



### Улыбнёмся...

Официант с подносом подходит к клиенту ресторана:  
- Кофе? Чай?  
Клиент:  
- Пожалуй, кофе.

Официант:  
- А вот и не угадали - чай...

## Идеи для украшения яиц



■ Красить яйца при помощи луковой шелухи – это самый известный и простой способ. Приготовить «краску» так: проварить с полчаса довольно большое количество шелухи, отставить и дать отвару настояться. Затем положить туда сырые яйца и отварить до готовности. Чтобы цвет был темнее, значит, нужно положить шелухи

больше, светлее – меньше.

■ Если проварить сырые яйца со шпинатом или крапивой, они получатся зелёного цвета, в зависимости от концентрации травы. Хотя всё зависит от случая, может получиться и не очень красивый цвет.

■ Жёлтые яйца получатся, если проварить их в куркуме. Фиолетовые яйца получатся, если красить их в фиалках. Нужно взять цветы фиалки, залить их горячей водой, дать раствору настояться и замочить в нём яйца на ночь. Если добавить в воду немного лимонного сока, получится лавандовый цвет.

■ Розовый цвет можно получить при помощи клюквенного сока. Делать нужно так: выдавить сок, отварить в нём яйца, отставить на ночь.

■ Синие яйца или синие разводы на них можно получить, если натереть уже отваренные яйца листьями красной капусты.

■ Если проварить яйца в молотом кофе, то получатся крашенки бежевого или коричневого цвета.

■ Яйца в крапинку легко сделать так: обвалить мокрое яйцо в рисе, гречке или другой крупе. Плотно завернуть его в марлю, завязать крепко, сварить в любом красителе. Получится симпатичное и необычное яйцо.

■ Чтобы на яйцах получился абстрактный рисунок, надо обернуть их в луковую шелуху и завернуть в марлю, проварить в шелухе или любом красителе. Получится яйцо в разводах.

■ Взять листики петрушки и укропа, завернуть в них яйцо, положить яйцо в чулок и проварить в луковой шелухе. Получится яйцо с красивым рисунком.

■ Надеть на яйцо несколько резинок и так его покрасить в красителе. Получится яйцо в полоску.

■ Белые узоры на крашенку можно нанести при помощи сахарной пудры. Взять стакан сахарной пудры, добавить немного воды, чтобы смесь получилась очень густая. При помощи кондитерского шприца нанести узор на отваренные и покрашенные яйца.

■ Яйца-«царапанки» получаются, если на крашенке при помощи иголки или другого острого предмета нанести любой узор.



## 10 заповедей пасхального кулича

Один из ритуалов праздника - вкусный кулич. Он готовится по определённым правилам:

■ тесто не должно быть ни жидким (куличи расплывутся и будут плоскими), ни густым (будут вязкими и быстро зачерствеют), месить его до тех пор, пока оно не будет легко отставать от рук;

■ готовое тесто должно быть такой плотности, чтобы при разрезании к нему не прилипал нож, а при делении на части не требовалось подсыпать муки;

■ не любит тесто и сквозняков - оно должно подходить при 30-40°C не менее трёх раз: сначала опара, потом - готовое тесто, в которое добавлены все продукты, а в третий раз - когда уложено в формы;

■ формы для куличей заполняют тестом наполовину, дают подняться до 3/4 высоты и отправляют в духовку, где внизу уже стоит ёмкость с водой;

■ кулич смазывают яйцом, взбитым с 1 ст. ложкой воды, и выпекают при 150-170°C;

■ чтобы тесто поднималось ровно, перед выпеканием в середину втыкают деревянную палочку, по которой проверяют готовность: если сухая, кулич пропёкся;

■ кулич меньше 1 кг пекут 30 минут, 1 кг - 45 минут;

■ если кулич начинает сверху пригорать, его прикрывают влажной бумагой;

■ готовый кулич вынимают из духовки, кладут на бок и оставляют в таком положении, пока дно не остынет, и ставят в форме на 5-10 минут на влажное полотенце;

■ сверху кулич покрывают сахарной глазурью и посыпают бисером для теста.

## Чечевичный суп

Картофель - 4-5 шт., чечевица - 2/3 ст., морковь, лук - по 1 шт., растительное масло - 2 ст. л., вода - 1 л.



Замочить чечевицу на 2 часа в 1 литре тёплой воды. Поставить варить в этой же воде. Нарезать кубиками картофель и отправить в кастрюлю. Обжарить на масле морковь с луком, высыпать в суп. Варить до тех пор, пока чечевица и картофель не станут мягкими. Можно добавить оливки с рассолом по желанию.

## Грибной плов

Рис - 500 г, шампиньоны - 300-400 г, морковь, лук - по 2 шт., растительное масло 100-150 г, соль, перец, свежая зелень - по вкусу.



Рис промыть, залить тёплой кипячёной водой. Тем временем в разогретый чугунок налить растительное масло. Добавить измельчённый лук и пассеровать до прозрачности. Высыпать очищенную и натёртую морковь. Грибы помыть, нарезать тонкими пластинками. Когда морковь станет мягкой, добавить шампиньоны, тушить до готовности. Добавить рис и готовить, помешивая, 1-2 минуты. Влить в чугунок 500 мл кипятка и накрыть его крышкой. Готовить на слабом огне 15 минут. Затем рис посолить, доба-

## Постные блюда и...

вить специи. При необходимости долить кипятка. Аккуратно перемешать и готовить ещё 15 минут под крышкой. При подаче посыпать зеленью.

## Голубцы с гречкой и грибами

Капуста белокочанная - 1 шт., гречневая крупа - 1 ст., шампиньоны - 300 г, лук репчатый - 1 шт., чеснок - 2 зубчика, томатная паста - 2 ст. л., мука пшеничная - 1 ст. л., тимьян - 0,5 ч. л., соль, перец - 0,75 ч. л.



Гречневую крупу промыть. Отварить в подсоленной воде до готовности. Остудить. В сковороде разогреть растительное масло. Обжарить до прозрачности нарезанный кубиками репчатый лук. Затем добавить измельчённый чеснок и через минуту - нарезанные шампиньоны. Жарить всё вместе 7-8 минут. По вкусу приправить солью и перцем. В сковороду отправить готовую гречку. Перемешать. Досолить, если необходимо, добавить любимые специи.

Небольшой кочан капусты отварить до полуготовности в подсоленной воде. Разобрать на листья. Отвар зарезервировать. С капустных листьев срезать утолщённую часть. На середину выложить начинку, завернуть.

В сковороде разогреть растительное масло, обжарить голубцы с двух сторон до румяной корочки. Сложить в толстостенную кастрюлю или сотейник. Залить томатным соусом. Тушить на медленном огне 40-50 минут.

**Соус.** Пшеничную муку поджарить на растительном масле, добавить 2 стакана капюстного отвара, томатную пасту, перемешать, посолить. Довести до кипения и снять с плиты.

## Икра из баклажанов

Баклажаны - 1 кг, томаты - 0,5 кг, лук - 1 шт., чеснок - 1 зубок, соль с чёрным перцем (перемолотым), растительное масло (ароматное) - 150 мл.



Баклажаны и томаты положить в глубокий противень и запечь в духовке минут 15. Затем снять кожуру и измельчить блендером. В полученную массу добавить порубленную (очень мелко) луковицу с чесноком. Размешать и добавить масло. По желанию возможно добавление сахарного песка. Тщательно перемешать и поставить в холодильник на полчаса.

## Постное печенье из картофеля

Картофель - 5 шт., мука - 2 ст., постное масло - 100 г, рассол - 50 мл рассола, смесь сухих трав (розмарин, тимьян, кориандр), сода - 0,5 ч. л., соль - по вкусу.

Отварить картофель «в мундире» до готовности. В горячем виде картофель очистить и измельчить: размять вилкой или натереть на мелкой тёрке. Добавить в картофельную массу постное масло, рассол, соль, специи и перемешать. Постепенно всыпать просеянную муку, смешанную с содой, и замесить мягкое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной примерно 0,5 см. Выдавить постное печенье формочками или порезать фигурным ножом. Выложить постное картофельное печенье на смазанный растительным маслом противень и отправить в разогретую до 180°C духовку. Выпекать постное печенье до золотистого цвета примерно 10 минут.



## ... и готовимся к Пасхе

### Пасхальный кекс

Маргарин - 200 г, сахар - 200 г, яйца - 3 шт., мука - 400 г, разрыхлитель - 1 ч. л., апельсин - 1 шт., глазурь для кулича - 1 пакетик, перепелиные яйца - 10 шт. для украшения.

Растопить на маленьком огне маргарин, слегка остудить. Добавить сахар, 3 яйца. Хорошо размешать. Взять апельсин и с помощью тёрки срезать с него цедру. Сам апельсин нарезать на мелкие кусочки и положить в тесто. Цедру оставить, она нужна для украшения кекса. Постепенно добавить в тесто муку, постоянно помешивая. Положить чайную ложку разрыхлителя. Всё тщательно смешать. Тесто должно быть как густая сметана. Вы-



ложить тесто в форму. Для такого кекса, нужна форма с отверстием посередине. Поставить в предварительно нагретую до 180 градусов духовку на 30 минут.

Пока будет выпекаться кекс нужно покрасить перепелиные яйца. Когда кекс полностью остынет, нужно его украсить. В середину сложить перепелиные яйца. Верх украсить глазурью. Посыпать кекс апельсиновой цедрой.

### Творожная пасха с изюмом и цукатами

Творог (жирный) - 1 кг, сметана - 150 г, сливочное масло - 100 г, желтки

- 4 шт., сахар - 200 г, ванильный сахар - 2 г, изюм - 100 г, цукаты - 150 г.



Перетереть творог через сито. Отделить белки от желтков. Добавить в желтки сахар, сливочное масло, сметану и тщательно перемешать все ингредиенты до однородной массы. В конце добавить ванильный сахар. Соединить творог и получившуюся массу, добавить изюм и цукаты, тщательно перемешать. Формочку выстелить марлей, выложить в неё творожную массу и разровнять. Накрыть марлей и хорошо примять. Чтобы творог лучше утрамбовался, можно поставить на пасху груз. Поставить пасху в прохладное место минимум на 6 часов. Готовую пасху вынуть из формочки, украсить цукатами и листиками мяты.

### Мясной рулет, фаршированный отварными яйцами

Говядина и свинина - по 500 г, яйца - 5 шт., хлеб - 100 г, лук 1-2 шт., растительное масло - 1 ст. л., соль, перец - по вкусу.



Свинину и говядину пропустить через мясорубку, добавить 1 яйцо, вымоченный в воде и отжатый хлеб. Затем добавить мелко нарезанный лук, молотый чёрный перец и соль по вкусу. Тщательно перемешать. Глубокую прямоугольную форму для выпечки застелить фольгой, смазать растительным маслом и выложить часть фарша. В центр положить очищенные отварные яйца, накрыть оставшимся фаршем и слегка утрамбовать. Готовить в разогретой до 180 градусов духовке около получаса.

### Рулетки из свинины с грибами

Свинина - 0,5 кг, лук - 2 шт., шампиньоны - 200 г, сало - 50 г, чеснок - 3 зубчика, растительное масло - 30-40 мл, молотый чёрный перец, соль.



Грибы вымыть, очистить, затем мелко нарезать. Тем временем мелко нашинковать лук. Затем в ступке или в другой посудине свежее сало нужно растереть до однородности с очищенным чесноком. Теперь свинину надо нарезать тонкими ломтиками, взять молоток, хорошо отбить. Далее биточки посолить с обеих сторон, поперчить. На кусочки отбитого и поперченного мяса нужно выложить грибную начинку, толчёное сало, затем свернуть в виде рулетика, закрепить зубочистками и запекать примерно полчаса при 180 градусах.