



КУЛИНАРНАЯ КНИГА

Содержание

ПАСХА	3
САЛАТ "ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ"	4
РЕЦЕПТ ПЛОВА (1)	5
РЕЦЕПТ ПЛОВА (2)	7
САЛАТ С ГРИБАМИ	8
САЛАТ "КУРИЦА С ЧЕРНОСЛИВОМ"	9
САЛАТ НА БЛЮДЕ	9
ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК	10
МАННИК	11
САЛАТ ОРИГИНАЛЬНЫЙ	12
ОВОЩИ ЗАПЕЧЕННЫЕ	12
РЕЦЕПТЫ ИЗ МАРСЕЛЯ ИЛИ - ЧТО ЕДЯТ ФРАНЦУЗЫ	13
Салат "Новогодний"	13
Закуска "Нинзя"	13
Закуска "Синяя птица"	13
Заливное "Язык молодого динозавра"	13
Деликатес "Медвежьи ушки"	14
Торт "Муравейник"	14
Торт "Полено ромовое" (для любимой тещи)	14
Закуска "По-кошачьи"	14
ТОРТ "ОКСАНА"	15
"БЛОК"	15
"ФЕЯ ГРЕЗ УХОДЯЩЕГО ГОДА" КОКТЕЙЛЬ ИЗ МЕЧТЫ И СНОВИДЕНИЙ...:-)	16
ГУСЬ С ЯБЛОКАМИ	20
О ТОМ, КАК Я ПЕКУ ПИРОЖКИ	22



КРЕНДЕЛЬ

- Молоко - 1 стакан (200 гр)
- Мука - литровая банка
- Масло сливочное - 100 грамм
- Яйца - 2 шт
- Дрожжи - 80-100 грамм (в зависимости от упаковки)
- Сахар - 7-8 столовых ложек
- Соль - 1 щепотка

Для начинки:

- масло сливочное - 150 грамм
- Сахар - 3-4 столовых ложки
- Корица - полпакетика
- Орехи, изюм, курагу, мак (и что фантазия подскажет)



Способ приготовления:

Дрожжи растереть с сахаром. Молоко подогреть, растопить в нем масло, добавить яйца, соль, протертые с сахаром дрожжи, муку и замесить тесто. Оно должно получиться жидковатым, но отставать от стенок миски и рук. Затем поставить его в холодильник на час. Пока тесто будет подниматься, сделаем начинку, для чего в размягченное масло добавим сахар, корицу и все хорошо перемешаем до получения однородной массы. Можно слегка подогреть. Орехи предварительно растолочь, изюм замочить водой, если будете использовать курагу, то ее мелко порезать. Через час тесто раскатать в пласт (чем тоньше, тем лучше), смазать его начинкой, посыпать орехами, изюмом, маком, курагой (и чем фантазия подскажет), скатать его в рулет, чем плотнее, тем лучше. Получится длинная колбаска, которую надо разрезать пополам вдоль, переплести в косу (сначала от середины в одну сторону, затем от середины в другую сторону). На противень положить пекарскую бумагу и среднюю часть косы положить на него, загнуть концы косы внутрь. Одним словом сформовать крендель. Смазать его взбитым яйцом и поставить в **ХОЛОДНУЮ** духовку и только тогда ее включить. Выпекать 35-40 минут на среднем огне. Когда крендель остынет, можно залить его глазурью или сахарной пудрой.

Автор RISTI

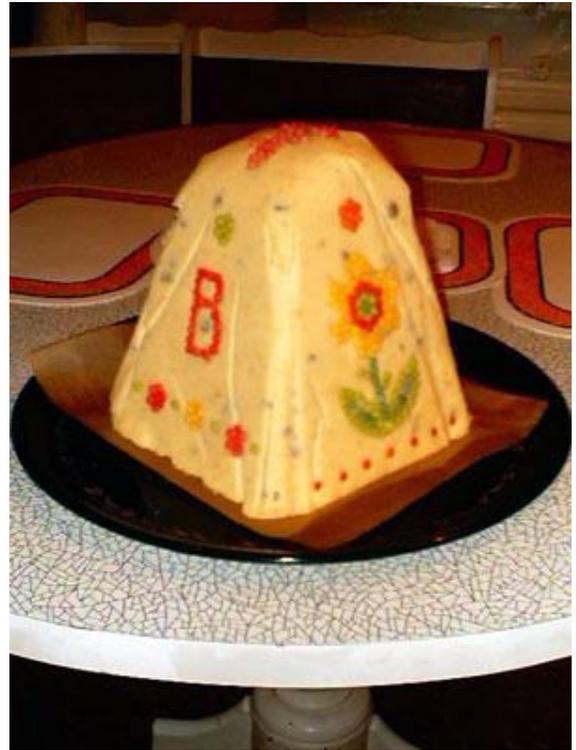


Пасха

- Творог - 1,5 кг
- Сахар - 500 грамм
- Яйца - 8 штук
- Сметана - 600 грамм
- Масло сливочное - 300 грамм
- Кардамон, мускат, апельсиновая цедра (все в порошке)
- Орехи, изюм, курага, мармелад, чернослив и так далее....

Способ приготовления:

Накануне положить творог под пресс на сутки, чтобы стекла лишняя жидкость. Затем протереть его через ситечко, добавить сметану, желтки, взбитые с половиной порции сахара, размягченное масло, и остатки сахара. Все это, постоянно помешивая, хорошо перемешать на маленьком огне. **НО НЕ КИПЯТИТЬ!** Когда получится однородная масса добавить кардамон, мускат, апельсиновую цедру, ванилин, орехи (рубленные), изюм, курагу и т.д. Продолжать мешать до полного остывания творожной массы. Затем залить в пасхальную форму, предварительно покрытую марлей, и поставить в холодильник на сутки, под небольшой пресс. Если нет формы, то можно использовать пластмассовый цветочный горшок или обычное кухонное ситечко. Когда из пасхи стечет жидкость, то вынуть ее из формы и украсить как душе угодно.



Автор RISTI



САЛАТ "ГНЕЗДО ГЛУХАРЯ"

- картошка "фри"
- морковь яйца, сваренные вкрутую (потом отделить желтки и белки)
- консервированные огурцы
- отварная куриная ножка
- колбаса
- майонез
- плавленый сырок
- зелень
- мелко рубленый чеснок

ГНЕЗДО:

Морковь порезать брусочками и обжарить. Белок, огурцы, курицу и колбасу режут брусочками, добавляют морковь, картошку "фри", перемешивают с майонезом, выкладывают на блюдо горкой. В середине горки делают углубление, которое посыпают мелко рубленой зеленью.

ЯЙЦА:

Желток протирают на мелкой тёрке. Плавленый сырок перемешивают с небольшим количеством майонеза и чеснока, скатывают из полученной массы шарики, обкатывают их в протёртом желтке и кладут в гнездо.

Блюдо готово! Приятного аппетита!



Рецепт плова (1)

Сначала о мотивах. Наслаждаясь вкусной едой (пафосно сказал, но уже сказал), иной раз посещают альтруистские настроения, чем я и решил тряхнуть.

Плов этот удачен с точки зрения субъекта воспитанного на восточной кухне и, строго говоря, некоторым моим знакомым не нравился (видимо остальные были вежливыми). Тем не менее, он прост в изготовлении, чем хорош даже для рафинированного европейца. Отвечаю на вопрос "мы читали столько рецептов и зачем нам нужен твой?" - только потому, что некоторые вроде как незначительные детали могут в корне изменить результат, а я постараюсь быть подробным.

Итак...

Посуда должна быть в идеале казан, реально утятница. Это важная деталь. Другое не подходит в принципе, лучше не делать.

Хронологически.

В РАЗОГРЕТЫЙ казан заливается подсолнечное (не соевое или иное) масло (если будет хлопковое - идеал) примерно 200мл. В это время нарезается мясо (любое) на кусочки размером со спичечный коробок. В почти кипящее масло забросить мясо (огонь максимальный). НЕ РАЗМЕШИВАТЬ некоторое время, чтобы на мясе была корочка.

Пока мясо жарится порезать лук полукольцами, не очень тонко и морковь. Очень важно как порезать морковь. Сначала пластинами вдоль, затем соломка ВДОЛЬ. Можно использовать мельничку. Главное чтобы было ВДОЛЬ. Это важная деталь.

Когда мясо покрылось корочкой (примерно 15-20 мин) забросить лук и морковь одновременно.

(лирическая пауза... через пару минут появляется ТАКОЙ запах, супруга моя говорит, что в это время у меня лицо ребенка, не путать с идиотом)

сразу все перемешать. Огонь все еще максимальный крышка не используется и далее.

Периодически перемешивать, чтобы не пригорела морковь к стенке.

В это время рис (желательно длинный) должен стоять под струей воды. Задача чтобы вода была прозрачной при перемешивания риса. Это важная деталь.

После того как лук почти будет не виден (минут через 15-20 после заброски моркови и лука) положить рис равномерно так чтобы он закрыл всю поверхность, это важная деталь,



добавить воды, чтобы она возвышалась над рисом примерно на 2 см. Добавлять аккуратно, рис не должен быть потревожен. После того как вода выкипит до риса (все еще максимальный огонь) сделать огонь минимальный и закрыть крышкой.

Нельзя перемешивать после этого ни в коем случае. Это важная деталь.

Помыть несколько головок чеснока, не разламывая на зубчики, и через 15 минут воткнуть его осторожно в рис как можно глубже. Еще минут через 15 осторожно, это важная деталь, отодвинуть у стенки рис и посмотреть, сколько еще воды осталось.

Как понять что готов? Рис должен быть съедобным, воды не остаться. Если рис еще не сварился, а воды уже нет - можно ее чуть добавить.

Подавать необходимо по вертикали отделять часть, это важная деталь так как рис (гарнир) ниже его блюдо. Желательно зелень покрошенную. Если плов нуждается в кетчупе, то, что-то не так (либо плохо сделан, либо ты очень европеец). Если чуть подгорел и тебе это нравится, значит, я могу пригласить тебя в Самарканд без особого ущерба для твоей психики.

Если что, то пропустил готов ответить в чате или иначе.

Да... если меня так занесло... совет - из сетки (ячейка 2 см, оцинкованная) получается очень даже неплохие полочки и подставочки.

Автор: Чук без Гека



(в дополнение к рецепту Чука без Гека)

Рецепт плова (2)

Постараюсь описать, как я готовлю плов, хотя, как мне кажется ничего оригинального я не смогу добавить.

Во-первых, ингредиенты: Я предпочитаю баранину. Мягкую часть, но немножечко косточки. Берем 1 кг. Я предпочитаю резать мелко. Примерно размером с мизинец. 0,5-0,6 л рафинированного подсолнечного масла, 3 луковицы, 2 головки чеснока, 0,5 кг моркови, 2 помидора, 5-6 чайных ложек соли, 1 кг длинного пропаренного риса, 2 ч.л. зерна, 2 ч.л. барбариса (можно 3), 0,5 ч.л. красного перца. Сам я люблю больше, но всегда думаю о других, поэтому всегда доперчиваю у себя в тарелке. 0,5 ч.л. шафран.

Сначала калю масло до дыма и бросаю туда верхнюю часть лука на три минуты, хотя при рафинированном масле это делать не обязательно. Затем кладу мясо. Довожу до полуготовности. Потом мелко нарезанный лук и тоже полуготовность. При таком сильном огне это 3-5 минут. Затем морковь, нарезанная соломкой. Последнее время я не заморачиваюсь и режу морковь на терке Бёрнера. И тоже полуготовность. Затем я кладу помидоры, нарезанные кольцами и приступаю к закладке специй в объеме, описанном выше. Я встречал плов, где вместо барбариса клали, например, гранат. Плов по-азербайджански предполагает абрикосы. Но лично мне нравится барбарис. Затем рис, который нужно выложить равномерно по всей площади казана. После чего заливаем сначала 1л кипятка. Заливаем осторожно, чтобы не взболтать нижние слои. И через 5-10 минут огонь уменьшаем. Дальше все, как написано. Ждем, когда уровень воды опустится ниже уровня риса примерно на сантиметр, для чего по краю снимаем фаску. Затем можно добавить еще стакан воды, а можно не добавлять. Накрывать крышкой, еще убавить огонь, и ждать минут сорок, после чего попробовать рис. Готовность риса будет означать готовность плова. Перед подачей на стол я, лично, плов тщательно перемешиваю. Приятного аппетита. И еще. Самый вкусный плов обычно мне удается, когда я готовлю его на костре. Вероятно обильный доступ кислорода положительно влияет на его вкус.

Всего хорошего. Пишите о своих впечатлениях.

P.S. Пока описывал Вам свой рецепт. Успела выделиться слюна и желудочный сок. Удачи.

Автор: Эльмар



Салат с грибами

Предлагаю рецепт салата, которым угощала своих друзей на последнем ДР. Салат придумала сама и все совпадения прошу считать случайными.

Требуются:

- грибы,
- фасоль,
- зеленый лук,
- лимон,
- твердый сыр,
- майонез.

Грибы подойдут любые - свежие или соленые, от белых до сыроежек. У меня были соленые горькушки. Соленые грибы промыть и обжарить, свежие - сварить и обжарить.

Фасоль я брала белую консервированную, но вполне подойдет и вареная, в крайнем случае фасоль можно заменить отварным картофелем.

Смешать грибы, фасоль и нарезанный лук.

Выкладывать в салатницу слоями - грибная смесь, тонкие ломтики лимона без кожуры (можно просто сбрызнуть лимонным соком), сыр, натертый на крупной терке, майонез.

Делаете столько слоев, сколько нравится.

Получается ОЧЕНЬ вкусно)))

Автор: Alichka



Салат "курица с черносливом"

- 300гр. курицы отварить
- 3 яйца в крутую
- 300гр. грибов порезать и обжарить с луком
- 100гр. чернослива порезать соломкой
- 1 огурец свежий

Выкладываем слоями:

1. слой чернослив
2. слой курица порезанная
3. слой грибы с луком
4. слой яйца
5. слой огурец потертый на крупной терке.

Каждый слой промазать майонезом кроме последнего из огурцов.

Приятного аппетита

Салат на блюде

- *1 горка*
свинина порезать кубиками и обжарить на растительном масле, сверху на мясо , когда в сковороде выдавит 1 головку чеснока, должна получиться средняя пиалка мяса.
- *2 горка*
2 яйца в крутую тертые
- *3 горка*
2 моркови и лук тушеный (морковь тертая)
- *4 горка*
100 твердого сыра (потереть)
- *5 горка*
1 банка кукурузы
- *6 горка*
1 пачка кириешки (ставим в стакане)

выкладываем горки на блюдо
Заправляем майонезом когда гости за столом.

Приятного аппетита!!!

Автор: Рыжая



На Новый год, по просьбе сына, я пекла торт "Пряничный домик"
А печется этот домик вот так.

Пряничный домик

Тесто для пряников и домика:

- 500 г. меда,
- 150 г. сахара,
- 2 ст.л (можно больше) сливочного масла,
- около 1 кг муки,
- соответствующее объему муки количество разрыхлителя или 1 ч.л. соды, гашенную лимонной кислотой и водой,
- 2 яйца.



Добавляете в тесто по чайной ложке корицы, имбиря, мускатного ореха (обычно добавляют еще гвоздику и кардамон, но я гвоздику не люблю, а кардамона под рукой не оказалось).

На слабом огне подогрейте, помешивая, мед, сахар, масло, пряности. Чуть остудите и добавьте муку, разрыхлитель, яйца. Замесите тесто, накройте его чем-нибудь и поставьте на час-два в холодное место (можно в холодильник).

Потом надо будет подготовить (вырезать из бумаги) лекала для домика или пряников (фигурки мальчиков, девочек, снеговиков, грибов и т.п.)

Тесто по частям раскатывают до толщины примерно 0,5 см и с помощью ножа по лекалам вырезают нужные фигурки.

Противень нужно смазать маслом или маргарином и осторожно переложить на них фигурки. Выпекаются они достаточно быстро (минут 10-15), но их много, поэтому вся работа займет много времени.

Когда все готово, нужно собрать домик. Его части соединяются с помощью белкового и масляного крема. А украшается все... чем Бог на душу положит... Пряники - белковой глазурью, лучше разноцветной (добавь пищевых красителей или сока моркови, свеклы, порошка какао...). С помощью обычной кисточки можно потом нарисовать мелкие детали: глаза, носы, рты, пуговицы, пятнышки на грибах, рисунки на платьях и рубашках...

Автор: Feja-zima



Манник

Состав:

- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 1/2 чайной ложки соды
- 1/2 чайной ложки лимонной кислоты
- 3 гр. ванильного сахара
- 1 стакан манной крупы
- 1 стакан муки
- 1 стакан кефира
- 1 стакан очищенных дробленых орехов
- 100 гр. рафинированного растительного масла

3 яйца растереть добела со стаканом сахара, добавить половину чайной ложки соды, гашенной лимонной кислотой и водой или лимонным соком. Затем добавить полпакетика ванильного сахара (3гр.), 1 стакан манки, 1 стакан муки, 1 стакан кефира, 1 стакан очищенных дробленых орехов (подойдут любые: арахис, миндаль, грецкие, фундук, кедровые - каждый раз вкус будет новым), примерно 100 грамм рафинированного растительного масла (можно и растопленного, но остывшего сливочного масла, тогда кекс будет вкуснее, но быстро -за несколько часов- зачерствеет).

Всё тщательно размешать. Форму смазать маргарином или сливочным маслом, вылить туда тесто.

Выпекать в духовке примерно 30-40 минут (все зависит от консистенции теста: получилось оно более жидким - 40 минут на делении 5 (из 9 возможных); более густое - на делении 6 (из 9)).

Автор: Feja-zima



Салат Оригинальный

- 500 гр. корейской моркови
- 2 яйца
- 200 гр. крабовых палочек
- 2 ст. ложки соевого соуса
- 200 гр. Майонеза
- 1 большая луковица

Лук порезать соломкой, поджарить на сковороде до золотистого цвета.

Яйца взбить, приготовить омлет и порезать его полосками. Крабовые палочки порезать соломкой. Все смешать с корейской морковкой, добавить 2 ст. ложки соевого соуса и майонез и все перемешать. Дать немного настояться.

Овощи запеченные

- 2 небольших баклажана,
- 2 небольших цукини,
- помидоры свежие,
- сыр,
- чеснок,
- майонез.

Смазать противень подсолнечным маслом и складывать в него все слоями:

Баклажаны, порезанные вдоль на полоски, толщиной в 1 см, (смазать майонезом), на них кабачки (цукини), порезанные так же (смазать майонезом), помидоры, нарезанные кружками, можно добавить сладкий перец. Посыпать натертым сыром с добавлением мелко порезанного чеснока, сверху полить немного майонезом. Запекать в духовке, нагретой до 200 гр. до тех пор, пока сыр не приобретет золотисто-коричневый цвет. Можно есть и в горячем, и в холодном виде, и как самостоятельное блюдо, и как гарнир.

Автор: Цыпленок



Рецепты из Марсея или - Что едят французы

Салат "Новогодний"

Бутылку замороженного шампанского освободить от стекла. Натереть на крупной тёрке.

Добавить 7 зубчиков чеснока, селёдки, солёных огурчиков.

Перемешать и сверху украсить еловыми хвоинками и обсыпать конфетти.

Закуска "Нинзя"

Одеться в старый тренировочный костюм глубокого чёрного цвета. На голову натянуть чёрный чулок с прорезями для глаз. Долго, терпеливо и незаметно выслеживать на соседнем дворе курицу, делая сложные перебежки и вводя её в заблуждение замысловатыми движениями рук и ног. Изредка бесшумно пробегать по стене вверх до крыши дома и обратно. Окончательно заморочив курице безмозглую голову, внезапно накрыть её чёрным мешком сложной конструкции. Быстро хватать и незаметно исчезать! Дома спокойно ощипать окочурившуюся от шока бедняжку, приготовить, как бог на душу положит, и с чувством глубокого удовлетворения съесть.

Закуска "Синяя птица"

выдержать пару месяцев тушку цыплёнка в морозилке до небесно-синего цвета. Отделить мясо от костей. Обвалять в сухих васильках. Обжарить на сковороде в сивушном масле. Украсить мелкими цветочками фиалки и залить желе, предварительно растворив немного голубой краски для пасхальных яиц.

Заливное "Язык молодого динозавра"

На рассвете пойти в реликтовый лес. На динозаврьей тропе играючи вырыть яму-ловушку. Замаскировать её одуванчиками (одновременно служат приманкой). Вальяжно раскинувшись на траве неподалёку в ожидании молодого динозавра, попивать шампанское из хрустальных фужеров и мечтать о возвышенном.

При попадании динозавра в ловушку незаметно подойти сзади и завести отвлечённый разговор, периодически вежливо предлагая зверюге показать язык. Для убедительности применять пословицы: Язык до Киева доведёт, Язык твой - враг твой, Язык языку - друг, товарищ и брат. И, уличив удобный момент, оттяпать вождельённый язык маникюрными ножницами.



Затем убежать очень быстро и дома приготавливать свежедобытый язык любимыми известными способами.

Деликатес "Медвежьи ушки"

На оленях добраться в места наибольшего скопления медведей. Весело и зажигательно исполнить перед обрадованными зверюшками седьмую фугу Баха. И, как только медведи развесят уши, внезапно напугать их громким хлопком в ладоши. Не торопясь собрать развешенные тут и сям уши (не перепутать пары!). Дома обернуть каждую пару ушек лягушачьими лапками, обложить телячьими хвостиками, обжарить до золотистой корочки и полить соусом из акулей печени. Для красоты обсыпать толчёными мухоморами.

Торт "Муравейник"

Принести из леса муравейник средних размеров.

Засунуть в духовку на 40 минут.

Остудив, облить сгущёнкой посыпать для красоты жареными муравьями. Торт не содержит ни одной калории.

Торт "Полено ромовое" (для любимой тётки)

Взять полено побольше, желательнее берёзовое. Настругать мелкими кусочками. Обильно полить ромом. Поставить на полчаса в холодильник и подавать, предварительно украсив свежими фруктами.

Угощать любимую тётку поленом раз в неделю.

(прислала Фотик)

Закуска "По-кошачьи"

Высыпать в миску сухой корм "Китекат". Полить обильно молочными сливками. Когда масса разбухнет, то можно полакомиться.

Если Вам нельзя молочное или Вы на диете, то скормите это блюдо Вашему коту. :)

(прислала Фотик)

автор: Эль



Торт "Оксана"

Составляющие:

- Сгущенное молоко с сахаром – 1 банка
- 3 яйца
- 1 стакан сахара
- 2 стакана муки
- 250-300 грамм сливочного масла
- Разрыхлитель теста
- Орехи грецкие поджаренные и перемолотые – 1.5 - 2 стакана.

Полбанки сгущенки смешать со стаканом сахара, добавить яйца + разрыхлитель теста и взбить. Затем медленно ввести муку. Тесто будет густоватым, но таким, что можно накладывать в форму ложкой. Разделить на 3 части. Выпекать каждый корж в отдельности при температуре 200 градусов. Тесто пристает к рукам, поэтому руки смачивать холодной водой и расправлять тесто по форме, предварительно разогретой и смазанной маргарином. Крем: полбанки сгущенки + сливочное масло. Намазать корж кремом и посыпать орехами; и так все три коржа.

"Блок"

Поляки называют эту сладость «Блок». Почему «Блок» - не имею понятия.

Итак, составляющие:

- 250 гр. сливочного маргарина
- 1 стакан сахара
- 0,5 стакана воды
- ваниль
- 2 столовых ложки какао.

Всю эту смесь поставить на огонь и довести до кипения; охладить, всыпать 3 стакана сухого молока (можно заменить детской смесью), поджаренных грецких орехов (не измельчать) и 240 гр. печенья (поломать на кусочки). Хорошо вымесить и уложить в форму, предварительно смазанную растительным маслом. Убрать в холод.

Вкусно безумно. Но очень калорийно. Так что подумай: ублажать себя или позаботиться о фигуре. Хотя, Новый год бывает не часто. Можно и набрать несколько кило. А во время Великого поста распрощаться с этими килограммами до следующего Нового Года.

Автор: desina



"Фея грез уходящего года" коктейль из мечты и сновидений...:-)

Для коктейля Вам потребуется:

- два бокала;
- 20 г сиропа "Гренадин" (при использовании этого сиропа коктейль получится насыщенного рубинового цвета) или же любого другого цветного сиропа, который предаст свой цвет коктейлю;
- 30-40 г свежавыжатого лимонного сока;
- 30-40 г абсента (мятный очень крепкий ликер);
- кусочек сахара "рафинад" ;
- спички или зажигалка



Рюмки на старт!!!





В бокал наливаем слой сиропа "Гренадин" и аккуратно, используя нож, чтобы слои в коктейле не перемешивались, добавляем свежавыжатый лимонный сок



Вот что должно получиться (это пока ещё пить нельзя...;-))





Наливается несколько граммов абсента, примерно 1/4-1/5 часть порции, в середину бокала помещаем кусочек сахара.



Остаток абсента наливаем в коньячный бокал, а сахар в основном бокале поджигаем. В горящий напиток тонкой-тонкой струйкой вливаем абсент из коньячного бокала.





Заканчиваем наше
феерическое действие...



Все! Коктейль готов!!!
С фруктами он просто
умопомрачителен...:)

Самое важное для
новоиспеченных
барменов: Если Вы
сегодня выпили уже
что-нибудь, ни в коем
случае не пытайтесь
сделать этот коктейль
самостоятельно!
Спички детям не
игрушка! ;-))

А в новогоднюю ночь я
желаю всем конечно же
поднять бокалы с
шампанским!



Автор: Inti



Гусь с яблоками



Гусь

Лучше, если это будет гусыня, средних размеров и жирности. Гусю особой обработки не требуется(если он потрошенный и обпаленный). Только обмазать солью снаружи и внутри по вкусу.

Тесто

Я всегда делаю все почти *на глаз* так что возможны вариации)

- 11-13 деревянных ложек *с горкой* муки
- 1 яйцо
- соль немного
- соды на кончике ножа
- кефир или сметана... тут уже точно *на глаз* ... тесто должно быть мягким.



Внутри гуся положить яблоки, курагу, чернослив, отваренный рис или гречку (составные на усмотрение повара). Ноги гуся лучше связать, чтобы они в

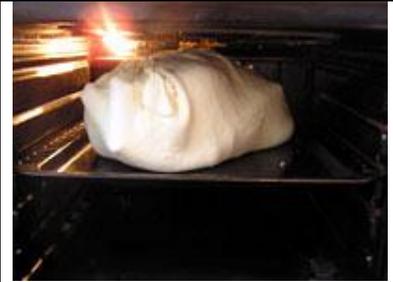




процессе готовки на рвали тесто. Можно конечно запекать в *рукаве* или фольге, но мне нравится в тесте, тем более, что его потом можно съесть)

Тесто на противень, гуся на тесто, завернуть и в духовку. Так как знаю, что объясняю не очень всегда понятно и чтобы было наглядно, я сфотографировала весь процесс.

Приятного аппетита))



Автор: Kat-rrr-in~@



О том, как я пеку пирожки

0,5 литра молока;
3 яйца;
100 гр. дрожжей;
1/2 чайной ложки соды;
щепотка соли;
3 столовые ложки подсолнечного масла;
1/2 стакана сахара;
100 гр. маргарина;
примерно 1,8 кг муки.



Сначала надо активизировать дрожжи.
Для этого их необходимо растереть с сахаром до жидкого состояния, добавить немного теплого молока. Через некоторое время дрожжи начнут пениться. Это значит, что они "ожили"





Около 1 кг. муки просеять в посудину, добавить ожившие дрожжи, оставшееся молоко и все ингредиенты перечисленные выше.



Вымесить тесто, постепенно добавляя муки, положить его в глубокую миску, накрыть салфеткой и поставить в холодильник на 2 часа. Именно в холодильник, а не в теплое место!



Рекомендую через час заглянуть в холодильник и, при необходимости, опустить тесто.

Сколько надо муки я не могу сказать точно. Каждый раз расходуется разное количество. Я всегда покупаю пакет (2 кг). То, что останется, пригодится для других блюд.



Если планируются сложные начинки, то, как раз время о них позаботиться. Сегодня я иду простым путем, поэтому, в эти два часа, я не буду стоять у плиты и перетруждаться. Займусь легкой работой, которая доставляет радость и умиротворяет: прополою грядки, отделию белую фасоль от красной, помою полы, постираю, вытру пыль, обработаю 34 фотографии присланные для сайта и буду откровенно лениться...

... прошло 2 часа »»»

Сейчас нужно включить духовку. Пирожки выпекаются при температуре 200-210 градусов. Пока я формирую пирожки, духовка успеваеет прогреться и можно добиться поддержания постоянной температуры.

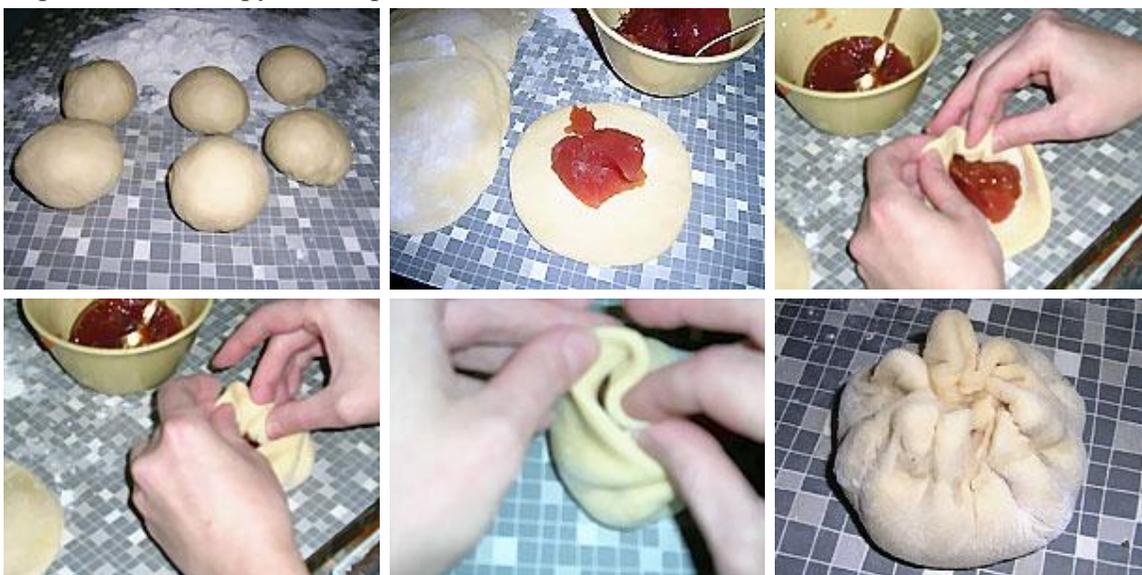
Моя семья очень любит рогалики с ветчиной и сыром. Поэтому я всегда начинаю с них. Отрезав кусок от готового теста, раскатать круг, разрезать его на 6 частей, разложить начинку, завернуть рогалики, положить на смазанный маргарином противень, накрыть салфеткой и дать отстояться.





Теперь черед сладких.

Первый способ - круглые пирожки.



Второй способ - классические пирожки.





Плюшки с маком, сахаром, корицей и сливочным маслом



После расстойки пирожки нужно смазать взбитым яйцом.



Выпекаются пирожки быстро - минут 10-15. Поэтому не стоит уходить далеко.



автор: Кура