

РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ КУХНИ

КУЛИНАРНАЯ КОПИЛКА

«ДЕСЕРТЫ»



Кулинарная Копилка
РЕЦЕПТЫ ДОМАШНЕЙ КУХНИ



СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	4
Десерт «Нежность» из брынзы с фруктами	6
Ингредиенты:.....	7
Рецепт приготовления:	7
Блинчики с брусникой (любимые)	7
Ингредиенты:.....	9
Способ приготовления:	9
Домашнее мороженое: вкус советского пломбира	9
Ингредиенты:.....	10
Способ приготовления	11
Клубника в шоколаде по-домашнему	11
Ингредиенты:.....	13
Способ приготовления:	13
Пирожки мягкие "Как пух"	13
Ингредиенты	15
Способ приготовления:	15
Сосиска в тесте с картофелем	15
Ингредиенты:.....	17
Способ приготовления:	17
Спирали и улитки из	18
слоеного теста.....	19
Ингредиенты:.....	20
Способ приготовления:	20
Нежные вкусные сырники по-домашнему	21
Ингредиенты:.....	22
Рецепт приготовления:	23
Сюрпризные мешочки из блинов	23
Приготовление блинов	25
Ингредиенты	25
Как приготовить	25
Приготовление начинки с тунцом.....	25
Ингредиенты:.....	25
Как приготовить	26

ВСТУПЛЕНИЕ

Здравствуйте друзья!

Несмотря на то, что наши любимые десерты хороши и изумительны как самостоятельные блюда, т.е. сами по себе, мы привыкли употреблять их в конце обеда или во время торжественных мероприятий и застолий.

В жизни, как и в опере, или спектакле всегда остается важным финальный «аккорд», которая придает любому действию завершенность и законченность. В грамотно приготовленном обеде, либо ужине обязательно должно найтись место для венчающей сцены – его величества десерта.

При всем том, что десерты традиционно относят к сладким блюдам, кулинарные традиции ряда стран предлагают также несладкие десертные блюда. Например, китайцы в качестве десерта предпочитают конфеты из имбиря и натурального мёда, которые не только прекрасно подходят к чаю, но также оказывают положительное оздоровительное действие. Французы после основного блюда, а иногда и не одного, отдают предпочтение сыру с белым вином и другими напитками. После того, как аппетит уже утолен, многим из нас хочется вкусить что-то действительно изысканное и восхитительное. Именно поэтому мастера-кондитеры всегда славились своим искусством и пользовались особым уважением среди кулинаров.

Безусловно, будет добрым поступком поджарить на скорую руку хороший кусок стейка, обдав его слегка специями и солью, а затем подать сильно проголодавшемуся благодарному гурману. Но так ли это сложно?

А попробуйте-ка приготовить нежнейший десерт из брынзы с фруктами и орехами, или сюрпризные мешочки из блинчиков с тунцом, а может тающую во рту клубнику в шоколаде, или настоящее домашнее мороженое, да так, чтобы вкус этих блюд запомнился сытому гостю настолько, чтобы он, в предвосхищении и ожидании новых изумительных ощущений, неоднократно посетил бы вас вновь, – это задача, по всей видимости, будет посложнее!

В то же время, далеко не все десертные блюда требуют высокого кулинарного мастерства, а также каких-то особых навыков, и, поверьте, абсолютно любой рецепт, при наличии желания и настроения, будет обязательно приготовлен.

Ваша основная задача – это поверить в свои силы, не бояться экспериментировать и по-настоящему любить готовить. В этой небольшой книге мы постарались представить лишь некоторые рецепты десертов и сладкой выпечки, как традиционной русской, так и зарубежной кухни. Причем все они были адаптированы и приспособлены для приготовления в условиях домашней кухни.

Дорогие друзья, остается пожелать Вам прекрасных свершений на славном кулинарном поприще и пусть приготовленные вами блюда всегда будут достойны тех, что подаются в самых престижных ресторанах мира.

