



Ирина Васильевна Чигирина не только любящая жена и мать двоих, уже взрослых, детей, но и весьма искусная рукодельница. То увлечётся вышивкой бисером, то навяжет для друзей сувениров к праздникам.

А уж пока дети были маленькими, частенько щеголяли они в обновках, связанных заботливыми мамиными руками. Сейчас дети выросли, но Ирина Васильевна не упускает случая побаловать родных своими пирогами, тортиками или другими вкусностями. Она всегда найдёт, чем удивить. Друзья и знакомые, говоря об Ирине Васильевне, сразу вспоминают изумительную курицу в тыкве, которую пробовали у неё в гостях. Поделилась Ирина Васильевна своими любимыми рецептами и с нами.

Курица в тыкве

Достаточно простое в исполнении блюдо, которое, тем не менее, не оставит равнодушными любителей вкусно покушать. Для этого блюда потребуется:

1 средняя курица;

1 лимон;

1 небольшая тыква; специи и соль по вашему вкусу.

Курицу нарезать на порционные куски и замариновать в лимонном соке, смешанным со специями и солью. Можно использовать смесь перцев, хмели-сунели, карри или другие. Для большей сочности в маринад можно добавить немного майонеза. Отложить курицу мариноваться не менее, чем на час. Тыкву очистить от семян и кожуры и нарезать на куски примерно 5 на 5 см. После того, как курица замариновалась, разместить её на противень. Вокруг курицы выложить кусочки тыквы и немного их присолить. Отправить открытый противень в духовку, где выпекать при температуре 190-200 до готовности (в среднем около часа). Противень не нужно накрывать ни крышкой, ни фольгой, иначе тыква получится варёной.

Торт «Наполеон» на пиве

Часто готовит Ирина Васильевна торт «Наполеон» на пиве, рецептом которого поделилась с ней её давняя подруга. Для торта потребуется: 1 пачка маргарина (250 гр.);

3 стакана муки;

1 стакан самого обычного пива.

250 г. сливочного масла;

1 банка сгущённого молока.

Растопить и слегка остудить маргарин. Добавить в маргарин пиво и высыпать муку. Хорошо вымесить тесто, накрыть пищевой плёнкой и отправить в холодильник на час. В это время приготовить крем, какой вы любите. Ирина Васильевна обычно предпочитает готовить простой крем из сгущёнки. Масло надо размягчить и слегка взбить до осветления. Добавить в масло банку сгущёнки и хорошо перемешать. Крем готов. Охлаждённое тесто разделить на 6-7 равных частей, из которых раскатать тонкие пласты. Пока занимаетесь одним пластом, остальное тесто должно находиться в холодильнике, в тепле оно стоять не должно. Из пластов вырезать круги, для этого удобно использовать тарелку нужного диаметра, и выпекать их в хорошо разогретой духовке 7-10 минут. Для того, чтобы коржи не пузырились, перед закладкой в духовку нужно хорошенько наколоть их вилкой. Обрезки от коржей также выпекаются в духовке – они потом пригодятся для оформления торта.

После того, как все коржи выпечены, собрать торт. Для этого каждый корж хорошо смазать кремом, а после сборки обмазать кремом бока и верх торта. Выпеченные

обрезки от коржей измельчить скалкой и посыпать получившейся крошкой торт. Торт готов, осталось только оставить его на несколько часов в холоде, а после подавать к столу.