ДОБРЫЕ СОВЕТЫ Твой рецепт нужен всем!

18 руб. Рекомендуемая цена

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!®

№8 АВГУСТ 2016

ИЗДАТЕЛЬСКИЙ ДОМ «БУРДА»

+ КАРТОЧКИ С РЕЦЕПТАМИ

ЗАГОТОВКА ДЛЯ РАССОЛЬНИКА

от Ольги Дорожкиной

с. 8

ЯГОДНЫЕ ЛОМТИКИ СО СМЕТАННЫМ КРЕМОМ

от Елены Макаровой

с. 57

МАСТЕР-КЛАССЫ

- КАПУСТА С КОРИЦЕЙ
- ЗАПЕКАНКА С КУРИЦЕЙ
- ТОРТ ЯБЛОЧНЫЙ

Семья ПОЛИТОВЫХ из Москвы угощает:

МЕДОВАЯ СВИНИНА ПОД ЯБЛОКАМИ

с. 18–20

ISSN 1818-6327

00816

9 771818 632004

* Рекомендуемая цена

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

ЗАГОТОВКИ 4–8

МЕНЮ СЕЗОНА 12–17

В ГОСТЯХ У ЧИТАТЕЛЕЙ
Яркое застолье 18–20

БЫСТРО И НЕДОРОГО 22–27

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ 28–31

ГОТОВИМ В УМНОЙ ТЕХНИКЕ 34–37

НАШИ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ 38–39

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ 40–41

МАМА НАУЧИЛА 42–43

НА КУХНЕ ВСЕ БЫВАЕТ 44

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ 45

БАБУШКИНАШКОЛА 48–49

С ВЫДУМКОЙ 50

ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ 52–53

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ 54–57

МАСТЕР-КЛАСС
Капуста с корицей 10–11
Запеканка с курицей 32–33
Торт яблочный 60–61

ДО ВСТРЕЧИ!
Все блюда номера 64
Наши победители 65
Конкурсный купон 66

ТЕМЫ С ОБЛОЖКИ ВЫДЕЛЕНЫ ЦВЕТОМ

ПРИЗЫ И КОНКУРСЫ

Следующий номер журнала выйдет 23 августа. 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. Авторов всех опубликованных рецептов ждет 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!

"ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127
"ПОЧТА РОССИИ" – 60300

Проверено редакцией

ПЕЧАТЬ ОЗНАЧАЕТ, ЧТО БЛЮДО ПРИГОТОВЛЕНО РЕДАКЦИЕЙ ПО РЕЦЕПТУ ЧИТАТЕЛЯ.

СОТРУДНИК РЕДАКЦИИ ОПЫТНЫЙ ШЕФ-ПОВАР ИРИНА ЖУКОВА

ЗОЛОТАЯ ПОРА

А август для кажой хозяйки – это жаркое время заготовок овощей и фруктов. Ведь из того, что вы законсервируете летом, зимой можно приготовить массу полезных и недорогих блюд. Так что запасайтесь продуктами и за дело! Как приготовить вкусную аджику, знает Виктория Лисовская. Хотите удивить семью оригинальной закуской? Тогда для вас сладкий перец в томатном соусе от Елены Киряшиной. Ну а сладкоежек угостит домашней яблочной пастилой Валентина Трояшкина. Попробуйте, не пожалеете!

Дорогие хозяюшки!
Теперь вы можете добавлять свои рецепты с фотографиями на наши странички в социальных сетях:
http://ok.ru/magazinelublyugotovit
Рецепты журнала «Люблю готовить»
https://vk.com/lublyugotovit
Журнал «Люблю готовить» Россия

Фото на обложке: Дмитрий Позднухов/Burda Media; на стр. 3: Александр Нерубаев (1); Андрей Карпенко (1)/Burda Media; Софья Кулиш

Пополняем запасы

Лето – время, когда заботливые хозяйки превращают выращенный урожай в солянки, маринады, салаты и прочее, чем можно полакомиться зимой, вспоминая о теплом лете.

ВИКТОРИЯ ЛИСОВСКАЯ, ВОРОНЕЖСКАЯ ОБЛ.

Яблочная аджика

• 1,5 кг помидоров • по 0,5 кг моркови, лука, сладкого перца, яблок • по 2 ст. л. соли • 200 г сахара • 300 г чеснока • 3–4 стручка горького перца • 0,5 л раст. масла • лавровый лист • горошины душистого перца

1. Чеснок мелко нарезать. Все остальные овощи и яблоки пропустить через мясорубку, выложить в кастрюлю, влить раст. масло, всыпать соль, сахар, перемешать и поставить на огонь.
2. Довести массу до кипения и варить на среднем огне, помешивая, 2 ч. За 5 мин до конца приготовления добавить чеснок и специи. Горячую массу разложить по банкам и закатать.

Баклажаны в острой заливке

• 3 кг баклажанов • 1 кг сладкого перца • 3 стручка горького перца • 300 г чеснока • 100 мл раст. масла • 100 мл уксуса • по 100 г сахара и соли

1. Баклажаны разрезать вдоль на 2–4 части, посолить и оставить на 2 ч. Затем промыть холодной водой, обсушить, смазать раст. маслом, посолить и запечь в духовке.
2. У перца удалить семена и вместе с чесноком пропустить через мясорубку. Добавить соль, сахар, раст. масло, уксус, перемешать.
3. На дно стерилизованных банок, налить 2 ст. л. перечно-чесночного соуса, затем плотно уложить баклажаны и залить соусом. Стерилизовать 40 мин, затем закатать.

Конкурс

Присылай рецепты блюд из рыбы и морепродуктов. **Приз за публикацию – 500 руб.** Рецепты с фото присылай по e-mail, в письме или загрузи в соцсети. Заполни купон на с. 66.

На фото – моя внучка Юлечка.

КЛАВДИЯ ТАРАСОВА, ЛИПЕЦКАЯ ОБЛ.

Маринованная капуста

На 3-литровую банку:
• 1 кочан капусты (около 3 кг) • 2–3 моркови • 1 свекла • 5–6 зубчиков чеснока
Для маринада на 1 л воды: • 50 мл раст. масла • 1 ст. л. соли • 1/2 стакана сахара • 1 ст. л. уксуса • лавровый лист

1. Капусту крупно нарезать большими ломтиками. Чеснок порубить. Морковь и свеклу очистить, вымыть и нарезать с помощью овощечистки.
2. Выложить в чистую банку слоями: капуста – морковь – свекла – чеснок – капуста.
3. Соединить все ингредиенты для маринада, довести до кипения и варить 5 мин. Затем залить капусту. Через сутки капуста готова.

Получается вкусная закуска!

ЕЛЕНА КИРЯШИНА, Г. УЛЬЯНОВСК

Сладкий перец в томатном соусе

• 1,2 кг сладкого перца • 4 луковицы • 6 спелых помидоров • 1 ч. л. соли • 4 ст. л. сахара • 70 мл раст. масла • 70 мл яблочного уксуса • 2 шт. лаврового листа • 7 горошин душистого перца

1. Лук и перец нарезать тонкими полукольцами.
2. С помидоров снять кожицу. Мякоть нарезать дольками и измельчить блендером.
3. Вылить томатное пюре в кастрюлю, добавить соль, сахар, раст. масло, горошины перца и лавровый лист.
4. Довести соус до кипения и варить 5 мин. Добавить подготовленные овощи, перемешать и готовить 15–20 мин на слабом огне. В конце приготовления влить уксус.
5. Горячую массу разлить по стерилизованным банкам и закатать.

• 1 кг черной смородины
• 2 кг меда
• 1 стакан воды

Готовьте и наслаждайтесь!

ЕЛЕНА ПИСАРЕНКО, Г. БАЛАКОВО

Варенье из черной смородины с медом

1. Смородину отделить от веточек, промыть, откинуть на сито и дать воде стечь.
2. Из меда и стакана воды приготовить сироп. Всыпать в него черную смородину, довести до кипения и варить, помешивая, на слабом огне 45 мин.
3. Остывшее варенье разложить по стерилизованным банкам и закатать. Хранить в прохладном месте.

На фото – мой сын Тамерлан.

ГУЛЬНАЗ ФАЗЫЛОВА, Г. НАБЕРЕЖНЫЕ ЧЕЛНЫ

Огурцы «Хрустящие»

На 9-литровую банку:
- 7,5 кг огурцов
- 4,5 л родниковой воды
- 6 зонтиков укропа
- 8 зубчиков чеснока
- по 8 листиков черной смородины и вишни
- 20 горошин черного перца
- 9 листов хрена
- 1 стручок острого перца
- 225 г соли

1. Огурцы вымыть, обдать крутым кипятком и сразу опустить в ледяную воду. Замочить на 2–3 ч.
2. На дно банки выложить чистые листья хрена, вишни и смородины, укроп, горошины перца, чеснок. Затем плотно уложить огурцы.
3. Для маринада в 4,5 л воды развести соль и залить огурцы. Добавить мелко нарезанный острый перец и закрыть банку капроновой крышкой. Хранить в прохладном месте.

Не откажите себе в удовольствии приготовить это ароматное варенье.

СВЕТЛАНА МАРХАСИНА, Г. ВЫБОРГ

Варенье «Вишня в шоколаде»

- 500 г вишен
- 1 стакан сахара
- 1/2 яблока
- 50 г черного шоколада
- 1 ст. л. коньяка
- 50 мл воды

1. У вишен удалить косточки. Яблоко очистить, мелко нарезать.
2. Воду соединить с сахаром, добавить яблоко и варить до мягкости яблока. Затем добавить вишни и варить на среднем огне еще 25 мин. В конце варки влить коньяк.
3. Затем выключить огонь, сразу же добавить поломанный шоколад и перемешать до растворения.
4. Разлить варенье по стерилизованным банкам, укупорить крышками, остудить и убрать на хранение в холодильник.

Здравствуйте!

В прошлом году у меня уродилось много свеклы. Долго думала, что с ней сделать, и решила заготовить впрок икру. Получилось вкусно и недорого. Понадобится: 600 г свеклы; 100 г корня хрена; 70 мл раст. масла; 30 г сахара; 60 мл уксуса; соль, перец. Свеклу вымойте, отварите, остудите, очистите и нарежьте небольшими кубиками. Хрен вымойте и замочите в воде на сутки. Затем очистите и натрите на терке или пропустите через мясорубку. Сложите свеклу и хрен в эмалированную посуду, добавьте сахар, соль, перец, раст. масло, хорошо перемешайте и нагрейте смесь на среднем огне до 70-75°. Затем снимите с огня, добавьте уксус, еще раз перемешайте и разложите по стерилизованным банкам. Стерилизуйте 20 мин, затем закатайте.

ТАТЬЯНА ИВАНОВА, Г. МОЖГА

Заготовка для рассольника

Зимой добавила в бульон с картофелем баночку – и вкуснейший супчик готов.

ОЛЬГА ДОРОЖКИНА, Г. САРАНСК

Проверено редакцией

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 6

- **600–700 г соленых огурцов**
- **4–5 штук моркови**
- **6–7 луковиц**
- **1 стакан перловой крупы**
- **1 ч. л. молотого черного перца**
- **1 ч. л. молотой паприки**
- **1/2 стакана томатной пасты**
- **1/2 стакана растительного масла**

1. Перловую крупу хорошо промыть, залить кипящей водой в соотношении 1:3 и варить до готовности в течение 35–40 мин.
2. Морковь и лук вымыть, очистить. Морковь натереть на крупной терке, лук нарезать полукольцами.
3. Пожарить морковь и лук на растительном масле до полуготовности.
4. У огурцов срезать кончики, нарезать небольшими кубиками.
5. Подготовленные крупу и овощи сложить в сотейник, добавить томатную пасту, перец и паприку, довести до кипения, уменьшить огонь и тушить 30 мин.
6. Вымыть 3 банки по 0,5 л и стерилизовать их паром по 10 мин каждую. Крышки кипятить 2–3 мин.
7. Готовую горячую заготовку разложить по банкам, герметически укупорить, перевернуть вверх дном до полного остывания, а затем убрать на хранение.

Совет Ирины Жуковой

Вместо перловой крупы также подойдет рис, сваренный до полуготовности. А вместо томатной пасты – очищенные от кожицы и измельченные блендером или пропущенные через мясорубку помидоры.

Для аромата можно добавить 50 г зелени петрушки и укропа.

Фото: Александр Нерубаев/Burda Media

Фото: Андрей Карпенко (6)/Burda Media

Как приятно в зимний день вспомнить о жарком лете, открыв баночку чего-нибудь вкусненького, приготовленного своими руками. Я знаю множество интересных рецептов заготовок. Одним из них хочу поделиться с читателями любимого журнала.

ПОЛИНА ГАВРИЛИНА
Г. ТОМСК

Капуста с корицей

Время приготовления: 1 ч 30 мин

Количество порций: 3

- 0,5 кг цветной капусты
- 1 свекла
- 1 палочка корицы
- 2 бутона гвоздики
- 2 лавровых листа
- 1 зубчик чеснока
- 100 мл уксуса
- 1 ч. л. сахара
- 1 ст. л. соли без горки
- по 4 горошины черного и душистого перца

Конкурс

Присылай по e-mail, в письме или загрузи в соцсети свой лучший рецепт. Ирина Жукова покажет, как его приготовить. **Приз за публикацию – 500 руб.** Заполни купон на с. 66.