

СОДЕРЖАНИЕ

Вступление	9
----------------------	---

ВЕСНА НА УЧАСТКЕ

Март

Весенний салат из сельди	15
Драники с мясным «припеком»	17
Оладьи гречневые фигурные	19
Рыбные шарики «Лесное озеро»	21
Печень в соусе из тропических фруктов	23
Пирог–«лимонник»	25

Апрель

Котлеты из сныти	29
Салат с курицей и весенней зеленью	31
Ракушки с «жемчугом»	33
Хлебные рулетики со снытью и крапивой	35
Кулич пасхальный сливочно–миндальный	37
Апрельская запеканка из шпината, крапивы и щавеля	39

Май

Салат «Палитра»	43
Луковые котлеты	45
Щавель быстрозамороженный	45
«Тверская окрошка с творогом» (блюда старой деревни)	47
Маринованная сныть	47
Суп с редисом «Свежесть»	49
Деревенские оладьи из печени с гречкой	51
Хлебный суп (блюда старой деревни)	53
«Морские узлы»	55

ЛЕТО НА УЧАСТКЕ

Июнь

Блинчики с ягодами «по–японски»	59
«Перепелиные яички»	61

Салат с редисом и настурцией	63
Фаршированные огурцы «Каллы»	65
Суп щавелевый с цуккини	67
«Домашний хлеб с семенами» (блюда старой деревни)	69
Десерт «Творожно-ягодный фейерверк»	71
Черешневый пирог	73

Июль

Корзиночки с ягодами «Дачные»	77
Фруктовый омлет	79
Жареные огурцы	81
Моментальные ягодные пирожные	83
«Салат из огурцов и листьев черной смородины» (блюда старой деревни)	85
Огурцы, маринованные с букетом пряностей	85
Суп капустный летний	87
Огурцы, маринованные с водкой и базиликом	87
Куриные окорочка «Праздничные»	89
Маринованные томаты «Солнечные»	89
Открытый пирог «Ягодное лето»	91
Капустные конвертики с закусками	93

Август

Открытый пирог «Яблочный Спас»	97
Плов с красной смородиной	99
Гренки с шиповником	101
Свои ананасы	101
Рыбачий омлет	103
Маринованные зеленые помидоры	103
Перцы фаршированные «Маки»	105
Овощное ассорти	105
Пирог из грибного теста	107
Шоколадный рис с ягодами и фруктами	109
Напиток из белой смородины	109
Суп томатный по-итальянски	111
Маринованные чесночные стрелки	111
Дыня-«сервиз»	113

ОСЕНЬ НА УЧАСТКЕ

Сентябрь

Опята в сливках	117
Картофельные «грибочки»	119
Яблочный суп со свининой	121
Домашний хлеб на кленовых листьях (блюда старой деревни)	123
Рыба в фольге с овощами	125
Осенний шашлык.	127
Яблочное вино	129
Пареная свекла с калиной (блюда старой деревни).	131
Картофельный пирог с сушеной морковью (блюда старой деревни)	133
Морковные конфеты «Солнечный денек»	135
Розовый мед.	135

Октябрь

Борщ с зелеными помидорами «Усадебный»	139
Мангольд с грибами	141
Спагетти в «спагетти»	143
Зеленые помидоры «по-карпатски»	143
Салат свекольный с орехами, семенами и кориандром.	145
Мармелад из японской айвы.	145
Капустное «ассорти» жареное	147
Квашеная капуста	147
Салат морковный «Рыжик».	149
Варенье тыквенно-лимонное.	149
«Сноптики»	151

Ноябрь

Яблоки, фаршированные тыквой.	155
Мясные шарики с барбарисом.	157
Вино из черноплодной рябины	157
Яйца в хлебных «коробочках»	159
Картофельные пирожки «ассорти»	161
Маринованные грибы.	161
Картофельная запеканка «по-деревенски»	163
Гороховый кисель (блюда старой деревни)	165
Лук-порей замороженный.	165

ЗИМА

Декабрь

Салат из маринованных грибов «Тяежный»	169
Сырный салат с виноградом и овощами	171
Суп мясной в горшочке.	173
«Бенгальские огни»	175
«Богатая» каша	177
Голубцы новогодние со свиной	179
Торт «Пень с опятами»	181
Клубничный торт «Сюрприз».	183

Январь

Фаршированный лук с календулой	187
Свинина с квашеной капустой, вином и можжевельником	189
«Пестрый» рулет из мяса с плавленым сыром, овощами и зеленью	191
Печенье «Груши»	193
Булочки с клюквой	195
Молочная запеканка (блюда старой деревни)	197

Февраль

Масленичные блины «Старорусские»	201
Салат «Пикантный»	203
Сырники с картофелем (блюда старой деревни).	205
Крахмальные блины «Два в одном».	207

МАРТ

Март — самое начало весны и дачного сезона. Конечно, кругом еще лежит снег и, может быть, еще нет даже первых проталин, но природа уже пробуждается. Мы чувствуем: в воздухе — весна! В это время так и тянет на дачу, посмотреть, как там все, подышать чистым воздухом. Конечно, переселяться на дачу еще рановато, но дома процесс подготовки в разгаре: на подоконниках и полочках всюду зеленеет рассада овощей и цветов, закупаются семена и клубни для посадок, составляются планы на новый «год садовода». На душе радостно: мы в ожидании перемен. Весна весной, но на участке еще нет никакой зелени, а нам так нужны свежие витамины. Выручат домашние заготовки, которые сделаны летом и осенью, а также овощи, сохранившиеся в подвале или в холодильнике замороженными. Доставка все это скорее — будем готовить вкусные и витаминные блюда, укрепляющие иммунитет! Безусловные фавориты марта — квашеная капуста, лук и чеснок, пряные травы (мороженные и сушеные), морковь, свекла, картофель и топинамбур, домашние заготовки из овощей и ягод, ну и, конечно, крупы и свежее мясо. Самый первый урожай зеленого лука к столу можно вырастить на солнечном окне.



Весенний салат из сельди

На 4 порции:

2-3 свежих огурца, филе сельди,
2 помидора средних размеров,
2 яйца, сваренных вкрутую,
зеленый салат и укроп – по вкусу,
200 г сметаны.

Нарезаем огурцы, яйца и помидоры брусочками, перемешиваем, добавляем нарезанное филе сельди, а затем – крупно порезанные листья салата и укроп.

Салат заправляем сметаной и посыпаем сверху укропом.

СОВЕТЫ

Вместо сельди можете использовать соленую семгу или палтус.

Чтобы ваш салат содержал еще больше витаминов, можно добавить к нему перья зеленого лука, выращенные на окне в ящике с грунтом или в банке с водой.

Вместо листьев салата вы можете использовать пекинскую капусту, а также добавить ко всем вышеперечисленным компонентам салата отварной молодой картофель и заправить салат майонезом.



Драники с мясным «припеком»

На 4 порции:

6 картофелин, 2 яйца,
200 г мясного фарша из трех видов мяса:
говядина, баранина и свинина – поровну,
растительное масло для обжаривания,
укроп свежий или сушеный, соль, перец – по вкусу.

Чистим картофель и натираем его на терке со средними отверстиями, добавляем 2 сырых яйца и хорошо перемешиваем.

Мясной фарш солим, перчим и перемешиваем с мелко нарезанным укропом.

Хорошо разогреваем сковороду и выкладываем на нее порции «картофельного фарша» с помощью столовой ложки.

Размер драников должен быть примерно такой, как у котлет.

Поджариваем картофельные лепешки и переворачиваем их лопаточкой.

На середину каждой лепешки ложечкой кладем немного мясного фарша, сверху накрываем слоем картофельного «фарша» и снова переворачиваем. Обжариваем вторую сторону и выкладываем готовые драники на тарелку.

Драники хороши как сами по себе, так и со сметаной или с томатным соусом. Готовятся они очень быстро.

СОВЕТЫ

Эти драники вы можете также приготовить с рыбой, грибами, сыром, а также с овощными начинками, в том числе с квашеной капустой и маринованными овощами.

Блюдо будет еще вкуснее, если помимо укропа вы добавите в мясной фарш несколько видов пряной зелени.

Используйте базилик, любисток, иссоп и мяту — это не только очень аппетитно, но и полезно, особенно весной.

