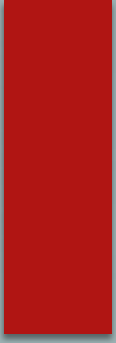


ПЕРВИЧНАЯ ПРОФСОЮЗНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ



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 кипяток.

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. Так 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 ,

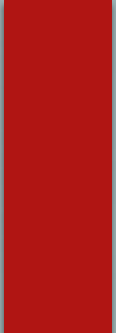
Мята свежая,

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. Плотнo 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. Закрыть 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 Рахматуллина 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 Саитгареева 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 ложки 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 соленным, 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.

100

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.

Приятного аппетита!!!