



**ДОМАШНИЙ КАЛЕЙДОСКОП**  
**ПРИЛОЖЕНИЕ К ЖУРНАЛУ**  
**«РАБОТНИЦА» № 8-1991**

Оформление Ю. Семеновой

**Э**та книжечка — лишь маленькая часть, капля от того моря рецептов, что пришли в редакцию. А представляете, какой будет настоящая книга «Фирменный рецепт»?



## **ФИРМЕННЫЙ РЕЦЕПТ**

**Публикуем рецепты, присланные на конкурсы.**

**Открывают книжечку наши победители.**

## ПИКАНТНАЯ ЗАКУСКА ИЗ БРЫНЗЫ

Продукты: брынза — 0,5 кг, грецкие орехи — 10—12 штук, чеснок — 4—5 долек, масло сливочное — 250 г, семена укропа — по вкусу.

Брынзу вымачиваем в холодной воде примерно в течение 6—7 часов. Затем все продукты проворачиваем через мясорубку. Полученную массу формуем в колбаску диаметром 5 см и заворачиваем в кальку. Колбаску положить на верхнюю полку холодильника на 3—4 часа. Перед подачей на стол снимаем кальку и нарезаем кусочками толщиной 1,5 см. Сервируем с зеленью петрушки и кинзы.

**Е. Павлова**, г. Балашиха  
Московской обл.

## «ПОДАРОК ВЕСНЫ»

На 500 г почек липы — 2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 ст. ложку готовой горчицы, немного уксуса (по вкусу). Соль по вкусу. Если нет сметаны, то вместо сметанного соуса — 200 г майонеза.

Это салат из липовых почек, или еще молодых морщинистых листочков липы. У нас в семье обожают зелень, и когда распускаются липовые почки, мы часто готовим этот необыкновенно простой салат.

Полурастпутившиеся липовые почки или молодые, морщинистые, нежные листочки тщательно промываем в холодной воде в дуршлаге, убрав с почек грубые чешуйки, даем стечь воде. Затем каждую почечку разрезаем вдоль пополам, мелкие листочки шинкуем, кладем в салатник. Круто сваренные яйца мелко рубим; смешиваем с соусом из сметаны (в сметану надо добавить горчицу и столового уксуса) или майонезом. Почки или листочки заливаем готовым соусом.

Салат можно украсить свежими молодыми листочками березы или распутившимися почками ивы.

**В. Шавкунова**,  
г. Кострома.

## ГРУШИ «ПРЕКРАСНАЯ ЕЛЕНА»

Для этого блюда понадобится четыре большие и восемь маленьких груш, сок 1 лимона, 30 г сахара, 3—4 шт. гвоздики, щепотка корицы. Готовим соус из 200 г молока, 200 г сливок и 50 г сахара. Осторожно моем груши, чтобы не обломились веточки, чистим их и натираем соком лимона для того, чтобы они не почернели. Груши складываем так, чтобы они поместились в один ряд, и заливаем кипяченной с гвоздикой, сахаром, корицей и остатком лимонного сока водой. Варим на медленном огне до мягкости и оставляем, чтобы остыли.

В маленькой кастрюле распускаем шоколад,

добавляем сахар, сливки и, постоянно мешая, варим до образования однородной массы. Оставшиеся груши выкладываем на дуршлаг, потом складываем на блюдо и заливаем горячим соусом, по краям блюда и в середине украшаем взбитыми сливками.

**Г. Цветкова**,  
Ивановская обл.

## ВАРЕНЬЕ БЕЗ САХАРА

Ведро наливаем до половины водой, на дно кладем кусок ткани. Ягоды плотно укладываем в банку, периодически встряхивая. Банку ставим в ведро, а ведро — на плиту. Ягоды вскоре пустят сок и будут вариться в собственном соку. Они оседают, и надо досыпать свежие ягоды в банку. После последней досыпки ягод, когда банка уже полностью будет наполнена вареньем, прикроем ее крышкой и варим еще час. Затем закатаем, перевернем, дадим остыть. Хранить в обычных условиях. На трехлитровую банку уходит около ведра ягод. Варенье густое, используется как начинка для пирогов, сахар надо добавлять по мере потребления.

**Л. Мельникова**, г. Череповец.

## ОГУРЦЫ В БЕЛКЕ

При снятии огурцов с гряд необходимо выбирать самые лучшие и срезать их так, чтобы впоследствии можно было повесить огурцы за стебель. Затем огурцы тщательно моем и хорошенько просушиваем. Потом покрываем огурцы яичным белком, образующим жесткий слой, через который не может проникнуть никакой воздух. Смазанные таким образом огурцы сушат и вешают в сухое место на веревках, прикрепленных к стебелькам. Развешанные огурцы могут долгое время продержаться в свежем виде. От такого продолжительного хранения огурца вкус его не портится. Перед употреблением огурец необходимо очистить.

**Е. Рекутина**, г. Калуга.

## ОГУРЦЫ СО СВЕЧОЙ

Трехлитровую банку стерилизуем 20 минут. В эту банку ставим обыкновенную восковую свечу и складываем туда огурцы. Огурцы должны быть только с грядки, их не надо мыть, а только протереть сухой тряпочкой. Когда банка будет полной, свечку надо зажечь на 10 минут. Затем тушим ее и закупориваем банку железной крышкой.

Я пользуюсь таким способом консервирования, и на моем столе всю зиму бывают свежие огурцы.

**О. Трунтаева**, г. Елец  
Липецкой обл.

## ПИРОГ К ЧАЮ

1 стакан любого варенья без косточек, 1 ч. ложка соды, 1 ст. кефира, 0,5 ст. сахара, 2 яйца, 2,5 ст. муки.

**Приготовление:** добавить в варенье 1 ч. ложку соды, перемешать и дать 5 минут постоять.

Затем в эту смесь добавить кефир, сахар, яйца, муку. Все перемешать, выложить на противень, смазанный растительным маслом, и выпекать при температуре 180—200° 20 минут.

**А. Сеточкина,**

г. Михайловка Волгоградской обл.

## РИСОВЫЙ ТОРТ

**Для теста:** 200 г сметаны, 1 ст. сахара, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки соды, 1 ст. ложка топленого масла, 12 ложек муки.

**Для начинки:** 1 ст. риса, 2 1/2 ст. молока, соль, кусочек (сухой или свежей) лимонной корки, 30 г сливочного масла, 125 г сахара, 1 пакетик ванилина, 2 яйца, 100 г изюма, 175 г растопленного шоколада.

**Тесто:** сметану, сахар, яйца, соль и соду хорошо взбить, добавить топленое масло и хорошо растереть. Добавить муку. Из готового теста в широкой форме, смазанной топленным маслом, испечь 2 коржа и дать им остыть.

**Начинка:** рис тщательно разварить в молоке, добавить соль и кусочек лимонной корки. Сваренный рис быстро промыть и дать стечь воде, охладить.

Масло, сахар и ванилин взбить в пену, добавить 2 яичных желтка, все хорошо вымесить, добавить сшпаренный изюм.

На первый корж равномерно разложить рисовую начинку, поверх нее полить немного растопленного шоколада. Накрывать вторым коржом и повторить начинку, но шоколада должно быть больше. Поставить в прохладное место.

**Ю. Ярина,** г. Челябинск.

## РУЛЕТ С ТЫКВОЙ

**Для теста:** 1 кг муки, 1 яйцо, 1,5 ч. ложки соли, 1 стакан воды, 100 г сливочного масла.

**Для фарша:** 1 кг очищенной тыквы, 5 ст. ложек сахара, 1 ст. молотых грецких орехов.

Приготовить крутое тесто, дать расстояться в течение 20 минут. Разделить на 2 части, каждую часть тонко раскатать.

**Фарш:** спелую тыкву очистить от кожуры и семян, натереть на терке. Добавить сахар и очищенный молотый грецкий орех. Все перемешать.

Раскатанный пласт смазать растопленным сливочным маслом и тонко расстелить фарш. Сверху положить второй пласт и тоже смазать

маслом, разложить фарш. Завернуть в виде рулета свободно.

Готовый рулет уложить на противень, смазанный маслом. Прямо на противне разрезать рулет на дольки для того, чтобы испарилась влага, и запекать в духовке в течение 45 минут.

Верх рулета можно смазать яйцом, взбитым с сахаром. На стол подавать холодным к чаю или компоту.

**У. Бекирова,**

г. Крымск Краснодарского края.

## ПЕЧЕНЬЕ «КАЛЛЫ»

**Продукты:** 0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара (можно чуть меньше), 2 яйца.

Яйца и сахар взбить, постепенно добавляя муку.

Нагретый противень смазать маргарином, сливочным или растительным маслом и чайной ложкой выкладывать жидкое тесто подале друг от друга. Тесто растекается небольшими лепешками. Печь 2—3 минуты, горячим ножом снимать с противня и лепить цветы, похожие на каллы. В остывшее печенье положить разноцветный крем или ягоду.

**П. Шутова,** г. Улан-Удэ.

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

**Продукты:** 100 г дрожжей с солью, 3 литра кипяченого молока (чтобы было холодное), 5 яиц, 250 г подсолнечного масла, 250 г маргарина, 400 г сахара. Муки нужно насыпать столько, чтобы тесто было не очень густым. Тесто оставить на 12 часов в теплом месте, чтобы оно подошло.

После этого тесто еще раз развести теплым молоком (0,5 литра), добавить еще 50 г дрожжей, соль и муку. И замесить снова. Тесто уложить на смазанный противень. Оставить тесто на противне на полчаса или больше, в зависимости от того, как оно подходит. И только после этого выпекать хлеб.

**Н. Яросевич,**

п. Подорожное Львовской обл.

## ПЕЧЕНЬЕ «ТРЮФЕЛИ»

1 пачка маргарина, 2 ст. ложки муки, 0,5 ст. сахара, 3 яйца, 1/4 ч. ложки соды.

Яйца сварить вкрутую, в тесто пойдут только желтки.

Маргарин натереть на терке, высыпать муку, сахар, растертые желтки, соду загасить уксусом. Замесить тесто. Сделать небольшие шарики, придать им форму трюфелей. Смазать противень маргарином и выпекать в духовке 20 минут. Горячее печенье обвалить в сахаре с какао. Для этого нужно смешать стакан сахара с двумя столовыми ложками какао.

**В. Жданова,** Чимкентская обл.

## СТАРИННЫЙ РЕЦЕПТ БЛИНОВ

Промыть стакан пшенной крупы. Сварить жидкую пшенную кашу на воде без соли. Остудить, перелить в небольшую эмалированную кастрюлю, добавить немного дрожжей, разведенных в теплой воде. Добавить 4 яйца, 1 стакан манной крупы, соль, соду на кончике ножа, муку. Все хорошо перемешать руками и поставить на ночь в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить 1 стакан круглого кипятка, размешать и оставить на 30 минут.

Выпекать блины на сухой сковороде, закрывая крышкой, на медленном огне. Перед подачей на стол смазать маслом.

Гайнетдиновы, Тюменская обл.

## ПИРОГ С ТВОРОГОМ И ВИШНЯМИ

**Для теста:** 150 г сахарного песка, 2 яйца, 125 г растопленного маргарина, 1 ч. ложка цедры лимона, 5 ст. ложек молока, соль, 600 г муки и 1 ч. ложка погашенной соды.

Сахар растереть с яйцами, добавить маргарин, 1 ч. ложку цедры лимона, натертой на мелкой терке, молоко, соль, соду. Замесить тесто, выложить его на сковороду, смазанную подсолнечным маслом и посыпанную сухарями. На тесто уложить вишни без косточек (можно из компота), на вишни творог.

Творог сделать так: 600 г творога смешать с 100 г сахарного песка, с 2 ст. ложками крахмала, с 2 яйцами, добавить немного молока (2—3 ст. ложки).

Сверху пирог можно украсить тестом. Выпекать в духовке 40 минут.

С. Воробьева, г. Рязань.

## ПИЦЦА С ГРИБАМИ

**Для теста:** 2 ст. муки, 200 г сливочного масла, 200 г сметаны, соль по вкусу.

**Для начинки:** 500—600 г свежих грибов (или соленых), 2—3 ложки сливочного или растительного масла для жарения грибов, 2—3 яйца, 1/2 ст. молока, 1 ст. ложка лимонного сока, соль, перец по вкусу, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3—5 лукович.

Замесить тесто из масла, сметаны и муки, оставить на 20 минут, раскатать ровным слоем толщиной 0,6—0,7 см по размеру противня. Раскатать жгутик из этого же теста, уложить по бортику пиццы, смазать желтком. На поверхности теста равномерно распределить начинку из отдельно обжаренных и смешанных грибов и лука. Взбить яйца, смешать с молоком, соком лимона, приправить солью, перцем, добавить мелко нарубленную зелень петрушки и полученной массой залить начинку. Выпекать до готовности.

О. Баранова, Кировская обл.

## ПИРОГ СО ЩАВЕЛЕМ

**Дрожжевое тесто:** мука — 650 г, сахар — 50 г, маргарин — 70 г, яйцо — 2 шт., соль — 10 г, дрожжи — 25 г, молоко — 170 г.

Из этих продуктов получится 1 кг теста.

Щавель перебрать, промыть, мелко нарезать, слегка обсушить, добавить для аромата несколько листочков мяты или Melissa лимонной, посолить по вкусу.

Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 20 см. На середину пласта положить приготовленный щавель. Края пласта соединить на середине и зашпигать. Сформованный пирог уложить швом вниз на смазанный маслом противень, украсить вырезанными фигурками из теста, приклеивая их желтком. Пирог поставить на 15 минут, чтобы он расстоялся. Перед выпечкой смазать яйцом, проколоть в 2—3 местах деревянной палочкой.

Готовый пирог уложить на блюдо, предварительно дав немного остыть. Подавать со сметаной, простоквашей, молоком.

Л. Водяхина, Амурская обл.

## ЗМЕЙКИ

3 ст. муки и 200 г сливочного масла смешать, порубить ножом. Положить 1 яйцо, полпачки (50 г) дрожжей и 1/2 ст. молока. Снова порубить ножом.

Колобок теста утопить в ведре ледяной воды. Через 45 минут колобок всплывет. Раскатать со смесью. Сделать валик, нарезать на куски, из которых сделать змейки, смазать яйцом. Выпекать 15 минут.

**Смесь:** 250 г сахара, 200 г грецких орехов, 100 г мака.

М. Попкова, Кемеровская обл.

## СЛАДКОЕ ПЕЧЕНЬЕ

1 ст. манки, 1 ст. кислого молока, 4 яйца, 1 ст. сахарного песка, масло или маргарин — 200 г, 1/2 ч. ложки соды, соль, 1 ст. муки.

Манку смешать с кислым молоком и выдерживать 5 часов при комнатной температуре. Разбить яйца, добавить сахар, растереть до бела. Эту массу вымесить с манкой и добавить размягченный маргарин или масло, соду, соль, муку и замесить тесто. Тесто раскатать тонким слоем и вырезать из него печенье, стаканом или специальной формой. Разложить на противень и поставить в духовку. Печенье можно украсить изюмом или орехами.

3. Оскорбина, г. Улан-Удэ.

## РЫБНЫЙ ПИРОГ ИЗ КОНСЕРВОВ

1,5 ст. сметаны, 1,5 ст. молока, 3 яйца, 1/3 ч. ложки соды, погашенной в уксусе, муки столько, чтобы получилось тесто чуть гуще, чем

для оладий, 1 банка рыбных консервов в масле. (Масло вылить в тесто и перемешать.)

Глубокую сковороду или чудо-печь нагреть и смазать жиром. Выложить в нее половину теста, рыбу, лук, нарезанный по желанию, сверху положить оставшуюся часть теста. Выпекать в духовке или чудо-печке до готовности 30—40 минут.

Л. Комарова, г. Киров.

### КЛУБНИЧНЫЙ ТОРТ

2 яйца, 300 г сахара, 200 г муки, 50 г крахмала, 1/2 ч. ложки пекарского порошка, 2 желтка, ваниль, 100 г масла, 400 г сыра, 500 г сметаны, 1 кг хорошей клубники, 6 ч. ложек желатина.

Отделить белки от желтков, белки поставить в холодное место. К 2 желткам всыпать 100 г сахара, 2 ложки горячей воды и хорошо взбить. Прибавить 50 г муки, смешанной с порошком, ванилином и крахмалом. Все это перемешать со взбитой из белков пеной, положить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Печь на среднем огне в духовке 20 минут. Когда подрумянится, вынуть из печи и охладить. Из оставшейся муки, 2 желтков и 50 г сахара замесить с ванилью тесто и поставить на 30 минут в холодильник. Выпечь корж и положить его на пергаментную бумагу горячим.

250 г клубники протереть через сито, смешать с сыром и сахаром, добавить сметану и разведенный желатин. Массу легко перемешать. На корж намазать половину массы, сверху положить бисквитный корж и выложить остальную массу. Украсить ягодами клубники.

Т. В. Куница, г. Киев.

### ТОРТ «МОРКОВНЫЙ»

Морковь — 10 шт., яйцо — 2 шт., сметана — 1 ст., муки — 2 ст., варенье — 300 г, ванильный сахар, масло.

Вареную морковь шинковать, добавить муку, сахар, яйца, сметану, ванильный сахар, и все это хорошо перемешать. Подготовленную массу выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать в духовке до готовности. Затем охладить, разрезать на 4 части. Каждую промазать вареньем и сложить друг на друга. Сверху торт нужно оформить взбитыми яичными белками и запекать до румяной корочки.

В. Щеголихина, г. Березники.

### ТОРТ «ТВОРОЖНЫЙ»

Тесто на 8 коржей: 2 ст. сахара, 2 яйца, 2 ч. ложки соды, 2 пачки творога (500 г), 2 ст. муки, 1 ст. муки на раскатку коржей.

Крем: 1,5 ст. молока, 1,5 ст. сахара, 4 яйца, 6 ч. ложек крахмала, 10 ч. ложек (чуть с горкой) муки.

Замесить тесто из яиц, сахара, соды, творога и муки. Разделить на 8 кусков. Каждый кусок раскладывать на смазанный горячий противень, разминая руками как можно тоньше. Печь до золотистого цвета, снимать горячими и остудить.

Крем: сахар, яйца, муку и крахмал перемешать, разбавить стаканом молока до образования однородной массы. Все влить в кипяченое молоко, прокипятить, остудить. Смазать этим охлажденным кремом коржи. Верхний слой намазать кремом, разровнять и посыпать какао.

И. Маркова, г. Севастополь.

### СЛИВЫ СУШЕНЫЕ ФАРШИРОВАННЫЕ

Свежие, немного полежалые сливы надрезать вдоль, вынуть косточки, нафаршировать, нанизать на самую тонкую деревянную палочку, прокальвая поперек, чтобы не распались и начинка не выпала. Сложить на железный лист, покрытый соломоу (вместо соломы можно использовать стебли зверобоя), поставить в печь или нежаркую духовку, чтобы высохли. Повторить это несколько раз, потом сложить в банки. Можно не снимать их с палочек.

Начинка: взять ржаного высушенного хлеба, добавить тмин, развести белым медом, но не жидко. Вместо хлеба можно использовать свежие очищенные яблоки и апельсиновые мелко нарезанные корочки.

С. Магонова, г. Тольятти.

### «ВИШНЕВАЯ ГОРКА»

Вишня — 1 кг, вода — 1 л, сахар — 1 стакан, желатин — 1 ст. ложка, сухари — 200 г.

Для крема: яйца — 5 шт., сахар — 1 ст., мука — 2 ст. ложки, молоко — 2 ст.

Способ приготовления: вишни без косточек отварить, вынуть из сиропа, в который влить набухший желатин и довести до кипения. В этом сиропе замочить сухари. Выложить полученную массу сухарей в блюдо, чередуя со слоями вишни. Оставшимся сиропом залить. Выдержать на холоде. После того, как масса застынет, сверху уложить крем.

Крем: растереть яйца с сахаром, добавить муку, тонкой струей влить в горячее молоко, постоянно помешивая. Нагреть на огне до загустения.

М. Хрущева,

г. Гай Оренбургской обл.

### ОЛАДЫ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК

На мелкой терке натираем морковь — 400 г, вливаем 3 ст. ложки кефира, можно ряженки или простокваши, добавляем 2 ст. ложки манной крупы, добавляем соль по вкусу и четверть чайной ложки соды, погашенной уксусом. Все это хорошо перемешиваем и даем постоять полчаса. Трем 2 яблока на крупной терке и добавляем в тесто,

кладем 2 яйца. Можно вместе с яблоками в тесто добавить немного чернослива (не более 100 г). Жарим оладьи на растительном масле. Самое лучшее — подать к столу со сметаной, но можно и с вареньем.

**С. Хухуцкая**, ст. Сергиевская  
Краснодарского края.

### ОВСЯНЫЕ КОТЛЕТЫ

Один стакан овсяной крупы заливаем одним стаканом холодной воды, доводим до кипения. Добавляем 200 г сливочного масла. Три средние луковицы режем и обжариваем до золотистого цвета. Пропускаем через мясорубку жареный лук, 2 плавяных сырка, 4—5 зубчиков чеснока, добавляем один стакан молотых сухарей, 1—2 яйца, соль, перец по вкусу. Все тщательно перемешиваем.

Делаем фрикадельки и жарим на разогретой сковороде, предварительно обмакнув их в муку.

**С. Сокур**, г. Ильичевск Одесской обл.

### БЛИНЫ ИЗ КАПУСТЫ

Кочан свежей капусты разбираем на отдельные листья и опускаем в кипящую подсоленную воду. Минут через 15 откидываем их на дуршлаг, и каждый лист сворачиваем 2—3 раза (как блин). Взбиваем 2 яйца и макаем в них эти «блины», обваливаем затем в мелко размельченных сухарях. Жарим на медленном огне. Блины из капусты вкусны как в горячем, так и в холодном виде.

**Семья Михайловых**, п. Нюрба, Якутия.

### КРЕСТЬЯНСКИЙ СУП

На 3 литра воды — 3 ст. ложки масла, 1,5 стакана молока, 600 г картофеля, 300 г помидоров, 4 ст. ложки риса, 2 головки лука.

Поджариваем мелко нарезанный лук; когда он зарумянится, кладем очищенные и мелко нарезанные помидоры и продолжаем жарить, прибавив столовую ложку муки и чайную ложку красного перца. Все это заливаем тремя литрами горячей воды. Когда суп закипит, кладем нарезанный кубиками картофель. Даем супу еще раз вскипеть, наливаем 1/2—1 стакан горячего молока и варим до тех пор, пока не сварится картофель. Сняв с огня, посыпаем мелко нарезанной петрушкой.

**Н. Зырянова**, с. Ярково Тюменской обл.

### ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ

Для теста: 200 г маргарина, 3,5 стакана муки, 2 желтка, 1 яйцо, 3—5 столовых ложек сметаны, 1 стакан сахара, 1 чайная ложка соды, гашенной уксусом.

Замешиваем тесто, печем из него 4 коржа (можно 5—6).

Для крема сварим 3 ложки манной крупы в 0,5 л молока. 1 ст. сахара растираем с 300 г

сливочного масла и перемешиваем с холодной манкой.

Для начинки чистим 2 кг яблок, удаляем сердцевину, нарезаем тонкими дольками, заливаем 1 стаканом сухого вина, доводим до кипения и варим на медленном огне 30 минут (до размягчения).

Коржи охлаждаем, смазываем поочередно начинкой и кремом и посыпаем пирог крошкой, полученной при обрезке коржей.

**А. Глазунова**, г. Ковров Владимирской обл.

### ПЕЧЕНЬЕ НА ВЕРТЕЛЕ

Грецкие орехи — 300 г, сахар — 200 г, яйца (белки) — 5 шт., лимонная кислота — 5 г, айвовые цукаты — 260 г.

Насаживаем на вертел, чередуя ореховые ядра и айвовые цукаты. Из охлажденных белков, сахара и лимонной кислоты взбиваем безе. Вертел опускаем во взбитое безе, затем равномерно вращаем над огнем до образования корочки. Повторяем эту операцию до тех пор, пока не кончится безе. Ореховые ядра и айвовые цукаты осторожно снимаем с вертела, нарезаем на части.

**Жуковская**, г. Одесса

### ПЕЧЕНЬЕ ИЗ КУРИНОГО ФИЛЕ

Куриное филе — 200 г, мед — 300 г, яйца — 1 шт., крахмал — 60 г, панировочные сухари — 70 г, мускатный орех — 1 г, корица — 1 г, красный перец — 1 г.

Куриное филе разрезаем на мелкие кусочки, пропускаем через мясорубку. Отвариваем в меде, до готовности, затем вторично пропускаем через мясорубку. Добавляем яйцо, красный перец, корицу, мускатный орех, крахмал, все перемешиваем до однородности. Замешенное тесто кладем в кондитерский мешок с гладкой трубочкой, отсаживаем печенье на лист, слегка смазанный жиром, посыпаем сухарями, выпекаем при температуре 160—180°C.

**Т. Жердецкая**, г. Одесса.

### САЛО ВАРЕНОЕ

Куски сала со шкуркой (еще лучше с прослойкой мяса) помещаем в эмалированную кастрюлю так, чтобы сало по объему занимало 1/3—1/2 часть. Куски сала обильно пересыпаем солью и оставляем под гнетом на сутки (при комнатной температуре). Затем сало заливаем водой, добавляем перец горошком (черный, душистый), лавровый лист (можно добавить сушеной зелени), а также промытой луковой шелухи (как для окраски яиц). Доводим до кипения и кипятим 1 час. Раствор должен быть крепко соленым. Затем сало остывает в том же растворе. Остывшее сало вынимаем из раствора и шпигуем тон-

7 кими дольками чеснока со всех сторон. После этого тонкие куски сала можно свернуть в рулет и перевязать ниткой, или сложить два вместе шкуркой наружу. Завернуть сало в фольгу или пергаментную бумагу и положить в морозилку.

**С. Савельева**, г. Саратов.

### БРЫНЗОВЫЙ ТОРТ

6 яиц, 700 г брынзы, 300 г масла сливочного, 1/2 ч. ложки соли, мука.

Яйца взбиваем с солью, добавляем муку, замешиваем некрутое тесто. Тесто делим на 6—8 коржей. Раскатываем коржи тонко. Количество коржей зависит от диаметра формы для выпечки.

В широкой низкой кастрюле кипятим воду. Каждый из коржей поочередно опускаем в кипящую воду на 1—2 минуты, вынимаем, охлаждаем в холодной воде и раскладываем на широкой доске.

Брынзу натираем на мелкой терке. На каждый корж натираем сливочное масло, предварительно охлажденное, и сверху кладем слой натертой брынзы. Делаем торт. На верхний слой натираем только масло.

Торт ставим в заранее нагретую духовку на медленный огонь на 30—40 минут. На стол подаем горячим.

**Т. Заец**, г. Солнечногорск Московской обл.

### МОРКОВЬ С СУХИМ ХЛЕБОМ

500 г моркови, 100 г сухого тертого хлеба, 6 яиц, 1/2 стакана сахара (песок), 100 г сливочного масла, изюм — 100 г.

Отвариваем морковь, очищаем и протираем через сито, в эту морковь всыпаем 100 г сухого тертого хлеба, желтки от шести яиц, полстакана мелкого сахара и 100 г сливочного масла. Всю эту массу растираем до пышности, прибавляем изюм, соль на кончике ножа и взбитые белки, перемешиваем. Выкладываем в смазанную маслом кастрюлю и на час ставим в духовку.

**Л. Долженко**, г. Евпатория.

### ПРАБАБУШКИН ПИРОГ

200 г ржаного хлеба, 1 (средняя) вареная свекла, 1 (средняя) луковица, 1 яйцо.

Свеклу натираем на крупной терке. Лук мелко режем и обжариваем. Крошим хлеб и кладем в чашку, замачивая небольшим количеством воды. Готовим сковородку: смазываем жиром и посыпаем сухарями. Хлеб отжимаем и кладем половину всей массы на дно сковородки. Смешиваем лук со свеклой и покрываем хлеб. Затем выкладываем оставшийся хлеб равномерно по всей поверхности. Взбиваем одно яйцо с небольшим количеством воды и заливаем пирог.

Ставим в духовку и выпекаем. Вместо свеклы можно взять чернослив или любое варенье.

**Е. Алексеева**, Нижегородская обл.

### ТОРТ ВОСКРЕСНЫЙ

Тыкву режем мелкими кусочками и тушим в чудо-печке. Как станет мягкой, готовим пюре и делим его на две части. Варим, постоянно помешивая, густую пшеничную кашу, добавив в нее 1 часть пюре тыквы. Пока каша варится, во вторую часть пюре кладем сырой яичный желток, молотые орехи, сухари, порошок какао, сахар. Размешиваем, выкладываем в форму чудо-печки и выпекаем. В готовую пшеничную кашу добавляем рубленый изюм без косточек, сырой яичный желток, сливочное масло. Хорошо вымешиваем и кладем в форму. Выпекаем в чудо-печке, горячие коржи мажем взбитым с сахаром яичным белком один раз, затем второй и кладем на горячий пшеничный корж прямо в форму. Вынимаем из формы корж из сухарей, сверху этот двухслойный пирог смазываем яичным белком, взбитым с сахаром, посыпаем орехами и еще раз покрываем белком. Ставим ненадолго в чудо-печь до готовности.

Обычно тыкву я не докладываю до верха формы на 5—6 см. Из этого количества получается 2 торта или 4 коржа по 2 см толщиной.

Потребуется: на 1/2 стакана пшена и изюма — 1 стакан сухарей и по одной столовой ложке какао, масла, орехов. Сахар по вкусу.

**Т. Жолкевич**, г. Чита.

### КУРИЦА В ДЫНЕ

Берем одну курочку, небольшого размера, 1 дыню такого размера, чтобы поместилась курица и остался еще толстый слой дыни, 2 ст. ложки десертного вина, соль.

Отвариваем курицу в небольшом количестве воды с вином. Варить следует 1/2 часа на слабом огне. Курицу вынимаем, снимаем кожу.

Затем моем дыню, насухо вытираем, срезаем с более толстого конца верхушку, вычищаем семена и слизь, вынимаем также дынную массу. Кладем в дыню курицу и сверху накрываем крышкой-верхушкой. Закрепляем ее спичками. Кладем в глубокую кастрюлю, наливаем 1,5 ст. воды и кипятим 1,5 часа. Крышку надо плотно закрыть и придавить прессом, чтобы не выходил пар.

Через 1,5 часа разрезаем дыню, вынимаем курицу, делим мясо на порции. Мякоть дыни вынимаем ложкой и кладем к мясу вместо гарнира.

**Т. Майорова**, г. Красный Сулин.

### КРАПИВА С ОРЕХАМИ

1 кг крапивы перебираем, промываем, кладем в кастрюлю, вливаем горячую — 1,5 стакана —

подсоленную воду и варим до мягкости. Вынимаем из отвара, отжимаем и растираем деревянной ложкой. Поджариваем на сковороде муку с растительным маслом (1/2 стакана) и добавляем молотый красный перец.

Кладем крапиву в пассеровку, размешиваем и вливаем такое количество горячей воды, чтобы получилось не очень густое пюре. Растираем с солью веточку чабреца, чеснок и добавляем 1 ст. ложку 3%-ного уксуса. Заправляем крапиву этой смесью и варим на слабом огне 10 минут.

Готовую крапиву кладем на блюдо и посыпаем крупно толченными грецкими орехами (4 ст. ложки). Варим вкрутую 5 шт. яиц, разрезаем каждое на 4 дольки, укладываем по краю блюда и слегка посыпаем солью и молотым красным перцем.

**Л. Панкеева, г. Днепродзержинск.**

### ПОСТНЫЙ СУП С ОРЕХАМИ

Прежде чем варить суп, нужно иметь следующие продукты: 1/2 стакана фасоли, 3—4 больших клубня картофеля, 2 луковицы, 2 шт. моркови, постное масло, перец черный, лавровый лист, соль, 4 грецких ореха.

Фасоль замачиваем на 30 минут в горячей воде. Варим фасоль 1,5—2 часа, затем бросаем картофель, нарезанный кубиками. Когда закипит картофель, бросаем лавровый лист и соль по вкусу. Репчатый лук режем мелко, а морковь натираем на не очень мелкой терке. В сковородку наливаем постное масло, разогреваем, бросаем лук, когда лук подрумянится, бросаем морковь и жарим до готовности. Потом поджарку добавляем к картофелю и фасоли. Дать покипеть 5 минут. В это время орехи очищаем от скорлупы и немного измельчаем, бросаем черный молотый перец, и наш суп готов. Приятного аппетита.

**Т. Крайнова, Куйбышевская обл.**

### КАША В ТЫКВЕ

У тыквы средней величины срезаем верхушку, ложкой вынимаем содержимое, хорошо чистим стеночки. В полученный тыквенный «горшок» засыпаем чисто промытый рис (пшено, перловку и т. д.), урюк или нарезанную кубиками морковь до половины горшочка. Закрываем отрезанной крышкой, ставим в духовку при температуре 200°.

В процессе выпекания добавляем немного молока или сливок. Если тыква водянистая, то доливать не нужно. Разрезаем тыкву вместе с кашей. Сахар по вкусу.

**А. Дмитриенко, г. Бугуруслан.**

### ПИРОГ С СЫРОЙ СВЕКЛОЙ И КЛЮКВОЙ

Тесто дрожжевое: стакан молока, полстакана сахара (песок), полпалочки дрожжей (малень-

кой), соль на кончике ножа, масло сливочное (или маргарин) — 50 г, одно яйцо, муки приблизительно — 3,5 стакана.

В молоке разводим сахар, дрожжи, кладем соль, яйцо; растопленное масло добавляем в молоко, но не горячее, пусть немного остынет. За-мешиваем тесто.

**Начинка:** клюква — 250 г, сахар — 1/2 стакана (песок), крахмал — 1 ст. ложка (порошок), свекла — одна средней величины.

Клюкву с сахаром хорошо толчем, затем добавляем крахмал и хорошо перемешиваем.

Свеклу сырую натираем на мелкой терке и добавляем в клюкву с сахаром. Опять хорошо перемешиваем, и начинка готова.

Когда тесто готово, небольшую часть его нужно поставить на решетку.

Остальное тесто раскатываем пластом и кладем на противень, заранее смазанный и посыпанный мукой. На тесто кладем начинку, разравниваем. Сверху делаем решетку из оставленного теста, но не очень густую, чтобы свекла могла выпариться. Решетку можно смазать яйцом. Печется пирог не в очень жаркой духовке, чтобы не пригорел.

**Н. Пойлова, г. Ростов-на-Дону.**

### ФАРШИРОВАННЫЙ ЛУК В ТЕСТЕ

Берем 12—14 самых больших луковиц, моем, выбираем и опускаем в кипяток на несколько минут, не очищая шелухи. Вынимаем, даем остыть и очищаем шелуху. Внутренность осторожно вынимаем ножиком, оставляя целой стенку. Внутренность мелко рубим, кладем в кастрюлю, заливаем 3/4 стакана сливок, варим из этого кашу и протираем через сито. Затем берем филе 1 курицы, проворачиваем через мясорубку, добавляем 4 яйца, 200 г растопленного масла и 4 мелко изрубленных сосиски (можно взять вареную колбасу, а вместо курицы — говядину), немного тертого сыра, 4—5 вымоченных в молоке ломтей белого хлеба (без корки). Солим, перчим по вкусу, прибавляем луковое пюре, все хорошо вымешиваем и начинаем приготавливать луковички. Затем готовим тесто (растираем добела 200 г масла, добавляем 2 желтка, 1 яйцо и 1/4 стакана водки, всыпаем около 400 г муки, размешиваем, ставим на 30 минут на холод — получается рассыпчатое тесто). Тесто раскатываем как можно тоньше и режем квадратами. В середину каждого квадрата кладем луковичку, а 4 конца складываем наверху так, чтобы они образовали четыре листочка, серединку зашпиливаем покрепче, чтоб не разошлась. Тесто смазываем взбитым яйцом и выпекаем в духовке до золотистой корочки.

Можно добавить мускатный орех, если есть.

**С. Смирнова, г. Зеленоград Московской обл.**



## ТЫКОВНИК (ТЫКВА ЧИНЕНАЯ)

У целой небольшой тыквы срезать верх так, чтобы его вновь можно было приложить, выбрать ложкой семечки и мякоть.

**Начинка:** рубленая говядина с луком, обжаренная в масле и сметане и приправленная зеленью петрушки, укропом и черным перцем.

Начинить тыкву, прикрепить спичками срезанную верхушку. Уложить в большую кастрюлю, упаривать в духовке (около часа).

К мясной начинке можно добавить гречневую кашу с рубленным яйцом.

Г. Гусева, г. Вольск.

## БРЮКВА ФАРШИРОВАННАЯ

3—5 брюкв очистить, поскоблить. Сварить до мягкости. Разрезать пополам, вынуть сердцевину, размять ее как картошку. Обжарить 1 ст. ложку муки в 1 ст. ложке сливочного масла. Обжаренную муку выложить в размяченную вынутую сердцевину, добавить 3—4 ложки сметаны, 1 ч. ложку сахара, все тщательно перемешать и начинить этой массой брюкву.

На смазанном сливочным маслом противень выложить начиненную брюкву. Вынуть из духовки, когда упечется, выложить на блюдо.

В кастрюле растереть расплавленное масло с мукой (1 ст. ложку того и другого), прибавить несколько ложек сметаны, воды, в которой варила брюква, довести до кипения. Остудить и полить готовую брюкву.

Т. Туманова, г. Самара.

## «ПРАБАБУШКИНА ТОЛМА»

Небольшой кочан капусты, одна айва, четыре помидора средней величины, столько же баклажанов, 4 зеленых болгарских перца.

Распустить кочан, листья опустить на 1—1,5 мин. в кипящую воду, вынуть, срезать толстую часть листа.

Помидоры промыть, срезать верхнюю часть, вынуть мякоть. Баклажаны промыть, срезать верхнюю часть, сделать углубление и вынуть мякоть. Так же очистить перец.

**Фарш:** 1 кг говядины, 1 кг свинины, 3 головки лука, все пропустить через мясорубку. Также пропустить через мясорубку мякоть помидоров и баклажанов. Добавить полстакана промытого риса, соль, перец, зелень петрушки и укропа. Все перемешать. Этим фаршем заполнить овощи, сложить в кастрюлю следующим образом: первый слой — капустные листья с завернутым фаршем, баклажаны с фаршем, затем перец болгарский и самый верхний слой — помидоры с фаршем. Сделать в миске соус из холодной воды, томатной пасты и посолить по вкусу, выжать сок половинки лимона, залить соусом овощи так, чтобы соус чуть-чуть прикрывал овощи.

Айву нарезать очень тонкими дольками и сложить между овощными рядами. За 15 минут до готовности измельчить 4 зубчика чеснока и положить в кастрюлю.

К. Чантурия, г. Тбилиси.

## НЕОБЫКНОВЕННЫЙ БАКЛАЖАННЫЙ ПИРОГ

5—6 небольших баклажанов, 1 кг мясного фарша, 2—3 луковицы, 50 г сыра, 2 ст. томатного сока с мякотью, 3/4 ст. молока, 3—4 яйца, соль, перец, укроп, петрушка.

Баклажаны разрезать на 4 части вдоль. Обжарить на растительном масле.

В глубокую сковороду или кастрюлю уложить половину обжаренных баклажанов корочкой вниз. Это первый слой. Между баклажанами положить кусочки топленого или сливочного масла. Второй слой — фарш, предварительно его нужно посолить, поперчить, добавить мелко нарезанную петрушку и укроп.

Третий слой — жареный лук.

Залить все слои томатным соком.

Четвертый слой — баклажаны, уложенные корочками вверх.

В 3/4 стакана молока взбить 3—4 яйца. Перемешать с натертым на крупной терке сыром. Залить этой смесью баклажаны. Печь в духовке 40—50 минут.

Перед подачей на стол украсить зеленью.

Г. Еремينا, г. Алма-Ата.

## ЛУК, ФАРШИРОВАННЫЙ КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ

10 крупных луковиц, 2 отварные картофелины, 2 горсти сушеных грибов, черный молотый перец, соль, 1 сырое яйцо, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1/2 ст. сметаны, 2 ст. ложки тертого сыра, зелень укропа и петрушки.

Сушеные грибы вымыть, замочить на 4 часа и сварить в той же воде. Воду слить, грибы мелко нашинковать и обжарить с луком.

**Фарш:** отварной картофель размять с обжаренными грибами и луком. Добавить взбитое яйцо, соль, перец, зелень и хорошо перемешать.

**Лук:** очистить, обрезать на 1/3 со стороны корешков. Разобрать его на 2—3 слоя и заполнить фаршем с верхом. Уложить фаршированный лук в смазанную жиром сковороду и сверху полить маслом. Поставить в духовку на средний огонь на 20 минут.

**Соус:** поджарить лук, добавить муку и обжарить 1 минуту. Залить горячим грибным бульоном. В кипящий соус добавить сметану, соль, перец, зелень. Залить фаршированный лук соусом. Сверху посыпать тертым сыром и поставить снова в духовку на несколько минут.

Готовое блюдо разложить по тарелкам, посыпать рубленой зеленью петрушки, укропа и лука.

**Л. Валуцкене,**  
г. Усинск, Республика КОМИ

### «ПОРОСЕНОК» ЖАРЕННЫЙ

Картофель — 1 кг, молоко — 1 стакан, масло сливочное — 2 ст. ложки, соль — по вкусу.

**Для начинки:** мясо — 700 г, лук — 2—3 головки, жир — 3 ст. ложки, соль, перец, лавровый лист.

Сварить очищенный и промытый картофель. Потолочь, добавить масло, соль, разбавить горячим молоком.

**Начинка:** мясо (мякоть) нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить и обжарить на сковороде, а лучше в жаровне. Мясо залить 3 стаканами кипятка, закрыть крышкой и тушить на слабом огне 1—1,5 часа. После тушения добавить отдельно поджаренный мелко нарезанный лук, 1 лавровый листик, 5—6 горошин перца. Тушить мясо еще полчаса.

Небольшую часть картофельного пюре тонким слоем разложить на керамическое блюдо или крышку жаровни, смазанную маслом. Уложить сверху всю мясную начинку в виде удлиненной горки. Сверху покрыть оставшимся пюре и из него вылепить тушку «поросенка»: удлинить мордочку, закончить ее «пятаком», сделать уши, округлить живот, сделать четыре ножки. Глаза — горошки перца. Не забудьте про хвостик. Для него пюре надо скатать тонким руликом. С помощью вилки и ножа сделать реснички, углубления в нужных местах, складочки на тушке и т. д. Сверху тушку смазать взбитыми яйцами и поставить в духовку на 1—1,5 часа.

При подаче на стол сверху полить жиром, украсить вареными яйцами, солеными огурцами, любыми овощами и зеленью.

**К. Расковская,** г. Ташкент.

### ВАЗА С ЦВЕТАМИ ИЗ ОВОЩЕЙ

У тыквы срезать донышко и верх. Верхний край вырезать в виде зубчатой стены с отверстиями.

Очищенную от кожуры свеклу обрезать так, чтобы получился пятигранник. Каждую плоскость надрезать вглубь на две трети и осторожно отвести в сторону. Таким образом, получается первый нижний ряд лепестков. На образовавшемся следующем пятиграннике срезать углы, определить его форму и напротив промежутков между лепестками первого ряда так же нарезать следующий ряд лепестков и т. д.

Белые и желтые «нарциссы» вырезать из редиса и моркови. Принцип нарезки тот же са-

мый, но с меньшим количеством лепестков. Для этого исходный продукт обрезать так, чтобы получилось необходимое количество граней. Придать форму нарциссов.

Цветы насадить на зеленые веточки и составить букет.

**Е. Пясецкая,** Винницкая обл.

### КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОГИ С ФАСОЛЬЮ

Для теста: картофель — 1 кг, мука — 1—2 ст. ложки, яйцо, соль, сода.

**Для фарша:** фасоль — 1 ст., лук — 2 шт., чеснок — 4—5 зубчиков, соль, перец черный молотый.

Масло сливочное, жир.

**Для подачи к столу:** сметана или творог, растертый со сливками или сметаной.

**Способ приготовления:** фасоль замочить в холодной воде. Отварить. Крупные клубни картофеля почистить и натереть на мелкой терке. Сцедить воду, массу отжать. Добавить муку, яйцо, на кончике ножа соду, посолить по вкусу. Перемешать.

Сваренную фасоль хорошо размять. Лук спассеровать в масле, смешать с фасолью, добавить растертый чеснок, посолить и поперчить по вкусу.

Из картофельного теста формировать пирожки, в середину класть начинку. Выпекать на противне, смазанном жиром. Когда зарумянятся, вынуть из духовки, сложить в эмалированную кастрюлю, полить спассерованным луком, накрыть крышкой и поставить на 5—10 минут в негорячую духовку (или печь).

К столу подать горячими, со сметаной.

К фаршу можно добавить немного измельченного мяса.

**Л. Шумская,** г. Ялта.

### ЛУКОВЫЕ КОТЛЕТЫ

Лук репчатый — 5 шт., яйцо — 5 шт., мука — 5 ст. ложек, соль, перец черный молотый — по вкусу.

Мелко нарезанный лук, яйца, муку, соль, перец — перемешать. Масло брать ложкой и жарить в подсолнечном масле.

**Подлива:** поджаренный на подсолнечном масле лук с добавлением томатного соуса, соли, молотого перца.

Луковые котлеты сложить в сковороду, залить подливой так, чтобы котлеты были покрыты. Поставить на огонь до закипания. После закипания огонь убавить и тушить около двух часов. Снять с огня и остудить. Подавать холодными.

**Е. Головистикова,**  
г. Вишневка Киевской обл.

## СЕМЕЙНЫЙ РЕЦЕПТ ПИРОЖКОВ

Сначала режем лук-репку и жарим в подсолнечном масле. Затем режем попереक твердые недозревшие томаты, можно чуть пожелтевшие, розовые, красные — лишь бы твердые и толстокожие. Удаляем тщательно из них сок и нарезаем дольками или кубиками, подсаливаем, через несколько минут опять удаляем сок. Затем на приготовленные лепешки из обычного теста кладем 1 ст. ложку томатов, подсаливаем так, чтобы соль ушла в сок. Затем кладем 1 чайную ложку жареного лука, поливаем немного маслом, опять подсаливаем по вкусу. Печь в сковороде на медленном огне, чтобы пирожки были до половины в жиру, можно в подсолнечном масле. Подавать на стол в теплом виде.

Л. Львова,  
г. Уфа.

### ВАРЕНЬЕ «ЛАКОМКА»

Для приготовления варенья потребуется 1 кг ягод крыжовника, 500 г меду.

Берем ягоды крыжовника, хорошо промываем и выдавливаем семечки, в пустую ягоду набиваем толченый грецкий орех и все это варим в меду.

Т. Шаталова,  
г. Черногоorsk  
Краснодарского края.

### ВАРЕНЬЕ ИЗ БЕЛОЙ ЧЕРЕШНИ С ЛИМОНОМ И ОРЕХАМИ

Черешню (белую) моем, вынимаем косточки и закладываем по половинке или четвертинке грецкого ореха на место косточки. Укладываем в эмалированную чашку, режем туда лимоны и заливаем сиропом (на 1 кг черешни — 1 кг сахара, 1 стакан воды, 1/2 лимона и 10 штук грецких орехов). Оставшиеся орехи можно просто нарезать, как лимоны. Варим в 3 приема по 5 минут с момента закипания и с выстаиванием между варками по 5—6 часов. В конце варки добавляем ванилин (по желанию). Очень вкусно и красиво смотрится в банке.

З. Удалова,  
село Крюково  
Ростовской обл.

### «ЗАБАВА»

Для желе «забава» нужна пустая скорлупа от яйца. С тупого конца осторожно делаем отверстие.

Готовим желе: 1 часть желатина заливаем холодной кипяченой водой (8—10 частей). Через 40—60 минут раствор желатина подогреваем на плите до полного его растворения, не допуская кипения. Раствор процеживаем.

В пустую скорлупу можно положить неболь-

шую сливу или вишенку, можно веточку смородины, очень красиво смотрится клубничка. Заливаем желе и ставим в холодильник.

После того как желе застынет, осторожно очищаем «яйцо». Получается очень красиво и вкусно.

Можно, правда, положить вместо ягод набор отваренных мясных или рыбных продуктов, зеленый листочек петрушки и «ромашку», или звездочку из морковки, или белок яйца (предварительно отваренный), а впрочем, фантазия подскажет...

А. Галкина,  
г. Подольск  
Московской обл.

### ХОЛОДЕЦ ЗАВАРНОЙ ИЗ МАЛИНЫ, ЗЕМЛЯНИКИ ИЛИ КЛУБНИКИ

6 желтков, 1 стакан сахара растираем добела. Разводим двумя литрами сливок, ставим на плиту, мешаем, пока не загустеет, но не кипятим. Процеживаем, охлаждаем, разводим протертым пюре из ягод, вливаем в суповую миску, всыпаем 2 горсти ягод, из которых приготовлен холодец. Подаем со сливочным мороженым, опуская его ложкой, как клецки. Оставшиеся белки можно использовать для приготовления меренг, воздушного пирога.

И. Бураш, г. Ермак  
Павлодарской обл.

### ЗАГОТОВКА СУХОГО ВАРЕНЬЯ

Годятся любые фрукты — крыжовник, вишня, абрикосы, даже клубника (у вишни и абрикосов нужно удалить косточки). Сначала надо приготовить сахарный сироп. Для этого надо растворить в 1 литре воды 800 г сахара и довести до кипения. Подготовленные плоды опускаем в кипящий сахарный сироп и варим их около 10 минут. Затем откидываем плоды на дуршлаг и даем сиропу полностью стечь. Плоды раскладываем на противне и сушим в духовке (35—45°). Когда их поверхность будет хорошо подсушена (при этом плоды должны быть достаточно эластичными), укладываем сухое варенье в стеклянные банки и плотно закрываем. Такое варенье — отличная начинка для пирогов, из него можно приготовить компот, украсить торт, да и вообще это лакомство для детей и хоть как-то заменяет конфеты.

Т. Кучеренко, г. Артемовск  
Луганской обл.

### «РОСА РОЗЫ»

Сироп вишневый — 40 г, желатин — 40 г, сахар — 200 г, сахарная пудра — 40 г, вода — 100 г.

Надо срезать душистые алые розы, ополоснуть их в чистой воде, положить в тень, чтобы просохли. В это время готовим крутое желе из

вишневого сиропа и желатина. Потом берем просохшие розы и макаем каждую розу в теплое желе, чтобы цветок был везде одинаково влажен. Лишнюю жидкость осторожно стряхиваем, даем просохнуть, затем обсыпаем их сахаром, укладываем на блюдо, ставим на солнце. Сахар всосется в лепестки роз и, обратившись в нежные кристаллики, превратит цветок в конфетку. Готовые конфеты обсыпаем сахарной пудрой. Если хозяйка не очень торопится, можно сделать еще более эффектные конфеты. Для этого нужно взять оставшееся желе и сбрызнуть им лепестки роз (получится роса), поставить розы на холод минут на 15, капельки застынут на лепестках, и превосходные конфеты «Роса розы» готовы! Приятного аппетита!

**Т. Усикова,**  
г. Алушта.

### ВАРЕНЬЕ АССОРТИ

Возьмем 0,5 кг черной смородины, 0,5 кг красной смородины, 0,5 кг яблок, 2 стакана ядref гречихи орехов, 0,5 кг сахара, 1,5 кг меда.

Смородину перебираем, промываем и варим под плотно закрытой крышкой, пока не станут мягкими ягоды, в 1 стакане воды (на слабом огне). Затем ягоды разминаем и протираем через крупное волосяное сито. В эмалированном тазу кипятим мед с сахаром и опускаем в него нарезанные дольками яблоки, очищенные и измельченные ядра грецких орехов и протертую смородину. Варим на слабом огне 1 час, осторожно помешивая. Варенье получается очень вкусным!

**Е. Карпова,** ст. Должанская  
Краснодарского края.

### «ЗОРЬКА»

Берем стакан протертых сквозь сито красных ягод — малины, вишни, черешни, красной смородины, земляники, клубники. Перемешиваем со стаканом сахара. Делим смесь на две части. В одну добавляем ложку муки, в другую — 2—3 ложки крахмала. Размешиваем, чтобы не было комков. Соединяем смеси и добавляем взбитые в пену белки от 8—9 яиц. Хорошенько все взбиваем и кладем в смазанную маслом форму. Ставим на 25—30 минут в горячую духовку — до зарумянивания.

**Е. Крец,** г. Рубцовск  
Алтайского края.

### КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ И АЛЫЧИ

Берем зрелые кабачки средних размеров, очищаем их от кожуры и разрезаем на 4 части, ложкой выдалбливаем сердцевину, а оставшуюся мякоть режем на кубики 1 см. В приготовлен-

ные банки раскладываем алычу, лучше желтую (от красной портится цвет кабачков), сверху кладем кабачки и заливаем кипящим сиропом из расчета 200 г сахара на 1 л воды. Накрываем крышками, даем постоять до-полного остывания (желательно накрыть чем-нибудь теплым), затем сироп сливаем. Кипятим его и снова заливаем, а затем закручиваем. Имеет вкус ана-

**Л. Ляшенко,** г. Краснослободск  
Волгоградской обл.

### ФАНТА

Лимонная кислота, цедра 4 апельсинов, 3 л воды, 1,5 ст. сахара.

Цедру 4 апельсинов среднего размера замочить в 1 л воды, добавить 2 ч. ложки лимонной кислоты. Дать 1 сутки отстояться. Затем цедру прокрутить через мясорубку, добавить еще 2 л воды, положить туда цедру и 1,5 ст. сахара. Поставить на медленный огонь, довести до кипения, но не кипятить. Пить напиток охлажденным.

**Масаловы,** г. Барнаул.

### ВИНО «ПОЛЕТ»

Продукты: красная свекла — 3 кг, вода — 4 л, дрожжи — 30 г, сахар — 2 кг, чернослив — 300 г, изюм — 200 г.

**Способ приготовления:** натертую свеклу варить на медленном огне 2 часа. Добавить дрожжи, сахар, изюм, чернослив. Закрыть марлей, выдержать две недели. Процедить, разлить по бутылкам.

**Н. Радченко,** г. Пенза.

### НАПИТОК

1 чашка крепкого чая, 1/3 чашки меда (пчелиного), 1/3 чашки водки. Все компоненты соединить, размешать и довести до кипения. Пить маленькими чашечками. Помогает при простуде и используется как согревающий напиток.

**Л. Машанова,**  
г. Тюмень.

### РУССКИЙ МЕД

Берем 1 кг вишен без косточек, 1 кг земляники или клубники, 2 кг меда. Всю эту массу растираем и добавляем 1 литр кипяченой холодной воды. Туда же добавляем кусок ржаного хлеба, обмакнув его предварительно в пивные дрожжи (дрожжи должны быть хорошие). Всю эту смесь надо поставить на 2—3 недели для брожения. Потом жидкость сливаем в бочонки и ставим в теплое место, до окончания брожения.

Через 1—2 недели мед готов.

**В. Павлова,** г. Херсон.

## ВАРЕНЬЕ «СЮРПРИЗ»

Отбираем спелые, целые плоды абрикосов или жердел, моем, удаляем косточки, а в серединку вкладываем 1—2 ягоды черной смородины, перебранной и вымытой. Все укладываем в кастрюлю, заливаем сахарным сиропом (1 кг сахара на 1 л воды), доводим до кипения и оставляем на 8—10 час. Кипятим 10—15 мин., снова оставляем. Эту операцию повторяем 3—4 раза. Чистые банки прогреваем, выкладываем ягоды и закатываем.

Т. Белоус, г. Краснодар.

## СВЕКЛА СО СЛИВОЙ

Отвариваем свеклу до готовности (лучше взять мелкую темноокрашенную), режем на дольки или кружочки, красиво укладываем в банки, а между рядами помещаем сливу. Сливу предварительно бланшируем 3 минуты, добавляем пряности — гвоздику, листья лимонника или ягоды, корень родиолы розовой — 5 г на 1 л раствора, заливаем кипящим раствором (на 1 л воды — 100 г сахара, 20 г соли) и быстро закатываем. Свеклу можно приготовить и с яблоками.

М. Шестопалова, Приморский край.

## ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ

Отбираем спелые, целые помидоры. Моем, укладываем на противень и ставим в горячую духовку. Как только кожа у помидора начнет лопаться, кладем их в заранее простерилизованные банки, сверху добавляем 1/2 ст. ложки соли. Затем стерилизуем 40 минут, закатываем.

Н. Шаповалова, п. Пойковский  
Тюменской обл.

## РЕЦЕПТ ЗИМНЕЙ ОКРОШКИ

200 г хрена натереть на мелкой терке, 300 г зелени укропа мелко нарезать, 350 г свежих огурцов натереть на крупной терке, все смешать со 150 г соли. Зелень укропа брать не очень молодую, она ароматнее и лучше хранится. Смесь хранить в стеклянной банке под пластмассовой крышкой в холодильнике. Сохраняется до нового урожая.

Можно использовать не только в окрошке, но и в салатах.

Р. Лулева, г. Грязи.

## КОНСЕРВИРОВАННЫЕ ТОМАТЫ

Помидоры берем хорошей свежести, желательно толстокожие, особенно вкусными получаются сорта «хабаровский», «дубок».

Тщательно протираем чистым полотенцем, если очень загрязнились, моем и хорошо подсушиваем. В простерилизованные, сухие стеклянные банки дольки, как на салат, укладываем и уплотняем очень хорошо. Накрываем крышкой.

Банки стерилизуем 25—30 минут, 2- или 3-литровые — 35—40 минут. Закатываем, переворачиваем и оставляем остывать, накрыв сверху теплым одеялом.

Перед употреблением солим, перчим, добавляем растительное масло, лук.

Е. Пашкина, п. Пожига  
Приморского края.

## ПИРОГ СО СОЛЕННЫМИ ОГУРЦАМИ

Мелко режем 5—6 среднего размера огурцов, добавляем 1—2 нарезанные луковицы и все вместе тушим под крышкой. Когда жидкость испарится, вливаем в массу подсолнечное масло и тушим до тех пор, пока огурцы и лук не станут мягкими. Отвариваем 3—4 стакана риса, соединяем его с огурцами — начинка готова. Тесто берем обычное, дрожжевое.

## ЗАСОЛКА ОГУРЦОВ

Берем 650 г огурцов, 25 г укропа, 2 зубка чеснока, щепотку острого перца, 4 листика смородины, 450 г воды, 35 г соли, кусочек хрена, добавляем уксуса и водки (на 10 л воды 500 г соли, 1 стакан уксуса, 3/4 стакана водки).

Огурцы сортируем по размерам, моем. Если они собраны не в день засолки, замачиваем их в воде на 5—7 часов, а затем укладываем в ведро или кастрюлю плотными рядами. На дно и сверху кладем по слою пряностей. Заливаем рассолом из расчета 60 г соли на 1 л воды. Огурцы выкладываем вместе с пряностями в подготовленные банки, заливаем рассолом, оставляем на 12 суток для предварительного брожения. На другой день банки доливаем холодным рассолом, и, плотно закрыв, ставим в холодное место. После этого доливаем профильтрованным рассолом, пастеризуем и закрываем крышками.

И. Чернышева, г. Шевченко.

## ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В ТЫКВЕННОМ СОКЕ

Для мочения яблок пригодны сорта: антоновка, шафранный, славянка и др.

Яблоки мочим в большой кастрюле или деревянной бочке. Хорошо использовать стерильные большие целлофановые мешки.

Сорванные яблоки перед мочением должны полежать 7—10 дней. Затем яблоки обязательно тщательно моем, даем стечь воде и укладываем рядами. Каждый ряд заливаем тыквенным соком.

Тыквенный сок: самые спелые и желательные сладкие тыквы моем, режем на куски (семячки удалить), складываем в чугунок или кастрюлю, добавляем немного воды (чтобы не пригорело) и варим. Затем хорошо разминаем и этим соком заливаем яблоки. Сверху кладем чистую тряпочку, деревянный кружок — груз. Яблоки не темнеют,

когда их достаешь, и если есть в плодах косточки, то вкус не портится.

**Л. Чернова**, п. Слобода  
Воронежской обл.

### КОМПОТ ИЗ КАБАЧКОВ

Средней величины кабачок очищаем от кожуры и сердцевины. Нарезаем небольшими кубиками. Кладем в глубокую кастрюлю. Доливаем 2 литра воды и ставим варить. Когда вода закипит, добавляем 3 стакана сахара. Когда кабачок станет желтым и как бы прозрачным, добавляем 3 шт. гвоздики. Снимаем с огня, добавляем 1/2 чайной ложки уксусной эссенции. Разливаем по банкам, закатываем, стерилизуем. Компот готов. Он имеет вкус ананаса. Приятного аппетита!

**Семья Стефанцовых**,  
г. Владивосток.

### КОНСЕРВИРОВАНИЕ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

В чистую прожаренную на солнце банку уложить вымытые и просушенные плоды бланжевой спелости. Влить в банку 2 ложки спирта, поджечь и резко встряхнуть несколько раз. После этого закрыть стерилизованной крышкой.

**В. Тарасенко**,  
г. Караганда.

### ЯБЛОЧНОЕ ВАРЕНЬЕ С КАЛИНОЙ

На 5 кг яблок — 1,5 кг калины, 5 кг сахара.

Из калины выжать сок через соковыжималку. Отлить в отдельную посуду. Из яблок вырезать середину, нарезать дольками, засыпать сахаром. Немного поварить, чтобы капелька сахара не растекалась, затем остудить, влить калиновый сок. Еще раз проварить, разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками.

**О. Ковтун**,  
г. Рубцовск  
Алтайского края.

### САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ

4 кг свеклы, 2 кг сладкого перца, 2 кг лука (репчатого), 2 кг красных помидоров, 50 г горького перца.

Лук и сладкий перец нарезать соломкой, обжарить в подсолнечном масле до полуготовности. Вынимать шумовкой (без масла). Помидоры, пропущенные через мясорубку, и свеклу, натертую на крупной терке, тушить в кастрюле 1 час, периодически помешивая. Затем добавить лук и сладкий перец, горький перец, пропущенный через мясорубку, соль по вкусу. Тушить 5—10 минут. В горячем виде разложить в банки и закатать.

**Н. Убыкина**,  
пос. Бурундай Алма-Атинской обл.

### ОГУРЦЫ В ГОРЧИЦЕ

1 кг мелких огурцов, 150 г репчатого лука, пучок укропа, 1/4 ст. ложки уксуса, 350 г сухой горчицы, 5 ст. ложек сахара, 1 лавровый лист, 1 ч. ложка перца.

Огурцы вымыть и вытереть насухо. Нарезать лук, укроп, положить вместе с горчицей и сахаром в уксус и нагреть. Добавить растертый лавровый лист и перец. Помешивая, довести до кипения. Положить огурцы и, осторожно переворачивая их, дать закипеть. Снять с огня и горячими вместе с рассолом быстро закрутить в банки.

**М. Белешапкина**,  
г. Барнаул.

### ДЖЕМ ИЗ КРАСНОЙ СМОРОДИНЫ С АРБУЗОМ

1 кг смородины, сахар (столько стаканов, сколько стаканов красной смородины), мякоть арбуза 1 кг.

Смородину потолочить с сахаром, добавить мякоть арбуза и перемешать. Довести до кипения и варить 35—40 минут. Дать немного остыть и протереть через сито. Разложить в чистые банки с пластмассовыми крышками. Хранить в холодильнике.

**Г. Крутикова**,  
г. Рыбинск Ярославской обл.

### ОСЕННИЙ САЛАТ

Зеленые помидоры — 5 кг, лук — 1 кг, перец — 1 кг, морковь — 1 кг, растительное масло — 250 г, уксус 9%-ный — 250 г, сахар — 100 г.

Помидоры, лук, перец нарезать, морковь нашинковать, все положить в емкость, залить заливкой, перемешать. Варить на слабом огне 30 минут, разложить в стерилизованные банки. Закрывать герметично.

Заливку готовить из растительного масла, уксуса и сахара, доведенных до кипения.

**И. Гранина**,  
Донецкая обл.

### КОНСЕРВИРОВАНИЕ ПОМИДОРОВ С ВИНОГРАДОМ

На трехлитровую банку: сладкий перец — 1 шт., горький перец — 1 шт., чеснок — 3 зубчика, лавровый лист — 2 шт., лист смородины — 5 шт., листья вишни — 4 шт., черный перец — 10 горошин, лист хрена, укроп, петрушка, соль — 1 ст. ложка, сахар — 1 ст. ложка, виноград — 1 кисть.

В простерилизованную банку уложить специи, помидоры, виноград, соль, сахар. Залить кипятком на 20 минут. Слитую воду прокипятить и снова залить помидоры. Сразу закрыть герметично.

**В. Цыганеску**,  
г. Шевченко.

## МАРИНОВАННАЯ КАПУСТА С ПАТИССОНАМИ

Капусту и патиссоны нарезать дольками, бланшировать 5 мин., охладить холодной водой. Уложить в простерилизованную банку (трехлитровую) и залить горячим маринадом.

Маринад: 1 литр воды, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса, 1 ст. подсолнечного масла, 2 ст. ложки соли, все вскипятить и варить 5—7 минут в маринаде овощи.

**Л. Зенькова,**  
Минская обл.

### ЛЕЧО

**Продукты:** 3 кг помидоров, 6 штук болгарского перца, 6—7 зубчиков чеснока, 1 ст. сахара, 1 ст. ложка соли.

1,5 кг помидоров нарезать соломкой и сложить в кастрюлю. Также нарезать 6 штук перца и чеснока. Варить 10 минут, после чего сложить остальную часть помидоров, сахар и соль. Варить 30 минут.

Готовые овощи сложить в трехлитровую стерилизованную банку, закатать.

**Н. Тимофеева,**  
г. Альметьевск.

### КОМПОТ ИЗ ШИПОВНИКА

Зрелые крупные плоды разрезать, очистить от семян и волосков, промыть в холодной воде, бланшировать в кипятке 2 минуты, немедленно охладить. Уложить в банки, залить сиропом (300 г сахара, 1 л воды, в которой бланшировались плоды, 4 г лимонной кислоты) и стерилизовать при 85°. Пол-литровые банки — 10 минут, литровые — 15, если в кипящей воде — 3—5 минут соответственно.

Компот можно сделать ассорти — с грушами, сливами, яблоками.

**Т. Полищук,**  
Волынская обл.

### ДЖЕМ ИЗ ЕЖЕВИКИ

Ежевика варить без сахара около 10 минут на большом огне. Затем добавить сахар и варить до готовности около 20 минут.

На 3 кг ежевики — 1 кг сахара.

**Т. Пасько,**  
г. Тольятти Куйбышевской обл.

### МОЧЕННЫЕ ЯБЛОКИ

Кисло-сладкие яблоки без червоточин и непомятые вымыть в холодной воде, уложить в банки. Стерилизовать не нужно.

Заполнить банки доверху. Придавить яблоки двумя небольшими палочками, сложенными кре-

стообразно друг на друга. Придавленные яблоки залить холодной водой из-под крана,сыпать 3 ст. ложки сахара. Соль не кладется совсем.

Банки закрыть капроновыми крышками и поставить в холодное место.

**В. Банникова,**  
Северо-Казахстанская обл.

### ОГУРЦЫ И ПОМИДОРЫ В ЖЕЛАТИНЕ

Рецепт на 13 литровых банок.

Банки простерилизовать. На дно каждой положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец — кольцами. Все укладывать плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрывать крышками, поставить стерилизовать на 1 час. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

**Для маринада:** два литра воды, 120 г соли, 120 г сахара, 200 г уксуса 9%-ного. Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада — 3 ст. ложки желатина. Желатин распустить и довести до кипения.

**А. Филатова,**  
г. Днепрпетровск.

### КОНСЕРВЫ ИЗ КЛУБНИКИ

Берем одинаковое количество клубники и меда, перемешиваем, не разминая ягоду. Затем раскладываем ягоды на тарелках и подсушиваем на солнце или в теплой печи. Выкладываем в тщательно вымытую и просушенную стеклянную посуду, закупориваем.

**О. Ожмегова,** г. Каменск-Шахтинский  
Ростовской обл.

### СОЛНЦЕ В БАНКЕ

Берем спелые, целые, очищенные ягоды клубники, промываем проточной водой в дуршлаге, откидываем на сухое, чистое полотенце.

Пол-литровые стеклянные банки заполняем клубникой, пересыпаем сахаром. (Из расчета на 1 кг ягод 2 кг сахара.)

Затем банки ставим на солнце немного наклонно, так, чтобы прямые солнечные лучи попадали в открытое отверстие банки. Под слиянием света и тепла появляется сок, сахар растворяется. С изменением положения солнца меняем положение банки, чтобы солнышко все время «смотрело» в банку. Банки закатываем прокипяченными крышками.

Хранить надо в темном прохладном месте. Крышки не взрываются. Такая клубника очень полезна зимой маленьким детям.

**Л. Крякова,** г. Кривой Рог.

## ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦА В СЛОЕНОМ ТЕСТЕ

0,5 кг слоеного теста, 100 г сливочного масла, 10 яиц, 2 белые булочки, 1 ст. молока (200 г), соль, перец, горчица, петрушка.

Варим вкрутую яйца, опускаем в холодную воду, чистим от скорлупы и разрезаем поперек на две части. Вынимаем желтки и протираем их через сито вместе с булочками, которые ранее были замочены в молоке.

Полученную массу смешиваем с маслом, солью, перцем, петрушкой и небольшим количеством горчицы. Наполняем ею половинки яиц, складываем их вместе, чтобы придать им вид целого яйца.

Слоеное тесто раскатываем на 10 одинаковых квадратов и намазываем яичным желтком.

В каждый квадрат кладем яйцо. Углы квадрата зачищаем так, чтобы яйцо было полностью покрыто тестом. Обмазываем сверху желтком и печем в горячей духовке.

Подавать яйца охлажденными с майонезом.

Л. Бандурка, г. Донецк.

## ВЕСЕННЯЯ ЗАПЕКАНКА

Моем и нарезаем щавель (500 г). Прибавляем крупно нарезанную зелень петрушки (1 пучок). Нарезанную зелень солим, припускаем на среднем огне 5—6 минут. Затем откидываем на дуршлаг, отжимаем и мелко режем.

Варим половину стакана риса с 2 стаканами молока, охлаждаем и смешиваем с пюре из зелени. Прибавляем 2 ст. ложки сухарей и 4—5 желтков. Массу хорошо размешиваем. В конце вводим взбитые в пену белки и слегка перемешиваем. Массу кладем в подмазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Затем выпекаем и подаем в горячем виде.

А. Мазина, г. Ташкент.

## САЛАТ ИЗ РЕДИСА

Берем 3 кг 100 г редиса, 800 г лука, 90 г петрушки, 80 г соли, 200 г уксуса 6%-ного или чистый сок красной смородины, 300 г подсолнечного масла, 200 г горького перца.

Из этого количества получится продуктов для 10 банок консервов (емкость банок 0,5 л).

Свежий редис промываем, обрезаем кончики, нарезаем пластинками. Мелко нарезаем зеленый лук и петрушку. Нагреваем растительное масло до 120—130° в течение 10—12 минут и охлаждаем; нарезанные продукты помещаем в кастрюлю и тщательно перемешиваем.

В эмалированную кастрюлю наливаем нужное количество воды, нагреваем и добавляем соль и горький перец, смесь кипятим 10 минут, даем немного остыть до 60—70°, после чего добавляем столовый уксус.

На дно подготовленных банок (ошпаренных, чистых, сухих) наливаем прогретое масло по 3 ст. ложки, затем укладываем овощную смесь и все заливаем приготовленной заливкой, накрываем крышками и стерилизуем 15—20 минут.

В. Мруз, г. Ачинск.

## РОЗОВЫЙ МАРИНОВАННЫЙ ЛУК

Тщательно отбираем и очищаем луковицы, предпочтительно круглые. Затем в центре по всему периметру острым тонким ножом сделаем надрезы под углом 45°, прорезая луковицу до сердцевины. Осторожно нажимаем на края, разделяем луковицу на 2 половинки. Банки готовить как обычно, лучше всего годятся 800-граммовые банки с завинчивающейся крышкой.

Луковицы обдаем кипятком и даем остыть. Складываем осторожно в банки. Готовим маринад: наливаем 150 г уксуса, 250 г воды, 20 г соли, 50 г сахара, перец-горошек, 3 лавровых листа, доводим до кипения. 250 г воды я заменяю вареным свекольным соком. Берем большую свеклу, отвариваем, натираем на мелкой терке, отжимаем сок. Замеряем количество. Заливаем без предварительного кипячения в банки, доливая доверху кипяченым маринадом. Закручиваем крышками. Через 18 часов лук готов к употреблению. Аккуратно разделяем луковицы на зубчатые чешуйки — лепестки цветка. Собираем цветок, вкладывая 2—3 лепестка друг в друга. Такие «цветки» хорошо смотрятся как украшение любых салатов, а также как самостоятельная острая закуска.

А. Ястребова,  
г. Москва.

## «ЛЕТНЯЯ ЗАБАВА»

Тщательно моем трехлитровую банку (банки можно брать и объемом меньше). Стерилизовать необязательно, но банка обязательно должна быть сухой. Чистим, тщательно промываем клубнику (желательно, чтобы ягоды были немые). Укладываем ягоды в банку, добавляем 1/2 десертной ложки лимонной кислоты или 2—3 таблетки аспирина (на ваше усмотрение). Заливаем чистой (некипяченой) простой холодной водой под горлышко и закатываем. Вода из-под крана должна обязательно отстояться. Немного взболтнуть и перевернуть вверх дном на час (можно и на большее время). Сколько ягод класть в банку? По вашему желанию, главное, чтобы банка не была набита. При употреблении надо добавить сахар по вкусу, можно варить компот и кисель. Хранить обязательно в прохладном месте.

О. Коновалова, п. Еланка  
Воронежской обл.