



### Улыбнёмся...

— Дорогой, иди завтракать, я кашу приготовила.  
— Из какой крупы?  
— Из пельменей!

## Сколько варить грибы

### Белые грибы



Свежие белые грибы варятся до готовности 35-40 минут. Сушёные белые грибы перед варкой необходимо замочить на несколько часов в холодной воде, а затем варить, пока они не осядут.

Замороженные грибы опустить в кипящую воду и варить 30 минут.

### Вешенки

Свежие вешенки почистить, промыть и варить в подсоленной воде 15-20 минут. Если вы хотите пожарить или потушить вешенки, можно сразу приступить к делу, предварительно не отваривая их.

### Грузди

Перед варкой грузди обязательно нужно вымочить в холодной воде. Можно вымачивать грузди сутки или даже двое суток, а можно и 3-4 часа, несколько раз меняя воду. Варить грузди нужно 15-20 минут.

### Лисички

Лисички без лишнего хлопота сварятся за 20 минут.

### Маслята

Маслята промыть, почистить и варить в подсоленной воде 25-30 минут.

### Моховики

Моховики варят в подсоленной воде 25-30 минут.

### Опята

Свежие опята необходимо варить не менее 40 минут, максимум — 1 час. Как только опята закипят и образуется пена, воду необходимо сменить и варить грибы уже до готовности. Замороженные опята необходимо разморозить и варить на медленном огне 15-20 минут.

## Ублажаем привереду

### Творожная запеканка



Творог - 1 кг, манка - 0,5 ст., яйцо - 2-3 шт., сахар - 0,5 ст., сметана, молоко - по 0,5 ст., мука - по необходимости, изюм (цукаты) ванилин, соль.

Манку предварительно залить молоком, чтобы она набухла. Замочить изюм. Желтки растереть с сахаром. В размятый до однородной массы творог добавить манку, яично-сахарную смесь, ванилин, изюм, сметану (кефир). Если творог не крутой, можно всыпать несколько ложек муки. В последнюю очередь осторожно ввести взбитые в пену со щепоткой соли белки. Замесить тесто. Выложить его на противень, смазанный маслом и посыпанный манкой или сухарями, разровнять. Смазать сметаной. Выпекать в разогретой до 180 градусов духовке около часа - ориентируйтесь по румяной корочке.

С джемом, сметаной, гущёнкой творожная запеканка будет ещё вкуснее!

## Советы

■ Для получения прозрачного мясного бульона во время варки надо положить в него промытую яичную скорлупу. Готовый бульон следует процедить.

■ Отваром луковой шелухи можно подкрашивать бульоны. Это повышает их питательность, обогащает витаминами и улучшает внешний вид.

■ Старая курица сварится быстрее, если, после того как она поварилась 20-30 минут, погрузить её на 5-6 минут в холодную воду. Чтобы мясо не пригорело и не стало сухим, в духовой шкаф ставят сосуд с водой.

■ Для устранения сильного запаха при жаренье рыбы в растительное масло кладут 1 сырую картофелину, очищенную и нарезанную ломтиками.

■ Чтобы быстро остудить горячий компот, нужно поставить кастрюлю с ним в другую, большую, посуду, наполнив её холодной водой и всыпав в воду немного крупной соли.

■ При приготовлении киселя разведённый крахмал следует лить не в середину кастрюли, а ближе к её стенкам.

## Для тех, кто любит готовить

### Суп-пюре из кабачков с сыром

Кабачок - 1 шт., картофель (среднего размера) - 2 шт., лук репчатый - 2 шт., морковь - 1 шт., чёрный молотый перец, соль, специи - по вкусу, сыр твёрдый - 100 г, масло подсолнечное.



Репчатый лук очистить и промыть, нарезать на мелкие кубики. Обжарить лук в течение 5 минут на подсолнечном масле. Морковь очистить, хорошо промыть и натереть на мелкой тёрке. Добавить натёртую морковь к луку, тушить 5-10 минут на медленном огне. Картофель и кабачок очистить от кожуры и нарезать кубиками. Выложить овощи в сковороду к луку и моркови, залить двумя стаканами кипятка. Тушить всё вместе на медленном огне около 10-15 минут. Переложить готовую овощную смесь в блендер для измельчения. Полученную массу перелить в кастрюлю, довести до кипения. Добавить соль, зелень укропа и перец. Подавать к столу с тёртым сыром или гренками.

### Фаршированные баклажаны

Фарш - 500 г, баклажаны - 5 шт., лук - 2 шт. (для фарша и соуса), масло сливочное (для соуса) - 1 ст. л., зелень, масло подсолнечное - 2 ст. л., паста томатная - 1 ст. л., перец, соль.

Баклажаны помыть и удалить плодоножку. Разрезать их вдоль пополам, аккуратно удалить мякоть. Присыпать баклажаны солью и оставить на 40 минут, это позволит избавиться от горечи. Далее плоды снова промыть и отжать.

Для начинки нужно пассеровать мелко нарубленный лук на сковороде с подсолнечным маслом до золотистого цвета. Далее выложить фарш и продолжать обжаривать ещё примерно минут 20. По вкусу посолить и поперчить.

Баклажаны слегка поджарить. Поскольку баклажаны уже хорошо просолились, их не стоит перед фаршировкой ещё раз солить. Подготовленные плоды заполнить мясной начинкой, сверху полить соусом из томатной пасты и зелени.

Для приготовления соуса - взять мелко нарубленную луковичку и обжарить на сливочном масле с томатной пастой и рубленой зеленью. Немного смесь потушить.

Фаршированные баклажаны запекать в духовке 30 минут при температуре 200 градусов.

### Картофель, запечённый с сыром

Картофель - 4 шт., творожный сыр с зеленью - 200 г, сыр рокфор - 100 г (можно добавить 100 г варёного постного окорока или ветчины), желток - 1 шт., тмин - 1 ч. л., соль, чёрный молотый перец.



Картофель вымыть и отварить в кожуре в небольшом количестве воды примерно в течение 25 мин.

Творожный сыр и сыр рокфор положить в миску и взбить ручным миксером. Окорок мелко нарезать и вместе с желтком и тмином добавить в сыр. Посолить и поперчить. Картофель немного остудить и разрезать вдоль пополам. Из половинок картофелин вынуть чайной ложкой середину, размять вилкой, смешать с сырной массой и наполнить ею картофелины. Запекать примерно 15 минут при 220°C в заранее разогретой духовке.

Наш совет: это блюдо можно приготовить без окорока или заменить его мелко нарезанным красным сладким перцем или помидором.

### Яблочные кексы с курагой

Мука пшеничная - 200 г, сахар - 100 г, разрыхлитель - 1,5 ч. л., корица - 1 ч. л., курага - 8 шт., масло растительное - 4 ст. л., пюре яблочное - 250 мл.



Курагу мелко порезать. Муку, сахар, разрыхлитель, корицу и курагу смешать в большой миске. Яблочное пюре смешать с растительным маслом. Соединить пюре и масло с сухими ингредиентами (то есть яблочную смесь вылить в муку). Смазать формы растительным маслом, переложить в них тесто. Запекать при 180 градусах, проверяя деревянной палочкой — она должна выходить из теста сухой (проверять начинайте минут через 30 после начала выпечки). Остудить на решётке, посыпать кексы сахарной пудрой.

## Вырастили, собрали, заготовили

### Заправка для солянок и рассольников

Огурцы - 2 кг, лук репчатый - 300 г, морковь - 300 г, чеснок - 1 головка, укроп, петрушка - по вкусу, сахар - 3 ст. л., соль - 1,5-2 ст. л., уксус 9-процентный - 7 ст. л., растительное масло - 1 ст.



Порезать зелень, огурцы и лук кубиками. Морковь натереть на тёрке, чеснок измельчить. Добавить 3 ст. ложки сахара, 1,5-2 ст. ложки соли, 7 ст. ложек уксуса, 1 стакан растительного масла. Всё хорошо перемешать и оставить на 3-4 часа. Потом сложить всё в кастрюлю и поставить на огонь. После того как закипит, дать повариться 5-10 мин. Разложить заправку для рассольника по баночкам и закатать.

### Заправка для макарон

3 кг помидоров, 6-7 зубчиков чеснока, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка соли, 7-10 штук красного сладкого перца.



Помидоры пропустить через мясорубку, очищенный перец мелко нарезать. В овощную массу добавить соль, сахар, хорошо перемешать и варить 40 минут. За 10 минут до окончания варки добавить измельченный чеснок.

Горячую заправку разложить в стерилизованные банки и закатать.

### Острая приправа из перца

300 г сладкого перца и 300 г чеснока, 100 г нашинкованной зелени петрушки и укропа, 200 г томатного соуса.

Перец и чеснок пропустить через мясорубку. В полученную массу добавить зелень и томатный соус, всё перемешать и разложить в стерилизованные банки. Закрывать полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.



### Салат из огурцов на зиму

Растительное масло - 2/3 ст., молотый перец - 1 ст. л., порезанные огурцы - 4 кг, соль, измельченный чеснок - по 3 ст. ложки, сахар, уксус - по 1 ст., измельченная зелень.

Все ингредиенты размешать и дать настояться 3 часа. Затем разложить по подготовленным банкам, залить уксусом и стерилизовать 10 минут (если баночка литровая). Затем укупорить.

### Помидоры в собственном соку с чесноком

Помидоры, чеснок, перец сладкий, корень хрена, соль, сахар.

Помидоры средней спелости сложить в трёхлитровую банку. Перезрелые хорошо помыть, измельчить и довести до кипения. Когда помидоры станут совсем мягкими, протереть их через сито. В полученный сок-пюре положить (на 2,5 л): соль - 2 ст. ложки, сахар - 4 ст. ложки. Смесь размешать и поставить на огонь.



Когда сок закипит, тотчас же положить четверть стакана мелко нарезанного чеснока и столько же тёртого хрена, а также 250 г сладкого перца, дважды пропущенного через мясорубку. Этой горячей массой залить банки с отобранными помидорами. Время пастеризации банок: трёхлитровых - 20 мин., литровых - 15 мин. Сразу укупорить.

### Яблочный «мёд»

Яблоки - 2,5 кг, сахар - 1 кг, вода.

Яблоки помыть и нарезать на четвертинки вместе с сердцевинкой. Удалять нужно только подгнившие места и червоточинки. Залить яблоки водой, чтобы они были полностью покрыты. Довести до кипения и варить, пока яблоки не разварятся. При помощи дуршлага и полотенца или марли отцедить сок. Добавить сахар из расчёта: на 1,5 л сока - 1 кг сахара. Уварить до густоты сиропа. Разлить по стерильным баночкам. Закрывать «Мёд» остынет, настоится и будет похож на желе или на нежный мармелад.

Вот такие, несложные в приготовлении, но очень вкусные заготовки на зиму вы можете приготовить. Надеемся, они вам понравятся.

