# Десерты

Десерты очень разнообразны. Как правило, неотъемлемым компонентом их является мед.

Помимо меда они обычно включают всевозможные ягоды, фрукты, ягодные и фруктовые пюре, сухофрукты.

Так как десерты завершают основной прием пищи, то их главное предназначение — снять ощущение тяжести в желудке.

Мед прекрасно сочетается не только с фруктами и ягодами, но и добавляется в состав десертов с более калорийными продуктами, такими как творог, рис и другие.

По этой причине медовые десерты с творогом или рисом часто приравниваются ко вторым блюдам.

500 г грецких орехов пропустить через мясорубку, перемешать с 4 измельченными абрикосами, 2 столовыми ложками абрикосового сока, 50 г крошки медового пряника, чайной ложкой молока и 4 столовыми ложками меда.

Взбейте, все в миксере или с помощью венчика в течение 5 минут.

Приготовленный десерт тотчас подавайте к столу.

Тщательно взбейте в миксере 2 желтка с 2 столовыми ложками меда. Добавьте к полученной массе 2 столовые ложки клубники, 1/2 стакана простокваши, сок половины лимона и взбивайте еще некоторое время.

Приготовленный десерт тотчас подавайте к столу.

200 г творога тщательно разотрите со 1/2 стакана сметаны, столовой ложкой мяты и 50 г сахара. Выложите массу на тарелку в виде конуса. Сверху положите вымытую и очищенную клубнику и полейте 50 г меда.

Вымытую землянику (100 г) положите на блюдо и залейте 35 г меда. Чтобы ягоды не были кислыми на вкус, оставьте их на 2—3 часа в холодильнике.

Подавайте к столу со взбитыми сливками (25 г).

500 г брусники выложите в посуду, залейте стаканом меда и посыпьте 100 г толченых орехов. Готовьте десерт за 2 часа до подачи на стол.

4 столовые ложки меда тщательно перемешайте с 4 стаканами сливок до полного его растворения, добавьте ежевику.

Промойте стакан малины в дуршлаге, дайте воде стечь, выложите ягоды в блюдечко и залейте 4 столовыми ложками меда.

4 стакана молока подавайте отдельно.

600 г черники разложите в креманки, залейте 150 г меда и посыпьте 100 г измельченных орехов.

4 банана разомните вилкой до образования кашицы. Добавьте 3 столовые ложки меда,

столовую ложку лимонного сока и белки 1—2 яиц. Взбейте массу до появления пены, постепенно добавляя 1 1/2 стакана холодного молока. Приготовленный десерт тотчас подавать к столу.

Возьмите 3—4 яблока одинаковой величины, вычистите сердцевину. В отверстия положите мед (20 г) и сливочное масло (10 г).

Выпекайте на малом огне в духовом шкафу, постепенно добавляя мед.

150 г яблок испеките и охладите.

15 ядрышек орехов (грецких и фундука) подсушите в духовке, измельчите и добавьте в 50 г разогретого меда.

Затем разложите яблоки в вазочки, залейте медом и орехами и подайте к столу.

Запеките яблоко в духовке, протрите его через сито, охладите и смешайте с 2 белками и соком лимона.

Взбейте миксером до появления пены, постепенно добавляя 180 г меда. Подавайте с бисквитом.

1 кг яблок очистите, перетрите, добавьте лимон, 1 кг меда и варите, пока масса не загустеет.

Подавайте с блинами и оладьями.

6 груш очистите от кожицы и оставьте стебелек. Выложите груши в сковороду. Перемешайте 1/4 стакана меда со стаканом апельсинового сока, 1/4 стакана лимонного сока, 3/4 стакана воды, 2 гвоздиками.

Залейте этой смесью груши, закройте сковороду крышкой, кипятите груши на медленном огне, время от времени поливая их соком.

На стол подавайте холодными.

Разрежьте 2 грейпфрута на половинки, выньте семечки и залейте 1/2 стакана меда. Выпекайте 15 минут в духовом шкафу.

Перед подачей на стол добавьте в десерт несколько капель коньяка.

700 г различных сухофруктов (яблоки, груши, чернослив, курага) залейте горячей водой на 5 минут. Пропустите все фрукты через мясорубку вместе со стаканом грецких орехов. Добавьте такое количество меда, чтобы смесь была плотной, переложите ее в плоскую коробку, выложенную пергаментной бумагой, и поместите под пресс.

Через сутки разрежьте смесь на кусочки и обваляйте их в сахарной пудре.

12 столовых ложек мака положите в кастрюлю с 6 столовыми ложками меда и варите, помешивая, 5—10 минут.

Использовать охлажденным в качестве начинки для изделий из теста (пирогов, рулетов и т. д.).

200 г сыра «Пошехонский», «Буковинский» или «Пикантный» натрите на крупной терке, положите в прозрачную вазочку, добавьте 50 г жидкого меда, перемешайте, а сверху

посыпьте 50 г измельченных грецких орехов.

1 кг яблок, 1/2 стакана сметаны, 4 столовые ложки меда, 1/2 чайной ложки корицы.

Яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, добавить мед и корицу, все перемешать и разложить в порционную посуду. Сметану взбить и нанести ее сверху на яблоки.

500 г ягод малины, клубники и земляники, 2 столовые ложки меда, белки двух яиц.

Белки взбить и добавить мед. Ягоды положите в порционную посуду и сверху украсьте взбитыми белками.

200 г любых ягод, 200 г творога, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки меда.

Творог разотрите с молоком, добавьте пюре из ягод и мед, все перемешайте.

400 г яблок, 400 г груш, 4 столовые ложки измельченных грецких орехов, 3 столовые ложки меда, сок лимона.

Яблоки и груши натрите на терке, добавьте сок лимона, мед и все перемешайте. Разложите в порционную посуду. Сверху посыпьте измельченными орехами.

600 г ягод черники разложите в широкой посуде, залейте 150 г меда и посыпьте измельченными орехами (100 г).

3,5 кг винограда положите в банку с широким горлышком.

Приготовьте сироп из 3 кг меда, 0,5 л уксуса и пряностей (корица, гвоздика по вкусу). Прокипятите сироп 20 минут, залейте виноград горячим сиропом и герметично закупорьте банку.

Кислые яблоки, айву, терпкие груши разрежьте на дольки, уложите в эмалированную посуду и залейте медом. Через несколько часов фрукты можно подавать к столу.

Спелые фрукты помойте и просушите. Разложите в банки. Залейте доверху холодным медом и герметично закупорьте.

Литература: Лавренова Г.В. Медовая аптека. - М.: АСТ; СПб.: Астрель-СПБ, 2005. http://www.ast.ru/ ООО "Издательство АСТ", http://www.astrel.spb.ru/ ООО "Астрель-СПб"

© Гришин Михаил, 2014 г., mail@grishinmv.ru, http://www.medoviy.ru