Улыбнёмся...

Никогда не ешьте последнюю котлету со сковороды: одной котлетой не наешься, а пустую сковородку придётся мыть.

Красим яйца натуральными красителями

Вам понадобится: упаковка яиц, уксус, а также выбранные натуральные красители: свёкла, чай и краснокочанная капуста.

Коричневый цвет

Для получения коричневого цвета подойдёт не только луковая шелуха, но и крепкий чай или свежесваренный кофе.

Синий цвет

Если вы хотите получить крсивый синий оттенок, используйте краснокочанную капусту.

Розовый цвет

Для розового цвета хороша свёкла. Мелко нарежьте её или измельчите в блендере до пюре. Кстати, крепкий настой чая каркаде тоже работает примерно в этой цветовой гамме, только он даст более насыщенный красный цвет.

Природный декор

Традиционно луковую шелуху используют для окраски яиц в традиционный коричневый цвет. Так до сих пор делают все мамы и бабушки. Но шелуха пригодится и для более оригинальных идей.

Растительные мотивы

Оторвите кусочек шелухи, приложите к яйцу.

По аналогии с шелухой, используйте и листики пряных трав. Мята, кинза, петрушка, укроп всегда в широком доступе!

Положите яйца вместе с декором в чулок или оберните марлей. Крепко завяжите. Опустите яйца в любой раствор, приготовленный с добавлением натурального красителя.

Помните! Чем дольше вы держите яйца в отваре, тем ярче будет рисунок.

Геометрия в помощь

Если вам по душе геометрические узоры, купите изоленту и активно используйте её. Яйца вымойте, отварите вкрутую и остудите. Нарежьте изоленту полосками шириной примерно 1 см и небольшими кружками. Приклейте произвольно их на каждое яйцо. Ленту надо при этом слегка тянуть, тогда заготовки прилипнут к скорлупе плотнее.

Покрасьте яйца выбранным красителем. Переложите яйца на салфетку и дайте полностью высохнуть и остыть. Аккуратно снимите кусочки изоленты. Если хотите, капните несколько капель растительного масла на мягкую текстильную салфетку и натрите яичную скорлупу. Уберите излишки жира.

Красьте и украшайте яйца по своему выбору и согласно своему вкусу. Главное, чтобы это было сделано с хорошим настроением!

Немного советов

❖ Чтобы яйца при варке не лопнули, их надо около часа подержать в тепле или при комнатной температуре, при варке в воду можно добавить столовую ложку соли.

❖ Перед тем, как красить яйца, протрите их мыльным раствором или спиртом — краска будет ложиться ровнее.

❖ Чтобы цвет был более насыщенным, добавьте в воду с отваром из натуральных красителей немного уксуса.

Ублажаем привереду

Детская творожная пасха

Она должна быть в первую очередь полезной – решительно убрать из возможной рецептуры коньяк и пряности, добавить ягоды и орехи. Кроме того, стоит позаботиться, чтобы творожная пасха для детей была нежной и лёгкой, не слишком большой, не очень сухой, не чересчур кислой. В общем, детской.

Рикотта - 700 г, апельсин – 1 шт., сливочное масло - 200 г, жирные сливки - 100 мл, сахар - 200 г.

Рикотту выложить в несколько слоёв марли, поставить под гнёт. Апельсин очистить, мякоть отделить от плёнок. На сковороде растопить сливочное масло, посыпать сахаром, помешивая, уварить несколько минут, после чего добавить очищенные кусочки апельсина и выделившийся сок. Проварить, пока масса не загустеет. Снять с огня, в горячую смесь влить сливки, хорошо перемешать. После остывания аккуратно соединить с рикоттой, выложить в пасочницу и убрать в холодильник на 15-20 часов.

Постная еда и ...

Острый овощной суп с рисом

Лук - 1 шт., оливковое масло - 2 ст. л., чеснок - 2–3 зубчика, морковь, сельдерей – по 2 шт., сухой тимьян – 2 ч. л., перец чили - 0,5 ч. л., лук-порей – 2 шт., овощной бульон - 2,5 л, томаты в собственном соку - 1 банка, рис - 2–3 ст. л., соль, перец - по вкусу, лимонный сок - 1 ст. л.

В большой кастрюле нагреть оливковое масло. Мелко нарубить лук и пассеровать его в течение 5 минут, добавить мелко нарубленный чеснок и жарить ещё 1 минуту. Добавить морковь и сельдерей, произвольно нарезанные, тимьян, перец чили и нарезанный кольцами лук-порей. Держать на огне в течение 3–4 минут, постоянно помешивая. Влить бульон, томаты вместе с жидкостью (если они цельные, порезать) и промытый рис. Довести до кипения и уменьшить огонь. Варить около 30 минут. Добавить соль, перец и лимонный сок. Подавать сразу.

Лёгкий салат на скорую руку

Сельдерей – 4 стебля среднего размера, огурцы — 3 шт., зелёный лук, йогурт, сметана (майонез) — 5 ст. л., чеснок — 2-3 зубчика, зелень (смесь укропа и петрушки).

Стебли сельдерея очистить от грубых волокон по длине и нарезать полукольцами. Огурцы также нарезать полукольцами, зелёный лук нарезать

мелко, чеснок пропустить через пресс. Заправить лёгкий салат по желанию — йогуртом, сметаной или майонезом.

Банановые оладьи

Мука - 170 г, несладкое кокосовое молоко - 225 мл, спелый банан – 1 шт., сахар – 2 ст. л., разрыхлитель - 1 ч.л., щепотка корицы и соли.

Смешать просеянную муку с солью, сахаром, корицей и разрыхлителем. В чашу блендера отправить очищенный и нарезанный банан. Добавить мучную смесь и влить кокосовое молоко. Перемешать до однородности. В ско-

вороде разогреть растительное масло. Выкладывая ложкой тесто, пожарить оладьи с двух сторон. Подавать оладьи со свежими фруктами, вареньем или мёдом.

Печень с яблоками

Куриная печень - 0,5 кг, лук – 3 шт., яблоки - 0,5 кг, мука, сахар, соль, перец по вкусу.

Печень промыть, очистить, разрезать на дольки, обвалять в муке, посолить, поперчить и обжарить с обеих сторон до готовности. Готовую печень выложить в сковороду. Лук очистить, нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле. За 2-3 минуты до готовности добавить немного сахара, перемешать и тушить ещё 2-3 минуты. Обжаренный лук выложить в сковороду на куриную печень. Яблоки промыть, очистить, нарезать тонкими ломтиками и немного обжарить. Подготовленные яблоки выложить в

сковороду на лук. Печень с яблоками запекать в духовке 10-15 минут до готовности.

Кофейный кекс

Вода - 300 мл, растворимый кофе – 1,5 ст. л., растительное масло - 40 г, мёд - 3 ст. л., сахар - 150 г, мука - 320 г, сода – 1,5 ч. л., щепотка соли, орехи, ягодное желе (варенье).

В горячей воде растворить кофе. Добавить мёд, соду, сахар, соль и хорошо перемешать. К смеси добавить муку, взбить миксером. В конце добавить масло, перемешать. Выпекать при 180 градусах 20-25 минут, ориентируясь на свою духовку. Готовность проверить спичкой. Горячий кекс смазать тёплым ягодным желе, посыпать обжаренными орехами. Получается вот такой незатейливый кексик.

... и готовимся к Пасхе

Сметанно-медовый кулич

Дрожжи сухие - 17 г, масло сливочное - 100 г, желтки - 3 шт., сметана - 200 г, вода - 30 мл, мука пшеничная - 600 г, мёд - 5 ст. л.

Смешать мёд, желтки, сметану и воду. В эту смесь добавить половину муки и дрожжи. Влить растопленное масло и перемешать до однородного состояния. Всыпать оставшуюся муку и перемешать. Тесто должно быть липким. Накрыть плёнкой и оставить на 2 часа для поднятия. Тесто должно увеличиться в объёме в 2-3 раза. Через 2 часа тесто обмять ложкой (оно довольно липкое) и разложить по смазанным формочкам. Из этого количества теста получится 10-12 маленьких куличей (размером с гранёный стакан). Дать им подняться (не доходя 2 см до края формы) и поставить в разогретую духовку. Печь примерно 20 минут при 170 градусах. Верх украсить по своему усмотрению.

Шоколадная творожная пасха

Творог - 700 г, жирные сливки - 200 мл, шоколад - 200 г, сахар - 2/3 ст., варёные желтки - 5 шт., апельсиновые цукаты - 2/3 ст., миндаль - 1/2 ст.

Блендером перетереть творог с сахаром до полной однородности, добавив варёные желтки и сливки. Растопить шоколад, ввести в творожную массу тонкой струйкой, не прекращая работать блендером. Когда масса станет однородной, добавить цукаты и рубленые орехи. Перемешать. Пасочницы застелить несколькими слоями смоченной в воде марли и разлить полученную массу. Прикрыть марлей и поставить под гнёт на сутки.

Заливные яйца с зелёным горошком и свининой

Желатин - 20 г, яйца - 10 шт., морковь, свинина - по 100 г, зелёный горошек - 30 г, куриный бульон - 150 мл.

Освободить скорлупки, проделав в яйцах отверстия с широкого края. На-

резать фигурки из варёной моркови и мяса. Желатин залить бульоном и нагреть на среднем огне до полного растворения. Слегка охладить. Засыпать горошек, фигурки из мяса и другие ингредиенты в скорлупки. Залить бульоном с желатином и поставить в холодильник на несколько часов. Достать яйца, аккуратно очистить от скорлупы. Подавать уложив на лист салата.

Куриный рулет

Куриное филе - 2-3 шт., Соль, специи (паприка, базилик, сухой чеснок, тимьян, укроп и др.) - по вкусу, куркума - 0,5 ч. л., крахмал - 1- 2 ст. л.

Куриное филе разрезать вдоль, начиная с толстого края, и развернуть, как книжку. Отбить каждое филе гладкой стороной топорика или скалкой. Присыпать крахмалом филе (крахмал задерживает жидкость и таким образом рулет получится сочным). Раз-

ложить филе друг на друга так, чтобы края соприкасались, и завернуть рулет. Рулет плотно завернуть в пищевую плёнку, закрутить края плёнки. Завернуть рулет в фольгу, в 2-3 слоя. Дно кастрюли застелить салфеткой, уложить рулет. Залить горячей водой - так, чтобы вода покрывала рулет. Варить рулет 15-20 минут на самом маленьком огне. Оставить рулет остывать в воде. Остывший рулет отправить в холодильник на ночь. Фольгу и плёнку не снимать. По мере остывания рулет уплотнится и будет легко нарезаться.

Буженина

Буженина готовится очень легко.

Мясо - 2 кг, морковь - 1 шт., чеснок - 2 зубчика, мускатный орех – щепотка, ягоды можжевельника - 2 шт., соль, перец - по вкусу.

Духовку разогреть до 180°С. Морковь и чеснок нарезать тонкими брусочками. Нашпиговать мясо чесноком и морковью: проткнуть мясо ножом и засунуть туда кусочек моркови и кусочек чеснока; повторить процедуру с оставшейся морковью и чесноком. Мясо со всех сторон посыпать солью и специями (ягоды можжевельника предварительно раздавить). Поставить в духовку. Запекать 1,5 часа, каждые 15-20 минут поливая мясо выделяющимся соком. Готовность проверить, проткнув мясо ножом. Сок должен быть прозрачным.

Весёлой вам Пасхи!