**Сбитень**

**•** вода — 5 л

**•** сахар или мед — 200-250 г

**•** корень имбиря — 20 г

**•** гвоздика — 1 ст.л.

**•** мята сухая — 2 ст.л.

**•** ромашка сухая — 2 ст.л.

**•** душистый перец — 10-15 шт.

**•** корица молотая — 15 г

**•** анис — 1 ч.л. или бадьян — 3 звездочки

**•** кардамон — 10 шт.

**•** корки от одного апельсина

1. В кипящую воду добавьте мяту, ромашку, все специи, апельсиновые корки, натертый имбирь, сахар. Варить после закипания на маленьком огне 10-15 минут.

2. Дать настояться, затем процедить. Подавать горячим.

**Архас**

**•** молоко — 1 л

**•** простокваша — 250 г

**•** сметана — 200 г

**•** яйца — 5 шт.

**•** сахар — 240 г

**•** стручок ванили

**•** жирные сливки 33-35 % — 250 г

**•** корица — 1 г

**•** сок половинки лимона

1. Белки охладить и взбить в крепкую пену. Желтки отдельно взбить с сахаром (120 г), добавить простоквашу и сметану. В кастрюлю влить молоко и добавить полученную смесь, хорошо перемешать. Затем осторожно ввести взбитые белки и ваниль. Постоянно помешивая довести до кипения, чтобы молоко свернулось.

2. Полученную массу слить в полотняную салфетку, перевязать её и подвесить в прохладном месте, чтобы стекла жидкость и архас остыл. Взбить сливки с сахаром и соком лимона. Готовый десерт выложить в креманку, посыпать корицей и украсить взбитыми сливками.

**Пячиста**

**•** свинина — 3 кг

**•** лук репчатый — 300 г

**•** чеснок — 30 г

**•** имбирь — 50 г

**•** молотый тмин — 3 г

**•** молотый кориандр – 3 г

**•** горчица — 15 г

**•** соль — 7 г

**•** черный молотый перец – 2 г

1. Лук и чеснок блендировать и выжать сок через марлю. Имбирь натереть на мелкой терке. Свинину намазать смесью специй, имбиря и горчицы, залить луково-чесночным соком и мариновать в холодном месте от 12 до 24 часов.

2. Затем мясо завернуть в фольгу и запекать при 200ᴼС 1-1.5 часа. В конце раскрыть фольгу и подрумянить пячисту до золотистой корочки. Достать, дать отдохнуть 10 минут и подавать к столу.

**Карп запеченный с грибами и гречкой**

**•** карп большой — 1-1,5 кг

**•** шампиньоны — 300 г

**•** лук — 100 г

**•** гречка — 50 г

**•** сметана — 50 г

**•** чеснок — 5 г

**•** сок 1 лимона

**•** растительное масло – 60 г

**•** тмин

**•** черный молотый перец

**•** соль

1. Рыбу почистить, разрезать по брюшку и удалить внутренности. Натереть перцем и солью снаружи и внутри, полить соком лимона и дать промариноваться 30 минут.

2. Гречневую крупу залить кипятком для набухания. На сухой сковороде прогреть порезанные шампиньоны, добавить рубленный чеснок, тмин, через минуту влить растительное масло и добавить мелко нарезанный лук. Жарить до готовности лука. Гречку смешать с грибами и этой смесью нафаршировать карпа, зашить брюшко, рыбу обмазать сметаной, выложить на смазанный маслом противень и выпекать до золотистой корочки.

**Колбаса**

**•** свинина — 800 г

**•** гречка — 100 г

**•** лук — 100 г

**•** чеснок — 10 г

**•** свиные кишки — 2 м

**•** молотые тмин и кориандр — 1-2 ч.л.

**•** черный молотый перец

**•** соль

1. Гречку залить кипятком и дать ей набухнуть.

2. Свинину пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить мелко порубленный чеснок, подготовленную гречку, специи.

3. Кишки хорошо промыть под проточной водой и натереть их чесноком. С помощью специальной насадки наполнить кишки подготовленной массой, но не очень плотно, гречка будет при термической обработке увеличиваться в объеме.

4. Колбасу можно варить или запекать. Подавать горячей.

**Драники (Тартюхи)**

**•** картофель — 400 г

**•** морковь — 100 г

**•** лук — 50 г

**•** яйцо — 1 шт.

**•** мука пшеничная — 80-100 г

**•** чеснок — 10 г

**•** черный молотый перец

**•** соль

**•** топленое сливочное масло

1. Картофель натрите на крупной терке, морковь и лук — на мелкой. Добавьте яйцо, муку, мелко порубленный чеснок, перец и соль.

2. Хорошо перемешать и жарить на топленом сливочном масле с каждой стороны до золотистой корочки. Подавать горячими со сметаной или с соусом (смешать сметану, немного белого хрена из баночки, натертый на крупной терке огурец, перец и соль).

**Скибки**

**•** творожный сыр — 100 г

**•** жирный творог — 100 г

**•** сливочное масло — 80 г

**•** свежий огурец — 100 г

**•** французская горчица — 2-3 ст. л.

**•** черный молотый перец

**•** соль

1. Смешать творожный сыр и творог. Вилкой размять вместе с размягченным сливочным маслом и горчицей. Огурец нарезать мелкими кубиками и добавить к получившейся массе. Поперчить и посолить по вкусу.

2. Все хорошо перемешать и намазать на черный хлеб, который предварительно порезать ломтиками и обжарить на растительном масле.

**Зразы**

**•** свинина — 300 г

**•** говядина — 150 г

**•** лук — 100 г

**•** картофель — 60 г

**•** яйцо — 1 шт.

**•** растительное масло — 60 г

**•** пшеничная мука — 80 г

**•** чеснок — 5 г

**•** молотые тмин и кориандр — 1 ч. л.

**•** черный перец, соль

**•** шампиньоны — 100 г

**•** сыр твердый — 50 г

**•** чеснок — 5 г, щепотка тмина

1. Свинину и говядину мелко порезать, смешать, добавить натертый картофель, рубленый чеснок, пассерованный лук, яйцо, тмин и кориандр. Поперчить, посолить, накрыть пленкой и дать постоять в холодном месте 30 минут.

2. Для начинки грибы порезать небольшими ломтиками, выложить на сухую сковороду, когда пустят сок, добавить щепотку тмина и мелко рубленый чеснок. Прогреть несколько минут, не высушивая грибы. Дать остыть и смешать с натертым на крупной терке сыром.

3. На пищевую пленку выложить небольшое количество фарша, внутрь положить начинку и завернуть в виде продолговатых котлет. Обвалять в муке и обжарить, затем довести до готовности в духовке, добавив небольшое количество воды. Подавать горячими.

**Коврижка**

**•** сахар — 180 г

**•** вода — 250 мл

**•** мёд — 50 г

**•** какао — 1 ст.л.

**•** молотый кофе — 1 ст.л.

**•** подсолнечное масло — 125 г

**•** грецкие орехи, изюм — по 100 г

**•** пшеничная мука — 300 г

**•** манная крупа — 30 г

**•** корица — 1 ч.л.

**•** молотая гвоздика, кориандр и сода — по 1/2 ч.л.

**•** густое варенье —250 г

**Глазурь:**

**•** сахар, какао, сметана — по 3 ст.л.

**•** сливочное масло — 30 г

**•** сливки 20% — 50 г

1. В кастрюлю налить воды, добавить сахар, подсолнечное масло, мед и подогреть до полного растворения сахара и меда. В остывшую до 30°С жидкость всыпать соду, какао и кофе, пряности. Добавить муку, тщательно вымесить. Изюм и рубленные орехи добавить в тесто. Вылить тесто на противень и выпекать в духовке 30–40 минут при 180°С.

3. Готовой коврижке дать остыть, разрезать вдоль на две равные части и сложить друг на друга, предварительно смазав вареньем. Сверху полить глазурью.

4. Для приготовления глазури смешать какао, сахар, сметану, сливочное масло и поставить на плиту разогреваться. Постоянно помешивать смесь до полного растворения масла и однородности. Влить сливки и прогреть несколько минут. Шоколадная глазурь готова.

**Яблоки запеченные**

**•** яблоки — 5 шт.

**•** овсяные хлопья — 5 ст.л.

**•** ягоды брусники/клюквы — 100 г

**•** сливочное масло — 40 г

**•** сахар — 60 г

**•** корица — ½ ч.л.

1. С яблок срезать верхушки, затем ложкой достать сердцевину. Кусочки яблока после вынимания сердцевины мелко порезать.

2. В кастрюле разогреть сливочное масло, добавить сахар, прогреть несколько минут, всыпать ягоды. Когда ягоды начнут лопаться, добавить кусочки яблок, корицу и овсяные хлопья, помешивая, варить 2-3 минуты.

3. Полученной смесью заполнить яблоки и поставить запекаться в духовку на 40 минут при 160°С. Подавать в горячем или холодном виде.

**Крамбамбуля**

**•** 0,5 л водки

**•** 2 ч.л. корицы

**•** 1 ч.л. молотой гвоздики

**•** 5 горошин душистого перца

**•** 1/3 ч.л. молотого

мускатного ореха

• 1/3 ч.л. аниса

• 1/3ч.л. красного острого перца

**•** корки (сухие или свежие) одного апельсина

**•** 2–3 ст.л. меда

1. Открыть бутылку водки, отлить 200 мл и смешать со стаканом воды. В полученную жидкость добавить специи, апельсиновые корки, довести до кипения, уменьшить огонь и варить еще 5 минут. Снять с плиты, дать остыть до 40°С, добавить мед, влить оставшуюся водку.

2. Накрыть крышкой и настаивать несколько часов. Затем процедить через

несколько слоев марли. Крамбамбуля готова!

**Рафалия**

**•** ягоды (черника, малина, вишня, смородина) — 1 кг

**•** водка — 1 л

**•** сахар или мед — 300 г

**•** апельсин — 1 шт.

1. В большую стеклянную бутыль сложите ягоды и залейте водкой так, чтобы она покрывала их.

2. Далее можно добавлять мед или сахар. Сколько? - Зависит от вас. Наливка может быть более крепкой, но менее сладкой или более сладкой, но менее крепкой. Придерживайтесь правила: на каждый килограмм ягод минимум 300 г сахара или меда. Если вы будете

использовать сахар, то сначала сделайте сахарный сироп (сахар растопите в горячей воде), затем дайте ему остыть и только потом заливайте в бутыль к ягодам.