

Кулинарная книга
группы «Апельсин»



Изделия
из
теста

Бисквитный торт
«Осенний урожай»
Кружалова Григория



Ингредиенты:

Бисквит:

- Яйцо – 6 шт.
- Сахар – 1 стакан
- Мука – 1 стакан
- Мед – 1 десертная ложка



Крем:

- Сливки 74 % – 500 мл
- Сахар – 1 стакан

Украшение на ваш выбор.

Подготовка формы:

- Сливочное масло – 1 ст. ложка
- Манная крупа – горсть

Инструменты и приборы:

- Миксер средней мощности
- Ложка большая

Приготовление:

1. Просеиваем 1 стакан муки, включаем духовку, нагреваем до 200 градусов.
2. Готовим форму, смазываем сливочным маслом и посыпаем манной крупой
3. В емкости соединяем яйца, сахар, мед.



4. Взбиваем содержимое емкости миксером в течении 10 минут.



5. В полученную массу осторожно добавляем муку и легко перемешиваем ложкой.



6. Полученное тесто выливаем в заранее подготовленную форму и ставим в разогретую духовку (200 градусов), примерно 20 – 25 минут (ориентируйтесь по своей духовке).

7. Готовность коржа проверяем зубочисткой. Бисквит оставляем остывать



8. Готовим крем: сливки сбиваем с сахаром до получения пышной массы.

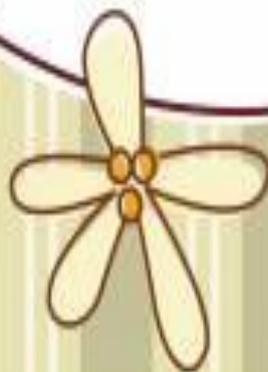
9. Остывший бисквит вынимаем из формы, пропитываем сливочным кремом и украшаем шоколадными семечками и мармеладом в форме овощей.



Приятного аппетита!



НАПИТКИ



Смузи от Новиковой Дарьи:

Для приготовления смузи Вам понадобятся:

Малина

Вишня

Клубника

Банан

Йогурт

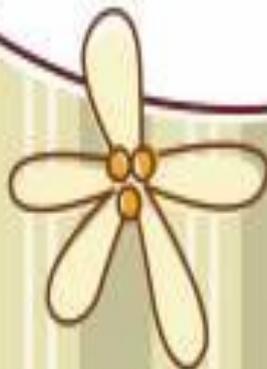
В глубокую кружку насыпаем вымытую ягоду и тщательно взбиваем блендером до однородной массы.

Добавляем кусочки банана и продолжаем взбивать массу блендером.

Затем добавляем йогурт и снова тщательно перемешиваем. Разливаем в стаканчики и угощаем родных и близких вкусным и полезным напитком!



Всем приятного аппетита!
Для Вас готовила Новикова Дарья!





Первые блюда



Свекольный суп с сайрой от Метелева Максима

Ингредиенты:

Лук 4 шт.

Морковь 4 шт.

Свекла 2 шт.

Картофель 6 шт.

Сайра – 2 банки

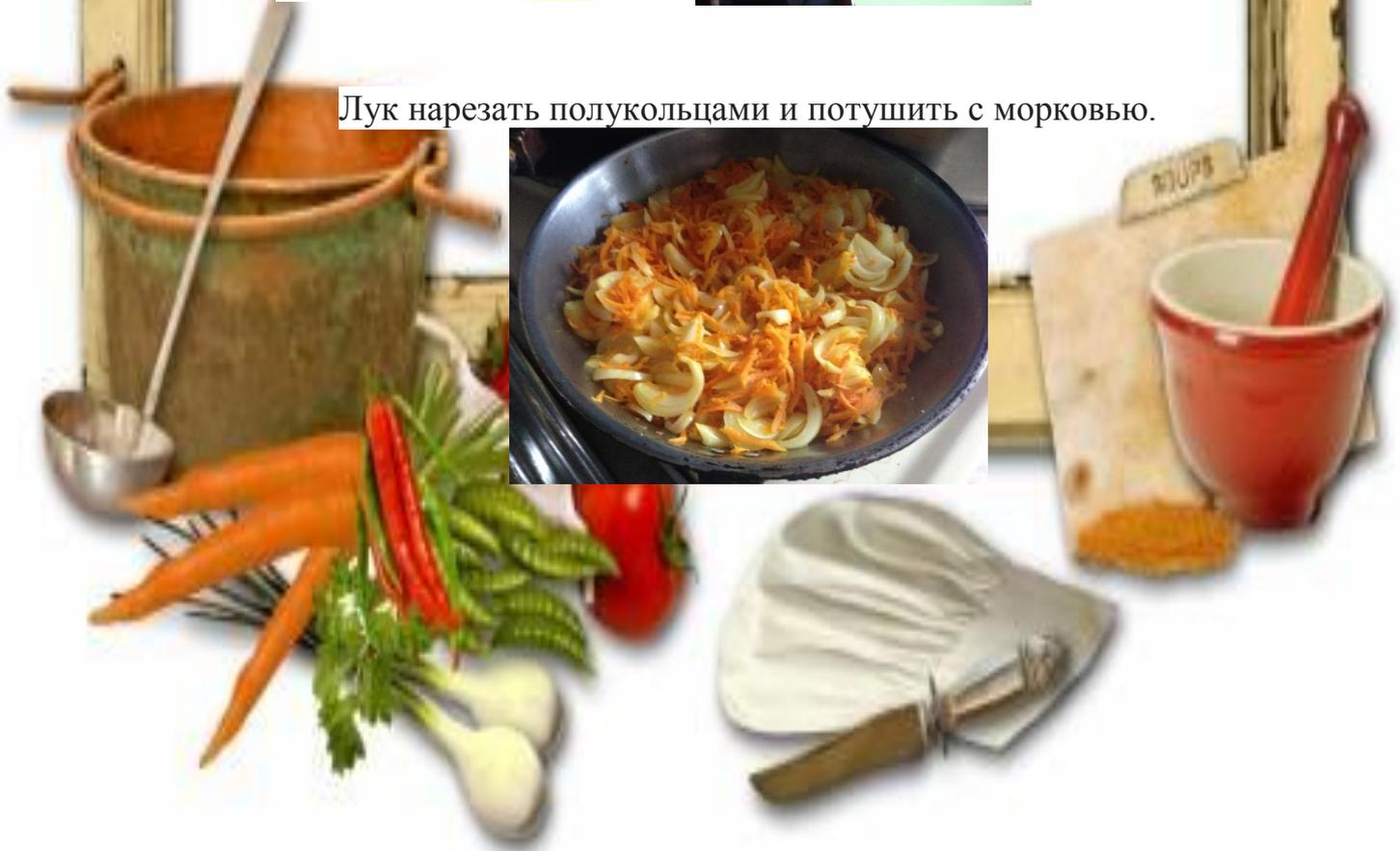
Соль, молотый черный перец – по вкусу

Свеклу натереть на средней тёрке и потушить до мягкого состояния.

Морковь натереть на средней тёрке.



Лук нарезать полукольцами и потушить с морковью.



Картофель нарезать брусочками и начать варить.



Смешать ингредиенты. Сайру разделить на половинки кусочков.



Картофель довести до готовности и добавить кусочки сайры.



Добавить соль, перец по вкусу.
Довести до готовности 5-7 минут.
Готовое блюдо украсить зеленью.



*Куриный суп с домашней лапшой
от Мирона Жарких*



Ингредиенты:

Куриная грудка — 1шт
Лук репчатый — 1шт
Морковь — 1шт
Вода — 2литра
Сливочное масло — 15грамм
щепотка соли

Для теста:

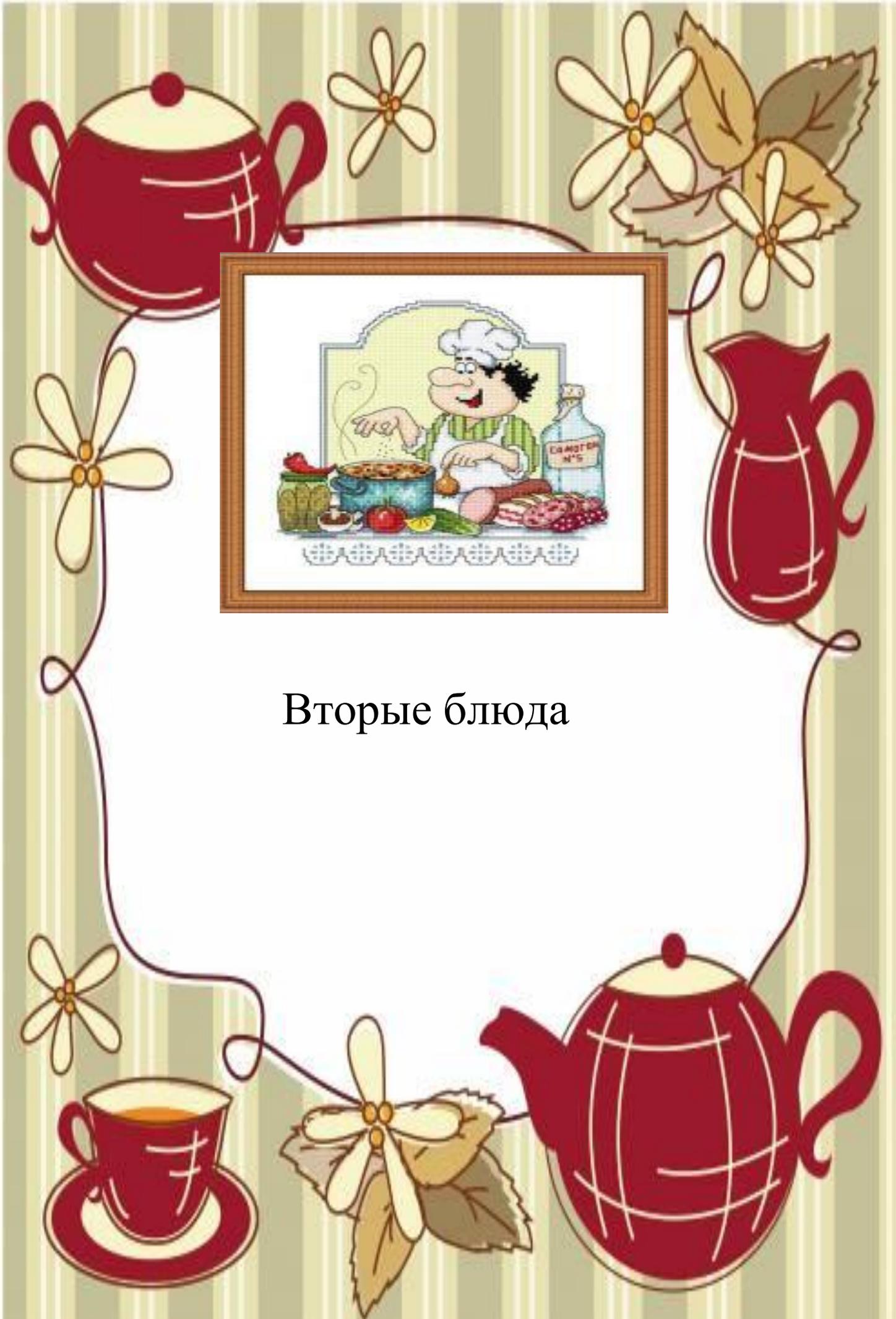
Яйцо куриное — 1шт
Мука — 1стакан

Способ приготовления:

Куриную грудку ставим варить на плиту в кастрюле с водой, с добавлением щепотки соли в течении 30-35минут.
Теперь готовим тесто. Смешать яйцо с мукой и замесить тесто. Раскатать тесто, свернуть рулетом и мелко нарезать. Теперь готовим овощи. Морковь почистить и натереть на терке, лук почистить и нарезать на мелкие кусочки. Поставить на плиту сковородку и потушить овощи на небольшом количестве сливочного масла в течении 10минут. Готовую курицу достать из полученного бульона, порезать на мелкие кусочки и отправить обратно в бульон. Как закипит бульон добавить овощи и полученную лапшу в бульон. Варить ещё 10минут и наш суп готов.

Всем приятного аппетита!





Вторые блюда

*Деревенские вареники
с картошкой и салом
от Пермяковой Риты.*





Ингредиенты:

Тесто:

- 1) 2 яйца***
- 2) стакан кипяченой воды***
- 3) щепотка соли***
- 4) 3 ст. муки.***

Начинка:

- 1) сало (или грудинка свинины) - 100-150 гр.***
- 2) лук репчатый – 1 шт. среднего размера***
- 3) картофель – 5-6 штук среднего размера.***
- 4) соль, молотый перец по вкусу.***

Для приготовления теста, прежде всего нам понадобится глубокая миска и стакан. Два яйца разбиваем в стакан и хорошо взбалтываем, далее: до верха заполняем теплой кипяченой водой.

В миску высыпает 3 стакана муки, выливаем туда содержимое стакана, добавляем щепотку соли. Все тщательно перемешиваем ложкой.



Далее, как станет тяжело мешать, перекладываем тесто на стол и вымешиваем руками.



Муки может быть использовано чуть больше или меньше, главное, чтобы тесто получилось достаточно упругим, но мягким.

Далее собираем его в шар, кладём в мешочек и даём полежать минут 20 в теплом месте. Перед тем как начнем с ним работать, покатаем его еще раз.

А пока готовим начинку:

Сначала нарезаем репчатый лук маленькими кубиками, далее берём сало (если сала нет, можно использовать сырую свиную грудинку) и так же нарезаем мелкими кубиками:



Более пикантный вкус придает именно сало с прослойками мяса, но если такого нет, то можно использовать обычное. Соединяем содержимое с луком и готовимся к нарезки картофеля, которое предварительно отчистили от кожуры, его тоже нарезаем мелкими кубиками:



Картофель нужно нарезать не отвлекаясь, чтобы он не успел почернеть. Как только весь картофель нарезали, соединяем всё с луком, салом, солим по вкусу, можно добавить немного черного молотого перца, если использовали не соленое сало, а свежую грудинку свинины, и тщательно перемешиваем:

*Далее приступаем в лепке
самых вареников. За это время наше
тесто достаточно полежало в тепле,
предварительно помяв его, готовим сочни:
раскатываем часть теста на столе, сделав
длинную сосиску: Нарезаем его небольшими
дольками:*



Обваливаем каждую нарезанную дольку в муке:



Затем, раскатываем их с обеих сторон, чтобы получились ровные сочни:



Когда сочни раскатали, приступаем к самому приятному – лепке деревенских вареников. Для того, чтобы картофель не почернел, перекладываем часть начинки в маленькую мисочку, остальное прикрываем крышкой, чтобы воздух не поступал извне и картофель не чернел. В каждый сочень ложкой кладем начинку и аккуратно залепляем краешки, чтоб получился аккуратный вареник



Не нужно стесняться, если вареники получаются большими). Как говорится: «Чтобы рот радовался, вареник должен быть большим».



Продельываем это с каждым сочком.



*Как только все вареники
слепили, варим их в соленой
воде 10 минут. Подаем их со сметаной
и зеленью и наслаждаемся вкусом).
Не забудьте поцеловать повара ☺*



*Можно подавать их с маслом и горчицей, кто как любит.
Приятного ВАМ аппетита ☺!*





Десерты

*Сырники от Никитиной
Милены*



Способ приготовления:

Вам понадобится:

творог 500 грамм

яйцо 1 шт.

мука 4 ст. л.

сахар 2 ст. л.



Инструкция приготовления:

1. Возьмите для приготовления сырников хороший творог высокой жирности. Если творог слишком мокрый, откиньте его сквозь марлю в течение нескольких часов. Стоит также протереть его через сито, это придаст готовым изделиям больше воздушности.



2. Смешайте в миске яйцо с сахаром и солью, добавьте к ним творог и хорошо вымешайте.

Присыпьте массу мукой и сформируйте из теста толстую ровную колбаску. Разделите ее на 8 равных частей, слепите из каждого куска теста продолговатый или круглый сырник.



3. Разогрейте в сковороде растительное или топленое масло, обваляйте сырники в панировке из муки или манки, опустите их в кипящее масло.

Убавьте слегка огонь и жарьте сырник до образования золотистой корочки, после чего его следует перевернуть на другую сторону и поджарить точно так же.

4. Если сырники плохо прожариваются, довести до готовности их можно и под крышкой, хуже от этого они не станут. Подавать сырники можно со сметаной, вареньем, ванильным соусом. В общем, кто как привык и любит. Можно даже сделать их несладкими, заменив сахар в рецепте на рубленую зелень или вяленые помидоры.

5. Рецепт можно варьировать до бесконечности. Главное, не допустить расплывания теста. Сделать тесто жидким могут яйца, влага в твороге, лишнее количество сахара и другие ингредиенты. Чтобы загустить массу, придется использовать больше муки, что утяжелит

сырники и сделает их плотными и невкусными.



Приятного аппетита!

*Если использовать
данные правила на кухне, то
любое блюдо, приготовленное с любовью
будет особенно вкусным и полезным:*

