|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. солиДрожжи перетереть с солью, добавить1 стакан молока (можно из холодильника)2 столовых ложки сахара200 гр мягкого маргарина (либо размягченный обычный, либо типа "Рамы")~3.5 стакана мукиТесто 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 быстраяd40ae739760f.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 мукиВ 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. |  |  |