



Улыбнёмся...

Корпоративная вечеринка подходит к концу:

- Марш, вы любите сухое вино?
- Насыпайте.

Как освежить чёрствый хлеб



Если хлеб уже зачерствел, не спешите его выбрасывать. Существует огромное количество способов снова сделать его полезным и вкусным. Можно нарезать хлеб

небольшими тонкими кусочками, подсушить в духовке и подавать к столу в виде сухариков. Хранить их необходимо в чистых полотняных мешочках. Сухарики можно также использовать при панировке, приготовлении киселей, кваса, запеканок или же просто есть вместе с бульоном.

Если чёрствую буханку хлеба обрызгать водой и положить в духовку на несколько минут при температуре около 150 градусов, то хлеб снова станет как свежий. Существует ещё один способ снова сделать чёрствый хлеб свежим. Для этого в большую кастрюлю с водой на подставку кладут хлеб и накрывают сверху крышкой. Так на медленном огне держат несколько минут, пока не появится запах свежего хлеба.

Если чёрствой стала целая буханка хлеба, то её нужно порезать на несколько кусков толщиной не более одного сантиметра. Такие кусочки кладут в дуршлаг или же сито, завязывают в марлевый мешок и устанавливают над кипящей водой на высоте приблизительно 2-3 сантиметра.

Свежий горячий хлеб долго не будет терять своих свойств, если его положить в термос с широким горлом. Так же можно восстановить и чёрствое печенье, булочки или любое другое хлебобулочное изделие.

Из чёрствого хлеба можно приготовить также очень вкусные блюда. Например, хлебно-яичную запеканку с сыром. Делается она очень просто и быстро. Хлеб режут мелкими кубиками. Масло, яйца, соль и перец смешивают и полученную смесь взбивают миксером либо вручную.

Форму смазывают маслом и на неё выкладывают сухари. Затем их заливают яичной смесью и оставляют на 20 минут, чтобы сухари хорошо пропитались. Сверху посыпают тёртым сыром и ставят в духовку на 20 минут.

Деткам вкусно и полезно

Картофельные клёцки в молоке



Сырой картофель – 500-600 г, молоко – 1 л, соль – по вкусу.

Сырой картофель натереть на мелкой тёрке. Далее достаточно сильно отжать картошку через марлю. Отжатый сок должен постоять минуты 3-4, чтобы на дно ёмкости осел крахмал. Слить сок, а полученный крахмал положить в картошку. Массу перемешать и посолить. Тесто должно получиться не жидким, чтобы клёцки хорошо лепились. Поставить молоко на огонь. Тем временем, пока молоко закипает, скатать клёцки примерно 2 см в диаметре. Когда молоко закипит, опустить в него клёцки по одной, лучше ложкой, периодически помешивая, чтобы не приставали ко дну кастрюли. Немного посолить, когда закипит, убавить огонь и варить ещё минут 10-15. Когда клёцки всплывут на поверхность, дать им ещё немного повариться, чтобы картофель проварился. Картофельные клёцки в молоке получаются густыми и наваристыми.

Сливочный суп с курицей

300 г куриного филе, 100 г моркови, 2 луковицы, 100 г пастернака, 100 г корня сельдерея, 2 ст. л. оливкового масла, 800 мл воды, 150 г красной чечевицы, 2 ч. л. сушёного базилика, чёрный душистый перец горошком, 200 мл сливок, зелень петрушки, соль.

Репчатый лук вместе с кореньями порезать кубиками и обжарить в кастрюльке, добавив оливкового масла. Филе курицы мелко нарезать и обжарить с овощами. Залить водой и довести до кипения. Чечевицу промыть и добавить к супу. Варить на небольшом огне 15 мин. В конце влить сливки, добавить базилик и дроблёный душистый перец. Посолить, довести до кипения и убрать кастрюлю с огня. Разлить суп по порциям и посыпать петрушкой.



Сырные палочки

1 ст. молока, 1 ст. воды, мука, 1 ч. л. (без горки) соли, 1 ч. л. соды, гашённой уксусом, 200 г твёрдого сыра.

Влить холодное молоко в миску, добавить тёплую кипячёную воду, соль (можно чайную ложку с горкой, если хотите, чтобы палочки были солёными), гашённую соду. Затем постепенно добавлять муку. Вымесить тесто. В готовое тесто добавить мелко натёртый сыр (чем больше сыра, тем «сырнее» будут палочки). Вымесить тесто не меньше 10 минут. Потом дать



Готовим вкусно

тесту немного «отдохнуть». Проще говоря, должна набухнуть клейковина муки, тогда палочки будут мягче и эластичнее. Затем тесто раскатать и порезать на палочки, кружочки, треугольнички, в общем, как пожелаете. Жарить в растительном масле, как во фритюре, с обеих сторон. Готовые выложить на бумажные полотенца или просто бумагу, чтобы стекло лишнее масло. А потом можно посыпать сахарной пудрой, если хотите, чтобы были сладкие к чаю, или оставить так, как есть, если добавили больше соли и палочки стали закуской к пиву. Если хотите, чтобы палочки были мягче, обязательно их накройте - они отмянут.

Греческие тефтели с кабачками

Мясной фарш - 600 г, молодые кабачки - 2-3 шт., яйца - 2 шт., лук - 1 шт., чеснок - 3-4 зубчика, томатная паста - 2 ст. л., молотые сухари - 3 ст. л., базилик, мята, соль, молотый чёрный перец - по вкусу.

К мясному фаршу добавить тёртые кабачки, измельчённую луковицу и чеснок, сухари, томатную пасту, яйца.



Посолить, добавить специи и хорошо вымесить. Из полученной массы сформовать небольшие тефтельки. Выложить на противень, выстеленный промасленным пергаментом. Поместить в средне разогретую духовку. Выпекать примерно 20-30 минут. Подавать в горячем виде.

Запеканка картофельная с рыбой

Картофель - 5-6 шт., рыба - 500 г, помидоры - 2 шт., лук - 1 шт., сыр, зелень, сливки.

Картофель нарезать тонкими кружочками, лук - кольцами или полу-

кольцами, рыбу - небольшими кусочками. Сыр нарезать тонкими пластинками - как на бутерброд. Зелень мелко порубить. В сливки добавить соль, перец (можно ещё какие-нибудь специи для рыбы). В форму сначала положить слой картофеля, затем лук, затем рыбу.



Слегка посолить, посыпать зеленью и хорошо полить сливками. Затем выложить помидоры и тоже полить сливками. Последний слой - сыр! Выложить пластинки сыра так, чтобы они покрыли практически всю поверхность. Остатки сливок аккуратно вылить по краям. Запекать 25-30 минут при температуре 200-220 градусов.

Печенье с шоколадными каплями

125 г масла, 125 г муки, 100 г сахара, 1 яйцо, 1/2 ч. л. разрыхлителя, 1 пакетик с шоколадными каплями (можно взять шоколад, только мелко поломать).

Взбить масло с сахаром. Продолжая взбивать, добавить яйцо. К масляной смеси добавить муку и разрыхлитель, перемешать. Добавить шоколадные капли или кусочки шоколада. Сформировать печенье размером около 4 см и выложить на противень. Выпекать 15-20 минут при температуре 180 градусов.



Приятного аппетита!
Пусть сегодняшняя еда будет самой вкусной!

Витаминные чаи



Когда на улице становится слишком холодно, то, вернувшись домой, так и хочется попить чего-нибудь горячего. Разогревающие чаи прекрасно помогут согреться, подарят хорошее настроение, улучшат самочувствие и передадут вам свой неповторимый вкус и аромат.

Имбирный чай

Имбирь снижает аппетит, а потому он будет полезен тем, кто заедает плохое настроение чем-нибудь вкусеньким. Кроме того, имбирный корень является сильнейшим антиоксидантом, повышает иммунитет, очищает кишечник от токсинов.

Вам понадобится на 4 чашки: 2 ст. л. тёртого корня имбиря, зелёный чай - пара столовых ложек, лимонный сок - 3 столовые ложки, мёд - 1 столовая ложка.

Имбирный корень очистить от кожуры и натереть на мелкой тёрке. К имбирной каше добавить зелёный чай, сок лимона, мёд и залить 1 литром крутого кипятка. Пить тёплым после настаивания через 30-40 минут.

Апельсиновый чай со специями

Специи прекрасно согревают, поэтому добавление их в различные горячие напитки поможет вам быстро согреться, если вы продрогли по дороге домой. Кроме того, специи помогают в процессе похудения.

Вам понадобится на 4 чашки: зелёный чай - 1 чайная ложка, имбирь - 1,5 см корня или 1 чайная ложка молотого, гвоздика - 2-3 штучки, одна треть чайной ложки молотой кори-

цы или палочка корицы длиной 2-3 см, 2 звёздочки кардамона, 2 апельсина.

Корень имбиря очистить от кожуры и натереть на мелкой тёрке. Апельсины помыть и нарезать кружочками. Всё положить в заварочный чайник, в который также добавить специи, зелёный чай и залить 1 литром кипятка. Оставить завариваться на 40 минут. Настоявшийся чай теперь нужно подогреть (но не кипятить) до горячего состояния и пить, добавив при желании в чашечку ложку мёда.

Вишнёвый чай с изюмом

В ягодах вишни содержатся витамин С и другие полезные антиоксиданты, которые защищают здоровье клетки организма. Изюм - источник калия и железа, он способствует поддержанию нормальной работы сердца. Кроме того, изюм хорошо защищает от переутомления, так как способствует усилению доступа кислорода к клеткам организма.

На 4 чашки понадобится: 1,5 ст. замороженных ягод вишни, 1 апельсин или лимон, изюм - 1 ст. л., молотая корица - 0,5 ч. л. или небольшая палочка корицы длиной 3-4 см, 3-4 шт. гвоздики, одна треть чайной ложки мускатного ореха, 0,5 ч. л. молотого имбиря, мёд по вкусу.

Смешать все специи в кастрюле небольшого размера, залить 4 ст. воды. Когда закипит, снять с огня и настаивать 10 минут для раскрытия аромата специй. Процедить отвар. В отвар положить нарезанный кружочками апельсин или лимон, ягоды вишни, промытый изюм. Отвар разогреть (но не кипятить!). Налить в чашки и пить с добавлением мёда по вкусу.

Чай лимонный с мятой

Лимонный чай с мятой нам знаком и любим многими. Мята очень хорошо смягчает горло, освежает, а вместе с лимоном - активизирует умственную деятельность, оказывает тонизирующее действие на весь организм.

На 4 чашки понадобится: лимон - 1 шт., 1 ч. л. зелёного чая, 2-3 ст. л. сухой мяты или 5 веточек свежей, одна треть чайной ложки молотой корицы либо палочка размером 2-3 см, 3 шт. гвоздики, щепотка ванилина, мёд по вкусу.

В заварочный чайник положить специи, зелёный чай, нарезанный кружочками лимон. Залить чуть остывшим кипятком и настаивать час под крышкой. В настоявшийся лимонный чай добавить ванилин, нагреть напиток (но не кипятить!). Пить, разлив в чашки и добавив по вкусу мёд.



UŽEIGA
Вильнюс, ул. Калварию/
Тургаус, 59А

**Бассейн,
сауна,
банкетный зал,
бильярд.**

Тел. (8 5) 273 23 50.
Моб. (8 686) 89062.
www.uzeiga.lt