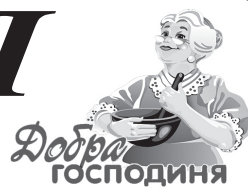


У вас є хороші і смачні, перевірені часом, рецепти? Знаєте маленькі хитрощі, які будуть корисні усім господарям?
Поділіться з читачами «Ратнівщини».
Телефонуйте і надсилайте листи.

ГОСПОДИНЯ

Рецепти і поради



ЗАГОТОВКИ НА ЗИМУ

ЗАМОРОЖУЄМО ПОМІДОРИ

1. Інградієнти: помідори – 3 кг., солодкий перець – 500 грамів, гострий перець – 1 шт., зелень петрушки – 1 великий пучок, сіль за смаком.



Помідори ріжемо напів і відправляємо сушитися – на 10-12 годин при температурі 60 градусів. Виходять шикарні в'ялені томати, які можливо додавати в різні страви.

Готові в'ялені помідори кладемо в пакет і в морозильну камеру. Коли треба дістаємо, заливаємо олією, трохи прованських трав і... смакота!

2. Соус до пельменів та м'яса

Помідори пропускаємо через блендер. Так само подрібнюємо солодкий, гострий перець і зелень петрушки. Додаємо сіль за смаком. Розливаємо в пластикові контейнери (харчові, одноразові).

3. Помідори на пару хвилин заливаємо окропом. Знімаємо шкірку і нарізаємо середніми кубиками. Розкладаємо в контейнери. Приправляти вже взимку, додаємо сіль, перець, часник, хмелі сунелі, все що хочете!

ЗБЕРІГАЄМО КРІП

Великий пучок кропу — 150 грамів, сіль — 1,5 ст. л., соевий соус — 1 ст. л. (за бажанням), суміш перців, коріандр — за смаком, часник — 5 зубчиків.

Кріп помити і обсушити. Потім перекласти на рушник і на підвіконня (до сонечка), так дуже швидко висихає. Відрізати стебла, вони нам не знадобляться. Кріп нарізати, але не дрібно, і перекласти в миску. Нарізати часник і додати до зелені. За смаком додати коріандр, суміш перців. Додати півтори столові ложки солі. Сіль – не йодована. Перебити все блендером. Виходить однорідна маса зеленого кольору. Додати соевий соус (за бажанням), смак виходить цікавішим.

Зберігати таку приправу зручно в банках від дитячого харчування, в холодильнику. 6 місяців спокійно може зберігатися. Приправа дуже смачна і підходить до багатьох страв.

ЗАСОЛЮЄМО ТА МАРИНУЄМО ОГІРКИ ГОСТРІ ОГІРОЧКИ

Інградієнти: огірки 2,5-3 кг, 4 зубчики часнику, 1 гострий перець, 5 шт перець духмяного, 4 лаврових листки, 1 ч. л. насіння гірчиці, оцет 9%, сіль, цукор.

Огірочки добре промити і обсушити. Закласти в кожен літрову банку по 2-3 горошини, 2 лаврових листа, 2 зубчики часнику, по 1/2 ч. ложки насіння гірчиці і по 2-3 скибочки гострого перцю з насінням. Зрізати хвостики у огірків і щільно укласти в банки. Залити окропом і залишити на 20 хвилин. Злити в каструлю воду з банок.

Додати цукор і сіль, з розрахунку 2 ст. ложки на літр води цукру і солі. Добре прокип'ятити і залити маринад в банки. Додати по 2 ст. ложки 9% оцту. Закрити кришками. Дати охолонути при кімнатній температурі.



"СУПЕР ХРУСТКІ" ОГІРКИ

На літрову банку: огірки; морква – 0,5 штуки; часник – 2 зубчики; одна цибулинка; кріп; цукор – 2 чайні ложки; сіль – 1 чайна ложка; оцет 9% – 45 міліграмів.

Огірки промити і замочити в холодній воді на 4 години. Стерилізувати банки. Укласти на дно моркву, порізану кружальцями, часник, очищений і розділений на зубки, гілочку кропу і порізану цибулю. У огірків зрізати кінчики і щільно укласти їх у банку. Засипте сіль, цукор і оцет в банки і залийте холодною водою. Поставте банки в каструлю, залийте водою до «плічок» і стерилізуйте з моменту закипання води в каструлі не більше 3 хвилин. Загорніть кришкою і укутайте до повного охолодження.

ОГІРОЧКИ "ВСІ ПРОСЯТЬ РЕЦЕПТ"

Огірок, хрін (лист), 2-3 зубки часнику, 4-5 шт. чорного перцю (горошко), парасольку кропу, 1,5 ст. л. солі, 1 ст. л. цукру, 1,5 л води, 1 ст. л. оцтової есенції (70 %).

Замочуємо огірочки на 2-3 години. У чисту 3-літрову банку покласти спеції і потім огірочки. Перший раз заливаємо все окропом і залишаємо на 10 хвилин, воду зливаємо, знову кип'ятимо і знову ж заливаємо... Ну, а на третій раз воду зливаємо і додаємо сіль і цукор. Маринад закипіт, заливаємо банки, додавши оцет... Закатуємо, банки перевіряємо і закутуємо

ТРАДИЦІЙНІ СОЛОНІ ОГІРКИ НА ГОРІЛЦІ

На дно 3-літрової банки попередньо вимитої, стерилізованої і висушеної, кладемо 1 лист хрону, 5-7 листів чорної смородини, 1 кріп разом з парасолькою і стеблом (стебло ріжемо на невеликі частини), 4 зубки часнику.

Огірки перед засолкою вимочуємо у воді протягом 2-4 годин (це важливо для хрускоту), а потім зрізаємо у кожного з обох сторін кінчики. Вниз банки намагаємося покласти ті плоди, що побільше, а зверху — ті, що менші. Зверху знову додаємо листя хрону, пару листків смородини, насипаємо 3 ст. л. солі крупного помелу, кладемо марлю. У такому вигляді огірочки стоять при кімнатній температурі рівно 3 дні. Періодично з марлі треба знімати ложкою піну, яка утворилася. Після цього розсіл зливаємо в невелику каструлю, доводимо до кипіння і тримаємо на повільному вогні буквально 3-4 хвилини. Додаємо в банку 50 мл горілки, зверху відразу ж заливаємо гарячий розсіл з каструлі і, не втрачаючи часу, закатуємо кришки. Перевіряємо герметичність, перевертаючи банки. Після повного охолодження заготовки прибираємо на зберігання.

НА ЗАКУСКУ

ЧУДОВІ ПИРІЖКИ З КАБАЧКАМИ

Інградієнти: 500 грамів пшеничного борошна, 300 мілілітрів молока, 10 грамів пресованих дріжджів, 50 мл рослинної олії, 5 грамів солі.

Для начинки: 2 кабачки, 50 грамів сиру, сіль, перець за смаком, рослинна олія, паприка, жовток.

У борошно додаємо сіль і рослинну олію, перемішуємо. Дріжджі кришимо в тепле молоко і додаємо ложку борошна, перемішуємо. Залишаємо на кілька хвилин і додаємо в борошняну суміш. Потім все перемішуємо і замішуємо тісто 5-7 хвилин. Готове тісто кладемо в пакет і залишаємо підходити на 1,5 години.



Підготовлене тісто розгортаємо в тонкий пласт, накриваємо плівкою і залишаємо відпочити на 10 хвилин.

Готуємо начинку: у рослинну олію додаємо паприку і сіль, перемішуємо. Кабачки нарізаємо дуже тонкими кружечками, сир натираємо на тертці. Пласт тіста нарізаємо на смужки шириною 5-6 см. На кожен смужку в ряд викладаємо кабачки, змащуємо ароматним маслом і присипаємо невеликою кількістю сиру. Кожну смужку загортаємо в щільний рулет, злегка придавлюємо його і кладемо на деко, застелене пергаментним папером.

Підготовлені пиріжки залишаємо на деко на 10-15 хвилин, а потім змащуємо жовтком.

Випікаємо протягом 30 хвилин при температурі 180 градусів. Пиріжки виходять ніжні і м'які, і невагомі, як пух.

ШВИДКИЙ ПИРІГ ДО СНІДАНКУ

Кефір – 1 склянка, сир твердий – 250 г, сосиски (шинка, ковбаса) – 200 г, яйце – 2 шт, сода – 0,5 ч. л., борошно – 1 склянка, сіль – 0,5 ч. л., зелень – пучок.

Збиваємо яйця з сіллю. Додаємо соду в кефір і розмішуємо, залишаємо на кілька хвилин, потім додаємо до яєць. Додаємо в масу борошно і добре вимішуємо. Має вийти тісто, як на оладки. Нарізаємо дрібно зелень, ковбасу — скибочками. Сир натираємо на крупній тертці. Додаємо ковбасу, сир і зелень до тіста, перемішуємо.

Деко змащуємо олією, посипаємо сухарями чи манкою. Акуратно викладаємо отриману масу і розрівнюємо ложкою.

Випікаємо при 200 градусів протягом 25 хвилин.

БУЛОЧКИ "ГУЖЕРИ"

Гужери - це маленькі заварні булочки, до складу яких входить третій сир.

Інградієнти: борошно 140 г, яйця курячі 5 шт., молоко 125 мл, масло вершкове 110 г, сир 120 г, сіль 1 щіпка.

Сир натерти на середній тертці. У каструлю з товстим дном налити молоко, 125 мл води, вершкове масло, сіль і довести до кипіння. Зняти з вогню і всипати просіяне борошно. Ретельно перемішати. Поставити каструлю на сильний вогонь і готувати 1 хвилину, постійно помішуючи (тісто має відходити від стінок). Остудити. Ввести по одному яйцю, додати 100 г сиру і добре перемішати. Перекласти тісто в кондитерський мішок і видавити кульки розміром з волосський горіх на деко з пергаментом.



Випікати в розігрітій до 220° С духовці 10 хвилин, потім знизити температуру до 200 °С і випікати ще 10 хвилин, злегка відкривши дверцята духовки.

Вийняти з духовки і посипати сиром.

ГОСПОДИНІ НА ЗАМІТКУ

ПОШИРЕНІ ПОМИЛКИ, ЯКІ ЗДАТНІ ЗІПСУВАТИ НАВІТЬ РЕЦЕПТ ДУЖЕ СМАЧНОГО БОРЩУ

• Основа ідеального борщу — це правильно приготовлений буряк. Іноді коренеплід варять цілком і прямо з м'ясом, але так робити не можна. Адже буряк буде перебивати смак м'яса. До того ж вода придбає коричневий відтінок, що виглядає не дуже апетитно.

• У каструлю з бульйоном перед закладанням буряків не забудьте додати трохи лимонного соку або оцту, інакше колір борщу також буде коричневого відтінку.

• Буряк можна відварити цілком, але робити це слід в окремій ємності. Після чого очистити коренеплід, нарізати, злегка обсмажити і додати в бульйон.

• Бульйон повинен бути наваристим, а тому для приготування краще використовувати м'ясо з кісточками. Можна додати також сало чи смалець.

• Відомий шеф-кухар Ілля Лазерсон зазначає, що при готуванні бульйону м'ясо слід заливати холодною водою, тоді воно віддасть всі соки і смак бульйону. А якщо потрібно відварити смачне м'ясо, то заливати його слід окропом, щоб закупорити пори і залишити весь смак в продукті.

• Спеції додаються саме в бульйон, а не в готовий борщ чи суп. І недостатньо просто знімати піну під час варіння м'яса, а весь бульйон слід пропустити через сито чи марлю, а саму ємність ретельно вимити.

• Якщо ж борщ вийшов пересоленим, то цю помилку можна виправити без доливання води, адже такий трюк тільки забере смак. Краще відварити в борщі кілька картоплин, це забере трохи солі, або у рідину опустити мішечок з рисом, який ще краще прибирає зайву сіль. Ще один варіант — додати трохи несоленого томатного соку або тертих томатів.

• Якщо капуста вийшла твердою, можна знизити вогонь до мінімуму і тушувати борщ на повільному вогні, тільки щоб не кипів. В такому випадку капуста дійде до готовності, а інші інградієнти не розваряться.

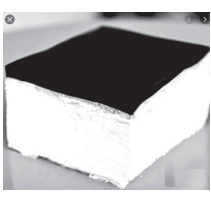
• Якщо ж борщ вийшов занадто кислим, можна додати трохи цукру або варених прісних овочів. При останньому варіанті потрібно відзначити, що овочі готуються окремо, а після їх додавання борщ треба лише довести до кипіння.

ДЕСЕРТИ

"ПТАШИНЕ МОЛОКО"

Інградієнти: сметана – 1 л, цукор – 1 склянка, желатин – 50 г, какао – 3 ст. л, молоко – 500 г.

Желатин заливаємо 100 мл молока і даємо йому набрякнути. Збиваємо половину цукру і половину сметани до розчинення цукру і отримання густого крему. Додаємо какао, збиваємо і додаємо 200 мл молока, знову збиваємо.



Нагриваємо желатин до розчинення і виливаємо у збиту масу, збиваємо до однорідності.

Застеляємо форму харчовою плівкою, виливаємо половину маси і ставимо на пів години в холодильник.

Готуємо другий шар, без какао і знову виливаємо його на застиглий шар, повертаємо в холодильник до застигання.

ГОРІХОВИЙ ТОРТ БЕЗ ВИПІЧКИ

Інградієнти для коржів: волоський горіх – 150 г, вершкове масло – 100 г, печиво пісочне – 300 г. **Для крему:** борошно — 50 г, шоколад темний – 150 г, масло вершкове – 50 г, цукор – 130 г, яйця – 3 шт., вершки 33% – 300 мл, молоко – 300 мл, ванільний цукор – 10 г. **Для начинки:** банани – 4 шт., діаметр кондитерського кільця 22 см.

Приготування: Вбиваємо яйця в миску, додаємо ванільний цукор, цукор і борошно. Усе ретельно збовтуємо вінчиком до однорідності. Далі додаємо молоко, вершки і перемішуємо. Потім отриману масу ставимо на середній вогонь і варимо до загустіння, постійно перемішуючи. Коли крем загус, в гарячий крем додаємо шоколад, вершкове масло і перемішуємо до розчинення шоколаду. Крем готовий. Залишаємо охолонути до кімнатної температури. Потрібно періодично перемішувати, щоб не утворилася плівка.

Приготуємо коржі: Для цього підсмажуємо волоські горіхи, подрібнюємо разом з пісочним печивом. Легше це зробити в блендері, до дрібної фракції. Якщо немає блендера, то покладіть в пакет і подрібніть качалкою - окремо горіхи, потім печиво. Отримані крихти всипаємо в глибоку миску, додаємо розтоплене вершкове масло і все перемішуємо.

Збираємо торт: Банани нарізаємо на тонкі кружечки. Крихту для коржів ділимо на чотири рівні частини, а крем на три. Торт будемо збирати в роз'ємному кільці, діаметром 22 см. Кільце обмотуємо харчовою плівкою і встановлюємо на блюдо, на якому будемо подавати торт.

Першим шаром всипаємо одну частину крихти і рівномірно розподіляємо по формі. На перший шар, з допомогою кондитерського мішка, рівномірно розподіляємо одну частину крему. Шар крему розрівнюємо і викладаємо шар різаного банана. Таким чином, зберемо весь торт, чергуючи шари крихти, крему і банана. Останнім шаром повинна бути крихта. Торт накриваємо харчовою плівкою і ставимо в холодильник на кілька годин. Після дістаємо з холодильника і прибираємо кондитерське кільце і харчову плівку. Торт готовий, дуже смачний і ніжний.