

Изуруд



дарит надежду

Семейные рецепты



Необыкновенная кабачковая икра

Рецепт от Галины Васильевны Менькиной
г. Верхний Тагил

Нам
понадобится:

3 кг кабачков;
0,5 кг репчатого лука;
250 гр майонеза;
500 гр томатной пасты;
150мл растительного масла;
2 стол ложки соли;
100 гр сахара;
половина чайной ложки черного перца.



Лук и кабачки пропускаем через мясорубку и добавляем майонез, томатную пасту, масло и варим час.

Затем кладем соль, сахар, перец и варим ещё час.

Горячую икру раскладываем по банкам и закатываем.

Икра готова!

Морт Сладкоежка

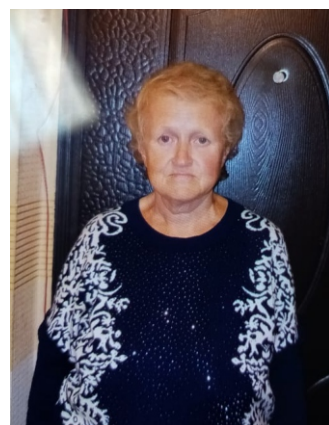
Рецепт от Корюковой Елены Николаевны, г. Верхний Тагил

Нам
понадобится:

Для коржа:
Мука - 200 г,
130 г сливочного
масла - растопить,
сахар -200г.,
3 яйца,
разрыхлитель-1
чайная ложка

Для крема:

1 банку вареной сгущенки, взбить с
200 г сливочного мягкого масла.



Настоящий Кыстыбый

Это татарское национальное блюдо занимает особое место в меню нашей семьи. Очень любим готовить и конечно же есть!
Замечательным рецептом делится Болдырихина Надежда Николаевна г. Верхний Тагил

Нам понадобится:

для теста:

- 1 стакан теплого молока (можно пополам с водой);
- 400 гр муки;
- соль;
- 2-3 столовые ложки растительного масла

для начинки:

- картофель;
- соль, перец по вкусу;
- зелень и жареный лук по вашему усмотрению.

Для смазки коржей:

- 90 гр сливочного масла

Сначала замешиваем тесто, затем пока оно отдыхает готовим начинку - картофельное пюре.

Пока пюре варится раскатываем тесто на небольшие лепешки как блины и обжариваем на сковороде.

Каждый такой «блин» смазываем сливочным маслом, добавляем в него начинку из пюре и складываем пополам.

Готовую стопочку накройте полотенцем, дайте немного постоять, и кыстыбый станут ещё мягче и вкуснее. В принципе, можно сказать, что блюдо у нас готово!

А можно ещё сложить их на противень и поставить в нагретую, не сильно, духовку, примерно 160 град. на минут 15.

Смазать ещё раз сливочным маслом и подавать к чаю. Самое главное, не жалеете сливочного масла, они пропитываются им и становятся мягкими, нежными, вкусными.

Да, сытно. Да, калорийно. Ну и пусть, зато вкууусно!!!)))



Рыбный пирог

Рецептом делится Макурина Нина Николаевна, г. Верхний Тагил

Нам понадобится:

- тесто дрожжевое;
- майонез;
- соль, перец по вкусу;
- лук репчатый;
- рис;
- рыба - любая.



В тесто дрожжевое добавить 1-2 чайных ложки майонеза. Рыбу вычистить, посолить, поперчить, оставить минут 20 постоять). Лук обжарить, рис отварить. Раскатать тесто и выложить ингредиенты в следующем порядке: слой теста, слой лука, слой риса, слой рыбы, пирог закрыть, смазать (яйцо + майонез).

Выпекаем в духовке до готовности и радуемся отличному вкусу!

Заливной пирог из кабачков

Рецепт от Трифоновой Натальи Степановны, г. Верхний Тагил

Нам понадобится:

2 кг. кабачков, 150 г. сыра, 4 шт. яиц, лук-1 шт., укроп, соль, перец, 100 мл. масла, 150 гр. муки, 1 ч.л. разрыхлителя

Кабачки натереть на крупной терке лук нарезать кубиками, и обжарить, сыр натереть на крупной терке. В кабачки добавить нарезанный укроп, обжаренный лук, сыр, соль, перец.

Взбить яйца с растительным маслом, добавить муку с разрыхлителем, перемешать до однородной массы и перелить тесто в кабачковую массу, перемешать.

Смазать форму маслом, смесь перемешать смесь, выпекать в разогретой духовке при температуре 180 градусов, 45-50 мин до золотистой корочки.



Шарлотка из ревеня

В то время, когда организм ослаб и есть нехватка витаминов, на помощь приходит ревень!

Своим рецептом замечательной шарлотки из ревеня делится Каранина Ольга Михайловна, г. Верхний Тагил

Нам понадобится:

для теста:

3 шт яиц,
1 стакан сахара,
1 щепотка соли,
1 стакан муки,
ванилин по вкусу и желанию,
1 чайная ложка соды,
1 столовая ложка растительного масла или сметаны

Толченые сухари,
много ревеня

Форму для запекания смазать маслом, посыпать толчеными сухарями.

Очищенные и мелко нарезанные стебли ревеня высыпая до верха в форму. Затем залить тестом.

Выпекать в разогретой духовке при температуре 200 градусов, 45-50 минут.



Пирожки «Любимые»

Семейный рецепт Ольги Викторовны Жандаровой, п. Карпушиха

Нам понадобится:

Тесто:

молоко тёплое 200 мл,
Сахар 50 гр
Дрожжи сухие 5 гр
Щепотка соли
Мука 400 гр
Масло раст 6 стол, ложек

Фарш:

филе курицы режем мелким кубиком 300гр
Лук репчатый мелким кубиком 100 гр
Масло растительное 50 гр

Как сформировали пироги смазать молоком, дать постоять 15 минут.

Затем смазать пироги маслом и запечь в духовке.



Редька с квасом

Интересный рецепт от Бугаевой Веры Ильиничны, г. Кировград

Нам понадобится:

- 3 яйца;
- соль;
- 2 редьки;
- зелень (лук, укроп, петрушка);
- 2 шт свежих огурцов;
- 4 картофелины;
- квас.

Яйца сварить, очистить, отделить желток от белка, посолить и раздавить вместе с нарезанным зелёным луком, добавить ещё резанную зелень- укроп и петрушку - подавить толкушкой (лучше деревянной).

Добавить 2 небольшие редьки, натёртые на средней тёрке, опять толкушкой подавить, добавить свежие огурцы- 2 штуки, протёртые на крупной тёрке- подавить толкушкой, добавить 4 сваренных картошки, протёртые на крупной тёрке, потом белки- на крупной тёрке и по желанию добавить хрен или горчицу магазинную, перемешать всё и развести квасом.

Лёгкий суп за 20 минут

Любимым рецептом делится

Надежда Михайловна Мубаракшина, п. Лёвиха

Нам понадобится:

- колбаса любая;
- картофель;
- соль, специи.

Для обжарки:

- лук, чеснок;
- морковь;
- помидор.

На клёцки:

- вода;
- яйцо;
- соль;
- мука.



Сначала делаем обжарку, затем замешиваем клёцки по густоте как на оладьи.

Соединяем все ингредиенты и варим. В готовый суп можно добавить зелень.

Приятного аппетита!

Солянка

Семейный рецепт от Евдокии Поликарповны Новиковой, п. Карпушиха

**Нам
понадобится:**

- небольшой кусок говядины;
- колбаса копченая 2 вида и 1 вареной;
- огурцы соленые;
- лук репчатый;
- помидоры или томатная паста;
- лавровый лист, перец горошком, гвоздика.

Этот суп любит вся семья, помогают готовить дети и внуки.

Сначала мы варим говядину.

Колбасу нарезать мелкой соломкой.

Соленые огурцы нарезаем кубиком, а рассол добавить в солянку.

Пережарить лук с томатами или томатной пастой, чтобы суп был красный. Всё поварить. В конце варки добавить поджарку, лавровый лист, перец горошком, несколько гвоздик по вкусу и посолить.

Подавать с сметаной и свежим укропом.

Жареный картофель с изюминкой

Рецептом делится Валентина Арсентьевна Киселёва, п. Лёвиха

1ая изюминка:

- нарезанный картофель обязательно просушить полотенцем

2ая изюминка:

- для аромата добавляю перец горошком, предварительно измельчив его



Благодаря этим изюминкам картофель будет красиво-золотистый. Сейчас продают смесь из пяти перцев - измельчаю и добавляю их.

Жарю на сковороде без крышки
Приятного аппетита!

Ароматные помидоры

Семейный рецепт от Валентины Дмитриевны Полищук, п. Карпушиха.

«Уже несколько лет готовлю помидорки по этому рецепту, когда наступает любой семейный праздник, наше застолье не обходится без этих «Ароматных помидорок».



Рецепт помидор на 3х литровую банку:

1ст л соли, 2ст л сахара, специи, душистый перец, чеснок 3-4 зубчика.

Зонтик укропа сложить в банку, помидоры и залить кипятком. Постоит 5 минут и сливаем в кастрюлю, добавляем соль+сахар доводим до кипения, добавляем 1 чайную ложку уксусной эссенции.

Закатываем и ставим под шубу.

Варенье из персиков с лимоном

Рецепты от Минзифы Будиной, п. Карпушиха



На 1 кг персиков: - 1,2 кг сахара;
- 1,5 стакана воды;
- 0,5 лимона.

Персики вымыть и просушить. Раздлить пополам и вынуть косточку.

Приготовить сироп из сахара и воды, добавив сок половины лимона.

Подготовленные персики залить кипящим сиропом и выдержать 4 часа. Затем довести до кипения, немного поварить, снова выдержать 4 часа.

Горячее варенье разлить в стерильные банки.

Мовидло грушевое

Рецепты от Александровой Екатерины Александровны, п. Карпушиха



Груши режем на дольки. Отвариваем их в воде 10-15 мин., с момента закипания. Потом дольки груши шумовкой выкладываем из воды на друшлаг и толкушкой растираем. На 3,5 кг груш -3,5 кг сахара. Оставляем пюре с сахаром на ночь. Утром варим на медленном огне 30-40 мин. периодически помешивая.

В горячем виде раскладываем в стерилизованные банки, прикрываем крышками(но не закрываем)пока не появится сверху пленка.

Компот грушево-вишнёвый

У груши убрать сердцевину. В 3х литровую стерилизованную банку кладу груши, вишню и 0,5 литровую банку сахара. Кипятком заливаем, закатываем, переворачиваем кверху дном, укутываем до полного остывания.



Огурцы «Очень вкусные»

Рецепты от Минзифы Будиной, п. Карпушиха

Нам понадобится:

- 4 кг огурцов;
- 1 головка чеснока, пучок петрушки;
- 1 десертная ложка черного молотого перца;
- 2 ст ложки соли;
- 1 стакан сахара и растительного масла;
- 1 стакан 9% уксуса.

Огурцы режем вдоль, длиной 3-4 см. Петрушку мелко режем. Всё добавляем, перемешиваем и оставляем на 6 часов.

Постоянно перемешиваем.

Огурцы кладываем в банкии стерилизуем 20 минут.



Помидоры с морковной ботвой

Для маринада:

- на 1 литр воды:
- 4 столовые ложки сахара;
- 1 столовую ложку соли;
- 70мл уксуса 6%.



На дно банки положить морковную ботву (1-2 веточки на литровую банку).

Далее заполнить банку помидорами проколотыми зубочисткой около плодоножки.

Залить банку кипятком и оставить до остывания.

Остывшую воду слить и залить кипящим маринадом.

Закатать, перевернуть и оставить остывать «под шубой».



Чебуреки по «Кобекински»

Оригинальный фоторецепт от Натальи Леонидовны Кобекиной,
г. Кировград



Послесловие:

Своими рецептами с вами поделились клиенты, обслуживаемые на дому в Комплексном центре социального обслуживания населения «Изумруд» города Кировграда» в г. Кировграде, г. Верхнем Тагиле, п. Лёвиха и п. Карпушиха, а также сотрудники Центра «Изумруд».

Мы уверены, что рецепты, которыми поделились эти замечательные хозяйки займут достойное место в вашем меню и будут радовать не одно поколение вашей семьи, как и членов семей самих авторов.

Готовьте с удовольствием, угощайте и делитесь вкусными блюдами со своими близкими.

Пусть в вашей семье царят мир и гармония.

А благодаря нашим рецептам в вашем доме будет сытно и тепло встречаться за разносольным столом!

г. Кировград, 2020 г.

Изумруд



дарит надежду