

ВСТУПЛЕНИЕ

В кулинарной книге каждой хозяйки обязательно есть фирменный рецепт особого блюда — оригинального салата, изысканной закуски, курицы с хрустящей корочкой, нежной рыбы, которую уплетают за обе щеки даже самые капризные едоки. Именно это блюдо чаще всего просят приготовить родные, а после застолья гости обязательно интересуются секретом его приготовления. А на соседней странице у хозяйки обязательно есть рецепт секретного блюда, который выручит, когда готовить сложные шедевры нет желания. Пришло время заглянуть в кулинарные книги хозяек всей Украины!

Книжный Клуб регулярно проводит конкурс рецептов, чтобы вы могли обменяться кулинарным опытом не только с близкими, но и со всеми нашими читателями. Это уже стало доброй традицией! В этот раз на наш призыв поделиться своими кулинарными хитростями откликнулось множество семей из разных уголков Украины. Огромное спасибо всем, кто принял участие в конкурсе! Уверены, что ваши рецепты придутся по вкусу тысячам читателей!

Не расстраивайтесь, если не найдете свой рецепт на страницах книги — включить в нее все было попросту невозможно. Также не удивляйтесь, если обнаружите привычный вам рецепт под незнакомым названием, и наоборот, если под знакомым названием встретите нетипичные ингредиенты. Значит, именно так готовят блюдо в какой-то семье и именно таким его любят. Главное, эти рецепты действительно проверены опытом!

Выбирайте рецепт заинтересовавшего вас блюда, следуйте ему или дополняйте, как душе угодно! Ваши близкие будут в восторге! Творите и пополняйте свою кулинарную книгу!

САЛАТЫ

САЛАТ С СЕЛЬДЬЮ, РЕДИСОМ И СТРУЧКОВОЙ ФАСОЛЬЮ

Гнида *Ольга Петровна, с. Задворье, Бусский р-н, Львовская обл.*

- *2 филе сельди, 1 пучок редиса, 1 головка репчатого лука, 200 г стручковой фасоли*

Для соуса: 1—2 маринованных огурца, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. сметаны, зелень, соль и перец по вкусу

Редис нарезать тонкими кружочками, лук — колечками, сельдь — полосками. Фасоль отварить в течение 5—7 минут в подсоленной воде, отцедить и охладить.

Приготовить соус. Измельчить огурцы, добавить мелко нарубленную зелень, майонез и сметану, перец, немного соли. Все тщательно перемешать. Соединить все компоненты салата. Перед подачей полить заправкой, не перемешивать.

ЗЕЛЕНый ГОРОШЕК С ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ

Крот *Зинаида Дмитриевна, г. Бердянск, Запорожская обл.*

- *50 г печени трески, 150 г консервированного зеленого горошка, 2 отварных яйца, 10 г зелени укропа*

Печень трески и отварные яйца мелко нарезать, смешать с зеленым консервированным горошком, полить маслом из

консервной заливки печени. При подаче посыпать измельченной зеленью укропа.

ВИНЕГРЕТ ИЗ ФРУКТОВ И ОВОЩЕЙ

Крот Зинаида Дмитриевна, г. Бердянск, Запорожская обл.

- 1 яблоко, 1 груша, 1 мандарин, 1 апельсин, 4 клубня отварного картофеля, 1 отварная морковь, 1 свежий огурец, 50 г консервированного зеленого горошка, 50 г сельдерея, 50 г зеленого салата, $\frac{1}{2}$ стакана майонезного соуса, $\frac{1}{2}$ лимона, 20 г сахара, соль по вкусу

Очищенные яблоко, грушу, картофель, морковь, огурец нарезать тонкими ломтиками. Сложить в миску, добавить горошек, нарезанный сельдерей. Слегка посолить, посыпать сахаром и заправить майонезным соусом и свежевыжатым лимонным соком. Винегрет переложить в салатник, украсить ломтиками апельсина, дольками мандарина и зеленым салатом.

ОВОЩНОЕ АССОРТИ С КАРТОФЕЛЕМ И ЯЙЦОМ

Крот Зинаида Дмитриевна, г. Бердянск, Запорожская обл.

- 500 г мелкого картофеля, 4 яйца, 1 головка кольраби, 1 морковь, 1 головка репчатого лука, 1 пучок зелени, 125 мл бульона, 3 ст. л. сметаны, 1 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. горчицы, соль, молотый перец по вкусу

Картофель отварить в кожуре, очистить и остудить. Разрезать каждый клубень на 4 части. Кольраби очистить и нарезать мелкими кусочками. Морковь очистить, нарезать

тонкими кружочками. Все подготовленные ингредиенты перемешать. Лук нашинковать, обжарить в растительном масле. Влить к луку бульон, сметану, приправить горчицей, солью и перцем, прогреть. Полить овощи получившимся соусом и перемешать. Оставить на 30 минут. Яйца отварить вкрутую, очистить, разрезать пополам и выложить поверх овощей. Посыпать рубленой зеленью.

САЛАТ «БЕЛАЯ БЕРЕЗА»

Свириденко Татьяна Николаевна, пгт Макаров, Киевская обл.

- *½ стакана отварного измельченного куриного филе, 3 отварных белка, 1 головка репчатого лука, 100 г твердого сыра, 1 ст. л. растительного масла, майонез, зелень, соль по вкусу*

Лук нарезать и обжарить на растительном масле. На крупной терке по отдельности натереть сыр и яичные белки. Выложить салат слоями в таком порядке: жареный лук, курица, белки, майонез, сыр, майонез. Украсить зеленью.

САЛАТ «ПОДСОЛНУХ»

Попета Анатолий Викторович, г. Рубежное, Луганская обл.

- *1 куриная грудка, 3 яйца, 100 г твердого сыра, 100 г чернослива, 1 пачка чипсов, 1 головка репчатого лука, майонез, уксус и сахар по вкусу*

Лук очистить и нарезать полукольцами, замариновать в воде с уксусом и сахаром по вкусу. Отварить по отдельности куриное филе и яйца. Мелко нарезать филе и выложить на

дно блюда, смазать майонезом. Следующим слоем положить маринованный лук, затем сыр, натертый на крупной терке, смазать майонезом. Желтки отделить от белков, белки измельчить, выложить следующим слоем, смазать майонезом. Сверху положить размятые вилкой желтки. По желткам нарисовать майонезом решетку и выложить нарезанный чернослив, как семечки подсолнуха. Края блюда украсить чипсами — лепестками подсолнуха.

САЛАТ «ЛЕГКИЙ»

Свириденко *Татьяна Николаевна, пгт Макаров, Киевская обл.*

- 300 г копченой колбасы, 2 свежих огурца, 3 отварных яйца, 2 плавленых сырка, майонез, зелень по вкусу

Все продукты нарезать мелкими кубиками. Выложить салат слоями в таком порядке: колбаса, майонез, огурцы, яйца, майонез, сырки, майонез. Украсить мелко нарезанной зеленью.

САЛАТ «НОВОГОДНИЕ СУГРОБЫ»

Попета *Анатолий Викторович, г. Рубежное, Луганская обл.*

- 120 г ветчины, 100 г твердого сыра, 3 отварных яйца, 3 отварные картофелины, 2 отварные моркови, 150 г майонеза, 1 зубчик чеснока, 1 ч. л. горчицы, соль по вкусу

Картофель, морковь и сыр натереть на средней терке. Ветчину нарезать кубиками, яйца разрезать пополам. Достать желтки, размять вилкой с горчицей и пропущенным через пресс чесноком. Половинки яиц нафаршировать полученной смесью. На блюдо выложить картофель, посолить,

смазать майонезом. На него выложить ветчину, смазать майонезом, затем морковь, смазать майонезом. Уложить срезом вниз фаршированные яйца. Смазать майонезом и засыпать натертым сыром.

САЛАТ «ЛИСИЧКА»

Свириденко *Татьяна Николаевна, пгт Макаров, Киевская обл.*

- 3 отварные моркови, 200 г твердого сыра, 2 вареных желтка, 50 г масла, чеснок, майонез, соль, перец по вкусу

Морковь и сыр натереть на крупной терке, чеснок и желток на мелкой. Смешать подготовленные продукты, добавить масло, майонез, соль и перец.

САЛАТ «НЯМ-НЯМ»

Свириденко *Татьяна Николаевна, пгт Макаров, Киевская обл.*

- 1 куриный окорочок, 4 яйца, 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 1 плавленый сырок, соль, перец, растительное масло для жарки

Отварить по отдельности яйца и окорочок. Еще горячим мясо мелко нарезать, посолить и поперчить. Лук и морковь измельчить, поджарить на масле. Отварные яйца остудить и очистить, разделить белки от желтков. Белки мелко нарезать, желтки размять. Плавленый сырок натереть на крупной терке. Выложить салат слоями в таком порядке: белки, половина жареного лука с морковью, курица, половина лука с морковью, желтки, сырок. Поставить салат в холодильник на 3—4 часа, чтобы пропитался.

САЛАТ «РЫБКИ В ПРУДУ»

Свириденко *Татьяна Николаевна, пгт Макаров, Киевская обл.*

- 1—2 моркови, 2 картофелины, 2—3 яйца, 150—200 г твердого сыра, 1 банка шпрот, майонез, зелень, соль по вкусу

Отварить картофель, морковь и яйца. Морковь и сыр натереть на мелкой терке, картофель — на крупной. Яйца мелко нарезать. Выложить продукты слоями в следующем порядке: морковь, майонез, картофель. Полить маслом из консервов. У шпрот отделить и отложить хвостики, остальное размять. Выложить на картофель. Затем положить яйца, майонез, посыпать измельченной зеленью. Вставить рыбные хвостики. Перед подачей салат должен 3—4 часа постоять в холодильнике.

САЛАТ «РЫБКИ В ПРУДУ-2»

Попета *Анатолий Викторович, г. Рубежное, Луганская обл.*

- 1 банка шпрот, 2 отварных яйца, 2 отварные картофелины, 2 моркови, 2 головки репчатого лука, 50 г твердого сыра, 1 зубчик чеснока, майонез, растительное масло для жарки, зелень, зеленый лук для украшения

Картофель, яйца и сыр натереть на терке. Со шпрот слить масло, несколько рыбок отложить для украшения. Остальные шпроты размять вилкой. Лук мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, чеснок измельчить. На сковороде с маслом обжарить лук с морковью и чесноком до золотистого цвета. Салат выложить слоями, каждый слой

слегка подсаливать и смазывать майонезом. Порядок слоев: картофель, лук с морковью, шпроты, сыр, яйца. Смазать майонезом, посыпать рубленой зеленью. Дать настояться в холодильнике 8—10 часов. Перед подачей украсить — аккуратно воткнуть в салат отложенные шпроты и перышки лука.

САЛАТ «ПЕКИНСКИЙ»

Свириденко Татьяна Николаевна, пгт Макаров, Киевская обл.

- 1 куриный окорочок, 5—7 листов пекинской капусты, 2 отварных яйца, 1 головка красного лука, ½ моркови, майонез, соль, перец по вкусу

Отварить окорочок до готовности. Горячее мясо отделить от костей, нарезать не очень мелко, посолить, поперчить, оставить на 15 минут. Мелко нарезать пекинскую капусту, яйца, лук. Морковь натереть на крупной терке, слегка посолить и перемешать. Соединить все подготовленные продукты, добавить майонез и перемешать.

САЛАТ «ПЕКИНКА С ПЕРЦЕМ»

Свириденко Татьяна Николаевна, пгт Макаров, Киевская обл.

- 5—7 листов пекинской капусты, 1 головка репчатого лука, 1 стручок сладкого перца красного цвета, 1 стручок сладкого перца желтого цвета, 3 отварных яйца, 150—200 г вареной колбасы, майонез и соль по вкусу

Нарезать красный перец соломкой, желтый — квадратиками, измельчить листья пекинской капусты, лук, яйца, кол-

басу. Соединить подготовленные продукты, посолить и заправить майонезом, хорошо перемешать.

САЛАТ ИЗ ТУНЦА И ОГУРЦОВ

Губарь Светлана Сергеевна, с. Зятковцы, Гайсинский р-н, Винницкая обл.

- 1 банка консервированного тунца, 1 головка репчатого лука, 3 огурца, 1 ст. л. уксуса, соль, растительное масло по вкусу

Лук нарезать и замариновать в уксусе. Затем добавить растительное масло. Огурцы нарезать. Смешать лук, огурцы и тунца. Посолить по вкусу.

САЛАТ ИЗ КРАБОВ

Крот Зинаида Дмитриевна, г. Бердянск, Запорожская обл.

- 1 банка крабов, 1 вареная репа, 1 свежий огурец, 1 отварная морковь, 2—3 отварные картофелины, 1 помидор, 100 г зеленого горошка, 100 г зеленого салата, 100 г майонезного соуса, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. уксуса, соль по вкусу

Помидор нарезать кружочками, остальные подготовленные овощи нарезать кубиками. Нарезать зеленый салат, оставив несколько листиков. Нарезанный салат выложить на блюдо горкой. Вокруг расположить овощи отдельными группами. В центр горки на салат выложить кусочки крабов (сок от крабов сохранить).

Приготовить заправку из уксуса, масла и сока крабов. Полить ею овощи и слегка посолить. Крабов полить майонезным

соусом, украсить листьями салата и сразу же подавать. Крабов можно заменить раками.

САЛАТ «НЕЖЕНКА»

Коваленко Людмила Ивановна, с. Чайкино, Новгород-Северский р-н, Черниговская обл.

- 1 банка консервированных сардин, 5 яиц, 1 плавленый сыр, 1 головка репчатого лука, сливочное масло, уксус и сахар по вкусу, майонез для заправки, зелень для украшения

Яйца отварить до готовности, отделить белки от желтков. Лук мелко нарезать, замариновать в уксусе с сахаром. Уложить салат слоями: тертые белки, тертый плавленый сыр, маринованный лук, майонез, сардины, тертое сливочное масло, майонез, желтки. Украсить салат зеленью.

САЛАТ «СКАЗОЧНЫЙ»

Халявка Марина Николаевна, с. Хлебодаровка, Волновихский р-н, Донецкая обл.

- 2 небольшие тыквы, 500 г очищенных креветок, 150 г зеленого горошка, 1 огурец, 1 авокадо, 1 небольшой пучок шпината, 2 зубчика чеснока, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. бальзамического уксуса, соль, молотый черный перец по вкусу

Тыквы разрезать пополам, выскоблить из них мякоть. Тушить мякоть до готовности с чесноком. Отдельно отварить креветки. Огурец и авокадо нарезать тонкой соломкой. Соединить все ингредиенты, заправить смесью из оливкового масла и бальзамического уксуса, посолить, поперчить, перемешать. Подавать салат в половинках из тыквы.