**Форшмак с зелеными яблоками**

Ингредиенты:

* Филе сельди — 500 гр.
* Яйцо — 3 шт.
* Хлеб белый — 3 шт.
* Яблоки зеленые — 2 шт.
* Уксус — 1 ч. л.
* Лук репчатый —1/2 шт.
* Маца — 3 шт.
* Петрушка — на усмотрение по вкусу.

Ниже будет рассмотрено блюдо **форшмак рецепт приготовления** в домашних условиях.

Начать процесс следует с хлеба. Он может быть уже нарезанным. Понадобятся три целых кусочка с коркой. Эти ломти хлеба нужно положить в емкость и налить воды так, чтобы хлеб был полностью погружен. Применять молоко для замачивания не стоит.

Следующим шагом будет готовка яиц. Они должны быть сварены вкрутую, почищены и ровно порезаны на четыре доли. Лучше использовать яйца с белой скорлупой, в них попадается меньше кровяных жилок.

А вот с луком нужно быть осторожным. Конечно его количество в блюде зависит от личных предпочтений, однако больше зависит от того, сколько будет храниться **форшмак с яблоками:** с увеличением срока хранения, присутствие лука будет сильнее ощущаться. Запах будет постепенно усиливаться.

Яблоки должны быть очищены от кожицы, и порезаны на дольки с расчетом, чтобы вошли в мясорубку. Часть нужно оставить для украшения блюда. Ее можно не резать заранее, чтобы не было заметно потемнений. Яблоки следует брать с кислинкой: например, антоновку и подобные ей сорта.

Затем в ход вступает мясорубка. Для нее нужно подобрать решето. Размеры будут зависеть от будущей грубости теста и желательно поставить как можно мельче. Через мясорубку нужно пропустить селедку, яйца, лук, яблоки, и хорошо выжатый хлеб. Так же можно все это сделать ножом.

Получившиеся тесто нужно мешать до образования однородной массы, залив в процессе уксуса. Еще для усиления вкуса в **форшмак рецепт приготовления** советует добавить масло из упаковки филе сельди.

Для разделывания листов мацы нужно взять нож для хлеба и нарезать прямоугольными частями. Делать это нужно аккуратно, ибо маца имеет свойство ломаться некрасивыми ломтиками. Еще лучше разделывать мацу на по специальной формочке, что позволит сделать все листы одинаковыми.

На каждом получившемся кусочку мацы нужно сделать аккуратные горочки теста форшмака. И вот тогда можно разукрасить эти горочки отложенными яблоками и, по желанию, различной зеленью. Для создания горочек можно использовать кондитерский формы. Настоящий домашний **форшмак с яблоками** может быть выложен обычными квадратными кирпичными формами. Это делает вид блюда более брутальным, а также упрощает процесс придания формы тесту.

**Форшмак из скумбрии по рецепту Эллы Ольха**

Ингредиенты:

* 300-350 гр. филе солёной скумбрии.
* 100 гр. сливочного масла.
* 2 шт. лука.
* 1 яблоко.
* 1 красную салатную головку лука.
* 1 яйцо.
* Свежая зелень.
* 1 ст. л. зерен граната.

В праздничные дни особо актуальны холодные закуски**.** Форшмак можно очень быстро сделать, он особенно хорош под водочку, поэтому это отличный вариант блюда, если до визита гостей осталось всего несколько часов. **Форшмак из скумбрии рецепт** состоит из нижеизложенных действий.

Нужно достать рыбу из рассола, потом ее вымыть и немного просушить. Затем рыбу нужно промассировать: взять руками за голову и хвост, а потом по дуге разминать тушу. В процессе движений рыба будет хрустеть – это вызвано процессом отделения мяса от костей рыбы. Массаж рыбы следует продолжать до прекращения хрустящих звуков.

Чтобы сделать качественный **форшмак из скумбрии**, нужно отрезать голову рыбы, лишить ее плавников, хвоста и снять кожицу. Вдоль хребта нужно сделать разрез и разделить его от мяса. Степень отделимости мяса от костей будет зависеть от проделанного массажа. По полученному филе нужно провести пальцами, чтобы удалить не отделившиеся кости. Чистое от костей мясо нарежем кубиками.

Далее нужно взять яблоко и порезать его так же на кубики. Яблоко не должно быть сладким, а кислым – это обязательно. Хорошо подойдут следующие сорта: Айдаред, Антоновка, Башкирская красавица, Белый налив.

Головку лука так же нужно почистить и порезать. Для избавления от запаха лук можно обдать кипятком. Эти два шага делают **форшмак из скумбрии рецепт** более качественным.

Потом нужно снова взять уже нарезанную рыбу измельчить ее. Для этого подойдет мясорубка. Нужно подобрать мелкое сито для мясорубки, чтобы филе превратилось в кашу. Так же измельчаем и яблоко с луком. Должно получиться своеобразное пюре. Перемолотые продукты нужно соединить и смешать, а потом добавить в них сливочное масло. Идеально будет его слегка подтопить предварительно. Чтобы добавить пышности блюду, нужно тщательно взбить это тесто.

Тесто или пюре, полученное нами можно выложить на тарелке в форме рыбы и украсить яичным белком и желтком. Красная луковица нужна для имитации жабр рыбы, а также чешуи. Это придаст эстетичности. Зелень нужна для формирования хвоста, преимущественно петрушка, но подойдут и различные сорта салатов. В блюдо можно добавить небольшое количество зерен граната.

И вот готовый **форшмак из скумбрии** следует поставить в холодильник и держать там пока он тесто полностью не застынет.

**Как готовить Айран дома**

Ингредиенты:

* Молоко козье (коровье) — 250 мл.
* Закваска — 40 гр.
* Соль – по вкусу.

Айран представляет из себя кисломолочный напиток приготовленный на основе катыка. Катык – это кисломолочная закваска. Айран имеет нестабильно состояние, он отторгает жидкость. Из-за этого данный продукт делают непосредственно перед употреблением.

Как же **как** **приготовить Айран дома**? Делается это очень просто, ведь набор ингредиентов минимален. Нужно взять молоко и вскипятив некоторое время его поварить. Молоко обычно используют коровье, но можно и козье. Нужно внимательно следить за процессом, чтобы оно не пригорело. После варки следует охладить его до сорока градусов.

Затем следует добавить закваску. Закваской вполне применимы кефир, простокваша или сметана низкой жирности.

Можно отрегулировать густоту Айрана водой. Лучше это делать родниковой.

Полученный продукт нужно налить в банку и накрыть крышкой. Готовность наступит на шестой час. По истечении этого времени напиток солят по вкусу, и он готов к употреблению.

Вот из таких несложных шагов состоит **приготовление Айрана дома.**

Айран обладает некоторыми полезными свойствами. Например, он хорошо утоляет жажду, помогает ускорить переваривание пищи, способствует нормализации нервной системы, приводит в норму работу кишечника.

Напиток это хорош для применения его в жару, это неплохая основа для холодца, он улучшает аппетит. Айран отлично сочетается с разными травами: при желании в него можно добавить мяту, базилик. Еще можно добавить паприку или кориандр, но это уже будет как второстепенное блюдо.

Для разбавления густоты Айрана вместо воды можно использовать лед. Очень приятно пить Айран с фруктами. Особенно хорош напиток выходит в сочетании с кислыми яблоками. Они делают вкус более мягким и добавляют свежести – немаловажного фактора для этого напитка.

Отличным вариантом будет **приготовление Айрана дома** на ночь. А утром это будет основное блюдо для хорошего завтрака со вкусностями.

В восточных странах знают еще несколько тонкостей **как приготовить Айран дома**. Кочевые народы молоко наливают в специальную емкость – бурдюк и добавляют в него закваску. Бурдюк этот пристегнут к седлу. Всего спустя пару часов основа напитка готова, остается добавить только воду и соль.

Еще на востоке Айрану нарекают божественное происхождение. Каждый народ Азии имеет легенды о создании Айрана. Это доказывает большую ценность этого продукта.