**Спишите тексты, ставя глаголы, заключённые в скобки, в форму повелительного наклонения множественного числа:**

**Мороженое « Апельсиновая бомба»**

 Сливки (взбить) до загустения. Отдельно (взбить) яйца с сахарной пудрой, (добавить) взбитые сливки, (перемешать). С целого апельсина (снять) цедру, (измельчить). Из двух апельсинов (выжать) сок. (Добавить) сок и цедру к сливочно-яичной массе и снова (взбить) в течение пяти минут. (Перелить) мороженое в форму для заморозки и (поместить) в морозилку. Мороженое периодически (перемешивать), чтобы масса осталась однородной и цедра не оседала на дно. Когда мороженое практически замерзло, (приступать) к приготовлению начинки. Для этого (растопить) шоколад на водяной бане. В яйцах (отделить) желтки от белков, (взбить) желтки с сахаром. Затем (добавить) растопленный шоколад, (продолжить) взбивать. Отдельно (взбить) белки и аккуратно (добавить) к шоколадной массе и (поместить) на час в морозилку. Из застывшего мороженого (вырезать) серединку. Полученное отверстие (заполнить) шоколадной начинкой и (добавить) орехи.

**Перепелиные яйца с икрой**

 (Отварить) перепелиные яйца, (остудить), (очистить) от скорлупы. Яйца (разрезать) на половинки. (Выложить) на блюде из веточек розмарина ветку. Сверху на половинки яиц, (не вынимать) желтки, (выложить) красную икру.

(Разместить) яйца с икрой на веточках розмарина, (придать) им форму цветка.

**Салат с яблоками и гранатом**

 Листья (нарезать) салата крупно (нарезать) или (порвать). Яблоки (очистить) от кожуры, (нарезать) и (добавить) в салат. (Добавить) орехи и зерна граната. Для заправки горчицу (растереть) с уксусом и оливковым маслом, (добавить) соль. (Заправить) салат.

**Сырники с персиками**

 В творог (вбить) яйца. (Добавить) сахар, ванилин и муку. Масса должна быть довольно густой, чтобы сырники не распадались на сковороде. Все тщательно (перемешать). На сковороду с разогретым растительным маслом с помощью столовой ложки (выложить) сырники, придавая им округлую форму. Сверху каждого сырника (поместить) по половинке персика. Когда сырники подрумянятся с одной стороны, (перевернуть) их аккуратно персиками вниз. Сковороду (накрыть) крышкой и (довести) блюдо до готовности. Готовые сырники (полить) шоколадом.

**Окорочка с миндалем**

 Окорочка (посолить), (поперчить) и (обжарить) на разогретом растительном масле по 3-4 минуты с каждой стороны до золотистого цвета. Затем мясо (накрыть) крышкой и (тушить) примерно полчаса. В окорочка (добавить) чеснок, пропущенный через пресс, и лимонный сок. Готовые окорочка (посыпать) миндалем и зеленью.

**Творожный барашек**

 Творог (соединить) со сметаной и сахаром, (добавить) ванильный сахар. Массу (выложить) в форме барашка на тарелку. Из распаренного изюма (выложить) глазки, рожки, носик, копытца. Из кусочка красного яблока – ротик, из ореха – челочку. Получится симпатичный творожный барашек.

**Французские тосты**

 Ветчину мелко (нарезать), сыр (натереть) на крупной терке. (Взбить) яйцо с молоком. (Окунуть) кусочек хлеба в яйцо, (выложить) на сковородку с маслом. Сверху (положить) ветчину с сыром и (накрыть) вторым кусочком хлеба, смоченным яйцом. Хорошенько (придавить) и (обжарить) с двух сторон до золотистой корочки.

**Омлет с овощами**

 Лук, перец, вареную морковку (нарезать) мелкими кубиками. Яйца (взбить), (добавить) молоко, овощи, соль. (Выложить) треть массы в форму, смазанную растительным маслом. Посередине (выложить) ряд вареных яиц, (залить) оставшейся массой. (Запекать) в течение получаса.

**Апельсиновые дольки в кляре**

 Апельсины (очистить) и (разделить) на дольки. Белки (отделить) от желтков. Желтки (взбить) с сахаром. (Добавить) муку, соль и ванилин, немного (посолите). Белки (взбить) отдельно. Все аккуратно (соединить). Дольки апельсина (обмакнуть) в кляр и (жарить) с двух сторон.

**Песочный пирог с ягодами и фруктами**

 Желтки тщательно (растереть) с сахаром. (Соединить) растёртые желтки с размягчённым маргарином, (добавить муку), разрыхлитель, (перемешать). (Скатать) тесто в шар, (положить) на 15-20 мин в холодильник. Тесто немного (раскатать), (выложить) в смазанную растительным маслом форму, (распределить) руками по бортикам. (Выпекать) основу для пирога 20-25 минут. Готовый корж (охладить), (выложить) на блюдо.

Клубнику (вымыть), (обсушить). Киви и персик (очистить), киви (нарезать) кружками, вокруг него ягоды клубники, по краю кружочки киви.

**Торт «Фруктовый рай» с бананом**

 Курагу и изюм без косточек (залить) горячей водой на 5мин, (обсушить). Курагу мелко (нарезать). Яйца (взбить) с сахаром, (добавить муку), (взбить). (Разделить) тесто на 4 части. В первую (добавить мак), во вторую - курагу, в третью - изюм, в четвёртую - рубленые орехи. Хорошо (перемешать). Каждую порцию теста по очереди (выложить) в смазанную форму. (Выпекать) каждый корж 20минут. (Взбить) масло со сгущёнкой, (намазать) коржи кремом, (выложить) друг на друга. Бока торта обильно (смазать) кремом.

 (Смешать) молоко, сахар, какао, (варить) до растворения сахара. (Снять) с огня, (смешать) со сливочным маслом и сразу (вылить) на торт. Рядом (выложить) кружки бананов и орехов. (Дать) пропитаться 30 мин.

**Яблочный пай**

 Белки (отделить) от желтков и (взбить) с сахаром до образования пены. (Продолжать) взбивать белки, (добавить) желтки, соль, разрыхлитель, муку. Яблоки (выложить), (очистить) от семян и (нарезать) дольками. Форму для выпекания (смазать) растительным маслом и (выложить) фольгой. (Сформировать) пирог. Первым слоем (выложить) 1/3 частью бисквита и так ещё раз. Всего должно получиться 3 слоя. Верхний слой пая получается бисквитный. (Выпекать) в течение 50 мин. Готовый пирог (остудить), (украсить) взбитыми сливками.

**Маленькие кексы со свежим абрикосом**

 (Растереть) масло с сахаром до однородной массы. Помешивая, (добавлять) по одному яйцу, ванильный сахар, молоко. Муку (смешать) с разрыхлителем, (добавить) в яично-масляную массу, (перемешать) до однородного состояния.

 Абрикосы (ошпарить) кипятком, (разделить) на половинки, (снять) кожицу. (Заполнить) тестом смазанные растительным маслом формочки для кексов. Сверху (выложить) половинки абрикосов. Слегка (прижать).

 (Поставить) формочки на противень. (Выпекать) кексики 30-45 мин в заранее разогретой духовке. Готовым кексам (дать) немного остыть в формах. (Выложить) на большое блюдо. (Посыпать) сахарной пудрой.

**Колобок**

 Муку (просеять). Яйца (взбить) с сахаром. (Добавить) мёд, хорошо (перемешать). Массу (вылить) в кастрюлю и (поставить) на водяную баню. (Нагревать) на слабом огне, пока масса не увеличится в 2 раза. (Снять) кастрюлю с огня, (добавить) сливочное масло, (перемешать) и (охладить). (Добавить) просеянную муку, (разрыхлить) и (замесить). Грецкий орех (разломать) на кусочки. Часть орехов (оставить) для украшения. Орехами (начинить) чернослив и курагу. Тесто (разделить) на небольшие лепёшки. На середину каждой (выложить) чернослив и курагу, (сформировать) шарики. (Выложить) на смазанный противень. (Выпекать) 20мин. Готовые печенья (охладить), (смазать) сгущёнкой, (украсить) орехами и кусочками мармелада.

**Роллы с бананом**

 Сметану (смешать) со сгущенным молоком. Банан и клубнику (разрезать) вдоль на четыре части. Блин (смазать) сметанным кремом, (положить) дольку банана. Вдоль банана (выложить) клубнику. (Завернуть) блин в рулет. (Убрать) в холодильник на час.

Перед подачей (разрезать) блин на части и (полить) оставшимся кремом.

**Рагу с кабачками**

 Кабачки (разрезать) кружочками, затем каждый кружок (порезать) на четыре части. (Натереть) морковь. Лук и чеснок (измельчить) и (пережарить) на разогретом масле. Кабачки и морковь (жарить) на среднем огне пять минут. Помидор (порубить) и (добавить) к овощам. (Посолить), (поперчить) и (тушить) пять минут. Грибы ( нарезать) , (добавить) к овощам и (тушить) до готовности.

**Вырезка-гриль**

 (Нарезать) яблоки, (удалить) семена, (обжарить) на сковороде - гриль с одним стаканом масла. Вырезку (посыпать) перцем и солью и (готовить) в духовке 15 минут. (Положить) мясо на разделочную доску, (накрыть) фольгой на 10 минут. (Смешать) уксус, горчицу,1 столовую ложку мёда, щепотку соли и перца. (Перемешать) с салатом и подавать на стол.

**Пасхальный кекс «Барашек»**

 (Разбить) яйца. Желтки (отделить) от белков и (растереть) с двумя столовыми ложками сахара. (Добавить) ванилин и размягчённое сливочное масло.
 Смесь (взбить) миксером до однородности. (Добавить) просеянную муку, соду и (размешать) тесто. Затем (взбить) с оставшимся сахаром в крепкую пену предварительно охлажденные белки и (ввести) их в тесто. (Выложить) тесто в смазанную маслом форму и (выпекать) при температуре 190 градусов примерно полчаса. Для глазури (нагреть) сливки в двух мисках. В одну (положить) белый шоколад, а во вторую - тёмный. (Полить) кекс глазурью и (посыпать) кокосовой стружкой.

**Кекс «Весенний»**

 Для приготовления кекса размягчённое сливочное масло (растереть) с сахаром. (Добавить) творог. По одному (вбить) яйца. Следом (добавить) ванилин и (перемешать) массу до однородности. (Добавить) изюм в тесто.

(Соединить) муку с разрыхлителями и (высыпать) к остальным ингредиентам. (Замесить) не слишком крутое тесто и (выпекать) кекс 40-50 минут при температуре 160 градусов. Для помадки (варить) сахар с водой до тех пор, пока масса не станет плотной и пластичной, как мягкое тесто. Во время варки аккуратно (протирать) стенки кастрюли мокрой тряпочкой, чтобы сироп не застывал. Полученную смесь немного (остудить), (сбрызнуть) холодной водой, чтобы не образовалась корочка, и (взбить) до однородной белой массы. Остывший кекс (накрыть) помадкой и (дать) ей застыть. (Украсить) лакомство изделиями из мастики: (поставить) зефир с маслом в СВЧ-печь на 15-20 сек., после чего (разделить) массу на несколько частей и (добавить) в каждую пищеварительных красителей разного цвета. (Подсыпать) сахарную пудру в каждую смесь до тех пор, пока не получится пластичная масса. (Слепить) фигурки и (поместить) их в кекс.

  **Ореховые блинчики «Восторг гурмана»**

 Ядра грецких орехов (подсушить) в духовке так, чтобы с них легко отшелушивалась коричневая кожица. Затем (измельчить) их. В молоко (вбить) яйца, (добавить) муку, орехи, сахар, соль и соду. (Смешать) миксером, подливая оливковое масло. (Жарить) блинчики с обеих сторон. Готовые блинчики (смазать) растопленным сливочным маслом. К блинчикам (подать) дробленые орехи с мёдом.

 **Салат-коктейль «Казанова»**

 (Измельчить) мякоть авокадо. Стебель сельдерея и крабовые палочки (нарезать) тонкими кружочками. На дно стаканов (выложить) немного авокадо или сельдерея, затем (поместить) слой крабовых палочек. Таким образом (сделать) ещё 1-2 слоя. Для заправки (соединить) йогурт, майонез, оливковое масло и лимонный сок, хорошо (перемешать). (Посолить), (поперчить) по вкусу. (Выложить) соус поверх салата. (Украсить) блюдо зеленью петрушки.

  **Салат «Весенняя палитра»**

 Куриное филе (нарезать) и (обжарить). (Посолить), (добавить) специи. (Нарезать) болгарские перцы и помидор, (соединить) с куриным мясом. (Добавить) рублёную зелень. (Выложить) на тарелку, застелённую листьями салата. Для заправки (перемешать) все компоненты и (полить) блюдо сверху. (Украсить) перьями лука и листьями.

**Пирожные с персиками**

 (Отделить) белки от желтков и (взбить) белки в крепкую пену. Отдельно (взбить) желтки с одним стаканом сахара. Потом (смешать) с белками.

(Добавить) муку, аккуратно (перемешать) тесто, чтобы оно не опало. (Добавить) соду, гашенную уксусом. (Разделить) тесто на две части. В одну (добавить) какао. ( Перемешать). (Испечь) два коржа - белый и шоколадный. (Распустить) желатин. (Нарезать) персики кубиками. (Взбить) сметану с оставшимся сахаром и (смешать) с желатином. В 2/3 крема (добавить) персики. (Выложить) в форму шоколадный корж. На него (выложить) крем с персиками, (накрыть) белым коржом и (выложить) слой крема без персиков. (Убрать) в холодильник на 2 часа.

**Бисквитный рулетик с мандаринами**

 (Взбить) яйца, постепенно добавляя сахар. Продолжая взбивать, (добавить) муку и разрыхлитель. (Убрать) противень в духовку на двадцать минут. (Взбить) сливки в крепкую пену, постепенно добавляя один стакан сахара. (Очистить) мандарины от кожуры и (разделить) на дольки, после чего с долек (снять) плёнки. (Добавить) мандарины в сливочный крем. (Выложить) сливочный крем с мандаринами на коржи и (свернуть) рулетом. (Обернуть) рулет пищевой плёнкой, чтобы он не развернулся, и (убрать) в холодильник на тридцать-сорок минут. (Растопить) шоколадку на водяной бане и равномерно (смазать) рулетик.

**Ореховые булочки**

 (Смешать) дрожжи с мукой, (добавить) 1 стакан сахара, яйца, молоко, сливочное масло и (замесить тесто). (Смешать) тесто с одним стаканом орехов. (Разделить) тесто на 20 кусочков, (сформировать) булочки, (испечь) их. Для глазури (добавить) в сахар одну-две столовой ложки молока и (варить), пока сахар не растворится. Булочки (покрыть) глазурью и (обсыпать) орехами.

 **Кекс со смородиной**

 (Растереть) сливочное масло с сахаром добела. (Взбить) яйца в пену и (соединить) с маслом. (Смешать) муку с разрыхлителем и (добавить) к масляной смеси. Хорошенько (вымыть) ягоды и (обсушить) бумажным полотенцем или салфеткой, затем (добавить) их в тесто. (Смазать) формочки для кексов сливочным маслом, затем (заполнить) каждую тестом примерно на 2/3. (Выложить) формочки на противень, (убрать) в духовку и (выпекать) в течение двадцати-тридцати минут. (Вынуть) кексики из формочек и (остудить). (Украсить) кексы растопленным шоколадом.

**Запеканка из квашеной капусты**

 (Приготовить) тесто и (раскатать) в пласт немного большего размера, чем форма. Форму (смазать) жиром и (выложить) в неё тесто. Духовку (нагреть)

до 200 градусов. Лук (очистить) и (нарезать) кубиками. Стручок сладкого перца (вымыть), (нарезать) кольцами, семена (удалить). Три кольца (отложить), остальные мелко (нарезать). В сковороде (разогреть) сливочное масло и слегка (обжарить) на нём лук и измельчённый перец. (Добавить) капусту, ещё немного (пожарить), затем слегка (остудить). Сметану (смешать) с яйцами, (добавить) капустную массу. (Посолить), (поперчить) и (приправить) мускатным орехом. Массу (выложить) в форму с тестом,

сверху (разложить) кольца сладкого перца. (Запекать) 45 минут.

**Гуляш из тыквы с купатами**

Мякоть тыквы (нарезать) кубиками со стороной 1,5, лук (очистить), (разрезать) дольками. ( Снять) с помидоров кожицу и (удалить), мякоть

(измельчить). Лук и тыкву (обжарить) на оливковом масле. (Добавить) помидоры и уксус, (посолить), (поперчить) и (приправить) сахаром. (Тушить) под крышкой 15-20 минут. (Разогреть) оставшееся оливковое масло и на среднем огне (обжарить) в нём со всех сторон до хрустящей корочки купаты. Гуляш из тыквы ещё раз (приправить) по вкусу и (разложить) по тарелкам вместе с жареными купатами.

**Тефтели по-кенигсбергски**

 Хлеб (замочить) в тёплом молоке, хорошо (отжать), (разломить) на кусочки и (смешать) в миске с мясом и яйцом. Филе анчоусов хорошо (вымыть), мелко (порубить). Лук (очистить) и мелко (нарезать). (Разогреть) в сковороде 1 столовую ложку сливочного масла и (обжарить) мелко нарезанный лук. Петрушку (вымыть), (обсушить) и мелко (порубить).

(Вымыть) лимон и (снять) тёркой немного цедры. Петрушку и цедру (добавить) в фарш. Всё (перемешать) и (сделать) тефтели. (Варить) их 10 минут на слабом огне и аккуратно (выложить) в глубокую тарелку.

**Дыня с сыром бри и каперсами**

 Дыню (разрезать) пополам, (удалить) семена и (очистить). Мякоть дыни (нарезать) или (настрогать) очень тонкими ломтиками. Лимон (вымыть) горячей водой и (обсушить). (Настрогать) соломкой лимон. Кедровые орешки (обжарить) в сковороде без добавления жира до золотисто-коричневого оттенка. Сыр (нарезать) кусочками. Каперсы (достать)

из рассола. При подаче на стол половину ломтиков дыни (выложить) на тарелки. Сверху (распределить) сыр и остальные ломтики дыни. (Посыпать)

каперсами и кедровыми орешками, (украсить лимонной) цедрой.

**Спагетти с баклажанами**

 (Взбить) яйца с солью и перцем, (добавить) чеснок. (Смешать) всё с вареными макаронами. (Обжарить) на сковороде, (переложить) в форму,

сверху (положить) нарезанные помидоры, предварительно обжаренные кружки баклажанов, (посыпать) тёртым сыром. (Запекать) в духовке 5 минут, (украсить) зеленью.

**Шашлычки с овощами**

 Картофель (отварить), (нарезать) кружочками. Оливковое масло (смешать) с сушёной зеленью, тёртым сыром, солью и перцем, (добавить) чеснок. Сладкий перец (нарезать) крупными кусочками, куриное филе - кубиками. Отдельно (смешать) с маринадом овощи и мясо. (Оставить) на 20 минут. (Надеть) овощи и мясо на шапмуры и (запекать) 30 минут.

**Свекольный крем-суп с укропом**

 (Отварить) свёклу, (отложить) и мелко (нарезать). На сковороде (разогреть) масло, (поджарить) лук, (добавить) свёклу и (потушить), (добавить) лавровый лист, 0,5 литра мясного бульона, (приправить) солью и перцем. (Варить) 20 минут, (добавить) лимонный сок. (Сделать) из супа пюре с помощью миксера. (Добавить) по вкусу сметану и зелень.