



Для меня одно из самых теплых кулинарных воспоминаний детства — это бабушкины блинчики. Причем от обеих бабушек. Одна, по папиной линии, пекла классические тонкие блины на молоке, очень щедро смазывала их сливочным маслом и так же щедро посыпала сахаром — так что приходилось есть прямо над тарелкой, а потом со смаком облизывать пальцы, потому что вся эта вкуснятина так и норовила вытечь. Другая бабушка, по маминой линии, готовила пышные блины на сыворотке в печи. Плотные, упругие, ароматные — мы с братом потом ели их с вареньем и молоком или простоквашей. Такие разные блины, но такие милые сердцу...

Сама же я чаще всего пеку заварные блинчики на кефире. Беру 500 мл кефира (можно развести молоком 1:1), слегка подогреваю в микроволновке и смешиваю венчиком с 2 яйцами, 1 ст.л. сахара и 0,5 ч.л. соли. Всыпаю 2 ст. муки, просеянной с 0,5 ч.л. соды, замешиваю достаточно густое тесто. Вливаю 200 мл кипятка и быстро перемешиваю. В конце добавляю 3 ст.л. растительного масла. Оставляю тесто на столе примерно на 5 минут. Пеку тонкие блинчики на смазанной маслом сковородке диаметром 18-20 см, складываю стопочкой, слегка промазывая сливочным маслом. Некоторые из наших хозяйшек тоже поделились своими любимыми рецептами — ищите их на стр. 6-7. Все такое вкусное и красивое, что я уже точно знаю, как будем праздновать Масленицу в этом году.

Ваша Леся ЗАПРАВКИНА



ВКУСНО И ПОЛЕЗНО с. 5

МАСЛЕНИЦА с. 6

САЛАТЫ ИЗ ОВОЩЕЙ с. 8

...ИЗ РЫБЫ с. 9

...ИЗ МЯСА с. 10

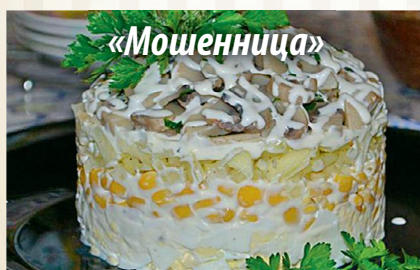


...ИЗ ПТИЦЫ с. 11



БУТЕРБРОДНИЦА с. 12

ПРИНИМАЕМ ГОСТЕЙ с. 14



ГРИБНОЙ СОУС с. 16

ПОСТНЫЙ СТОЛ с. 18



ОВОЩНЫЕ ЗАКУСКИ с. 20

МЯСНЫЕ... с. 22



РЫБНЫЕ... с. 24



СЫРНЫЕ... с. 25

УКРАШАЕМ СТОЛ с. 26

УЮТНАЯ КУХНЯ с. 27

КУХНЯ БЕЗ ГРАНИЦ с. 28

НА ЗДОРОВЬЕ с. 30

НА ПОСОШОК! с. 31