

КНИГА ДЛЯ ЗАПИСИ

Любимые рецепты нашей семьи

Многие хозяйки собирают рецепты любимых блюд. Но часто бывает так, что, записанные на листках бумаги или вырезанные из журналов, они теряются. Книга для записи рецептов — прекрасный способ собрать и сохранить все самые любимые и проверенные рецепты в одном месте, чтобы без труда найти их в нужный момент. Красиво оформленное издание с цветными вклейками удобно разделено на рубрики и уже содержит рецепты салатов и закусок, первых и вторых блюд, солений и маринадов, выпечки и напитков. Сравнительные таблицы меры и веса продуктов, информация об их составе и калорийности, советы по сервировке стола и выбору посуды пригодятся как начинающим, так и опытным хозяйкам. Книга станет отличным подарком для ваших друзей и близких.



www.ksdbook.ru

ISBN 978-5-9910-3195-0



9 785991 03195 0

www.bookclub.ua

ISBN 978-966-14-8740-5



9 789661 48740 5



КНИГА
ДЛЯ ЗАПИСИ

Любимые рецепты нашей семьи



КНИЖКА
СЕМЕИНОГО
ДОСУГА



*Любимые
рецепты
нашей
семьи*

КНИГА
ДЛЯ ЗАПИСИ



УДК 64
ББК 37.279
Л93



Никакая часть данного издания не может быть скопирована или воспроизведена в любой форме без письменного разрешения издательства

Дизайнер обложки *Виктория Дорохина*

Художник *Иван Семенов*

Видання для організації дозвілля

Издание для досуга

Укладач
КАЯНОВИЧ Людмила Леонідівна
Улюблені рецепти нашої сім'ї
Книга для запису
(російською мовою)

Составитель
КАЯНОВИЧ Людмила Леонидовна
Любимые рецепты нашей семьи
Книга для записи

Головний редактор *С. С. Скляр*
Завідувач редакції *К. В. Новак*
Відповідальний за випуск *І. Г. Веремій*
Художній редактор *С. В. Мисяк*
Технічний редактор *В. Г. Євлахов*
Художник-дизайнер *С. С. Веревкіна*

Главный редактор *С. С. Скляр*
Заведующий редакцией *Е. В. Новак*
Ответственный за выпуск *И. Г. Веремей*
Художественный редактор *С. В. Мисяк*
Технический редактор *В. Г. Евлахов*
Художник-дизайнер *С. С. Веревкина*

Підписано до друку 03.02.2015.
Формат 60x90/16. Друк офсетний.
Гарнітура «BodonіSevITC». Ум. друк. арк. 14 + кол. вкл.
Наклад 10 000 пр. Зам. №

Подписано в печать 03.02.2015.
Формат 60x90/16. Печать офсетная.
Гарнитура «BodonіSevITC». Усл. печ. л. 14 + цв. вкл.
Тираж 10 000 экз. Зак. №

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cor@bookclub.ua

ООО «Книжный клуб
“Клуб семейного досуга”»
308015, г. Белгород,
ул. Пушкина, 49А

Віддруковано з готових діапозитивів
на ПП «ЮНІСОФТ»
Свідоцтво ДК №3461 від 14.04.2009 р.
www.tornado.com.ua
61036, м. Харків, вул. Морозова, 13Б

Отпечатано с готовых диапозитивов
на ЧП «ЮНІСОФТ»
Свидетельство ДК №3461 от 14.04.2009 г.
www.tornado.com.ua
61036, г. Харьков, ул. Морозова, 13Б

ISBN 978-966-14-8740-5 (Україна)
ISBN 978-5-9910-3195-0 (Росія)

© DepositPhotos.com / Laihiala, AlisaFoytik, Duddi, Vasilek, Extezy, chiffa, обложка, 2015
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», издание на русском языке, 2015
© Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга», художественное оформление, 2015
© ООО «Книжный клуб “Клуб семейного досуга”», г. Белгород, 2015



*Салаты
и закуски*



Куриный салат с авокадо и виноградом



Что понадобится: 800 г куриного мяса, 1 авокадо, 200 г темного винограда, 2 мандарина, 50 г лесных орехов, 2 ст. л. майонеза, 3 ст. л. сливок, 1 ст. л. сухого красного вина, 3 ст. л. апельсинового сока, ½ т. л. соли, несколько листьев зеленого салата

Нарезать мясо кубиками. Авокадо разрезать пополам и вынуть косточку. Половинки плода тонко нарезать. Разрезать ягоды винограда и удалить косточки. Мандарины очистить, разделить на дольки. Выложить блюдо листьями салата. Смешать мясо, авокадо, виноград, мандарины и выложить на листья салата. Смешать майонез со сливками, вином и апельсиновым соком, добавить соль. Полить этой смесью салат, посыпать дроблеными орехами.

«Тнездышки» из фарша

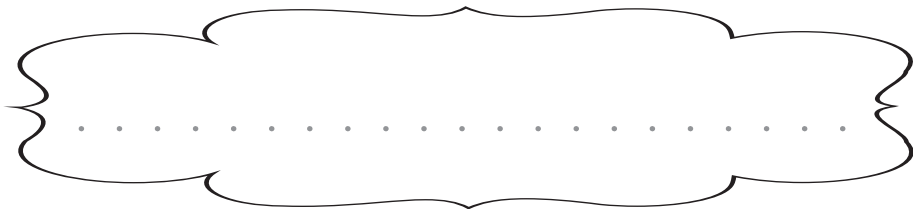


Что понадобится: 300 г смешанного фарша из свинины и говядины, 1 луковица, 1 яйцо, 2 ст. л. панировочных сухарей, 1 киви, 50 г ананаса, 16 вишен, 150 г сыра гауда, молотый тертый перец, молотый сладкий перец, соль

Смешать фарш, измельченный лук, яйцо, сухари, соль и перец. Сформовать 4 лепешки и обжарить на сковороде в течение 5 мин. Положить мясо на лист фольги, накрыть ломтиками киви, ананаса, ягодами вишни и кубиками сыра. Закрывать фольгу и запечь на гриле до готовности.



Мои рецепты

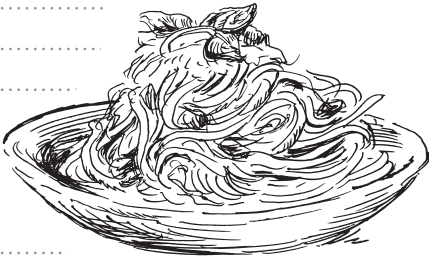


Ингредиенты

.....
.....

Приготовление

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Сравнительная таблица меры и веса продуктов

Продукт	Тонкий стакан 250 мл	Грабный стакан 200 мл	Столовая ложка	Чайная ложка	1 штука
1	2	3	4	5	6
Арахис очищенный	175	140	20	–	–
Варенье	330	270	50	17	–
Вишня свежая	190	150	30	–	–
Вода	250	200	18	5	–
Горох лущеный	230	–	–	–	–
Горох нелущеный	200	–	–	–	–
Груша средняя	–	–	–	–	180
Желатин в листике	–	–	–	–	2,5
Желатин гранулированный	–	–	15	5	–
Изюм	190	155	25	7	–
Какао-порошок	–	–	25	9	–
Капуста свежая (средняя)	–	–	–	–	1500
Картофель (средний)	–	–	–	–	100
Кислота лимонная сухая	–	–	25	8	–
Клубника свежая	150	120	25	–	–
Корица молотая	–	–	20	8	–
Кофе молотый	–	–	20	7	–
Крупа «Геркулес»	90	–	12	–	–
Крупа гречневая	210	165	25	7	–
Крупа манная	200	–	25	–	–
Крупа перловая	230	–	25	–	–
Крупа ячневая	180	–	20	–	–
Кукурузная мука	160	130	30	10	–

1	2	3	4	5	6
Ликер	–	–	20	7	–
Лук репчатый (средний)	–	–	–	–	75
Мак	–	135	18	5	–
Малина свежая	140	110	20	–	–
Маргарин растопленный	230	180	15	4	–
Масло животное растопленное	240	185	17	5	–
Масло сливочное растопленное	240	185	17	5	–
Масло растительное	240	190	17	5	–
Миндаль очищенный	160	130	30	10	–
Молоко сгущенное	–	–	30	12	–
Молоко сухое	120	100	20	5	–
Молоко цельное	255	204	18	–	–
Морковь (средняя)	–	–	–	–	75
Мука картофельная	180	150	30	10	–
Мука пшеничная (1-го сорта)	160	130	30	10	–
Огурец (средний)	–	–	–	–	100
Орех фундук очищенный	170	130	30	10	–
Перец молотый	–	–	–	5	–
Петрушка (корень)	–	–	–	–	150
Помидор (средний)	–	–	–	–	100
Пшено	220	–	25	–	–
Пюре ягодное	350	290	50	17	–
Рис	240	180	30	10	–
Саго	180	160	20	6	–
Сахар кусковой	200	–	–	–	–
Сахарный песок	230	180	25	10	–

1	2	3	4	5	6
Сахарная пудра	180	140	25	10	–
Слива (средняя)	–	–	–	–	80
Сливки	250	200	14	5	–
Свекла	–	–	–	–	50
Сметана	250	210	25	10	–
Сода питьевая	–	–	28	12	–
Соль	60	50	30	10	–
Сухари молотые	125	–	15	5	–
Толокно	140	–	–	–	–
Томат-пюре	220	–	25	5	–
Томат-паста	–	–	30	10	–
Уксус	–	–	15	5	–
Фасоль	220	–	–	–	–
Хлеб (ломтик)	–	–	–	–	30
Хлопья кукурузные	50	40	17	2	–
Хлопья овсяные	100	80	14	4	–
Хлопья пшеничные	–	–	9	2	–
Чечевица	210	–	–	–	–
Черная смородина	180	130	30	–	–
Яичный порошок	180	100	25	10	–
Яйцо без скорлупы	6 шт.	–	–	–	43
Яичный белок	11 шт.	9 шт.	–	–	23
Яичный желток	12 шт.	10 шт.	–	–	20

Издательство Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»
www.trade.bookclub.ua

ОПТОВАЯ ТОРГОВЛЯ КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА

МОСКВА

Бертельсманн Медиа Москау АО
141008 г. Мытищи, ул. Колпакова, д. 26, корп. 2
Тел./факс +7 (495) 984-35-23
e-mail: office@bmm.ru
www.bmm.ru

ХАРЬКОВ

ДП с иностранными инвестициями
«Книжный Клуб
«Клуб Семейного Досуга»»
61140, г. Харьков-140, пр. Гагарина, 20-А
тел./факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: trade@bookclub.ua
www.trade.bookclub.ua

Киевский филиал

04073, г. Киев, пр. Московский, 6, комн. 35,
тел. +38 (067) 575-27-55
e-mail: kyiv@bookclub.ua

Одесский филиал

65017, г. Одесса, ул. Малиновского, 16-А, комн. 109
тел. +38 (067) 572-44-28
e-mail: odessa@bookclub.ua

Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга»

УКРАИНА

служба работы с клиентами:
тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Интернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжный клуб», а/я 84, Харьков, 61001

РОССИЯ

служба работы с клиентами:
тел. +7 (4722) 78-25-25
e-mail: info@ksdbook.ru
Интернет-магазин: www.ksdbook.ru
«Книжный клуб», а/я 4, Белгород, 308961

Любимые рецепты нашей семьи. Книга для записи / сост. Л. Л. Каянович. —
Л93 Харьков : Книжный Клуб «Клуб Семейного Досуга» ; Белгород : ООО «Книж-
ный клуб «Клуб семейного досуга»», 2015. — 224 с. : ч/б ил. + цв. вкл.

ISBN 978-966-14-8740-5 (Украина)

ISBN 978-5-9910-3195-0 (Россия)

УДК 64
ББК 37.279