### [**https://www.youtube.com/watch?v=NkSo\_vnL9SA&t=211s**](https://www.youtube.com/watch?v=NkSo_vnL9SA&t=211s)

<https://www.youtube.com/watch?v=9NftnH5bmR0>

[Основная таблица](#_yz7udmh4omq)

[Каши](#_ld8c0qdrj65i)

[Плов](#_cg1khtrv6tw2)

[Щи](#_y1h6paraf8sd)

[Рыбные палочки](#_udsvdmo6ux7w)

[Капуста с мясом и томатной пастой (апельсиновое мясо)](#_y07yrtmjtoqo)

[Блины на кипятке](#_34hfgo9aa74q)

[Панкейки](#_o392nltzd89d)

[Оладьи](#_mtbnbisfm9w6)

[Вафли](#_jta0bngsqevw)

[Куриный суп.](#_n7jtwnyjkigp)

[Пирог с рыбой](#_ujhx90qzi57o)

[Печенка](#_xszidd41lfjs)

[Банановые маффины](#_7b49jjhy7uxd)

[Фытыр](#_vkn79o5974en)

[Мандариновые кексы](#_iy7etaikur9i)

[Рулет из лаваша](#_eaawb1mfool7)

[Рождественские имбирные пряники](#_x9c9g46b1t7i)

[Галушки](#_cp2tjmnfz30t)

[Пицца "Минутка"](#_hwjbdqwkjxii)

[Лепешка на завтрак](#_9udfpe4as6w5)

[Суп с фрикадельками](#_s5us2u9jvfs6)

[Жаркое](#_xric1x5g0r2h)

[Тефтели](#_nstnaegdzubs)

[Борщ](#_vmn4kfc8bg53)

[Заправка для фунчозы](#_sq7rcroldxjh)

[Лазанья](#_w371pn6bzihy)

[Пирог с катышками/вареньем](#_nwsyou38u3h1)

[Крабовый салат](#_p7u03yhue3qg)

[Тесто для пиццы](#_wz0zo5wml3is)

[Ризотто](#_6kw4bub8bir6)

[Луковый суп](#_d0y48gsho9n4)

[Болоньез](#_28j5biloxb3w)

[Тесто для пиццы](#_b169zxvvgh9z)

[Пахлава](#_gtj80x1lr2zz)

[Торт пломбир](#_4h046zitj6ro)

[Банановый пудинг](#_lmbdvhlly70b)

[Ванильное печенье](#_hqlyk4esbpvp)

[Заправка для фунчозы](#_4bq7rle3467a)

[Ликёры](#_ljxxq92lqd0m)

[Пирожное картошка](#_uh7xbxs2aqmt)

[Оливье](#_e60r1jkoh6sp)

[Соус Терияки](#_ioh40f8xxydf)

[Карбонара](#_ufbt1kbs21yw)

[Белая рыба с зеленью в сливочном соусе](#_i778h4gbwujk)

[Сырники](#_b6bz03vfyejd)

[Попробовать:](#_3mdm30m4cmur)

[Банановый пирог](#_wntgjdqgt04m)

[Сай](#_5at1isp61vr3)

[РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ](#_l7832wdijb9o)

[Карри из аниме:](#_wuomt2wi5vs3)

[Торт Рафаэлло. Мягкий и очень вкусный.](#_1mh7h1rwso9c)

[Пирожки с яблочками](#_qhmt0pgvzued)

[Торт "Мишка на Севере"](#_ry0afer3hvu6)

[Торт "Спартак"](#_v8trgru2ofo)

[Хачапури без замешивания теста](#_lymlea46v4zk)

### 

### **Основная таблица**

| **Завтрак** | **Супы** | **Гарнир** | **Основное** | **Второе** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Бутерброды | Куриный суп | Рис | Курица в соусе карри | Жареная картошка |
| Омлет | Щи | Гречка | Рыбные палочки | Картошка с галушками |
| Манка | Борщ | Макароны | Красная мясная подливка | Макароны по флотски |
| Овсянка | Суп с фрикадельками | Пюре, вареная картошка | Минтай под морковкой | Плов |
| Яичница, лепешка |  | Овощи тушеные |  |  |
| Хлопья |  |  |  |  |
| Оладья, блины |  |  |  |  |
| Мюсли |  |  |  |  |
| Гренки, жареные бутерброды |  |  |  |  |

### Каши



### Плов

**Ополовинить всё, кроме риса**

Разморозить, масло в сковороду немало ~2-3 мм, разогрев, курицу в сковороду после пошипивания на 5, под крышкой. 1 большая луковица(треть-половина объема курицы) режем, к курице, а курицу перевернуть, под крышку, 1 средняя морковка на терку, перемешать. 3 минуты и рис. чашка риса. 2 чашечки воды, воду отдельно посолить, поперчить, приправа(чайная ложка) и чеснока. и вылить в сковороду. под крышку, на 5, после закипания на 3 и 40 минут оставить

### Щи

варим до закипания, снимаем пену, убавить на 3-4, приправа, 2,5-3 часа варим, вылавливаем, остынет, картошка, на 5, кипение, 5-7 минут, капуста, 20 минут, лук и морковка, обжарить, томатная паста,перец насыпать, солим, в кастрюльку, 5-7 минут, чеснок, укроп, мясо добавить, покипит

### Рыбные палочки

сковородка, масло растительное, разогреваем, рыбные палочки кладем, жарим с 2х сторон. молоком заливаем, чеснок, закипит молоко, потом на медленный огонь и 5-7 минут

### Капуста с мясом и томатной пастой (апельсиновое мясо)

Ингредиенты

* 1 кг капусты
* 500 г фарша (любого, по вкусу)
* томатная паста
* 200 г лука
* 2 зубчика чеснока
* соль
* перец
* растительное масло

Приготовление  
Лук и чеснок мелко нарезать. Капусту нашинковать.Нарезать небольшими кусочками.Лук и чеснок обжарить на растительном масле.Добавить фарш.Посолить, поперчить.Обжарить.Жарить в течение 5 минут. Добавить пасту. Добавить капусту.Перемешать.Тушить до готовности (около 35–40 минут) под крышкой

### Блины на кипятке

● Молоко - 500 мл

● Мука - 375 мл

● Яйца - 3 шт

● Растительное масло - 45 мл

● Сахар - 50 г

Яйца перемешать с половиной молока, сахаром и 0,5 чайной ложки соли. Постепенно добавить муку, потом оставшееся молоко. В конце - масло и 250 мл кипятка

### Панкейки

● 150 г. муки

● 200 мл. молока

● 1 яйцо

● 1/3 ч.л. соды(на кончике ножа)

● 40 г. слив.масла

● 30 г. сахара

● щепотка соли

Смешаем муку, сахар, разрыхлитель, соду и соль.Яйцо взбить венчиком, чтобы получилась пена. Добавить молоко.Перемешать.Молочно-яичную смесь влить в сухие ингредиенты и аккуратно перемешать. Масло растопить и влить в тесто, перемешать..Выливать небольшие порции теста. на сковороду, НЕ смазанную маслом. Печь (на 7 ) с одной стороны до образования пузырьков.Перевернуть, печь еще чуть меньше минуты.

### Оладьи

Кефир— 0,5 л

Яйцо куриное— 1 шт

Сахар— 1,5 ст. л.

Соль— 1/3 ч. л.

Мука пшеничная/Мука(стакан 250 мл = 160 гр) — 2,5 стак.

Сода— 0,5 ч. л.

Масло растительное(для жарки)

Кефир автор советует достать из холодильника заранее, чтобы был комнатной температуры.

Итак, кефир вылить в миску. Добавить яйцо, соль, сахар. Перемешать. Я пользовалась миксером.

Затем добавить просеянную муку и соду.

Обычно соду бросают в кефир, чтобы она погасилась, здесь же нужно добавлять именно с мукой.

Тщательно перемешать.

Размешивать тесто нужно сразу хорошо, потому что потом его мешать категорически нельзя!

И оставить тесто на полчаса, чтобы пошла реакция кефира с содой.

Спустя полчаса на поверхности теста образовались пузырьки (реакция пошла), можно приступать к жарке.

Нагреть растительное масло.

Помним, что тесто больше нельзя мешать.

Тесто берем ложкой с краю, стараясь не беспокоить тесто, и как бы отщипываем об стенку миски. Выкладываем аккуратно на сковородку и обжариваем на среднем огне.

Когда на поверхности начнут появляться и лопаться вот такие пузырьки

Переворачиваем на вторую сторону, оладьи сразу начинают подниматься.

### Вафли

Рецепт вафель:

• Молоко - 200 мл

• Мука - 300 г

• Сахар - 100 г

• Яйца - 3 шт.

• Масло сливочное - 200 г (120)

• Разрыхлитель - 2 ч.л.

Масло смешать с сахаром. Добавить яйца, молоко,затем муку с разрыхлителем.

### Куриный суп.

Пол хребта курицы, вскипятить, снять пену, маленькую луковку(с яйцо), треть морковки, час варим. Всё выловить, положить картошки, варим 15 минут, вермишель(увеличивается в 3 раза),соль, варим 5-7 минут, кидаем укроп, приправку.

### Пирог с рыбой

тесто: 270 гр муки

180 гр воды

2ст сахара

1чайная соли

2 чайных дрожжей

2ст масла подсолнечного

### Печенка

400г куриной, обжарить на масле подсолнечном, столько же лука, обжарить, сметана и молока(400 мл)

Котлеты

200г свиной или говяжей, обмолотить, рис - 200 г готового, лук, морковь - 200г - обжарить, смешать, соль,перец, наливаем

### Банановые маффины 🍌

Ингредиенты:

Мука пшеничная — 0,5 стак.

Бананы — 2 шт.

Сахар тростниковый — 0,25 стак.

Сахар белый мелкий — 0,25 стак.

Яйцо — 1 шт.

Масло сливочное — 50 г

Разрыхлитель — 1 ч. л.

Приготовление:

1. Ставим масло в микроволновку, чтобы размягчить его. Высыпаем на масло два вида сахара. Разбиваем в ту же миску яйцо и перемешиваем. Добавляем просеянную муку вместе с разрыхлителем. Тщательно перемешиваем

2. Чистим бананы и выкладываем в миску. Разминаем вилкой. Смешиваем бананы с тестом. Если оно кажется жидким, добавляем еще немного муки. Выкладываем тесто в форму.

3. Выпекаем при 200 °C примерно 30 минут.

### Фытыр

Ингредиенты для теста:

500гр. муки,

1 ст. молока,

1ст. л. сахара, сахар 2,5 стол.л. вместо 1-й

1/2 ч. л. дрожжей, дрожжи - 1 стол.л. вместо 1/2 ч.л.

1/2 ч. л. соли,

1 яйцо,

200 гр. сливочного масла.

по желанию ванилин.

Ингредиенты для крема:

1 яйцо,

3 ст. л. крахмала,

1 ст. сахара, поменьше

2 ст. молока,

ванилин по желанию,

можно добавить щепотку соли.

### Мандариновые кексы

Ингредиенты:

• Мандарин - 1 шт.

• Мука - 350 г

• Сахар - 1 стакан

• Яйца - 3 шт.

• Масло растительное - 150 мл

• Разрыхлитель - 1ч.л.

• Ванилин

Приготовление: Замочить цитрусовый(кроме мандарина) в горячей воде, затем измельчить с помощью блендера. Смешать яйца с сахаром при помощи миксера, добавить масло и мандарин, ванилин и муку с разрыхлителем. Выпекать при 180-200 градусах

### Рулет из лаваша

Будем делать рулет из лаваша все фото прилагаются !Дешево экономно )))

Лаваш ~10 рублей

Сырок плавленый ~25 рублей

Майонез ~38 рублей (мне понадобилось меньше половины)

Яйца 5 штук ~21 рубль (кто забыл они у нас по 42 рубля ))))))

Чеснок 2 зубчика ~пару тройку рублей

всё потереть, выложить на лаваш

Соль чуть-чуть на кончике ножа черный перец столько же и немного зелени

### Рождественские имбирные пряники

Сливочное масло - 115 гр.

Сахар - 65 гр.

Мёд - 155 гр.

Яйцо - 1 шт.

Сода - 1/2 ч.л.

Корица - 1/2 ч.л.

Имбирь - 1/2 ч.л.

Мускатный орех - 1/2 ч.л.

Мука - 375 гр.

Приготовление:

Смешайте сливочное масло (115 гр.) и сахар (65 гр.). Взбивайте миксером старательно, до получения однородной массы. Разбейте одно яйцо и налейте 155 грамм мёда. Пряности добавляете на свой вкус и обязательно пол чайной ложки соды.

Приготовьте муку (375 гр.) и всыпайте её небольшими партиями, каждый ра з качественно перемешивая. Добавляйте муку до тех пор, пока тесто не станет послушным, то есть будет скатываться в хороший шар, не прилипая к рукам.

Готовый шар оберните плёнкой и уберите в холодильник, хотя бы на час. Можно и на ночь, а некоторые даже замораживают его. Если спешите — приплюсните шар, так тесто быстрее охладится.

А дальше всё просто. Выкладываете на пергамент часть теста. Накрываете второй частью пеграмента и раскатываете пласт толщиной от 3 до 5 мм. Можно и не накрывать, но так раскатывать мне удобнее, тесто не цепляется к скалке и кажется, что ровнее получается.

Начинаете вырезать фигурки. Здесь целая стратегия, как располагать фигурки, чтобы задействовать максимальную площадь теста. Главное не дайте тесту уж слишком нагреться. Тогда пряники будут немного деформироваться при выпекании.

Духовку разогреваем до 175 градусов. Вырезанные фигурки раскладываете на противне, выстеленном бумагой. Выпекают их от 7 до 12 минут. Здесь всё влияет и форма и толщина и духовка и насколько было холодным тесто. Определяйте так — если бока и низ начали сильно румяниться — значит печенья готовы.

### Галушки

Короче, мука, яйца (1 или 2), соль вода. месить долго. По консистенции должно быть как пластилин средней жесткости. раскатать. нарвать кусками 3\*3 см (примерно). сварить

### Пицца "Минутка"

Ингредиенты:

Яйцо — 2 шт.

Майонез — 4 ст. л.

Сметанa — 4 ст. л.

Мука (без горки) — 9 ст. л.

Сыр

Колбаса

Грибы (По желанию)

Помидор

Приготовление:

1. Смешать яйцо, муку, сметану, майонез

2. Тесто получается жидкое, как сметана

3. Тесто вылить на сковороду и уже сверху положить любую начинку.

У меня сосиски, потом чуть копченой колбасы, слегка прожаренные грибы

4. Сверху помидоры. Сделать сеточку из майонеза и засыпать толстым слоем сыра.

Ставим сковороду на плиту на 10 минут, огонь небольшой.

5. Сковороду сразу накрыть крышкой, как только сыр расплавился, пицца готова

### Лепешка на завтрак

Ингредиенты на 4 порции:

- 4 яйца

- 4 ст. ложки сметаны

- 5 ст. ложки муки

- 1/2 маленького пучка зеленого лука

- половина сардельки

- сыр

- соль

Приготовление:

1. Нарезать мелко зеленый лук, сардельку.

2. Яйца взбить.

3. Добавить сметану и размешать.

4. Далее мука, соль, зеленый лук, сарделька, размешать.

5. Обжаривать, как блины, с двух сторон на раскаленной сковороде.

6. Когда лепешка будет готова, натереть сверху сыр и сложить пополам.

### Суп с фрикадельками

| Мясной фарш - 250 г | | |
| --- | --- | --- |
| Вода или бульон - 1200 мл | | |
| Картофель среднего размера - 3-4 шт. | | |
| Макароны или вермишель - 50-70 г | | |
| Лук, морковь | | |
| Соль - по вкусу | | |
| Перец - по вкусу | | |
| Смесь пряностей "Прованские травы" - по вкусу | | |

Картофель очистить, нарезать кубиками.

Из фарша скатать колобки размером 2-2,5 см.

В кипящую воду опустить картофель, добавить мелко нарезанные овощи.

Засыпать рис. Добавить фрикадельки, специи и пряности по вкусу.

После закладки фрикаделек может появиться мясная пена, ее нужно снять.

Варить 15-20 минут

### Жаркое

Свинина - 500 г  
Картофель - 1 кг  
Лук репчатый - 1-2 шт.

Томатная паста - 1 ст. ложка  
Чеснок (по желанию) - 2 зубчика  
или аджика (по желанию) - 1 ч. ложка  
Растительное масло - 3 ст. ложки  
Лавровый лист - 1 шт.  
Соль - по вкусу  
Перец - по вкусу

Лук очистить, вымыть, нарезать тонкими полукольцами.

Мясо вымыть, нарезать порционными кусочками.

Разогреть кастрюлю, налить растительное масло. Выложить в горячее масло подготовленный лук. Жарить на среднем огне, помешивая, 2-3 минуты.

В кастрюлю выложить мясо. Жарить все вместе, помешивая, 7-10 минут.

К мясу добавить томатную пасту, тушить все вместе 5 минут.

Очистить и вымыть картофель. Нарезать на кусочки, если большого размера.

Вскипятить чайник. Картофель выложить в кастрюлю. Залить все кипятком так, чтобы вода не полностью закрывала продукты. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения. Посолить, поперчить по вкусу. Перемешать.

Убавить огонь до самого маленького (3), накрыть крышкой. Тушить жаркое до готовности (около 30-40 минут).

Чеснок очистить и раздавить в чесночнице. Добавить в кастрюлю лавровый лист и чеснок (или аджику). Перемешать, дать покипеть 5 минут. Снять с огня. Дать настояться 10 минут под крышкой.

### Тефтели

сковорода, масло, обжарить на 7-8, мин 4 с каждой стороны, тушить на 4-5 мин 20, дальше развести половину пакета приправы с водой и сметаной ( примерно 250 гр) и тушить  
1 к 1. Воды можно побольше.

### Борщ

Для бульона:  
вода — 1,5–2 л.;  
свинина или говядина на кости — 400 г.

Для зажарки:  
свёкла — 2 шт. (небольшие);  
морковь — 1 шт.;  
лук — 3 шт. (средние);  
томатная паста — 2 ст. л.;  
подсолнечное масло — 4–5 ст. л.;  
лимонная кислота — щепотка.

Для борща:  
капуста белокочанная свежая — 300 г;  
картофель — 4 шт. (средние);  
соль, лавровый лист, зелень — по вкусу.

Мясо варить (3) час-полтора после закипания   
Свёклу натереть на крупной тёрке, а морковь — на средней. Лук нарезать кубиками. Сначала жарить (5) лук и морковь (5 минут), затем добавить [свёклу](https://lifehacker.ru/2017/02/20/kak-varit-svyoklu/) жарить ещё 5 минут, положить томатную пасту и ещё 5-7 минут  
Вынуть из бульона мясо, добавить нарезанную капусту, через 5-10 минут - картофель  
Мясо снять с кости, нарезать, вернуть в суп, варить 10 минут. Посолить, добавить зажарку. Варить ещё 5-7 минут

### Заправка для фунчозы

* Соевый соус — 2 ст.л.
* Кунжутное масло — 1 ст.л.
* Вода — 50 мл
* Уксус — 2 ст.л.
* Перец чили — 1 шт.
* Чеснок — 1 зубчик
* Сахар — 1 ст.л.
* Соль — по вкусу
* Имбирь молотый — 10 г
* Перец черный молотый — 5 г
* Кориандр молотый — 10 г

Вместо кунжутного масла можно использовать растительное без запаха, а уксус применить столовый или рисовый.

Смешиваем соль и сахар в кастрюле.

Добавляем воду, ставим на огонь, доводим до кипения, чтобы соль и сахар растворились.

Вливаем соевый соус, уксус и кунжутное масло.

Добавляем мелконарубленный чеснок и перец чили.

Остальные специи прогреваем 3-4 минуты на раскаленный сковороде и добавляем в кастрюлю. Пробуем заправку и добавляем по вкусу соль или уксус. Еще раз доводим до кипения, снимаем с огня. Теперь заправка для фунчозы должна остыть.

Блюдо из фунчозы пропитывается заправкой в течении 15-20 минут.

### Лазанья

(уменьшить порцию и добавлять томатную пасту)

* 200–250 г листов лазаньи
* 1 кг фарша
* 500 г помидоров
* 200 г лука
* 150 г моркови
* 3–4 зубчика чеснока
* 1 литр молока
* 100 г сливочного масла
* 100 г муки
* 300 г твердого сыра
* 50 г Пармезана
* соль
* перец
* растительное масло

Приготовление

Лук и чеснок мелко нарезать.Морковь натереть на средней терке.

С помидоров снять кожицу, мякоть измельчить в блендере или натереть на терке.

Лук и чеснок обжарить на растительном масле.Добавить морковь, обжарить.

Добавить фарш, посолить, поперчить, тушить до готовности (примерно 20–25 минут).

Добавить помидоры и томатную пасту, потушить еще 5 минут.

Готовим соус «Бешамель»:

Масло растопить. Когда масло полностью растопится, добавить муку, хорошо перемешать.

Слегка обжарить. Затем тонкой струйкой влить молоко, хорошо перемешать, довести до кипения. Нагревать до тех пор, пока соус не станет по консистенции напоминать жидкую сметану. Главное, следить, чтобы не образовались комочки. Соус немного посолить, по вкусу можно добавить мускатный орех или чеснок.

Сыр натереть на средней терке.

Пармезан натереть на мелкой терке.

В форму для запекания (у меня форма 25×35 см и высотой 5 см) выложить листы лазаньи (внимательно прочтите инструкцию на упаковке, некоторые фирмы предлагают листы лазаньи отварить, некоторые — использовать сухие листы, но я никогда листы не отвариваю, они хорошо проготавливаются за счет соуса).

На листы лазаньи выложить половину мясного соуса.

Затем выложить 1/3 соуса «Бешамель».

Посыпать половиной натертого сыра.

Накрыть листами лазаньи.

Выложить оставшийся мясной соус.

Смазать соусом «Бешамель».

Посыпать оставшимся сыром.

Снова выложить листы.

Смазать оставшимся соусом «Бешамель».

Поставить в духовку.

Запекать при температуре 180 градусов в течение 40–45 минут.

Готовую лазанью вынуть, посыпать Пармезаном (можно немного Пармезана отложить, чтобы посыпать им готовую лазанью), поставить в духовку еще на 5–10 минут.

### Пирог с катышками/вареньем

1 стакан сахара  
1 пачка маргарина (180-200гр)  
3 яйца  
разрыхлитель/сода  
мука (консистенция густой сметаны)  
ваниль, корица

### Крабовый салат

Консервированная кукуруза - 350 г

Крабовые палочки - 400 г

Рис - 200 г

Яйцо куриное - 5 штук

Соль

Майонез

### Тесто для пиццы

Вода - 125 мл, дрожжи - 1,25 ч.ложки, соль - 1 ч.ложка, мука - 200-250 г, масло - ст. ложка

Разводим дрожжи в теплой воде, можно добавить ложку сахара. Через 10 минут, насыпать в чашку 200г муки и соль, и в ямку вылить жижу, Тщательно перемешать, тесто должно быть липким, не сухим, можно добавить ещё муку. Добавить масло и перемешивать ещё минут 10. Поставить в тепло на 30 минут, а потом можно использовать.

### Ризотто

(всё можно ополовинить)

● Лук — 3 штуки (средний)

● Рис — 900 грамм (пачка)

● Масло — 100 грамм

● Сыр — 200 грамм

● Кубики — 4 шт

● Чеснок — 1 шт

Лук мелко нарезать, поставить жариться в кастрюле на ~60 граммах масла. Кубики залить ~2 литрами кипятка. Рис добавить к луку с оставшимся маслом. Потом (несколько минут) залить бульоном, варить 20 минут. Натереть сыр и чеснок, добавить за 3-5 минут до конца, посолить по вкусу.

### Луковый суп

● Лук — 3 штуки (средний)

● Растительное масло — 2 ст. ложки

● Чеснок — 2 головки

● Тимьян — 1/2 ч. ложки

● Картофель — 2 штуки

● Соль — 1/2 ч. ложки

● Перец

● Сливки (10-20%) — 200 мл

Лук мелко нарезать, поставить жариться в кастрюле. Добавить чеснок (нарезанный), травы, оставить на 15 минут. Картошку порезать кубиками, закинуть, добавить воду (1200 мл) и соль. После закипания на маленьком огне варить 20 минут. После блендер, добавить сливки, довести до кипения.

### Болоньез

● Фарш — 500 грамм

● Овощи — 500 грамм

● Кр. соус — 3-4 ложки

● Макароны — полпачки

● Молотый чеснок, лук, паприка

В кастрюле/сковородке разогреть овощи на масле, туда же фарш, жарить ~10 минут. Добавить соус, специи, соль, перец. Положить макароны, залить водой (на <1см покрыть макароны). Варить по времени варки на макаронах + 2 минуты

### Тесто для пиццы

● Вода — 125 мл

● Дрожжи — 1,25 чайной ложки

● Соль — 1 чайная ложка

● Мука — 200 гр

● Оливковое масло — 1 ст. л.

● Сахар — 2 чайных ложки

Дрожжи развести в тёплой воде с сахаром. Через 10 минут муку и соль в тазик, сделать углубление в центре, туда налить дрожжи. Перемешать вилкой, потом руками. Не слипается - добавить немного муки. Облить оливковым маслом, вмешать. Дать взойти 30 минут

### Пахлава

ТЕСТО:

4 желтка

220 г сахара

200 г сметаны

1 ч.л. соды

300 г сливочного масла

600 г муки

НАЧИНКА:

5 шт яичного белка

500-700 г грецких орехов ( чем больше, тем вкуснее)

400 г сахара

ВЕРХ:

2 желтка

300 мл жидкого меда

На желтки насыпаем сахар и взбиваем до посветления массы. Соду гасим в сметане и переливаем на желтки, перемешиваем и добавляем растопленное сливочное масло. В самом конце просеиваем муку и замешиваем рукой тесто. Накрываем пленкой и убираем в холодильник на 1 час.

Грецкие орехи поджариваем на сухой сковороде или в духовке. Измельчаем до средней степени - не мелко и не крупно. Засыпаем сахарным песком, наливаем белки и все перемешиваем.

Охлажденное тесто делим на 3 части. Каждый слой тонко раскатываем и распределяем сверху ореховую начинку. Последний слой смазываем желтком, не прорезая ножом рисуем ромбики и выкладываем на них орешки. Сбоку тесто хорошо между собой склеиваем, чтобы при выпекании сок не вышел. Отправляем в духовку на 180˚ выпекаться примерно 30 мин до янтарного цвета.

Когда пахлава достигает янтарного цвета, вытаскиваем из духовки и наливаем сверху жидкий мед. Размазываем его кисточкой и опять ставим в духовку минут на 10.

### Торт пломбир

Крошка:

Мука - 250г

Слив. масло - 130-150г

Сахар - 70г

Крем:

Сметана 20% - 500г

Яйца - 2шт

Сахар - 150г

Ван. сахар - 1п

Крахмал (кукурузный) - 2ст.л

Слив. масло - 50г

Муку смешать с сахаром, потом туда натереть замороженное масло, перемешивать по мере натирания. Смесь высыпать на сковороду и жарить 20-25 минут.  
Яйца, сахар, ванильный сахар и крахмал смешать. Потом добавить сметану и на огонь до загустения (~7 мин). Опционально добавить масло

В форму с бумагой слоями насыпать крошку -> крем, верхний слой посыпать кокосовой стружкой.

### Банановый пудинг

▪️ 650 мл молока

▪️ 4 желтка

▪️ 125 г сахара

▪️ 50 г кукурузного крахмала

▪️ щепотка соли

▪️ 30 г сливочного масла

▪️ ваниль

▪️ 150 г сливок 35% (можно добавить побольше на 30-50 г для более "сливочного" вкуса)

▪️ 15 г сахарной пудры для сливок

▪️ 2-3 очень спелых сладких банана

▪️ ~250 г ванильного печенья

Отделить желтки. Добавить две трети сахара, немного взбить. Добавить крахмал, перемешать  
В кастрюльку: молоко, треть сахара, ваниль. Довести до кипения. Понемногу, перемешивая добавить в желтковую смесь. Получившееся снова довести до кипения, потом до густого состояния (3-4 минуты). Добавить масло. Перемешать, охладить (в холодной воде, потом в холодильнике). Смешать сливки с сахарной пудрой, постепенно вмешивая добавить к остальному  
Слоями: смесь -> бананы -> печенье. Дать настояться в холодильнике

### Ванильное печенье

▪️ 80 г сахара

▪️ 100 г сливочного масла

▪️ 150 г муки

▪️ 1 яйцо

▪️ ваниль

▪️ 2 г разрыхлителя

Смешать муку с разрыхлителем, добавить размягчённое сливочное масло. Перемешать. Добавить сахар, яйцо, ваниль, взбить. Добавить муку, перемешать. Выпекать на 180 градусах 15-20 минут

### Заправка для фунчозы

▪️ Вода 50 мл

▪️ Соевый соус 2 ст. л.

▪️ Кунжутное масло (любое растительное) 1 ст. л.

▪️ Яблочный уксус 2 ст. л.

▪️ Чеснок 1 зубч.

▪️ Имбирь 10 г

▪️ Перец чили (молотый) 5 г

▪️ Перец черный молотый 5 г

▪️ Молотый кориандр 10 г

▪️ Стевия (в порошке) 1 ст. л.

▪️ Морская соль по вкусу  
  
Вылить воду в ковш, насыпать туда соль. Засыпать туда стевию и перемешать до полного растворения, потом довести до кипения. Засыпать туда сахар. Натереть на мелкой терке свежий имбирь и чеснок. Добавить к воде кунжутное масло, соевый соус, уксус, чеснок и имбирь. Перемешать и оставить на пару минут на маленьком огне. Добавить специи, перемешать и оставить ещё на пару минут. Дать остыть, готово

### Ликёры

Калуа  
  
▪️ Сахар 250 г  
▪️ Ванильный сахар 1 ч. л. / ваниль

▪️ Растворимый кофе 100 г и вода 250 мл  
(вместо этого 4 шота варёного кофе и развести водой до 250 мл?)  
▪️ Водка 250 мл

Смешать всё, кроме водки, остудить, потом добавить водку

Бейлис

▪️ Ванильный сахар 0.5 ч. л. / ваниль

▪️ 0.5 - 1 шот эспрессо

▪️ Сгущёнка 200 г

▪️ Сливки 20-33% 125 г

▪️ Какао 0.5 ч. л. / Шоколад 70+% какао 20 г

▪️ Виски 150 г

Сливки в кастрюльку, туда же какао/шоколад, ванильный сахар и сгущёнку. Растопить и размешать до однородности, снять и немного остудить. Залить куда-нибудь, туда же виски и кофе, и взболтать. Охладить

### Пирожное картошка

Бисквит:

▪️ Пшеничная мука 90 г

▪️ Сахар 100 г

▪️ Какао 50 г

▪️ Яйца 3 шт.

Крем-связка:

▪️ Молоко 75 мл

▪️ Сахар 50 г

▪️ Ванильный сахар 8 г

▪️ Сливочное масло 80 г

▪️ Коньяк 20 мл

▪️ Грецкие орехи 30 г

▪️ Какао 20 г

Начинка:

▪️ Варёная сгущёнка 8 ч. л.

Панировка:

▪️ Сахарная пудра 30 г

▪️ Какао 30 г

Приготовление

Бисквит:

1. Три яйца разбить в миску, добавить 100 г сахара и взбить миксером до белого цвета и увеличения в объёме.

2. Отдельно муку (90 г) смешать с какао (10 г), так цвет будет более насыщенный. Медленно всыпать к взбитым яйцам муку с какао, добавить щепотку соли одновременно взбивая миксером.

3. На противень выстеленный пергаментом перелить взбитую массу, равномерно распределить по поверхности пергамента и отправить в заранее разогретую до 170 градусов духовку на 20 минут. Готовому бисквиту надо дать остыть.

Крем-связка:

4. В сотейник налить молоко (75 мл), добавить сахар (50 г) и ванильный сахар, подогреть (но не кипятить) пока не растворится сахар.

5. Порвать руками бисквит на крупные куски и залить тёплым ванильным молоком и помять руками бисквит в молоке.

6. Добавить к бисквиту заранее размягчённое сливочное масло и ещё раз помять руками до однородной консистенции.

Совет от шефа: «Сливочное масло в холодильнике застынет и придаст бисквитной массе плотность и эластичность».

7. Влить в бисквит 1 ст. ложку коньяка, в самом конце добавить какао (20 г) и перемешать тщательно руками.

8. Грецкий орех перебить в куттере и отправить в бисквитную массу и перемешать.

Начинка:

9. Из полученной массы сформировать и спрессовать небольшие лепёшки, в центр положить 1 ч. ложку варёной сгущёнки, закрыть и придать форму картошки. Переложить 8 пирожных на тарелку и отправить в холодильник на 2 часа.

Панировка:

10. Смешать какао с сахарной пудрой (по 1 ст. ложке) и обвалять каждое пирожное в панировке со всех сторон.

### Оливье

* 3 картофелины среднего размера
* 3-4 моркови
* 4-5 яиц
* 450 г консервированного зеленого горошка
* 5-6 соленых огурцов
* 350 г ветчины или докторской колбасы
* 250 г майонеза (желательно домашнего)
* соль

### Соус Терияки

* соевый соус — 150 мл;
* молотый имбирь — 2 ч. ложки;
* жидкий мед — 1 ст. ложка;
* картофельный крахмал — 2 ч. ложки без горки;
* растительное масло (рафинированное) — 1 ч. ложка;
* сушеный чеснок — 1 ч. ложка;
* тростниковый сахар — 4-5 ч. ложек;
* вода — 60 мл;
* уксус винный 6% — 1 ст. ложка.

Соевый соус переливаем в небольшой ковш или сотейник с толстым дном. Сразу добавляем смесь сухих компонентов: тростниковый сахар, имбирь и сушеный чеснок. Следом вливаем чайную ложку любого растительного масла с нейтральным ароматом и вводим жидкий мед, размешиваем. Добавляем столовую ложку уксуса. Крахмал растворяем в воде, а затем вливаем к остальным составляющим соуса. Помещаем емкость на средний огонь. Периодически помешивая, доводим соус до кипения. Затем снижаем нагрев и продолжаем варку 5-6 минут. В конце готовки снимаем пробу: иногда соевый соус попадается слишком соленым, в таком случае следует добавить еще немного сахара или меда для получения нужного сладко-соленого вкуса. Позволяем соусу остыть в течение 15-20 минут, а затем переливаем его в стеклянную емкость с крышкой, отправляем на полку холодильника. Поставить на ночь в холодильник

### Карбонара

* Спагетти 160 г (25 р.) («Ашан», 450 г = 71 р.)
* Яйца 3 шт. (желтки) (30 р.) («Ашан», 10 шт. = 99 р.)
* Бекон 5 слайсов (88 р.) («Ашан», 200 г = 234 р.)
* Чеснок 1 зубчик (2 р.) («Ашан», 1 кг = 330 р.)
* Пармезан 40 г (64 р.) («Ашан», 100 г = 160 р.)
* Оливковое масло 30 мл (24 р.) («Ашан», 500 мл = 403 р.)
* Перец

В кипящей воде отварить спагетти около 4-5 минут до состояния аль денте. Бекон нарезать крупными кусочками и слегка обжарить на оливковом масле (15 мл). Затем добавить измельчённый зубчик чеснока и обжарить до золотистого цвета. Бекон в чесночном масле поперчить. Отделить белки от желтков и переложить желтки в отдельную миску. Твёрдый сыр натереть на мелкой тёрке. К желткам влить 15 мл оливкового масла, добавить сыр и перемешать венчиком до однородности. Добавить 1 половник горячей воды от спагетти (контролируя консистенцию) и перемешать. Переложить в миску с желтками обжаренный бекон, спагетти и перемешать. В конце добавить остатки сыра. Переложить пасту на порционные тарелки и посыпать сверху небольшим количеством тёртого сыра.

### Белая рыба с зеленью в сливочном соусе

* Белая рыба без костей - 1 кг
* Сыр - 300 г
* Зелень (укроп и петрушка) - 100 г
* Сметана - 3 ст. л.
* Молотый кориандр, чеснок, куркума (для цвета), соль, перец

Рыбу нарезать кусочками 2-3 см, нарезать зелень, натереть сыр, перемолоть специи. Свалить всё это вместе, добавить сметану, соль, перец, перемешать. Запекать 25-30 минут на 180°

### Сырники

• Творог (любой жирности) - 500 г

• Манная крупа - 3 ст. л.

• Крахмал - 2 ст.л.

• Яйцо - 1 шт.

• Сахар - 1,5 ст.л.

• Соль - щепотка

Смешать всё, оставить на 15-20 минут. Пожарить

## Попробовать:

### **Банановый пирог** 🍌

-3 яйца

-4 банана

-200гр. сахара

-100мл. подсолнечного масла

-250-300гр муки

-15гр. разрыхлителя

Приступим:

1. 3 банана (должны быть мягкими, такими, что скоро начнут гнить) вилкой мнем в пюре.

2. Добавляем яйца, сахар, разрыхлитель. У меня ещё валялась корица-сыпанула и её. Мешаем все вилкой, желательно, чтобы сахар растворился.

3. Льём масло (я лила на глаз, и, кажется, даже меньше 100мл.)

4. Высыпать муку, у меня вышло прям на все 300гр. Консистенция должна напоминать манную кашу из детского сада. Хорошенечко мешаем, чтобы никаких комков, как в той самой каше.

5. Выливаем в форму и отправляем на 30 минут в печь. Печь на 150 градусах.

6. Дверцу не открываем до окончания готовки, ничего не мацаем.

7. Четвёртый банан я порезала кружочками, наскребла по сусекам остатки варёной сгущенки, которую намазала на готовый пирог. Сверху-кусочки банана.

### Сай

- мясо/курица/фарш ( все равно, если они у вас есть конечно).

- 1 луковица.

- 2 баклажана.

- болгарские перцы ( 3-4 штуки, можно и больше

- помидоры 2 шт.

- томатная паста 200гр ( если нет то можно добавить вместо него еще 2 помидора).

- 2 зубчика чеснока.

- зелень по вкусу.

И так, если у вас есть мясо, первым делом обжариваем его, минут 5-6 на высоком огне, после добавляется лук и готовится до золотистого цвета (3-4 минуты), огонь после лука сделайте средним. После добавляются баклажаны, они сначала впитают в себя все масло а потом выпустят( 4-5 минут), ( в этом месте я добавил мясо, так как у меня было уже готовое мясо). Далее, очередь за болгарским перцем, добавляется и тушится(4-5 минут) , после помидоры и томатная паста ( 3-4 минуты) . И в конце чеснок, зелень, соль, перец и специи по вкусу, и тушиться на медленном огне 5 минут. Я сделал себе остренький.



### РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ

- сливки 100 м

- мидии 250 гр

- рис 200 гр

- приправы всё той же марки в ассортименте

Закидываем рис на сковородку, доливаем 400 мл воды, тушим 10 минут под крышкой, добавляем мидии каждый день, плачем над дипломом юрфака, подливаем 50 мл сливок и продолжаем тушить. За 5 минут до готовности выливаем оставшиеся сливки, добавляем специи!

### Карри из аниме:

• Овощи по вкусу (картофель, морковь, горошек, лук, спаржа, перец)

• Крахмал либо мука

• Оливковое/подсолнечное масло

• Томатная паста

• Соевый соус

• Смесь карри (продаётся в любом супермаркете в отделе специй)

• Другие специи по вкусу

• Литр-два воды

• Рис/ рисовая лапша (мне она больше пришлась по вкусу, собственно на фото, вы лицезрите её)

Первым делом чистим и режим все ваши овощи на кубики, наливаем на сковородку побольше маслица, туда кидаем мелко нарубленный лук (чтобы не пустить слезу, пока будешь его резать, попробуй набрать в рот воды, либо пожуй обыкновенную жвачку). Ждём пока лук полностью обжарится до так называемого "карамелизирования", затем кидаем туда все остальные овощи (все это на среднем огне). В это время ставим кастрюлю с водой на сильный огонь, предварительно растворив в ней пару столовых ложек крахмала/муки. Когда вода закипит ставим на маленький огонь, аккуратно перекидываем туда слегка обжаренные овощи (они не должны быть полностью готовы, иначе разварятся). После, кладём туда карри, его соотношение должны быть примерно в 2-2,5 раза больше, количества крахмала. Затем столько же томатной пасты. Кладём любые специи по вкусу, периодически помешивая. Готовность блюда можно определить, пробуя овощи (они должны быть мягкими) и сам "соус" (по консистенции должен быть чуть более жидким, чем кисло-сладкий соус в маке) , его вкус должен настояться.

Когда все это будет готово (по времени варится около 30 минут), добавьте 3-4 столовых ложек соевого соуса и хорошенько размешайте.

На весь рецепт у вас уйдёт около часа, удачи.

### Торт Рафаэлло. Мягкий и очень вкусный.

2 яйца и 1 стакан сахара взбить, добавить 200 гр творога, добавить 1 ч.л. соды, ½ ч.л. соли, 1 стакан муки, взбить, добавить 2-ой стакан муки, перемешать ложкой.

Разделить тесто на 8 комочков, поставить на 1 час в холодильник.

КРЕМ:

2 яйца, 1 стакан сахара смешать, добавить 1,5 ст.л. муки, 400-500 мл. молока, все взбить, поставить на огонь. Помешивая, довести до кипения, сразу снять с огня, добавить 200 гр. сливочного масла, перемешать.

Коржики выпекать несколько минут. Пока коржи еще теплые, смазать их кремом. Посыпать кокосовой стружкой.

### Пирожки с яблочками🍏🍎

Для теста:

Мука — 300 г

Творог — 125 г

Сахар — 100 г

Молоко — 100 мл

Растительное масло — 75 мл

Разрыхлитель — 1 пакетик

Ванилин — по вкусу

Соль — 1/4 ч. л.

Для начинки:

Яблоко — 4 шт.

Сахар — 1 ст. л.

Сливочное масло — 1 ст. л.

Для смазывания:

Яйцо — 1 шт.

Приготовление:

1. Приготовить начинку: в сковороде распустить сливочное масло, добавить нарезанные яблоки и сахар. Сковороду накрыть крышкой и потомить начинку на слабом огне до мягкости фруктов, 3-5 минут. Затем крышку снять, яблоки остудить.

2. Творог соединить с молоком и растительным маслом, добавить сахар, соль, просеянную муку и разрыхлитель, замесить тесто.

3. Готовое тесто разделить на 10 частей, сформировать шарики.

4. Каждый раскатать, на тесто выложить подготовленную начинку.

5. Защипать края.

6. Пирожки выложить на лист пергаментной бумаги и смазать яйцом.

7. Выпекать в духовке в течение 20–25 минут при температуре 180°C.

### Торт "Мишка на Севере" 🎂

Ингредиенты:

● 1 ст. сахара

● 1,25 ст. сметаны

● 200 г мягкого сливочного масла

● 2 ст. муки

● 2 яйца

● 1 пак. разрыхлителя

Для крема:

● 2,5-3 ст. жирной сметаны

● 2,5 ст. сахара

Приготовление:

Замесить тесто, разделить на 2 части. В первую добавить 1-1,5 ст. муки. Во вторую - 2 ч.л. какао и 1-1,5 ст. муки. Должно получиться мягкое тесто, которое можно раскатать в лепёшки. Из каждого вида теста раскатать по 4 лепёшки и испечь. Примерно по 5-8 мин. на каждую. Белые коржи должны чуточку зарумяниться, засеките время и столько же будете выпекать коричневые коржи. Для крема смешайте сметану с сахаром и взбейте венчиком.

Готовые коржи немного остудить, если нужно обрезать излишки (я обычно прикладываю крышку от кастрюли и обрезаю) и пока они ещё тёплые (не горячие) сразу же смазывать кремом, чередуя белые и шоколадные коржи. По желанию можно залить готовый торт шоколадной глазурью. Оставить на пару часов на столе, чтоб пропитался и затем убрать в холодильник на ночь

### Торт "Спартак"

Это медовик с заварным кремом и шоколадными медовыми коржами. Очень вкусный тортик! И смотрится нарядно в разрезе!

Ингредиенты:

Крем:

молоко - 500 мл

яйца - 3 шт

мука - 3 ст.л. (с горкой)

крахмал - 1 ст.л.(с горкой)

ванильный сахар - 1 пак.

сахар - 150 г

сл. масло - 150 г

Тесто:

яйца - 1 шт.

молоко - 2 ст.л.

сахар - 150 г

сода - 1 ч.л.

мед - 3 ст.л.

сл. масло - 50 г

какао - 2 ст.л.

мука - 400 г (или чуть меньше)

Приготовление:

1. Сначала приготовим крем.

Смешать в кастрюльке (с антипригарным покрытием) всё, кроме сливочного масла. Варить на медленном огне, постоянно помешивая до загустения. Остудить до комнатной температуры

2. Готовим тесто:

В кастрюльке (с антипригарным покрытием) смешиваем всё, кроме муки. Варим на медленном огне до увеличения массы 10-15 минут. Снять с огня и добавить 2 ложки какао. Размешать.

Добавить всю муку, перемешать. Тесто начала будет слишком мягким. Даем ему остыть (минут 20-30) и оно станет тверже.

3. Разделить тесто на 5 частей. Раскатывать прямоугольники размером 20х25 см.

Печь при 200 С 5 минут. Т.к. коржи темные, то не видно, когда они "подрумянятся". Поэтому пеките 5 минут, а дальше смотрите по своей духовке - или больше не надо или еще минуты 2-3

4. Крем:

Взбить сливочное масло и добавлять понемногу крем, постоянно взбивая.

5. Обмазать 4 коржа кремом. Сверху положить 5 корж и залить теплой шоколадной глазурью (у меня 100 г шоколада с 1-2 ст.л. раст. масла=растопить на водяной бане). Оставить на ночь для пропитки. Лучше будет, если вы его а пару часиков в холодильнике подержите, тогда срез будет аккуратнее...

Утром обрезать края острым ножом, разрезать торт на пирожные и нанести молочным или белым шоколадом полоски.

### Хачапури без замешивания теста

Ингредиенты:

по 200г тертого твердого сыра и сметаны,

100г зелени укропа,

2 яйца,

по 2 ст.л. пшеничной муки и растительного масла.

Приготовление:

Все ингредиенты перемешать до однородной массы, не взбивая. На сковороде разогреть растительное масло, ложкой выложить смесь, разровнять, накрыть крышкой и жарить около 5-7мин, затем аккуратно перевернуть и поджарить вторую сторону без крышки еще 5-7мин до зарумянивания. Подавать такие хачапури можно в горячем и холодном виде.