C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\NA00396_.WMFМБУК «Судогодская центральная районная библиотека»

**Кулинарные записки**

**Клуба огородников и садоводов**

C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\J0233992.WMF

Судогда 2012

*От составителя.*

В 2012 году исполнилось 15 лет со дня организации клуба садоводов любителей в районной библиотеке.

C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\J0199475.WMFПервое заседание состоялось 17 мая 1997 года.

Девизом клуба стали задорные строчки:

**Чтоб «горем луковым» не быть - землицу, братцы, надо рыть!**

**Возделывай на сотках грядки - и будет все тогда в порядке!**

В сборнике собраны некоторые рецепты от членов клуба за несколько лет.

C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\J0199469.WMF

**Салат из папоротника.**

Папоротник собирают до 25 мая. Его промыть и засолить (на 3-х литровую банку плотной укладки-0,5 кг соли). Перед употреблением тщательно промыть от соли и жарить с маслом, сметаной и т.д.

*17 мая 1997 год. И. Г. Бугай.*

**C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\J0237228.WMFРецепт настойки для гурманов.**

1 лимон или апельсин наколоть острым ножом, в проколы вложить по кофейному зерну, залить 0,5 л водки, добавить 4 ст. ложки сахарного песка. Настаивать 21 день.

*22 октября 2000 г. Л. В. Романова*

**Жаркое из однодневных стеблей хмеля.**

Стебли хмеля собираются сразу после схода снега, засаливаются. Перед приготовлением вымачиваются, 5-7 минут кипятятся и затем обжариваются с луком. По вкусу этот лесной деликатес напоминает спаржу (кстати, хмель иногда и называют «русской спаржей»).

30 марта 2003 г. И. Г. Бугай

**«Болгарские огурчики»**

Для заливки-на 1,5 л воды- 2 столовых ложки песка, специи (без чеснока). Заливка кипятком огурцов, уложенных в банки, трехкратная (третий раз - заливкой).Добавить 1 десертную ложку уксусной эссенции.

1 февраля 2004 г.

**Приправа из хрена.**

40 г натертого хрена, 2 печеных яблока (или вареных) яблока, протертых через сито. Соль, сахар, уксус по вкусу и все перемешать.

31 октября 2004 г. Н.Д. Матвеева

**Праздничный салат.**

100 г сыра, 5 вареных яиц, 100 г чернослива, 100 г грецких орехов, 1 зеленое яблоко, соль по вкусу, майонез. Уложить слоями: натертый сыр, измельченные белки пяти яиц, тертое яблоко, измельченный (предварительно замоченный) чернослив, желток пяти яиц. Каждый слой смазать майонезом, посолить, сверху посыпать измельченными грецкими орехами.

3 февраля 2005 г. Н.Д. Матвеева

**Старинный рецепт засолки томатов.**

C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\FD01660_.WMF Слой капусты чередовать со слоем томатов. Залить рассолом из расчета 2 стакана соли на 10 литров, положить гнет. Томаты и капуста получаются отменного вкуса.

2006 год Г.И. Булычева

**Жаркое в тыкве.**

У небольших тыкв срезать «крышку», удалить семена, часть мякоти. Затем запечь в духовке 30-40 минут. Начинить доведенным до полуготовности мясом, картофелем, залить бульоном и тушить до готовности еще минут 30, закрыв «крышкой». Блюдо подавать прямо в тыкве.

**Один из лучших вариантов завтрака**

Ломтик черного хлеба с зубчиком раздавленного чеснока и смазанного льняным маслом или с кусочком сала.

28 октября 2007 г. Л.В. Романова

**Соленые огурцы в хрене.**

Каждый огурчик заворачиваешь в листик, на дно банки укладываются специи, все заливается рассолом как обычно и огурцы получаются крепкие, хрустящие.

Ноябрь 2010 Т.П. Андреева

**Быстрые малосольные огурцы.**

Огурчики нарезать, добавить соль, много укропа, сложить все в банку и энергично потрясти минут 15. Малосольные огурцы готовы.

18 марта 2011 Л.В. Романова

**C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\FD01657_.WMFВкусная приправа из хрена.**

2 стакана тертого хрена, стакан майонеза, сок 1 лимона, соль, сахар по вкусу. Все перемешать. Для смягчения вкуса перед подачей на стол можно разбавить - на 1 чайные ложки приправы- 1-2 чайных ложки майонеза или сметаны, зелень укропа

30 октября 2011 М.В. Ковалдова

**Печеная картошка «по - бугаевски»**

Приготовления печеной картошки без костра и духовки. Берем картофель средней величины, тщательно моем. Половину пачки соли растворяем в 1 литре воды. Для лучшего растворения соли раствор можно подогреть. Затем заливаем картофель рассолом и варим 30-40 мин. Готовность определяем по мягкости клубней, не прокалывая их. Затем рассол сливаем, картофель промываем холодной водой и - пожалуйста, к столу - печеная картошка и даже коричневая корочка под кожурой.

18 марта 2012 И. Г. Бугай

C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\J0297229.WMF

C:\Program Files\Microsoft Office\CLIPART\PUB60COR\DD00117_.WMF