

Г. И. Поскребышева



# СЛАДКОЕЖКА



ОЛМА-ПРЕСС

# Конфеты, козинаки, мармелад, пастила

## Конфеты из апельсиновых корок

*Апельсиновые корки — 1 стакан, сахарный песок — 1 стакан, орехи — 100 г.*

Апельсиновые корки отварить в большом количестве воды, воду слить. Корочки пропустить через мясорубку, добавить сахарный песок и немного отвара, в котором они варились, поставить все на медленный огонь и варить, перемешивая, 15—20 мин. Затем добавить растолченные ядра поджаренных орехов и варить еще 1—2 мин. Массу остудить и руками, предварительно смазанными маслом, сформовать из нее, пока она теплая, конфеты размером с чайную ложечку, подсушить их, затем обвалять в сахарной пудре и уложить в картонную коробку. Хранить при комнатной температуре.

## Конфеты из яблок

*Яблоки — 1 кг, изюм — 200 г, орехи (ядра) — 100 г, сахарный песок — 300 г, мед — 2 ст. ложки.*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, смешать с сахаром. Ядра орехов поджарить на сухой сковородке, смешать с промытым изюмом и пропустить через мясорубку. Яблоки с сахаром поместить на противне в духовку и уваривать (тушить) 20—30 мин, затем добавить измельченный изюм с орехами, мед и, перемешав, тушить еще 20 мин. Из загустевшей массы сформировать конфеты (помадки) и обвалять их в вафельных крошках.

## Конфеты из абрикосов и слив

*Абрикосы — 1 кг, сахарный песок — 100 г.*

Абрикосы вымыть, удалить косточки, в каждую половинку положить щепотку сахара и по очищенному орешку, уложить на противень. Поставить в духовку, разогретую до 200°C. Как только абрикосы «закипят», перевести духовку на 100°C и выдержать до подсыхания фруктов. Готовые абрикосы вынуть, остудить, уложить в коробки.

Вместо абрикосов можно использовать сливы.

## Конфеты из орехов и яичных желтков

*Орехи (ядра) — 150 г, сахарный песок — 150 г, яйца (желтки) — 3 шт.*

Ядра орехов измельчить, добавить к ним яичные желтки и сахарный песок, тщательно перемешать. Приготовленную массу чайной ложечкой разложить на смазанный маслом противень небольшими комочками. На каждый комочек сверху положить изюминку или кусочек чернослива, кураги. Конфеты запечь в духовке, а когда они остынут, обсыпать сахарной пудрой и уложить в картонные коробки.

## Конфеты фруктовые

*Картофельная мука (крахмал) — 200 г, яйца — 5 шт., сироп фруктового варенья — 250 г, сахарная пудра — 30 г.*

Сироп любого фруктового варенья уварить до густоты меда, остудить до температуры парного молока и в теплый сироп вбить яйца. Смесь взбить, затем, не прекращая взбивания, тонкой струйкой всыпать картофельную муку. Из полученной массы скатать жгуты толщиной с палец и запечь их в духовке. Теплые жгуты разрезать на кусочки-подушечки и обвалять их в сахарной пудре. Конфеты уложить на хранение в коробки из-под фабричных конфет.

## Конфеты из сахарной свеклы

*Сахарная свекла — 1 кг, сливки — 200 мл, ванилин —  $\frac{1}{4}$  чайной ложки, какао-порошок — 2 ст. ложки.*

Свеклу вымыть, очистить от кожуры, натереть на крупной терке, уложить на противень и поставить в духовку. Тушить в духовке, пока масса не загустеет и не станет светло-золотистого цвета. Затем добавить сливки, перемешать и тушить еще 30 мин. Вынув из духовки и остудив массу, добавить ванилин и какао-порошок, придать помадке форму, обвалять в размолотых ядрах орехов или крошках вафель.

## Конфеты «Орешки»

*Ядра грецких орехов — 500 г, сахарный песок — 500 г, молоко — 250 мл, яйца — 2 шт.*

Ядра грецких орехов обжарить на сухой сковороде и пропустить через мясорубку. Из сахара и молока сварить сироп, хорошо его уварив. Теплый сироп смешать с дроблеными орехами, сформировать конфеты в виде шариков, подсушить при комнатной температуре. Уложить в коробки из-под конфет.

## Домашние конфеты из яблок

*Яблоки — 1 кг, изюм — 200 г, орехи (ядра) — 100 г, сахарный песок — 300 г, мед — 2 ст. ложки.*


Яблоки вымыть, удалить сердцевину, натереть на крупной терке, смешать с сахаром. Ядра орехов поджарить на сухой сковороде, смешать с промытым изюмом и пропустить через мясорубку. Яблоки с сахаром поместить на противне в духовку и уваривать (тушить) 20—30 мин, затем добавить измельченный изюм с орехами, мед и, перемешав, тушить еще 20 мин. Из загустевшей массы сформировать конфеты (помадки) и обвалять их в сахарной пудре.

## Конфеты «Орехи в молочном сахаре»

*Сахарный песок — 500 г, молоко — 200 мл, масло сливочное — 1 ст. ложка, орехи (ядра, фундук) — 1 кг.*

Из молока и сахарного песка сварить, постоянно помешивая, на медленном огне сироп — до тех пор, пока он не приобретет цвет топленого молока. Сироп





взбить, добавив в него сливочное масло. В горячую массу опустить ядра орехов. Выложить все на промасленный лист фольги или пергамента и подсушить при комнатной температуре.

## Конфеты морковные «Рыжик»

Морковь — 500 г, сахарный песок — 200 г, шоколад — 100 г, лимонная кислота — 3 г.

Морковь вымыть, натереть, смешать с сахарным песком, добавить лимонную кислоту, все выложить в кастрюлю и уваривать на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не подгорело, пока масса не загустеет, добавить натертый шоколад и хорошо вымесить. Из теплой массы сформировать конфеты в виде шариков. Готовые «конфеты» можно обвалять в размолотых вафлях, какао-порошке, сахарной пудре, сухом молоке, растертых шоколадных конфетах.

## Козинаки из моркови

Морковь очистить, нарезать мелкими кубиками, налить немного воды и тушить 5 мин, затем добавить сахарный песок, цедру и сок лимона или цедру и сок апельсина, грецкие орехи или фундук. Варить до загустения сиропа. После этого все выложить на фольгу, пересыпанную сахарным песком, дать массе остыть и немного подсохнуть, затем нарезать брикеттики, уложить в коробки. Хранить при комнатной температуре.

## Козинаки из рябины

Любую рябину — дикую, садовую, черноплодную — пробланшировать в подкисленной воде в течение 3 мин (на 1 л воды 5 г лимонной кислоты). Уложить на противень, заполнив до бортиков, насыпать сверху ядра грецких орехов или фундук, посыпать сахарным песком (300 г на 1 кг ягод), поставить в духовку, разогретую до 200°C, на 20–25 мин. Когда кипящий сироп загустеет, рябину с орехами выложить тонким слоем на фольгу, дать остыть и немного просохнуть, затем нарезать на маленькие брикеттики, уложить в коробку. Хранить при комнатной температуре.

## Рахат-лукум

Сахарный песок — 500 г, крахмал — 100 г, вода — 200 мл, лимонная кислота — 3 г, орехи (ядра) — 100 г, ванилин — на кончике ножа.

Сахар растворить в 100 г воды, полученный сироп нагреть до кипения. Крахмал растворить в 100 г воды и влить в горячий сироп тонкой струйкой, интенсивно перемешивая. Затем добавить лимонную кислоту, ванилин, измельченные ядра орехов, перемешать и разлить в квадратные формочки для охлаждения. Охлажденную массу разрезать на кусочки и уложить в картонные коробки.





**Конфеты морковные «Рыжик»**

## **Пастила из голубики**

*Голубика или черника — 1 кг, сахарный песок — 300 г.*

Ягоды промыть, обсушить, измельчить миксером, смешать с сахарным песком. Подготовленную смесь вылить на противень, нагреть в духовке до закипания по всей поверхности, прокипятить 5 мин и затем разлить тонким слоем на смазанный растительным маслом лист фольги и подсушить при комнатной температуре.

## **Пастила из абрикосов**

*Абрикосы — 2 кг.*

Абрикосы вымыть, удалить косточки, уложить на противень и уварить в духовке в течение 20 мин, затем протереть через сито. Абрикосовые косточки раздробить, вынуть ядрышки и растолочь. В протертую массу добавить измельченные ядра, перемешать и, выложив на фольгу, подсушить в духовке. Подсушенный пласт разрезать на кусочки, обсыпать их сахарным песком и уложить для хранения в картонные коробки.

## **Пастила сливовая**

*Сливы — 1 кг, яйца (белок) — 2 шт., сахарный песок — 200 г.*

Сливы вымыть, удалить косточки и, уложив на противень, посыпать сахарным песком, и уваривать в духовке в течение 20 мин. Затем протереть через сито, взбить до состояния пышной густой массы, постепенно добавляя предварительно взбитый яичный белок, выложить ровным слоем (толщиной 3—4 см) на фольгу или пергаментную бумагу и подсушить в духовке, разогретой до 60°C. Высушенный пласт разрезать на кусочки, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонные коробки. Хранить при комнатной температуре в сухом месте.

## **Пастила яблочная**

*Яблоки — 1 кг, сахарный песок — 300 г, аскорбиновая кислота — 5 г, яйца (белок) — 2 шт.*

Яблоки вымыть, испечь в духовке и протереть через сито. Полученную массу смешать с сахарным песком и аскорбиновой кислотой, выложить на противень и, поместив в духовку, довести до кипения по всей поверхности, затем вынуть из духовки, охладить, взбить деревянной лопаткой или миксером, вливая при этом тонкой струйкой предварительно взбитый яичный белок, до тех пор, пока масса не посветлеет. Пышную массу выложить на противень, выстланный фольгой или пергаментной бумагой, подсушить в духовке, разогретой до 60°C, пока не затвердеет верхний слой, а затем досушить при комнатной температуре в течение суток. Пастилу разрезать на брусочки, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонную либо деревянную тару. Можно хранить пастилу целиком пластами, не разрезая их.

## **Мармелад из черники**

*Ягоды черники — 1 кг, сахарный песок — 1 стакан.*

Перезревшие мятые ягоды, которые не годятся для варенья, можно использовать для приготовления мармелада, для этого ягоды нужно перебрать, промыть, протереть через сито и смешать с сахарным песком, затем варить на слабом огне, пока масса не загустеет, периодически перемешивая, чтобы она не подгорела. Затем массу выложить ровным тонким слоем на лист фольги, смазанный маслом, подсушить при комнатной температуре, нарезать красивыми фигурками, пересыпать сахарным песком и уложить в картонные коробки из-под конфет для дальнейшего хранения. Хранить можно при комнатной температуре в сухом месте.

По этому же рецепту можно приготовить мармелад из голубики.

## **Мармелад из корок апельсина или грейпфрута**

*Апельсиновые корки — 1 кг, сахарный песок — 600 г, аскорбиновая кислота — 5 г.*

Апельсиновую кожуру или кожуру от грейпфрутов отварить в трех водах (т. е. трижды заливая водой, доводя до кипения и сливая ее). Прокипяченные третий раз корки отжать и пропустить через мясорубку. Измельченную массу смешать



с сахарным песком и аскорбиновой кислотой, выложить на противень и уварить в духовке до загустения, постоянно перемешивая, чтобы она не подгорела. Процесс длится приблизительно 25—30 мин. Уваренную массу выложить ровным слоем на посыпанную сахарным песком фольгу или пергаментную бумагу и подсушить в духовке, разогретой до 60°C. Эластичный пласт разрезать на кусочки, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонную коробку для хранения.

## **Мармелад из груш**

*Груши спелые — 1 кг, сахарный песок — 200 г.*

Груши вымыть и испечь в духовке, горячими протереть через сито, добавить сахарный песок и, перемешав, уварить в духовке на противне в течение 20—30 мин после закипания по всей поверхности. Горячую массу выложить ровным слоем на фольгу или пергаментную бумагу и подсушить при комнатной температуре либо в духовке, разогретой до 60°C. Полученный эластичный пласт разрезать на кусочки, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонные коробки. Хранить при комнатной температуре в сухом месте.

## **Мармелад из ирги и черной смородины**

*Ирга (ягоды) — 1 кг, черная смородина (ягоды) — 1 кг, сахарный песок — 300 г.*

Спелые ягоды ирги и черной смородины вымыть, размять, смешать с сахарным песком, довести смесь до кипения и протереть ее через сито. Протертую массу выложить на противень и уваривать в духовке после закипания по всей поверхности 25—30 мин, перемешивая периодически, чтобы масса не подгорела. Духовка должна быть разогрета до 180—200°C. Уваренную массу разложить ровным слоем толщиной 1,5—2 см на фольгу или пергаментную бумагу, посыпанную сахарным песком, и подсушить в духовке, разогретой до 60°C. Эластичную массу разрезать кусочками выбранной формы, пересыпать их сахарным песком и уложить в картонные коробки из-под конфет. Хранить при комнатной температуре в сухом месте.

## **Мармелад из крыжовника и красной смородины (двухслойный)**

*Крыжовник — 1 кг, красная смородина — 1 кг, сахарный песок — 600 г, лимонная или аскорбиновая кислота — 10 г.*

Недозрелые зеленые ягоды крыжовника вымыть, пересыпать сахаром (300 г сахарного песка на 1 кг ягод) и, выложив на противень, уваривать в духовке до размягчения. Затем протереть через сито, добавить 5 г лимонной или аскорбиновой кислоты, перемешать, выложить на противень и уваривать в духовке 15—20 мин после закипания по всей поверхности. Теплую массу ровным слоем разложить на фольгу или пергаментную бумагу и подсушить в духовке, разогретой до 60°C, либо просто при комнатной температуре. Таким же способом можно приготовить уваренную массу из спелых ягод красной смородины, сахарного песка, в которую также добавит лимонную или

аскорбиновую кислоту. Теплую красносмородиновую массу разложить ровным слоем на подсушенный пласт из крыжовника, формируя двухслойный мармелад, который затем следует подсушить при комнатной температуре. Красносмородиновую массу можно подсушить отдельно на фольге, затем соединить с пластом из крыжовника. Заготовку разрезать на прямоугольные брусочки, обсыпать их сахаром и уложить в картонную коробку для хранения. Двухслойный мармелад можно сделать более вкусным, добавив в прослойку поджаренные и измельченные ядрышки орехов.

## **Мармелад из сахарной свеклы и яблок**

*Сахарная свекла — 1 кг, яблоки — 1 кг, укроп, тмин или анис (семена) — 1 ст. ложка.*

Сахарную свеклу вымыть, обдать кипятком, очистить от кожуры, натереть на терке. Яблоки вымыть, натереть на крупной терке. Смешать измельченные яблоки и сахарную свеклу, уложить в эмалированную кастрюлю с толстым дном и поставить на медленный огонь для уваривания до тех пор, пока масса не перестанет прилипать к ложке. Затем массу протереть через сито (мелкое), разложить ровным тонким слоем (около 0,5 см) на противень или фольгу и подсушить в духовке или на воздухе. Эластичный лист нарезать кусочками любой формы. Для дополнительной ароматизации перед подсушиванием лист можно обсыпать сверху семенами укропа, тмина или аниса или семена добавить прямо в мармелад, засыпав их в протертую через сито массу и тщательно перемешав.

Такой же мармелад можно приготовить из слив и свеклы.

## **Сливовый мармелад**

*Сливы — 1 кг, сахарный песок — 200 г.*

Сливы вымыть, разрезать на половинки, удалить косточки. Пересыпать сахарным песком, уложить толстым слоем на противень и поставить в горячую (200°C) духовку для уваривания, периодически перемешивая, чтобы масса не подгорела. Затем готовую массу выложить на фольгу или на чистый холодный противень, присыпанные сахарным песком. Подсушенную при комнатной температуре мармеладную массу нарезать кусочками и уложить в картонные коробки. Хранить в сухом месте.

## **Мармелад из черной смородины**

*Черная смородина — 1 кг, сахарный песок — 300 г.*

Ягоды черной смородины промыть, высыпать на противень и, поместив в нагретую духовку, довести до кипения. Горячую массу протереть через сито, добавить в нее сахарный песок, перемешать и снова поместить на противне в духовку, разогретую до 200°C. После закипания по всей поверхности кипятить 15—20 мин, перемешивая, чтобы не подгорело. Затем теплую массу разлить ровным слоем на фольгу или пергаментную бумагу и подсушить при комнатной температуре. Для ускорения процесса можно использовать духовку, разогретую



до 60°C. Высушенный пласт мармелада разрезать на куски, обсыпать их сахарным песком либо сахарной пудрой и уложить в картонные коробки для хранения.

Можно приготовить мармелад из ягод черной смородины, не протирая их через сито.

## **Яблочный мармелад**

*Яблоки — 1 кг, сахарный песок — 200 г.*

Яблоки вымыть, удалить семенную камеру, нарезать мелкими кусочками, перемешать с сахарным песком, уложить толстым слоем на противень (воду не добавлять!). Поместить в горячую (200°C) духовку. Уваривать в течение 20 мин после закипания, периодически перемешивая ложкой. Полученную массу уложить на лист фольги или на холодный противень, предварительно припорошенные сахарным песком. Затем ее подсушить при комнатной температуре, нарезать кусочками, обсыпать сахарным песком и уложить в тару. Хранить мармелад можно в картонных коробках из-под конфет в сухом прохладном месте. На холоде мармелад сохраняется несколько лет.

# **Мороженое**

## **Мороженое черничное**

*Черника — 200 г, сахарный песок — 100 г, манная крупа — 2 ст. ложки, вода — 1 стакан.*

Ягоды вымыть, залить небольшим количеством воды, довести до кипения и протереть через сито, смешать протертую массу с сахарным песком. Манную крупу залить стаканом воды и сварить жидкую манную кашу, остудить. Остывшую кашу взбить миксером до состояния пены, продолжая взбивание, влить тонкой струей протертую ягодную массу с сахаром. Взбитую массу, охладить (можно заморозить в холодильнике).

## **Сливочное мороженое с голубикой**

*Голубика — 200 г, сахарный песок — 100 г, сливки — 200 мл, манная крупа — 1 ст. ложка.*

Ягоды вымыть, смешать с сахарным песком, взбить миксером в однородную массу и охладить ее, поместив в холодильник. Сливки нагреть до кипения, высыпать манную крупу и варить на медленном огне, помешивая, 5 мин. Затем жидкую манную кашу остудить, взбить миксером до пышного состояния и затем, продолжая взбивание, влить постепенно охлажденную ягодную массу с сахаром. Взбитую смесь охладить либо заморозить.

## **Мороженое яблочное**

*Яблоки — 200 г, сахарный песок — 30 г, сливки — 50 мл.*

Яблоки вымыть, разрезать на крупные куски (семенную камеру не удалять!) и пересыпать сахаром. Когда выделится сок, поставить на огонь и варить до мягкости. Разваренные яблоки протереть через сито, охладить и взбить миксером, вливая тонкой стружкой охлажденные сливки. Можно заменить сливки молоком.

## **Фрукты и ягоды в желе**

### **Крыжовник в желе**

*Крыжовник — 1 кг, сахарный песок — 300 г.*

Для заготовки лучше использовать зеленый, недозрелый крыжовник (когда зерна у ягод еще не вызрели, а мякоть уже нежная, пригодная для переработки). На чистый противень уложить вымытые ягоды крыжовника, засыпать их сверху сахарным песком и поместить в горячую духовку. Нагреть массу до кипения и выдержать еще 10 мин. Затем бурлящую массу прямо с противня залить в простерилизованную банку и закатать.

### **Яблоки в желе**

*Яблоки — 1 кг, сахарный песок — 300 г.*

Яблоки вымыть, удалить сердцевину с семенами (очищать от кожуры не надо), нарезать крупными дольками или кружочками, пересыпать сахарным песком, тщательно перемешать, уложить в один слой на противень и поставить в разогретую духовку (или русскую печь). После закипания массы по всей поверхности уложить ее в сухие простерилизованные банки и закатать.

### **Сливы в желе**

*Сливы — 1 кг, сахарный песок — 300 г.*

Для этого вида заготовок пригодны сливы любого сорта. Сливы вымыть, вынуть косточки (но можно и не вынимать), пересыпать сахарным песком, плотно уложить в один слой на противень и поставить в разогретую до 200°C духовку (или русскую печь). Смесь довести до кипения по всей поверхности, разлить в стерильные банки и закатать. По этой же рецептуре делают заготовки из любых ягод.



## **Черника или голубика в смородиновом желе**

*Черника или голубика — 300 г, красная смородина — 500 г, сахарный песок — 1 кг.*

Ягоды промыть, из ягод красной смородины отжать сок, смешать его с сахарным песком, добавить в эту смесь целые ягоды черники или голубики, перемешать и разлить приготовленную массу в чистые сухие банки, накрыть полиэтиленовыми крышками и установить в холодильник.

## **Фруктовые рулеты**

### **Рулет из барбариса**

*Барбарис — 2 кг, сахарный песок — 800 г, аскорбиновая или лимонная кислота — 5 г, вода — 200 мл.*

Ягоды барбариса промыть, высыпать в кастрюлю, залить стаканом воды, закрыть крышкой и довести до кипения. Затем протереть через сито, добавить сахар и аскорбиновую или лимонную кислоту, перемешать и, вылив на противень, уварить в духовке до загустения. Теплую массу разложить на фольгу или пергаментную бумагу слоем толщиной не более 1 см и подсушить в духовке, разогретой до 60°C. Эластичную пластину свернуть рулетом, посыпав прежде сахарным песком или сахарной пудрой. Хранить рулет можно целиком, отрезая от него по мере необходимости, либо разрезать его весь сразу на кусочки, пересыпав сахарным песком. Хранить в картонной коробке.

### **Рулет из груш**

*Груши — 1 кг, сахарный песок — 300 г, вода — 2 стакана.*

Для приготовления рулета используют груши-дички. Они обычно мало съедобны из-за своей терпкости, но обладают великолепным запахом, высокими целебными свойствами и очень хороши в переработке. Плоды вымыть, разрезать на кусочки, залить водой и варить до тех пор, пока они не станут мягкими. Затем протереть через сито, добавить в грушевую массу сахарный песок и вылить все на противень. Поставить в духовку, разогретую до 200°C, и варить до загустения 20—25 мин. Затем выложить на фольгу, посыпанную сахарным песком. Чем слой тоньше, тем лучше. Дать подсохнуть и свернуть в рулет на хранение.

### **Рулет из ирги**

*Ирга — 2 кг, сахарный песок — 200 г, вода — 200 мл.*

Спелые ягоды ирги промыть, размять и, смешав с сахарным песком и водой, довести до кипения, уваривать затем на медленном огне при открытой крышке

20—30 мин, перемешивая, чтобы не подгорело. Затем массу остудить, теплой выложить тонким слоем на лист фольги или пергаментной бумаги и подсушить в духовке, разогретой до 60°C, либо при комнатной температуре. Высушенный пласт свернуть в рулон, посыпав предварительно сахарным песком или сахарной пудрой. Рулет следует хранить при комнатной температуре в сухом месте целиком либо разрезав на кружочки, которые также нужно пересыпать сахарным песком или пудрой.

## **Рулет из калины**

*Калина — 1 кг, крахмал — 2 ст. ложки, сахарный песок — 300 г.*

Калину собрать после первых заморозков, протереть через сито. В сок калины добавить сахарный песок и крахмал, поставить на огонь и, все время помешивая, довести до кипения. Затем теплую массу вылить на фольгу, посыпанную сахарным песком, и высушить (чем тоньше калиновый «лист», тем лучше). Свернуть в рулет, пересыпав сахарной пудрой, нарезать ломтиками и уложить в коробку.

## **Рулет из клубники (земляники)**

*Клубника — 1 кг, сахарный песок — 300 г, лимонная кислота — 3 г.*

Рулет делают из клубники, которая разваривается и не пригодна для варения. Клубнику вымыть, пересыпать сахарным песком, добавить лимонную кислоту и выдержать до выделения сока. Затем всю массу вылить на противень и уваривать в духовке в течение 20 мин, затем остудить и разлить ровным слоем на фольгу или пергаментную бумагу, подсушить при комнатной температуре в течение 2—3 дней, обсыпать сахарной пудрой и скатать в рулон. Хранить при комнатной температуре в сухом месте.

## **Рулет из спелого крыжовника**

*Крыжовник — 1 кг, вода — 1/2 стакана, тмин (семена) — 15 г.*

Спелый крыжовник залить небольшим количеством воды и довести до кипения, затем протереть через сито. Полученную массу поставить на медленный огонь и варить 30—40 мин (лучше налить массу на противень и кипятить 20 мин в духовке при температуре 200°C), затем вылить тонким слоем на противень или фольгу, посыпанную сахарным песком. Подсушить, свернуть в рулет, нарезать, уложить в коробку, пересыпать семенами тмина. Вместо тмина можно использовать семена аниса.

## **Рулет из слив**

*Сливы — 1 кг, сахарный песок — 100 г.*

Сливы очистить от косточек, уложить на противень, посыпать сахарным песком, поставить в духовку, разогретую до 200°C, и разваривать до полной готовности. Затем теплую массу вылить на фольгу, посыпанную сахарным песком, и поставить на просушивание. Когда фруктовая пластина станет

эластичной и будет легко отделяться от фольги, свернуть в рулет. Можно перед этим пересыпать ее сахарным песком, орехами и т. д. Рулет нарезать ломтиками, уложить в коробку из-под конфет. Таким же образом готовят рулет из абрикосов (без сахара).

## **Рулет из красной, белой или черной смородины**

*Красная, белая или черная смородина — 1 кг, сахарный песок — 300 г, орехи — 200 г.*

Ягоды смородины пересыпать сахарным песком и растолочь, поставить на огонь. Как только ягоды закипят, протереть их через сито, чтобы отделить семена. Протертую массу нагреть до кипения и варить 20 мин, затем вылить тонким слоем на противень или фольгу, посыпанные сахарным песком. Когда масса высохнет, снять ее с листа, пересыпать сахарным песком и орехами, свернуть в рулет, нарезать ломтиками и уложить в коробку.

## **Рулет из физалиса**

*Физалис (плоды) — 1 кг, сахарный песок — 500 г.*

Физалис вымыть, очистить от чехольчиков, обдать кипятком, вытереть чистой тканью каждый плод. Нарезать плоды на кусочки, пересыпать сахаром и оставить на 2 ч, пока не выделится сок. Поставить на огонь, довести до кипения, варить 10 мин. Протереть через сито. Вылить на чистый противень и доварить в духовке еще 20 мин. Когда масса будет готова, вылить ее тонким слоем на лист фольги и подсушить, свернуть в рулет, нарезать ломтиками и уложить в коробку.

## **Рулет из яблок**

*Яблоки — 1 кг, сахарный песок — 300 г.*

Любые яблоки, в любой стадии спелости, вымыть, нарезать кусками, пересыпать сахарным песком и оставить в эмалированной кастрюле на 2—3 ч. Когда появится сок, яблоки довести до кипения, протереть через сито. Полученную массу вылить на противень и поместить в духовку, разогретую до 200°C. Когда масса закипит, вылить ее тонким слоем на фольгу, посыпанную сахарным песком. Когда масса станет тонкой и эластичной, ее нужно снять с листа, пересыпать сахарным песком, свернуть в тугой рулет, нарезать кусочками и уложить в коробки из-под конфет.

## **Рулет из черники и голубики**

*Черника — 1 кг, сахарный песок — 100 г.*

Чернику перебрать, промыть, растолочь и перемешать с сахарным песком. Полученную массу поместить на противень ровным слоем, установить его в разогретую духовку и нагревать до закипания массы по всей поверхности. Прокипятив ягодную массу 5—10 мин, вынуть противень из духовки, вылить тонким слоем уваренную массу на лист фольги или пергаментной бумаги, смазанный растительным маслом, и оставить на подсушивание при комнатной



температуре. Через 2—3 дня подсохший эластичный лист отделить от фольги, посыпать сахарным песком и свернуть в рулет. Туго свернутый рулет нарезать ломтиками и уложить для хранения в коробки из-под конфет. Хранят при комнатной температуре.

Таким же способом готовится рулет из голубики, только с другим соотношением сахара и ягод — на 1 кг голубики 300 г сахарного песка.

## **Рулет из черники с орехами**

*Черника — 1 кг, сахарный песок — 300 г, орехи (ядра) — 100 г.*

Чернику промыть, пересыпать сахарным песком, добавить стакан воды, поставить на огонь, довести до кипения и протереть через сито. Протертую массу нагреть до кипения, варить 20 мин, затем вылить тонким слоем на смазанный растительным маслом лист фольги или пергаментную бумагу. Выдержать при комнатной температуре 2—3 дня, пока не подсохнет, затем снять с листа, обсыпать сахарным песком и измельченными ядрами орехов, свернуть в рулет и уложить в коробки из-под конфет. Хранить при комнатной температуре в сухом месте. Таким же образом готовится рулет из голубики или из смеси ягод черники и голубики.

# **Булочки, пироги, печенье**

## ***Тесто дрожжевое сдобное***

*Молоко — 500 мл, мука — 800—1000 г, яйца (желтки) — 3—5 шт., масло растительное или сливочное — 100 г, сахарный песок — 4 ст. ложки, дрожжи свежие — 50 г, соль — 1/2 чайной ложки.*

В теплом молоке растворить сахарный песок и распустить дрожжи, когда они распустятся добавить яичные желтки и взбить все миксером, затем добавить соль и растительное масло, замесить на этой смеси из половины муки жидкое, как для оладий, тесто, поставить в теплое место. Когда оно начнет подниматься, добавить остальную часть муки и замесить густое тесто. Тщательно вымешанному тесту (месить не менее 10—15 мин) дать подняться и сразу же сформировать из него пласты для пирога, положить их в теплое место на 20—30 мин.

## ***Тесто песочное***

*Масло сливочное — 200 г, сахарный песок — 1/2 стакана, майонез или сметана — 2 ст. ложки, яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 300—400 г.*

Масло размять, смешать с сахарным песком, яйцом и майонезом, постепенно добавляя муку, замесить густое тесто, тщательно вымесить его. Если вместо майонеза используется сметана, то в тесто добавить 1/4 чайной ложки соли. После замешивания выдержать тесто в холодильнике 20—30 мин.



Булочки слоеные с яблоками

## Булочки слоеные с яблоками

Дрожжевое тесто раскатать в очень тонкий лист, смазать его растительным маслом и равномерно по всей поверхности уложить на него яблочную начинку. Лист с начинкой скатать в рулет-трубочку, затем свернуть кружочком, формируя булочку.

## Булочки с фруктовым порошком

*Мука пшеничная — 500 г, фруктовый порошок — 100 г, сливочное масло — 50 г, молоко — 200 мл, яйца — 2 шт., дрожжи — 25 г, сахарный песок — 50 г, соль — 3 г.*

В теплом молоке развести дрожжи, растворить сахар. После того как дрожжи разойдутся, замесить на них тесто, добавляя муку, фруктовый порошок, полученный из сушеных яблок, груш, айвы или других плодов, масло, яйца и соль. Тесто поставить в теплое место. Когда тесто подойдет, сформировать из

него булочки и испечь их в духовке на противне, смазав предварительно сладкой водой (1 ст. ложка сахара на 50 г воды). Горячие готовые булочки также следует обмазать сладкой водой. При замешивании теста вместо молока можно использовать теплую кипяченую воду.

Фруктовый порошок можно заменить фруктовым жмыхом, остающимся после приготовления консервированных соков.

Как получить фруктовые порошки? Любые сушеные фрукты или ягоды размолоть в кофемолке или любым другим способом, просеять через сито и использовать для приготовления соусов или выпечки.

## **Булочки с яблочным порошком**

*Мука пшеничная — 500 г, яблочный порошок — 100 г, масло сливочное — 50 г, молоко — 300 мл, яйца — 2 шт., сахарный песок — 50 г, дрожжи — 25 г, соль — 3 г.*

В теплом молоке развести дрожжи и растворить сахарный песок. Замесить тесто, добавив муку, яблочный порошок, масло, яйца и соль. Тесто поставить в теплое место. Когда оно подойдет, сформировать из него булочки, смазать сладкой водой, чтобы изделия были красивыми (1 чайная ложка сахара на 50 г воды), и испечь в духовке на противне. Горячие булочки следует еще раз смазать сладкой водой. Вместо молока для замешивания теста можно использовать теплую кипяченую воду.

По такому же рецепту готовят булочки с любым другим фруктовым порошком.

## **Булочки фруктовые**

*Пюре фруктовое — 200 г, молоко теплое — 400 мл, масло сливочное — 50 г, дрожжи — 50 г, соль — 1/2 чайной ложки, мука пшеничная — сколько замесится.*

Яблоки или груши вымыть, потушить в небольшом количестве воды или испечь в духовке, протереть через сито. Замесить на полученной массе жидкое тесто, положив немного муки, дрожжи, соль. Дать ему подойти и, добавляя небольшими порциями муку, замесить густое тесто, добавляя в него сливочное масло. Хорошо вымешанному тесту дать подойти, сформировать из него булочки и испечь их в духовке при 180°C.

## **Булочки калорийные с кунжутом**

*Мука пшеничная — 300 г, семена кунжута — 1 ст. ложка, семена тыквы — 1 ст. ложка, семена подсолнечника — 1 ст. ложка, мед — 1 ст. ложка, молоко — 1 ст. ложка, изюм — 100 г, масло сливочное — 50 г, дрожжи — 25 г.*

Все семена немного подсушить на сковороде, затем добавить в них 1 ст. ложку меда, 50 г сливочного масла и изюм. Все хорошо размешать. Затем в теплом молоке растворить дрожжи, добавить 1 ст. ложку сахара и замесить тесто, когда тесто подойдет, добавить смесь из семян и изюма. Хорошо вымесить тесто в течение 5 мин, сформировать булочки, дать подойти и выпекать.



## Булочки морковные

*Мука пшеничная — 500 г, морковный жмых — 200 г, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 50 г, сахарный песок — 50 г, дрожжи — 25 г, соль — 3 г.*

Оставшийся после приготовления сока морковный жмых залить 1 стаканом молока (можно водой), добавить 1 ст. ложку сливочного масла, довести до кипения и остудить. Затем добавить 2 ст. ложки сливочного масла, муку, соль, сахарный песок, дрожжи и замесить тесто. Не помешает и щепотка ванили или цедра одного апельсина. Тесто поставить в теплое место. Когда оно подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке.

## Булочки с кабачками

*Мука пшеничная — 500 г, кабачковый жмых — 200 г, молоко — 250 мл, масло сливочное — 50 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 50 г, дрожжи — 25 г, соль — 3 г.*

В свежий кабачковый жмых влить молоко и яйца, добавить распушенные дрожжи, соль, сахарный песок, масло. Подсыпая муку, замесить тесто. После того как поставленное в теплое место и накрытое тканью тесто подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке.

Из теста такого состава, но более жидкого, пекут и превосходные оладьи.

## Булочки с тыквой (кабачками)

*Мука пшеничная — 500 г, тыквенный или кабачковый жмых — 200 г, молоко — 250 мл, масло сливочное — 50 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 50 г, дрожжи — 25 г, соль — 3 г.*

В свежий тыквенный жмых влить молоко и 2 яйца, добавить распушенные дрожжи, соль, сахарный песок, масло. Подсыпая муку, замесить тесто. После того как поставленное в теплое место и накрытое тканью тесто подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке.

Из теста такого состава, но более жидкого, пекут и превосходные оладьи.

## Булочки с бананом

*Молоко — 500 мл, бананы — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, масло сливочное — 1 ст. ложка, дрожжи свежие — 25 г, мука — 800 г.*

В теплом молоке растворить сахарный песок и распустить дрожжи, затем добавить протертую сквозь сито мякоть бананов и муку, замесить тесто и оставить его на 2 ч в теплом месте, накрыв тканью. Когда тесто подойдет, сформировать булочки и испечь их в духовке на противне.

## Воздушный пирог из яблок

*Яблоки — 500 г, яйца — 3 шт., манка — 50 г, сахарный песок — 100 г, соль —  $\frac{1}{4}$  чайной ложки.*

Яблоки любых сортов потушить в небольшом количестве воды или испечь в духовке, далее горячими протереть через сито. В полученную массу добавить сахарный песок и нагреть ее до кипения, вбить яйца одно за другим,



### **Праздничный пирог из яблок, кураги и чернослива**

непрерывно перемешивая и втирая их таким образом, чтобы они заварились. Затем вмешать предварительно обжаренную на сковороде до нежно-кремового цвета манную крупу. Загустевшую массу выложить на смазанный маслом и обсыпанный сухарями противень или в форму и испечь в духовке.

### **Праздничный пирог из яблок, кураги и чернослива**

#### ***Начинка***

Яблоки свежие вымыть (не чистить!), удалить сердцевину, нарезать дольками. Курагу промыть и отварить в небольшом количестве воды с сахаром. Чернослив вымыть, отварить в небольшом количестве воды, удалить косточки.

#### ***Тесто***

Молоко — 200 мл, яйца (желтки) — 5 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 1 ст. ложка, масло сливочное — 100 г, дрожжи свежие — 25 г, мука — 1—1,2 кг, соль —  $\frac{1}{2}$  чайной ложки.

В свежем теплом молоке распустить дрожжи, замесить на молоке тесто, добавив в него желтки, сахарный песок, растительное масло и соль, хорошо вымесить и дать ему подняться. Затем вымесить еще один раз, добавить растопленное





### Пирожные из заварного теста

сливочное масло и раскатать пластом толщиной примерно в 2 см. Поместить пласт на противень, предварительно смазанный растительным маслом, на него уложить равномерно по всей поверхности, лучше по диагонали — примыкающими друг к другу полосками, приготовленную начинку из яблок, кураги и чернослива. Украсить полосками-жгутиками из теста в виде сеточки либо полосок, обрамляя ими и края пирога. Жгутики можно надрезать ножницами таким образом, чтобы они выглядели как веточки. Заготовку смазать сахарной водой (1 ст. ложка сахара на 1 стакан воды) и запечь в духовке до подрумянивания.

### Пирожные из заварного теста

*Масло сливочное — 200 г, мука — 300–350 г, яйца — 10 шт., молоко — 200 мл, соль — 1/2 чайной ложки.*

Молоко налить в кастрюлю с толстым дном, туда же положить сливочное масло, посолить, поставить на огонь и, помешивая, довести до кипения и быстро вмешать, всыпая тонкой струйкой, всю муку. В образовавшееся заварное густое тесто добавлять яйца по одному, тщательно размешивая. Из приготовленной эластичной массы чайной ложечкой сформировать «колобки» или короткие «колбаски», уложить их на смазанный растительным маслом противень и выпекать в разогретой до 200°C духовке в течение 20 мин. Затем, снизив температуру до 100°C, выдержать еще 10 мин и выключить духовку. Подождав, когда она остынет, вынуть противень с «колобками».



В нормально выпеченном изделии должна быть хорошо сформирована внутренняя полость, в которую вы поместите понравившуюся вам начинку-крем, выбрав его из предлагаемых ниже рецептов.

### ***Крем из сгущенного молока***

*Масло сливочное — 200 г, молоко сгущенное — 100 мл, яйца (желтки) — 2 шт.*

Сливочное масло растереть вместе со сгущенным молоком, смесь взбить, соединяя постепенно с яичными желтками. Для ароматизации добавить ванилин или другую пряность, либо 30—50 г ликера.

### ***Крем яблочный***

*Яблоки — 300 г, яйца (белки) — 2—3 шт., сахарный песок — 100 г.*

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину, мелко нарезать, засыпать сахарным песком, варить на медленном огне, постоянно помешивая, пока они не разварятся. В кипящую массу постепенно влить яичные белки, непрерывно взбивая ее венчиком, снять с огня и остудить.

### ***Крем ореховый***

*Орехи (ядра) — 100 г, масло сливочное — 100 г, молоко сгущенное — 100 мл.*

Орехи (ядра) грецкие или фундук прокалить на сухой сковородке, измельчить в кофемолке и, постепенно добавляя сгущенное молоко и сливочное масло, взбить миксером.

### ***Крем шоколадный***

*Шоколад — 50 г, масло сливочное — 100 г, молоко сгущенное — 50 мл.*

Разогреть шоколад на паровой бане, добавить сливочное масло, сгущенное молоко и тщательно перемешать в однородную массу.

### ***Крем ягодный***

*Ягоды свежие — 100 г, сахарный песок — 100 г, сливки 30% жирности — 100 мл.*

Любые спелые ягоды (черную или красную смородину, клубнику, малину, чернику, ежевику и др.) промыть, добавить сахарный песок и растереть так, чтобы получилась однородная масса. Нагреть ее до закипания, протереть в горячем виде через сито и остудить, затем, добавляя сливки, все тщательно перемешать и взбить миксером.

Вместо сливок можно использовать сливочное масло, втирая его небольшими порциями в остывшую ягодную массу.

### ***Крем заварной «Яичный»***

*Яйца (желтки) — 10 шт., сливки — 400 мл, сахарный песок — 700 г, крахмал — 1 ст. ложка, ванилин — на кончике ножа.*

В кастрюле с толстым дном соединить яичные желтки с сахарным песком и крахмалом, добавляя сливки, взбить венчиком или миксером. Поставить на огонь и, постоянно помешивая, довести до закипания, снять с огня, добавить ванилин (или любой другой ароматизатор), перемешать и остудить.



**Хворост**

### **Кекс ореховый**

*Яйцо — 1 шт., орехи (ядра) — 100 г, молоко — 200 мл, сахарный песок — 300 г, мука — 2 стакана, сода — 1 чайная ложка, корица — 1/4 чайной ложки.*

Растереть сахар и яйцо, добавляя молоко и муку. Замесить тесто, положив в него размельченные ядра орехов, соду и корицу. По консистенции тесто должно быть, как густая сметана. Заполнить формочки и выпекать в духовке.

### **Хворост**

*Сметана или майонез — 100 г, яйцо — 1 шт., соль — по вкусу, мука пшеничная — сколько замесится.*

На сметане и одном яйце замесить густое тесто, добавить по вкусу соль, раскатать из него тонкий лист (как на домашнюю лапшу), нарезать широкие полоски. Посредине полосок сделать продольный разрез на всю длину, но не разрезая краев. Сгибая полоску, вставить один ее конец в прорезь и потянуть

его, выпрямляя полоску, — при этом разделенные разрезом части полоски перекрутятся и сформируется объемное фигурное изделие. Фигурные заготовки пожарить на растительном масле, откинуть на дуршлаг, чтобы масло стекло. Затем, уложив на блюдо, посыпать сахарной пудрой.

## **Струдель с яблоками**

### **Тесто**

*Мука — 600—700 г, яйца — 3 шт., масло растительное — 2 ст. ложки, вода — 300 мл, соль — 1/2 чайной ложки.*

### **Начинка**

*Яблоки — 1 кг, сахарный песок — 100—200 г.*

Яйца смешать с водой, добавив растительное масло и соль. Всыпая небольшими порциями муку, замесить крутое тесто и дать ему выстояться в течение 20—30 мин, раскатать на тонкие лепешки диаметром 30—40 см или чуть больше, рассчитывая, чтобы струдель уместился на противне вашей духовки. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, уложить равномерно по всей поверхности лепешки, посыпать сахарным песком. Лепешки свернуть в виде рулетика, уложить на противень «швом» вверх, смазать желтком, взбитым с сахаром и молоком. Запекать в духовке при 180—200°C 25—30 мин.

Распустить дрожжи в небольшом количестве подслащенного теплого молока. Остальное теплое молоко вылить в кастрюлю, добавить яйца, морковный сок, соль, сахар и распушенные дрожжи. Все перемешать и, добавляя небольшими порциями просеянную муку, замесить однородное не очень густое тесто. В конце замеса добавить растительное масло (или растопленное сливочное). Правильно замешенное тесто не должно прилипать к рукам. Тесто поставить в теплое место, накрыв его чистой тканью или полотенцем, и выждать, пока оно не поднимется. Для подготовки к разделке подошедшее тесто выложить на посыпанный мукой стол или разделочную доску и еще раз вымесить.

## **Фруктовый пирог двухслойный с начинкой ассорти**

Пирог готовится из двух слоев (пластов) теста, между которыми укладывается фруктовая начинка, нижний слой — из слобного дрожжевого теста, верхний — из песочного. В смазанную растительным маслом форму уложить пласт дрожжевого теста толщиной 1 см. Сверху на всю его поверхность уложить начинку: очищенные и нарезанные мелкой соломкой яблоки, смешанные с сахарным песком, отваренные в небольшом количестве воды — чернослив и курагу, свежие ягоды или повидло. Можно использовать одну начинку, но лучше сделать начинку ассорти, укладывая несколько различных начинок, каждую на свой участок пласта. Накрывать все слоем песочного теста, натирая его на крупной терке прямо на пирог. Толщина слоя песочного теста должна быть такой же, как и слоя дрожжевого. Форму поместить в духовку, нагретую до 200°C, и выпекать до образования румяной корочки — примерно 40 мин.



## Торт песочный с киви

*Мука пшеничная — 400—500 г, масло сливочное — 300 г, сахарный песок — 100 г, майонез — 2 ст. ложки, сгущенное молоко — 2 ст. ложки, киви — 200—300 г, орехи грецкие (ядра) — 100 г.*

Растереть 200 г сливочного масла и сахарный песок, добавив майонез. В растертую массу добавить муку и замесить тесто. Разделив тесто на 4 части, раскатать из них коржи (лепешки) и испечь их в духовке. Под коржи на противень нужно уложить бумагу, так как тесто рассыпчатое, а с бумаги испеченные коржи снимаются легче. Торт формируется из двух укладываемых на тарелку коржей, между которыми помещается начинка.

**Начинка:** 100 г сливочного масла растереть с 50 г размолотых грецких орехов, добавив 2 ст. ложки сгущенного молока. Сверху на всю поверхность торта укладывается слой из ломтиков очищенных плодов киви. Ломтики должны накрывать друг друга в виде рыбьей чешуи.

## Коврижка медовая

*Яйца — 2 шт., мед — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, мука — 3 стакана, вода — 1/2 стакана, сода пищевая — 1/2 чайной ложки, соль — 1/2 чайной ложки.*

В кастрюлю влить воду, добавить масло и мед, поставить на огонь, нагреть до кипения и, как только смесь закипит, помешивая, добавить 1,5 стакана муки. Когда тесто заварится, добавить по одному яйца, соду и соль. Когда тесто остынет, добавить по вкусу кардамон, мускатный орех или корицу, а также оставшуюся муку, постоянно помешивая, до тех пор, пока тесто не станет эластичным. Смазать форму маслом, выложить тесто и выпекать при 180°C 30 мин. Теплую коврижку нарезать на куски и подавать к столу.

## Пирожное «Корзиночки»

*Масло сливочное — 200 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 1 стакан, мука — 300—350 г.*

Из муки, яиц, сливочного масла и сахарного песка замесить тесто. Оно должно быть мягким и хорошо отставать от рук. Раскатать тесто слосом толщиной 1,5—2 см и выложить в формочки в виде корзиночек или коробочек. В формочки на дно можно положить пищевую бумагу. Испечь тесто и формочках в духовке, пока оно не подрумянится, вынуть из духовки. Остывшие корзиночки наполнить свежими ягодами или фруктами: малина, земляника, ежевика, черная или красная смородина, жимолость, абрикосы, персики и т. д. Сверху их можно залить взбитыми сливками. Корзиночки-заготовки удобно брать с собой при выезде за город и начинять их свежими ягодами перед употреблением.

## Пирог с черникой или голубикой

**Начинка для пирога**

*Черника или голубика — 500 г, сахарный песок — 3 ст. ложки, крахмал — 1 ст. ложка.*

**Тесто для пирога**

*Кефир — 1 стакан, мука — 1,5—2 стакана, сахарный песок — 2 ст. ложки, сода пищевая — 1/2 чайной ложки, соль — по вкусу.*

На кефире из двух стаканов муки замесить тесто, добавив в него соль, сахар и соду. Хорошо вымесив тесто, раскатать из него пласт (корж) толщиной 1,5—2 см, уложить корж на смазанный маслом противень, а на него — слой ягод, посыпать ягоды смесью сахарного песка с крахмалом. Украсить пирог жгутиками из теста, уложив их по периметру коржа и сверху ягод. Поместить пирог на противне в разогретую до 180°С духовку и испечь до готовности.

## Пирожки печеные

### *Дрожжевое тесто для пирожков*

*Мука пшеничная — 1 кг, молоко — 500 мл, яйца — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 2 ст. ложки, дрожжи свежие — 30 г, соль — 1/2 чайной ложки.*

В теплом молоке распустить дрожжи, добавить яйца, соль и сахар. Подсыпая просеянную муку, замесить не очень крутое тесто, добавив в конце процесса растительное масло. Оставить тесто в теплом месте, накрыв его тканью, на 2—2,5 ч. Когда тесто увеличится в объеме примерно в два раза («подойдет»), обмять его руками, дать выстояться еще примерно 40—50 мин, сделать вторую обминку и выложить на посыпанную мукой разделочную доску или чистую поверхность стола.

Подготовленное тесто нарезать кусочками, раскатать их на круглые лепешки толщиной примерно в 1 см и размером с чайное блюдце. На середину лепешек уложить начинку (по 2—3 ст. ложки), с трех сторон защипнуть над ней края лепешки таким образом, чтобы сформировался пирожок треугольной формы. Сформированные пирожки-треугольники уложить на смазанный растительным маслом противень, выдержать 20—25 мин (дать расстояться) при комнатной температуре, смазать сладким чаем, поместить в разогретую духовку и испечь при 190—200°С. Вынув из духовки, смажьте пирожки сладким чаем еще раз.

### *Начинка из мяса и овощей*

*Мясо — 500 г, тыква или кабачки — 300 г, лук репчатый — 100 г, чеснок — 2—3 зубчика, перец черный молотый — 1/4 чайной ложки, соль — по вкусу.*

Мясо промыть, нарезать мелкими кусочками или пропустить через мясорубку, используя решетку с большими отверстиями, затем пожарить на сковороде в собственном жире, добавить перец и соль. Лук репчатый очистить и измельчить. Чеснок разобрать на зубчики, очистить от шелухи, нарезать мелко, пассеровать на растительном масле вместе с репчатым луком. Пассерованные лук и чеснок разделить на 3 части. Тыкву (или кабачки) вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян и натереть на крупной терке. Одну часть лука с чесноком добавить в мясо, другую — в натертую тыкву, вторую часть использовать для начинки. В каждый угол лепешки уложить по 1 ст. ложке начинки, защипнуть, сформировав треугольники.

### **Начинка грибная**

*Шампиньоны свежие — 500 г, лук репчатый — 100 г, соль — по вкусу.*

Шампиньоны перебрать, промыть и мелко порубить. Лук репчатый очистить, мелко нарезать и пассеровать на сливочном или растительном масле. Соединить измельченные сырые шампиньоны с пассерованным луком, посолить по вкусу и тщательно перемешать.

## **Пирожки, жаренные во фритюре**

### **Тесто**

См. рецепт дрожжевого теста выше.

### **Начинка мясная**

*Мясо жареное — 500 г, лук репчатый — 200 г, перец черный молотый, соль — по вкусу.*

Репчатый лук очистить, нашинковать и пассеровать на растительном масле. Мякоть жирной свинины, постной говядины, куриное мясо нарезать кусочками и пожарить на сковороде в собственном жире до готовности. Пропустить через мясорубку вместе с подготовленным репчатым луком, добавить черный молотый перец и соль, тщательно перемешать.



Пирожки, жаренные во фритюре

### **Начинка грибная**

*Шампиньоны свежие — 500 г, грибы сушеные — 50—100 г, лук репчатый — 100 г, соль — по вкусу.*

Свежие шампиньоны перебрать, промыть и мелко нарезать. Лук репчатый очистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Сухие грибы (лучше белые) промыть, замочить в воде на 2—4 ч, отварить в ней же до готовности и пропустить через мясорубку. Смешать провернутые отварные грибы с репчатым луком и мелко нарезанными сырыми шампиньонами, посолить по вкусу.

При жарке пирожков во фритюре выделяющийся из шампиньонов сок остается в начинке, благодаря чему она становится очень сочной.

### **Начинка яблочная**

*Яблоки — 500 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, корица — 1/2 чайной ложки.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать небольшими ломтиками, пересыпать сахарным песком и потушить до полуготовности (припустить). Затем добавить порошок корицы и перемешать.



## Пирожки с черникой или голубикой

Самое простое, не требующее вылежки тесто для пирожков можно приготовить по такому рецепту:

*Кефир — 1 стакан, сахарный песок — 1 ст. ложка, сода пищевая — 1/2 чайной ложки, мука — 2 стакана.*

На доске или в кастрюле на кефире замесить тесто из муки, добавив сахарный песок и питьевую соду, немного соли. Хорошо вымесив тесто, разделить его на лепешки диаметром примерно 10 см и толщиной примерно в 1 см. На лепешки уложить начинку из промытых ягод черники или голубики (примерно 1 ст. ложку), добавив при желании 1/2 чайной ложки сахарного песка. Подворачивая края лепешки и защипывая их, сформировать пирожки, уложить их на смазанный маслом противень и запечь в духовке, пока они не подрумянятся. Испеченные пирожки снять с противня, смазать сахарной водой, уложить на блюдо.

## Торт из творога и яблок

*Творог — 500 г, яблоки — 500 г, масло сливочное — 100 г, сахарный песок — 100 г, яйца — 5 шт., сода пищевая — 1/2 чайной ложки, мука — 200 г.*

Яблоки вымыть, очистить, вынуть сердцевину, разрезать на равные дольки. Яичные желтки, творог, масло, сахарный песок (150 г), муку, соду соединить и тщательно перемешать. Полученной массой заполнить смазанную маслом форму, уложить сверху красивыми рядами яблочные дольки, обсыпать их сахарным песком и залить взбитыми в крепкую пену яичными белками. Запекать в духовке, нагретой до 200°C.

## Ватрушки с творогом и зеленью

*Тесто дрожжевое — 500 г, творог — 500 г, зелень свежая — 100 г, соль — по вкусу.*

Из дрожжевого теста сформировать лепешки размером с десертное блюдечко толщиной 2—3 см. Зелень свежую (петрушка, сельдерей, укроп) промыть, осушить полотенцем и очень мелко нарезать. Творог протереть через сито, добавить измельченную зелень, посолить, перемешать, затем скатать шарики размером с куриное яйцо, расплющить их и, вдавливая, уложить сверху лепешки. Сформированные ватрушки разместить на смазанном растительным маслом противне и испечь в духовке.

## Ватрушки со сладкой творожной начинкой

*Тесто дрожжевое — 500 г, творог — 500 г, яйца (желтки) — 3—5 шт., сахарный песок — 100 г, цедра апельсина — 1 чайная ложка.*

Творог протереть через мелкое сито, вмешать в него сырые яичные желтки, сахарный песок и цедру апельсина. Сформировать и испечь ватрушки так же, как в предыдущем рецепте.





Ватрушки со сладкой творожной начинкой

## Печенье молочное с топинамбуром

*Топинамбур — 500 г, яйца — 2 шт., творог — 100–150 г, сода пищевая — 1 чайная ложка, сахарный песок — 100 г, масло сливочное — 100 г, мука — 500 г, (творог можно заменить на кислое молоко или кефир — 1 стакан), соль — 1/2 чайной ложки.*

Клубни топинамбура очистить, натереть на мелкой терке, добавить яйца, масло, соль, творог, соду пищевую, сахар, муку. Тщательно перемешать. Полученное тесто раскладывают ложкой на металлические листы, смазанные маргарином. Выпекать в духовке при 200–250°C.

## Печенье из ржаной муки

*Мука ржаная — 300 г, крупа манная — 200 г, масло сливочное — 200 г, яйца — 2 шт., мед — 100 г, сода пищевая — 1/2 чайной ложки, соль — по вкусу.*

Хорошо перемешать сливочное масло, мед и яйца. Добавить смесь муки с крупой, соду и вымесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 0,5 см, вырезать





**Печенье фигурное «Игрушки»**

формочкой или нарезать ножом печенье и испечь в духовке, уложив на смазанный маслом противень.

## **Печенье фигурное «Игрушки»**

*Масло сливочное — 200 г, сахарный песок — 100 г, майонез — 2 ст. ложки, мука пшеничная — сколько замесится.*

Масло растереть с майонезом и сахарным песком, добавляя муку, замесить эластичное тесто, раскатать из него лист толщиной не более 1 см и нарезать фигурное печенье, используя специальные формочки для нарезки. Заготовки поместить на смазанный маслом противень и запечь в духовке. Готовое печенье украсить по вашему вкусу. Печенье в форме игрушек очень нравится детям. Они с удовольствием вырезают его из теста сами. Печенье с соответствующими сюжетными фигурками можно испечь на Новый год, Пасху, к свадебному столу.

## **Печенье с сыром**

*Мука пшеничная — 400 г, масло сливочное — 150 г, сыр твердый — 100 г, сметана — 100 г, яйцо — 1 шт., сода пищевая — 1/2 чайной ложки.*

Муку смешать со сметаной, яйцом и сливочным маслом, добавить натертый сыр и воду, перемешать. Раскатать тесто тонким пластом, уложить на смазанный маслом противень и испечь в духовке. Горячий корж разрезать ножом на небольшие квадраты, ромбы.

## **Печенье с сыром «Пряное ассорти»**

*Мука пшеничная — 300 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 100 г, сыр твердый — 100 г, пряности — по вкусу, сода пищевая — на кончике ножа.*

Из муки, сметаны, масла и натертого сыра замесить тесто, добавив в него соду, раскатать в пласт толщиной 0,5 см, нарезать на квадраты и обсыпать их сверху разными пряностями. Например, одну часть квадратов можно обсыпать кориандром, другую — анисом, третью — тмином, красным или черным перцем, корицей, имбирем, фенхелем, цедрой лимона или апельсина, орехами, крупной солью. Уложить на противень и запечь в духовке.

## **Печенье земляничное**

*Земляника свежая — 200 г, сахарный песок — 100 г, масло сливочное — 200 г, мука пшеничная — 600 г, соль — 1/2 чайной ложки.*

Сливочное масло растереть с сахарным песком, добавить свежую землянику, муку и соль, хорошо вымесить. Из теста нарезать тонкий жгутик, нарезать его на небольшие палочки и завернуть их узелком. Запечь в духовке на смазанном маслом противне.

## **Печенье с облепихой**

*Мука пшеничная — 2 стакана, масло сливочное — 100 г, облепиховый сок — 50 мл, сахарный песок — 100 г, сода пищевая, соль — по 1/2 чайной ложки.*

Из муки, масла, сахарного песка и облепихового сока замесить тесто, добавив в него соль и соду. Раскатать тесто в пласт, нарезать печенье и, уложив на смазанный маслом противень, запечь в духовке.

## **Печенье кабачковое**

*Кабачки — 500 г, масло сливочное — 200 г, сахарный песок — 100 г, мука — 400 г, соль — 1/2 чайной ложки.*

Кабачки вымыть, очистить, удалить семена, натереть и отжать сок. Если кабачки молодые, то семена и кожуру можно не удалять. Отжатую кабачковую массу (после удаления сока ее останется 200 г) перемешать с маслом, добавить сахарный песок, соль и муку, замесить тесто. Раскатать его в пласт, нарезать печенье, уложить на смазанный маслом противень и запечь в духовке, нагретой до 200°С. Отжатый кабачковый сок, содержащий много витаминов и солей калия, можно пить или использовать для приготовления различных блюд.

## **Печенье из овсяных хлопьев и морковных цукатов**

*Овсяные хлопья — 2 стакана, масло сливочное — 200 г, цукаты морковные — 1/2 стакана, яйцо — 1 шт., мука пшеничная — 1 стакан, цедра 1 апельсина, майонез — 1 ст. ложка.*

Овсяные хлопья обжарить на сухой сковородке. Горячие хлопья соединить со сливочным маслом, взбитым яйцом, затем добавить цукаты (мелко порезанные или провернутые через мясорубку), майонез и муку. Массу тщательно перемешать, пока она не станет густой и эластичной. Чайной ложечкой разложить ее кружочками на смазанный маслом противень и запечь в духовке, нагретой до 200°C.

## **Печенье тыквенное**

*Тыква — 200 г, масло сливочное — 100 г, сахарный песок — 100 г, отруби — 1 стакан, мука пшеничная — 1/2 стакана, сода пищевая, соль — по 1/2 чайной ложки.*

Очищенную тыкву натереть на крупной терке и, добавляя муку, отруби, масло, сахарный песок, соль и соду, замесить тесто. Раскатать его в пласт толщиной 1 см, вырезать тонким стаканом или специальными формочками печенье, уложить на смазанный маслом противень и испечь в духовке.

## **Печенье морковное**

*Морковь натертая — 1 стакан, мука пшеничная — 2 стакана, отруби — 1/2 стакана, масло сливочное — 100 г, сметана — 100 г, сахарный песок — 100 г, яйцо — 1 шт., сода пищевая, соль — по 1/2 чайной ложки.*

Морковь вымыть, очистить, натереть. Соединить натертую морковь, муку, отруби, яйцо, сливочное масло и сахарный песок, замесить тесто, добавив в него соль и соду. Раскатать тесто в пласты толщиной 0,5—1 см и нарезать печенье с помощью формочек. Печенье уложить на смазанный маслом противень и испечь в духовке.

# **Блины, блинчики, оладьи**

## **Блины из дрожжевого теста с пшеничной и гречневой мукой**

*Мука пшеничная — 400 г, мука гречневая — 200 г, молоко — 1 л, яйца — 5 шт., дрожжи свежие — 25 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 2—3 ст. ложки, соль — 1 чайная ложка.*

В теплом молоке (0,5 л) растворить сахар, распустить дрожжи и вмешать пшеничную муку. Когда тесто забродит и поднимется, вмешать гречневую муку и взбитые яйца, добавить соль. Поставив в теплое место, дать тесту подняться еще один раз, затем влить в него 500 мл кипящего молока, интенсивно



перемешивая, чтобы оно заварилось равномерно по всему объему. Одновременно добавить в тесто растительное масло. После 10-минутной выдержки тесто считается готовым для выпечки блинов. По консистенции оно должно быть как жидкая сметана и хорошо растекаться по сковороде.

Блины лучше печь сразу на двух или трех сковородах. Самая лучшая сковорода для выпечки блинов — чугунная; она должна быть чистой, раскаленной и смазанной растительным маслом. Тесто разливать большой ложкой, в которую помещается порция для одного блина. Зачерпывать нужно не со дна, а с самого верхнего слоя — там тесто более пористое и блины из него будут также пористые и нежные. Обжаривают их с обеих сторон, переворачивая специальной лопаточкой.

Готовые блины укладывают стопкой один на другой, смазывая сливочным маслом. Подают горячими, сразу после того, как испекли.

К блинам можно подать растопленное сливочное масло, сметану, черную и красную икру, семгу или другую соленую рыбу, либо что-нибудь сладкое — мед, варенье, фруктовые и ягодные сиропы, сгущенное молоко.

## **Блины пшенные**

*Пшено — 1 стакан, мука пшеничная — 2—3 стакана, яйца — 3—5 шт., дрожжи свежие — 25 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 2—3 ст. ложки, вода — 600 мл, молоко — 1 л, соль — 1 чайная ложка.*

Пшено промыть, залить водой, сварить из него жидкую кашу, дать остыть. В теплом молоке (500 мл) растворить сахар и распустить дрожжи, добавить остывшую пшеничную кашу и, подсыпая небольшими порциями муку, замесить густое тесто как для оладий. Поставить его в теплое место и дать подняться. Затем тесто заварить кипящим молоком, быстро перемешивая. В заваренное тесто добавить растительное масло, соль и хорошо взбитые яйца, все тщательно перемешать, выдержать примерно 10 мин. Выпекать блины таким же образом, как в предыдущем рецепте.

По такому же рецепту готовят блины с рисовой, овсяной, кукурузной и гречневой кашей, но перед тем, как замешивать в тесто, сваренную кашу необходимо протереть через сито.

## **Блины рисовые**

*Рис — 1 стакан, мука пшеничная — 2—3 стакана, яйца — 3—5 шт., дрожжи свежие — 25 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 2—3 ст. ложки, вода — 600 мл, молоко — 1 л, соль — 1 чайная ложка.*

Рис промыть, залить водой, сварить из него жидкую кашу, дать остыть, протереть через сито. В теплом молоке (500 мл) растворить сахар и распустить дрожжи, добавить протертую рисовую кашу и, подсыпая небольшими порциями муку, замесить густое тесто как для оладий. Поставить его в теплое место и дать подняться. Затем тесто заварить кипящим молоком, быстро перемешивая. В заваренное тесто добавить растительное масло, соль и хорошо взбитые яйца, все тщательно перемешать, выдержать примерно 10 мин. Выпекать блины таким же образом, как в предыдущем рецепте.

## Блины овсяные

*Геркулес — 1 стакан, мука пшеничная — 2—3 стакана, яйца — 3—5 шт., дрожжи свежие — 25 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 2—3 ст. ложки, вода — 600 мл, молоко — 1 л, соль — 1 чайная ложка.*

Геркулес промыть, залить водой, сварить из него жидкую кашу, дать остыть, протереть через сито. В теплом молоке (500 мл) растворить сахар и распустить дрожжи, добавить протертую геркулесовую кашу и, подсыпая небольшими порциями муку, замесить густое тесто как для оладий. Поставить его в теплое место и дать подняться. Затем тесто заварить кипящим молоком, быстро перемешивая. В заваренное тесто добавить растительное масло, соль и хорошо взбитые яйца, все тщательно перемешать, выдержать примерно 10 мин. Выпекать блины таким же образом, как в предыдущем рецепте.

## Блины кукурузные

*Кукурузная крупа — 1 стакан, мука пшеничная — 2—3 стакана, яйца — 3—5 шт., дрожжи свежие — 25 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 2—3 ст. ложки, вода — 600 мл, молоко — 1 л, соль — 1 чайная ложка.*

Кукурузную крупу промыть, залить водой, сварить из него жидкую кашу, дать остыть, протереть через сито. В теплом молоке (500 мл) растворить сахар и распустить дрожжи, добавить протертую кукурузную кашу и, подсыпая небольшими порциями муку, замесить густое тесто как для оладий. Поставить его в теплое место и дать подняться. Затем тесто заварить кипящим молоком, быстро перемешивая. В заваренное тесто добавить растительное масло, соль и хорошо взбитые яйца, все тщательно перемешать, выдержать примерно 10 мин. Выпекать блины таким же образом, как в предыдущем рецепте.

## Блины гречневые

*Гречка — 1 стакан, мука пшеничная — 2—3 стакана, яйца — 3—5 шт., дрожжи свежие — 25 г, сахарный песок — 2 ст. ложки, масло растительное — 2—3 ст. ложки, вода — 600 мл, молоко — 1 л, соль — 1 чайная ложка.*

Гречку промыть, залить водой, сварить из нее жидкую кашу, дать остыть, протереть через сито. В теплом молоке (500 мл) растворить сахар и распустить дрожжи, добавить протертую гречневую кашу и, подсыпая небольшими порциями муку, замесить густое тесто как для оладий. Поставить его в теплое место и дать подняться. Затем тесто заварить кипящим молоком, быстро перемешивая. В заваренное тесто добавить растительное масло, соль и хорошо взбитые яйца, все тщательно перемешать, выдержать примерно 10 мин. Выпекать блины таким же образом, как в предыдущем рецепте.

## Тыквенные блины

*Тыква — 1 кг, молоко — 1 л, масло сливочное — 1 ст. ложка, мука — 50 г, дрожжи — 15 г, сахарный песок — 1 ст. ложка, яйца — 3 шт., соль — по вкусу.*

Тыкву очистить, нарезать кубиками, отварить в небольшом количестве воды и протереть через сито. Добавить в тыквенное пюре теплое молоко, разведенные

дрожжи, яйца и муку, хорошо размешать и поставить в теплое место на 2 ч. Затем добавить растопленное сливочное масло, сахар, и соль, вновь размешать и дать тесту подняться. Выпекать на смазанной маслом раскаленной сковородке как обычные блины.

## **Блины из топинамбура**

*Топинамбур — 500 г, мука пшеничная — 3 ст. ложки, простокваша — 100 г, масло растительное — 50 г, сода пищевая — на кончике ножа, соль — по вкусу.*

Топинамбур вымыть, очистить, натереть на терке, смешать с мукой и простоквашей, приготовив из него жидкое тесто для блинов, добавив соль и соду. Блины выпекать сразу же после приготовления теста на раскаленной сковороде, смазанной растительным маслом. Подавать в горячем виде с маслом или сметаной, либо с каким-нибудь вареньем.

## **Блины ароматные грибные**

*Мука пшеничная — 400 г, мука гречневая — 200 г, яйца — 2 шт., дрожжи свежие — 25 г, соус грибной — 2 пачки, сахарный песок — 1 ст. ложка, масло растительное — 2 ст. ложки, вода теплая — 1 л.*

Сухой грибной соус «Магги» развести в теплой воде, распустить в нем дрожжи и растворить сахарный песок. Добавляя небольшими порциями сначала гречневую, затем пшеничную муку, хорошо взбить жидкое тесто, оставить в теплом месте и дать ему подняться. Затем влить в него растительное масло и тщательно перемешать. Пекут блины, разливая тесто мерной ложкой на раскаленную сковородку и обжаривая с обеих сторон. Подавать блины горячими со сметаной.

## **Пресное тесто для блинчиков**

*Молоко — 500 г, яйца — 3 шт., мука — 300 г (ориентировочно), сахарный песок — 1 ст. ложка, масло растительное — 2 ст. ложки, соль — на кончике ножа.*

Для приготовления теста содержимое 3-х яиц перемешивается с молоком, в смесь вводится мука, сахар, растительное масло, соль и все взбивается миксером или гомогенизатором. Мука добавляется в таком количестве, чтобы готовое тесто имело консистенцию жидкой сметаны. Из приготовленного жидкого теста сразу же можно выпекать тонкие блины на сковородке, обжаривая с двух сторон. Смазывать сковородку каким-либо жиром не нужно, так как в состав теста введено растительное масло. Чтобы сочни получились эластичными, не следует их пережаривать. На испеченные сочни укладывается фарш (примерно 1—2 ст. ложки) и формируются блинчики в виде конвертиков или трубочек, затем блинчики равномерно обжариваются на растительном (сливочном) масле. Подают блинчики к столу, как правило, в горячем виде. К блинчикам можно подать сметану, варенье, кисель либо какой-нибудь сладкий или острый соус в зависимости от того, какая в них начинка. Приводимые ниже рецепты начинок для блинчиков рассчитаны примерно на 4—5 порций.

## **Блинчики с творогом и яблоками**

*Творог — 200 г, яблоки — 200 г, сахарный песок — 2 ст. ложки.*

Яблоки вымыть, очистить от кожуры, освободить от семян и семенной камеры, мелко нарезать, пересыпать сахаром и тушить до размягчения. Тушеные яблоки смешать с творогом. Укладывая по столовой ложке смеси на сочни, сформировать блинчики-трубочки и обжарить их с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с рисом и изюмом**

*Рис — 200 г, яйца (желтки) — 2 шт., изюм — 100 г, соль — по вкусу.*

Рис промыть и отварить до готовности в небольшом количестве воды, чтобы получилась рассыпчатая каша. Остудить. Изюм отварить до мягкости. Смешать с яичными желтками и изюмом, посолить. Наполняя фаршем, сформировать блинчики в виде конверта, обжарить с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с творогом и шнитт-луком**

*Творог — 200 г, шнитт-лук — 200 г, масло растительное — 30 г, соль — по вкусу.*

Шнитт-лук промыть, мелко нарезать, пассеровать на растительном масле 1 мин, смешать с творогом, посолить. Сформировать блинчики в виде трубочек, обжарить с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с мясом и капустой**

*Мясо отварное — 200 г, лук репчатый — 100 г, капуста — 200 г, масло растительное — 25 г, соль — по вкусу.*

Отварное нежирное мясо (можно вместе с жилами и пленками) перевернуть через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и пассеровать на растительном масле. Капусту мелко нашинковать (до размеров рисового зерна), потушить под крышкой в небольшом количестве воды до готовности, перемешать с перевернутым мясом и пассерованным луком, посолить. Укладывая по столовой ложке фарша на лист, свернуть блинчики в виде конверта, обжарить на сливочном масле с двух сторон.

## **Блинчики с яйцами и луком**

*Яйца — 5 шт., шнитт-лук — 500 г, растительное масло — 100 г, соль — по вкусу.*

Яйца отварить вкрутую, очистить и измельчить ножом (можно также измельчить, пропустив через мясорубку). Шнитт-лук промыть, мелко нарезать и пассеровать 1 мин на растительном масле. Смешать пассерованный лук с измельченными яйцами, посолить и начинить этим фаршем блинчики, формируя их в виде конверта. Сформированные блинчики обжарить на сливочном масле с двух сторон.



## **Блинчики с брынзой**

*Брынза — 200 г, лук зеленый — 100 г, кинза — 100 г, чеснок — 1—2 зубчика.*

Лук и кинзу промыть, мелко нарезать, брынзу натереть на терке. Смешать зелень с брынзой, добавки растертый чеснок. Сформировать блинчики в виде трубочек, укладывая фарш на середину листа. Обжарить с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с яйцами и шпинатом**

*Яйца — 5 шт., шпинат — 300 г, шнитт-лук — 100 г, соль — по вкусу.*

Яйца отварить вкрутую, очистить, измельчить ножом. Зелень промыть, мелко нарезать, смешать с яйцами, посолить. Начинить блинчики фаршем, формируя их в виде конверта. Обжарить с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с творогом и шпинатом**

*Творог — 200 г, шпинат — 300 г, шнитт-лук — 100 г, соль — по вкусу.*

Зелень промыть и мелко нарезать. Творог протереть через сито и смешать с измельченной зеленью, посолить. Уложить фарш на середину сочня и сформировать блинчики в виде конверта. Обжарить сформированные блинчики на сливочном масле с двух сторон.

## **Блинчики с щавелем и шпинатом**

*Щавель — 200 г, шпинат — 200 г, сахарный песок — 100 г.*

Щавель и шпинат промыть, мелко нарезать, пересыпать сахаром и потушить до мягкости, добавив немного воды. Сформировать блинчики, смазав полученным фаршем из зелени всю поверхность сочной толстым слоем и свернув их трубочками. Сформированные блинчики обжарить с 2-х сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с ревенем**

*Черешки ревеня — 500 г, сахарный песок — 100 г.*

Черешки ревеня промыть, очистить от кожицы, нарезать кусочками, пересыпать сахаром, добавить 100 г воды и потушить до мягкости. Полученной массой смазать всю поверхность сочной толстым слоем и, скатывая их трубочкой, сформировать блинчики. Обжарить сформированные блинчики-трубочки с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с рисом и репчатым луком**

*Рис — 200 г, лук репчатый — 100 г, яйца — 5 шт., масло растительное — 30 г, соль — по вкусу.*

Рис промыть, отварить до готовности. Лук репчатый очистить, нашинковать и спассеровать на растительном масле. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко

нарезать. Смешать рис, лук и измельченные яйца, посолить по вкусу. Укладывая примерно по одной столовой ложке приготовленного фарша на сочень, сформировать объемные конверты-блинчики и обжарить их на сливочном масле с обеих сторон.

## **Блинчики с капустой**

*Капуста белокочанная — 400 г, яйца — 4 шт., масло растительное или сливочное — 50 г, перец черный молотый — 1/4 чайной ложки, соль — по вкусу.*

Капусту желательно измельчить так, чтобы частички ее были размером с рисовое зерно. Чем мельче нарублена капуста, тем вкуснее будет блюдо. Измельченную капусту потушить с растительным или сливочным маслом до готовности. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Смешать тушеную капусту с измельченными яйцами, добавить черный молотый перец, посолить по вкусу. Укладывая по столовой ложке приготовленного фарша на сочень, сформировать блинчики в виде конверта и обжарить их на сковородке на сливочном или растительном масле с обеих сторон.

## **Блинчики с яблоками**

*Яблоки — 500 г, сахарный песок — 100 г, корица молотая — 1/4 чайной ложки.*

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мелко нарезать и потушить в небольшом количестве воды. Добавить в тушеные яблоки сахар и корицу, перемешать. Сформировать блинчики в виде объемного конверта, заворачивая в сочень 1—2 ст. ложки этой начинки. Обжарить блинчики на сливочном масле с обеих сторон.

## **Блинчики с капустой и грибами**

*Капуста белокочанная — 300 г, шампиньоны свежие — 200 г, лук репчатый — 100 г, масло сливочное — 50 г, соль — по вкусу.*

Капусту мелко изрубить и потушить на сливочном масле с небольшим количеством воды до готовности. Грибы перебрать, промыть, мелко нарезать и обжарить вместе с измельченным репчатым луком. Жареные грибы и лук соединить с тушеной капустой, посолить по вкусу и перемешать. Блинчики формировать в виде конверта, заворачивая в сочень по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки. Обжарить блинчики на сливочном масле с обеих сторон.

## **Блинчики с рисом, изюмом и курагой**

*Рис — 200 г, курага — 100 г, изюм — 100 г, масло сливочное — 50 г, корица молотая — 1/4 чайной ложки.*

Рис промыть, замочить и отварить до готовности. Курагу вымыть и отварить в небольшом количестве воды, мелко нарезать. Изюм промыть (не отваривать!). Соединить вареный не остывший рис с курагой и изюмом, добавить сливочное масло и все тщательно перемешать, добавить молотую корицу. Сформировать

блинчики в виде трубочки, заворачивая в сочень по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки. Обжарить блинчики с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с рыбой и луком**

*Филе рыбное — 300 г, лук репчатый — 100 г, масло растительное — 50 г, перец черный молотый, соль — по вкусу.*

Рыбное филе мелко нарезать и обжарить на растительном масле. Лук очистить, мелко нашинковать и спассеровать на растительном масле. Смешать пожаренное рыбное филе с пассерованным луком, добавить по вкусу соль и черный молотый перец. Сформировать блинчики в виде конверта, заворачивая в сочень по столовой ложке приготовленного фарша, и обжарить их с двух сторон на растительном масле.

## **Блинчики с куриными потрошками**

*Куриные потрошки — 300 г, лук репчатый — 100 г, яйца — 5 шт., масло сливочное — 50 г, перец черный молотый, соль — по вкусу.*

Куриные потрошки (желудочки, сердце, печень) промыть, отварить и мелко изрубить или провернуть через мясорубку. Лук репчатый очистить, мелко нашинковать и спассеровать на сливочном масле. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Смешать лук и яйца с измельченными потрошками, добавив соль и черный молотый перец. Блинчики с потрошками формируются в виде конверта, на один блинчик расходуется 1—2 ст. ложки начинки.

## **Блинчики с треской**

*Треска — 400 г, яйца — 5 шт., масло сливочное — 50 г, соль — по вкусу.*

Треску разделать, вымыть, нарезать большими кусками, сняв кожу, потушить с маслом на медленном огне, вынуть косточки и мелко нарезать. Яйца отварить вкрутую, очистить, мелко нарезать, соединить с измельченной треской, посолить, добавить ложку топленого масла и перемешать. Укладывая по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки на сочень, сформировать блинчики в виде конверта и обжарить их с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с творогом и черемшой**

*Творог — 300 г, черемша — 200 г, соль — по вкусу.*

Творог протереть через сито. Черемшу промыть, мелко нарезать, смешать с протертым творогом, посолив по вкусу. Сформировать блинчики в виде трубочки, завернув в сочень по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки, обжарить блинчики на сливочном масле с двух сторон.

## **Блинчики с творогом и яйцами**

*Творог — 400 г, яйца (желтки) — 5 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, цедра апельсиновая — по вкусу.*

Творог протереть через сито, добавить в протертый творог сырые яичные желтки, сахарный песок и апельсиновую цедру (достаточно цедры, натертой с

одного апельсина), все тщательно перемешать. Сформировать блинчики трубочками, заворачивая в сочень по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки, и обжарить их на сливочном масле с двух сторон.

## **Блинчики с сыром и зеленью**

*Сыр любой — 300 г, лук зеленый — 200 г, петрушка или укроп — 100 г.*

Сыр натереть на крупной терке. Зелень промыть, мелко нарезать и перемешать с натертым сыром. Уложить ровным слоем на всю поверхность сочня по 2 ст. ложки приготовленной начинки и, сворачивая сочень в трубочку, сформировать блинчики и обжарить их с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с кореньями и луком-пореем**

*Коренья сельдерея — 200 г, морковь — 200 г, лук-порей — 200 г, яйца — 5 шт., масло растительное — 75 г, соль — по вкусу.*

Сельдерей и морковь вымыть, очистить и нашинковать на крупной терке. Лук-порей промыть и мелко нарезать. Спассеровать измельченные овощи на растительном масле в течение 3 мин. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко нарезать. Смешать пассерованные овощи с нарубленными яйцами, добавив по вкусу соль. Сформировать блинчики в виде конверта, заворачивая в сочень по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки, и обжарить их на растительном масле с двух сторон.

## **Блинчики с зеленью и орехами**

*Лук зеленый — 200 г, кинза — 200 г, шпинат — 200 г, орехи грецкие — 10—15 шт., масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Зелень промыть и мелко нарезать, пропассеровать на растительном масле, добавить в зелень растертые ядра грецких орехов, посолить и перемешать до однородной массы. Сформировать блинчики в виде конверта, заворачивая в сочень по 1—2 ст. ложки начинки. Обжарить блинчики на растительном масле с двух сторон.

## **Блинчики с зеленью и яйцами**

*Шпинат — 300 г, щавель — 300 г, яйца — 5 шт., масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Зелень промыть в холодной воде, отжать, мелко нарезать и спассеровать на растительном масле. Яйца отварить вкрутую, очистить и мелко порубить. Приготовить начинку, смешав измельченную зелень с яйцами и посолить по вкусу. Заворачивая в сочень по 1—2 ст. ложки начинки, сформировать блинчики в виде конверта и обжарить их с двух сторон на растительном масле.

## **Блинчики с морковной ботвой**

*Морковная ботва — 200 г, лук зеленый — 200 г, зелень укропа — 200 г, яйца — 5 шт., масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Зелень промыть холодной водой, отжать, мелко нарезать и спассеровать на растительном масле. Яйца отварить вкрутую, обдать холодной водой, очистить



и мелко изрубить. Смешать зелень и яйца, посолить по вкусу. Завернув по 1—2 ст. ложки начинки в сочень, сформировать блинчики в виде объемного конверта и обжарить их с двух сторон на растительном масле.

## **Блинчики с мясом, луком и морковью**

*Фарш мясной — 300 г, морковь — 200 г, лук репчатый — 100 г, масло растительное — 50 г, соль, перец черный молотый — по вкусу.*

Любой мясной фарш обжарить на сковороде. Морковь вымыть, очистить и нашинковать на крупной терке. Лук репчатый очистить и мелко нарезать. Спассеровать лук и морковь на растительном масле, соединить с жареным мясным фаршем, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Сформировать блинчики в виде объемного конверта, заворачивая в сочень по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки. Обжарить блинчики на сливочном масле с двух сторон.

## **Блинчики с творогом**

*Творог — 200 г, яйца (желтки) — 3 шт., сахарный песок — 1 ст. ложка, ванилин — 1 щепотка.*

Творог перемешать с яичными желтками, добавив сахар и ванилин. Столовую ложку смеси уложить на блин, сформировать блинчики в виде трубочек, обжарить с двух сторон на растительном масле.

## **Блинчики с творогом и черникой**

*Творог — 200 г, черника — 200 г, сахарный песок — 2 ст. ложки.*

Ягоды перебрать, вымыть, добавить сахарный песок, довести до кипения, перемешать с протертым через сито творогом. Укладывая по 1—2 ст. ложки приготовленной начинки на каждый блинчик, сформировать блинчики-трубочки и обжарить их с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с черникой**

*Черника — 200 г, сахарный песок — 1 ст. ложка.*

Чернику перебрать, промыть, смешать с сахарным песком, довести до кипения, затем уложить смесь равномерно на всю поверхность испеченного на сковороде блинчика, скатать блинчик трубочкой и обжарить с двух сторон на сливочном или растительном масле.

## **Блинчики с голубикой**

*Голубика — 200 г, сахарный песок — 2 ст. ложки.*

Голубику вымыть, обсушить, засыпать сахарным песком, перемешать, уложить на блин примерно столовую ложку ягод с сахарным песком, заворачивая конвертиком, сформировать блинчики и обжарить их с двух сторон на сливочном масле.

## **Блинчики с голубикой и морковью**

*Голубика — 200 г, морковь — 200 г, сахарный песок — 2 ст. ложки.*

Ягоды промыть и обсушить. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, добавить сахарный песок и чуть-чуть воды. Потушить на медленном огне 5 мин, добавить ягоды голубики и перемешать. Приготовленную начинку уложить равномерно на блинчик, скатать трубочкой и обжарить на сливочном или растительном масле с двух сторон.

## **Блинчики с цельными ягодами**

*Свежие ягоды — 500 г, сахарный песок — 100 г.*

Свежие ягоды (черника, малина, ежевика, клубника, земляника, черная смородина, жимолость съедобная, голубика) аккуратно вымыть, стараясь не повреждать, уложить на середину блина, всыпать по чайной ложке сахарного песка и, завернув конвертом, сформировать блинчики, обжарить их с двух сторон на сливочном масле.

## **Оладьи морковно-яблочные**

*Морковь — 500 г, яблоки — 500 г, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 1 стакан, масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Яблоки вымыть, освободить от сердцевины и семян, натереть на мелкой терке. Морковь вымыть, натереть на терке, смешать с тертыми яблоками, влить яйцо, добавить муку и тщательно перемешать, чуть присолить. Жарить на растительном масле.

## **Оладьи из яблок с кореньями**

*Яблоки — 500 г, коренья пастернака — 500 г, яйца — 2 шт., сливки — 100 мл, масло растительное — 100 г, мука — 300 г, соль — по вкусу.*

Яблоки вымыть, освободить от сердцевины, натереть на мелкой терке. Коренья пастернака промыть, очистить от кожуры, натереть на мелкой терке, смешать с тертыми яблоками, добавить в смесь яйца, муку, соль и сливки, перемешать до образования однородной полужидкой массы. Жарить на растительном масле.

## **Оладьи из кабачков и яблок**

*Яблоки — 250 г, кабачки — 250 г, яйца — 2 шт., мука — 1 стакан, масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Яблоки и кабачки вымыть, разрезать, удалить семена и натереть на мелкой терке, отжать сок. В отжатую массу добавить яйца, муку, соль и тщательно перемешать. Жарить на растительном масле.

## **Оладьи из кабачков**

*Кабачки — 500 г, яйца — 2 шт., мука — 100 г, масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Кабачки вымыть, разрезать, удалить семена и натереть на мелкой терке, отжать сок, добавить яйца, муку, соль и тщательно размешать. Если образовавшаяся масса получается густой, можно добавить отжатый кабачковый сок, доведя ее до консистенции густой сметаны. Затем массу ложкой выложить отдельными порциями на раскаленную сковороду с растительным маслом и обжарить с двух сторон. Подавать к столу горячими со сметаной.

## **Оладьи из топинамбура и моркови**

*Топинамбур — 700 г, морковь — 300 г, яйца — 2 шт., мука — 100 г, масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Топинамбур и морковь очистить от кожуры, натереть на мелкой терке, добавить яйца, муку, соль. Все перемешать до образования однородной массы. Выкладывая полученную массу столовой ложкой на раскаленную сковороду с растительным маслом, обжаривать оладьи с двух сторон.

## **Оладьи из топинамбура и кабачков**

*Топинамбур — 500 г, кабачки — 200 г, яйца — 2 шт., мука — 100 г, масло растительное — 50 г, соль — по вкусу.*

Топинамбур вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Кабачки вымыть, очистить от грубой кожицы, удалить семена и тоже натереть на крупной терке. Молодые плоды можно не чистить. Соединить измельченные овощи, добавить яйца, муку, соль. Перемешать, чтобы получилось полужидкое тесто. Выложить ложкой на раскаленную сковороду, смазанную растительным маслом, и обжарить с обеих сторон.

## **Оладьи из тыквы**

*Тыква — 1 кг, мука — 200 г, яйца — 2 шт., сахарный песок — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.*

Тыкву вымыть, очистить, освободить от семян и натереть на крупной терке. В полученную массу влить яйца, добавить соль и сахар, взбить венчиком в пышную пену. Затем, продолжая процесс, вмешать небольшими порциями муку. Смесь по консистенции должна напоминать густую сметану. Зачерпывая приготовленное тесто ложкой и выливая его на раскаленную, смазанную растительным маслом сковороду, обжарить оладьи с обеих сторон. Подавать горячими с маслом или сметаной.

## **Оладьи из тыквенного пюре**

*Тыква — 1 кг, мука — 200 г, яйца — 2 шт., молоко — 1 стакан, сахарный песок — 1 ст. ложка, соль — по вкусу.*

Тыкву очистить, нарезать кубиками, залить молоком и тушить до готовности, затем протереть через сито. В остывшее тыквенное пюре добавить муку,

растертые с сахаром яичные желтки и соль. Все тщательно перемешать и затем осторожно соединить со взбитыми белками. Из полученной массы сформировать оладьи и пожарить в большом количестве жира.

## **Оладьи из тыквы и картофеля**

*Тыква — 300 г, картофель — 300 г, яйца — 2 шт., мука — 3 ст. ложки, масло растительное — 50 г, соль — по вкусу.*

Картофель вымыть, очистить и натереть на мелкой терке, слегка отжать, отцедив излишки сока. Тыкву очистить, натереть на крупной терке, соединить с натертым картофелем, добавить яйца, соль и муку, тщательно вымесить. Сформировать тонкие лепешки и пожарить на растительном масле на сковороде, обжаривая с двух сторон. Подавать горячими со сметаной или с вареньем.

## **Оладьи со шпинатом**

*Мука пшеничная — 300 г, яйца — 3 шт., шпинат — 500 г, сливки — 200 мл, сахарный песок — 1 ст. ложка, масло растительное — 100 г, соль — по вкусу.*

Шпинат промыть в холодной воде, мелко нарезать, залить сливками и яйцами, посолить, положить сахар и хорошо взбить миксером или вилкой. Добавляя небольшими порциями муку, замесить тесто до консистенции густой сметаны. На сковороде, смазанной растительным маслом, испечь оладьи, обжаривая их с двух сторон. Подавать со сметаной.

## **Оладьи с крапивой**

*Мука пшеничная — 300 г, крапива — 500 г, яйца — 3 шт., сливки — 200 мл, сахарный песок — 1 ст. ложка, соль — по вкусу.*

Крапиву отварить в небольшом количестве воды в течение 3 мин, протереть через мелкое сито, залить яйцами и сливками, добавить соль и сахар, взбить миксером. Добавляя мелкими порциями муку, замесить тесто до консистенции густой сметаны. Выкладывая ложкой на смазанную растительным маслом сковороду, испечь оладьи, обжаривая их с обеих сторон. Подавать со сметаной.

## **Оладьи из листьев мангольда**

*Листья или черешки мангольда — 500 г, яйца — 2 шт., мука пшеничная — 200 г, соль — по вкусу.*

Мангольд хорошо промыть, мелко изрубить, залить яйцами, посолить и, добавляя муку, замесить жидкое тесто, консистенция теста должна быть как у густой сметаны. Сформировать оладьи, выливая тесто порционной ложкой на смазанную растительным маслом раскаленную сковороду, испечь до готовности, обжаривая с обеих сторон.



## **Оладьи из белокочанной капусты с грибным соусом**

*Капуста — 0,5 кг, яйца — 2 шт., соус грибной — 7 пачек.*

Приготовить взбитую смесь из мелко нашинкованной капусты, яиц и сухого грибного соуса «Магги» по такому же рецепту, как для запеканки. Ложкой формируя из нее оладьи, обжарить их с обеих сторон на раскаленной сковороде. Жарить на растительном масле, подавать в горячем виде со сметаной или грибным соусом «Магги».

## **Варенье, повидло**

### **Варенье абрикосовое**

*Абрикосы — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 200 мл.*

Спелые, но твердые абрикосы вымыть, не разрезая, удалить косточки (вынуть шпилькой или вытолкнуть палочкой, не разрушая плода). Косточки прокалить в духовке, разогретой до 200°C, в течение 5 мин, затем, расколов, вынуть ядра и вложить их по одному в каждую ягоду. Из сахарного песка и воды сварить сироп, кипящим залить подготовленные абрикосы и оставить до охлаждения. Потом снова довести до кипения и сразу же снять с плиты. Остудить. Поставив холодную массу еще раз на огонь, доварить варенье до готовности: абрикосы должны стать прозрачными, а сироп густым. Готовое варенье в горячем виде разлить по стерильным банкам и закатать. Вместо абрикосовых ядрышек в ягоды можно поместить ядра фундука или грецких орехов.

### **Варенье из ежевики**

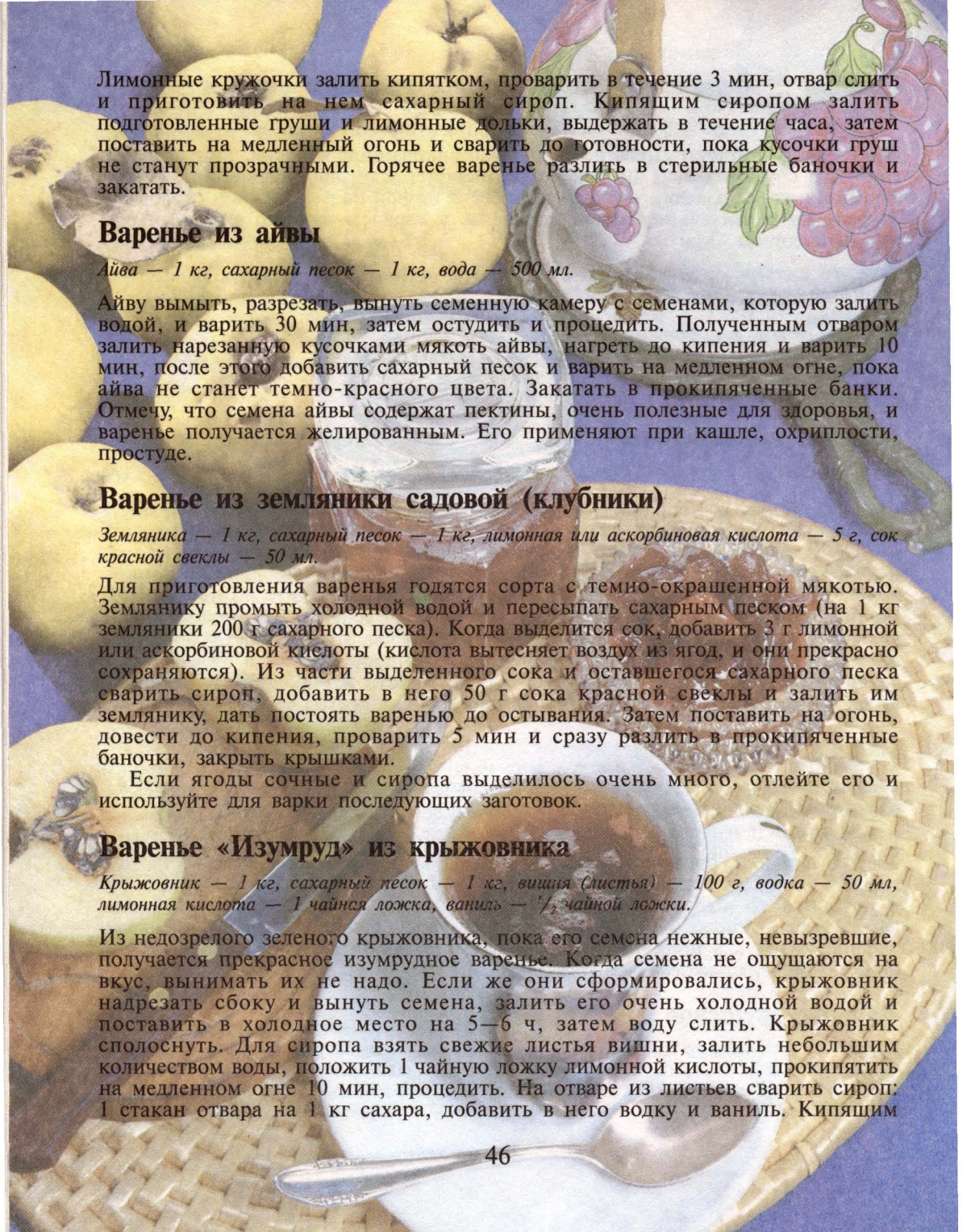
*Ежевика — 1 кг, листья ежевики — 100 г, сахарный песок — 1 кг, вода — 500 мл, аскорбиновая или лимонная кислота — 5 г.*

Ежевiku собрать, удалить чашелистик. Сварить отвар из 500 г воды, 100 г листьев ежевики, проварив листья 20 мин. Отмерить 1 стакан отвара и на нем сварить сироп из 1 кг сахарного песка. В полученный сироп опустить ежевику и оставить до выделения сока, затем добавить туда 5 г лимонной или аскорбиновой кислоты и поставить варить варенье еще на 10 мин. Кипящее варенье разлить в прокипяченные баночки и закатать. Такое варенье очень полезно больным и ослабленным.

### **Варенье грушевое с лимоном**

*Груши — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, лимон — 1 шт., вода — 200 мл.*

Груши вымыть, очистить, освободить от сердцевин с семенами, нарезать крупными дольками. Лимоны вымыть, нарезать кружочками, удалить семена.



Лимонные кружочки залить кипятком, проварить в течение 3 мин, отвар слить и приготовить на нем сахарный сироп. Кипящим сиропом залить подготовленные груши и лимонные дольки, выдержать в течение часа, затем поставить на медленный огонь и сварить до готовности, пока кусочки груш не станут прозрачными. Горячее варенье разлить в стерильные баночки и закатать.

### Варенье из айвы

*Айва — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вода — 500 мл.*

Айву вымыть, разрезать, вынуть семенную камеру с семенами, которую залить водой, и варить 30 мин, затем остудить и процедить. Полученным отваром залить нарезанную кусочками мякоть айвы, нагреть до кипения и варить 10 мин, после этого добавить сахарный песок и варить на медленном огне, пока айва не станет темно-красного цвета. Закатать в прокипяченные банки. Отмечу, что семена айвы содержат пектины, очень полезные для здоровья, и варенье получается желеобразным. Его применяют при кашле, охриплости, простуде.

### Варенье из земляники садовой (клубники)

*Земляника — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, лимонная или аскорбиновая кислота — 5 г, сок красной свеклы — 50 мл.*

Для приготовления варенья годятся сорта с темно-окрашенной мякотью. Землянику промыть холодной водой и пересыпать сахарным песком (на 1 кг земляники 200 г сахарного песка). Когда выделится сок, добавить 3 г лимонной или аскорбиновой кислоты (кислота вытесняет воздух из ягод, и они прекрасно сохраняются). Из части выделенного сока и оставшегося сахарного песка сварить сироп, добавить в него 50 г сока красной свеклы и залить им землянику, дать постоять варенью до остывания. Затем поставить на огонь, довести до кипения, проварить 5 мин и сразу разлить в прокипяченные баночки, закрыть крышками.

Если ягоды сочные и сиропа выделилось очень много, отлейте его и используйте для варки последующих заготовок.

### Варенье «Изумруд» из крыжовника

*Крыжовник — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, вишня (листья) — 100 г, водка — 50 мл, лимонная кислота — 1 чайная ложка, ваниль — 1/2 чайной ложки.*

Из недозрелого зеленого крыжовника, пока его семена нежные, невызревшие, получается прекрасное изумрудное варенье. Когда семена не ощущаются на вкус, вынимать их не надо. Если же они сформировались, крыжовник надрезать сбоку и вынуть семена, залить его очень холодной водой и поставить в холодное место на 5–6 ч, затем воду слить. Крыжовник сполоснуть. Для сиропа взять свежие листья вишни, залить небольшим количеством воды, положить 1 чайную ложку лимонной кислоты, прокипятить на медленном огне 10 мин, процедить. На отваре из листьев сварить сироп: 1 стакан отвара на 1 кг сахара, добавить в него водку и ваниль. Кипящим





### **Варенье из айвы**

сиропом залить ягоды, дать настояться до выделения сока, затем поставить на огонь и варить 10 мин. Кипящее варенье разлить в стерильные баночки и закатать.

### **Варенье из малины**

*Малина — 1 кг, сахарный песок — 700 г, лимонная кислота — 5 г, сок красной свеклы — 50 мл.*

Малину пересыпать сахарным песком (на 1 кг ягод 200 г сахарного песка) и дать выделиться соку. Часть малинового сока слить и сварить на нем сироп из оставшегося сахарного песка, залить кипящим сиропом малину, добавить сок красной свеклы, лимонную кислоту и поставить на медленный огонь. Готовить еще 10 мин, затем кипящее варенье разлить в баночки и закрыть крышками.

Свекольный сок сохраняет витамины в варенье и придает ему яркий сочный цвет. Вместо свекольного сока малиновое варенье можно сварить на соке красной смородины. Для этого в сироп следует добавить 1 стакан свежотжатого сока смородины.





Варенье вишневое

## Варенье вишневое

*Вишня — 1 кг, вода — 200 мл, сахарный песок — 800 г, лимонная или аскорбиновая кислота — 5 г.*

Это варенье можно приготовить с косточками и без них.

**Варенье с косточками.** Вишню опустить на 1 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг и тут же опустить в кипящий сироп, дать постоять и, как только вишня выделит сок, поставить на огонь и варить 10 мин, затем кипящее варенье разлить в прокипяченные баночки и закатать. Такое варенье сохраняет вкус, цвет и запах, никогда не засахаривается.

**Приготовление сиропа:** в кипящую воду небольшими порциями высыпать сахарный песок, лимонную или аскорбиновую кислоту (витамин С). Как только сахарный песок растворится, сироп готов.

**Варенье без косточек.** Отделить вишню от косточек и тут же опустить в кипящий сироп (см. выше), варить 10 мин, затем расфасовать кипящее варенье в прокипяченные баночки, закатать.



## Варенье грушевое с лимоном

*Груши — 1 кг, сахарный песок — 1 кг, лимон — 1 шт., вода — 200 мл.*

Груши вымыть, очистить, освободить от сердцевин с семенами, нарезать крупными дольками. Лимоны вымыть, нарезать кружочками, удалить семена. Лимонные кружочки залить кипятком, проварить в течение 3 мин, отвар слить и приготовить на нем сахарный сироп. Кипящим сиропом залить подготовленные груши и лимонные дольки, выдержать в течение часа, затем поставить на медленный огонь и сварить до готовности, пока кусочки груш не станут прозрачными. Горячее варенье разлить в стерильные баночки и закатать.



Варенье грушевое с лимоном

## Варенье из малины и голубики

*Малина — 1 кг, голубика — 500 г, сахарный песок — 1,5 кг, вода — 1 стакан.*

Ягоды перебрать, промыть. Сахарный песок залить стаканом воды и сварить сироп. Подготовленные ягоды залить сиропом, выдержать 2—3 ч, а затем на медленном огне сварить варенье до готовности в один прием.

По такому же рецепту можно сварить варенье из малины с черникой.

## Повидло из черники и брусники

Повсеместно встречающийся в популярной литературе рецепт, называемый таежным повидлом, предельно прост:

*Ягоды черники — 500 г, ягоды брусники — 500 г, сахарный песок — 400 г.*

Ягоды перебрать, промыть, залить небольшим количеством воды, довести до кипения, протереть через сито, добавить сахарный песок и варить всю смесь на медленном огне, перемешивая до загустения.

## Повидло из малины

Для приготовления повидла используют как садовую, так и лесную малину. Отобранные крепкие, свежие, вполне созревшие ягоды перебирают, удаляя плодоножки и посторонние примеси — листочки, веточки и др. Ягоды раздавливают и полученную массу процеживают через частое сито для удаления семечек. Для того, чтобы придать готовому повидлу привлекательный вид и уберечь его от пригорания, необходимо удалить семечки.

Процеженную массу загружают в таз, добавляют на каждый килограмм по 600 г сахара и варят сначала на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая. Готовое повидло снимают с огня и в горячем виде расфасовывают в банки. При варке этим способом получают очень нежное повидло светло-малинового цвета. В нем сохраняются вкус и аромат свежей малины. Повидло из

малины можно приготовить и без удаления семечек. При этом способе приготовления перебранную малину помещают в таз, добавляя на 1 кг малины  $\frac{1}{4}$  стакана воды и 600 г сахара и уваривают на умеренном огне до готовности, как и при приготовлении других видов повидла. Полученное этим способом повидло имеет более темный цвет, так как семечки при варке становятся коричневыми.

Повидло из малины хранят в прохладном, сухом и проветриваемом помещении.

## **Повидло из ежевики**

На повидло отбирают свежие, крепкие, вполне созревшие ягоды от темно-синего до черного цвета. Ежевику перебирают, удаляя все посторонние примеси и несъедобные части, моют проточной водой и раздавливают вручную. Полученную массу смешивают с сахаром, добавляя на 1 кг — 500—600 г сахара, и уваривают на умеренном огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Ввиду того, что лесная ежевика обычно не имеет аромата, в повидло можно добавить эссенцию или пюре из других видов ягод, богатых ароматичными веществами, например из смородины, лесной малины и пр. Готовое повидло хранят в прохладном, сухом и проветриваемом помещении.

## **Повидло из земляники**

Повидло готовят как из садовой, так и из лесной земляники. Земляничное повидло отличается приятным вкусом и тонким ароматом. Для приготовления повидла отбирают вполне созревшие, интенсивно окрашенные, чистые и крепкие ягоды. Ягоды перебирают, промывают несколько раз проточной водой для полного удаления частиц пыли, земли и песка. При неполном удалении песка готовое повидло имеет неприятный вкус и хрустит на зубах.

Промытые ягоды помещают в таз, добавляя на 1 кг ягод —  $\frac{1}{4}$  стакана воды и 600 г сахара, уваривают сначала на умеренном, а затем на слабом огне, постоянно помешивая деревянной лопаткой. Варку прекращают, когда лопатка начнет оставлять след на дне посуды.

Для получения повидла высокого качества применяют следующий способ. Перебранные ягоды земляники раздавливают, помещают в таз, добавляют в них немного воды (на 1 кг ягод —  $\frac{1}{4}$  стакана воды) и варят до полного размягчения. Полученную массу протирают через сито для удаления семечек и других твердых частей (недозрелых, твердых, почерневших частей ягод и др.). Протертое пюре уваривают с добавлением сахара по описанному уже способу (на 1 кг пюре добавляют 300 г сахара). Готовое повидло расфасовывают в чистые и сухие банки, охлаждают, покрывают кружком пергаментной бумаги и банки закрывают крышками.

# **Соки, коктейли, напитки**

## **Сок из яблок и свеклы**

*Яблочный сок — 1 л, свекольный сок — 200 мл, тыквенный сок — 1 л, укроп (семена) — 1 ст. ложка.*

Яблоки, свеклу и тыкву вымыть, обдать кипятком и отжать сок, предварительно очистив тыкву от кожуры. Залить соком семена укропа, довести до кипения, прокипятить в течение 5 мин, разлить в банки и закатать. Вместо семян можно использовать 1 зонтик вызревшего укропа.

## **Яблочный сок с лимонником**

*Яблочный сок — 3 л, лимонник китайский — 10 листиков, виноград — 10 листиков.*

Яблочным соком залить листья винограда и лимонника, кипятить 5 мин, залить в банки и закатать. Этот сок обладает тонизирующими свойствами, поэтому пить его перед сном — не рекомендуется.

## **Сок из яблок и тыквы с апельсином**

*Яблочный сок — 2 л, тыквенный сок — 1 л, апельсин — 1 шт.*

Апельсин вместе с кожурой нарезать мелкими дольками, удалить семена, залить небольшим количеством яблочного сока и кипятить в течение 5 мин, затем протереть массу через сито, залить оставшимся соком, довести до кипения, кипятить 5 мин, разлить в банки и закатать. Перед употреблением можно добавить сахар по вкусу.

## **Сок из яблок и кабачков**

*Яблочный сок — 1,5 л, кабачковый сок — 1,5 л, лимонник китайский (ягоды) — 10 шт.*

Яблоки и кабачки вымыть, обдать кипятком, отжать сок, залить им листья лимонника и прокипятить 5 мин. Кипящий раствор залить в банки и закатать. Перед употреблением можно добавить сахар. Сок обладает тонизирующими свойствами.

## **Малиново-смородиновый сок**

*Малиновый сок — 1 л, сок красной смородины — 2 л.*

Из свежесобранных ягод малины и красной смородины отжать сок, кипятить 5 мин, разлить в банки и закатать. Перед употреблением добавить сахар и разбавить его водой по вкусу. Этот сок прекрасно снижает температуру. Рекомендуется при любых инфекционных заболеваниях.

## **Сок из яблок, свеклы и черноплодной рябины**

*Яблочный сок — 2,5 л, свекольный сок — 200 мл, сок черноплодной рябины — 300 мл, черная смородина — 3 листика.*

Яблоки и свеклу вымыть, ошпарить кипятком, отжать сок. Черноплодную рябину промыть, отжать сок. Смешать все соки, нагреть до кипения, добавить листья смородины, прокипятить в течение 5 мин, разлить в банки и закатать. Перед употреблением добавить сахар по вкусу. Этот сок снижает артериальное давление.

## **Сок из тыквы и красной смородины**

*Тыквенный сок — 2 л, сок красной смородины — 1 л.*

Тыкву вымыть, ошпарить кипятком, очистить от кожуры, отжать сок. Ягоды красной смородины промыть, отжать сок. Смешать соки, довести до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в банки и закатать. Сок рекомендуется принимать за 10—15 мин до еды.

## **Яблочный сок с цветами таволги**

*Яблочный сок — 3 л, соцветия таволги — 3 шт.*

Свежие соцветия таволги (лабазника) залить кипящим яблочным соком, довести до кипения и остудить. Процедить, удалить соцветья таволги и еще раз довести до кипения. Кипящий сок разлить в банки и закатать крышками.

## **Яблочный сок с соцветиями бузины**

*Яблочный сок — 2 л, сок из кабачков — 1 л, соцветия бузины черной — 5 шт., сахарный песок — 100 г.*

Смесь яблочного и кабачкового сока с растворенным в ней сахаром довести до кипения, залить свежие соцветия черной бузины, остудить и процедить. Затем еще раз нагреть до кипения, разлить в банки и сразу же закатать. Употреблять при высокой температуре и инфекционных заболеваниях.

## **Свекольно-яблочный сок с вишней**

*Яблочный сок — 2 л, свекольный сок — 300 мл, вишня — 1 кг, сахарный песок — 200 г.*

Ягоды вишни залить 500 мл яблочного сока, нагреть до кипения и протереть через сито. Добавить оставшуюся часть яблочного сока, свекольный сок и сахар, нагреть до кипения, прокипятить 5 мин и кипящим разлить в банки. Закатать сразу же крышками. По такой технологии можно приготовить сок и без сахара.

## **Свекольно-яблочный сок с черникой**

*Яблочный сок — 2 л, свекольный сок — 200 мл, черника — 1 кг.*

Залить ягоды черники частью свежеприготовленного яблочного сока (500 мл), довести до кипения и протереть через сито. Добавить в протертую массу оставшуюся часть яблочного сока и свекольный сок, нагреть до кипения, разлить в банки, закатать крышками.

## **Яблочно-малиновый сок**

*Яблочный сок — 2 л, малиновый сок — 1 л, свекольный сок — 200 мл.*

Свежеприготовленные яблочный, малиновый и свекольный соки смешать, нагреть до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в банки и сразу же закатать.



## **Грушевый сок с крыжовником**

*Грушевый сок — 2 л, крыжовник — 1,5 кг.*

Свежеприготовленным грушевым соком залить ягоды крыжовника, нагреть до кипения и протереть через сито. Еще раз довести до кипения, разлить в банки и сразу же закатать стерильными крышками.

## **Сок из груши, черноплодной рябины и свеклы**

*Грушевый сок — 2 л, свекольный сок — 200 мл, рябина черноплодная — 1,2 кг.*

Ягоды черноплодной рябины вымыть, отжать из них сок, смешать со свежеприготовленным грушевым и свекольным соками, нагреть до кипения, разлить в банки, закатать сразу же крышками.

## **Морковно-яблочный сок**

*Яблочный сок — 2 л, морковный сок — 1 л, сахарный песок — 100 г (можно без сахара).*

Яблоки и морковь вымыть, обдать кипятком, измельчить и отжать сок. Смешать соки, добавить сахар, нагреть до кипения, прокипятить 5 мин, кипящим разлить в банки, закатать крышками.

## **Морковно-тыквенный сок с облепихой**

*Морковный сок — 1 л, тыквенный сок — 1 л, облепиховый сок — 1 л, сахарный песок — 200 г.*

Свежеприготовленные морковный, тыквенный и облепиховый соки смешать, растворить сахар, нагреть до кипения, прокипятить 5 мин, разлить в банки и закатать крышками.

## **Яблочный сок с иргой**

*Яблочный сок — 2,5 л, ягоды ирги — 1 кг.*

Ягоды ирги вымыть, залить небольшим количеством яблочного сока, нагреть до кипения и протереть сквозь сито. Добавить в массу оставшуюся часть сока, нагреть до кипения, прокипятить 3 мин, разлить в банки и закатать крышками.

## **Томатно-яблочный сок с мякотью**

*Томаты (очень спелые) — 2 кг, яблочный сок — 1 л, свекольный сок — 200 мл, соль — по вкусу.*

Томаты вымыть, обдать кипятком, разрезать и протереть через сито. Протертую массу залить яблочным и свекольным соком, смесь нагреть до кипения и кипящей разлить в простерилизованные банки. Закатать стерильными крышками.

## **Клюквенный морс**

*Клюква — 200 г, сахарный песок — 150 г, вода — 1 л.*

Ягоды промыть, размять, из полученной массы отжать сок. Оставшиеся выжимки залить водой, добавить сахарный песок, довести до кипения и проварить 5 мин. Остудить, процедить и смешать с ранее отжатым соком. Можно употреблять в охлажденном виде.

## **Сок из топинамбура и яблок свежеотжатый**

*Топинамбур, яблоки — по 1 части.*

Топинамбур и яблоки вымыть, отжать соковыжималкой, пить свежеотжатыми.

## **Напиток медовый с калиной**

*Калина — 200 г, мед — 50 г, листья мяты — 20 г, вода — 1 л.*

Листья мяты залить кипятком. Ягоды калины размять и протереть через сито. Отжатый калиновый сок добавить в заваренную мяту, все отсудить и добавить мед. Таким же образом готовится медовый напиток с клюквой и мятой.

## **Напиток медовый с душицей и лимоном**

*Душица — 50 г, мед — 50 г, лимон — 1 шт., вода — 1 л.*

Душицу заварить кипятком, выдержать до остывания, затем добавить мед и нарезанный ломтиками лимон.

## **Напиток медовый с мелиссой**

*Мелисса — 30 г, лепестки шиповника — 5 г, мед — 50 г, вода — 1 л.*

Мелиссу и лепестки шиповника заварить крутым кипятком, остудить и добавить мед.

## **Напиток медовый с душицей и зверобоем**

*Душица — 15 г, зверобой — 15 г, земляника (листья, цветы) — 10 г, мед — 50 г, вода — 1 л.*

Высушенные душицу, зверобой и земляничные листья с цветами смешать, измельчить и залить кипятком. После остывания процедить и добавить мед.

## **Напиток медовый с яблочной кожурой**

*Яблочная кожура сушеная — 50 г, мелисса сушеная — 10 г, мед — 50 г, вода — 1 л.*

Сушеную яблочную кожуру измельчить в кофемолке, смешать с листьями мелиссы, заварить кипятком, остудить, процедить и добавить мед.

## **Напиток мятный со снытью и крапивой**

*Мята сушеная — 20 г, крапива сушеная — 50 г, листья сушеные сныти — 50 г, мед — 50 г, вода — 2 л.*

Высушенные листья всех растений смешать, заварить кипятком, выдержать до остывания, затем процедить и добавить в процеженный настой мед.

## **Напиток из рябины и шиповника с черной смородиной**

*Ягоды рябины сушеные — 100 г, плоды шиповника сушеные — 50 г, ягоды черной смородины сушеные — 50 г, вода — 2 л, сахар — по вкусу.*

Все сушеные ягоды измельчить в кофемолке, заварить кипятком и остудить. Добавить по вкусу сахар или мед.

## **Напиток из черноплодной рябины и листьев черной смородины**

*Ягоды черноплодной рябины сушеные — 100 г, черносмородиновый лист сушеный — 50 г, вода — 1 л, сахарный песок — по вкусу.*

Сушеные ягоды черноплодной рябины залить кипятком, проварить 5—10 мин. Кипящим отваром залить черносмородиновые листья, дать остыть, затем процедить, отжав ягоды и листья, добавить сахар.

## **Напиток из листьев облепихи с медом**

*Листья облепихи сушеные — 50 г, мед — 50 г, вода — 1 л.*

Облепиховые высушенные листья залить крутым кипятком и выдержать до остывания. Затем процедить, отжав листья и добавить мед.

## **Напиток из черной смородины**

*Черная смородина, листья лимонника, листья жимолости — по 1 части.*

Листья жимолости и лимонника высушить на воздухе в тени. Сухие листья протереть через сито. Ягоды смородины высушить в духовке и размолоть в кофемолке. Просеянный через сито порошок из ягод хорошо перемешать с порошком из листьев и засыпать в стеклянные банки для хранения. Для приготовления напитка на стакан кипятка берется 1 ст. ложка порошка.

## **Напиток из красной смородины и малины**

*Красная смородина, малина, листья лимонника — по 1 части.*

Ягоды смородины и малины высушить в духовке. Листья лимонника высушить на воздухе в тени. Размолоть сухие ягоды и листья, смешать

порошок из ягод и листьев, просеять через сито, засыпать для хранения в стеклянные банки. Для приготовления напитка на стакан кипятка берут 1 ст. ложку порошка.

## **Напиток из красной смородины и актинидии**

*Красная смородина — 2 части, листья актинидии аргута — 1 часть.*

Листья актинидии высушить на воздухе в тени. Ягоды смородины высушить в духовке. Размолоть сухие ягоды и листья в кофемолке. Порошок из ягод и листьев хорошо перемешать и засыпать для хранения в стеклянную банку. Для приготовления напитка на стакан кипятка берут 1 ст. ложку порошка.

## **Напиток из ирги и красной смородины**

*Ирга, красная смородина — по 1 части.*

Ягоды ирги и смородины высушить в духовке. Сухие ягоды размолоть в кофемолке. Порошок просеять через сито и засыпать в стеклянные банки для хранения. Для приготовления напитка на стакан кипятка берут 1 ст. ложку порошка.

## **Напиток из ирги, ежевики и черной смородины**

*Ежевика, черная смородина, ирга — по 1 части.*

Ягоды ежевики, ирги и черной смородины высушить в духовке, размолоть в кофемолке, просеять через сито и засыпать в стеклянные банки для хранения. Для приготовления напитка в стакане кипятка заварить 2 ст. ложки порошка.

## **Напиток из ирги и базилика**

*Ирга, листья базилика — по 1 части.*

Ягоды ирги высушить в духовке, размолоть в кофемолке и просеять через сито. Листья базилика высушить на воздухе в тени, размолоть в кофемолке и просеять через сито. Смешать порошок из ягод и листьев, засыпать в стеклянную банку. Для приготовления напитка на стакан кипятка берут 1 ст. ложку порошка.

## **Чай витаминный из ягод**

*Шиповник, рябина, малина — по 1 части, сахарный песок — 3 части.*

Ягоды шиповника и рябины бланшируют в течение 1 мин в кипящей воде. Затем ягоды шиповника, рябины и свежесобранные ягоды малины высушить в духовке. Сухие ягоды размолоть в кофемолке, порошок просеять через сито. Добавить в просеянный порошок сахарный песок, тщательно перемешать и засыпать в стеклянные банки для хранения. Банки закрыть крышками. Чай употребляют при простудных заболеваниях. На стакан кипятка берут 2 ст. ложки порошка.



## **Чай витаминный из листьев**

*Смородина черная, листья малины, листья жимолости — по 1 части.*

Свежесорванные листья малины, смородины и жимолости высушить, измельчить, порошок хорошо перемешать и засыпать в стеклянные банки для хранения. Чай из листьев употребляют при простудных заболеваниях. В стакане кипятка заваривают 1 ст. ложку порошка.

## **Чай из цветков ежевики**

*Цветки ежевики — 1 часть, сахарный песок или мед — по вкусу.*

Цветы собирают вместе с нежными верхушечными частями. Заваривают как обычный чай по 1 ст. ложке на стакан кипятка. Если добавить кружочек лимона и чайную ложку меда, то это будет необыкновенно вкусный и ароматный чай, обладающий целебными свойствами. Чай из цветков ежевики помогает при простудных заболеваниях, снижает температуру, снимает интоксикацию, предупреждает грипп и инфекционные заболевания.

## **Фруктовый чай из яблочной и грушевой кожуры**

*Кожура яблок или груш — 2 части, сахарный песок — 1 часть.*

Оставшуюся после переработки фруктов кожуру и сердцевину высушить в духовке, размолоть в кофемолке, просеять и смешать с сахарным песком. Для хранения засыпать в стеклянные банки и закрыть крышками. Для приготовления напитка на стакан кипятка берут 1 ст. ложку порошка.

# Содержание

<b>ОТ АВТОРА .....</b>	<b>3</b>
<b>КОНФЕТЫ, КОЗИНАКИ, МАРМЕЛАД, ПАСТИЛА.....</b>	<b>4</b>
<i>Конфеты из апельсиновых корок .....</i>	<i>4</i>
<i>Конфеты из яблок .....</i>	<i>4</i>
<i>Конфеты из абрикосов и слив .....</i>	<i>4</i>
<i>Конфеты из орехов и яичных желтков .....</i>	<i>4</i>
<i>Конфеты фруктовые .....</i>	<i>5</i>
<i>Конфеты из сахарной свеклы .....</i>	<i>5</i>
<i>Конфеты «Орешки» .....</i>	<i>5</i>
<i>Домашние конфеты из яблок .....</i>	<i>5</i>
<i>Конфеты «Орехи в молочном сахаре» .....</i>	<i>5</i>
<i>Конфеты морковные «Рыжик» .....</i>	<i>6</i>
<i>Козинаки из моркови .....</i>	<i>6</i>
<i>Козинаки из рябины .....</i>	<i>6</i>
<i>Рахат-лукум .....</i>	<i>6</i>
<i>Пастила из голубики .....</i>	<i>7</i>
<i>Пастила из абрикосов .....</i>	<i>7</i>
<i>Пастила сливовая .....</i>	<i>8</i>
<i>Пастила яблочная .....</i>	<i>8</i>
<i>Мармелад из черники .....</i>	<i>8</i>
<i>Мармелад из корок апельсина или грейпфрута .....</i>	<i>8</i>
<i>Мармелад из груш .....</i>	<i>9</i>
<i>Мармелад из ирги и черной смородины .....</i>	<i>9</i>
<i>Мармелад из крыжовника и красной смородины (двухслойный) .....</i>	<i>9</i>
<i>Мармелад из сахарной свеклы и яблок .....</i>	<i>10</i>
<i>Сливовый мармелад .....</i>	<i>10</i>
<i>Мармелад из черной смородины .....</i>	<i>10</i>
<i>Яблочный мармелад .....</i>	<i>11</i>
<b>МОРОЖЕНОЕ .....</b>	<b>11</b>
<i>Мороженое черничное .....</i>	<i>11</i>
<i>Сливочное мороженое с голубикой .....</i>	<i>11</i>
<i>Мороженое яблочное .....</i>	<i>12</i>
<b>ФРУКТЫ И ЯГОДЫ В ЖЕЛЕ .....</b>	<b>12</b>
<i>Крыжовник в желе .....</i>	<i>12</i>
<i>Яблоки в желе .....</i>	<i>12</i>

<i>Сливы в желе</i> .....	12
<i>Черника или голубика в смородиновом желе</i> .....	13
<b>ФРУКТОВЫЕ РУЛЕТЫ</b> .....	13
<i>Рулет из барбариса</i> .....	13
<i>Рулет из груш</i> .....	13
<i>Рулет из ирги</i> .....	13
<i>Рулет из калины</i> .....	14
<i>Рулет из клубники (земляники)</i> .....	14
<i>Рулет из спелого крыжовника</i> .....	14
<i>Рулет из слив</i> .....	14
<i>Рулет из красной, белой или черной смородины</i> .....	15
<i>Рулет из физалиса</i> .....	15
<i>Рулет из яблок</i> .....	15
<i>Рулет из черники и голубики</i> .....	15
<i>Рулет из черники с орехами</i> .....	16
<b>БУЛОЧКИ, ПИРОГИ, ПЕЧЕНЬЕ</b> .....	16
<i>Булочки слоеные с яблоками</i> .....	17
<i>Булочки с фруктовым порошком</i> .....	17
<i>Булочки с яблочным порошком</i> .....	18
<i>Булочки фруктовые</i> .....	18
<i>Булочки калорийные с кунжутом</i> .....	18
<i>Булочки морковные</i> .....	19
<i>Булочки с кабачками</i> .....	19
<i>Булочки с тыквой (кабачками)</i> .....	19
<i>Булочки с бананом</i> .....	19
<i>Воздушный пирог из яблок</i> .....	19
<i>Праздничный пирог из яблок, кураги и чернослива</i> .....	20
<i>Пирожные из заварного теста</i> .....	21
<i>Кекс ореховый</i> .....	23
<i>Хворост</i> .....	23
<i>Струдель с яблоками</i> .....	24
<i>Фруктовый пирог двухслойный с начинкой ассорти</i> .....	24
<i>Торт песочный с киви</i> .....	25
<i>Коврижка медовая</i> .....	25
<i>Пирожное «Корзиночки»</i> .....	25
<i>Пирог с черникой или голубикой</i> .....	25
<i>Пирожки печеные</i> .....	26
<i>Пирожки, жаренные во фритюре</i> .....	27

<i>Пирожки с черникой или голубикой</i> .....	28
<i>Торт из творога и яблок</i> .....	28
<i>Ватрушки с творогом и зеленью</i> .....	28
<i>Ватрушки со сладкой творожной начинкой</i> .....	28
<i>Печенье молочное с топинамбуром</i> .....	29
<i>Печенье из ржаной муки</i> .....	30
<i>Печенье фигурное «Игрушки»</i> .....	30
<i>Печенье с сыром</i> .....	31
<i>Печенье с сыром «Пряное ассорти»</i> .....	31
<i>Печенье земляничное</i> .....	31
<i>Печенье с облепихой</i> .....	31
<i>Печенье кабачковое</i> .....	31
<i>Печенье из овсяных хлопьев и морковных цукатов</i> .....	32
<i>Печенье тыквенное</i> .....	32
<i>Печенье морковное</i> .....	32

## **БЛИНЫ, БЛИНЧИКИ, ОЛАДЫ** ..... 32

<i>Блины из дрожжевого теста с пшеничной и гречневой мукой</i> .....	32
<i>Блины пшеничные</i> .....	33
<i>Блины рисовые</i> .....	33
<i>Блины овсяные</i> .....	34
<i>Блины кукурузные</i> .....	34
<i>Блины гречневые</i> .....	34
<i>Тыквенные блины</i> .....	34
<i>Блины из топинамбура</i> .....	35
<i>Блины ароматные грибные</i> .....	35
<i>Блинчики с творогом и яблоками</i> .....	36
<i>Блинчики с рисом и изюмом</i> .....	36
<i>Блинчики с творогом и интитт-луком</i> .....	36
<i>Блинчики с мясом и капустой</i> .....	36
<i>Блинчики с яйцами и луком</i> .....	36
<i>Блинчики с брынзой</i> .....	37
<i>Блинчики с яйцами и шпинатом</i> .....	37
<i>Блинчики с творогом и шпинатом</i> .....	37
<i>Блинчики с щавелем и шпинатом</i> .....	37
<i>Блинчики с ревенем</i> .....	37
<i>Блинчики с рисом и репчатым луком</i> .....	37
<i>Блинчики с капустой</i> .....	38
<i>Блинчики с яблоками</i> .....	38
<i>Блинчики с капустой и грибами</i> .....	38
<i>Блинчики с рисом, изюмом и курагой</i> .....	38



<i>Блинчики с рыбой и луком</i> .....	39
<i>Блинчики с куриными потрошками</i> .....	39
<i>Блинчики с треской</i> .....	39
<i>Блинчики с творогом и черемшой</i> .....	39
<i>Блинчики с творогом и яйцами</i> .....	39
<i>Блинчики с сыром и зеленью</i> .....	40
<i>Блинчики с кореньями и луком-пореем</i> .....	40
<i>Блинчики с зеленью и орехами</i> .....	40
<i>Блинчики с зеленью и яйцами</i> .....	40
<i>Блинчики с морковной ботвой</i> .....	40
<i>Блинчики с мясом, луком и морковью</i> .....	41
<i>Блинчики с творогом</i> .....	41
<i>Блинчики с творогом и черникой</i> .....	41
<i>Блинчики с черникой</i> .....	41
<i>Блинчики с голубикой</i> .....	41
<i>Блинчики с голубикой и морковью</i> .....	42
<i>Блинчики с цельными ягодами</i> .....	42
<i>Оладьи морковно-яблочные</i> .....	42
<i>Оладьи из яблок с кореньями</i> .....	42
<i>Оладьи из кабачков и яблок</i> .....	42
<i>Оладьи из кабачков</i> .....	43
<i>Оладьи из топинамбура и моркови</i> .....	43
<i>Оладьи из топинамбура и кабачков</i> .....	43
<i>Оладьи из тыквы</i> .....	43
<i>Оладьи из тыквенного пюре</i> .....	43
<i>Оладьи из тыквы и картофеля</i> .....	44
<i>Оладьи со шпинатом</i> .....	44
<i>Оладьи с крапивой</i> .....	44
<i>Оладьи из листьев мангольда</i> .....	44
<i>Оладьи из белокочанной капусты с грибным соусом</i> .....	45
<b>ВАРЕНЬЕ, ПОВИДЛО</b> .....	45
<i>Варенье абрикосовое</i> .....	45
<i>Варенье из ежевики</i> .....	45
<i>Варенье грушевое с лимоном</i> .....	45
<i>Варенье из айвы</i> .....	46
<i>Варенье из земляники садовой (клубники)</i> .....	46
<i>Варенье «Изумруд» из крыжовника</i> .....	46
<i>Варенье из малины</i> .....	47
<i>Варенье вишневое</i> .....	48
<i>Варенье грушевое с лимоном</i> .....	49

<i>Варенье из малины и голубики .....</i>	<i>49</i>
<i>Повидло из черники и брусники .....</i>	<i>49</i>
<i>Повидло из малины .....</i>	<i>49</i>
<i>Повидло из ежевики .....</i>	<i>50</i>
<i>Повидло из земляники .....</i>	<i>50</i>

## **СОКИ, КОКТЕЙЛИ, НАПИТКИ ..... 50**

<i>Сок из яблок и свеклы .....</i>	<i>50</i>
<i>Яблочный сок с лимонником .....</i>	<i>51</i>
<i>Сок из яблок и тыквы с апельсином .....</i>	<i>51</i>
<i>Сок из яблок и кабачков .....</i>	<i>51</i>
<i>Малиново-смородиновый сок .....</i>	<i>51</i>
<i>Сок из яблок, свеклы и черноплодной рябины .....</i>	<i>51</i>
<i>Сок из тыквы и красной смородины .....</i>	<i>52</i>
<i>Яблочный сок с цветами таволги .....</i>	<i>52</i>
<i>Яблочный сок с соцветиями бузины .....</i>	<i>52</i>
<i>Свекольно-яблочный сок с вишней .....</i>	<i>52</i>
<i>Свекольно-яблочный сок с черникой .....</i>	<i>52</i>
<i>Яблочно-малиновый сок .....</i>	<i>52</i>
<i>Грушевый сок с крыжовником .....</i>	<i>53</i>
<i>Сок из груши, черноплодной рябины и свеклы .....</i>	<i>53</i>
<i>Морковно-яблочный сок .....</i>	<i>53</i>
<i>Морковно-тыквенный сок с облепихой .....</i>	<i>53</i>
<i>Яблочный сок с иргой .....</i>	<i>53</i>
<i>Томатно-яблочный сок с мякотью .....</i>	<i>53</i>
<i>Клюквенный морс .....</i>	<i>54</i>
<i>Сок из топинамбура и яблок свежееотжатый .....</i>	<i>54</i>
<i>Напиток медовый с калиной .....</i>	<i>54</i>
<i>Напиток медовый с душицей и лимоном .....</i>	<i>54</i>
<i>Напиток медовый с мелиссой .....</i>	<i>54</i>
<i>Напиток медовый с душицей и зверобоем .....</i>	<i>54</i>
<i>Напиток медовый с яблочной кожурой .....</i>	<i>54</i>
<i>Напиток мятный со снытью и крапивой .....</i>	<i>55</i>
<i>Напиток из рябины и шиповника с черной смородиной .....</i>	<i>55</i>
<i>Напиток из черноплодной рябины и листьев черной смородины .....</i>	<i>55</i>
<i>Напиток из листьев облепихи с медом .....</i>	<i>55</i>
<i>Напиток из черной смородины .....</i>	<i>55</i>
<i>Напиток из красной смородины и малины .....</i>	<i>56</i>
<i>Напиток из красной смородины и актинидии .....</i>	<i>56</i>
<i>Напиток из ирги и красной смородины .....</i>	<i>56</i>
<i>Напиток из ирги, ежевики и черной смородины .....</i>	<i>56</i>