



Кулинария

Готовимся к празднику





Содержание

- **История кулинарии**
- **Сервировка стола**
- **Салаты**
- **Вторые блюда**
- **Десерты**
- **Напитки**

История кулинарии

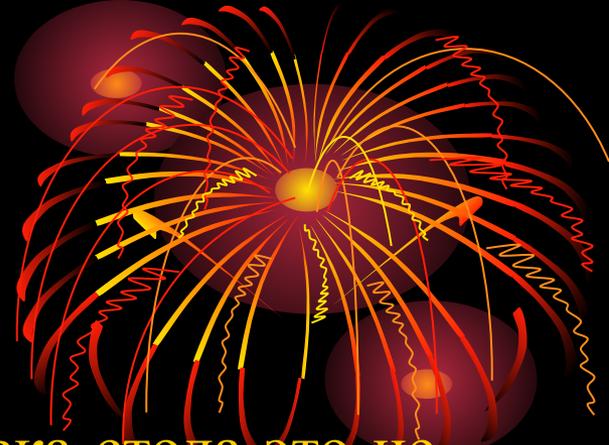


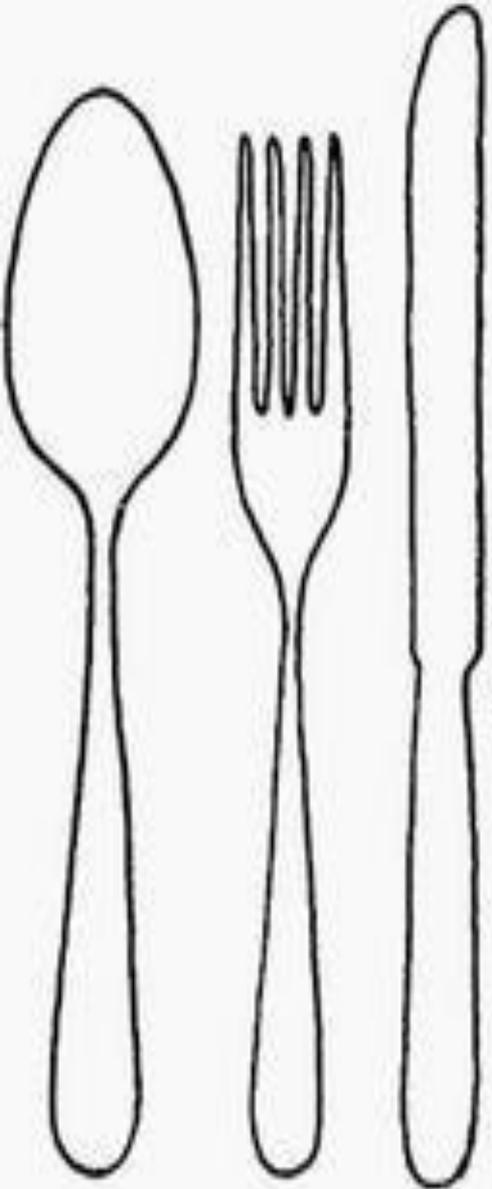
- Рецепты русской кулинарии, дошедшие до наших времен, совершенствовались на протяжении длительного периода времени, и этот процесс продолжается и сейчас, путем привнесения и добавления изюминок кулинарии других стран.

Сервировка стола

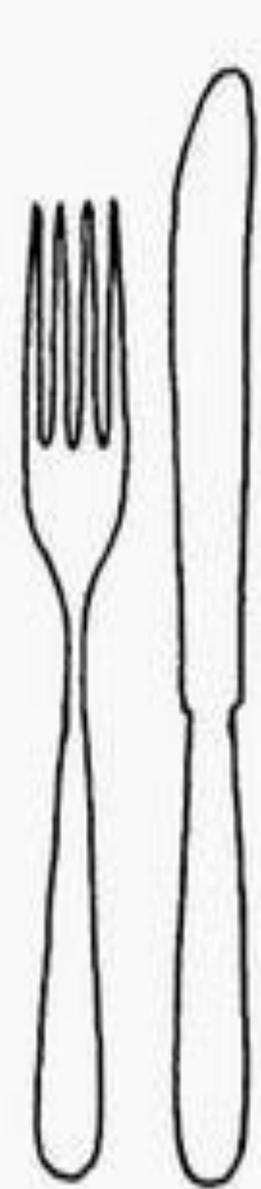


- Сервировка стола это не просто подготовка его к завтраку, обеду, ужину или чаю. Это своего рода искусство, которое в большей степени зависит от вкуса человека, накрывающего стол, а не от его финансовых средств.

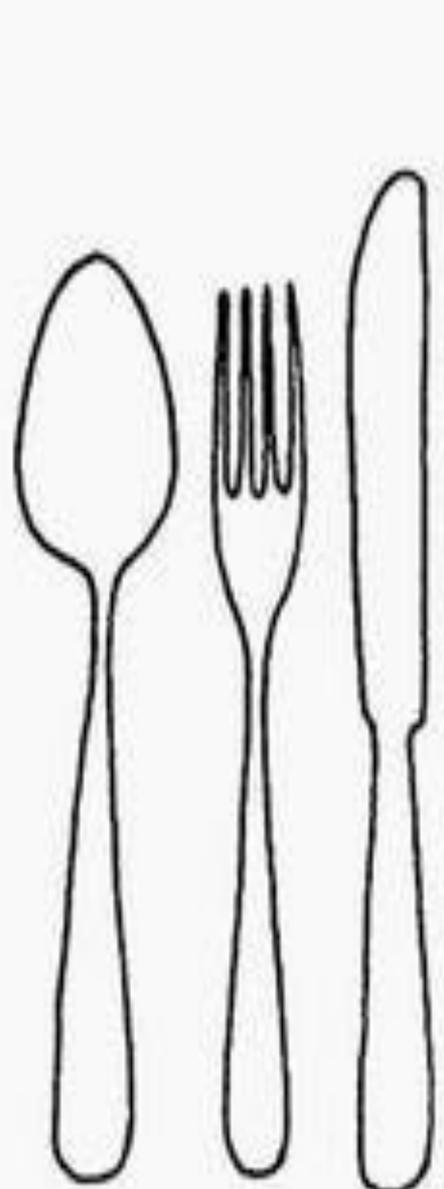




столовые



закусочные



десертные



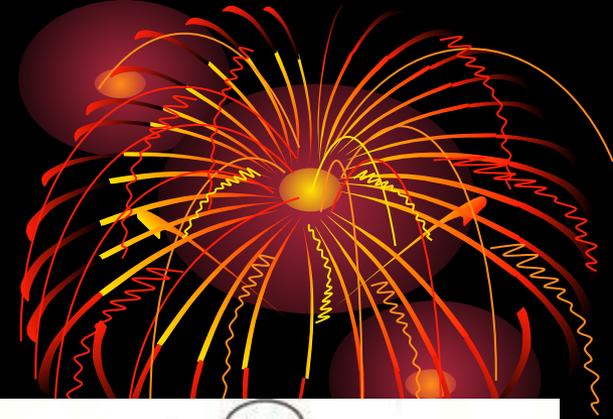
рыбные



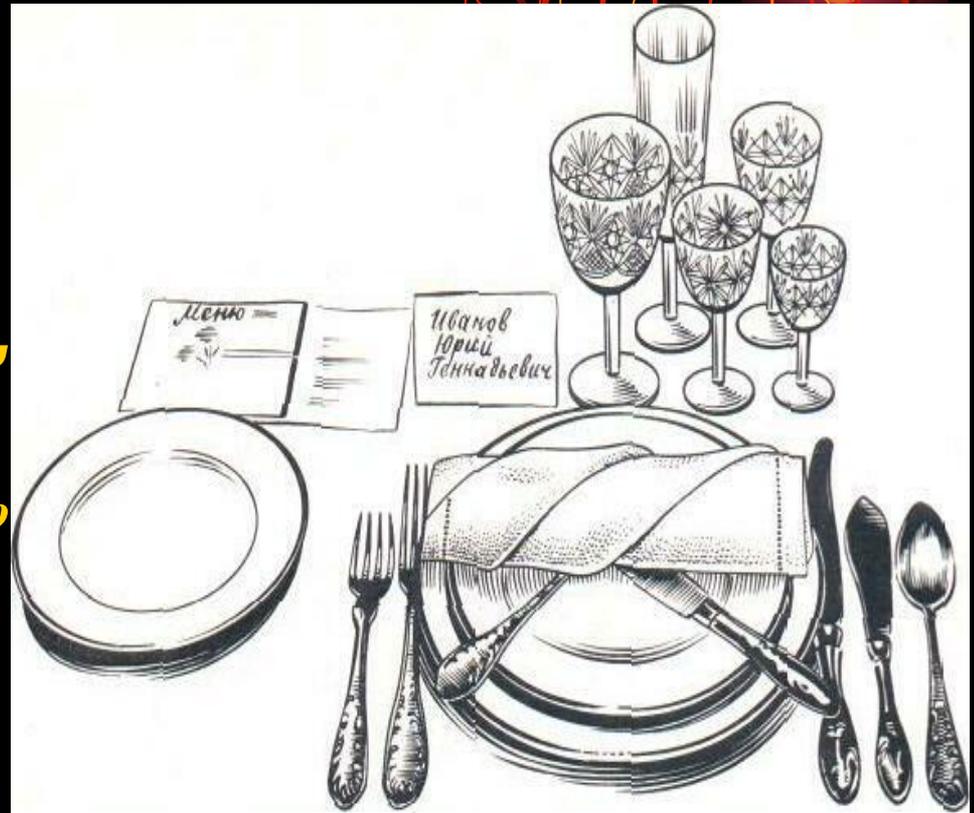
чайная
ложка



кофейная
ложка



- *Эстетичность стола зависит от скатерти, салфеток, столовых приборов, посуды, цветочных композиций, присутствующих на столе, а также от общей гармоничности с интерьером помещения, его цветовой гаммы и стиля.*



- **Глубокая тарелка** стоит для основного блюда. **Десертная тарелка** подается позже по мере необходимости. **Столовые приборы** расположены таким образом, чтобы не запутаться в их применении: **нож и вилка** лежат рядом с **главным блюдом** и, соответственно, **предназначены для него**.

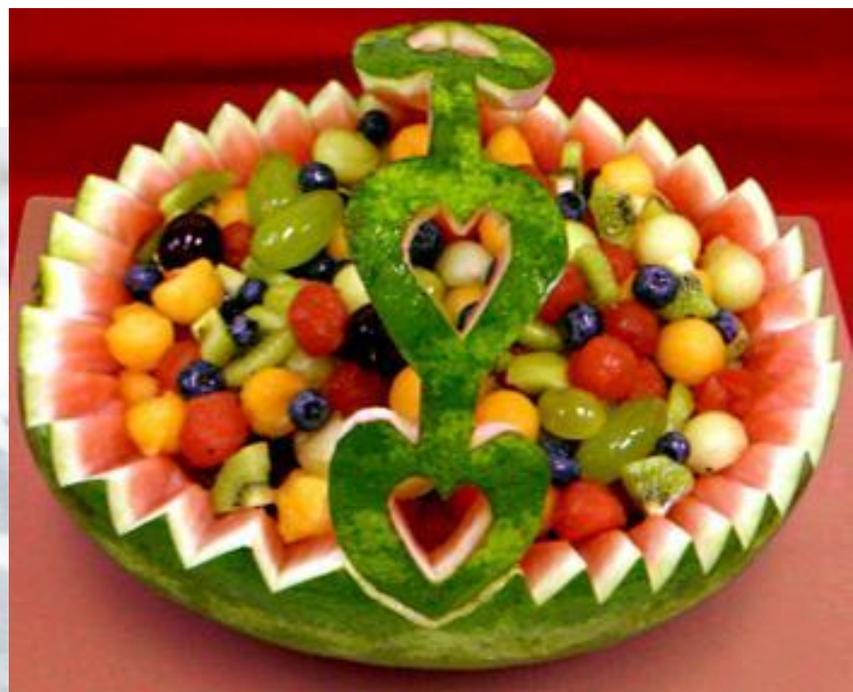


- **Десертная ложечка лежит за тарелкой черенком направо. Если подается вино, то справа за ножом стоит соответствующий бокал для белого или красного вина. Если подается несколько напитков (пиво, соки, вода), остальные бокалы должны стоять там же.**



Рецепты Приготовления!!!

- **Мы хотим поделиться нашими рецептами. Которые готовим дома!**

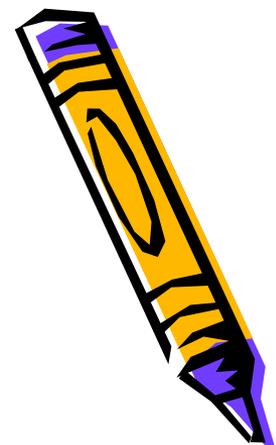


Салат «Тигрёнок»»



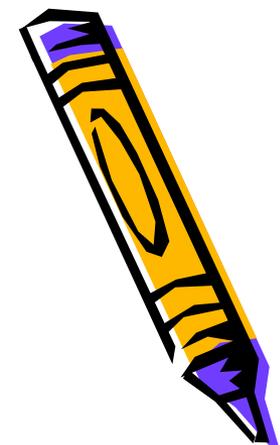
Ингредиенты

- 400 г картофеля
- 200 г колбасы (я использовала вареную)
- 200 г огурцов (свежих или маринованных)
- лук-порей или 150 г репчатого лука
- 3 яйца
- 400 г моркови
- майонез
- соль
- перец

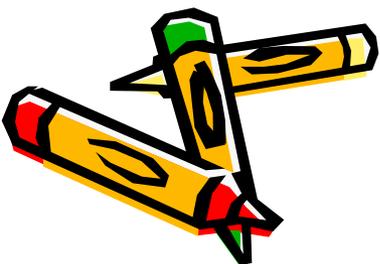
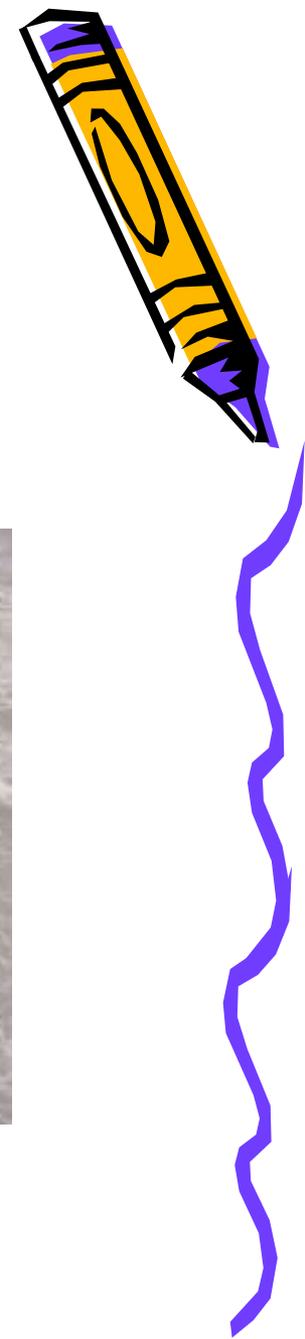


Рецепт приготовления

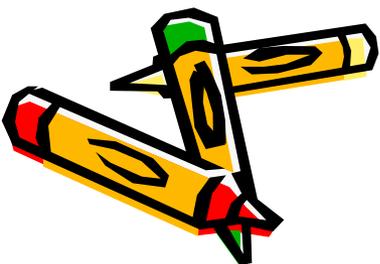
- Картофель и морковь отварить до готовности.
- Остудить, почистить.



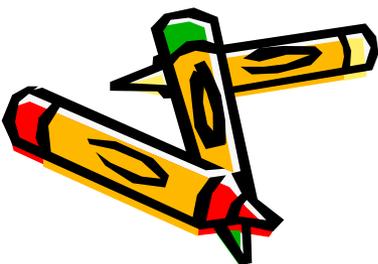
- Картофель натереть на мелкой терке.



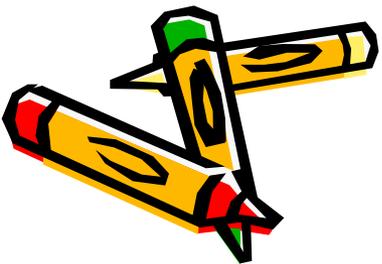
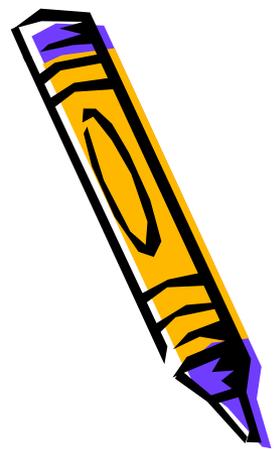
- Колбасу нарезати
мелкими
кубиками.

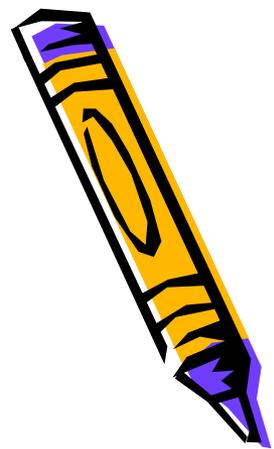


- Огурцы нарезать мелкими кубиками.

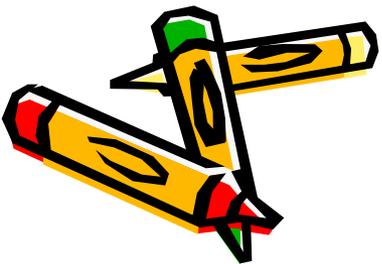


- Лук порей мелко покрошить (репчатый лук нарезать кубиками, залить кипятком, оставить на 15 минут, затем промыть в холодной воде).

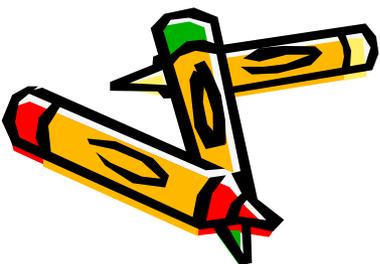
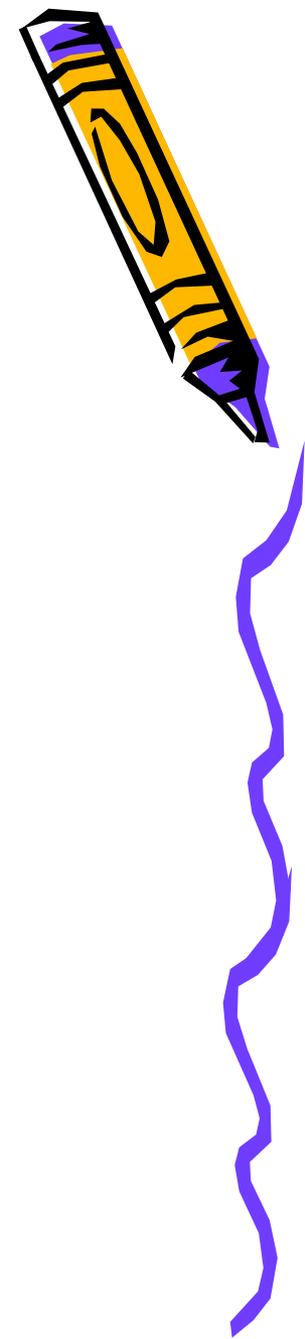


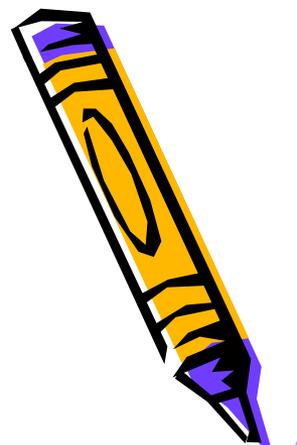


- Яйца натереть на мелкой терке (белок от одного яйца оставить для украшения).

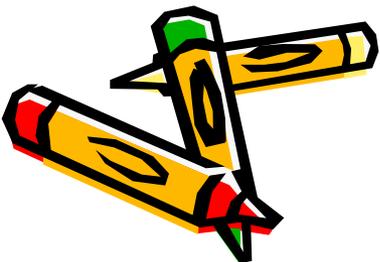


- Морковь натереть на мелкой терке.



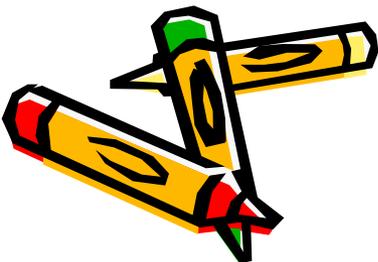


- На дно плоского блюда выложить картофель, немного посолить, поперчить, придать форму головы тигра.
- Смазать майонезом.

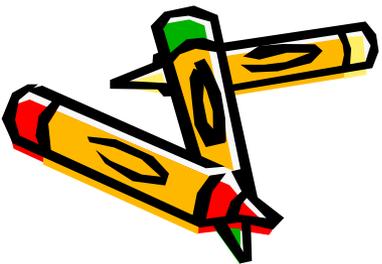
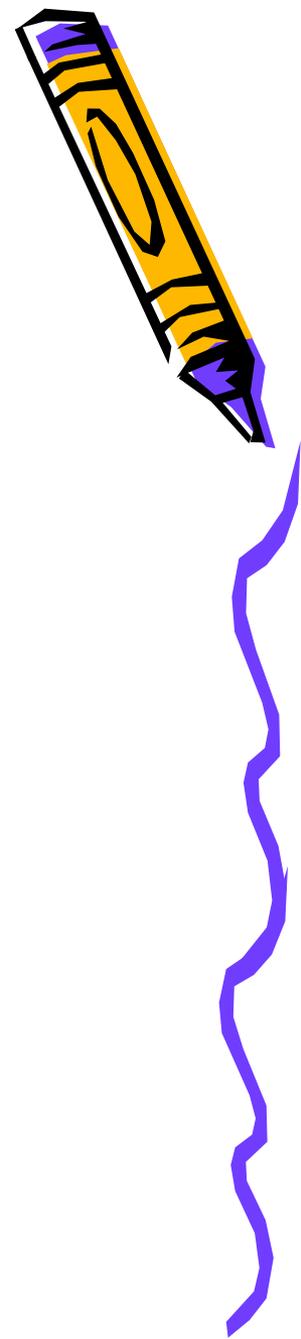




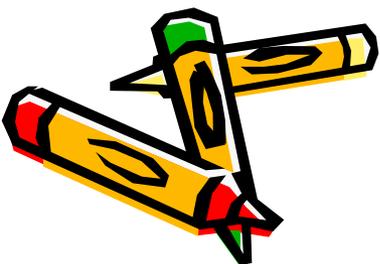
- На картофель
выложить
колбасу, смазать
майонезом.



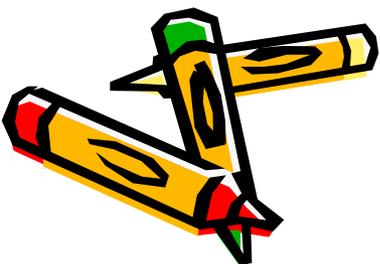
- На колбасу выложить огурцы (свежие огурцы немного посолить), смазать майонезом.



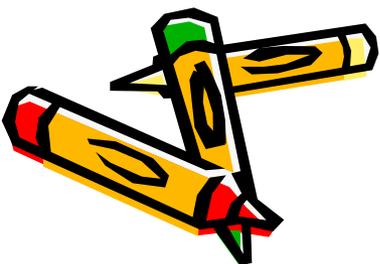
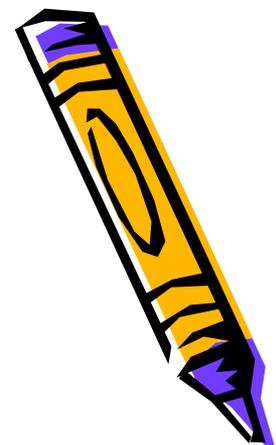
- На огурцы
выложить лук.

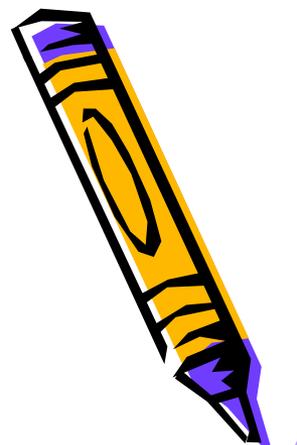


- На лук выложить яйца, смазать майонезом.

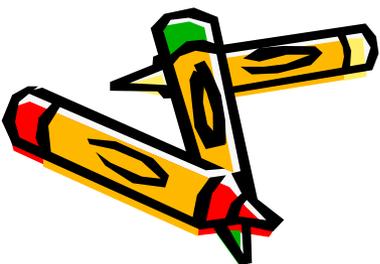


На яйца выложить
морковь.

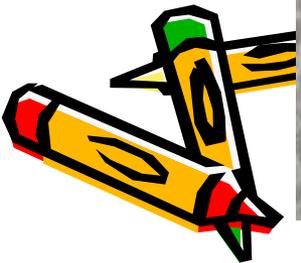
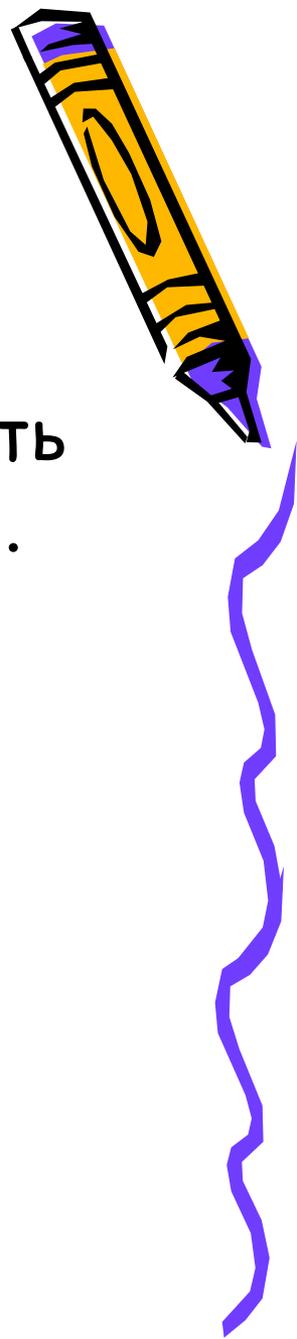




- Мелко нарезать около 6-7 маслин.

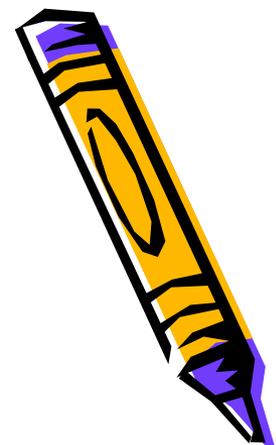


- Из белка сделать глазки и щечки.



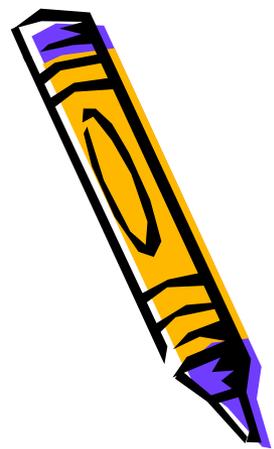


- Из нарезанных маслин выложить полоски.
- Усы можно сделать из белой части лука порея.



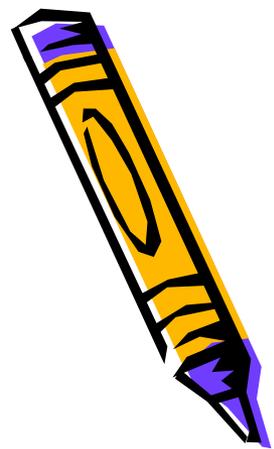
Салат “ морковка ”



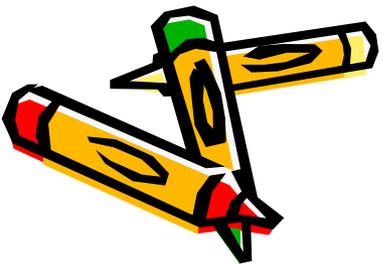


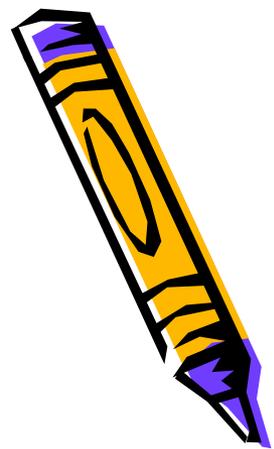
- Ингредиенты
- 200 г филе индейки (или куриного)
- 300 г картофеля
- 300 г грибов
- 300 г моркови
- 2 яйца
- 150 г лука
- майонез
- соль
- укроп
- растительное масло





- Картофель и морковь отварить до готовности.
- Остудить, почистить.

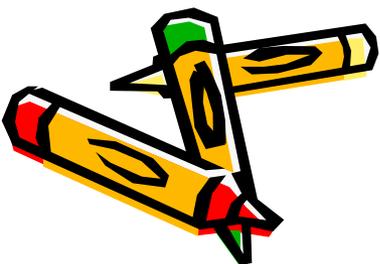
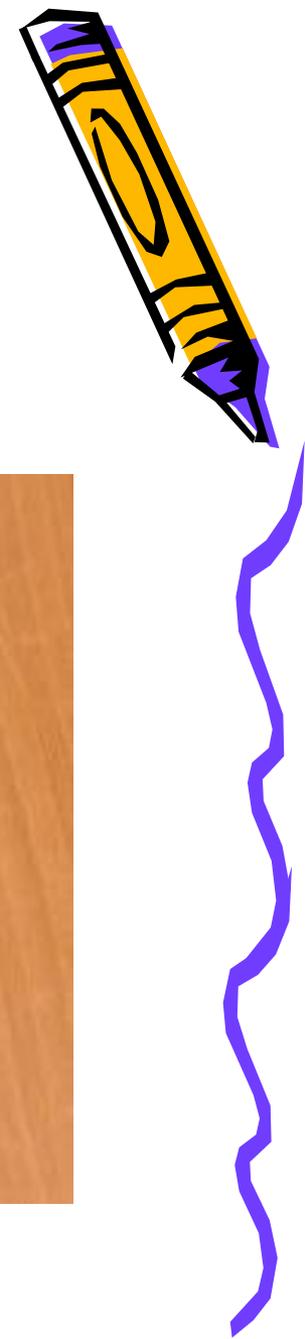




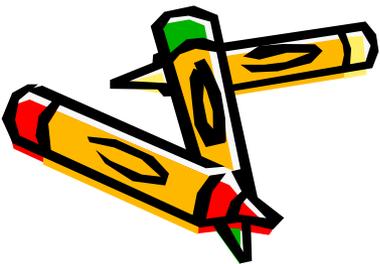
- Филе отварить до ГОТОВНОСТИ (индейку варить около 20-25 минут после закипания).
- Остудить.



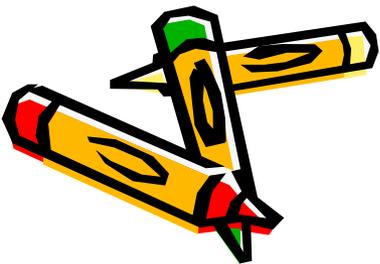
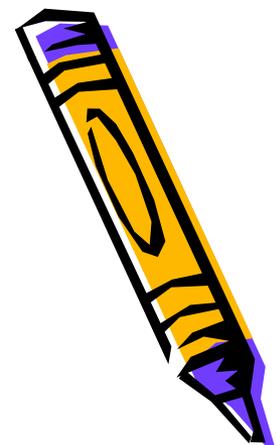
- Лук мелко покрошить.



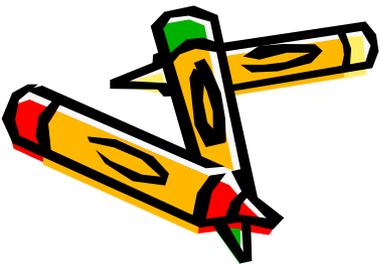
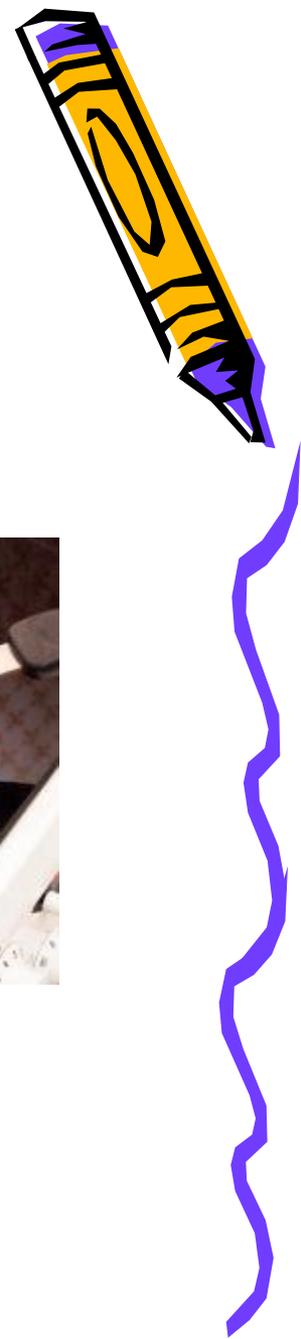
- Грибы мелко нарезать.



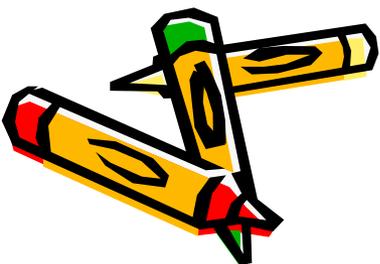
- На растительном масле обжарить лук.



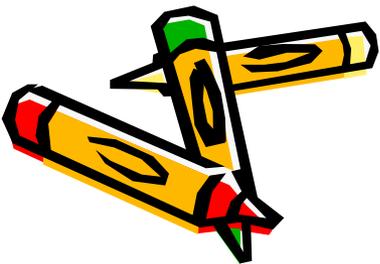
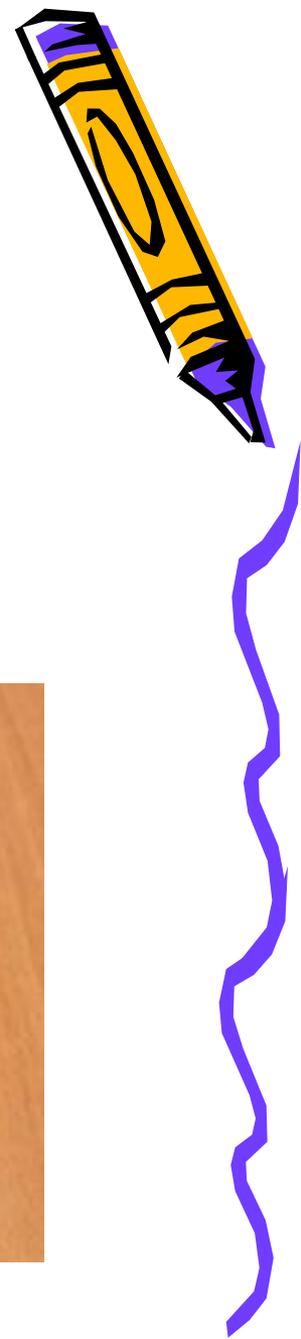
- Добавить грибы, посолить, жарить до готовности (около 15 минут).



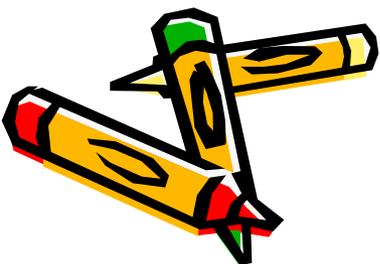
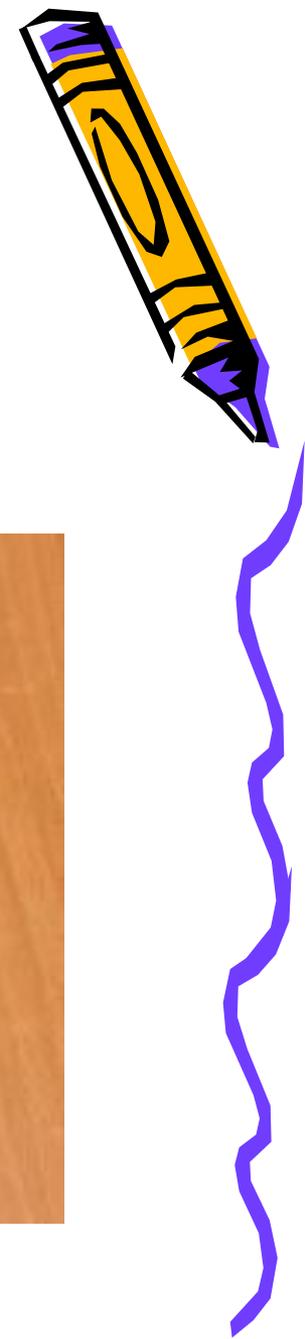
- Картофель натереть на мелкой терке.



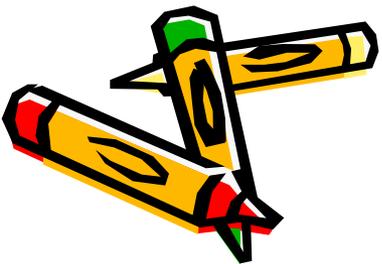
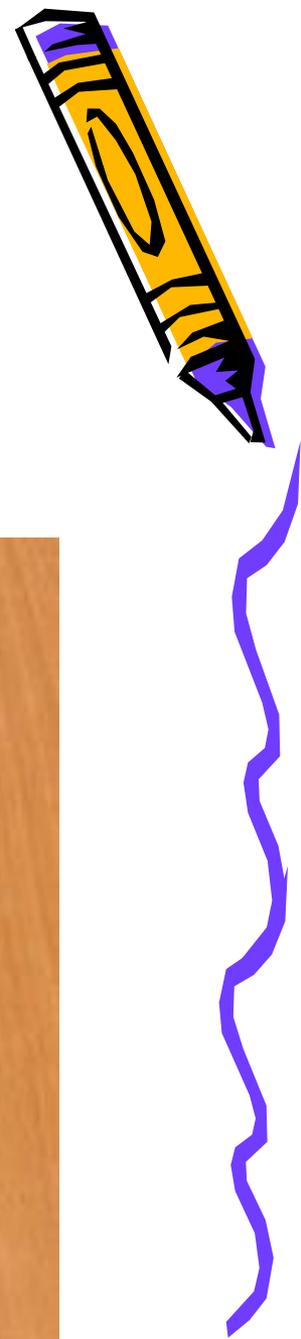
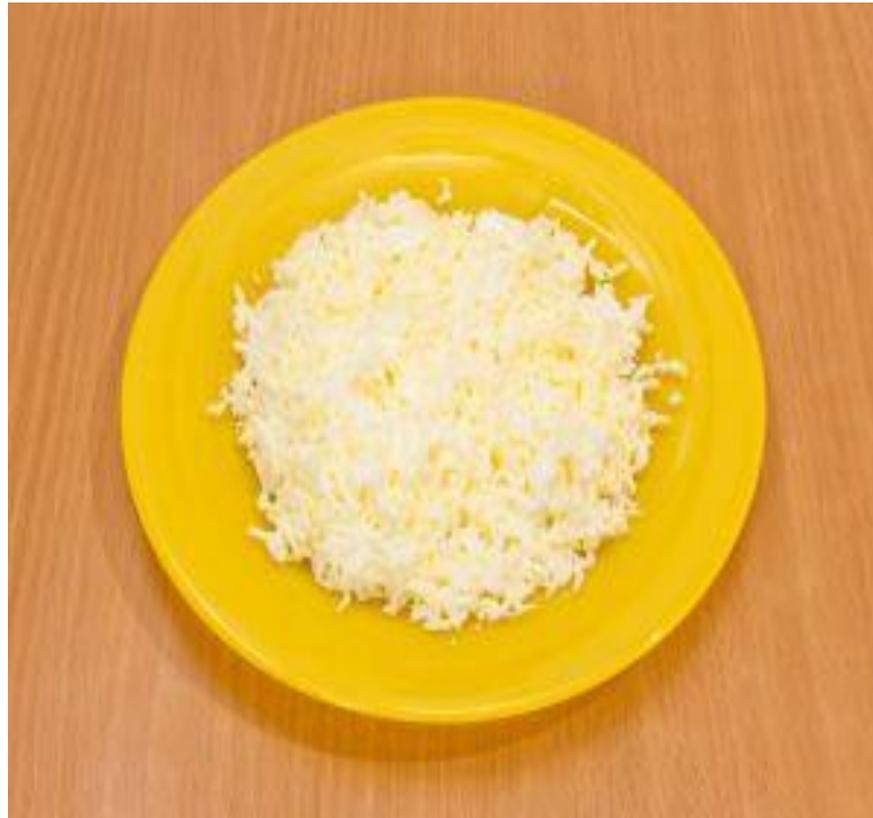
- Морковь натереть на мелкой терке.

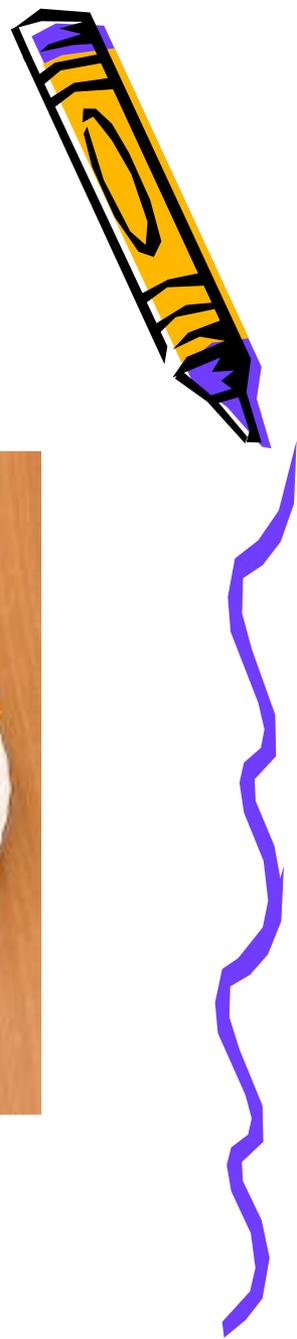


- Филе мелко нарезать.

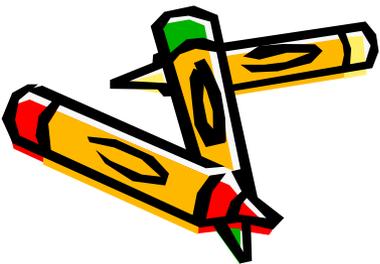


- Яйца натереть на мелкой терке.

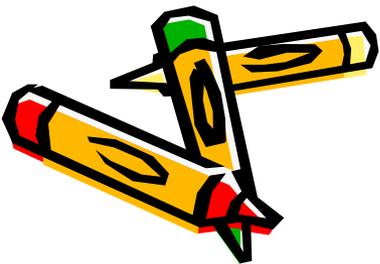
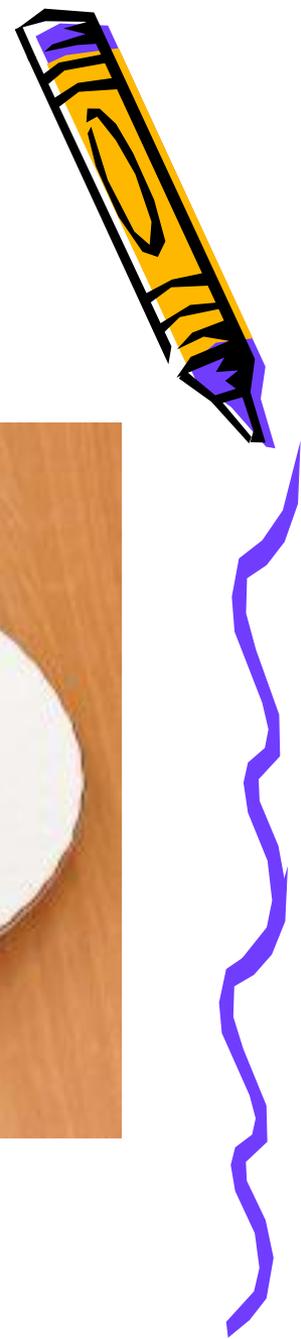


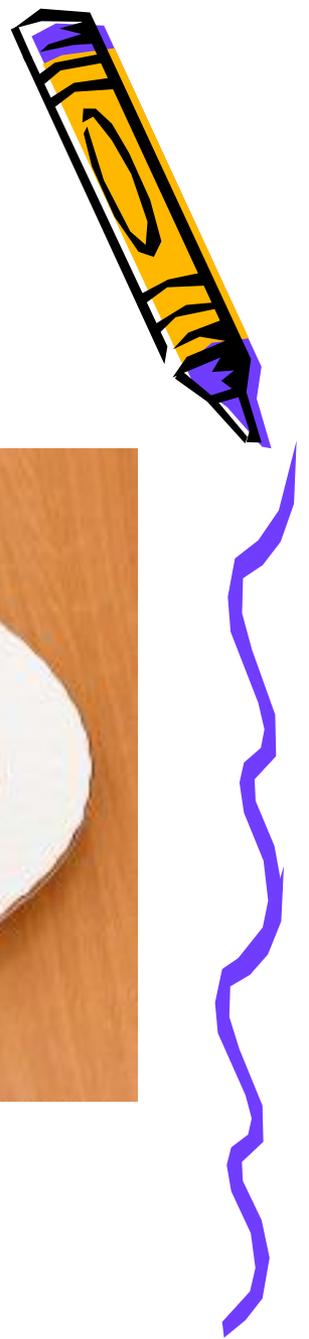


- На тарелку выложить картофель в виде морковки.
- Немного посолить, смазать майонезом.

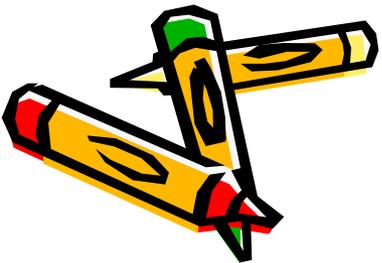


- На картофель выложить грибы (майонезом можно не смазывать).

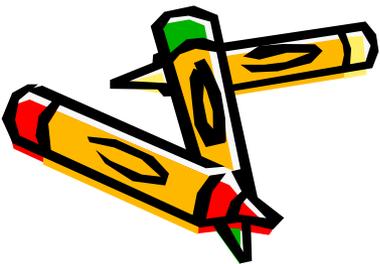
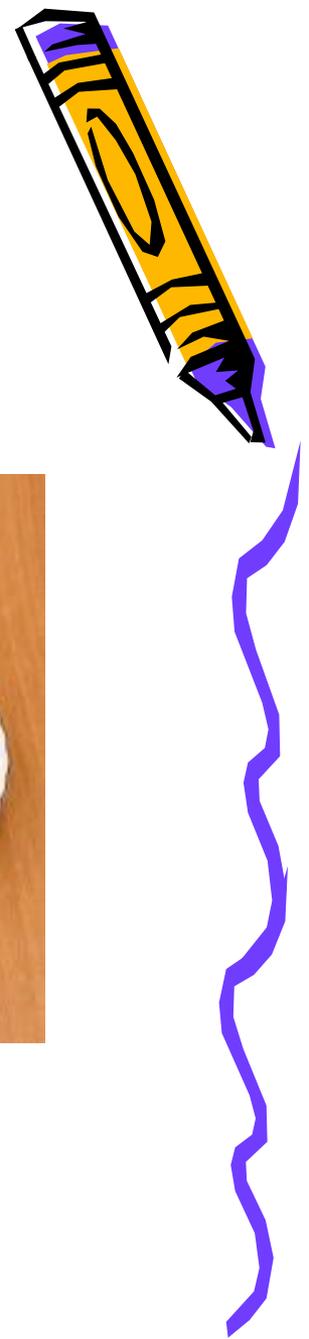


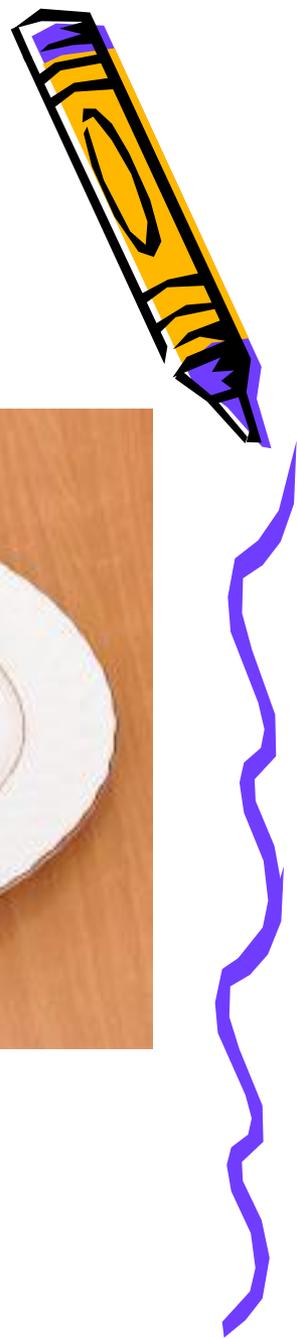


- На грибы выложить филе.
- Немного посолить, смазать майонезом.

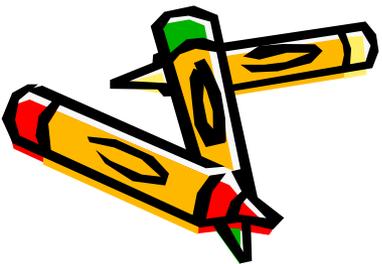


- На филе
выложить яйца.
- Немного смазать
майонезом.





- На яйца выложить морковь.
- Выложить укроп.
- Можно на морковке, при помощи ножа, сделать бороздки.



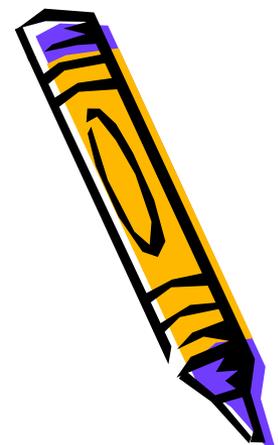


www.SAY7.info

Торт из печени



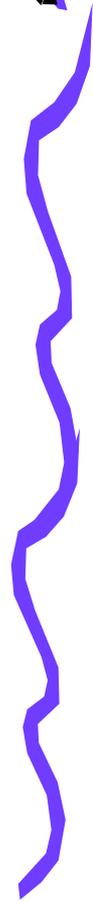
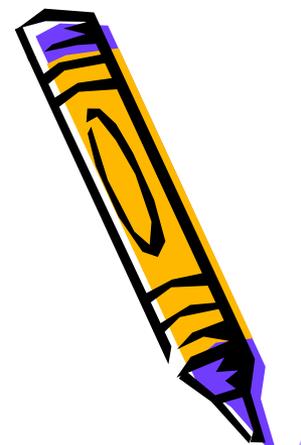
Ингредиенты



- 700 г говяжьей печени
- 2 яйца
- 100 мл молока
- 100 г муки
- 200 г лука
- 200 г моркови
- 3 зубчика чеснока
- майонез
- растительное масло
- соль

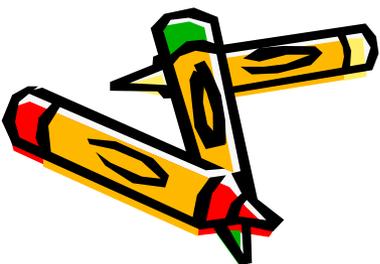
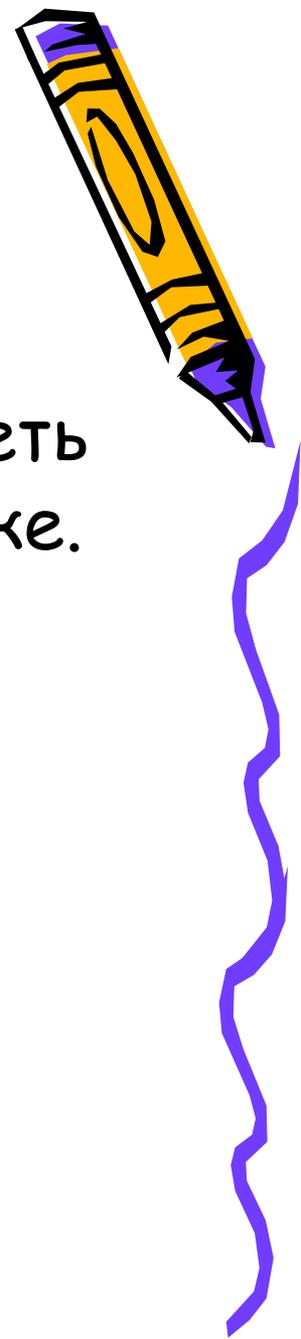


- Лук мелко покрошить.



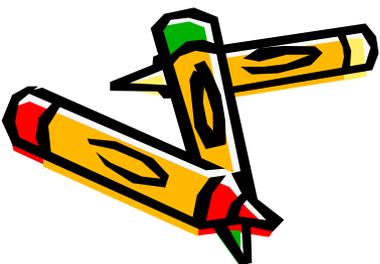
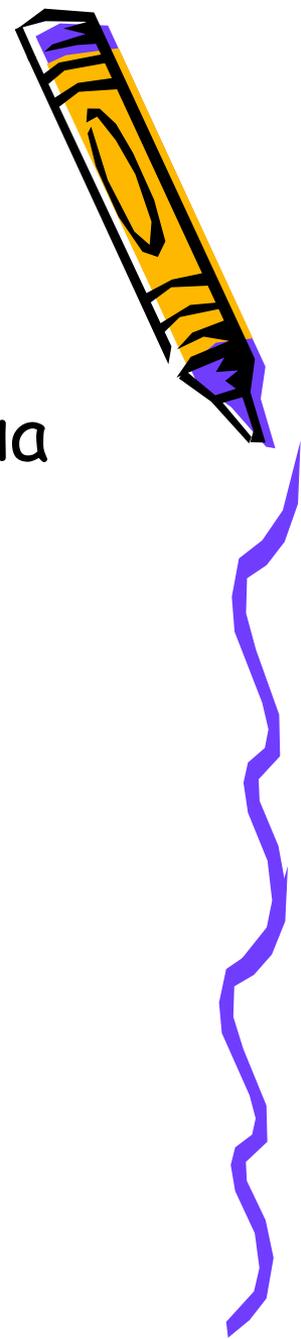


- Морковь натереть на средней терке.



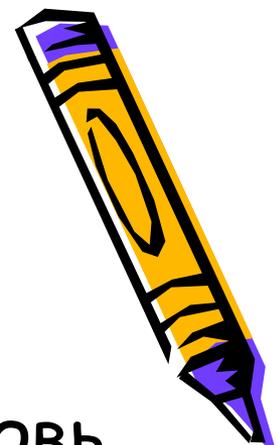


Обжарить лук на растительном масле.



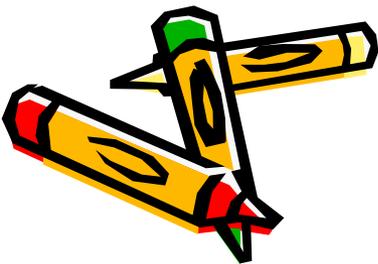
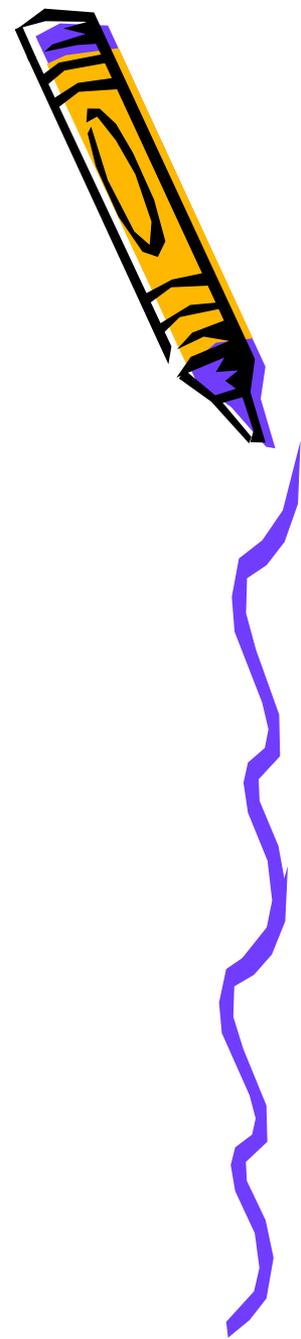


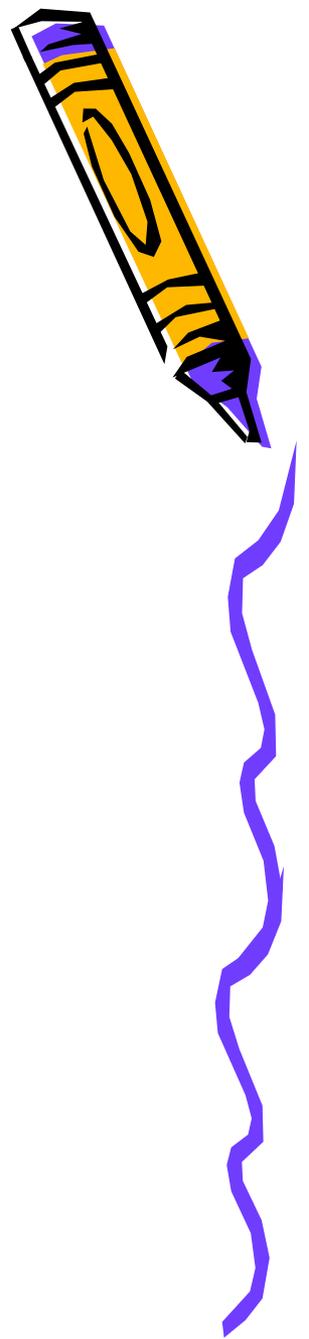
- Добавить морковь, хорошо обжарить.



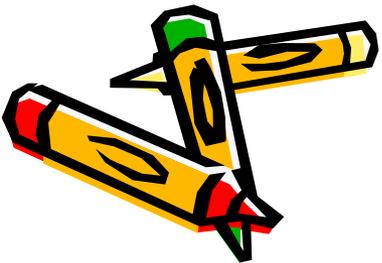


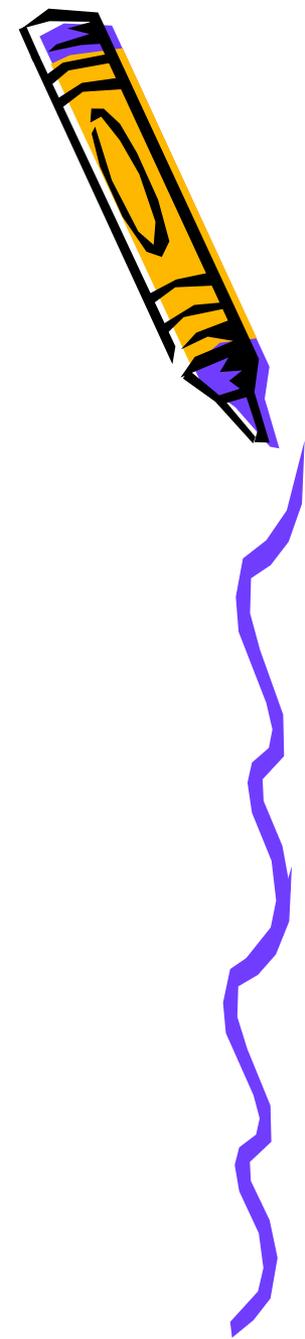
- В майонез
добавить
выдавленный
через
чеснокодавику
чеснок,
перемешать.



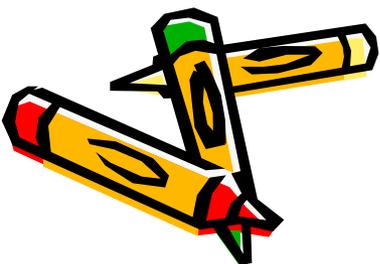


- Сырую печень очистить от пленочки, пропустить через мясорубку.



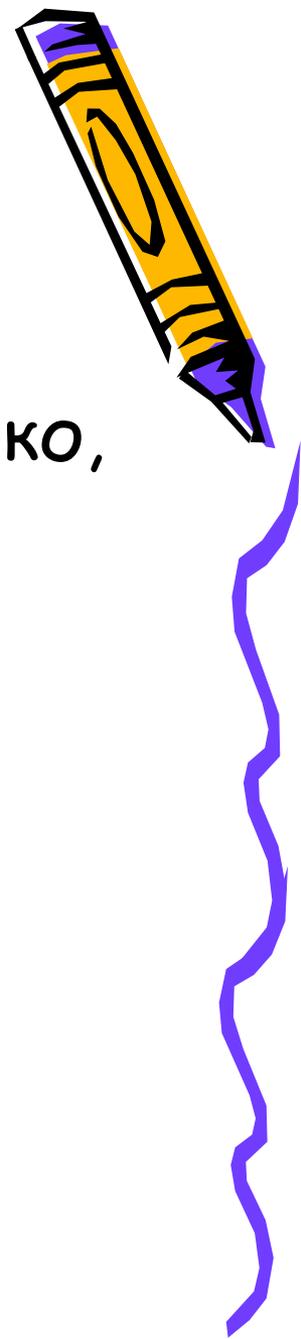


- Добавить яйца, хорошо перемешать.

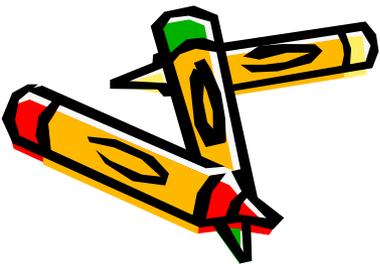
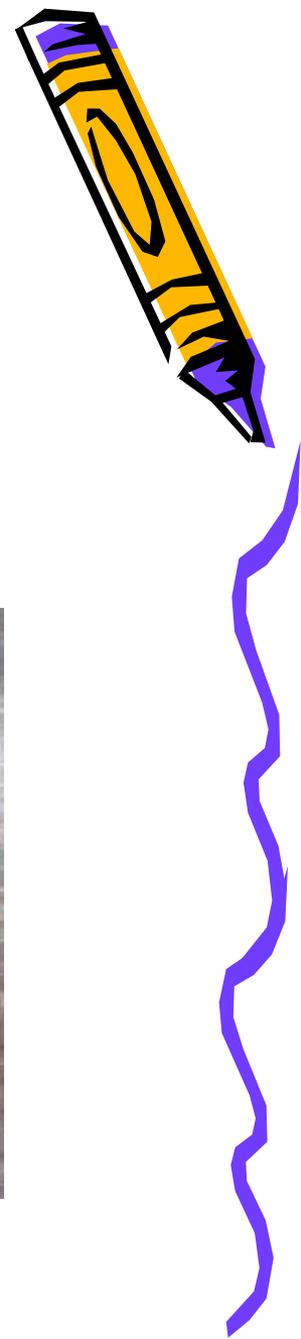


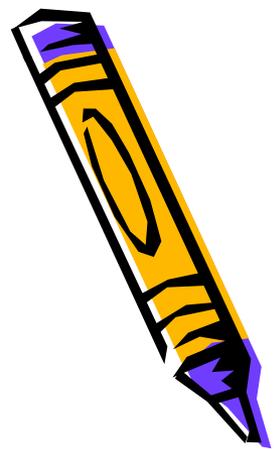


- Добавить молоко, перемешать.

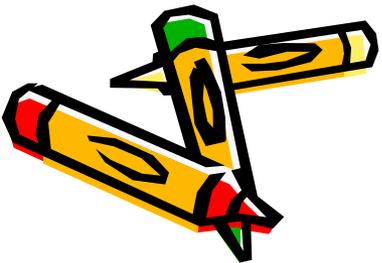


- Затем добавить муку, посолить, перемешать.





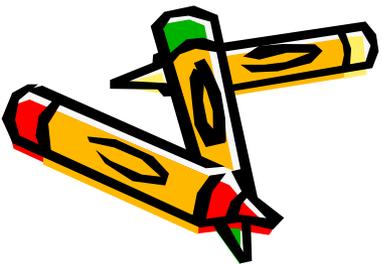
- На смазанной маслом сковороде пожарить блинчики с двух сторон (жарить по 5 минут с каждой стороны, на среднем огне).

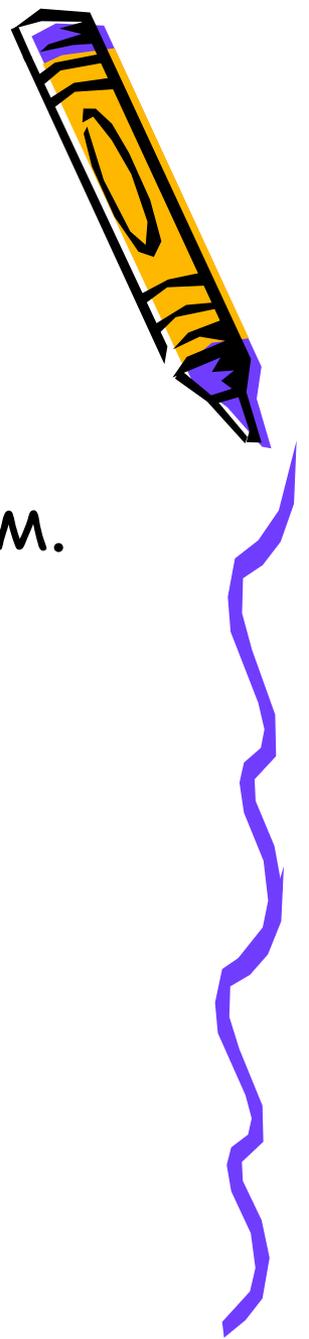


- У меня получилось 5 блинчиков диаметром 16 см. Чтобы блинчики не ломались, когда вы их переворачиваете, советую поступать следующим образом. Когда блинчик пожарится с одной стороны, он легко скатится со сковороды на тарелку, а с тарелки вы его перевернете обратно на сковороду и пожарите другую сторону.



- Смазать теплый блинчик майонезом.



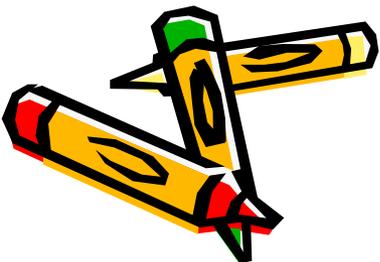
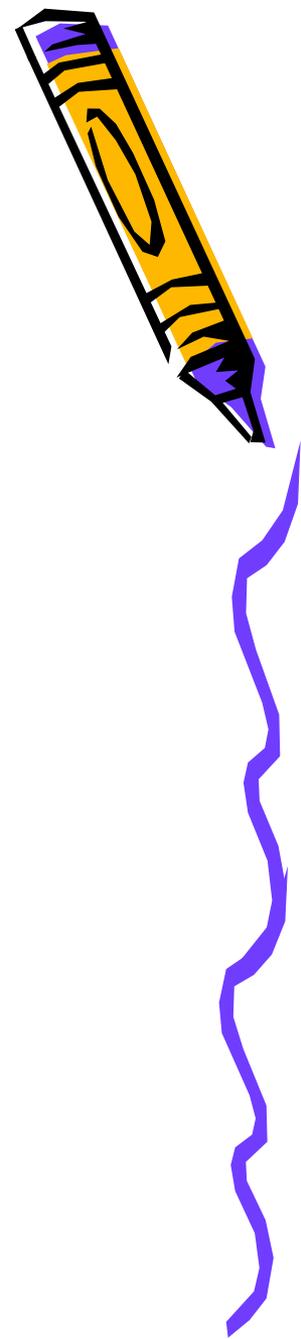


- Выложить морковь с луком.





- Накрыть следующим блинчиком.



Собрать таким образом все блинчики. Украсить по вкусу. Например, бока украсить натертыми на мелкой терке белками, сверху посыпать натертыми на мелкой терке желтками.

Я еще сделала розочки из помидоров. О том, как это сделать я рассказала здесь: Розочки из помидоров. Желательно дать

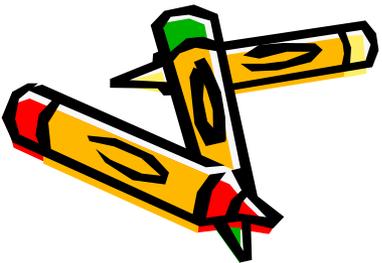
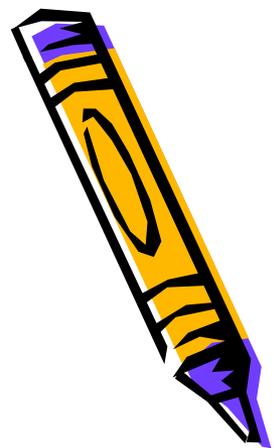


Лазанья с грибами и куриным филе



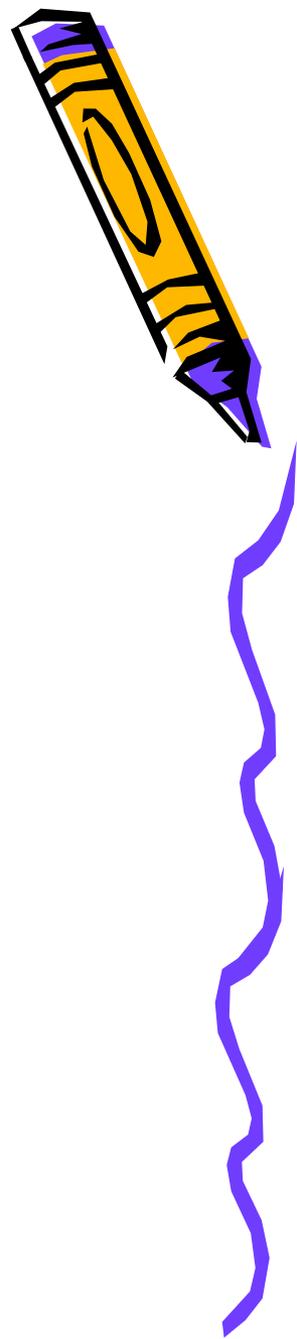
Ингредиенты

- 250 г листов лазаньи
- 700 г куриного филе
- 300 г грибов
- 500 г помидоров
- 300 г сыра
- 150 г лука
- зелень по вкусу
- растительное масло
- соль
- перец

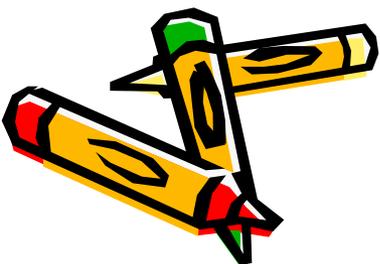




- Лук мелко нарезать.

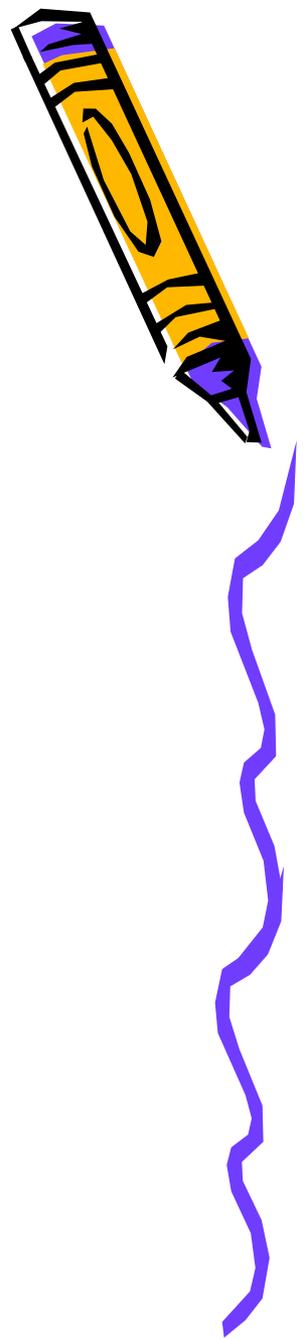


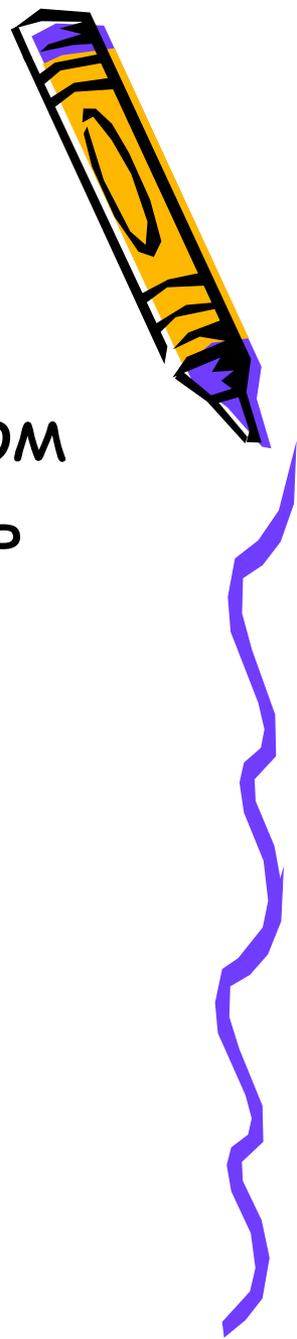
- Филе мелко нарезать.



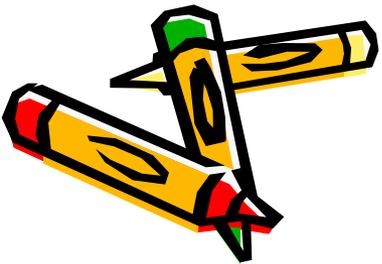


- Грибы мелко нарезать.

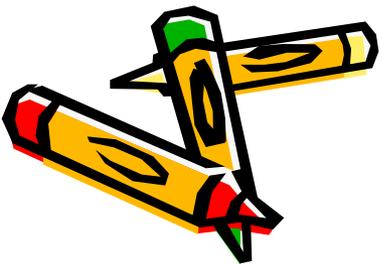
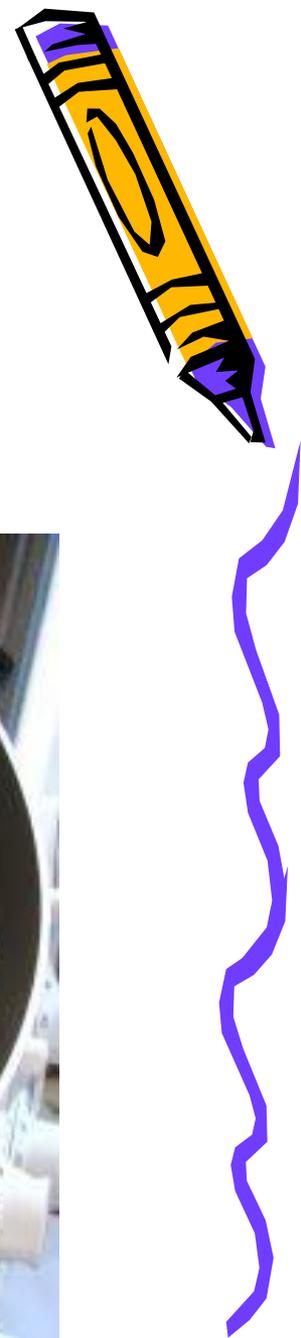




- На растительном масле обжарить лук.

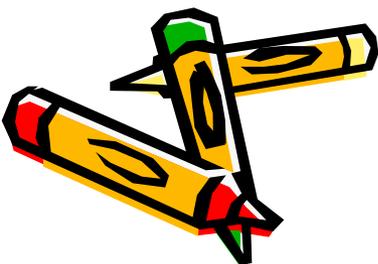


- Добавить филе, жарить 5 минут.

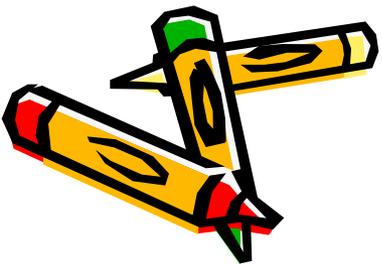




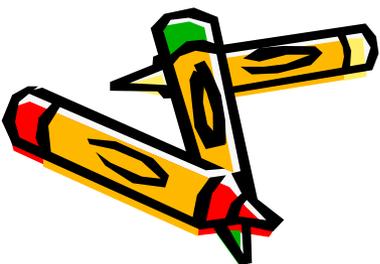
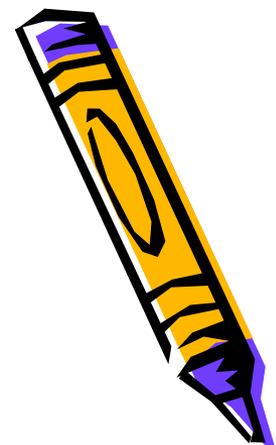
- Добавить грибы, посолить, поперчить, жарить 15 минут.



- Готовим соус "Бешамель".
- Сливочное масло растопить.



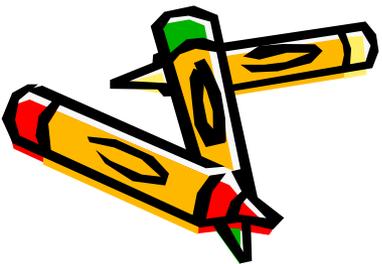
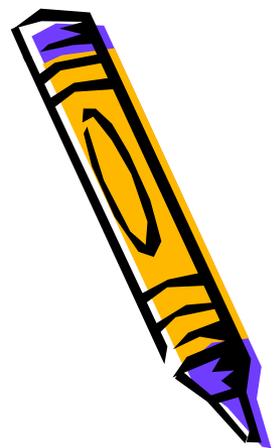
- Добавить муку, слегка обжарить.



- Затем влить молоко, посолить, поперчить, варить, помешивая, пока соус не загустеет (по консистенции он должен напоминать жидкую сметану).

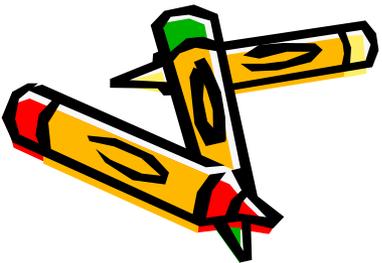
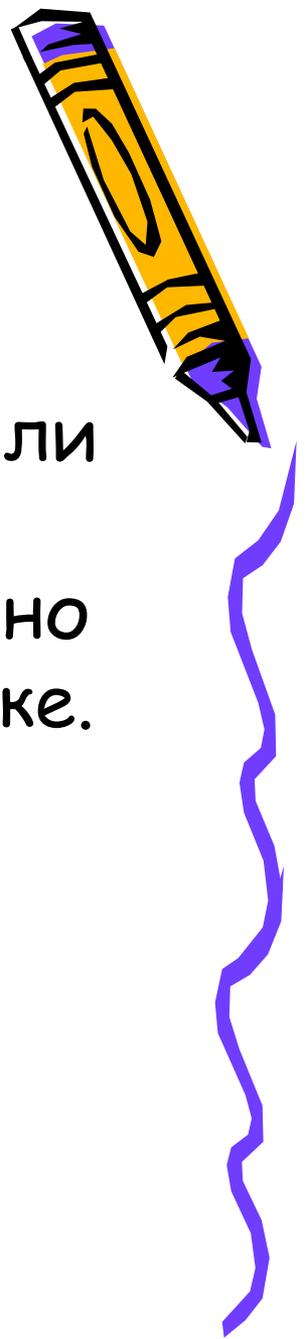


- Помидоры
очистить от
кожицы, положи
в блендер.

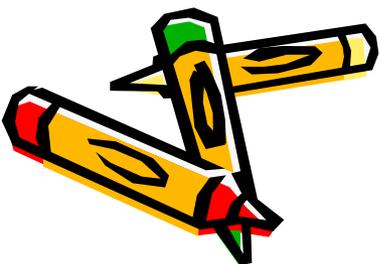




- Измельчить. Если блендера нет, помидоры можно натереть на терке.

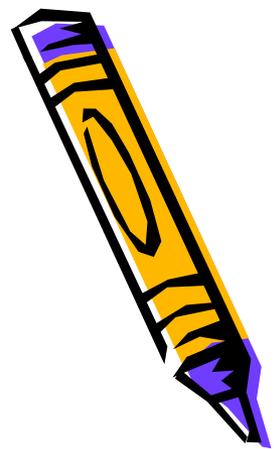


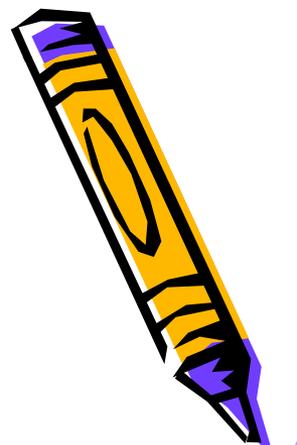
- Зелень мелко покрошить.



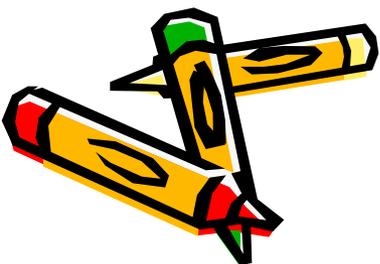
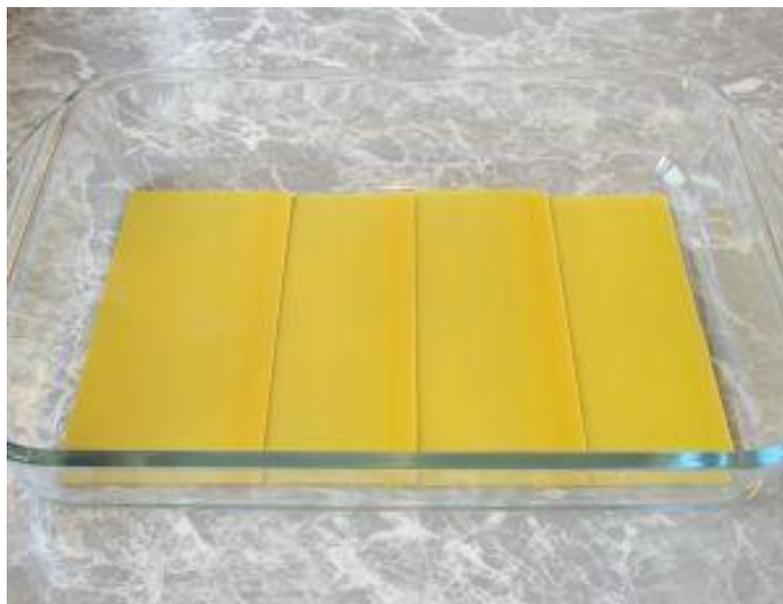


- Смешать помидоры и зелень.



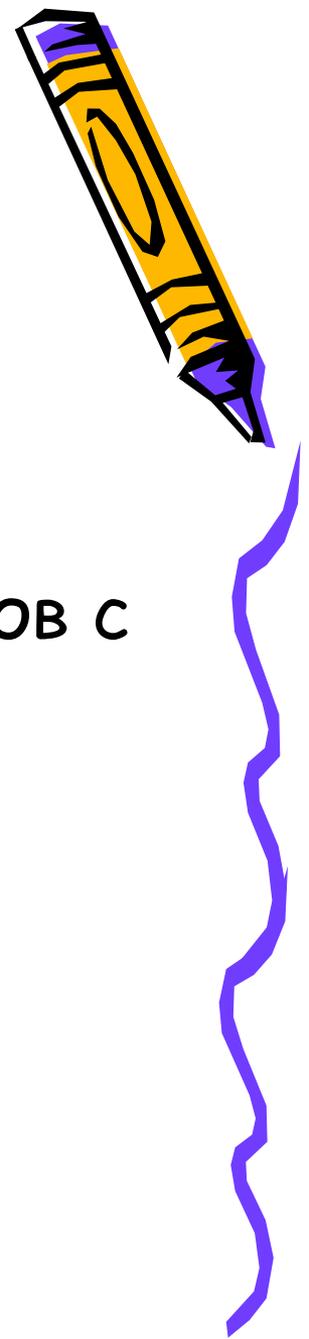


- В форму для запекания (я использовала форму размером 17x25 см и высотой 5 см) выложить в один слой листы лазаньи (внимательно прочтите инструкцию на упаковке, некоторые фирмы предлагают листы лазаньи отварить, некоторые - использовать сухие листы).
- Я листы не отваривала.

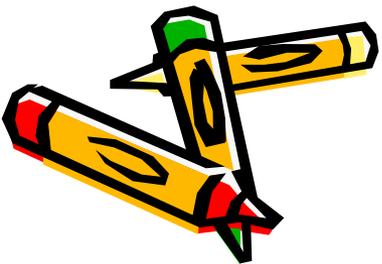
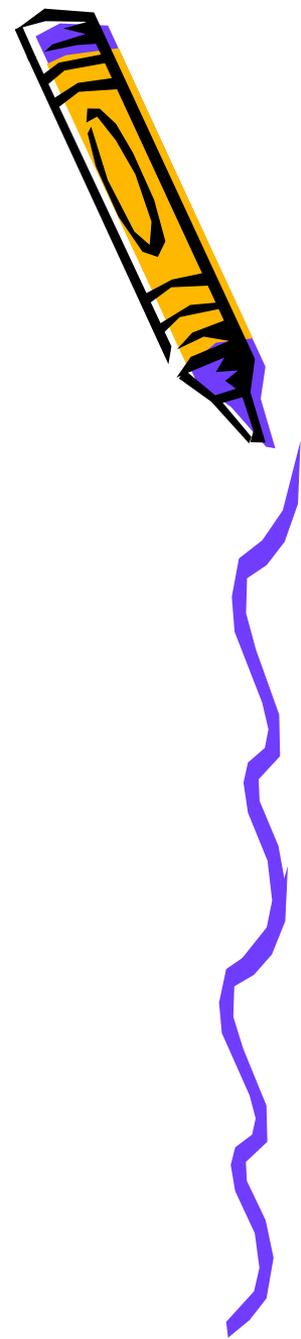




- На листы
выложить
половину грибов с
филе.

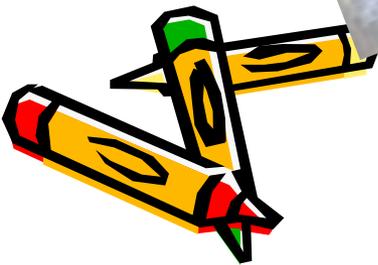
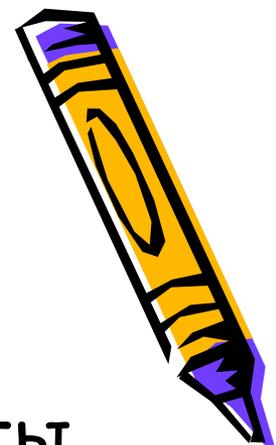


- Выложить
половину соуса.

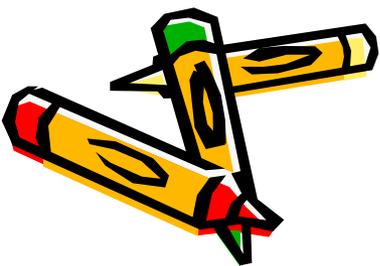




- Выложить листы лазаньи.



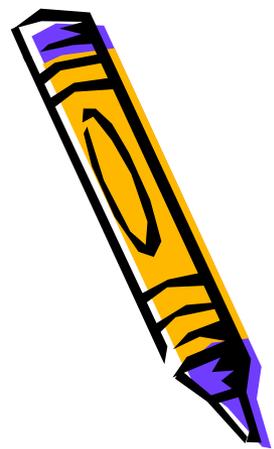
- Выложить оставшиеся грибы с филе.



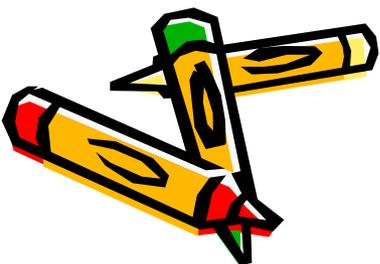
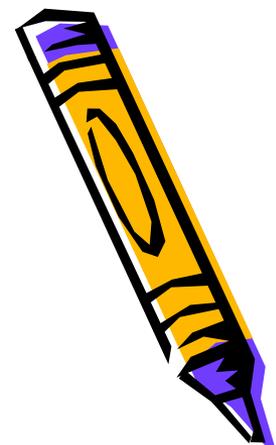
- Выложить оставшийся соус.



Выложить оставшиеся грибы с филе.

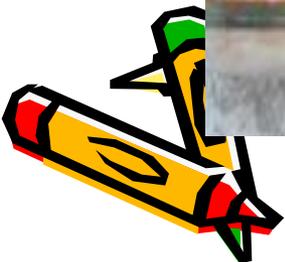


- Выложить листы лазаньи.

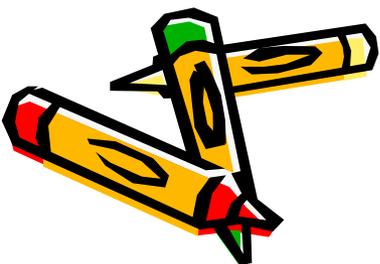




- Выложить помидоры.
- Поставить в духовку.
- Запекать при температуре 180 градусов в течение 20 минут.

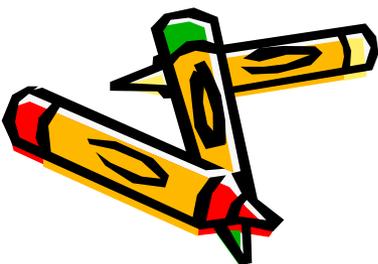
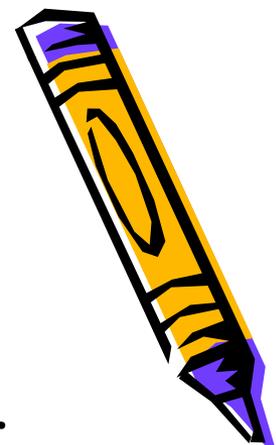


- Сыр натереть на крупной терке

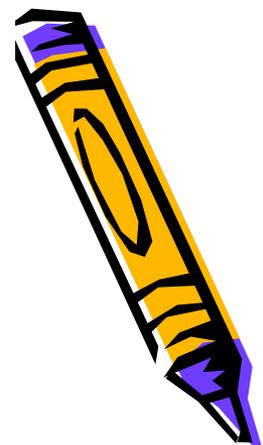




- Через 20 минут лазанью посыпать сыром.
- Запекать еще 20-25 минут.



Десерты



Творожный пирог с черникой!



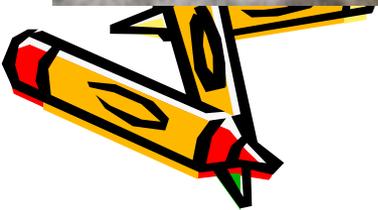
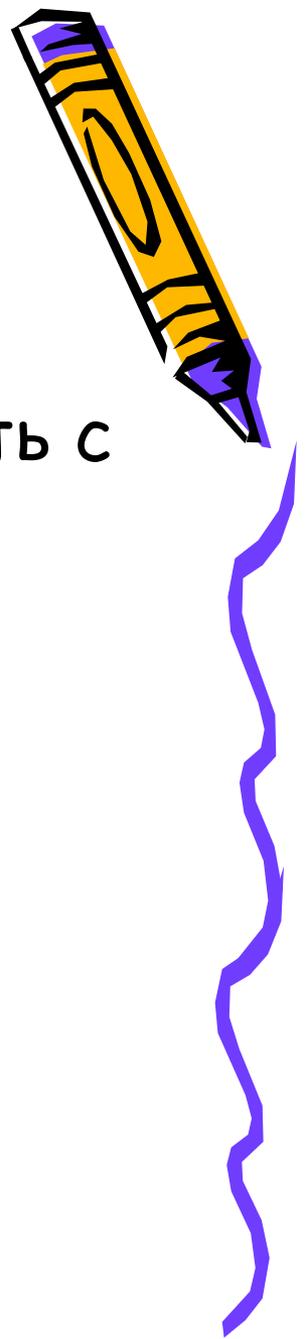
www.SAY7.info

- *Ингредиенты*
- *тесто:*
- *150 г сливочного масла или маргарина*
- *150 г сахара*
- *2 ч.л. ванильного сахара*
- *1 яйцо*
- *200-250 г муки*
- *2 ч.л. разрыхлителя (или 1 ч.л. гашеной соды)*
- *начинка:*
- *600 г творога (1-20%)*
- *4 яйца*
- *150 г сахара*
- *100 г крахмала (картофельного)*
- *300 г черники (или смородины, голубики, брусники, клубники и т.д.)*
- *также:*
- *сахарная пудра*

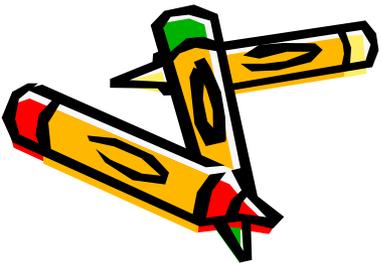
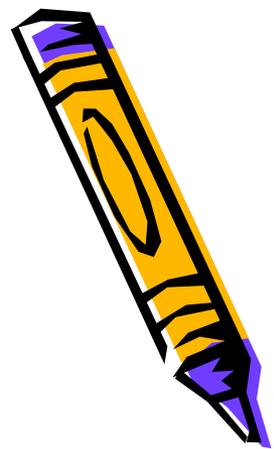




- Масло растереть с сахаром и ванильным сахаром.

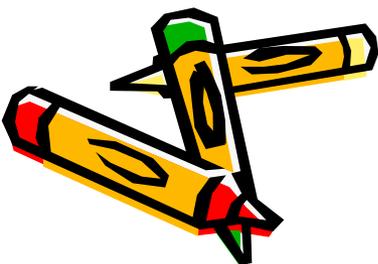
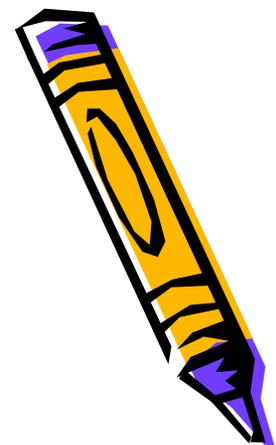


- Добавить яйцо,
перемешать.

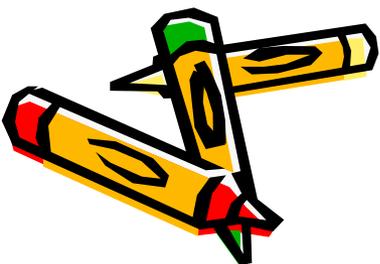




- Добавить разрыхлитель и муку, замесить не очень крутое тесто.

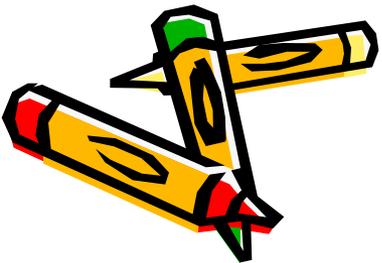


- Форму (я использовала форму диаметром 26 см) смазать маслом.
- Выложить тесто, сделать бортики.



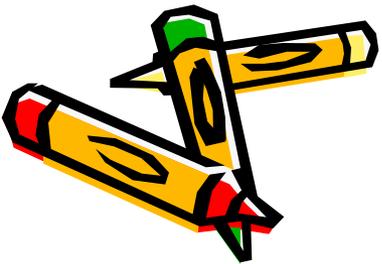


- Приготовить начинку.
- Отделить белки от желтков.
- Желтки растереть с сахаром.



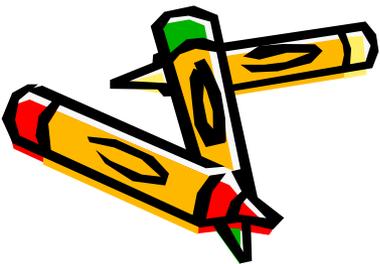
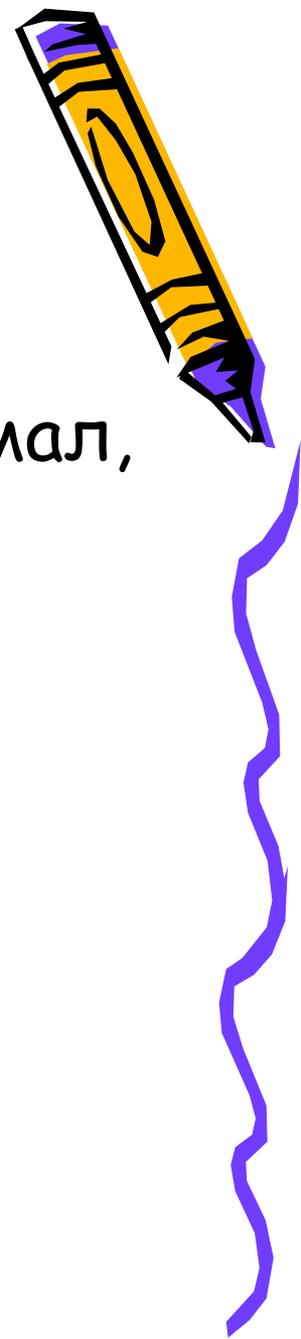


- Добавить творог, хорошо перемешать (если творог крупнозернистый, его надо протереть через сито).

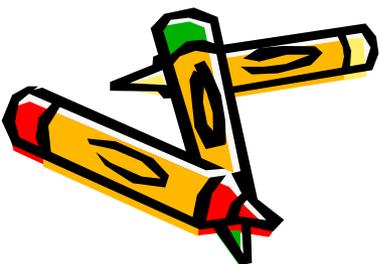
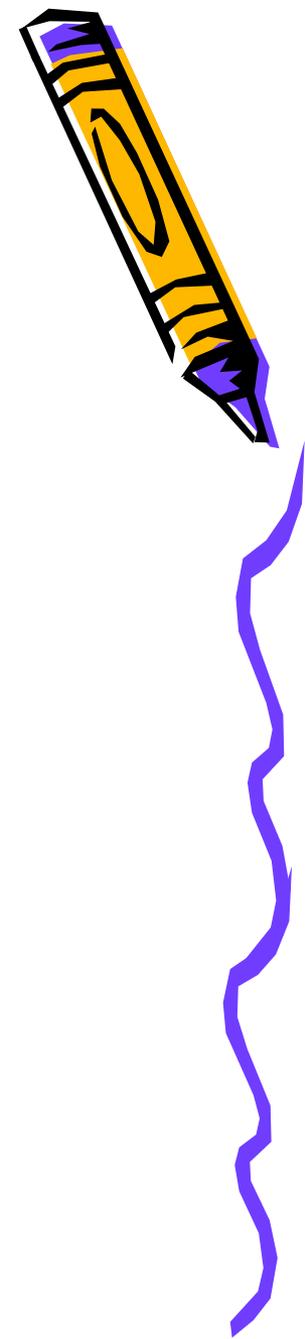




- Добавить крахмал,
перемешать.

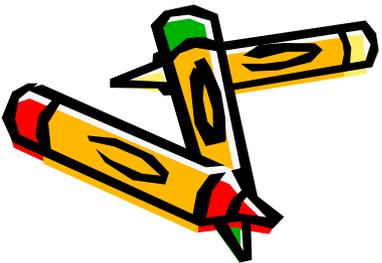
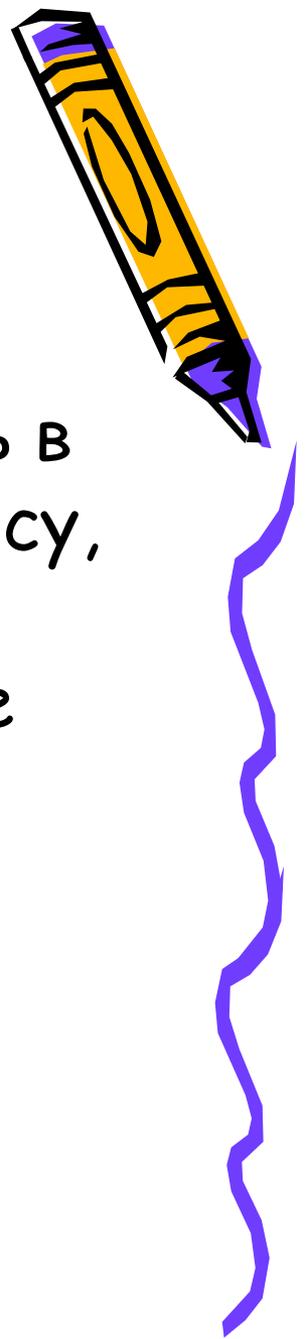


- Белки взбить со щепоткой соли.

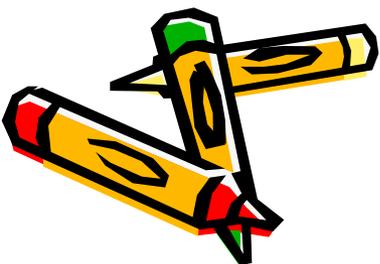


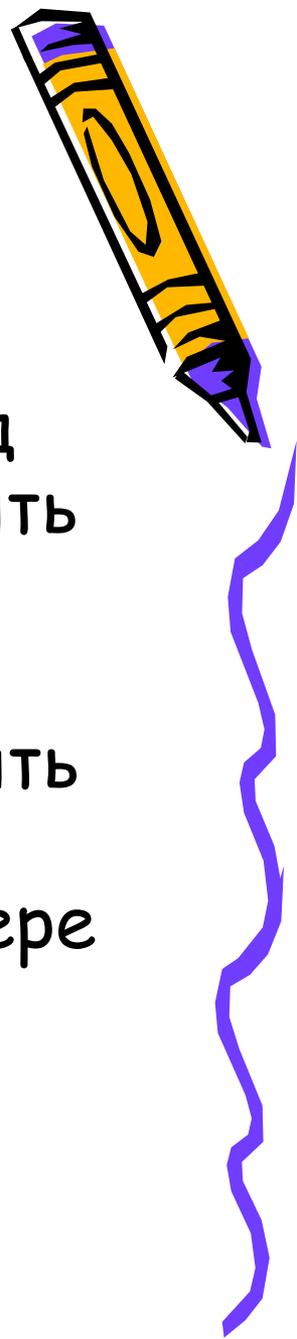


- Белки добавить в творожную массу, аккуратно перемешать (не миксером).

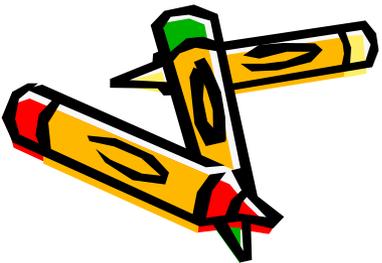


- Творожную массу выложить на тесто, разровнять.

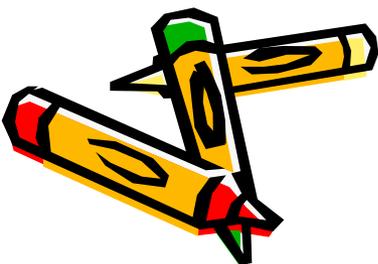




- Несколько ягод черники оставить для украшения.
- В остальную чернику добавить 1 ст.л. сахара, взбить в блендере (или хорошо перемешать).

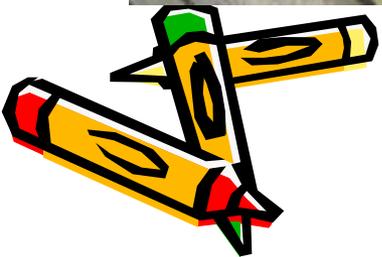
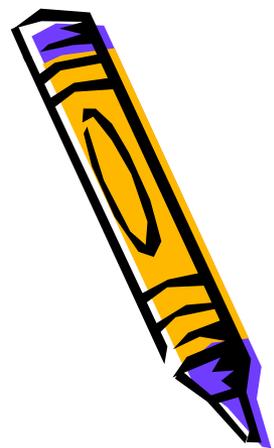


- На творожную массу выложить чернику (можно вилкой сделать узоры). Поставить пирог в разогретую до 180 градусов духовку, выпекать в течение часа.
- Если верх пирога начнет пригорать, накройте его фольгой.





- Готовый пирог посыпать сахарной пудрой и украсить черникой.
- Пирог полностью остудить и разрезать на порции.



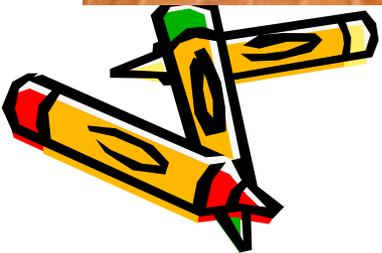
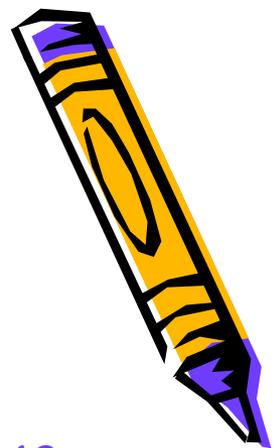
Тирамису

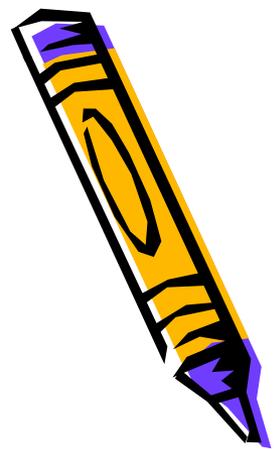


www.SAY7.info

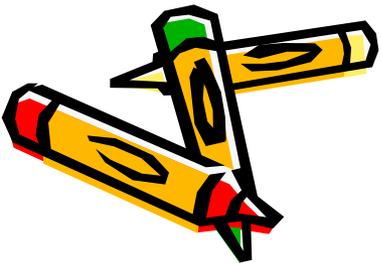


- Ингредиенты
- 4 яйца (я использовала 18 перепелиных яиц)
- 100 г сахара
- 500 г маскарпоне
- 250 г печенья Савоярди (примерно 34 штуки)
- 350 мл кофе (растворимого или сваренного)
- порошок какао
- 2-3 ст.л. вина "Марсала" (или любого другого), или рома, ликера, бренди, коньяка - по желанию



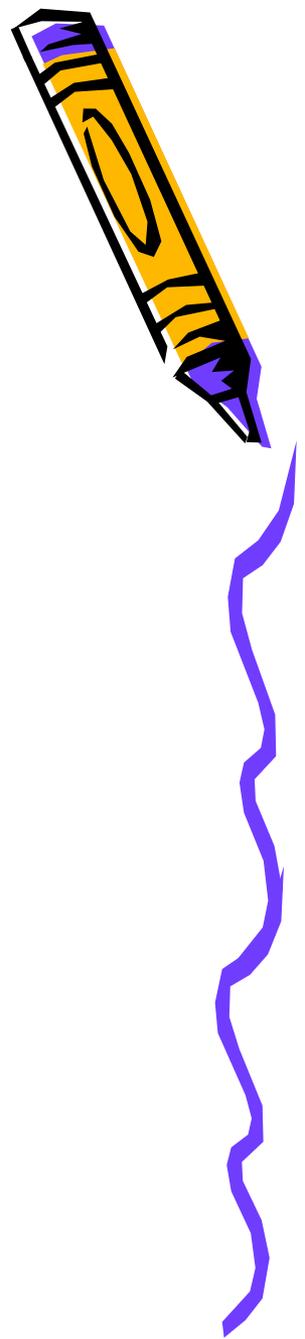


- Отделить белки от желтков.
- Желтки растереть с сахаром.

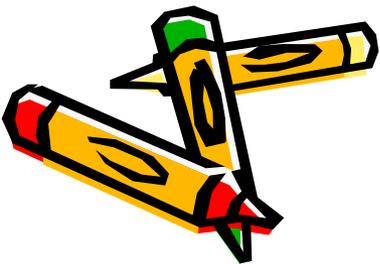
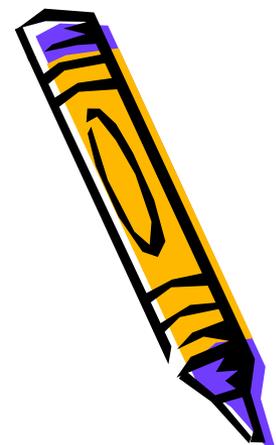




- Добавить маскарпоне, перемешать лопаткой или ложкой.

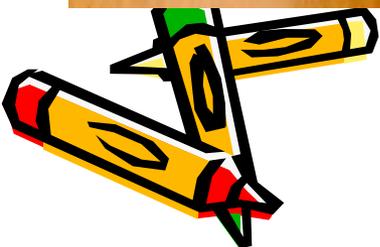
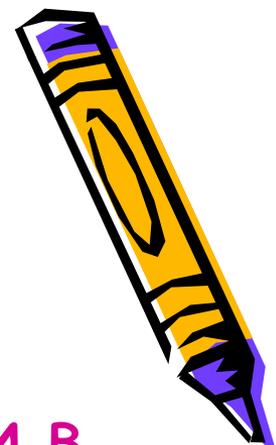


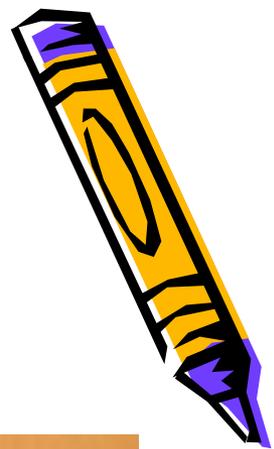
- Белки взбить в пену.



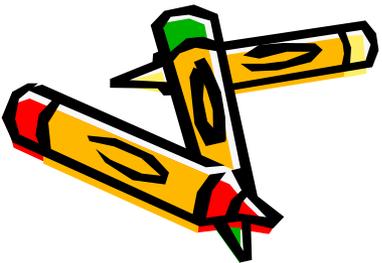


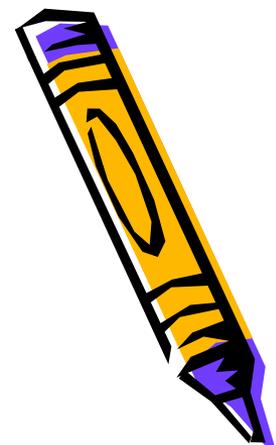
- Добавить белки в желтково-сырную массу, аккуратно перемешать.



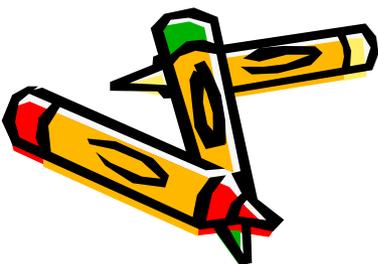


- Палочки окунуть в холодный кофе.
- Палочки надо окунать очень быстрым движением, чтобы они не размокли.
- Кофе приготовьте так, как Вам нравится (я на 350 мл добавила 4 ч.л. кофе).
- По желанию, в кофе можно добавить вино, ром, ликер, бренди, или коньяк.

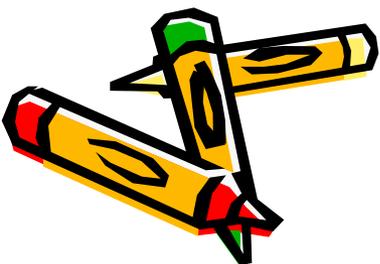
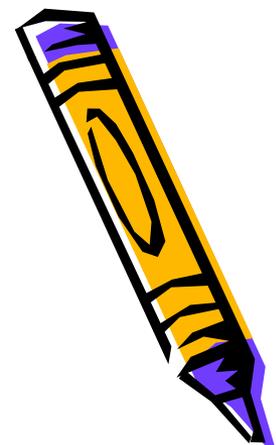




- В форму (я использовала форму размером 17х25 см) плотно выложить палочки, смоченные в кофе.

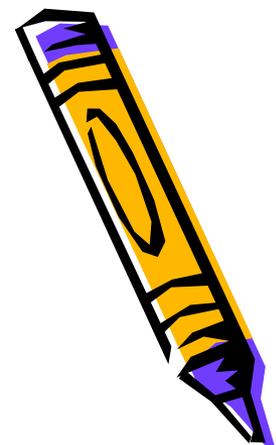


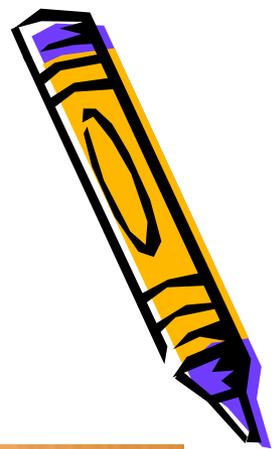
- На палочки
выложить
половину крема,
разровнять.



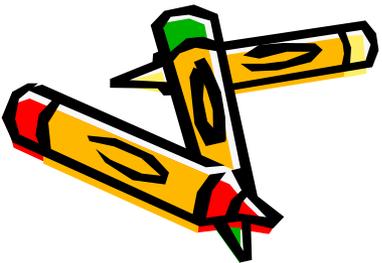


- На крем снова
выложить
палочки,
смоченные в
кофе.

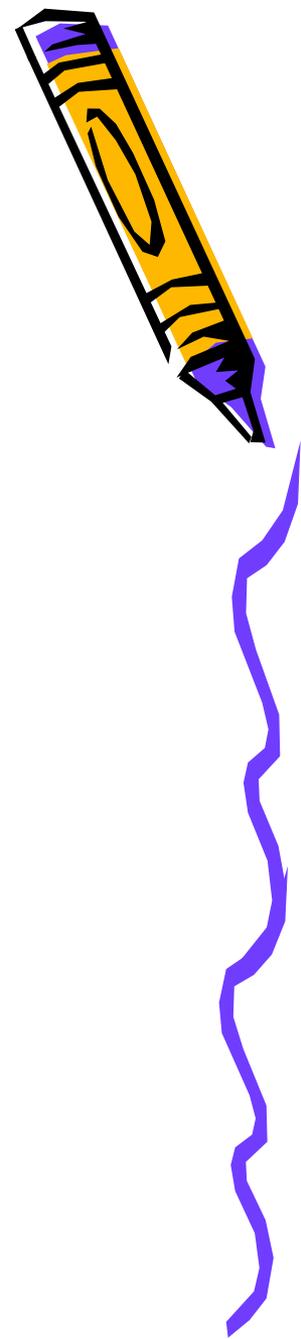
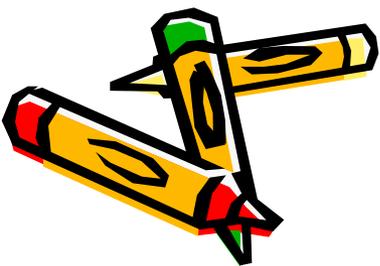




- На палочки выложить оставшийся крем, разровнять.
- Поставить в холодильник на 5-6 часов.



- Затем посыпать через сито какао.





Разрезать на порции.
Разрезать надо очень
аккуратно, так как
десерт очень нежный.



Напитки

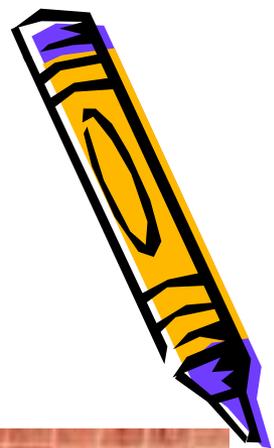
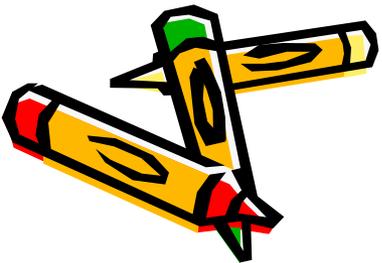
Горячий шоколад



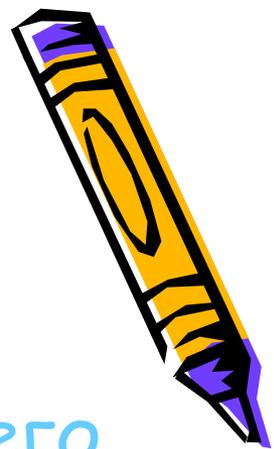
www.SAY7.info

Ингредиенты

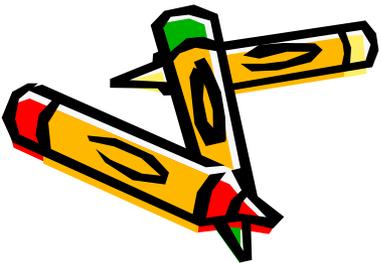
- 1 литр молока
- 200 г шоколада (горького или молочного)
- 2-3 ст.л. (без верха) крахмала (картофельного)



Рецепт приготовления

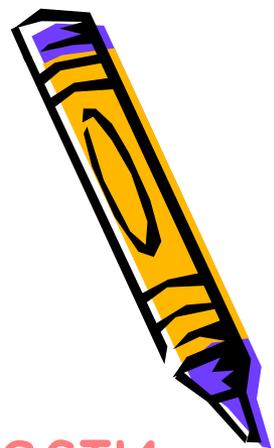


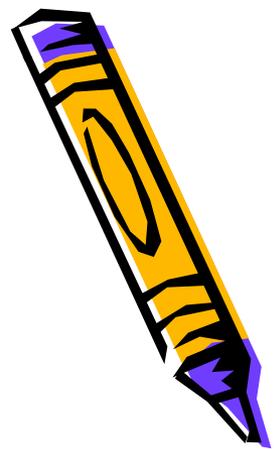
- Что может быть лучше чашечки горячего шоколада, когда дождь за окном?
- Укутывайтесь в теплый плед, включайте любимый фильм и наслаждайтесь.
- Из указанного количества ингредиентов получается 4-5 порций.



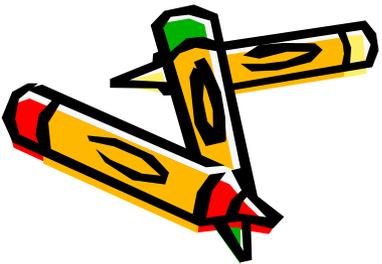


- Крахмал развести в 1 стакане молока.



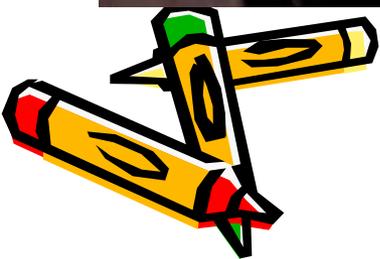


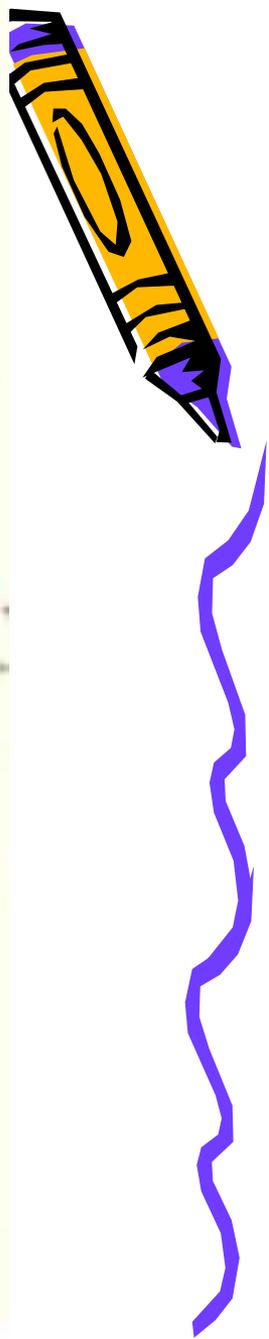
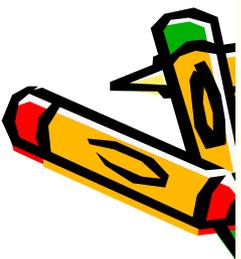
- Остальное молоко вылить в кастрюлю, поставить на средний огонь, добавить шоколад.
- Нагревать до тех пор, пока шоколад не растворится.





- Затем добавить молоко с крахмалом, хорошо перемешать, нагревать до тех пор, пока масса не начнет густеть.
- Убрать с огня.
- Подавать горячим.







Приятного аппетита!

Приятного аппетита!





В проекте принимали участие:

- Кондюк Дарья.**
- Горобец Анастасия.**

