

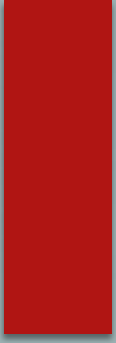


ПЕРВИЧНАЯ ПРОФСОЮЗНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ



ПАПА на кухне

СБОРНИК РЕЦЕПТОВ ЛЮБИМЫХ БЛЮД НАШИХ ПАП



Каждый мужчина любит не только вкусно покушать, но и порадовать своих родных и близких оригинальными блюдами.

И в этом сборнике наши заводские папы делятся своими любимыми блюдами.

Рецепты записаны со слов пап.



ТОРТ ОТ АРМЯНИНОВА М.А. (ОКС)

- ▶ Ингредиенты:
- ▶ Тесто:
- ▶ 4 яйца;
- ▶ 1 стакан с четвертью сахара;
- ▶ 1,5 стакана муки.
- ▶ Крем:
- ▶ 1 банка сгущенного молока;
- ▶ 150 грамм сливочного масла;
- ▶ 2 столовых ложки сметаны.

Отделяем белки от желтков и взбиваем их в крутую пенку, добавляя постепенно сахар. Затем вливаем отделенные ранее желтки. Всыпаем постепенно муку, в последнюю очередь кладем соду.

Противень смазываем растительным маслом, чайной ложкой аккуратно выливая тесто делаем небольшие лепешки в диаметре 7-8 сантиметров на расстоянии друг от друга. Ставим в разогретую духовку на 8-10 минут.

В это время приготавливаем крем смешивая 1 банку сгущенного молока, 150 грамм подтаявшего сливочного масла, 2 столовых ложки сметаны.

Испеченные лепешки обмазываем кремом и формируем торт.

Приготовленный торт охладить в течение 30 минут.

Приятного аппетита!



Котлеты в садже от семьи Жудро (цех 6)

Рецепт:

- ▶ Фарш говяжий и куриный ,
- ▶ чеснок ,
- ▶ лук
- ▶ 2 яйца,
- ▶ соль ,
- ▶ специи по вкусу,

Все ингредиенты соединить и перемешивать минут 20 ,чтоб фарш стал плотным. Далее формируем котлеты и отправляем в садж для жарки



ШАНЬГИ

по-деревенски

от Зиганшина И.А.

(ЦДБ)

Ингредиенты:

Тесто:

- ▶ Мука пшеничная 700 Г.
- ▶ Молоко коровье 500 Мл.
- ▶ Дрожжи 30 Г.
- ▶ Масло подсолнечное 50 Г.
- ▶ Сахар-песок 20 Г.

Начинка:

- ▶ Картофель 800 Г.
- ▶ Масло сливочное 150 Г.
- ▶ Яйцо куриное 2 Шт.
- ▶ Соль



ПЛОВ

от Исеева Ш.Р.
(Цех 29)

1. Налить масло в казан. Выложить лук, обжарить до золотистого цвета.
 2. Добавить курицу, жарить 10-15 мин.
 3. Добавить морковь, жарить 5 мин. После добавить горячую воду, специи и тушить 10 мин.
 4. Рис промыть. Выложить рис в казан, добавить воду. Вода должна покрыть весь рис.
 5. После того как вода выкипит, положить чеснок. Закрывать крышку.
- Через 25 мин. плов готов. Приятного аппетита.



«Бабушкин пирог»

от Исламгалиева М.Ф.
(ОГК)

- ▶ Масло сливочное 100 гр
- ▶ Мука 1,5 стакана
- ▶ Сахар 0,5 стакана
- ▶ Творог 400 гр.
- ▶ Сода 0,5 ч. л.
- ▶ Время приготовления 45 мин в духовке.



ПЛОВ от Латыпова Э.Ф. (Цех 18)

- Рис — 2 полных стакана, сорт девзира или лазер/лук репчатый — 2-3 шт.
- Морковь — 4-5 шт.
- Зира, соль — по вкусу.

Нарезанные и промытые мясные куски помещаем в казан и обжариваем на среднем огне с двух сторон. Пока жарится баранина мы нарезаем полукольцами лук, добавляем его к мясу и продолжаем жарку минут 5-10. Чтобы мясо и лук не пригорели нужно периодически их перемешивать.

До начала подготовки шинкуем морковь соломкой. Как только лук приобрел золотистый цвет, кладем в казан нарезанную морковь и заливаем кипятком. Солим и всыпаем приправы либо очищенные и промытые барбарис, изюм и зиру. Прикрываем крышкой и на слабом огне тушим 25-30 минут.

Пока готовится основа мы перебираем и промываем рис несколько раз до прозрачности сливаемой воды.

Как только морковь сварится, загружаем рис, разравниваем поверхность шумовкой и, при необходимости, доливаем кипятком.

Запомните, что избыточное количество воды превратит плов узбекский в банальную рисовую кашу. Поэтому жидкости должно быть ровно столько, чтобы закрыть собою рис на 4-5 мм.

Увеличиваете температуру до высокой и варите плов. Как только рис впитает в себя воду, надо шумовкой перевернуть верхний слой, отделить рис от стенок казана и ложкой сделать глубокие проколы, чтобы испарилась оставшаяся влага.

Потом убавляем газ (электроплиту) до минимума, закрываем крышку плотно и даем потушиться 5 минут. После выключения плиты крышку не снимаем еще 10 минут, чтобы дать наполниться ароматом приправ.



Салат «Мимоза» от Миннихметова А.И. (Цех 35)

Ингредиенты (укладываем слоями по списку)

- рыбные консервы скумбрия
- лук, замоченный в кипятке, слой майонеза
- тёртый варёный картофель, слой майонеза
- тёртая варёная морковь, слой майонеза
- тёртые отварные яйца, слой майонеза
- сверху посыпать желтком



«Балеш» от семьи Мунировых (ОГМ)

Для приготовления теста понадобится взять 250 гр. сливочного масла, 250 гр. Воды, 200 гр. Сметаны, 2 полные столовые ложки подсолнечного масла, 1 чайная ложка соды гашенной с уксусом, 1 чайная ложка соли. Все ингредиенты необходимо тщательно перемешать и добавить муки, чтобы получилось мягкое тесто (примерно 900-1000 гр.). Тесто должно получиться эластичным, но не прилипать к рукам. После того как тесто будет готово, его необходимо поставить на некоторое время в холодильник.

Пока тесто стоит в холодильнике, надо приготовить начинку. Для начинки понадобится мясо, картошка и лук. На то количество теста, которое мы уже приготовили необходимо взять примерно 1,5 кг говядины. Говядину нужно брать обязательно с жирком, тогда Балеш будет более сочным и вкусным. Мясо надо нарезать полосочками размером примерно 4x4x15 мм, или кубиками такого же объема. Также надо взять 1,5 кг картошки, нарезанной кубиками с каждой стороны примерно 7-8 мм. Кроме того необходимо мелко нарезанный лук, примерно 500 гр. Начинку нужно посолить и поперчить.

Теперь тесто можно доставать из холодильника. Весь кусок теста надо разделить на части в соотношении 1:2 и раскатать их до толщины около 5 мм. Большой кусок будет снизу и его надо выложить на сковородку. Так как он достаточно большого размера, то край теста должен свисать за борт сковороды.

В центр пласта теста нужно выложить начинку и аккуратно разровнять. Край пласта надо приподнять и скрепить, таким образом, что получится горшок из теста с отверстием в верхней части. Это отверстие закрывается меньшим пластом. Стык теста можно оформить в виде косички или веревочки. В центре блюда сделать отверстие и заткнуть его пробкой из теста. Также с помощью фигур из теста можно украсить всю поверхность Балеша.

Выпекать Балеш надо долго, чтобы хорошо пропеклось и тесто и начинка. Сначала его надо выпекать около 1,5 часа при температуре 200 градусов. Потом температуру надо уменьшить до 150 градусов и продержать еще примерно 1,5 часа. Така как блюдо томится очень долго, периодически можно открывать пробку в центре и добавлять бульон, если бульона окажется там маловато.

Подают Балеш на стол целиком. Уже на столе верхняя крышка срезается, и начинка раскладывается по тарелкам, также в каждую тарелку надо положить кусочек теста.



Овощное рагу от Мустафина В.Р. (цех 36)

Ингредиенты:

Мясо куриное 1кг,

Лук - 2 шт,

Баклажан – 2 шт,

Кабачок – 2 шт,

Помидоры – 2 шт,

Морковь – 2 шт,

Чеснок ,


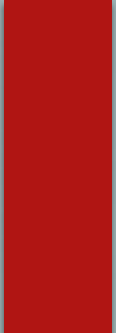
Мята свежая,

Лапша рисовая,

Масло подсолнечное,

Перец чили - 1 шт или 0,5шт.

Приготовление: обжариваем мясо, убираем, потом обжариваем лук , добавляем по очереди все овощи нашинкованные в соломку. В конце добавляем обжаренное мясо и воду 100гр для бульона. Лапшу готовим отдельно согласно инструкции. Подаем лапшу с полученной овощной пастой. Все это готовится в казане.



Рыба лакедра запеченная в духовке от Мустафина Р.Д. (ЦЛМ)

Ингредиенты:

- ▶ Рыба лакедра - 1 шт
- ▶ Лимон - 1/2 шт
- ▶ Смесь перцев (дробленая)
- ▶ Травы кавказские или прованские
- ▶ Соль

Рецепт приготовления:

1. Рыбу очистить от чешуи и выпотрошить, удалить жабры.
2. Сделать надрезы на рыбе с каждой стороны, натереть солью со всех сторон и внутреннюю часть.
3. Смешать перец, смесь трав, свежесжатый сок лимона и 2 ложки оливкового масла, натереть рыбу снаружи и внутри.
4. Плотно обернуть в фольгу и запекать в духовке при t 180°C минут 40.
5. За 10 мин до готовности открыть фольгу и дать рыбе подрумяниться
6. Подавать со свежими овощами



Жаркое в горшочках по-домашнему от Мухаметьянова Э.Ф. (цех 5)

- ▶ Картофель-5 шт
- ▶ Филе куриное -200 гр.
- ▶ Морковь -1 шт.
- ▶ Лук репчатый-2 шт.
- ▶ Масло сливочное-100 гр.
- ▶ Соль,перец по вкусу.

Картофель моем, чистим, режем произвольными кубиками. Филе куриное промыть, обсушить и нарезать кусочками. Морковь моем, чистим и режем тонкими брусочками. Лук нарезать мелко. Все перемешать, посолить, поперчить и разложить по горшочкам. Сверху добавить бульон и сливочное масло. Закрывать крышкой горшочек и поставить в духовку на 190 градусов, примерно на 40 минут. Подавать жаркое горячим со свежими овощами и зеленью.



РОЛЛЫ от Нуретдинова Р.В. (цех 18)

- ▶ Для приготовления роллов нужно приобрести все необходимые ингредиенты. Соус вассаби можно купить готовый, а можно приобрести сухую смесь и приготовить соус непосредственно перед подачей и желаемой консистенции (гуще или реже).
- ▶ Рис нужно замочить и оставить на некоторое время, после чего его тщательно промойте (несколько раз). Если у вас нет специального риса для суши, то можете взять обычный круглый рис.
- ▶ Начинку для роллов классическая: лосось с/с, огурец и "Филадельфия". Можно брать креветки, авокадо, угорь, тунец и т.д.
- ▶ Для закручивания роллов понадобится циновка (без нее сделать вкусное японское лакомство просто невозможно). Оборачиваем ее пищевой пленкой.
- ▶ В готовый охлажденный рис добавляем рисовый уксус и аккуратно все перемешиваем.
- ▶ Выкладываем на циновку нори глянцевой стороной вниз, сверху распределяем рис, в середину выкладываем нашу начинку.
- ▶ Начинаем заворачивать роллы, не сильно придавливая (чтобы не выпала начинка). Когда у вас получится трубочка, снимите циновку.
- ▶ Теперь осталось нарезать роллы на кусочки желаемого размера
- ▶ Подавайте роллы вместе с соевым соусом и вассаби.



Картофель жаренный

от Рахматулина Р.М.
(УРЗС 10)

Ингредиенты :

- ▶ Картофель – 6шт;
- ▶ Мука пшеничная – 1 ст.л.
- ▶ Масло растительное – ¼ стакана;
- ▶ Соль – 1 щепотка.

Очищенный картофель помыть в холодной воде. Обрезаем картофель со всех боков – края должны быть ровные. Обрезки использую в суп. Нарезаем картофель вдоль одинаковыми брусочками.

Чтобы картофель получился с хрустящей корочкой, надо положить в миску, хорошо помыть в холодной воде. Вымывается лишний крахмал и картофель при жарке не разваривается, а корочка будет хрустящей. Заливаем картофель водой и даем постоять 15 минут. Воду слить.

тобы на картофеле появилась хрустящая вкусная корочка и он не слипался при жарке, картофель обдать кипятком и оставить в этой воде на 5-10 секунд. Воду слить.

Обсушить картофель бумажным полотенцем.

Слегка посыпаю картофель мукой.

Берем сковороду с толстым дном. Наливаем растительное масло. Разогреваем масло. Слой картофеля на сковороде не должен быть выше 2-3см. ЕСЛИ БОЛЬШАЯ СЕМЬЯ, КАРТОФЕЛЬ ЖАРИТЬ НЕБОЛЬШИМИ ПОРЦИЯМИ. По желанию картофель можно посыпать мелко порезанным укропом.



Манты

от Сайтгареева Р.Р.
(Цех 35)

Для теста.:

Мука - 700гр.

Вода - 1ст.

Яйцо - 1шт.

Соль - 1,5ч.л.

Для начинки:

Мясо - 800гр.

Лук - 700гр.

Соль - 1ч.л.

Перец - 1ч.л



Пицца от Семенова М.С. (Цех 6)

- ▶ Помидор нарежьте тоненькими ломтиками, вырезав при этом плодоножку. Разложите ломтики помидора на заранее приготовленное тесто по вашему любимому рецепту.
- ▶ Выпекайте домашнюю пиццу в предварительно разогретой до 200 градусов духовке около 15 минут .
- ▶ За 3 минуты до готовности: твёрдый сыр натрите на крупной тёрке, посыпьте им начинку пиццы
- ▶ Подавайте пиццу с колбасой, помидорами и сыром с пылу с жару, сразу после приготовления.



Запеченная курочка от Фатхиева И.А. (Цех 11)

- ▶ Берем бройлера, разделяем, потрошим, протираем насухо салфетками.
- ▶ Делаем маринад: перетираем чеснок, топим сливочное масло, добавляем специи, соль, перец корица. Все перемешиваем и натираем тушку.
- ▶ Чистим картофель и натираем оставшимся маринадом.
- ▶ Укладываем в жаропрочную посуду, накрываем плотненько фольгой и в предварительно нагретую духовку. При 180 градусах запекаем 30 мин, потом убираем фольгу и обратно в духовку ещё на 30 мин.
- ▶ Подаем с зеленью, овощами. Все блюдо готово.



ШАШЛЫК ОТ СЕМЬИ ХАСАНОВЫХ

(Цех 18)

- ▶ Для шашлыка понадобится:
 - мясо на ваш вкус
 - минеральная газированная вода
 - много лука
 - соль
 - перец, специи и кинза

Все ингредиенты смешиваем, даем постоять. А дальше готовим шашлык как обычно.



Плов из курицы в казане от Хусаенова Т.А. (Цех 29)

Понадобится:

- Куриное мясо (взяли крылышки) - 1 кг.
- Рис (обычно берём пропаренный) - 500 гр;
- Морковь - 500 гр;
- Чеснок - 1 головка;
- Лук - 1 головка;
- Соль, перец - по вкусу;
- Приправа для плова - 3 ч.л.;
- Растительное масло

- ▶ Промываем рис, чтобы удалить избыток крахмала. Готовим поджарку из мяса, моркови и лука. Для детей лучше брать куриную грудку. Разогреваем казан и выливаем растительное масло. Обжариваем мясо до появления поджаристой корочки. Режем лучок и бросаем к мясу, затем обжариваем до золотистого цвета. Далее идёт морковь. Нарезаем соломкой и отправляем к жаркому. Добавляем 3 ложечки приправы для плова, ну и соль конечно. Поджариваем морковь до мягкости на большом огне. Наливаем горячую воду в поджарку, так, чтобы она полностью покрыла кусочки мяса. Бульон должен быть более соленым, чем обычный суп, потому что лишнюю соль заберет рис. Промываем головку чеснока и кладем в углубление в поджарке. Плотно закрываем крышку казана и варим до готовности куриного мяса. Затем отправляем в казан рис. Рис не смешиваем с морковью и курицей, а равномерно распределяем его по поверхности. Заливаем горячей водой так, чтобы ее уровень на 1-2 см превышал уровень риса. Закрываем крышкой казан и варим блюдо примерно 15 минут. Накрываем казан полотенцем и закрываем крышкой. Вода будет испаряться и полотенце впитает пар. Убираем головку чеснока, перемешиваем плов, добавляем зелень и выкладываем на тарелку.
- ▶ Рецепт очень быстрый, вкусный и доступный)
А вообще плов можно готовить ни только из мяса, но и из фруктов, овощей и грибов)



Мясо по-французски от Шабанова Э.М. (Цех 35)

1 слой :

Картофель, нарезанный кольцами, разложить на противень

2слой:

мясо (говядина или филе курицы порезать квадратиками)

3 слой :

Картофель кольцами.

Сверху помидоры кольцами, полить сливками 10%, посыпать сыром, натертым на крупной терке

Отправляем в духовку на 40-50минут.



Рис с курицей, морковью и луком от Яндубаева Ю.Л.

(УРЗС 10)

- ▶ Куриное филе 500 граммов
 - ▶ Рис 200 граммов
 - ▶ Морковь 1 шт
 - ▶ Лук репчатый 1 шт
 - ▶ Чеснок 3 зубчика
 - ▶ Вода 500 мл
-
- ▶ Морковь, лук, куриное филе нарезать, переложить в прогретую сковороду. Жарить 5-7 минут. Всыпать в сковороду рис, добавить соль, перец, чеснок. Влить теплую воду, прикрыть сковороду крышкой и поставить на маленький огонь. Готовится рис 20 минут.
 - ▶ Рис, готовясь в одной сковороде с курицей, морковью и луком, пропитывается мясными и овощными соками и получается сытным и рассыпчатым. Чеснок насыщает блюдо приятным ароматом.

Для заметок

Приятного аппетита!!!