, займемся начинкой. Размороженную мойву потрошим, удаляем головы, плавники и хвосты, хорошо промываем под проточной водой. Кости удалять не нужно. Репчатый лук чистим и нарезаем полукольцами. Из теста формируем пирог. Кладем его на посыпанную мукой поверхность, делим шар теста на две части, одну чуть больше другой. Каждую из частей теста раскатываем в тонкий пласт. Круг теста, который больше, выкладываем в смазанную маслом форму. Выкладываем на тесто лук (можно поджаренный), отварной рис, затем рыбу раскладываем плотно друг к другу, солим, перчим. Закрываем начинку вторым пластом теста, защипывая края, посередине делаем небольшой прорез, чтобы пар во время выпекания выходил. Разогреваем духовой шкаф до 180 минут. Выпекаем пирог около 30 минут, до румяности.



«Пицца» от Галины Николаевны Красильниковой

Пицца — традиционное итальянское блюдо в виде тонкой лепёшки из дрожжевого теста, выпекаемой с уложенной сверху начинкой из томатного соуса, кусочков сыра, мяса, овощей, грибов и других продуктов.

Для приготовления пиццы с колбасой в духовке потребуется:

Для теста: (на две пиццы)

мука - 350 г;

дрожжи сухие - 7 г;

сахар - 1 ч. л.;

соль - 1 ч. л. (без горки);

вода тёплая - 240 мл;

масло подсолнечное - 50 мл.

Для начинки: (на две пиццы)»

колбаса (ветчина) - 400 г;

охотничьи колбаски - 2 шт.;

сыр твёрдый - 250-300 г;

сметана - 2-3 ст. л.;

кетчуп - 2-3 ст. л.

Для приготовления теста для пиццы нужно смешать просеянную муку с солью, сахаром и дрожжами. Влить тёплую воду, перемешать. Влить растительное масло и вымесить тесто до однородности. Тесто должно получиться мягким, но в тоже время не липнуть к рукам. Выложить тесто в миску, накрыть полотенцем и поставить в тёплое место на 40 минут. За это время тесто должно увеличиться в два раза. В качестве начинки для пиццы я использовала два вида колбасы, сыр, сметану и кетчуп. Сыр натереть на тёрке, колбасу нарезать. Подошедшее тесто обмять, разделить на две части. Раскатать каждую часть теста на столе, присыпанном мукой, придать круглую форму, выложить на пергамент. Сверху смазать сметаной и кетчупом. Выложить подготовленную колбасу. (Можно добавить кольца перца и помидор, маслин). Щедро посыпать сыром пиццу с колбасой. Поставить в заранее разогретую до 180 градусов духовку на 25-30 минут. Вкусную пиццу с колбасой, вынуть из духовки, подать на стол горячей, разрезав на порционные кусочки.



«Тесто на кефире» от Любовь Васильевны Немых

Ингредиенты:

1 стакан муки,
1 стакан кефира,
2 яйца,
1 ч.л. соды,
1/2 ч.л. соли.

Приготовление:

Слегка подогрейте кефир, затем добавьте яйца, соль, муку, смешанную с содой, и тщательно перемешайте. Из полученного теста можно приготовить любой пирог.



«Пшениные блины» от Елены Анатольевны Маклаковой

Пшениная каша

Пшено - **250 г**

молоко 2,5% - **600 мл**

сахар белый - **50 г**

соль - **1/2 ч. л.**

Основные

пшеничная мука - **300 г**

дрожжи свежие - **40 г**

молоко 2,5% - **500 мл**

яйцо - **5 шт.**

масло сливочное - **50 г**

Для опары смешать просеянную муку и дрожжи, добавить теплое молоко. Перемешать, затянуть пленкой, накрыть полотенцем и оставить в теплом месте на 1 ч.

Пшено промыть, положить в кастрюлю, залить 1 л подсоленной воды и довести до кипения. Воду слить, залить пшено молоком, добавить соль, сахар и сварить до готовности. Готовую кашу остудить и протереть через сито. Яйца разделить на желтки и белки. Желтки перемешать, добавить растопленное сливочное масло. Соединить опару, пшено и яйца с маслом. Перемешать и дать повторно подойти в теплом месте 40-60 минут. Белки взбить в стойкую пену, добавить в тесто и аккуратно перемешать. Дать подойти третий раз 40-60 минут. Не перемешивая тесто выпекать блины на раскаленной сковороде, смазанной маслом. Блины получаются пышные и дырчатые. Очень вкусные!!! Подавать, смазав сливочным маслом и со сметаной...



«Пончики из творога» от Надежды Алексеевны Плотниковой

Пончики из творога вкусны как горячие, так и холодные. Готовятся легко и быстро.

Ингредиенты: творог — 250 грамм, яйца — 2 штуки, сахар — 4 ст. ложки сода — 0,5 чайной ложки, лимонный сок — 1 чайная ложка, соли — 1 щепотка муки — 2 стакана, ванилин — по вкусу, масло растительное — 250 мл., сахарная пудра — по вкусу. Подготовьте все необходимые ингредиенты. Взбейте яйца с сахаром. Выложите в миску творог, добавьте к нему яичную смесь, соду, гашенную лимонным соком, муку и щепотку соли. Быстро и тщательно перемешайте все ингредиенты до получения однородной консистенции. Тесто получается липким. Смажьте руки растительным маслом. Из теста сформируйте маленькие шарики. Нагрейте растительное масло, уменьшите огонь до среднего. Обжарьте творожные шарики во фритюре в течение 2-3 минут до равномерного румяного цвета, переворачивая их шумовкой. Готовые пончики выложите на бумажные полотенца, дайте стечь лишнему маслу. Перед подачей посыпьте пончики из творога сахарной пудрой или полейте сиропом.

Посажу я счастье во главе стола...
Позову надежду, она так нам нужна...
Веру и терпенье с ними боль пустяк...
Позову заботу, чтобы берегла...
Мудрость приглашу я , чаю заварю
Оптимизм и Юмор – я же их люблю!
Можно страсть и Верность...
И задорный смех!..
И любовь! И радость! Стол накрыт на всех!!!
А ещё бы Нежность и души тепло...
Пусть у всех всё будет в жизни хорошо!!!