



Улыбнёмся...

Супруги за обедом. Муж пытается свою тарелку незаметно спихнуть со-баке.

Жена, заметив это:

- Любимый, ты же не хочешь свою еду собаке отдать, правда?

- Ласточка моя, ну, конечно же, нет, только поме-няться.

Как красить яйца?

Главный символ Пасхи



Крашеные яйца приня-то подавать не только к Пасхальному столу, но и обменивать-ся ими всю Пасхальную неделю. Яйцо - символ жизни у многих наро-дов. Легенда гласит, что на

Пасху Мария Магдалина подала римскому императору Тиверию яйцо, окрашенное в красный цвет - цвет кро-ви, проливой Христом на кресте. На яйце было написа-но «Х.В.», то есть «Христос Воскрес!» - отсюда и пошёл обычай красить яйца на Пасху.

Способы покраски яиц

Луковая шелуха

Это самый известный и доступный всем способ. Яйца можно окрасить в цвета от жёлтого до красно-коричневого. Цвет зависит от концентрации отвара. Приготовьте отвар из луковой шелухи, дайте ему настояться. Если вы хо-тите, чтобы цвет был более насыщенным, шелухи надо взять побольше и варить её около получаса до того, как в отвар опустите яйца. Яйца довести до кипения, варить 10 минут.

Натуральный продукт

Можно окрасить яйца в разные цвета соками овощей и растений. Для этого способа вам потребуются уже ва-рёные яйца. Натрите их соком - свекольным, морковным, шпинатным.

Вот такие цвета дают разные натуральные красители.

Светло-красный - свёкла или черника

Оранжевый - лук

Светло-жёлтый - апельсины или лимоны, морковь

Жёлтый - куркума, скорлупа грецкого ореха

Светло-зелёный - листья шпината, крапивы

Синий - листья красной капусты

Бежевый или коричневый - кофе

Специальные красящие средства

Многие красят яйца специальным красящим отваром. Краску для этого отвара можно найти практически во всех продуктовых магазинах перед Пасхой. Для окраски залейте яйца водой, добавьте ложку уксуса и достаточно краски. Если яиц слишком много, они будут более свет-лых оттенков. Кипятите яйца 15 минут с красящими до-бавками.

Совет:

Окрасьте яйца в красящем растворе, а затем поставь-те их на всю ночь в холодильник. Окраска будет более яркой.

Удивительные способы

Если вы хотите удивить всех, воспользуйтесь необыч-ными способами окраски яиц. Яйца «в крапинку» по-лучатся у вас, если вы обваляете мокрое яйцо в рисе, плотно завернёте его в марлю (концы свяжите ниткой) и сварите в луковой шелухе обычным способом. Чтобы на яйцах были «мраморные разводы» - оберните их в лу-ковую шелуху и так же заверните в марлю. Точно также можно обвязать яйца обычными нитками (можно разноц-ветными) - на них будут интересные разводы. «Ветви де-ревьев» и растительные узоры можно изобразить на яй-цах, привязав к ним веточки обычной петрушки (сверху, как обычно, оберните яйцо в марлю и проварите в отваре шелухи).

Полезные советы:

- Согласно церковной традиции, красить яйца нужно в «чистый четверг» - последний четверг перед Пасхой.

- 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 яйца после покраски блестели, натрите их тканью или смажьте растительным маслом.

Для маленьких приверед



Уже недалеко окончание Великого Поста и наступле-ние святого дня Пасхи! Пора подготовиться к празднику со всеми присущими ему атрибутами и особыми пасхальными блюдами - приготовить пасхальный кулич, ароматную ромовую бабу, покра-сить яйца...

Кулич шоколадный

100 г маргарина, 100 г сливочного масла, 4 ст. л. какао, 2 ст. сахара, 0,5 ст. молока, ванилин, 2 ст. муки, 4 яйца, сода, изюм, грецкие орехи.

В кастрюле растопить сливочное масло, маргарин, какао, сахар и пол-стакана молока. Всё перемешать, вскипятить и остудить. Несколько ложек этой массы отлить в чашку - для глазури. В массу добавить два стакана муки, соду и яйца, ванилин, чистый и просушенный изюм, орехи. Выпекать на медленном огне около 60 минут в форме, смазанной растительным маслом. Охладить и смазать глазурью.



Фаршированные яйца

Яйцо - 6 шт., рыба красная отвар-ная - 200 г, сыр плавленый или тво-рожный - 50 г, оливки - 50 г, листья салата, петрушка, редис, ягоды брусники - для украшения.

Рыбу отварить с лавровым листом и душистым перцем. Остудить, осво-бодить от костей. Яйца сварить вкру-тую, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки. Измельчить до состояния паштета рыбу, сыр, оливки, желтки (можно блендером). Половинки белка разложить на сервировочном блюде на листья салата. Каждую половинку наполнить паштетом. Можно это сде-лать с помощью насадки для крема. Украсить ягодами брусники, кусочка-ми оливок, петрушкой, в общем, как фантазия подскажет.



Пирог пасхальный с лимонной глазурью

Мука пшеничная - 4 ст., масло сливочное - 200 г, дрожжи - 50 г, яйца куриные - 5 шт., сахар - 1 ст., молоко - 1 ст., изюм (без косточек) - 1 ст., соль.

Для глазури: сахарная пудра - 250 г, лимон (цедра и сок) - 2 шт.

Масло растопить, влить подогре-тое молоко, добавить сахар, соль, перемешать и охладить до комнатной температуры. Высыпать муку, дрожжи

В ожидании Пасхи



развести в небольшом количестве молока и добавить к тесту. Тщательно перемешать и поставить в тёплое место для брожения. Когда тесто под-нимется, прибавить желтки, затем взбитые в стойкую пену белки, изюм, тщательно вымесить. Положить тесто в обильно смазанную размягчённым маслом, подпылённую мукой форм-у, заполнить её до половины. Когда тесто поднимется вровень с краями формы, выпекайте кулич при темпе-ратуре 180 градусов до готовности.

Для глазури в чашку с сахарной пу-дрой добавить цедру лимона и понем-ногу подливать лимонный сок, пока не получится масса по консистенции напоминающая загустевшие сливки. Намазать глазурь на остывший кулич и оставить до застывания глазури.

Биточки из свинины с моцареллой

Фарш из нежирной свинины - 800 г, яйцо - 1 шт., сыр моцарелла - 150 г, помидоры "Черри" - 150 г, су-шеные травы - майоран, базилик - по 1 ч.л., мука - 2 ст.л., соль, чёрный молотый перец - по вкусу.

Фарш соединить с яйцом, су-хими травами, посолить и попер-чить. Тщательно вымесить. Духовку разогреть до 200°C. Слепить из по-лучившегося фарша небольшие



шарики-биточки и обвалить их в муке. Противень застелить пергаментом, смазать маслом (можно раститель-ным) и поместить на него биточки. Запекать 20 мин. Пока биточки гото-вятся, нужно подготовить моцарел-лу. Для этого следует нарезать её небольшими ломтиками по размеру биточков. Помидоры помыть и разре-зать пополам. Когда биточки будут го-товы, достать их из духовки и на каж-дый положить по ломтику моцареллы и по половинке помидора. Опять по-ставить противень с биточками в ду-ховку на 3-4 минуты для того, чтобы сыр "поплыл".

Конвертики с грибами и сыром

Свиное филе, грибы, лук, сыр, соль, перец, яйцо, мука, панировоч-ные сухари, приправа, сливочное мас-ло, масло растительное для жарки

Свиное филе очистить от плёнок и порезать поперёк и наискосок на

порционные куски. Куски поло-жить в полиэтиленовый мешок и очень тонко отбить (в мешке они не порвутся и можно добиться же-лаемой толщины). Грибы почистить, лук мелко порезать. Лук и грибы об-жарить на сливочном масле. Когда остынут - перемешать с тёртым сы-ром. Отбитое филе посолить, попер-чить, на край положить смесь грибов, лука и сыра и завернуть как блинчик.



Затем обмакнуть в муку, потом в яйцо и в панировочные сухари. Жарить на медленном огне в растительном масле с двух сторон. Когда перевер-нёте - накрыть крышкой. Подавать с картофелем-соломкой и любым са-латом.

Лапша с твёрдым сыром и зелёным луком

250 г лапши, 70 г твёрдого сыра, 50 г зелёного лука, сливочное масло 30-50 г.



Лапшу сварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и про-мыть под холодной проточной водой. На разогретую сковороду со сливоч-ным маслом выложить лапшу и под-жарить до румяности. Сыр порезать небольшими кубиками и посыпать лапшу сверху. Лук порезать мелко и посыпать сверху на лапшу и сыр.

Жарить на маленьком огне пока не расплавится сыр, перемешать и подавать к столу.

Поджарка сборная мясная

150 г говядины, 125 г свинины, 50 г колбасы, 40 г сала-шпики, 30 г реп-чатого лука, 150 г картофеля, 50 г молока, яйцо.

Сало поджарить на сковороде, за-тем положить нашинкованный лук и спассеровать. Уложить слоем ломти-ки отварной или жареной говядины, свинины, варёной колбасы. Когда мясные продукты подрумянятся, до-бавить ломтики отварного картофе-ля, влить яично-молочную смесь и запечь поджарку в жарочном шкафу. Подать к столу с огурцами и помидо-рами.



Что за праздник без сельдочки на столе

Сельдь - неперенный атрибут обычного и праздничного стола каждого литовца. Блюда из сельди любят представители самых разных культур, ибо в этой рыбе много полезных для человеческого организма веществ - витами-нов А, D и В₁₂. Сельдь также является источ-ником ненасыщенных жирных кислот и снижа-ющих риск инфаркта жирных кислот омега-3.

Основанное в 1995 году ЗАО «Norvelita» за 15 лет приобрело огромный опыт в производ-стве рыбных продуктов. Здесь производятся из-делия из копчёного, солёного, маринованного лосося; кулинарные изделия из солёной и ма-ринованной сельди; различная рыба горячего и холодного копчения.

Широкий выбор солёной сельди удовлетво-рит вкус и пожелания любого гурмана.



ЗАО «Norvelita»
Расяйнский район,
дер. Габайя,
LT60192
Тел. +370 428 53993
Факс +370 428 57070
Эл. почта: info@norvelita.lt

