



Громадський рух «Кияни передусім!» підвів підсумки конкурсу «Чарівний кулінар». Найталановитіші майстри кулінарної справи з різних куточків столиці змагалися в трьох номінаціях. Переможцями змагання стали:

Номінація □ «Кращий салат» - Гуржій Жанна Петрівна

Овочевий салат з морепродуктами «Рів'єра»

Інгредієнти:

Морський коктейль – 250 г.

Огірок – 100 г.

Помідор – 1 шт.

Червона цибуля салатна – 1 шт.

Брокколи – 200 г.

Оливкове масло – 6 ст. ложок

Винний оцет – 4 ст. ложки

Лимонний сік – 3 ст. ложки

Соевий соус – 2 ст. ложки

Сіль – за смаком

Спосіб приготування:

Відварюємо морський коктейль в підсоленій воді. Брокколи розбираємо на суцвіття і теж відварюємо в підсоленій воді. Головне – недовго, щоб капуста залишилась трохи хрусткою. Цибулю ріжемо кільцями і ошпарюємо окропом. Огірок нарізуємо соломкою. Помідор ріжемо кубиками. Тепер готуємо заправку для салату: змішуємо соєвий соус,

оливкове масло, сок лимона та винний оцет. Морепродукти, броколі, цибулю, огірок та помідор змішуємо у великій салатниці та заправляємо все приготованим соусом. Подаємо до столу.

Номінація «Краща основна страва» - Зінкевич Наталія Олександрівна

Лазанья

Інгредієнти:

Листи лазаньї (сухі) – 6-10 шт.

Сир твердий – 100 г.

Для соусу «Болоньезе»:

- Фарш (телятина зі свининою) – 600-700 г.
- 5-6 спілих помідора або 400 г. очищених томатів у власному соку
- Біле або червоне сухе вино – 100 мл.
- Цибуля ріпчата – 2-3 шт.
- Часник – 2 зубчика
- Зелень петрушки або базиліку
- Вершкове масло – 1-2 столові ложки
- Олія – 4-5 столових ложок
- Сіль
- Свіжемолотий перець

Для соусу «Бешамель»

- Молоко – 800-1000 мл.
- Вершкове масло – 80-100 г.
- Мука – 80-100 г.
- Щіпка мускатного горіху
- Сіль
- Свіжомолотий перець

Приготування

Приготувати соус «Болоньезе». Помідори вимити, з боку підніжки зробити хрестовидний надріз і опустити в окріп на 2 хвилини. Переложити в льодяну воду, зняти шкіру та побрібнити помідори в блендері. Цибулю почитити і дрібно порізати. Часник почитити та порубати. Зелень помити та порубати. В глибокій сковорідці розігріти вершкове масло разом з олією, викласти цибулю, посолити, поперчити та обжарити до м'якості. Додати рублений часник (1 зубчик) та обжарювати 1 хвилину. Перекласти цибулю з часником зі сковорідки в миску, намагаючись аби якомога більше масла лишилося в сковороді. В сковороду викласти фарш та обжарити на середньому вогні до готовності, розминаючи дерев'яною лопаткою, щоб розбити крупні грудки. До фаршу додати обжарену цибулю, помідори та перемішати. Влити вино і тушкувати, помішуючи, 3 хвилини. Посолити, поперчити, збавити вогонь до мінімального, і тушкувати під кришкою 20-30 хвилин. Зняти сковорідку із соусом з вогню, додати рублену зелень, ще один зубчик часника та перемішати. Соус накрити кришкою та відставити в бік. Приготувати соус Бешамель. У великій кількості кип'ячої підсоленої води відварити листи лазан'ї близько 2 хвилин. Відварені листи перекласти в миску з льодяною водою. Після того як листи вистигнуть, обсушити їх на рушнику від води. На дно форми для запікання викласти трохи соусу «Бешамель». Зверху на соус викласти листи лазан'ї. Потім частину соусу «Болоньезе». Зверху покрити соусом «Бешамель». Виложити листи лазан'ї. Таким чином чергувати шари поки не буде заповнена форма. Останнім шаром викласти листи лазан'ї, покрити «Бешамель» та посипати поверхню твердим сиром. Запекати лазанью 40-60 хвилин при температурі 180 градусів до золотавої скоринки. Готову лазанью вийняти з духовки, дати постояти 10-15 хвилин, розрізати на порції та подавати до столу.

Номінація □ **«Кращий десерт» - Павленко Світлана Станіславівна**

Груші, запечені з медом

Інгредієнти:

Груші 3 шт.

Вершкове масло 3 ст. ложки

Мед та кленовий сироп за смаком

Спосіб приготування:

Розігрійте духовку до 200 градусів.

Груші очистіть від шкіри і розріжте навпіл вподовж. Вилжіть їх у форму для випічки.

Добре полийте груші медом чи кленовим сиропом. Зверху на кожну половинку груші покладіть 0,5 столової ложки вершкового масла.

Випікайте близько 20 хвилин в розігрітій духовці. Приблизно через 10 хвилин після початку запікання переверніть груші, щоб вони підрум'янилися з усіх боків. Прикрасити можна сметаною та горіхами. Подавати теплими.

Дякуємо усім учасникам за творчість та нестандартні підходи до кулінарії! Переможці стануть власниками головних призів – мікрохвильових печей та електрочайників. Решта учасників мають нагоду отримати заохочувальний приз – унікальний журнал присвячений 75-річчю Шевченківського району. Для цього варто лише зателефонувати за номером 221-07-60 або зв'язатися з нами по e-mail Info@peredusim.kiev.ua Ми обов'язково повідомимо вас про час та місце вручення заохочувальних призів.