



УМ ОТЪЕШЬ | Читатели «ММ» поделились фирменными рецептами блюд

Как ты это готовишь?



Тема нынешней «Беседки» – вкусные, а главное, опробованные рецепты блюд. С Интернетом и обилием кулинарных книг найти любой рецепт – не проблема. Однако самые надежные – те, что передают из уст в уста.

Поэтому на семейных застольях по-прежнему самый популярный вопрос: «Как ты это готовишь?» Читатели «ММ» с удовольствием делятся своими секретами.

Луковый пирог «Недели»

Это блюдо французской кухни почти полвека готовит металлург на пенсии Анатолий Александрович. Рецепт он вычитал в газете «Неделя» за 1964 год, где подводили итоги конкурса поваров-любителей.

– Замесить тесто: размятчить 250 граммов сливочного масла, добавить девять столовых ложек сметаны, чайную ложку уксуса загасить содой, а муки – сколько тесто возьмет. Раскатать тесто, положить на круглую сковородку и оставить на часик, чтобы отдохнуло. Нарезать лук кольцами, немного подтушить в воде с маслом. Положить тонким слоем на тесто, засыпать тертым сыром. Нужно граммов триста, и чем вкуснее, тем лучше – чтобы сыр не был как замазка. Четыре яйца взбить со столовой ложкой сметаны, залить пирог и – в

духовку. Как верх зарумянится, так и готово. Пирог вкусный, его можно есть и горячим, и холодным.

Салат для девчат

Нелли Владимировна всю жизнь проработала учительницей, а на пенсии часто встречается со своими подругами с работы.

– Нам уже за шестьдесят, но мы по-прежнему называем друг друга девчатами, – рассказывает она. – А девчатам что надо? Чтобы блюда были сладкие и легкие – фигуру бережем. Поэтому готовим фруктовый салат – делается быстро, вкус изысканный, с вином гармонирует. Берем чернослив, замачиваем, когда он набухнет, немного отвариваем. Потом остужаем и режем. Добавляем дольки мандаринов и кусочки яблок. Заправляем самым легким майонезом, а сверху посыпает сахарной пудрой. Вот и все.

Всегда удачный плов

– Раньше у меня не получался хороший плов, – поделилась мама двоих детей Наташа. – Потому что в рецептах рекомендуют добавлять воды столько, чтобы она покрыла мясо и рис, и потом варить до готовности. Получалась какая-то каша. Но моя тетя Вера посоветовала варить плов так, как варят кашу – добавлять воды ровно в два раза

больше, чем риса. А главное, все делать по времени. Сначала варить плов под крышкой на самом сильном огне шесть минут, потом на самом слабом восемь минут. Получается такой немного недоваренный плов, потом кастрюля должна постоять укутанной минут двадцать–тридцать. За это время плов приготовится полностью. Какое мясо использовать, что еще добавлять – это на усмотрение хозяек. Но если будете пользоваться советом тети Веры, плов получится идеальным.

Засолить можно и акул

Оксана умеет вкусно готовить соленую рыбу. Как она утверждает, все рецепты посола в своей основе похожи. Но нужно исходить из особенностей рыбы. Например, семга прекрасна и без масла, а горбуша сухая, поэтому ее солят с маслом.

– Берешь целое филе семги и густо натираешь смесью в пропорции 3/4 части соли и 1/4 сахара. Переборщить не страшно – лишнюю соль семга не возьмет. Заматываешь филе в чистую «хэбэшную» тряпочку и кладешь в холодильник. Через двенадцать часов рыбу можно есть. А когда готовлю горбушу, режу ее кусочками. Готовлю смесь: две части соли и одна часть сахара. Беру баночку и укладываю рыбу слоями. Слой рыбы посыпаю смесью и поливаю маслом. Готово через сутки. И тоже вкусно.

Позабывтый «Хлопец»

– Самый вкусный торт, который я знаю, это «Хлопец кучерявый» – говорит студентка Александра. – Печешь бисквит без добавления масла или маргарина. Разрезаешь на кусочки размером со спичечный коробок. Смешиваешь 600 граммов сметаны и 100 граммов сахара. Обмакиваешь кусочки и складываешь их пирамидой. Крем должен остаться – замешиваешь в него 20 граммов какао и обмазываешь пирамиду. Потом посыпашь тертым грецким орехом и шоколадом. Потом торт надо хорошенько заморозить – два часа как минимум. Раньше его часто готовили сами, как и «Наполеон». Сейчас, когда в магазинах много готовых тортов, люди стали печь меньше. Но домашние торты в сто раз вкуснее магазинных. Приготовить «Наполеон» целое искусство, а вот с «Хлопцем» справится любая хозяйка ☺

НАМ ПИШУТ

Спасибо, Танюша

РАИСА ИЗВЕКОВА,
председатель КТОСа № 16

Благодаря поддержке депутата Сергея Бердникова в поселках Приуральский и Радужный нередко проходят праздничные мероприятия. В этот раз на торжество пригласили ветеранов.

Встречали гостеприимно, с пирогами. Программа порадовала разнообразием. Поздравить пожилых пришли помощник депутата, члены совета ветеранов и ТОСа, ребята из детского сада № 3 «Солнышко». Веселили песнями солистка хора «Мы – уральцы» Г. Кравчук, певунья Федосеева, не смолкал баян. Словом, пели и плясали всем залом. Особенно впечатлило пенсионеров поздравление ученицы третьего класса школы № 40 Танечки Фроловой. Перед мероприятием девочка открыла свою копилку и купила шоколадки, которые подарила ветеранам. Такой добрый поступок тронул до слез! Спасибо, Танюша, тебе и родителям, которые воспитали такую внимательную и бескорыстную девочку.

Памятный пикник

ТАТЬЯНА БАШКУРОВА,
председатель совета ветеранов дробильно-обжигового цеха.

Нас, бывших работников горно-обогательного производства, часто приглашают на праздники на родное предприятие.

Встречались мы и в День пожилых людей. Тогда-то и предложил нам начальник ГОП ОАО «ММК» Владимир Гладских проехаться с экскурсией по территории производства. Ответом было единодушное «за». На днях поездка состоялась, и пустых мест в автобусе не было. В дробильно-обжиговом цехе встретил нас начальник Наиль Хасанов, в аглоцехе – заместитель начальника Сергей Савинов, сами провели экскурсию. По дороге было много вопросов, воспоминаний. Бывшая работница аглофабрики № 3 Антонина Луганова спрашивала про конвертер № 71. Ей рассказали: участок реконструирован, улучшены условия труда. Геннадий Макагонов, работавший взрывником, потом инженером техотдела ГОП, интересовался работой установок перерабатывающего комплекса. Ответ мы не только услышали, но и увидели: идет рекультивация карьеров. Возможно, когда-нибудь на их месте будет сад, а пока мы сверху полюбовались зрелищем каскадного взрыва. Сергей Савинов обратил наше внимание: к экскурсии в аглоцехе особо не готовились, а на территории чисто, как для гостей. Здесь теперь всегда так. Начальник рудника Василий Наумкин рассказал: в залежах Малого Куйбаса еще разрабатывать и разрабатывать двадцать шесть миллионов тонн руды. Машинист конвейера цеха подготовки цеха аглошихты Нина Двирская посетовала только, что не побывали в дробильно-обжиговом цехе. Ничего, оставим это на следующую экскурсию. А на обратном пути устроили небольшой пикник.

Ветераны искренне благодарили за встречу с предприятием руководителей производства, председателя профкома Владимира Бывалина и председателя совета ветеранов Веру Мазнину.

РЕКЛАМА

ГАЗПРОМБАНК

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ КРЕДИТ

В МАСШТАБАХ СТРАНЫ,
В ИНТЕРЕСАХ КАЖДОГО

г. Магнитогорск,
пр. Ленина, д. 34
(3519) 20-86-10

www.gazprombank.ru

ГПБ (ОАО). Генеральная лицензия ЦБ РФ № 354.
Информация не является офертой.

Человек редко думает о чем-нибудь с большей серьезностью, чем о своем обеде. Сэмюэл Джонсон