|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тесто для пряничного домика от Герды**  500 гр мёда  2 яйца  500 гр сахара (1 граненый стакан до верха = 200 г сахара, 500 г = 2,5 стакана)  300 гр маргарина  50 гр какао (2 ст.ложки)  2 ч.л. разрыхлителя  3 ст.л. рома или 3 капли ароматизатора  1 ч.л. корицы  щепотка кардамона (я всегда использую кардамон в зёрнах, он более ароматный, семена из коробочек растираю в ступке)  щепотка гвоздики  щепотка имбиря  щепотка аниса  цедра 1 апельсина и 1 лимона  ваниль  1250 муки - это примерное количество. Обычно уходит меньше. (1 граненый стакан = 145-155 г муки, 1250 г муки = 8 стаканов)  1. Мёд, сахар, маргарин разогревать, пока сахар не растворится. Масса не должна кипеть, а только прогреваться. Снять с плиты и дать слегка остыть (не ниже 68 \*С). | **Тесто для пряничного домика от Герды**  2. Половину муки перемешать с пряностями, разрыхлителем, цедрой, какао.  3. В медовую массу ввести не взбитые, а перемешанные до однородности яйца, в 2 приёма. Добавить ром.  4. Вмешать пряную муку в медово-яичную смесь и хорошо вымесить тесто. Остальную муку домешивать постепенно, тесто должно быть плотным и эластичным. На это уйдёт минут 20-25.  Не нужно стремиться вмешать всю муку. Во время вымешивания, тесто остынет, но будет ещё тёплым. Остановитесь, положите тесто в целлофановый пакет и оставьте на ночь в холодильнике. Пусть оно отдохнёт и вылежится.  5. На следующий день, раскатываете тесто на столе, вырезаете детали домика или фигурки и выпекаете.  Я, для пробы, первой выпекаю ёлочку, чтобы посмотреть: если форма расплывается, то подмешиваю ещё муки.  Двери, ставни и окна домика нужно вырезать пока тесто горячее, потому, что после остывания, оно становится хрупким. | **Тесто для пряничного домика от Герды**  6. Остывшие детали собираем с помощью глазури из сах. пудры, белка, и лимонного сока (не взбивая).  Своим "фундаментом", домик стоит тоже на пряничной основе. К ней крепятся стеночки.  Девочки, тесто получается много, и его бывает тяжело вымешивать, я делю его пополам и вымешиваю каждую половину отдельно, а в пакет складываю вместе. |
| **Тесто для пряничного домика от Герды**  **Полная порция**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Мед | 500 г |  | | Яйца | 2 | 2 | | Сахар | 500 г | 2,5 гран.стак. | | Маргарин | 300 г |  | | Какао | 50 г | 2 ст.ложки | | Разрыхлитель | 2 ч.ложки |  | | Ром | 3 ст.ложки |  | | Корица | 1 ч.ложка |  | | Кардамон, гвоздика, имбирь, анис | По 1 щепотке |  | | Цедра апельсина и лимона | От 1 штуки |  | | Ваниль |  |  | | Мука | 1250 г | 8 гран.стаканов | | **Тесто для пряничного домика от Герды**  **Половина порции**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Мед | 250 г |  | | Яйца | 1 | 1 | | Сахар | 250 г | 1,25 гран.стак. | | Маргарин | 150 г |  | | Какао | 25 г | 1 ст.ложка | | Разрыхлитель | 1 ч.ложка |  | | Ром | 1,5 ст.ложки |  | | Корица | 0,5 ч.ложки |  | | Кардамон, гвоздика, имбирь, анис | По 0,5 щепотки |  | | Цедра апельсина и лимона | От 0,5 штук |  | | Ваниль |  |  | | Мука | 625 г | 4 гран.стакана | | **НЕСТАРЕЮЩЕЕ (ХРУЩЕВСКОЕ) ТЕСТО**  **Ингредиенты:**  50 гр. дрожжей (можно 2 ч.л сухих)  1/2 ч.л. соли  Дрожжи перетереть с солью, добавить  1 стакан молока (можно из холодильника)  2 столовых ложки сахара  200 гр мягкого маргарина (либо размягченный обычный, либо типа "Рамы")  ~3.5 стакана муки  Тесто должно быть не густым и тяжелым (лучше потом перед разделкой припылить мукой), быстро в процессе замеса начинает отлипать от рук. Положить в кастрюльку и... в холодильничек. Через 4 часа можно печь. Я, обычно, делаю на ночь. Лариса Исарова утверждает, что это тесто, скатанное в шар, хранится в холодильнике 2-3 месяца, но во-первых у меня оно столько не жило, а во-вторых уже через несколько дней оно, на мой вкус, было несколько кисловатым. Но, ребята, доложу я Вам, тесто - дас ис фантастиш!  Рецепт с кукинга |
| **Манник**  Проще некуда :)  1стакан манки,  4 ст.л. муки,  1 стакан сах.песка. Перемешать.  Добавить 1 яйцо, 1 стакан молока, можно 0,5 ст.л. майонеза (с ним более рассыпчато выходит), 0,5 чайной ложки соды гашеной уксусом. Все смешали - сразу в форму и в духовку :)  У меня сейчас "затоварка" яблок (кусочки яблок были слегка отварены с сахаром), так меня на той неделе осенило вмесшать полбанки этого варева в манник. Манник в итоге не прожил и полсуток, мне досталось всего два маленьких кусочка :)))  Если же в манник положить поменьше сахара, его вполне можно вместо хлеба есть. У меня коллега так во времена дефицитов делала, если не удавалось хлеб купить. | **Быстрый пирог**  300 г маргарина растереть с 2 стаканами сах.песка, добавить по одному 4 яйца, 1 стакан кефира с 1 ч.л.соды, 4 стакана муки. Испечь. Смазать глазурью.  Глазурь: 1/2 стакана сахара + 3 ч.л. какао + 5 ст.л.молока, варить на медленном огне до загустения, добавить 1 ч.л.растительного масла    Если половину теста смешать с какао и выложить в форму крупными "ляпушками", то получится торт весьма оригинальной пятнистой расцветки. Тесто довольно густое, так что с расцветками там легко выпендриваться - спирали нарисовать или что еще ;)  А еще он довольно большой по объему, так что его можно порезать на слои и промазать кремом (например, заварным) - это уже настоящий торт получится :)) ¶ | Выпечка  вкусная и быстрая  d40ae739760f.jpg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ВЫПЕЧКА ИЗ ТВОРОГА**  Обычно я делаю так. Творог и маргарин из холодильника крупно нарезаю ножом в большой миске и оставляю на 2-3 часа. За это время маргарин приобретает мягкость, достаточную для замешивания теста, и согревается. Затем добавляю остальные продукты и замешиваю тесто. Особая тщательность вымешивания не требуется, несколько небрежно перемешанное тесто получается почему-то пышнее. Недопустимы только крупные кусочки творога. Форму для выпечки нужно смазать маслом.  Основной рецепт:  1 пачка творога (200-250 г),  1 пачка размягченного (но не растопленного!) маргарина (200-250 г),  1 яйцо,  1/2 чайная ложка соды,  около 2 стаканов муки (просеянной). | **ВЫПЕЧКА ИЗ ТВОРОГА**  Вариантов несколько.  1. Если в это тесто положить немного больше муки (чтобы тесто отставало от рук) и соль по вкусу, то получится вкусное тесто для ПИРОЖКОВ с картошкой, луком и яйцом, капустой, мясом, гречневой кашей и др. Печь можно во фритюре, а можно и в духовке.  2. Если в это тесто положить немного больше муки (чтобы тесто отставало от рук) и 1/2 стакана сахара, то получится тесто для СЛАДКИХ ПИРОЖКОВ или ОТКРЫТОГО ПИРОГА. Начинка подходит любая - яблоки, варенье, повидло, щавель, ревень и др. Я пекла из такого теста даже творожную ватрушку. Открытый пирог выпекать в духовке, пирожки - в духовке или во фритюре. Из этого же теста выходят вкусные КАЛАЧИКИ или ПЛЮШКИ, посыпанные сахарным песком или пудрой.  3. Если муки положить столько, чтобы замесить крутое тесто, и 1/2 - 1 стакан сахара, то выйдет прекрасное тесто для ПЕЧЕНЬЯ. В этом случае маргарин можно и растопить. Готовое тесто раскатать слоем 0,5 см и вырезать фигурными формочками (каждое печеньице сверху можно | **ВЫПЕЧКА ИЗ ТВОРОГА**  посыпать какао и сахарным песком или смазать повидлом) или же вырезать кружки стаканом, посыпать каждый кружок сахарным песком и свернуть пополам и еще раз пополам. Выпекать в духовке. Это печенье может довольно долго храниться.  4. А если добавить еще 1 яйцо, 1/2 - 1 стакан песка, 1 столовую ложку майонеза и какой-нибудь наполнитель (изюм, цукаты, курагу, орехи и др.) и замесить довольно липкое тесто, то выйдет ТВОРОЖНЫЙ КЕКС. Его выпекать в смазанной маслом и посыпанной панировочными сухарями форме. Готовность проверить спичкой. Если не добавлять в тесто наполнитель, а разрезать готовый кекс на слои и промазать кремом, повидлом или полить глазурью, то получится ТОРТ, который не стыдно поставить на стол в праздничный день.  Испортить это тесто очень сложно. Нежелателен только творог крупинками, так как при выпечке в духовке эти крупинки высыхают и по твердости не уступают мелким камушкам, поэтому творог лучше брать пластовой. |
| **ТВОРОЖНЫЕ ПОНЧИКИ**  3 яйца + 2 ст.л.сах.песка + 1 пачка творога (200-250 г) + 1/2 ч.л.соды + 1 стакан муки.  Печь во фритюре.  **Королевская ватрушка classic**  Для теста:  150 гр сливочного маргарина или масла,  2 стакана муки,  1 стакан сахара, я беру две трети стакана  1/2 ч.ложки соли,  1/2 ч.ложки соды  Начинка:  400-500 гр творога,  1 стакан сахара, я беру две трети стакана  4-5 яиц, -- а вообще-то 2 яйца достаточно  ванилин (1 пачка, небольшая), вместо ванилина можно ложку рома или коньяка.  орехи, курага, изюм по 2 ст.ложки. | **Королевская ватрушка classic**  Исполнение: Все ингредиенты для теста растереть миксером до образования крошки.  Высыпать в форму, выложенную бумагой для выпечки, 2/3 всего количества теста-крошки.  Отдельно смешать компоненты начинки: творог, сахар, яйца и ванилин.  Выложить в форму на крошку. Форма должна быть довольно вместительная, типа сковороды с бортами.  Сверху положить орехи, курагу, изюм (примерно по 2 ст.ложки) и засыпать оставшимся тестом-крошкой. Печь в разогретой духовке 200° 40-45 минут. Можно и час.  Вот, примечания автора по кол-ву сахара я поддерживаю - кладу меньше, а то очень сладко. Само собой, добавки типа орехов, изюма, кураги можно варьировать - зависит от наличия в хозяйстве :-) Яиц кладу 3 :-)  Рецепт Параси Никаноровны | **Сметанная пицца**  250 г сметаны (20%) я беру "Домик в деревне", 2 яица, 1 ч. л. соли, 1/4 ч.л. соды, 2 стакана муки, 2 ст. л. растопленного сливочного масла. 1. Взбить яица с солью. 2. В сметану добавить соду и размешать. 3. Выложить сметану к яицам, добавить муку и растопленное масло. Все это перемешать - всё, тесто готово. На противень вылить растительное масло и руками его размазать (потом этими же масляными руками выложить тесто, так оно не будет прилипать и можно легко его распределить). Начинка - тут уже дело каждого, кто что любит. У меня обычно начинка - то, что залежалось в холодильнике. Кстати, если сыр в холодильнике засох - не выкидывайте - положите в морозилку. Потом его на пиццу можно потереть. Ставить в холодную духовку на 18-20 минут (на самый низ, чтобы прогревалась сверху и снизу). Очень-очень вкусно!  Я промазываю тесто смесью из майонеза с томатной пастой + черный перец молотый, потом колбасу копчёную (лучше всего салями), если не имеется таковой, кладу и полукопченую, и вареную, но с копченой все же вкуснее, затем помидоры, болгарский перец, если есть - корнишоны, шампиньоны, репчатый лук, сверху тертый сыр много-много и всё ))))) Я всю начинку нарезаю тонкими-тонкими кольцами (так пицца не получится огромной :-))) Можно отдельно делать: шампиньоны+сыр или колбаска+помидоры+болгарский перец + сыр... (От Alena\_86) |
| **Рецепты теста для пиццы**  **Zamoley**  Самое элементарное тесто для пиццы - хотите расскажу??? никакой возни :)  Неполный стакан кефира, неполный стакан муки, 1 яйцо, 1/4 ч.л. соли - перемешать и в форму вылить... печь 15-20 минут - появится пузырь, его просто проткнуть вилкой, на вкус не влияет... потом смазать соусом и положить начинку с сыром ))) ¶  **NNaya** Гы:) Посоревнуемся?:)) У меня элементарнее! 1 яйцо, 3-4 ст.ложки муки. Месить руками, оставить на несколько минут полежать, растянуть, положить начинку и на несколько минут в разогретую духовку:)  **Sc@rl**et Тоже пиццу обожаем. тока тесто простое-простое делаю: 150гр. воды, 1 ч л. сухих дрожжей, 0,5 ч.л соли, 1 ч.л сахара и мука. муки где-то стакана 1,5. тесто замешиваю, смотрю, если прилипает к рукам, еще муки добавляю. 0,5 часа в теплом месте и можно печь. это рецепт теста классической итальянской пиццы. ¶ | **Универсальное тесто для пирогов**  **иришка31** А можно я еще про пирог расскажу мои оч.его уважают,можно подавать как самостоятельное блюдо или как хлеб к супу))  НА ТЕСТО  1банка майонеза(стандартная)  1банка сметаны  3 яйца  1ч.л.соды  1,5стакана муки  100гр.сыра  Все ингредиенты(кроме сыра) смешать до однородной массы.Тесто как на блины.Тесто разделить пополам.Одну часть выложить на смазанный противень.Положить начинку(яйцо+лук+соль)Залить второй частью теста и разровнять ложкой.Сверху посыпать тертым сыром.Выпекать в духовке 20-25 минут. ¶  **La Marchesina** Я такой пирог делала с капустой, очень вкусно получалось. А одна моя знакомая выкладывала рыбные консервы, правда я сама не пробовала. ¶  **Парася**  Да-да, универсальное тесто - можно с луком зелёным и яйцом, и с капустой, и в сезон со щавелем, и с консервами :-) | **Сметанник от секрови GalinaCleaning**    2 яйца  стакан муки  стакан песка  стакан кефира или сметаны  все перемешать и в духовку 180-200 градусов минут на 20  при желании в него можно добавить все, что угодно) ¶  **Бисквит с яблоками**  3 яйца, 1стакан сах.песка, 1 стакан муки, 0,5 ч.л. соды, гашеной уксусом.  Сковороду смазать маслом и посыпать панировочными сухарями. Яблоки нарезать, выложить в форму, на них – 2-3 кусочка сливочного масла , можно посыпать корицей и ванилином.  Стереть яйца с сахарным песком, всыпать муку и замесить жидкое тесто. Погасить соду уксусом, влить в тесто, перемешать, сразу же залить тестом яблоки и выпекать. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пирог с мясом от Параси**  На 0,5 кило фарша  1 мелкопорезанная луковица  1 яйцо  1 ст. ложка молока  специи.  Всё перемешать, выложить на лист слоёного теста - на середину, сверху посыпать тёртым пармезаном (или любым сыром), закрыть краями теста, сделать поперечные надрезы, смазать мокрой рукой и поставить в духовку на примерно 30 минут. Пирог очень вкусный, из разряда "Гости на пороге", я всегда делаю сразу два :-) ¶ | **Рулет из сгущенки "гости на пороге", подсмотрено в книжке у Донцовой**  1 б. сгущенки, 1 яйцо, 1 ст. муки, чуть соды гашеной, щеп. соли. Быстро перемешиваю тесто, оно получается по консистенции как сметана или майонез.  Затем достаю противень, мажу маслом, выливают тесто на него, разравниваю ложкой и запихиваю в духовку. Весь процесс, включая доставание продуктов из холодильника, занимает от силы пять минут. Минут через пятнадцать верх пласта станет желтовато-коричневым, и это говорит о том, что изделие пора вытаскивать. Дальше следует действовать оперативно. Длинным ножом отделяете пласт от противня, берете банку любого варенья или джема, мажете на бисквит и быстро скатываете рулетом. Делать это надо, пока тесто горячее. | **Хлеб от Ульяшки**  Мука — 3 стак.  Дрожжи сухие — 1/4 ч. л.  Соль — 1,5 ч. л.  Вода (комнатной температуры) — 1,5 стак.  Все ингредиенты тупо смешать в кастрюльке ложкой и рукой, буквально чуть чуть и оставить около батареи на 12-24 часа. На следующий день разогреть духовку с формой и крышкой (например утятницу, у меня был казан, но вообще все, в чем готовят в духовке, но чтоб не сильно плоское =)) вывалить шмяку тестовую на стол посыпанный мукой, прям вот чуть чуть обвалять в муке и перешмякнуть в горячую форму и забыть в духовке на полчаса на среднем огне =)  У меня конечно же все пережарилось (но я с этой духовкой не оч дружу, не представляю, сколько там градучов жары, но по-моему оч много), а тесто муж пересолил =) но чую, что когда приноровимся, белый хлеб будем покупать реже =)))) Потому что реально оч просто делать =) ¶ |
| **Пирог «Мазурка»**  2 яйца, 0,5 стакана сах.песка, 1 стакан измельченных орехов, 1 стакан изюма, пропущенного через мясорубку, 0,5 ч.л соды, гашеной уксусом, 1 стакан муки.  Все смешать, выложить в форму и выпекать при температуре 200 градусов.  **Лимонный пирог**  500 г муки, 300 г сахара, 250 г масла или маргарина, полстакана молока, 4 яйца, пакетик разрыхлителя, 30 г тертой лимонной корки, 50 г изюма, сахарная пудра для посыпания.  Масло растереть с сахаром и яйцами, добавить муку, разрыхлитель и молоко. Затем добавить тертую лимонную корку и изюм. Хорошо перемешать. Выпекать при 200 градусах около 70 минут.  **Рубленый пирог**  1 яйцо + 200 г маргарина + 2 стакана муки. Готовое тесто на холод, натереть на терке, смазать вареньем ☺ | **Старый замок**  Тесто: 2 яйца + 1 стакан сахара + 200 г сметаны + 1 ч.л. соды + 1,5 стакана муки  В ¾ этого теста добавить какао.  Крем: 600-800 г сметаны + 1 стакан сахарной пудры + 200 г грецких орехов.  Глазурь: 3 ст.л. молока + 1 ст.л. какао + 3 ст.л сахара + 70 г масла, все вместе вскипятить.  **Печенье без яиц**  200 г растопленного маргарина перемешать с 200 г сметаны + около 3 стаканов муки. Замесить крутое тесто, раскатать, смазать повидлом. Разделить на сектора и скатать в трубочки.  **Тесто для печенья «Орех» в формочках**  3 стакана муки, 2 яйца, 250 г маргарина, 250 г сахара, 1 .л. соды, 1 чл. уксуса.  Формочки смазывать маслом! | **Торт «Генеральский»**  Тесто: 3 стакана муки, 1 яйцо, полстакана сахара, 300 г маргарина, треть чайной ложки соды.  Крем: 2 яйца, 2 ст.л. муки, 0,5 литра молока, полстакана сахара, ванилин, 100-159 г масла.  Смешать яйца, сахар, муку, соду, растопленный маргарин. Сделать 4 основных коржа и один дополнительный на посыпку. Печь в горячей духовке, коржи быстро снимать остывшими.  Для крема растереть яйца с сахаром, добавить муку и ванилин, развести горячим молоком и довести при постоянном помешивании до загустения и кипения, добавить масло.  Прослоить коржи кремом, поверх верхнего слоя крема раскрошить маленький корж. Выдерживать сутки. |
| **Жаркое ленивой любовницы от Параси**  :-)  На 800 гр филе индейки  3-4 луковицы порезать полукольцами  3 ст. ложки раст. масл  5 ст. ложек соевого соуса  3-4 зубчика чеснока мелко порезать  1 ст. ложка сахара  лавровый лист  соль-перец по вкусу.  Филе режу крупным гуляшом, добавляю все остальные продукты, соли не кладу, т.к. соевый соус солёный. Это маринад. Держать от 10 минут до сколько угодно, я делаю перед уходом на работу. Всё переложить в сковороду или в форму для запекания, перемешать. Перед запеканием порезать пару яблок на восьмушки и художественно выложить их поверх индейки. Запекать в разогретой духовке ок. 45 минут. Гарнир любой.  Один из редких рецептов, где индейка получается не сухая. |  |  |