



### Улыбнёмся...

- Ты же собиралась худеть?
- Я ем салатик!
- Ты смешала мясо, колбасу, картошку, грибы и майонез!
- Я. Ем. Салатик.

## Первые заготовки

### Маринованный редис

На 2 банки по 500 мл: молодой редис – 1 кг, перец чили свежий – 1 шт., перец чёрный (горошек) – 1 ч. л., зёрна горчицы – 1 ч. л., чеснок – 2-3 зубчика, лавровый лист – 2 шт., укроп – небольшой пучок, сахар – 50 г, соль – 2 ч. л., уксус яблочный – 50 мл, вода – 500 мл.

Редис тщательно вымыть и очистить. Если он мелкий, молодой и только с грядки – разрезать его пополам, оставляя небольшой зелёный хвостик. Молодая зелень редиса вполне вкусна, плюс хвостики эти очень симпатично смотрятся в банке. Если редис крупный, то порезать на дольки. Перец чили нарезать тонкими колечками, семена удалить. Простерилизовать банки и крышки. На дно каждой банки положить по паре веточек укропа, плотно утрамбовать редис, перемежая его колечками перца чили.



Сварить маринад: довести до кипения воду с горчичными зёрнами, чёрным перцем, чесноком, лавровым листом, сахаром, солью. Варить 5 минут. Влить уксус, выключить и сразу же залить маринадом редис. Плотно закрыть банки крышками, перевернуть их вверх дном и дать остыть. Хранить в тёмном прохладном месте.

Простая, быстрая и очень красивая заготовка определённо станет украшением зимнего стола.

## Ублажаем привереду

### Клубничный десерт с рисом

Клубника – 1,5 ст., рис, молоко, взбитые сливки – по 1 ст., сахар – по вкусу.



Вскипятить молоко, всыпать в него рис, добавить по вкусу сахар, сварить вязкую кашу и охладить. Вымытую клубнику разрезать на половинки или на четыре части и смешать с рисовой кашей. Затем подмешать к общей массе взбитые сливки. Разложить в формочки и поставить в холодильник на 1 час, после чего выложить десерт на тарелки и украсить его целыми ягодами клубники.

## Летние блюда - летние цены



Ресторан «Магма» ежедневно предлагает бургеры, гриль-блюда, пиццу, горячие блюда и комплексные обеды с 11 до 16 часов.

Мы также можем организовать для вас фуршеты, банкеты, готовим еду на вынос и для праздников и т.п.

Вильнюс, ул. Жямайтес, 8,

тел. (8 604) 77992.

## Для тех, кто любит готовить

### Томатный суп

Белокачанная капуста, цветная капуста – по 200 г, сладкий перец, лук, морковь – по 1 шт., корень сельдерея – 100 г, помидоры – 1 кг, зелень, соль, перец, специи.



Мелко нарезанный лук и натёртые на крупной тёрке морковь и корень сельдерея опустить в кипящую подсоленную воду (1,5 л). Цветную капусту разобрать на соцветия, белокачанную капусту нашинковать и тоже положить в кастрюлю. Через 5 минут добавить нарезанный сладкий перец. Помидоры измельчить блендером, процедить через сито и добавить к супу. 5 минут проварить и подать.

### Редис, запечённый в духовке

Мелкий редис – 300 г, растительное масло – 30 мл, зелёный лук, петрушка – по 0,5 пучка, щепотка соли, молотый чёрный перец – по 2-3 щепотки.



Мелкий редис промыть в нескольких водах. Разрезать каждый редис

пополам, а затем на четвертинки, если плоды слишком крупные. Проследить за тем, чтобы они не оказались внутри пустыми или гнилыми – такие овощные экземпляры лучше всего сразу же удалить. Форму для запекания смазать растительным маслом. Выложить в неё редис и перемешать, чтобы четвертинки покрылись маслом. Присолить и поперчить по вкусу. Разогреть духовой шкаф до 200 градусов и запекать редис в течение 15-20 минут. В течение запекания перемешать один раз, чтобы овощная нарезка зарумянилась со всех сторон. Выложить запечённый редис из формы шумовкой на блюдо или тарелку. Промыть и измельчить зелень. Можно также использовать свежий укроп, сельдерея и т.д. Добавить к запечённому редису. Масло вливать не нужно – овощ и так пропитался им при запекании. Аккуратно перемешать всё содержимое блюда и подать к столу.

### Горячие бутерброды с тёртым картофелем



Картофель – 400 г, яйца – 1 шт., петрушка – 5 веточек, белый хлеб – 200 г, соль, перец чёрный молотый – по вкусу, масло подсолнечное для жарки.

Белый хлеб нарезать порционными кусочками. Промыть картофель, удалить кожицу, натереть на средней тёрке, отжать лишний сок. К картофельной массе добавить яйцо, соль, молотый перец. Добавить нарезанную петрушку или другую зелень. Перемешать. Картофельную массу уложить на ломтики хлеба. В сковороде разогреть подсолнечное масло. Уложить хлебные ломтики начинкой вниз. Обжарить на небольшом огне до румяной корочки. Горячие бутерброды с тёртым картофелем готовы. Приятного аппетита!

### Куриная грудка под шубкой

Куриная грудка – 4 шт., картофель – 3-4 шт., морковь – 2 шт., лук, помидоры – по 3-4 шт., сыр, сметана – по 100 г, горчица – 1 ст. л., соль, приправы, зелень.



Смешать горчицу, 1 ст. л. сметаны, соль, перец и пряности и натереть полученным соусом грудку. Оставить на 15-20 минут. Морковь натереть на крупной тёрке, лук и зелень нашинковать, картофель и помидоры нарезать кружочками. Сыр натереть на крупной тёрке. В форму, смазанную маслом, выложить слоями картофель, грудку, морковь, лук, помидоры и сыр. Полить сметаной и запекать в духовке.

### Паста для бутербродов с зеленью

Зелень (мокрица, сныть, петрушка, крапива или любая другая зелень) – 1 пучок, сливочное масло – 100 г, тёртый хрен – 50 г, соль, перец.

Траву тщательно промыть, просушить на полотенце и измельчить при помощи блендера. Соединить размягчённое масло и хрен, добавить зелень и перемешать. Использовать вместо обычного масла для бутербродов.



## Вкуснейшие десерты с клубникой

Созрела клубника – любимое лакомство как детей, так и взрослых. Помимо того, что клубника является вкусной сама по себе, на её основе готовят огромное количество оригинальных десертов. Надеемся, вы сможете подобрать блюдо из клубники, которое порадует ваших гостей и домочадцев.

### Творожно-клубничный

Спелые ягоды клубники – около 1 кг, творог – 250 г, мёд – 8 ст. л.

Тщательно растереть творог. Весь объём ягод разделить пополам. Одна половина пойдёт на приготовление сока (для его получения ягоды отжимают), затем нужно сок перемешать с творогом и четырьмя ложками мёда. Если мёд немного засахарился и застыл, его можно растопить при помощи водяной бани. После того как творожная масса станет однородной, её порционно выкладывают в десертные пиалы, выложив по периметру целые ягоды клубники. Перед тем как подать на стол, блюдо полить оставшимся мёдом.

### Клубника в сливочном желе

Клубника – 400 г, молоко – 450 мл, сливки для взбивания – 300 мл, желтки – 8 шт., сахар – 150 г, желатин – 1,5 ст. л., мята для подачи.

Желатин замочить в 70 мл молока на 15 мин. Оставшееся молоко нагреть до кипения. Желтки положить в кастрюлю и взбить с сахаром до бела. Постепенно влить горячее молоко, продолжая взбивать. Поставить кастрюлю на слабый огонь и готовить, всё время помешивая, пока смесь не



загустеет, примерно 10 мин. Снять с огня, влить молоко с желатином, перемешать до растворения. Дать остыть (30 мин.), часто перемешивая. Взбить очень холодные сливки в стойкую пену, аккуратно, лопаткой, вмешать в крем. У клубники удалить плодоножки, ягоды нарезать кусочками (мелкие оставить целыми), добавить в крем, перемешать. Разложить по креманкам или бокалам, затянуть плёнкой, поставить в холодильник минимум на 4 часа. Подавать холодной, украсив мятой.

### Клубника, приготовленная в тесте

Тёплое молоко – 1,5 ст., пшеничная мука – 1 ст., сухое молоко – 1 ст. л., молотая корица – 1 ч. л., сода – 0,5 ч. л., сахарная пудра – 3 ст. л., рафинированное постное масло для приготовления фритюра, свежие ягоды клубники.

Соединить молоко, муку, корицу, соду и замесить тесто для кляра. Внимательно следить за тем, чтобы оно было не слишком жидким и обволакивало ягоду. Предлагаем сразу поло-

жить подготовленные ягоды в тесто. После этого необходимо разогреть сковороду, пред-

варительно налив в неё масло, и начать обжаривать ягоды, поочерёдно опуская их во фритюр. В среднем эта процедура займёт у вас три-четыре минуты. Доставать ягоды лучше шумовкой (большой плоской ложкой с отверстиями), и выкладывать их нужно на предварительно подготовленную салфетку или бумажное полотенце. Перед подачей клубничные шарики из теста посыпать сахарной пудрой и оформить дольками свежей клубники.

### Клубничные кексы

Мука – 175 г, молоко – 100 мл, яйца – 1 шт., сахар – 100 г, мелко нарезанная клубника – 200 г, разрыхлитель – 2 ч. л., растительное масло – 4 ст. л., соль – 1/2 ч. л.

В миску разбить яйцо, влить растительное масло, молоко и взбить. В другой ёмкости смешать муку, разрыхлитель, сахар, соль, добавить клубнику и всё перемешать, затем добавить молочную смесь и снова перемешать. Наполнить смазанные растительным маслом формочки для кексов тестом и выпекать в духовке при 190°C 25 минут. Достав готовые кексы из духовки, остудить 10 минут, затем достать из формочек.

