



Эта страничка для вас, уважаемые хозяйки! Мы постараемся опубликовать интересные рецепты, полезные советы из Интернет-источников, журналов по кулинарии, а так же просим делиться с нами своими кулинарными изысками. Ждем от вас советы, пожелания, что бы вы хотели узнать для себя нового. Итак, для начала...



Попробуйте



**САЛАТ  
"ПЕКИНСКИЙ"**

Ингредиенты:

- чернослив, курица, предварительно отварить
- пекинская капуста
- шампиньоны, порезать и обжарить
- лук
- яйца, отварить
- твердый сыр
- грецкие орехи
- майонез

Салат делать слоями:

- 1-й слой: чернослив мелко порезать,
  - 2-й слой: отварную курицу мелко порезать + майонез,
  - 3-й слой: пекинскую капусту мелко порезать + майонез,
  - 4-й слой: обжаренные шампиньоны с луком,
  - 5-й слой: отварные яйца натереть на терке + майонез,
  - 6-й слой: сыр натереть на терке,
  - 7-й слой: орехи грецкие.
- Салат можно украсить по своему желанию.

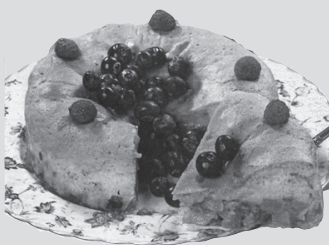
Блюда сезона

**Фруктовый бисквит с ягодами**

На 2,5 стакана просеянной муки: 5 яиц, 1 стакан сахара, 1 ч ложка разрыхлителя, 2 средних яблока, 1 груша, 1 апельсин, 1 стакан ягод черники (клубники, вишни, машины).

Грушу и яблоки очистить, нарезать мелкими кубиками. Апельсиновую мякоть нарезать помельче. Ягоды смешать с фруктами. Форму смазать маслом и высыпать ассорти. Яйца взбить с сахаром в крутую пену, добавить стружкой муку, добавить разрыхлитель.

Готовое тесто вылить на фрукты-ягоды и выпекать в духовке при температуре 170° С 40 минут.



**Фаршированный кабачок**

1 кабачок, 300 г куриного филе, 1 луковица, 0,5 стакана риса. Соль, молотый перец, 3 ст. ложки сметаны.

Рис отварить до полуготовности, откинуть на дуршлаг. Куриное филе перевернуть через мясорубку вместе с луковицей, посолить и поперчить. Смешать с отварным рисом.

У кабачка срезать шапочку, вычистить всю середину. Наполнить кабачок фаршем, срезанную крышечку тоже наполнить фаршем.

В широкую утятницу налить немного воды, посолить ее, выложить фаршированный кабачок, сверху кабачок смазать сметаной.

Закрывать крышкой и тушить 1 час.

Разрезать на кусочки и подать к столу.

**Оладьи «Июльские»**

1 маленький кабачок (300-400 г), 1 морковь, 200 г творога, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соды, соль, зелень, 3 ст. ложки муки.

Натереть на мелкой терке кабачок и морковь, добавить остальные компоненты. Хорошо перемешать или взбить миксером, тесто должно быть как густая сметана. Выкладывать оладьи ложкой на сковороду и обжаривать с двух сторон до образования румяной корочки. Получается около 15 штук. Оладьи нежные, сочные и очень вкусные!

Полезные советы

**Как ухаживать за посудой и кухонной утварью**

♦ Вымытую столовую посуду не рекомендуется вытирать полотенцем, лучше сразу поместить ее в сушилку. Поддон, в который стекает вода, мойте ежедневно. Но рюмки, фужеры, тонкие стаканы все же лучше сразу после мытья вытереть насухо чистым льняным полотенцем, так как капли воды при высыхании оставляют некрасивые следы, создающие впечатление плохо вымытой посуды.



♦ Посуду, украшенную золотыми ободками или другими рисунками, не рекомендуется мыть ни мылом, ни пищевой содой. Добавьте в воду несколько капель нашатырного спирта, затем тщательно прополощите посуду в чистой воде.

♦ Помутнения и налеты водного камня с фарфора можно удалить раствором уксуса.

♦ Хрустальную и тонкую стеклянную посуду не следует мыть горячей водой, содой и мылом - она от этого тускнеет, теряет блеск. Хрусталь хорошо моется теплой и даже холодной водой. Вернуть такой посуде блеск можно, добавив в теплую воду немного уксуса.

♦ Ножи не рекомендуется мыть горячей водой - они от этого тупятся. Лезвия ножей хорошо чистить мелкозернистой наждачной бумагой. Легко наточить нож, если предварительно опустить его на полчаса в слабый раствор соли. Хорошо чистятся ножи корковой пробкой. Ржавчину с ножей легко удалить кружком луковицы. Устойчивые пятна снимаются лимонным соком или лимонной кислотой, если влед за этим протереть их шерстяной тряпочкой с зубным порошком.

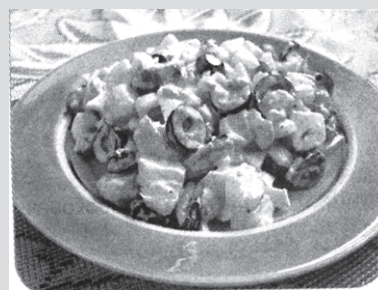
♦ Потемневшим ложкам, вилкам, ножам можно вернуть первоначальный вид, если опустить их на несколько минут в отвар, оставшийся после варки картофеля, и подержав в нем, вытереть насухо.

Салаты из морепродуктов

**"Морская феерия"**

250 г морского коктейля, 1/3-1/2 банки консервированного ананаса, 0,5 банки маслин, 2 яйца, майонез.

Обжарить морской коктейль до готовности, отцедить масло и остудить. Вареные яйца порубить, маслины порезать кружочками, ананас кубиками. Все аккуратно перемешать и заправить майонезом.



**Рыбка в «перинке»**

500 г филе красной рыбы, 2 моркови, 2 луковицы, 2 яйца, 100 г твердого тертого сыра, 1 стакан сметаны, картофель, чеснок, соль, перец.

Тертую морковь с нарезанным луком обжарить до полуготовности на растительном масле. Рыбу порезать на порционные куски и выложить на обжаренные овощи. Поперчить, посолить и залить заливкой.

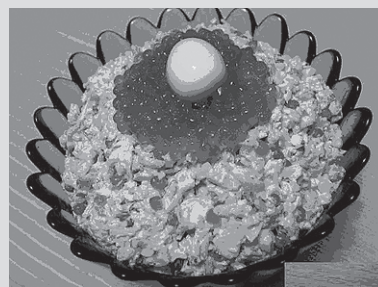
Для заливки натертый картофель смешать с яйцом, сметаной, сыром и чесноком. Поставить в духовку на 15-20 минут. Готовую рыбу с овощами выложить на блюдо и украсить зеленью.

**"Жемчужина"**

Ингредиенты:

500 г кальмаров, 240 г крабовых палочек, 100 г красной икры, 4 яйца, майонез, соль.

Приготовление: кальмары положить в кипящую воду и кипятить ровно 3 минуты. Остудить, мелко нарезать соломкой. Крабовые палочки мелко нарезать. Яйца сварить, белки отделить от желтков, (желтки нам не понадобятся). Белки натереть на терке. Смешать крабовые палочки, белки, кальмары, икру. Немного посолить. Заправить майонезом. Салат выложить в салатницу, украсить икрой. Также в середину салатницы можно положить перепелиное яйцо, оно будет символизировать жемчужину.



**«Морская звезда»**

300 г красной рыбы  
150 г сыра  
2-3 яйца  
2 больших картофелины  
2 свежих огурца  
1 маленькая луковица  
1 крупный соленый огурец  
укроп, соль, перец  
майонез.

Приготовление:

свежие огурцы разрезаем вдоль на 5 полосок и выкладываем на блюдо в основу салата в форме звезды. Варим яйца, натираем на терке и аккуратно выкладываем поверх огурцов. Лук мелко нарезаем и выкладываем сверху. От красной рыбы отрезаем тонкие полоски для украшения салата, а оставшуюся рыбу мелко нарезаем и выкладываем следующим слоем. Сыр натираем на мелкой терке и выкладываем поверх рыбы. Сверху немного промазываем майонезом. Затем выкладываем натертые на мелкой терке остатки свежих огурцов. Картофель отвариваем и натираем на мелкой терке, мелко нарезаем соленый огурец и укроп, все это перемешиваем с майонезом и аккуратно выкладываем следующим слоем. Ложку немного смачиваем в воде и разравниваем картофель. Поверх выкладываем полоски из красной рыбы, формируя морскую звезду. Украшаем по желанию. Салат "Морская звезда" готов!



Садоводам



Внимание!

Специалисты по защите растений сообщают: с 22 июня наблюдается отрождение гусениц яблонной плодовой жорки. Кто еще не проводил протравливание, необходимо срочно обработать растения разрешенными биологическими или химическими препаратами. К биологическим относятся битоксибациллин, лепидоцид, фитоверт; к химическим - децис профи, фуфанон, инта-вир, фьюри и др.

Сотрудники по защите растений отдела семеноводства ФГБУ "Омский референтный центр Россельхознадзора" всегда готовы оказать помощь земледельцам в решении вопросов защиты урожая от вредителей, болезней и сорняков. Тел. 8(3812)32-98-42, 32-91-30.