

# ЗАКУСКИ

## БУТЕРБРОДЫ «ЧУНГА-ЧАНГА»

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- *1 багет, 20 отварных креветок,  $\frac{2}{3}$  стакана отварного рассыпчатого риса, 2 мандарина, 5 маслин без косточек, 2 зубчика чеснока, зелень, 100 г сыра, майонез, растительное масло, молотый перец по вкусу*

Багет нарезать ломтиками толщиной 1 см, обжарить в растительном масле с двух сторон. Немного остудить, натереть чесноком с одной стороны, выложить сверху немного отварного риса, распределить по всей поверхности бутерброда. Для соуса мандарины очистить, мелко нарезать, соединить с майонезом, добавить немного молотого перца, перемешать. Соус выложить на гренки поверх риса, хорошо посыпать тертым сыром. Украсить бутерброды отварными креветками, колечками маслин и листочками зелени.

## ПОТАПЦЫ С ПОМИДОРАМИ

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- *5—7 ломтиков пшеничного хлеба, 2—3 помидора, 100 г сыра, сливочное масло*

Ломтики хлеба слегка обжарить в сковороде с маслом, выложить на противень. Сверху положить тонкие ломтики помидоров и посыпать тертым сыром. Запекать в разогретой духовке 5—7 минут, до расплавления сыра.

## БУТЕРБРОДЫ «КРАСНЫЕ МАКИ»

**Автор:** *Олейникова Надежда Владимировна (г. Никополь, Днепропетровская обл.)*

- *12 ломтиков батона, 200 г филе слабосоленой красной рыбы, 6 ч. л. черной икры, 3 маринованных корнисиона, 6 оливок, 100 г сливочного масла, несколько стеблей зеленого лука, ягоды клюквы для украшения*

Ломтики батона смазать маслом. Филе красной рыбы нарезать небольшими тонкими квадратными ломтиками. Выложить на одну сторону бутербродов по 5 кусочков-«лепестков», формируя из них цветочек. В сердцевину «цветка» положить по  $\frac{1}{2}$  ч. л. черной икры горкой, а сверху — половину оливки (выпуклой стороной вверх). Оставшуюся черную икру распределить по маслу отдельными точками — это «зернышки мака». «Стебли цветка» сделать из зеленого лука, «листья» — из тонких ломтиков корнисионов. Украсить бутерброды ягодами клюквы и сразу подать на стол.

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «МЯСО ПОД ШУБОЙ»

**Автор:** *Посиренина Кристина Витальевна (с. Новодеркул, Беловодский р-н, Луганская обл.)*

- *1 батон, 700 г мясного фарша, 1 луковица, 300 г сыра, 250 г майонеза, 100 мл молока, растительное масло, соль и специи по вкусу*

Лук мелко нарубить, обжарить в масле до готовности, остудить. Мясной фарш соединить с луком, добавить соль и специи, хорошо перемешать. Батон нарезать ломтиками, обмакнуть одной стороной в молоко и выложить на выстеленный пергаментом противень (смоченной стороной вниз). Сверху

выложить мясной фарш ровным слоем толщиной примерно 5 мм. Нанести поверх фарша майонезную сеточку и щедро посыпать тертым сыром. Запекать бутерброды в разогретой духовке около 20 минут, чтобы фарш хорошо прожарился.

## ГОРЯЧИЕ БУТЕРБРОДЫ «ПИЦЦА С САЛОМ»

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 4—6 ломтиков хлеба или батона, 50 г сала, 1 яйцо, 1 луковица, кетчуп, растительное масло, зелень, соль и перец по вкусу

Лук и сало мелко нарезать, добавить взбитое яйцо, соль, перец, перемешать. В сковороде разогреть растительное масло. Ломтики хлеба намазать с одной стороны кетчупом, нанести приготовленную луковую массу и сразу же выложить в разогретое масло начинкой вниз. Жарить на слабом огне под крышкой около 3 минут. Горячие бутерброды посыпать рубленой зеленью и сразу же подавать.

## ПОСТНЫЙ ГОРОХОВЫЙ СЫР

**Автор:** *Курзенко Татьяна Игоревна (г. Киев)*

- 1 стакан гороховой муки, 4 стакана воды, ½ стакана овсяной закваски, ½ стакана рафинированного подсолнечного масла, соль по вкусу

*Для овсяной закваски:* 500 г овсяных хлопьев, ломоть черствого ржаного хлеба

Для закваски овсяные хлопья залить 1,5 л охлажденной кипяченой воды (комнатной температуры), добавить ломоть ржаного хлеба, накрыть емкость марлевой салфеткой и оставить на 2—3 дня при комнатной температуре для брожения.

Жидкость процедить, овсяную массу хорошо отжать. Полученную жидкость перелить в чистую банку, дать отстояться в холодильнике, чтобы осела гуща. Слить прозрачную жидкость, образовавшуюся сверху, — ее можно пить, это полезный овсяный квас. Гущу использовать в качестве закваски. Гороховую муку можно приобрести в магазине, а можно приготовить самостоятельно, перемолов сушеный горох в кофемолке. В гороховую муку влить 1 стакан холодной воды, тщательно растереть ложкой. Постепенно вливая оставшуюся воду, взбивать массу венчиком. Вылить массу в толстостенную кастрюлю и поставить на огонь. Довести до кипения, убавить огонь до минимума и, постоянно помешивая деревянной ложкой, варить 20—30 минут. Добавить соль, влить подсолнечное масло и варить еще 10 минут. Остудить массу до 35 °С, влить ½ стакана овсяной закваски, тщательно взбить вручную или миксером. Оставить для брожения при комнатной температуре на 2—5 дней. Готовый сыр хранить в холодильнике не более 7 дней, появление плесени на нем недопустимо!

## ДОМАШНИЙ ГОЛЛАНДСКИЙ СЫР

**Автор:** *Николенко Светлана Григорьевна (г. Мариуполь, Донецкая обл.)*

■ *3 л домашнего молока, 1 кг домашнего творога, 200 г сливочного масла, 3 яйца, соль по вкусу*

Молоко налить в большую кастрюлю, довести до кипения. Добавить творог, снова довести до кипения, постоянно помешивая. Проварить на слабом огне 5 минут, продолжая перемешивать. Массу откинуть на дуршлаг, остудить и пропустить через мясорубку (можно тщательно переработать блендером). Добавить яйца, сливочное масло, посолить по вкусу, тщательно перемешать. Поставить массу на водяную баню, довести до кипения, непрерывно помешивая. Прова-

рить 20 минут, все так же постоянно перемешивая. Когда масса начнет тянуться, как плавленый сыр, снять с огня, выложить в эмалированную форму, остудить и поставить в холодильник на несколько часов.

## БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА «РЫБНАЯ ИКРА»

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 350 г филе сельди, 4 моркови, 1 плавленый сырок, 200 г сливочного масла, молотая паприка по вкусу

Морковь очистить, тщательно вымыть, обсушить и пропустить через мясорубку вместе с филе сельди, плавленым сырком и замороженным сливочным маслом. Массу тщательно перемешать, добавить немного молотой паприки по вкусу.

## ЖАРЕННЫЙ СЫР ПО-ЗАКАРПАТСКИ

**Автор:** *Николенко Светлана Григорьевна (г. Мариуполь, Донецкая обл.)*

- 200 г сыра твердых сортов, 2 яйца, 1 ст. л. молока, 1 ст. л. сметаны, 3 ст. л. муки, зелень, соль и специи по вкусу, растительное масло для фритюра

Для кляра желтки растереть со сметаной, добавить молоко, соль и специи, взбить. Постепенно всыпая муку, тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Ввести взбитые в крепкую пену белки. Сыр нарезать ломтиками длиной 5—6 см и толщиной около 1 см, запанировать в муке, обмакнуть в кляр и обжарить в большом количестве кипящего масла до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы впитался лишний жир. Подавать, посыпав мелко нарубленной зеленью.

## БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА «РЫБНО-ОРЕХОВАЯ ИКРА»

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 350 г филе сельди, 1 яблоко, 5—7 грецких орехов, 1 отварное яйцо, 2 луковицы, майонез, растительное масло

Лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до готовности, остудить. Яблоко очистить от кожуры и сердцевины. Филе сельди, яблоко, очищенные орехи, отварное яйцо и обжаренный лук пропустить через мясорубку. Пасту заправить майонезом и тщательно перемешать.

## ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР ПО-ГРЕЧЕСКИ

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 400 г брынзы или адыгейского сыра, 1 помидор, 1 болгарский перец, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 3 оливки без косточки, 3 маслины без косточки, по 3—4 веточки тимьяна и розмарина, оливковое масло, соль и специи по вкусу

Сладкий перец нарезать кубиками или соломкой, помидор — кружочками, оливки и маслины — колечками или разрезать пополам. Лук нарезать полукольцами, обжарить в оливковом масле до золотистого цвета, выложить на дно формы для запекания. Сверху распределить нарезанный сладкий перец, уложить брынзу или адыгейский сыр. На сыр положить кружочки помидора, маслины и оливки. Листики тимьяна и розмарина отделить от стеблей, мелко нарубить. Добавить к зелени пропущенный через пресс чеснок, 2—3 ст. л. оливкового масла, соль и специи, хорошо перемешать. Полить сыр с овощами полученным соусом. Запекать в духовке при температуре 180 °С примерно 10—15 минут. Сыр должен зарумяниться.

## БУТЕРБРОДНАЯ МАССА «ЗОЛОТАЯ РЫБКА»

**Автор:** *Посиренина Кристина Витальевна (с. Новодеркул, Беловодский р-н, Луганская обл.)*

- 150 г копченой рыбы, 1 отварной желток, 1 ст. л. сливочного масла, 1 ч. л. горчицы

Копченую рыбу очистить от костей, дважды пропустить через мясорубку. Добавить отварной желток, сливочное масло комнатной температуры, горчицу, тщательно растереть.

## БУТЕРБРОДНАЯ ПАСТА ИЗ РЕДИСА И ПЛАВЛЕНОГО СЫРА

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 100 г плавленого сыра, 100 г редиса, 50 г сливочного масла, молотая паприка

Плавленый сыр тщательно растереть со сливочным маслом и паприкой. Добавить натертый на терке редис, хорошо перемешать. По желанию можно добавить немного мелко нарубленного репчатого лука и зелени.

## СЫРНЫЕ ШАРИКИ

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- 250—300 г сыра, 2 яичных белка, мука, растительное масло, зелень

Яичные белки тщательно взбить до устойчивых пиков. Сыр натереть на терке, добавить взбитые белки, аккуратно перемешать. Сформовать из массы небольшие шарики, запанировать

в муке и обжарить в сильно разогретом масле со всех сторон до зарумянивания. Как только шарики начнут увеличиваться в объеме — они готовы. Выложить их на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Подавать, посыпав рубленой зеленью.

## СЫРНАЯ ЗАКУСКА «МАНДАРИНКИ»

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 300 г сыра твердых сортов, 3—4 моркови, 3 зубчика чеснока, майонез, растительное масло, гвоздика для украшения

Сыр натереть на мелкой терке, добавить пропущенный через пресс чеснок и немного майонеза, тщательно перемешать. Из массы сформовать шарики размером с грецкий орех. Для панировки морковь очистить, натереть на мелкой терке и обжарить в растительном масле до мягкости. Сырные шарики аккуратно запанировать в обжаренной моркови (делать это нужно осторожно, пока морковь относительно горячая, — под действием температуры сыр слегка расплавится и морковь хорошо пристанет к шарикам). Получатся круглые оранжевые «мандаринки». По желанию можно приделать к ним «плодоножку» — вставить сушеную гвоздику. Положить закуску в холодильник минимум на 30 минут.

## ЗАКУСОЧНЫЕ ПИРОЖНЫЕ «НЕЖНАЯ ПАРОЧКА»

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 250 г цветной капусты, 2 зубчика чеснока, 1 яйцо, 15 г сливочного масла, 6 ст. л. муки, 15 г разрыхлителя, щепотка молотого мускатного ореха, соль по вкусу



*Для начинки: 100 г творога, 1 плавленный сырок, 1 зубчик чеснока, 3—4 веточки укропа, 1 ст. л. сметаны или майонеза, соль по вкусу*

Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить в кипящей подсоленной воде около 5 минут. Откинуть на дуршлаг, дать жидкости полностью стечь. Капусту хорошо обсушить и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера. К полученной массе добавить пропущенный через пресс чеснок, яйцо, растопленное (остывшее) сливочное масло, разрыхлитель, молотый мускатный орех и соль, хорошо перемешать. Постепенно всыпать муку, тщательно перемешать. Дать тесту постоять около 30 минут. Затем переложить в кондитерский мешок и отсадить на противень, выстеленный промасленным пергаментом, круглые полусферы (как половинки зефира) на расстоянии 5 см друг от друга. Выпекать в духовке при 170 °С около 30 минут. Остудить. Для начинки творог протереть через сито. Добавить натертый на терке плавленный сырок и пропущенный через пресс чеснок, тщательно растереть. Добавить измельченную зелень, сметану или майонез, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Остывшие капустники смазать творожной начинкой и соединить попарно.

## ЗАКУСКА ИЗ КАЛЬМАРОВ «НОВОГОДНИЕ СНЕЖКИ»

*Автор: Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновихский р-н, Донецкая обл.)*

■ 2—3 тушки кальмаров, 2 отварных яйца, 100 г сыра твердых сортов, зелень, майонез, соль по вкусу, маслины для украшения

Кальмаров отварить в кипящей подсоленной воде не более 2 минут, сразу же переложить в холодную воду и откинуть на дуршлаг, дать жидкости полностью стечь. Отварных

кальмаров хорошо обсушить и пропустить через мясорубку или очень мелко нарубить. Добавить натерые на мелкой терке отварные яйца, мелко нарубленную зелень, соль и немного майонеза, хорошо перемешать. Из полученной массы сформовать шарики небольшого размера, обвалять со всех сторон в тертом сыре. «Снежки» выложить на блюдо, украсить маслинами и листочками зелени.

## ЧЕРНОСЛИВ В КЛЯРЕ

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 10—12 шт. крупного чернослива, 10 шт. грецких орехов, 2 яйца, 1 стакан муки, 1 ч. л. соды, щепотка соли, растительное масло для фритюра

Чернослив залить теплой водой, оставить на 30 минут, чтобы разбух. Затем аккуратно промыть и хорошо обсушить. В каждый плод вложить по несколько четвертинок очищенных грецких орехов. Для кляра яичные белки тщательно взбить с солью в густую пену. Затем, аккуратно перемешивая, ввести яичные желтки и соду. Постепенно вмешать муку. Должно получиться тесто как для оладий. Фаршированный чернослив обмакнуть в кляр и обжарить в хорошо разогретом фритюре со всех сторон до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир.

## ФАРШИРОВАННЫЙ ЧЕРНОСЛИВ «МОРСКИЕ КАМУШКИ»

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 300 г крупного чернослива без косточки, 1 морковь, 2—3 зубчика чеснока, 50 г грецких орехов, 200 г сыра, майонез

Чернослив тщательно промыть, стараясь сохранить плоды целыми, хорошо обсушить. Для начинки морковь очистить, натереть на самой мелкой терке. На этой же терке натереть чеснок и сыр. Соединить морковь, сыр, чеснок, добавить немного майонеза, соль и специи по вкусу, тщательно перемешать. Из полученной массы скатать небольшие шарики (размером с плод чернослива). Внутрь каждого шарика положить по четвертинке грецкого ореха. Полученные морковные шарики аккуратно вложить в каждый плод чернослива. Закуску положить в холодильник на 30 минут.

## ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ТВОРОГОМ С ЧЕСНОКОМ

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

■ 3—4 болгарских перца, 400 г творога, 50 г сливочного масла, 2—3 зубчика чеснока, зелень, соль по вкусу

Перец тщательно вымыть, срезать верхушку, аккуратно вынуть семена. Творог тщательно растереть с солью и сливочным маслом. Добавить пропущенный через пресс чеснок и рубленую зелень, перемешать. Творожной массой нафаршировать подготовленный перец. Положить в холодильник на 1—2 часа. Подавать, нарезав кружочками и украсив листочками петрушки.

## ЧЕРНОСЛИВ В ШУБЕ ИЗ БЕКОНА

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

■ 500 г чернослива без косточки, 150 г нарезки бекона, 150 г очищенных грецких орехов, 250 г феты или брынзы, 2—3 зубчика чеснока, сок  $\frac{1}{2}$  лимона, майонез

Чернослив залить теплой водой, оставить на 30 минут, чтобы разбух. Затем аккуратно промыть и хорошо обсушить. Для начинки фету или брынзу размять вилкой или натереть на терке. Добавить мелко нарубленные грецкие орехи, пропущенный через пресс чеснок и немного майонеза, тщательно перемешать. Чернослив наполнить полученной массой, каждый плод завернуть в тонкий ломтик бекона и выложить (швом вниз) на противень. Запекать в разогретой духовке несколько минут, чтобы бекон подрумянился. Готовый чернослив немного остудить, выложить на сервировочное блюдо, сбрызнуть лимонным соком и украсить майонезом.

## ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

**Автор:** *Крот Зинаида Дмитриевна (г. Бердянск, Запорожская обл.)*

- 4 красных болгарских перца, 2 большие моркови, 2 луковицы, зелень, 1 ст. л. сметаны, 1 ст. л. лимонного сока, растительное масло, соль и специи по вкусу

У болгарского перца срезать верхушки (верхнюю часть с плодоножкой), аккуратно вырезать семена. Лук и морковь мелко нашинковать, обжарить в растительном масле до мягкости, добавить рубленую зелень, соль и специи, перемешать. Овощной начинкой нафаршировать подготовленный перец, установить вертикально в небольшой сотейник, влить немного воды, добавить сметану и лимонный сок, тушить на слабом огне под крышкой около 20 минут.

## ОЛИВКИ В ПАНИРОВКЕ

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 200 г крупных оливок без косточки, зелень, 1 яйцо, 100 г белого хлеба, 70 г муки, растительное масло

Для панировочных сухарей с хлеба срезать корочку. Мякиш измельчить блендером в крошку, выложить на разогретую сухую сковороду и постоянно перемешивая, обжарить на слабом огне до зарумянивания. Готовые сухари остудить. Оливки вынуть из рассола, тщательно обсушить. По желанию внутри оливок можно положить любую начинку по вкусу (кусочки лимона, сыра, ветчины и т. д.). Подготовленные оливки обмакнуть во взбитое яйцо, запанировать в муке, снова обмакнуть в яйцо, обвалять в сухарях и сразу обжарить в разогретом масле со всех сторон до зарумянивания. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стек лишний жир. Готовые оливки насадить на зубочистки и украсить зеленью.

## КАПУСТНЫЕ ТРУБОЧКИ С ТВОРОГОМ

**Автор:** *Халявка Марина Николаевна (с. Хлебодаровка, Волновахский р-н, Донецкая обл.)*

- 10–12 крупных листьев пекинской капусты, 250 г творога, 2 огурца, 2–3 зубчика чеснока, зелень, майонез, соль и специи по вкусу

Листья пекинской капусты промыть, бланшировать в кипящей подсоленной воде 1 минуту, обдать холодной водой, откинуть на дуршлаг. Подготовленные листья хорошо обсушить, срезать утолщенные белые прожилки. Для начинки творог тщательно растереть с солью и специями. Добавить мелко нарезанные огурцы, пропущенный через пресс чеснок, рубленую зелень, майонез, хорошо перемешать. Творожную массу выложить на листья капусты, свернуть трубочками. Рулетики накрыть пищевой пленкой и положить в холодильник минимум на 2 часа. Для приготовления такой закуски можно использовать вместо пекинской капусты

листовой салат, только его не нужно бланшировать и сворачивать можно не трубочками, а конусами.

## БАКЛАЖАННЫЕ РУЛЕТКИ С ПОМИДОРАМИ

**Автор:** *Вовнюк Татьяна Александровна (г. Житомир)*

- *1 баклажан, 1 помидор, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. майонеза, растительное масло для жаренья, зелень, соль, перец по вкусу*

Баклажан нарезать вдоль тонкими пластинами, обжарить в масле с двух сторон до готовности, посолить, поперчить. Майонез смешать с пропущенным через пресс чесноком, смазать баклажаны. На каждую пластину выложить ломтик помидора, посыпать рубленой зеленью и свернуть рулетиком. Края сколоть зубочисткой.

## ФАРШИРОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ «ТРИУМФ»

**Автор:** *Меркулова Светлана Ивановна (г. Краматорск, Донецкая обл.)*

- *10 помидоров, 300 г филе отварной рыбы, 10 отварных креветок, 150 г маринованных грибов, 3 отварных яйца, майонез, зелень, соль и перец по вкусу*

Помидоры вымыть, обсушить, срезать верхушки, аккуратно вынуть мякоть с семенами. Мякоть помидоров, филе отварной рыбы, маринованные грибы и отварные яйца мелко нарубить, заправить майонезом, добавить соль и перец, перемешать. Полученной начинкой наполнить помидоры, полить майонезом и выложить на каждый помидор по отварной креветке. Украсить зеленью и сразу подать на стол.