

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ Твой рецепт нужен всем!

20
руб.
Рекомендуемая цена

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

№ 3 МАРТ 2018

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «БУРДА»

ТОРТ

«КРАСНЫЙ БАРХАТ»

от Марины Медведевой



с. 4

КУРИНЫЕ ОТБИВНЫЕ

от Марины Дурович



с. 30

МАСТЕР-КЛАССЫ

- ЗАКУСКА «ТЮЛЬПАН»
- РУЛЕТ С ГРИБАМИ

Семья
СОЛДОВНИКОВЫХ
из Красногорска:

ЛОСОСЬ В МЕДОВОМ СОУСЕ

с. 14–15



12+



ISSN 1818-6327

0 0 3 1 8 *

9 771818 632004

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

ТЕМА НОМЕРА:
8 МАРТА

4-13

НАЦИОНАЛЬНАЯ
КУХНЯ

36-37

МАСТЕР-КЛАСС
Закуска «Тюльпан»
Рулет с грибами

12-13

34-35

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ

38-46



В ГОСТЯХ
У ЧИТАТЕЛЕЙ

Для самых любимых

14-15

БЕЗ ОСОБЫХ ЗАТРАТ

16-25

ПРАЗДНИЧНОЕ
ЗАСТОЛЬЕ

26-35

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда номера,
победители

48

Анонс

49

Конкурсный купон

50



СОТРУДНИК РЕДАКЦИИ
ОПЫТНЫЙ ШЕФ-ПОВАР
ИРИНА ЖУКОВА

ЗДРАВСТВУЙ, ВЕСНА!

И хотя март иногда пугает нас морозами, я очень люблю этот месяц. Ведь впереди так много солнышка и тепла, по которым мы с вами за зиму очень соскучились. В марте есть один день – самый нежный в году – 8 марта, наш с вами, дорогие хозяйшечки, праздник. Мимозы, тюльпаны, нарциссы – самые первые весенние цветы. Как же их приятно получать от любимых мужчин. Тема это номера конечно же 8 марта. Мы специально подобрали рецепты блюд, которые можно приготовить к этому замечательному празднику, пригласить любимых в гости и устроить романтический ужин. Я желаю всем счастья, здоровья и, конечно, любви!

ЖДЕМ ВАШИХ ПИСЕМ

Следующий номер журнала выйдет 20 марта. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, «Люблю готовить!». В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. **ИНН ОБЯЗАТЕЛЕН!** Авторы всех опубликованных рецептов ждут денежный приз – 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте: gotovte@burda.ru

ПОДПИШИТЕСЬ НА ЖУРНАЛ!

В КАТАЛОГЕ ФГУП «ПОЧТА РОССИИ» (ЭЛЕКТРОННАЯ ВЕРСИЯ) - П2943
В КАТАЛОГАХ «ПРЕССА РОССИИ» И «РОСПЕЧАТЬ» - 18127
В КАТАЛОГЕ «КАТАЛОГ РОССИЙСКОЙ ПРЕССЫ» - 60300
ПОДПИСКА ОНЛАЙН НА САЙТЕ: BURDA.RU



Для милых дам

Этот удивительный торт украсит женский праздник.

МАРИНА МЕДВЕДЕВА, Г. БАРНАУЛ

Торт «Красный бархат»

• 340 г муки • 300 г сахара • 1 ст. л. какао • щепотка соли • 1 ч. л. соды • 2 ч. л. разрыхлителя • 3 яйца • 300 мл раст. масла • 280 мл кефира (2,5%) • 2 ч. л. красного гелевого красителя.
Для крема: • 200 г сливочного масла • 1 банка сгущенки • 2 г ванилина

1. Муку, сахар, какао, соль, соду, разрыхлитель перемешать. Добавить яйца, масло, кефир, краситель. Взбить миксером на

средней скорости. Оставить на 20 мин. Смазать форму маслом, дно выстлать пергаментом. Разделить тесто пополам и вылить половину теста в форму. Выпекать в духовке при 170°C до сухой лучинки. Остудить 10 мин в форме, перевернуть на решетку. Выпечь второй корж. У остывших коржей срезать верхний бугорок и, положив сверху на корж блюдце, меньшего диаметра, обрезать края так, чтобы было видно структу-

ру коржей. Каждый корж обернуть пленкой и в холодильник на ночь. Для крема мягкое масло взбить до пышности, влить сгущенку и добавить ванилин. Переложить крем в мешок с насадкой «закрывающаяся звезда». 2. Собрать торт: один корж промазать кремом, накрыть вторым коржом. Из картона сделать шаблон сердца, положить его на верхний корж. Сердечко сделать, выдавливая из шприца крем внутрь картона. Шаблон снять.

Поздравляю всех женщин с нашим днем!

ОЛЬГА МАЙДАНОВА, г. БЕЛГОРОД

Салат «Букет сирени»

- 300 г свежих шампиньонов • 2 луковицы • 200 г крабовых палочек • 4 яйца • 2 свежих огурца • укроп
- майонез. Для украшения: • укроп, петрушка, лист зеленого салата • 4 вареных яйца • сок свеклы • растительное масло для жаренья

1. Лук очистить, затем нарезать кубиками.

2. Грибы протереть влажной салфеткой, нарезать.

3. На сковороде раскалить растительное масло, выложить лук и грибы, перемешать и вместе обжарить до готовности грибов.

4. Крабовые палочки мелко нарезать. Яйца очистить и порубить.

5. Укроп вымыть, обсушить и мелко нарезать.

6. Огурцы вымыть и нарезать кубиками. Лук, грибы, крабовые палочки, яйца,

укроп, огурцы соединить, выложить в салатник, заправить майонезом и перемешать.

7. Украсить салат: отделить белки от желтков и отдельно натереть на средней терке.

8. Желтками посыпать готовый салат.

9. Тертые белки окрасить свекольным соком.

10. Из зелени сделать веточки. Из окрашенных белков – соцветия сирени. До подачи убрать в холодильник.



Пеките для любимых мам!

ИЛЬЯ БАРЫШЕВ,
г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ

Пирог «Сердечко»

- 1,5 стакана муки
- 1 стакан сахара
- 0,5 стакана манки
- 1 ч. л. с верхом разрыхлителя • 4–5 ст. л. варенья • 1 стакан молока • 100 г сливочного масла

1. Муку, сахар, разрыхлитель перемешать. Форму смазать маслом, выложить половину смеси. Сверху ровным слоем распределить варенье.

2. На начинку насыпать вторую половину смеси, разровнять. Сверху вылить молоко. Сделать проколы, чтобы молоко просочилось донизу.

3. Натереть на крупной терке масло, распределить сверху пирога.

4. Выпекать 1 ч в духовке при 180°C.

Приготовьте на 8 марта этот салат!

ТАМАРА КЛЕПОВА, Г. РОСТОВ-НА-ДОНУ

Салат «Фиалки»

- 1 филе куриной грудки • 300 г вешенок
- 1 луковица • 4 вареных яйца • 10 шт. редиса
- пучок зеленого лука
- майонез • соль • паприка • растительное масло. Для украшения:
- 5 шт. редиса • листья шпината или щавеля
- хлебные палочки

1. Филе нарезать кусочками, посыпать солью, перцем, паприкой, сбрызнуть маслом и оставить на 1 ч

в холодильнике. Затем обжарить на масле до готовности. Выложить на салфетку, остудить.

2. Лук мелко нарезать, обжарить на масле. Добавить нарезанные соломкой грибы, остудить. Яйца, редис, зеленый лук мелко нарезать (половину желтка отложить), соединить с курицей и грибами. Посолить, поперчить, заправить майонезом, перемешать. Выложить салат на блюдо, придав форму цилиндра.



3. По кругу обложить хлебными палочками, отрезав их до нужной длины. Украсить салат «фиалками» из редиса, желтка и листьев шпината. Поставить салат на 1 ч в холодильник.

Мясо с соусом из малины. Вкусно!

АЛЛА КРИЦКАЯ, Г. КРАСНОДАР

Свинина с ягодным соусом



- 0,5 кг свинины • 0,5 кг куриного филе • 1 стакан мороженой малины • 1 ч. л. муки • 1 ст. л. сахара
- 1 ст. л. сока лимона • соль

1. Свинину разрезать на куски. Отбить, сбрызнуть соком лимона, натереть солью. Филе нарезать узкими полосками. В отбивных сделать прорезы, не дорезая до края 1–2 см.

2. В прорезы на отбивных продеть полоски куриного филе, чтобы получилось переплетение типа «корзиночки».

3. Выложить отбивные на смазанный противень и запекать в духовке 25–30 мин при 200°C.

4. Приготовить соус: малину с сахаром взбить блендером. Ягодное пюре прокипятить 5 мин и добавить муку для загустения.

5. Отбивные выложить на тарелку и полить соусом. Мама будут в восторге от такого угощения!