



МИЛЛИОН МЕНЮ®

online-журнал #53 / весна 2017

# Семейные праздники

## 4

### ПРОСИМ К СТОЛУ!

- Поздравляем любимых
- Как сервировать стол для чаепития
- Блины на Масленицу и не только
- Встречаем Пасху



## 8

### РЕЦЕПТЫ:

- Греческий салат
- Мясо с паприкой, запеченное в фольге
- Коктейль «Мадагаскар»
- Блины по-деревенски
- Торт «Черный принц»
  - Чай с фруктами
  - Пасха домашняя
  - Кулич



ТОЛЬКО  
ДЛЯ  
СВОИХ!



Подпишись и получай новый номер первым!

«Наконец-то праздники!» – вздыхаем мы с облегчением в конце трудовой недели. И не только потому, что устали вставать по звонку будильника, крутиться на работе, выполняя свои профессиональные обязанности, но еще и потому, что соскучились по простому душевному общению. И теперь наконец-то можем не на бегу, не второпях, а в спокойной обстановке поговорить с любимым мужем или женой, детьми, друзьями. Весной нам представляются для этого прекрасные поводы.

*Наш журнал предлагает несколько идей, как можно отметить домашние праздники, и представляет рецепты оригинальных блюд, которые непременно понравятся вашим близким.*

## *В этом выпуске*

4

### **ПРОСИМ К СТОЛУ!**

- Поздравляем любимых
- Как сервировать стол для чаепития
- Блины на Масленицу и не только
  - Встречаем Пасху

8

### **РЕЦЕПТЫ:**

- Греческий салат
- Закусочный торт с печенкой
  - Салат с салями
  - Завитки со свиной
- Мясо с паприкой, запеченное в фольге
  - Коктейль «Мадагаскар»
- Коктейль «Российский флаг»
  - Сметанные блины
  - Блины по-деревенски
    - Панна котта
  - Торт «Черный принц»
- Воздушный ореховый торт
  - Чай с фруктами
- Чай жасминовый со льдом
  - Чай-лимонад
  - Пасха домашняя
    - Кулич



*23 февраля*



*Масленица*



*8 марта*

*Пасха*



*34*

Руководитель проекта Татьяна Куличихина  
Ответственный за выпуск Наталья Полетаева  
Дизайн Юлия Анохина

# Просим к столу!

*Отмечать праздники можно по-разному. Можно отправиться дружной компанией на просмотр модного фильма или нашумевшего спектакля, сходить в развлекательный центр, поехать за город или просто прогуляться по улочкам любимого города. А потом устроить чаепитие с лакомствами, приготовленными накануне, а может быть, и тут же, по возвращении домой.*

**А** можно устроить небольшое семейное торжество, пригласив родных. Только представьте... С самого утра в доме уже витает ощущение праздника, из кухни «плывут» сладкие ароматы десертов, которые готовятся к обеду. Их сменяют пряные нотки специй, которыми вы приправили мясо, рыбу или курицу. А на столе в красивую праздничную вазу уже выложены аппетитной горкой фрукты...

*А может быть, вы хотите провести этот день только с любимым человеком?*

Романтический ужин – это бесконечная лирика, поэтому особый настрой создадут изящная посуда, красивые салфетки и всевозможные сентиментальные мелочи на столе: свечи, сердечки. Уголок для влюбленных невозможно представить и без цветов: украсьте стол небольшой изысканной композицией, одним цветком в бокале или рассыпьте лепестки роз по скатерти. Но не перегружайте стол: все должно быть легко и изящно, в одном стиле и радовать глаз.



# Поздравляем мужчин 23 февраля

*Сильной половине человечества посвящено немало праздников. В третье воскресенье июля во многих странах – США, Канаде, Великобритании, Мексике, Турции, Китае, Греции, Франции – отмечается Father's Day.*

**Н**есмотря на название праздника («**День отца**»), поздравления с ним также получают дедушки, дяди, братья, друзья – словом, все, на чьи крепкие плечи в случае чего могут опереться женщины. 19 ноября отмечается **Международный мужской день**. Впервые его отпраздновали в 1999 году в Республике Тринидад и Тобаго, к которым позднее присоединились другие государства. Наряду с ним существует **Всемирный день мужчин**, который был учрежден в 2000 году по предложению бывшего президента СССР М. С. Горбачева. Его инициативу поддержали Венский магистрат, отделение Организации Объединенных Наций в Вене и ряд других международных организаций. Президентом праздника был избран его создатель. Постепенно инициатива нашла широкий отклик у СМИ и мирового сообщества. А отмечают этот праздник в первую субботу ноября.

Существуют также День супругов, День воинов.... А большинство из нас поздравляет мужчин с праздником в День защитника Отечества. Это лишний повод напомнить им о том, что они являются представителями сильного пола, призванными охранять от разных напастей свое Отечество и своих близких, служить нам защитой и опорой и мужественно справляться с различными житейскими невзгодами.

*Словом, это праздник настоящих мужчин!*



# Салат с креветками и ананасом

4 порции | 50 минут

- ананас консервированный 1 банка (300 г)
- креветки вареные 500 г
- лук репчатый красный 1 головка
- яйца вареные 4 шт.
- сыр твердый тертый 150 г
- орехи грецкие жареные рубленые 4 ст. ложки
- майонез 1/2 стакана
- сметана 1/2 стакана



Не знаете, что приготовить из креветок?

СВЫШЕ 140 РЕЦЕПТОВ на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)

КЛИКНИ И ПРИГОТОВЬ

1. Ананасы отделите от заливки, измельчите блендером и откиньте на дуршлаг. Лук мелко порубите, залейте кипятком и оставьте на 15 минут. Воду слейте. Яйца натрите на терке. Майонез и сметану соедините.
2. В порционные салатники разложите половину яиц, полейте смесью майонеза и сметаны. Затем положите слоями лук, вареные креветки, ананасы и яйца, смазывая каждый слой смесью майонеза и сметаны. Посыпьте орехами и сыром.
3. Можно оформить салат ломтиками ананаса и зеленью петрушки.

Из **креветок** готовят множество вкусных блюд: салаты, закуски, супы, вторые блюда, соусы, муссы и даже коктейли. Креветки добавляют к кушаньям из овощей, к ризотто, пасте, кладут

в пиццу, мясом креветок фаршируют овощи и фрукты.

**Грецкие орехи** добавляют в салаты, пасту, выпечку, десерты, соусы. Они прекрасно сочетаются с голубым сыром и фруктами.

Одно из самых известных блюд греческой кухни у нас принято называть **греческим салатом**. В самой же Греции его называют «хориатики салата», что переводится как «деревенский салат». Его рецепт создали жители полуострова Пелопоннес, а широкое распространение во всем мире он получил благодаря своему изумительному свежему вкусу. Существует множество вариантов приготовления хориатики салата, но основные его ингредиенты остаются неизменными: огурцы, помидоры, маслины, сыр фета и оливковое масло.

## Греческий салат

4 порции | 20 минут + настаивание

- помидоры 4 шт.
- огурец 1 шт.
- перец сладкий зеленый 2 шт.
- лук репчатый красный 250 г
- маслины 100 г
- сыр фета 200 г
- майоран сушеный 1/2 ч. ложки
- перец красный молотый 1 ст. ложка

Для заправки:

- масло оливковое 4 ст. ложки
- уксус винный 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

1. Помидоры нарежьте дольками. Огурец очистите от кожицы и нарежьте кружочками. Лук нарежьте кольцами.
2. Сладкий перец разрежьте вдоль пополам, удалите сердцевину с семенами и перегородки. Мякоть нарежьте полосками.
3. У маслин удалите косточки. Нарезанные овощи и маслины уложите в большую чашку или салатник и перемешайте.

4. Для заправки растворите соль в уксусе, поперчите, затем тонкой струйкой влейте оливковое масло и взбивайте венчиком до получения смеси однородной консистенции.
5. Сразу полейте салат приготовленной заправкой и перемешайте, чтобы все овощи полностью покрылись ароматной смесью. Дайте салату постоять минут десять при комнатной температуре, чтобы ароматы всех его ингредиентов перемешались.
6. Фету нарежьте кубиками и посыпьте ими овощи. Добавьте в салат майоран, поперчите, перемешайте.
7. При подаче салат можно посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.



**Совет:** для приготовления этого салата лучше использовать оливковое масло первого отжима, которое производят без использования химической очистки продукта; оно считается самым вкусным и полезным.

## Закусочный торт с печенкой

### На 4 порции

- печенка говяжья 500 г
- мякоть говядины 500 г
- хлеб пшеничный 400 г
- лук репчатый 1 головка
- морковь, корень сельдерея по 1 шт.
- огурец соленый 1 шт.
- перец сладкий красный 1 шт.
- яйца вареные 6 шт.
- масло сливочное 300 г
- масло растительное 3 ст. ложки
- клюква 30 г
- зелень петрушки и укропа по 1 пучку
- перец черный молотый
- соль

1. Мясные продукты нарежьте кубиками и обжарьте на части растительного масла.

2. Коренья и лук нарежьте кубиками и обжарьте на масле.

3. Мясные продукты смешайте с обжаренными овощами, подлейте воды, посолите, поперчите и тушите до готовности.

4. Охладите, дважды пропустите через мясорубку и прогревайте, помешивая, 5 минут.

5. Хлеб, удалив корки, разрежьте на 3 тонких пласта, смажьте приготовленной массой и уложите друг на друга. Верхний пласт и боковую поверхность торта смажьте частью сливочного масла.

6. Желтки с оставшимся сливочным маслом взбейте в пышную массу. Полученную смесь выложите в кондитерский мешок и нанесите рисунок на поверхность торта.

7. Боковую поверхность изделия оформите ломтиками соленого огурца, рублеными яичными белками, зеленью. Торт украсьте фигурно нарезанным сладким перцем, клюквой и зеленью.

### Количество масла

при желании можно уменьшить.

### Чтобы с печенки было легче снять пленку,

обмакните пальцы в соль. Можно также предварительно опустить печенку на 1 минуту в горячую воду.



## Салат с салями

### На 4 порции

- салями 300 г
- грибы консервированные 100 г
- помидоры 2 шт.
- перец сладкий зеленый 2 шт.
- лук зеленый 1 пучок
- лук репчатый 1 головка
- яйца перепелиные вареные 8 шт.
- майонез 4 ст. ложки
- сметана 2 ст. ложки
- паприка сладкая 1 ч. ложка
- листья зеленого салата
- соль

1. Салями и грибы нарежьте тонкими ломтиками, помидоры – дольками, сладкий перец и луковичу – кольцами.

2. Подготовленные ингредиенты соедините, посолите.

3. Майонез смешайте со сметаной и паприкой, заправьте приготовленным соусом салат, поставьте в холодильник на час.

4. Блюдо выстелите листьями зеленого салата, выложите на них салат, оформите его перепелиными яйцами и посыпьте рубленым зеленым луком.

**Салями (итал. salame)** – сыровяленую колбасу из одного или нескольких видов мяса с добавлением пряностей (чеснока, черного и красного перца и других), с оболочкой, покрытой тонким слоем белой плесени, – выпускают не только в Италии, но и в других странах. Ее добавляют в салаты, закуски, пиццу и другие блюда, в соусы для пасты, готовят с ней бутерброды.

# МАСТЕР-КЛАСС от шеф-повара:

## Завитки со свинойной



**Вместо пресного теста** можно использовать слоеное. Для начинки используйте овощи по своему вкусу: сладкий перец, капусту, репу.

**Любители острого** могут приправить начинку молотым жгучим перцем. **Для ароматизации начинки** используйте молотые семена тмина или кориандра.

### На 6 порций

- мякоть нежирной свинины 400 г
- сыр твердый тертый 60 г
- масло сливочное 60 г
- цукини 1 шт.
- лук репчатый 1 головка

- перец сладкий красный 1 шт.
- чеснок 2 зубчика
- зелень петрушки рубленая 3 ст. ложки
- крошки хлебные 3 ст. ложки
- перец черный молотый
- соль

### Для теста:

- мука пшеничная 350 г
- яйцо 1 шт.
- масло растительное 4 ст. ложки
- сок лимонный 1 ст. ложка



**1.** Из указанных ингредиентов замесите густое тесто. Скатайте его в шар, выдержите 30 минут.



**2.** Свинину нарежьте кусочками и пропустите через мясорубку вместе с луком.



**3.** Цукини натрите на крупной терке. Сладкий перец мелко нарежьте, чеснок пропустите через пресс.



**4.** Для начинки смешайте мясо с овощами, зеленью, частью сыра, посолите, поперчите.



**5.** Тесто раскатайте в тонкий прямоугольный пласт, смажьте частью растопленного сливочного масла.



**6.** На тесто, отступив от края одной из длинных сторон 5 см, уложите начинку и посыпьте ее хлебными крошками.



**7.** Плотно скатайте рулет в направлении к длинной стороне. Смажьте его маслом, накройте пленкой и охлаждайте час.



**8.** Разрежьте рулет поперек на несколько одинаковых цилиндров, плотно уложите их срезом вверх в смазанную маслом форму.



**9.** Посыпьте оставшимся сыром и выпекайте 15–20 минут при 220 °С до образования румяной хрустящей корочки.

## *Мясо с паприкой, запеченное в фольге*

*Хотите произвести на своего избранника наилучшее впечатление? Продемонстрируйте ему свои кулинарные таланты. Ведь давно известно, что искусно приготовленные блюда вызывают у представителей сильного пола самые трепетные и нежные чувства. Appetитные салаты и закуски, великолепные основные блюда и оригинальные напитки станут прекрасным гастрономическим подарком к мужскому празднику!*

*На гарнир  
можно подать  
припущенный рис  
и салат из свежих  
овощей.*

### **На 4 порции**

- мякоть говядины (толстый край) 900 г
- майонез 4 ст. ложки
- гвоздика 33 бутона
- паприка 1 ст. ложка
- перец черный молотый
- соль

1. Майонез смешайте с паприкой.
2. На куске говядины сделайте надрезы крест-накрест на расстоянии 2 см друг от друга так, чтобы получились клеточки. Натрите мясо солью, перцем и смесью паприки с майонезом, в каждую клеточку вставьте по бутону гвоздики. Оставьте говядину на 1 час для маринования.
3. Подготовленное мясо заверните в фольгу, оставив ее приоткрытой. Выложите на решетку аэрогриля или духовки и запекайте 40 минут при 230 °С. Затем концы фольги соедините и запекайте мясо еще 20 минут.
4. При подаче говядину нарежьте поперек волокон порционными кусками толщиной 1,5–2 см.

**В кулинарии используется несколько сортов паприки:** благородная сладкая, полусладкая, деликатесная, розовая и другие. Они отличаются разным вкусом – от очень жгучего до мягкого, но всегда имеют сладковатый оттенок. Паприку добавляют в салаты, супы, в основные блюда из овощей, бобовых, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, в пиццу, пасту, колбасные изделия и маринады для мяса.



*Воспользовавшись нашими рецептами, вы можете устроить для своих близких и друзей незабываемый праздник вкуса. Кулинарные подарки мужчинам станут настоящим украшением вашего праздничного стола!*

## *А в завершение праздника можно подать коктейль «Мадагаскар»*

**На 6 порций**

- водка 200 мл
- сок клюквенный 200 мл
- сок апельсиновый 200 мл
- лимон 3 ломтика
- вишня коктейльная 6 шт.
- кубики льда

1. Водку со льдом взбейте в шейкере.
2. Добавьте клюквенный и апельсиновый соки, взбейте. Разлейте коктейль в бокалы.
3. Оформите ломтиками лимона и вишней.



**Традиционным мужским напитком в России считается водка** – как принято считать, напиток простой, демократичный и прямолинейный, почти лобовой. Но не стоит торопиться с выводами. Если смешать водку с необычными ингредиентами, получатся напитки изысканные и даже элитные.



*или*

## *коктейль «Российский флаг»*

**На 2 порции**

- сироп «Гренадин» 60 мл
- ликер «Голубой курасао» 60 мл
- водка 30 мл
- молоко 30 мл

1. Водку и молоко смешайте в стакане для смешивания.
2. В стопку налейте слоями гренадин, курасао, затем водку с молоком.

# На Масленицу и не только...

## Готовим блины- лакомки

*Русскую кухню невозможно  
представить без блинов.*

*С ними связано множество  
обрядов и традиций, в старину они  
сопутствовали человеку всю его  
жизнь, начиная с рождения (согласно  
обычаю, женщин после появления  
новорожденных угощали блинами).*

**Н**о прежде всего блины, конечно, были главным блюдом Масленицы – одного из самых веселых праздников восточно-славянского календаря, разделяющего зиму и весну. В это время люди старались наесться и нагуляться на весь Великий пост. Считалось, что от количества съеденных на Масленицу блинов зависело благополучие в будущем году.



## Сметанные блины

### На 6 порций

- мука пшеничная 480 г
- мука гречневая 210 г
- белки яичные 5 шт.
- сметана 500 г
- молоко 250 мл
- вода 250 мл
- масло сливочное 50 г
- масло растительное 1,5 ст. ложки
- дрожжи прессованные 30 г
- сахар 1 ст. ложка
- соль

*Где оладьи,  
тут и ладно;  
где блины, тут  
и мы.*

1. Дрожжи растворите в теплой смеси молока и воды, добавьте гречневую муку и перемешайте. Поставьте опару в теплое место.
2. Сметану соедините с пшеничной мукой и замесите негустое тесто. Добавьте взбитые яичные белки, размягченное сливочное масло, соль, сахар и перемешайте.
3. Когда опара подойдет, соедините ее с тестом, вымесите и поставьте в теплое место.
4. После того как тесто поднимется, выпекайте блины на растительном масле с обеих сторон до образования румяной корочки.
5. Подавайте блины с маслом и рыбной икрой.



## Блины по-деревенски

### На 3 порции

- мука пшеничная 160 г
- яйцо 1 шт.
- творог 100 г
- простокваша 250 г
- масло растительное 1 ст. ложка
- сода пищевая 1/4 ч. ложки
- сахар 1 ч. ложка

1. Для теста разотрите яйцо с творогом, добавьте остальные ингредиенты и тщательно перемешайте.
2. Выпекайте блины на смазанной растительным маслом сковороде.
3. Подавайте со сметаной или джемом.



**ЕСТЬ ВОПРОСЫ?**  
Задайте их нашему эксперту  
на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)

**ЗАДАЙ  
ВОПРОС**



# Поздравляем женщин 8 марта

*8 марта мы поздравляем всех без исключения женщин: коллег по работе, дочерей, мам, бабушек, любимых жен и просто любимых. Выразить им свои чувства можно и в стихах, и в прозе – главное, не скупиться на добрые слова, которые будут нести частичку вашего тепла! А мы предлагаем несколько идей, как можно отметить этот праздник, и представляем рецепты оригинальных праздничных блюд.*

## КАК СЕРВИРОВАТЬ СТОЛ ДЛЯ ЧАЕПИТИЯ

**1** Тарелку для сладкого ставят напротив спинки стула на расстоянии двух сантиметров от края стола. Справа от нее, на небольшом расстоянии, размещают чайную пару, повернув ручку чашки в правую сторону.

**2** Чайную ложку кладут на блюдце, под ручку чашки. Пользоваться ей можно только для того, чтобы отжать лимон или размешать сахар. Для тортов, варенья и других сладких блюд подают десертные вилочки и ложки.

**3** Торт выносят к столу неразрезанным и разрезают уже в присутствии гостей. Затем при помощи специальных щипцов или лопаточки куски торта кладут на тарелку (плашмя, острой кромкой к себе). Бисквитные торты или пирожные едят с помощью десертной вилки, твердые песочные можно есть руками, отламывая маленькие кусочки.

## ЧТО НУЖНО ДЛЯ СЧАСТЛИВОГО БРАКА?

Многие люди считают, что залогом семейного счастья служат сексуальная совместимость партнеров и терпение. Но психологи выяснили, что определяющим все же является другое. Ученые из Индианы, проанализировав полученные в результате анкетирования данные, пришли к выводу, что главным, что помогает сохранить и укрепить брак, являются дружеские отношения между супругами. Именно дружба помогает сохранить и уважение, и романтические отношения в семье. Такие браки оказываются не только самыми прочными, но и самыми счастливыми.



## Салат с ветчиной и сливами

На 6 порций

- ветчина 150 г
- огурцы 100 г
- помидоры 100 г
- капуста белокочанная 100 г
- перец сладкий 100 г
- сливы 100 г
- майонез 1 стакан
- брусника 3 ст. ложки

1. Сливы разрежьте пополам и, удалив косточки, нарежьте ломтиками.
2. Сладкий перец, ветчину, огурцы и капусту нашинкуйте соломкой. Помидоры нарежьте кружочками.
3. Нарезанные продукты уложите слоями в салатник, смазывая каждый слой майонезом.
4. При подаче оформите салат ягодами брусники и зеленью петрушки.

## Салат с кальмарами и апельсинами

6 порций | 30 минут

- кальмары вареные 120 г
- апельсины 2 шт.
- цедра 2 апельсинов
- яйца вареные 3 шт.
- морковь 1 шт.
- листья зеленого салата 50 г
- майонез 1/2 стакана

1. С апельсинов срежьте цедру.
2. Апельсины очистите, нарежьте ломтиками. Кальмары, морковь и листья салата нарежьте соломкой, яйца – дольками.
3. Кальмары соедините с листьями салата, морковью, апельсинами и яйцами.
4. Заправьте майонезом, перемешайте. Оформите цедрой.

**Совет:** кальмары обычно готовят в течение 3–5 минут. Долго варить или жарить их не следует, иначе их мясо станет жестким и невкусным.



**ММ** 225 рецептов  
ПРАЗДНИЧНЫХ САЛАТОВ  
на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)

**Апельсины** (от немецкого *apfelsine* – «китайское яблоко») не даром получили такое название: родиной апельсиновых деревьев является Китай, откуда их завезли в XVI веке в Европу. Сейчас их выращивают не только на побережье Средиземного моря, на Кавказе, в Китае, Индии, но и в Центральной Америке. В России до XIX века апельсины были редкостью, а сейчас мы не можем представить наш стол без этих ароматных фруктов.

Один апельсин обеспечивает 130% суточной потребности человека в аскорбиновой кислоте. Эти цитрусовые повышают иммунитет, обладают антиоксидантными и омолаживающими свойствами. Апельсины добавляют в салаты, закуски, основные блюда из мяса, птицы, риса, кондитерские блюда, соусы, из них готовят множество десертов и напитков.

Лучший кусок –  
для хорошего  
гостя!

## Горбуша, фаршированная грибами и сыром

### На 4 порции

- горбуша 2 шт. (по 350 г)
- шампиньоны 300 г
- сыр твердый тертый 200 г
- лук репчатый 2 головки
- лимон 1/2 шт.
- масло растительное 6 ст. ложек
- майонез 2 ст. ложки
- мускатный орех тертый
- перец красный молотый
- соль

**1.** Рыбу очистите, выпотрошите, отрежьте голову, хвост и плавники. Удалите позвоночник с реберными костями.

**2.** Для фарша шампиньоны и лук мелко нарежьте. Лук и грибы обжарьте на масле, добавьте мускатный орех, посолите, поперчите, перемешайте и охладите.

**3.** Смешайте грибную массу с тертым сыром. Нафаршируйте горбушу грибным фаршем, разрезы зашейте или скрепите шпажками.

**4.** На противень, смазанный маслом, выложите рыбу, смажьте ее майонезом и запекайте 20–25 минут при 200 °С.

**5.** Готовую рыбу освободите от ниток или шпажек. При подаче нарежьте горбушу ломтиками, выложите на блюдо и оформите ломтиками лимона и зеленью.

**У мускатного ореха** – выраженный запах древесины и сладковатый, немного жгучий вкус. Эта пряность хороша в овощных блюдах, соусах, блюдах из рубленого мяса, рыбы. Измельчайте орех непосредственно перед использованием, чтобы он не потерял свой аромат.





## Рулетики из куриного филе в апельсиновом соусе

### На 4 порции

- грудки куриные 2 шт.
- масло сливочное 1 ст. ложка
- апельсин 1 шт.
- корень имбиря молотый 1/4 ч. ложки
- соль
- зелень

### Для соуса:

- сок 1/2 апельсина
- джем апельсиновый 1/4 стакана
- крахмал картофельный 1 ч. ложка

1. Грудки разделайте на филе. Отбейте их, посолите и посыпьте имбирем.
2. Апельсин разберите на дольки и зачистите их от пленок.
3. На каждое филе уложите по несколько долек апельсина. Сверните рулетики и скрепите их шпажками.
4. Рулетики слегка обжарьте на сливочном масле. Влейте 1/2 стакана воды и тушите их 20 минут. Затем добавьте оставшиеся дольки апельсина и тушите еще 10 минут. Готовые рулетики выньте и поставьте в теплое место.
5. Для соуса к жидкости, оставшейся от тушения рулетиков, добавьте апельсиновый сок, джем, разведенный в небольшом количестве воды крахмал. Посолите и доведите до кипения. Положите в соус рулетики и прогрейте.
6. При подаче выложите рулетики на блюдо. Полейте их соусом, посыпьте рубленой зеленью и оформите дольками апельсина.

## Панна котта

### На 4 порции

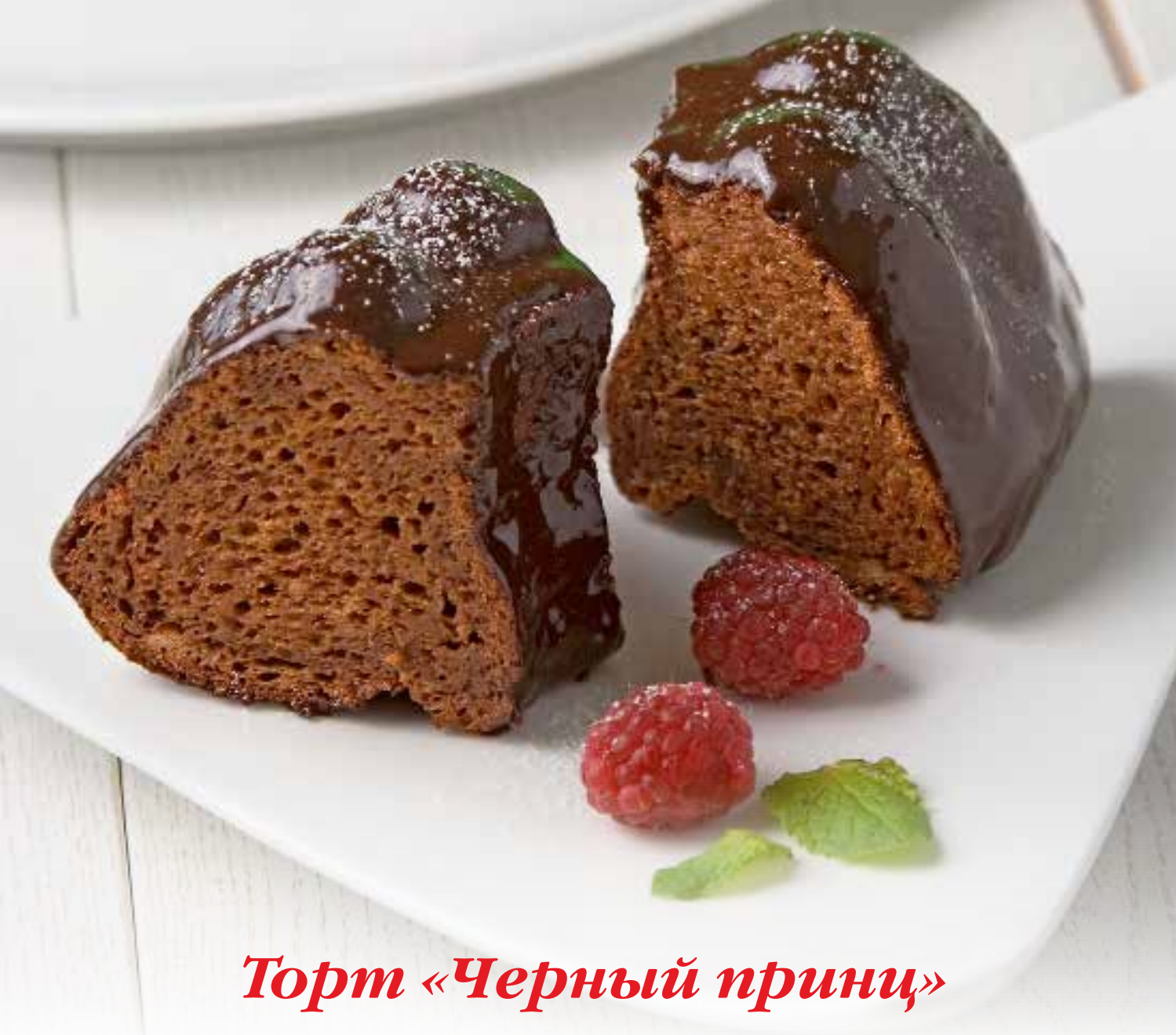
- сливки густые 500 г
- сахар 150 г
- ванилин 1/3 ч. ложки
- желатин 2 ст. ложки
- ягоды 100 г

1. Сливки нагрейте, добавьте сахар, ванилин, доведите до кипения при постоянном помешивании и снимите с огня.
2. Желатин залейте небольшим количеством холодной кипяченой воды и дайте набухнуть крупинкам. Воду слейте и распустите желатин на водяной бане.

3. Сливки смешайте с распущенным желатином и взбейте.
4. Разлейте сливки с желатином по порционным формочкам и поставьте в холодильник на 3 часа.
5. Перед подачей на стол формочки опустите в горячую воду, десерт выложите на тарелки и оформите ягодами.



Для приготовления  
этого десерта  
используют густые  
сливки жирностью  
от 33%.



## Торт «Черный принц»

### На 5 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- сахар 1 стакан
- какао-порошок 2 ст. ложки
- сметана 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- маргарин 1 ст. ложка
- сода пищевая 1/2 ч. ложки
- соль 1 щепотка

### Для глазури:

- сахар 3 ст. ложки
- какао-порошок 3 ст. ложки
- сметана 2 ст. ложки
- масло сливочное 50–70 г

1. Муку смешайте с сахаром, посолите, всыпьте какао и соду. Добавьте сметану, яйцо и растопленный маргарин, замесите тесто. В форму для выпечки, выстеленную пергаментом, переложите тесто, выпекайте его 30–40 минут при 200 °С, затем выложите на блюдо и охладите.

2. Для глазури сахар смешайте с какао и сметаной.

3. Доведите смесь до кипения на слабом огне, затем добавьте масло, прогревайте, помешивая, до растворения масла. Глазурь снимите с огня и залейте выпеченный корж, охладите.

4. При подаче торт можете посыпать сахарной пудрой.

## Воздушный ореховый торт

### На 8 порций

- яичные белки 8 шт.
- сахар 720 г
- орехи рубленые 400 г

### Для крема:

- молоко сгущенное с сахаром 350 г
- масло сливочное 200 г

1. Яичные белки взбейте с 1/3 сахара в пышную пену, добавьте оставшийся сахар, орехи, перемешайте.

2. Полученную смесь разделите на три части, выложите каждую на лист, выстеленный пергаментом. Выпекайте при 100 °С в течение нескольких часов до готовности.

Процедура эта довольно длительная, скорее напоминает подсушивание, чем выпекание.

3. Для крема масло взбейте со сгущенным молоком.

4. Коржи охладите, смажьте каждый кремом и уложите один на другой. Верх и бока торта оформите по желанию.





## Чай с фруктами

На 2 порции

- чай сухой 4 ч. ложки
- вода 400 мл
- фрукты засахаренные

1. В посуду для заваривания чая положите сухой чай, залейте его кипящей водой и настаивайте 5 минут под крышкой.
2. Чай, процедив, разлейте по чашкам и добавьте в каждую засахаренные фрукты по вкусу.

Чай пьешь –  
до ста лет  
проживешь!



## Чай жасминовый со льдом

На 6 порций

- чай с жасмином сухой 4 пакетика
- вода 1,2 л
- сок 3 апельсинов
- сок 1 лимона
- сахар 4 ст. ложки

1. Чай залейте горячей водой, выдержите 3–4 минуты, пакетики выньте. Напиток охладите. Добавьте соки, сахар, перемешайте до его растворения.
2. Подавайте чай в кувшине со льдом. При подаче оформите листочками мяты и жасмина.

## Чай-лимонад

На 6 порций

- чай охлажденный 500 мл
- вино белое полусладкое 350 мл
- лимон 1 шт.
- мед или сахар 5 ст. ложек

1. Из мякоти лимона отожмите сок, смешайте его с чаем, вином, добавьте мед или сахар.
2. В бокалы положите колотый лед и налейте приготовленный напиток.



Вам хочется поделиться рецептом или высказаться на кулинарную тему?

**ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ**  
на [www.mmenu.com](http://www.mmenu.com)



# Пасха

*16 апреля мы будем отмечать светлый праздник Пасхи. Особое место на праздничном столе занимают куличи и творожные пасхи, наряду с крашеными яйцами ставшие символами этого праздника. Эти блюда украшают изображениями креста, буквами «ХВ» – «Христос Воскресе», оформляют глазурью, орехами, цукатами, посыпают цветным сахаром. Едят их не только на саму Пасху, но и в течение всей Светлой седмицы.*

## Пасха домашняя

### На 12 порций

- творог 1,5 кг
- масло сливочное 100 г
- сметана 225 г
- сахар 90 г
- мармелад 100 г
- изюм 90 г
- ванильный сахар 1/2 ч. ложки
- соль 1 ч. ложка

1. Творог протрите, добавьте сметану, растертое сливочное масло, замоченный изюм, сахар, ванильный сахар, соль и перемешайте.
2. Полученную массу выложите в форму, выстланную салфеткой. Накройте форму другой салфеткой, положите сверху груз и выдержите на холоде 2 часа. Когда лишняя жидкость стечет, форму опрокиньте и выложите изделие на блюдо.
3. Оформите разноцветным мармеладом, нарезанным кусочками в виде фигурок.

Этому изделию также придают форму четырехгранной пирамиды – олицетворения Голгофы. Для этого вам понадобится пасочница – разборная деревянная форма из четырех дощечек. Для оформления пасхи можно использовать цукаты, орехи и изюм.

## Кулич

### На 10 порций

- мука пшеничная 1 кг
- масло сливочное 300 г
- яйца 5 шт.
- сахар 640 г
- молоко 380 мл
- дрожжи прессованные 50 г
- изюм 150 г
- цукаты 150 г
- орехи 50 г
- ванилин разведенный 7–8 капель
- яйцо для смазывания 1 шт.
- яичные белки для глазури 2 шт.
- соль 3/4 ч. ложки

1. В теплом молоке растворите дрожжи, добавьте половину муки, размешайте. Опару накройте полотенцем и поставьте в теплое место для брожения. Когда опара увеличится вдвое, добавьте в нее соль, растертые с 270 г сахара желтки, разведенный в горячей

воде ванилин, слегка растопленное масло и оставшуюся муку.

2. Тесто хорошо вымесите, снова поставьте в теплое место и дайте еще раз подняться до увеличения в объеме в 2 раза.

3. В готовое тесто добавьте обсушенный изюм, нарезанные цукаты, рубленые орехи, перемешайте и осторожно введите взбитые белки.

4. Формы хорошо смажьте маслом, дно закройте промасленным с обеих сторон пергаментом, а стенки посыпьте мукой. Заполните формы тестом на 1/3 высоты, для более плотной пасхи – на 1/2 высоты. Поставьте формы в теплое место и накройте полотенцем.

5. Когда тесто поднимется на 3/4 высоты формы, смажьте верх пасхи яйцом и выпекайте 50–60 минут при 210 °С.

6. Готовую пасху смажьте глазурью из взбитых с оставшимся сахаром яичных белков и посыпьте кондитерской посыпкой.

**ОПЫТНЫМ КУЛИНАРАМ ХОРОШО ИЗВЕСТНО, КАКОЕ ЭТО ВАЖНОЕ И ОТВЕТСТВЕННОЕ ДЕЛО – СОСТАВЛЕНИЕ ПРАЗДНИЧНОГО МЕНЮ,** поэтому обдумать его лучше заранее. В зависимости от мероприятия нужно определиться с выбором блюд, подобрать соответствующие рецепты, приобрести нужные продукты и предусмотреть время не только для приготовления, но и для подбоающего украшения каждого кушанья.

Ведь угощение помимо вкуса должно доставлять наслаждение своим внешним видом. А если приятные впечатления от красиво оформленного стола подкреплены сердечным общением с близкими людьми, то успех празднику просто гарантирован!



**ММ** Свинина с ананасами и картофельными чипсами



**ММ** Салат из курицы с сельдереем



**ММ** Яичный салат с копченым лососем



**ММ** Шоколадные пирожные с малиной

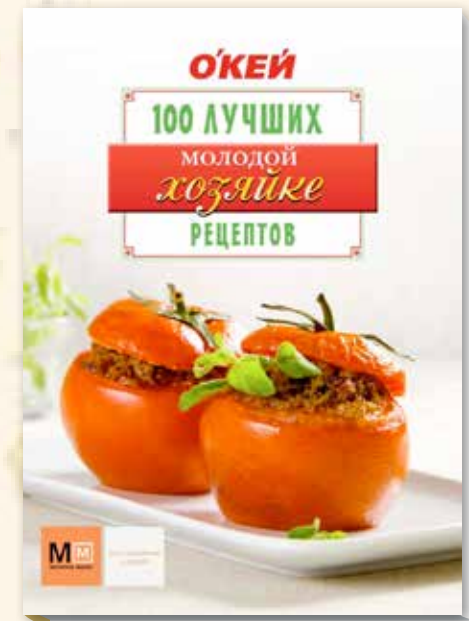


*Наши идеи обязательно придется по вкусу вашим гостям. Творите и празднуйте с удовольствием!*



# ВСТРЕЧАЙТЕ ПРАЗДНИКИ С КНИГАМИ ИЗДАТЕЛЬСТВА «МИЛЛИОН МЕНЮ»!

НАШИМИ КЛИЕНТАМИ ЯВЛЯЮТСЯ: МАКФА, СОЮЗПИЩЕПРОМ, РАВИС, ЧЕБАРКУЛЬСКАЯ ПТИЦА, РАЙФФАЙЗЕНБАНК, АБСОЛЮТ-БАНК, BSGV.



У НАС ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД  
К КАЖДОМУ КЛИЕНТУ.  
Условия сотрудничества готовы обсудить.  
Контактные телефоны:  
8-912-308-2055, (351) 239-15-26





МИЛЛИОН МЕНЮ®

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ – НА САЙТЕ

WWW.MMENU.COM

*Вкусно готовить – просто!*



ММ Пряные груши



КЛИКНИ  
И ПРИГО-  
ТОВЬ

ММ Курица гриль с яблоками  
и помидорами



ММ Салат с креветками  
в корзиночках из лимона

- Мастер-классы
- Видеорецепты
- Конкурсы и призы
- Статьи и новости
- Блоги и форум
- Социальная сеть



ММ Сэндвич-салат



ММ Салат «Мимоза»