

Мастеричка

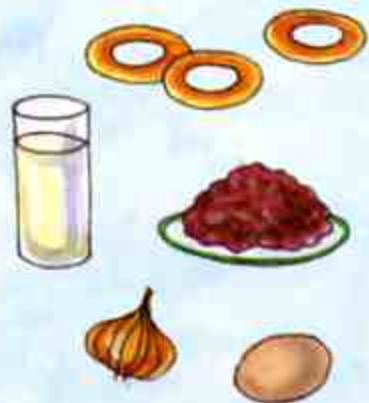


Рядышком с БАБУШКОЙ

Домашние рецепты



СУШКИ ДЛЯ ПОДРУЖКИ



Рядышком с бабушкой!

Лучшая похвала любому вкусному блюду — восторженное восклицание — «Не магазинное, домашнее!» Я всегда удивляюсь нашей бабушке, которая из минимума продуктов умудряется приготовить массу замечательно вкусных и интересных вещей.

И, перепробовав множество блюд, приготовленных по экзотическим рецептам толстых поваренных книг, я всё-таки возвращаюсь к бабушкиным, домашеньким. Хотите в один прекрасный день поразить своих друзей и родственников в самое сердце своим мастерством? Всё очень просто — подвяжитесь фартуком и встаньте на пару вечеров у плиты на кухне. И — загляните в эту книжку.

По взмаху волшебной скалочки содержимое вашего холодильника (даже очень скромное) превратится в загляденье и объеденье. А соусы даже у самого большого привереды вызовут сначала приступ удивления, а потом обжорства.

Желаем вкусных успехов!

Шипунова Вера, креативный повар ресторана «Газпром»

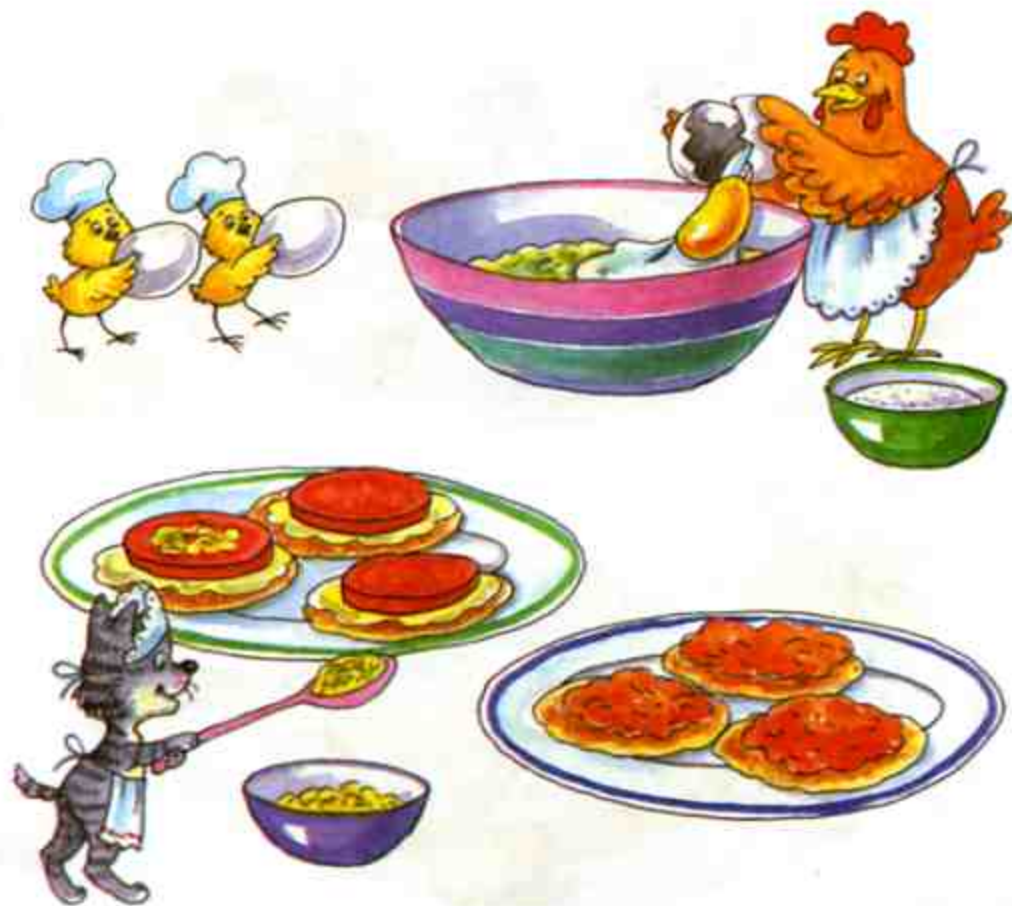


- обычные маленькие бублики заливаем на часик молоком, даём набухнуть (но не до полного размягчения)
- в дырки от бубликов кладём шарики мясного сырого фарша, перемешанные с жареным луком и сырым яйцом
- запекаем в духовке минут 15-20

Изумительно вкусно и просто.

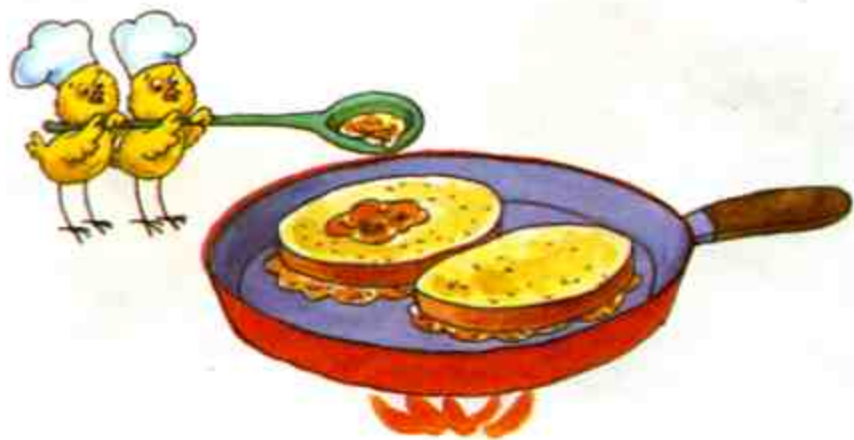
КАТРИЗ ЧИТОМЛИНО





- 2-3 луковицы мелко режем , смешиваем со стаканом майонеза, даём постоять минут 40
- добавляем три яйца, три ложки муки, жарим
- часть оладьев смазываем майонезом с чесноком, сверху кладём кружки помидоров, посыпаем тёртым сыром
- на другую часть выкладываем горкой лук, перемешанный с морковью и томатом
- ставим на 2-3 часа в холодильник

СЭНДВИЧИ АППЕТИТНЫЕ





- натираем пару морковок, столько же картофеля, вбиваем одно яйцо и добавляем бульон (кубик)
- всё перемешиваем и намазываем массой ломтики батона
- жарим, укладывая ломти намазанной стороной, на разогретом растительном масле
- пока жарятся, сверху ещё раз намазываем ломти и переворачиваем
- посыпаем зелёным луком и чесночком

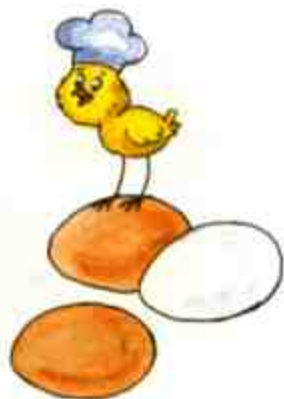
СОМ КОТОФЕИЧА





- тесто: на банку майонеза добавляем три яйца, стакан муки и ложку соды, гашённую уксусом
- выливаем половину теста в сковородку, смазанную растительным маслом, выкладываем содержимое банки лосося (в соку)
- посыпаем мелко нарезанным луком и выливаем вторую половину теста
- выпекаем в духовке при 180°C 40 минут

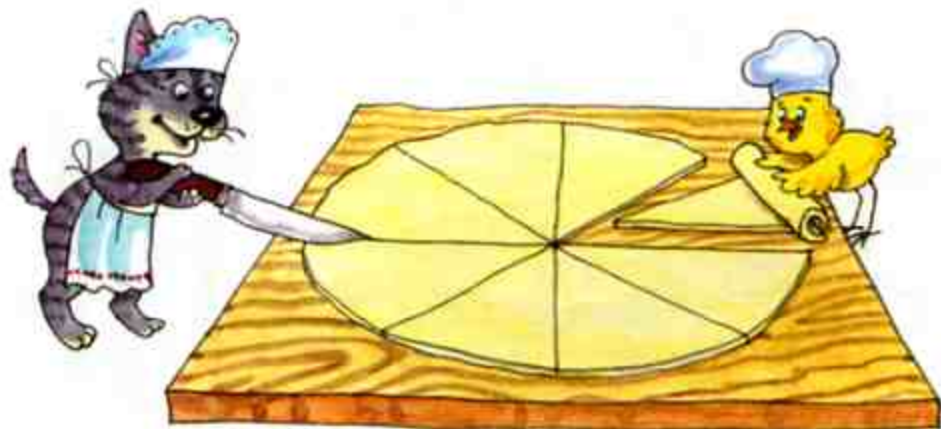
МАННИК «ИМЕНИНЫ СЕРДЦА»

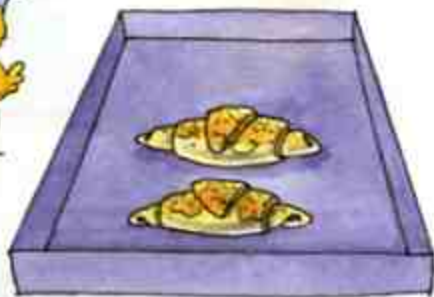




- в стакан манки вливаем половину пачки растопленного масла или маргарина
- перемешиваем, растираем, вливаем пол-литра кефира
- добавляем полстакана сахара, ванилин, щепотку соли, чайную ложку соды с уксусом, три яйца
- оставляем на час
- выливаем в сковороду, смазанную маслом
- выпекаем 30 минут при 180°C

РОГАЛИКИ «ПРАЗДНИК ЖИВОТА»





- растапливаем пачку маргарина, добавляем стакан кефира, 3 ложки сахара, щепотку соли, замешиваем тесто, охлаждаем
- раскатываем круги, режем на 8 частей и скручиваем рогалики, как на картинке
- обмакиваем верхнюю часть рогалика сначала во взбитое яйцо, потом — в сахар
- печём в духовке

КИСЕЛЬНЫЕ БЕРЕГА





- 2-3 ложки крахмала разводим в стакане холодной воды или молока
- выливаем в разогретое молоко и помешиваем до полного загустения на слабом огне
- добавляем сахар и ванилин
- две трети киселя кладём на блюдо
- в оставшуюся часть добавляем кофе или чёрный шоколад
- выкладываем на блюде в виде бережка

ПЕСНЯ ЦИКАДЫ





- в стакан кефира добавляем мелко нарезанную зелень (петрушку, укроп, кинзу)
- натираем на мелкой тёрке свежий огурчик, добавляем пару зубчиков мелко нарезанного чеснока
- всё перемешиваем, солим, перчим по вкусу

Это блюдо
кавказской кухни
хорошо утоляет
жажду, его хорошо
есть в жару.

ПОЛЁТ ШМЕЛЯ



Если вам понравились вкусные рецепты, не забывайте, что это один из выпусков журнала «Мастерилка» — 34281 по объединённому каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета).



- полстакана томатной пасты разводим двумя-тремя ложками кипячёной воды
- добавляем уксус, соль, сахар, растительное масло, много мелко нарезанного чеснока и рубленой зелени
- добавляем красный и чёрный перец

Соус очень хорош к любому мясу, особенно к шашлыку.

Приятного аппетита!!!

«МАСТЕРИЛКА»

Забавные игрушки, поделки из бумаги и пластика, природного материала, коробок, проволоки и верёвочек — всё это ребёнок сделает своими руками и будет играть, дарить, создавать уют в доме. Давая первые трудовые навыки, журнал развивает фантазию и творческое мышление, трудолюбие, терпение и усидчивость.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета)

34281

«КАРАПУЗ»

Мальчишкам и девочкам 5-7 лет. Наш основной журнал для подготовки к школе (домашний учитель). Каждый выпуск посвящён конкретной теме — обучению чтению и счёту, подготовке руки к письму, развитию внимания, памяти, мышления, речи. Авторы — учёные Российской Академии образования дают конкретные советы родителям.

Подписка по объединённому каталогу «Подписка-2003» (зелёного цвета)

34227

«МАСТЕРИЛКА» 10.03.

ПОДП. ИНДЕКС — 34281 ПО ОБЪЕДИНЁННОМУ КАТАЛОГУ
«ПОДПИСКА-2003» (ЗЕЛЁНОГО ЦВЕТА)

*Учебно-методическое пособие
Для чтения родителями детям*

Шипунова Вера Александровна
РЯДЫШКОМ С БАБУШКОЙ

Иллюстрации Ю.А. Швецова
Гл. редактор С.Н. Савушкин
Вып. редактор И.А. Лыкова
Лит. редактор О.С. Вербицкая
Компьютерная верстка Т.О. Лапина

Подписано в печать 10.03.03. Формат 60х90/16. Бумага офсетная №1.
Гарнитура Академия. Печать офсетная. Усл. п. л. 1,0.
Тираж 15000 экз. Зак. № 1070.
Санитарно-эпидемиологическое заключение
№ 77.99.02.953.Д.006052.10.01.от 18.10.01
Свидетельство о регистрации № 014470 от 14.02.96.

ФГУП Фабрика офсетной печати №2 Министерства РФ по делам печати,
телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
141800, г. Дмитров Московской области, Московская, 3.

Телефоны отдела реализации ИД «Карпуз»: (095) 918-2810, 918-3451

**Подписаться на журналы
можно с любого месяца
в любом почтовом
отделении**

ISBN 5-8403-0667-3



© ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «КАРАПУЗ»
WWW.KARAPUZ.COM