

# МОЯ КУХНЯ

*книга о кулинарии  
и не только*



Гатьяна Курносенкова

Татьяна Курносенкова

**Моя кухня. Книга  
о кулинарии и не только**

«Издательские решения»

**Курносенкова Т.**

Моя кухня. Книга о кулинарии и не только / Т. Курносенкова —  
«Издательские решения»,

ISBN 978-5-44-983478-2

Огромная благодарность автору за эту книгу! Нашла много полезных для себя хитростей-тонкостей, про которые раньше и не знала, и они действительно упрощают процесс готовки. А за счёт историй жизни, написанных просто шикарно, каждое блюдо становится понятнее и ближе. Ваши дети и муж оценят пироги приготовленные по этим рецептам! Верич Елена (многодетная мама)

ISBN 978-5-44-983478-2

© Курносенкова Т.  
© Издательские решения

# Содержание

Глава 1. Пироги	6
Пирожки	10
Конец ознакомительного фрагмента.	13

# Моя кухня

## Книга о кулинарии и не только

**Татьяна Курносенкова**

*Иллюстратор* Светлана Щеглова

*Фотограф* Григорий Кудашов

*Дизайнер обложки* Екатерина Чудакова

*Редактор* Елена Милиенко

*Корректор* Татьяна Исакова

© Татьяна Курносенкова, 2020

© Светлана Щеглова, иллюстрации, 2020

© Григорий Кудашов, фотографии, 2020

© Екатерина Чудакова, дизайн обложки, 2020

ISBN 978-5-4498-3478-2

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Культура питания в нашем обществе меняется. Молодежь все больше обедает в кафе, заказывает еду на дом, семейные торжества проводят в ресторанах. Для своей семьи я продолжаю готовить дома. Создается такое чувство, что натура уходит. Именно поэтому я захотела все запечатлеть на бумаге. «Моя кухня» – это продолжение моей первой книги «Чтобы дом дышал уютом».

Моя кухня – это то место, где я проводила и провожу большую часть домашнего времени. Облагораживаю ее, создаю уют. Моя кухня – это фундамент питания всей семьи. Моя кухня – это рецепты, навыки, секреты, которым скоро будет полвека.

В книге даю ссылки на оригинальные рецепты из «Книги о вкусной и здоровой пище» 1964 года издания.

## Глава 1. Пирог

Я считаю, по приготовлению это возрастное блюдо. Объясню. Вы замечали, что «на пироги» мы чаще всего идем к бабушке? И уж никогда пироги не присутствуют на девичнике.

Мы тоже всей семьей по выходным ходили на пироги к бабушке. Она пекла вкусные пироги с различными начинками. У нее была небольшая электрическая духовка. В те времена, конец 60-х – начало 70-х, такие духовки были у всех, т. к. в нашем небольшом рабочем поселке газовых плит еще не было. Моя тетя – мамина младшая сестра Валентина – пекла чудесный рулет с маком. Такие вкусности и сладости в те времена случались не часто.

В советские времена в продаже не было дрожжей. Наверное, потому, чтобы не готовили «самогонку». Достать качественных дрожжей было редкостью. Выручали «кулинарии», в которых торговали готовым тестом. Я уверена, что приготовление теста опарным способом – это посыл из прошлых времен. Поставить опару – значит сначала дать подойти дрожжам. В принципе, проверить их на жизнеспособность, а уж потом замешивать тесто как таковое. Безопарный способ – когда замешиваются все ингредиенты разом, включая дрожжи.

Первый раз самостоятельно замесить дрожжевое тесто и печь пироги пробовала лет в 30. С опарой пришлось помучиться. Вы уже поняли почему, т. к. дрожжи были «не первой свежести». Потом я месила тесто, как на пельмени. Т. е. долго вымешивала на столе руками, пока оно не стало упругим и однородным. Естественно, из такого теста мои пироги получились «как подошва», тем самым отбив у меня желание заниматься выпечкой.

Через десяток лет, когда рынок наполнился качественными дрожжами, я как-то плавно занялась выпечкой пирогов.

На пол-литра теплой жидкости: молоко или вода. Я беру полный стакан воды, полный стакан молока; 50 г свежих дрожжей или один маленький пакетик сухих; 2/3 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 2 сырых куриных яйца, 50 г подсолнечного масла, около 1 кг пшеничной муки. Не старайтесь для пирогов брать муку высшего сорта и самую белую. Подойдет обыкновенная хлебопекарская. Лучше даже смешать муку от разных производителей.

Итак, в большой чашке или кастрюле, в теплой жидкости растворите дрожжи, добавьте соль, сахар, яйца и масло. Хорошенько взбейте яйца вилкой, затем постепенно добавляйте муку, просеивая ее через сито. Я раньше думала, что можно обойтись без сита – мука и так чистая. Суть в другом. Просеивая муку через сито, мы насыщаем ее кислородом. Казалось бы, мелочь, но я вам скажу, что это принципиально. Осторожно вымешивайте тесто сначала вилкой, затем руками. На все выше перечисленное у меня уходит 3 минуты. Не верите – проверьте сами. Только не забудьте надеть фартук и косынку. Я уже говорила ранее, что это ваши союзники на кухне. Накройте кастрюлю с тестом чистой салфеткой и уберите в теплое место на 1,5 — 2 часа. Я ставлю кастрюлю с тестом на холодильник. Он высокий, и под потолком всегда тепло. За это время тесто надо будет обмять один или два раза. Когда оно подходит, есть поверье, что хвалить в этот момент его нельзя. Выход готового теста будет чуть больше 1,5 кг. У меня из такого количества получается пирог на большой противень и еще один в круглой средней сковородке. Если для вас такой объем большой, то излишки теста можно убрать в морозилку, предварительно скатав в колбаску. Из замороженного теста в любой момент можно приготовить пиццу или булочки. Форма колбаски позволяет быстрее оттаять.

### *Дрожжевое тесто*

*Для приготовления теста расходуется дрожжей от 20 до 50 г на каждый килограмм муки. Чем больше положено в тесто сдобы (масла, яиц, сахара), тем больше надо брать и дрожжей. Дрожжи должны быть свежие, мягкие, с приятным запахом.*

*При замесе теста дрожжи разводят теплой водой или теплым молоком. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей 25—30 градусов. Холодная вода или холодное молоко сильно замедляют жизнедеятельность дрожжей и, следовательно, препятствуют нормальному брожению и подъему теста. В свою очередь слишком горячая вода или горячее молоко могут совершенно прекратить жизнедеятельность дрожжей.*

*Посуду с тестом после замеса надо покрыть чистым полотенцем или салфеткой и поставить для брожения в теплое место. Подошедшее тесто рекомендуется обминать, после чего снова дать ему подойти. Из теста, когда его обминают, удаляется часть углекислого газа, взамен которого поступает воздух. Это усиливает брожение, обеспечивая лучшее разрыхление и подъем.*

*Перед тем как замесить тесто, муку необходимо просеять для удаления комочков и случайных примесей, а также для введения в нее воздуха.*

*Жир в тесто можно класть различный: сливочное или топленое масло, маргарин, смалец, растительное масло.*

*Тесто можно приготовить безопасным или опарным способом. Опарный способ рекомендуется применять, если в тесто кладется много сдобы.*

*При безопасном способе тесто замешивают сразу, в один прием, после чего ему дают подойти, а затем обминают и дают подойти ещё раз.*

*При опарном способе сначала готовится опара, т. е. жидкое тесто, для чего вливают всю полагающуюся по норме воду (или молоко), растворяют в ней дрожжи и всыпают половину муки. Подготовленную опару оставляют в теплом месте на 45—60 минут. За это время опара поднимается, и объем ее увеличивается в полтора-два раза. Когда брожение опары закончится и она начнет понемногу опускаться, в нее добавляют сдобу, соль, хорошо размешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто должно быть вымешено до гладкости, не прилипать к рукам и легко отставать от стенок посуды. После вымешивания тесто ставят для брожения в теплое место на 1,5—2 часа. Об окончании брожения вы узнаете так же, как и у опары, т. е. по начинающемуся оседанию теста.*

Когда тесто в кастрюле подойдет, берите порцию на нижний корж для пирога, примерно 500 г. Его не надо больше мять. Сформируйте из него руками шар, затем лепешку, а уже потом скалкой на столе, предварительно посыпав его мукой, раскатайте лепешку толщиной 1—1,5 см. Постарайтесь, чтобы толщина теста по всей площади была одинаковой. Затем аккуратно намотайте тесто на скалку и таким образом перенесите его на смазанный маслом противень. Лишнее тесто, по форме противня, срежьте ножом.

Раскатывайте второй пласт теста наполовину меньшего объема, чем первый. Это будет верх пирога. В середине сделайте дырочку. Через нее будет выходить пар, когда пирог будет печься в духовке.

Пока верхняя часть пирога лежит на столе, выложите начинку на нижний слой. Равномерно распределите ее, уделив особое внимание углам. Закройте пирог верхним слоем. Ровненько защипните края пирога, стараясь, чтобы этот кант получился красивым. Не-не-не. Не торопитесь отправлять пирог в духовку. Пока его место наверху холодильника. Прикройте пирог салфеткой и дайте ему расстояться 20—40 минут. Это я поначалу была такая торопыжка. А потом где подсмотрела, где почитала, что изделия из дрожжевого теста обязательно должны расстояться, т. е. немного прибавить в объеме. Ставьте пирог в уже разогретую до 180 градусов духовку на 40 минут. Лишний раз при выпечке пирога духовку не открывайте. Но если вы знаете, что ваша духовка печет неравномерно, то в процессе выпечки переверните противень другой стороной.

Когда пирог испечется, переложите его с противня на доску, решетку. Разделочную доску я застилаю чистой бумагой. Лучше иметь отдельную доску для пирогов, т. к. горячее тесто

впитывает в себя все запахи. Горячий пирог сверху смажьте кусочком сливочного масла, через 10 минут накройте чистой бумагой, а сверху салфеткой. Через некоторое время пирог обмякнет, его будет удобно резать.

К домашним пирогам завариваю свежий чай, режу лимон, и всей семьей с наслаждением едим пироги весь выходной. Пироги – очень сытная еда. Щи-борщи в этот день остаются нетронутыми. Чаще всего кусок пирога беру с собой в понедельник на работу. А в следующую субботу или воскресенье просыпаюсь с мыслью: «А не поставить ли мне тесто на пироги?»

Испечь в выходной день пироги – это определенный ритуал, традиция. Это то, чем не будешь заниматься в рабочий день. В выходной все дома. Дети подольше спят и встают уже к готовым пирогам. А позавтракать теплыми мамиными пирогами знаете как здорово! Можно и в кулинарке с вечера купить любой пирог, но то, что дом наполняется теплом и заботой, не сравнить ни с чем. По-моему, уют пахнет домашними пирогами.

Представьте, вы зимой с подружкой приехали после сессии на выходной к маме, а она с утра вам пироги приготовила и чая с вареньем навела.

Мои фирменные пироги – с капустой. Капусту для начинки жарю. Не тушу, не обдаю кипятком, как в большинстве классических рецептов, а жарю. Летняя молодая капуста будет более сочная, а осенняя, поздняя – то, что надо.

К 700 г нашинкованной капусты добавляем одну большую морковь, потертую на крупной терке, и большую луковицу, которую надо мелко нарезать. Все это перемешать в большой миске и выложить на сковороду с разогретым подсолнечным маслом. Капусту не солить! Не накрывать крышкой. Жарить на среднем огне, постоянно помешивая. Когда капуста вся прогреется и станет прозрачной – убавьте огонь. Перемешивать теперь ее надо реже, когда увидите, что нижний слой начинает зажариваться. Процесс жарки занимает минут 15. Надо постараться не упустить тот момент, когда капуста поджарится, но еще не будет абсолютно мягкой. В этот момент накрывайте сковороду крышкой и выключайте огонь. Так она постоит еще 15 минут. После чего капусту можно переложить в другую посуду и дать ей остыть. Перед закладкой начинки в пирог посолите ее, поперчите, добавьте чуточку приправ. Постарайтесь довести вкус до совершенства.

Начинки в пирог кладу много, а тесто для пирога раскатываю не толсто, а уж верхний слой из теста делаю совсем тоненький, как блин. Такой пирог едят с удовольствием, со вкусом. Я и на чужие пироги «разеваю рот», как на свой. Ан нет. Тесто толстое, начинка не всегда вкусная. Наверное, поэтому ставлю тесто и пеку вкусные пироги сама.

Еще одна традиционная начинка – яблоки. И опять у меня экспресс-вариант. Свежие яблоки чищу от кожуры, мелко режу и сразу выкладываю на пирог. Посыпаю сахарным песком, накрываю второй половиной теста с дырочкой посередине, защипываю края и выпекаю после расстойки. Но эту начинку я усовершенствовала: поверх слоя яблок, который является как бы подушкой, добавляю черную смородину. Летом свежую, а зимой из морозилки. Посыпаю сахаром, а дальше все по тексту. Черная смородина дает больше сочности начинке и аромата.

А еще поверх яблок кладу щавель. Свежий или замороженный. Последние годы я стараюсь побольше заготовить щавеля впрок. В начинке щавель надо тоже посыпать сахаром. Пироги со щавелем очень вкусные, и все их с удовольствием едят. Вот только когда в начинке один щавель, то он вытекает. Для того чтобы он не вытекал, хозяйки добавляют крахмал или манку. Но мне мой вариант с яблоками нравится больше.

Не торопитесь есть горячие пироги. Пусть немного спыхнут. А вы в это время накройте стол. Достаньте тот чайный сервиз, который у вас стоит в серванте лет 30. Да не пакетики, не пакетики заваривайте, а настоящий цейлонский крупнолистовой. Наслаждайтесь...

Еще о начинках для пирогов. К капусте можно добавить грибы, и это будет уже совсем другой вкус. Морковь в этом случае класть не надо. В общий объем капусты достаточно доба-

вить  $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{4}$  часть грибов. Я достаю отварные грибы из морозилки. Размораживаю, мелко режу и жарю. Затем добавляю к капусте. Немного посыпаю приправами, и начинка готова.

Не устаю повторять, что пироги – сытное блюдо. Сытость им добавляет начинка. Такая, как рыбные консервы с рисом. Беру две банки самой лучшей скумбрии или сардин по 240 г, рис, лук. Рис (150 г) отвариваю, лук (2 больших головки) мелко режу и поджариваю на растительном масле. В большой миске вилкой разминаю консервированную рыбу, добавляю остывший рис и лук. Все перемешиваю, добавляю по вкусу соль и черный молотый перец. Начинка готова.

Чаще всего та или иная начинка для пирога зависит от времени года. Ранней весной обязательно пироги с луком и яйцами. Чувствуете, как запахло весной? Первый зеленый лук мы, конечно же, покупаем. А вот конец мая – начало июня режем свой с дачи. Я и лук-то сажаю на даче, в основном на зелень. Репчатый, на зиму, всегда можно купить в магазине.

Был у нас такой случай. Завелся какой-то зверек на даче и с ранней весны стал лакомиться луковицами тюльпанов и молодыми побегами других растений. Сначала он один, видно, этим занимался, а потом с друзьями или подростками детенышами. Начал этот зверек молодой зеленый лук в самой мочке подгрызать и самое вкусное выкусывать. Зеленое перо просто падало на землю и так ровненькими рядочками лежало. Я когда это первый раз увидела, очень расстроилась. Но потом решила, что соберу зеленое перо и испеку пирог. Через несколько дней картина повторилась. Я опять собрала зелень и испекла пирог. На третий раз, когда очередной ровный рядок уложенного на землю лука ждал меня, я возмутилась и сказала этому зверю, что столько пирогов мы не съедим. Муж после выловил этого зверя, а я на следующий год с ранней весны заложила отпугивающую приманку по периметру дачи.

Начинку из лука готовить легко. Зеленый лук хорошо промыть и обсушить полотенцем. Яйца сварить вкрутую. Не отвлекайтесь при варке яиц, чтобы они не переварились и у них не появился фиолетовый ободок на желтке. Достаточно 5—7 минут после закипания. Лук порежьте острым ножом. Переложите в миску, посыпьте солью и перетрите толкушкой. Добавьте измельченные яйца, две столовых ложки подсолнечного масла. Все тщательно перемешайте, попробуйте на соль. Когда выложите начинку в пирог, то сверху можно добавить несколько кусочков сливочного масла. Затем закрыть верхним слоем теста и выпекать как обычно.

### ***Начинка из рыбы***

*Рыбу (щуку, судака, сома или карпа) очистить от чешуи и, удалив внутренности, промыть в холодной воде. Мякоть рыбы отделить от костей, нарезать ее небольшими кусочками, посолить, посыпать перцем и прожарить на масле. Прибавить поджаренный лук, укроп и перемешать. В эту начинку можно положить рубленые яйца.*

*На 750 г рыбы (или 500 г рыбного филе) – 2 ст. л. масла, 1—2 головки репчатого лука.*

### ***Начинка из свежих белых грибов***

*Очищенные, помытые белые грибы сварить, после чего нарезать ломтиками и прожарить с маслом на сковороде.*

*Затем добавить сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль и, прикрыв крышкой, тушить 10—15 минут. После этого добавить мелко нарезанной зелени петрушки или укроп и охладить.*

*На 1 кг грибов – 12 ст. л. масла, 1 головку репчатого лука,  $\frac{1}{4}$  стакана сметаны.*

## Пирожки

Вкусные пирожки любят все. Это самая удобная еда. Кто-то отдает предпочтение печеным, кто-то жареным пирожкам. Ну так по мне – без разницы. Главное, чтобы начинка была вкусная и ее было много, тесто полностью пропеченное или прожаренное.

Думаете, это выдумки? А вот и нет. Какие возникают у вас ассоциации при словосочетании «пирожок с земляникой»? Вот и у меня мое воображение нарисовало что-то невероятное. Но так бывает не всегда. Я вонзила свои зубы в предложенный мне продукт... Тесто было из серой муки и на воде, а земляника недоспевшей и без сахара.

Часто вспоминаю тот случай, если приходится пробовать что-то новенькое. Не обращали внимание, как кулинарные эксперты сначала «тихонечко» нюхают предложенное им блюдо, а лишь затем пробуют его? Я тоже неосознанно делаю так же. Запах может рассказать о многом. Пока спускаюсь по подъезду с третьего этажа из своей квартиры, я безошибочно назову, кто что готовит, по запаху, который доходит. Жареная рыба, картошка с луком, мясной бульон, даже из какого мяса, – все это и многое другое я назову сразу.

Я вообще нюхачка. Приправы на рынке выбираю по запаху. Стараюсь брать приправу, приготовленную только из одного продукта. Ведь продавцы часто к дорогой приправе подмешивают более дешевую, тем самым увеличивая общий выход по дорогой цене. Натуральную настоящую приправу найти очень сложно. Все то, что продают фасованное в красивых пакетиках в супермаркетах, содержит много соли, дешевой моркови, измельченный лавровый лист и т. п.

Вернемся к пирожкам. Если предложить для перекуса чай с пирожком или салат с креветками и авокадо, то для нашего человека перевес в пользу пирожка будет очевидным. «Мам, за такой салат можно душу продать, а от пирожков изжога!» – так дописала моя дочь, когда набирала текст. Пирожки – универсальная еда. Это все самое вкусное в хлебной «рубашке». Их можно есть на завтрак, обед, ужин, брать в дорогу, отправлять в больницу, угощать гостей и просто радовать своих близких.

Тесто на пирожки готовится точно так же, как на пироги, только можно чуть-чуть жиже. От большого куска теста отделяете часть, раскатываете небольшую колбаску, делите ее на несколько равных частей и с помощью скалки превращаете их в лепешки. Можно сразу раскатать большой пласт теста, а из него стаканом вырезать кружки нужного размера. Последний вариант больше подходит для маленьких закусочных печеных пирожков к бульону. Я же делаю пирожки большие, добрые. Из одного килограмма теста у меня всегда получается 19 штук.

Чем же вкусеньким можно начинить пирожок? Первое, что приходит в голову – картошка. Очищенную картошку надо сварить, слить воду и еще теплой размять толкушкой. Отдельно на сковороде пожарьте две мелко порезанных головки репчатого лука до золотистого цвета. Затем соедините картошку и лук, посолите, поперчите, тщательно перемешайте и дайте остыть. Начинка из картошки не должна быть сухой, поэтому подсолнечное или сливочное масло может стать регулятором в этом деле.

В готовую картошку можно добавить чуточку грибов. Они придадут начинке свой аромат, и это будет уже совершенно иной вкус. Все выше перечисленные начинки для пирогов подходят для пирожков. А вот мясную начинку я готовлю только для пирожков. Мясо можно взять любое: говядину, свинину, курицу, ливер (печень и кусочек легкого). Мясо надо отварить и прокрутить через мясорубку. Отдельно пожарить лук, как для картошки. Все вместе перемешать, посолить, поперчить. Я уже говорила, что такие пирожки хороши к бульону и печь их надо маленькими и ровненькими по 2 штуки на порцию. Такие пирожки подают отдельно на пирожковой тарелке и ставят слева от сервировочной тарелки.

Еще традиционными являются пирожки с повидлом, но я их практически не пеку. Надо быть большой мастерицей, чтобы пожарить сладкие пирожки и не дать им растечься на сковороде.

В самые трудные времена, когда из продуктов у меня был только первоочередной набор: мука, соль, подсолнечное масло, морковь и лук, – я пекла пирожки с морковкой. Ее надо свежую натереть на крупной терке, совсем чуть-чуть припустить на сковороде на подсолнечном масле, т. е. дать ей при помощи термической обработки размягчиться. Остудить. На кружок теста кладите ложку морковки, посыпайте сахарным песком и зашипывайте пирожок. Когда вы начинили все пирожки начинкой, им надо дать время расстояться, 15—20 минут достаточно. Если пирожки будете печь в духовке, то, выложив их на противень, накройте салфеткой и поставьте в теплое место. Пирожки, которые будете жарить на сковороде, лучше накрыть салфеткой на столе и никуда не перекладывать. Не делайте пирожки толстыми. На сковороде они жарятся недолго и должны полностью пропечься, а при толстом слое теста это сделать будет труднее.

Жарьте пирожки на хорошо разогретом подсолнечном масле. Когда будут готовы, выкладывайте на бумажную салфетку, чтобы ушло лишнее масло. Когда пирожки немного остынут, переложите их на тарелку. Пирожки с разными начинками раскладывайте в разные тарелки или делайте их разной формы.

Сейчас нет проблем подогреть остывшие пироги, пирожки – микроволновка вам в помощь. Если хотите кого-то угостить своей выпечкой, то воспользуйтесь бумажным пакетом. В целлофановом пирожки отсыреют. Если вдруг пирожки остались не съедены, то в холодильнике их надо убирать тоже в бумажном пакете.

Пирожки всегда ассоциируются с застольем, приемом гостей. А я всегда вспоминаю историю, которую рассказывала тетя Оля (моя троюродная бабушка по папиной линии). Она во время ВОВ была молодой девушкой и работала медсестрой. Жили они на Кубани. Как-то с подружкой пошли по вызову в соседний хутор. Наверное, была зима. Пришли, замерзли. Сделали все, что полагается больному. Хозяйка дома приглашает их к столу, попить чая с пирожками. И подружка отвечает, что нет, мол, не голодные. А тетя Оля вспоминает: «А я такая голодная, мне так хотелось есть. На столе сметана, горячий чай, пироги. Но пришлось развернуться и уйти. Подруга решила за нас обеих».

Я всегда приглашаю гостей с дороги пройти к столу. Но когда приглашают к столу меня, в аналогичном случае, я отвечаю только за себя, всегда вспоминая тетю Олю, когда горячий чай и пирожок могут сделать большое дело.

И еще. Когда пеку пироги, всегда угощаю соседей. Они нас тоже всегда угощают. Много-то не надо. Пару пирожков, и ты сыт и доволен. Ведь два пирожка не испечешь, а съешь с удовольствием. Ну и потом – «у соседей всегда все вкуснее». Это я говорю о проверенном варианте. Мы даже вкусы друг друга знаем.

Еще более универсальной выпечкой являются **блины**. Уж сколько сказано, пересказано, написано в интернете рецептов, не перечесать. У меня свой базовый вариант, переданный по наследству папой. От него далеко не отступаю. Тесто готовлю дрожжевое. На 50 г свежих дрожжей – 1 л молока, 4 яйца, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 50—70 г растительного масла, муки до 1 кг. В теплом молоке растворить все ингредиенты, всыпать просеянную муку и все тщательно перемешать до консистенции сметаны. Комочков не должно остаться. Накрыть салфеткой и убрать в теплое место примерно на 1 час. За это время тесто поднимется. Перемешайте его половником и подготовьте сковороду. Для выпекания блинов ее надо тщательно прокалить, затем смазать кусочком сала или корочкой хлеба, пропитанной подсолнечным маслом.

Теста половником берите столько, чтобы оно равномерно растекалось на сковороде, но излишков не оставалось. Иначе блины будут толстыми. Если видите, что тесто чуть густовато, то добавьте немного кипяченой воды. Не торопитесь. Блины должны быть хорошо про-

жарены с обеих сторон. Выкладывайте на плоскую тарелку и обильно смазывайте сливочным маслом. Из указанного выше объема у меня получается 23 блина. Блины лучше есть теплыми со сметаной, сгущенным молоком, медом, вареньем, просто посыпать сахаром. Кроме этого, я готовлю фаршированные блины с творогом, грибами, мясом, ливером, рыбой. Все это можно приготовить впрок и убрать в морозилку.

Творог для начинки растираю с сахаром, добавляю ванилин и немного сметаны для эластичности и вкуса. Заворачиваю в виде конверта. По-другому у меня не получается, т. к. начинки кладу много: 50—100 г.

Отваренные грибы прокручиваю на мясорубке, обжариваю. Отдельно обжариваю лук. Соединяю, перчу, солю, остужаю. Блины с грибами – сытно, необычно.

Мясо вареное (говядина, свинина, курица) готовим так же, как грибы. Аналогичным образом поступаем с ливером. Я беру кусок легкого и небольшой кусок печени.

Блины с красной рыбой – это украшение стола. Хорошо просоленную семгу порезать тонкими ломтиками. Блин промазать майонезом, в котором предварительно растереть зубчик чеснока. Затем на одну половину блина выложить рыбу и начать сворачивать блин трубочкой. Рыба немного распределяется на оставшуюся часть блина. Разрежьте наискосок такие трубочки и выложите на блюдо.

Знаю, что **оладьи** любят все. И все их едят с удовольствием. По-моему, это какой-то «привет» из детства: оладьи с повидлом.

Для приготовления такого «привета» потребуется: 0,5 л кефира, 2 яйца, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соды, муки столько, чтобы консистенция теста напоминала густую сметану. Когда тесто готово, ему надо дать время подойти, минут 30—60. Сковороду хорошо разогреть, налить подсолнечного масла и уже в горячее масло большой ложкой наливать тесто. Оладьи жарятся быстро. Но необходимо найти баланс между прожаренной корочкой и пропеченным внутренним слоем. Это регулируется мощностью огня и профессионализмом хозяйки. Оладьи с пылу с жару, с повидлом или сметаной рано утром порадуют всю вашу семью.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.