

Лариса Чистилина



ВКУСНО, ПРОСТО, ПО-ДОМАШНЕМУ

Рецепты в стихах

Лариса Чистилина

**Вкусно, просто, по-
домашнему. Рецепты в стихах**

«Издательские решения»

Чистилина Л. Г.

Вкусно, просто, по-домашнему. Рецепты в стихах / Л. Г. Чистилина — «Издательские решения»,

В сборник вошли лучшие семейные рецепты автора на каждый день и к праздничному столу. Стихотворная форма и легкость изложения позволяют готовить с радостью и удовольствием. Попробуйте приготовить дома вкусные, ароматные, полезные блюда — вы убедитесь, как это просто и быстро. Книга, несомненно, заинтересует как начинающих, так и опытных хозяек и всех, кто любит готовить.

© Чистилина Л. Г.
© Издательские решения

Содержание

Вместо предисловия	6
Тайны кулинарии	6
Закуски	7
Курица в сметане	7
Редис со сливочным маслом	8
Икра из баклажанов	9
Селедочка	10
Салат Летний	11
Салат Зимний	12
Квашеная капуста	13
Первые блюда	14
Окрошка	14
Суп-пюре гороховый	15
Борщ	16
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Вкусно, просто, по-домашнему Рецепты в стихах Лариса Чистилина

© Лариса Чистилина, 2016

ISBN 978-5-4483-0630-3

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Вместо предисловия

Тайны кулинарии

Будет великолепен обед,
Даже если изысков в нем нет,
Коль готовит его человек,
С добрым сердцем, дарящим свет!

Поможет ему, без сомненья,
Хорошее настроение,
Пироги удаются всегда,
И вкуснее любая еда!

Тогда совсем простое блюдо
Дороже, чем шедевров чудо,
Что приготовлено с любовью,
Имеет пользу для здоровья!

Закуски

Курица в сметане

Рецепт из кухни русской,
Считается закуской,
А приготовим с вами
Мы курицу в сметане!

Цыпленка отварили,
На части порубили,
Как тушку, вновь сложили,
Сметаной все залили.

Редис и лук зеленый,
Укроп, желток вареный,
Петрушку порубили,
И сверху разложили.

Как выглядит красиво,
Цвет, аромат – на диво,
Холодная закуска,
Легко и очень вкусно!

Редис со сливочным маслом

Вам хочу предложить весной
Легкий завтрак в день выходной,
Захотите еще, на бис,
Со сливочным маслом редис!

Масло надобно охладить,
И на порции разделить,
Разложить, как на картинке,
На редиса половинки.

Шпажками скрепить искусно,
С Бородинским хлебом вкусно!
В завершение – чай зеленый
С медом, ломтиком лимона!

Икра из баклажанов

Не делая секрета,
Вам предлагаю летом
Рецепт Азербайджана:
«Икра из баклажанов»!

Плоды мы промываем,
Салфеткой промокаем,
На полчаса – в духовку,
Очистим кожу ловко...

Мякоть мелко порубить,
В масле медленно тушить,
С помидором, чесноком,
Солью, перцем, сахарком...

Чтоб цвет разнообразить,
Петрушкой верх украсить,
Ароматов полон дом,
Вас сегодня в гости ждем!

Селедочка

Любимый деликатес,
Вас взбодрит, излечит стресс,
Закусочка холодная,
Селедочка соленая!

Филе надо отделить,
На кусочки измельчить,
Сложим ровной их полоской
На селедочнице плоской.

Лук нарежем кольцами,
Не маленькой порцией,
Чтобы запах был приятным,
Сдобрим маслом ароматным.

Хороша с селедочкой
Вареная картошечка,
Из свеклы салатик нежный,
Хлеб ржаной, душистый, свежий!

Салат Летний

Для салата надо взять
Помидоров штук пять,
Три огурчика хрустящих,
Перец сладкий настоящий,

Лук, петрушку и укроп,
Чесночка один зубок,
Соль и перец молотый,
Масло из подсолнуха.

Чесночок мы разрезаем
И салатник натираем,
Блюдо будет ароматное,
Послевкусие – приятное!

Помидор – кусочками,
Огурец – кружочками,
Перец – на соломку,
В кольца – лук—головку.

Сверху солим и перчим,
Аккуратно, не спешим,
Маслом заправляем,
Снизу вверх мешаем.

Горкой сложим аппетитно,
Витаминно все и сытно,
Верх украсим мы искусно,
Будет очень, очень вкусно!

Салат Зимний

Предложить вам повар рад
Вкусный и простой салат,
Рецепт его старинный,
А называют – «Зимний».

Картошечка вареная,
Огурцы соленые,
Зелень, красная фасоль,
и, вдобавок, лук и соль.

Картофель с огурцами,
Нарезали кружками,
Полукольцами лучок,
Мелко – зелени пучок.

Подсолнечное масло,
Пойдет фасоль прекрасно,
Смешаем аккуратно
В салатнике квадратном.

Закусочка к обеду,
Замена винегрету,
Аромат и внешний вид
Вызывают аппетит!

Квашеная капуста

В столице и глубинке
Готовят по старинке
Любимую закуску
Квашеную капустку!

Капусточку с морковкой
Соломкой режем тонкой,
Горсть соли добавляем,
Слегка перетираем.

В банку трехлитровую,
Стерилизованную,
Сложим, уплотнив пестом,
С перцем, лавровым листом.

В тепле без промедления
Идет процесс квашения,
Дней пять пройдет, размешать,
В холодильнике держать.

Капуста, без сомнения,
Достойна восхищения,
Янтарная, хрустящая,
Здоровье нам дарящая!

Первые блюда

Окрошка

Среди летних затей
Есть сюрприз для гостей,
Требуется ложка —
Русская окрошка!

Сварим мы картошку,
Куриные ножки,
И яйцо крутое
Охладим водою.

Огурец, редиска,
Зелень – все из списка
Режем очень мелко
Полную тарелку.

Заливаем квасом,
Соль и сахар – сразу,
Сметаной заправили,
На холод поставили.

В жару охлаждает,
Силы прибавляет,
Витаминно, сытно,
Очень аппетитно!

Суп-пюре гороховый

В Америке, Европе, Азии
В еде важно разнообразие,
Приготовить было не плохо бы
Замечательный суп гороховый!

Замочим в холодной воде горох,
Чтоб быстро наутро свариться смог,
Пусть блендер его в пюре превратит,
Коль густо, пюре кипятком разжижит.

Возьмем для заправки по старинке,
Мясокопченость – ребра, грудинку,
Морковь добавит краски яркой,
Лук обязателен для поджарки.

В пюре добавляем поджарку в миг,
Проварим, и зелень – последний штрих.
Чтоб вкусам и запахам смешаться,
Десять минут дадим настояться.

Поставим на стол в центр супник большой,
В ажурной сухарнице хлеб ржаной,
Скатерть цветная, тарелки с каймой,
Вкусный семейный обед в выходной!

Борщ

Для борща отменного,
Снимая ложкой пену,
Варим ребрышки свининки
Час или час с половинкой.

Пока продлится варка,
Нарежем перец яркий,
Свеклу, морковь, картошечку,
Капусту, зелень – ложечку.

Ребра вынимаются,
Кости отделяются,

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.