

m

МОЛОДА ГОСЛОДАЧА

ПЕРЕПИСИ
ПЕЧИВА І СТРАВ

Перший зшиток

Видав 14ий курінь старших пластунок "Спартанки" в Чікаго.
1971.



Дорогі Подруги!

Приступаємо до видаання переписів печива і страв, які напевно стануть у пригоді неодній молодій господині, чи ще в домі родичів, чи вже на своїй новій господарці.

Наші бабусі, матусі і тети попривозили з собою з України безліч знання варення та печення смачних страв щодених, чи на пишні прийняття. Багато цого кулінарного мистецтва мають записаного у дивних своїх родинних записних книжочках, де можна знайти неодну цінну пораду у варенні чи печенні. Один клопіт тільки, що часто подаванні там старі способи приладження і в європейських мірах. Ми у своїх "зшитках" постараємось подати Вам ці переписи з облегченим новим способом приладження і в тутешніх вимірах.

ст. пл. Ірина Гуміняк

курінна

ЗМІСТ:

1.	Закуски	число: 1-5
2.	Юшки	6-10
3.	Салати і городини	11-21
4.	Головні страви	22-30
5.	Печиво	31-60

1. НАЧИНЮВАНІ ПЕЧЕРИЧКИ /ГРИБИ/

2 фунти печеричок
1 яйце варене
1 яйце сире
1 ложочка сухариків
1 велика цивуля
1 ложочка сметанки
1 ложочка масла

Вибрати великі печерички /по 2 на особу/, відрізати корінці і раз заварити в соленій воді. Відставити щоб вистигли. Другу частину печеричок посічи і вкинути на горячий товщ разом з січеню цибулею. Тушкувати аж будуть мягенькі /не додавати води/, і відставити щоб вистигли. Тоді додати посікане варене яйце, ложочку тертих сухариків розведеніх. Все це вимішати з сирим яйцем. Тією начинкою начинити шапочки зварених печеричок. Обтачати їх в муці, яйці й тертих сухариках. Смажити на маслі.

2. МАСА ДО КАНАПОК З ШИНКИ

4 зварені на твердо жовтка
5 унц. вареної шинки /товстої/
5 унц. масла
1 ложка французької /жовтої/ муштарди
сіль, і перець

Перемолоти шинку з жовтками, додати масло, муштарду, трохи перцю і соли, і терти, поки зробиться гладка маса.

3. МАСА ДО КАНАПОК З ШИНКИ І ТЕЛЯТИНИ

1 цибуля
1 ложка масла
5 унц. шинки
5 унц. печеної мелятини
5 унц. масла
maggi, сіль, і перець

Втерти на терці велику цибулю і присмажити на біло з ложкою масла, охолодити. Змолоти на млинці шинку і телятину, додати кілька крапель "maggі", масло /мягке, але не топлене/, посолити, поперчити і добре втерти все.

4. НАЧИНКА З ШИНКОЮ

1/4 гор. майонезу

1 огірок квашений покраяний дрібно

1 плястерок цибулі

1 гор. покраяної шинки

Вложить всі складники за порядком як подані до електричної мішалки /блендера/. Наставити мішалку на "бленд", і мішати 15 секунд аж буде гладка маса. Посмарувати на хліб, сухарики або салсуру.

5. НАЧИНКА З АВОКАДО

2 ложочки цитринового соку

1 ложочки оливі

1 плястерок цибулі

1 горнятко йогурту, або 1 кістка сметанкового сира /крім чіз/

1 горнятко покраяного авокада

1/4 ложочки солі

Вимішати всі складники в елктричні мішалці аж буде гладка маса. Посмарувати на крухі сухарики.

6. УКРАЇНСЬКИЙ БОРЩ З МЯСОМ

Два фунти мяса /свинини, воловини, баранини або дробу/ заляти 3 кварти води, додати горнятко наніч намоченої фасолі, 2 цілі бураки, 1 моркву, 1 салсуру, 1 петрушку, 1 калярепу, посолити і варити протягом 1 1/2 години. Потому додати трохи шatkованої солодкої капусти, 5-6 картопель, 6-8 помідорів, варити ще пів години аж все змякне. Перетерти через друшляк помідори, накришити варену городину /ярину/. Заквасити цитриною або оцтом. Додати потовчене сало з цибулею і часником. На тарілках можна заправити сметаною. Цей припис є на 6 осіб.

7. БОРЩ ПІДБИВАНИЙ ВІД МАМИ

Зварити росіл з двох фунтів мяса з костями і ~~трьома~~ квартами води. Окремо зварити 4 бураки, 1 петрушку, 2 моркви, 1 кусок салери, трошка солодкої капусти, 1 помідор, 1/2 цибулі, і 1 калярепу. Відцідити городину до росолу, посолити, додати цитрини і варити. В окремім горнятку розколотити 1/2 горнятка води, 1/2 горнятка солодкої сметанки і 1 ложку муки. Заляти на киплячий борщ, і як раз закипить, відставити.

8. ХОЛОДНИЙ ВОРЩ НА СКОРО

1 гор. йогурту

3/4 гор. квасної сметани

1 ложечка цитринового соку

1/4 ложочки соли

1 гор. варених бураків

Дати всі складники до електричної мішалки /блендура/.

Мішати через 15 секунд. Вляти до чашок вставити до холодильника. Перед поданням дати ложку сметани.

9. ЯРИНІВКА /ЮШКА З ГОРОДИНИ/

Зварити росіл, накриваючи кости водою. Посолити, додати 1 ложечку цукру і 1 зубчик чоснику. Нехай легко кипить $\frac{1}{2}$ години. Вишумовати росіл. Додати 1 цибулю, 4 цілі перчики і кілька бобкових листків. Нехай знов кипить $\frac{1}{4}$ години. Додати ріжні покраяні городини: моркву,, капусту, цибулю, петрушку салсери, фасолю і калярепу. По пів годині додати покраяну бараболю і карафіол. Нехай сильно кипить пів години. На кипячий борщ вляти підбивку з квасної сметани і муки. Як ще раз закипить, відставити.

10. ХОЛОДНИК /ОВОЧЕВА ЮШКА/

Яблука, сливи, вишні або малини зварити /так як на компот/, перетерти через друшляк і додати кілька ложок цукру. Заправити сметаною /або молоком/ з мукою. Дати для запаху цитринової шкірки. Подавати теплу або зимну з тісточками або грінками з булки. Це добра юшка на гаряче літо.

11. САЛАТА З РИБИ В ЖЕЛЯТИНІ

4 великі "білі риби" /1 1/2 фунта/

1/2 ложочки паприки

2 ложочки соли

4 горнятка води

4 ложки цитринового соку

6 зернят перцю

6 гвоздиків

2 бобкові листя

1 країна цибуля

трошки салєри

2 пачки білої желятини

1 квашений огірок

1 цитрина, покраяна на плястерки

1/4 покраяної зеленої цибулі

1. Посипати рибу паприкою і солею /1/2 ложки/, скрутити в рольку кожний кавалок, і замкнути шпичкою.
2. Варити коло 1/2 години - воду, цитриновий сок, решта соли, перець, гвоздики, бобкове листя, і салєру - аж зм'якне ярина.
3. Додати рибу і варити ще 10 хвилин....

Продовження на слід. стор.

12. ПРИПРАВА ДО БОСТОНСЬКОЇ САЛАТИ

2 ложки оліви

1 ложка оцту

1/2 ложочки муштарди

сіль, перець

/зубчик чеснику/

1. До оліви додати оцит, сіль і перець, і муштарду. Можна ще додати дрібненько посічений зубчик чеснику, добре його втерти в приправу.
2. Добре все змішати разом.
3. Поляти тим салату, зараз перед їдою, і вимішати.

Можна кілька разів подвоїти цю приправу /без чеснику/ і тримати в холодильці.

13. САЛАТА З РИБИ - "ТУНА"

на одно пуделко риби:

4 яйця, на твердо

3 довгі галузки салєри

3 ложки майонесу

Все покраяти і змішати з майонесом. Подавати на зимно.

14. ПРИГОТОВЛЕННЯ "ПЛЯТАНО" - овоч подібний до "банани", тільки більший і все варений

1. Обірати 2 або 3 овочі, врізати на подовгасті частини.
2. Трошки посолити і посыпати цукром - до смаку.
3. На пательні розтопити трохи масла або пригріти оливу.
4. Смажити кавалки овочів на низькім вогні аж зм"якнутъ і зарум"яняться. Постійно обертати на оден і на другий бік. Смажиться від 30 хвилин до години.

"Плятано" можна таксамо спечи замість смажити:

1. Приготувати овочі таксамо як до печення.
2. Посмарувати низьку бляху товщем. Уложить в ю кавалки овоча
3. Печи на 300 степенів від години до години-і-пів, аж зм"якне.

15. САЛАТА З АВОКАДА

1 великий, доспілій овоч - "авокадо"
1 мала цибуля
до смаку: перець, сіль, "чілс" порошок
1 помідор

1. Обірати овоч, подусити вилкою або посічи дрібно ножем.
2. Обірати цибулю, посічи добре, і додати до авокада.
3. Порізати на кавалочки помідор і додати.
4. Змішати все добре разом, додати присмаки.

Цю салату треба приготовляти зараз перед їдою, щоб не стояла довше як годину.

16. САЛАТИ З ОСЕЛЕДЦЯ

1/2 – 3/4 малого слоїчка оселедців, дрібно посічи.

2 великі яйця зварити на твердо і посікти.

1 помідор середньої величини дрібно покраяти.

Це все замішати з двома ложками сметани і з двома
тонко покраяними цибульками. Посолити і поперчити.

17. МОРКВА

Втерти моркву, або дрібно покраяти ножем, додати ложочку масла, трошка цукру і соли. Висипати це все до банячка і поляти кілкома джками води. Тушкувати аж морква змякне. Окремо розробити заправку з сметанки і трошка муки, і вляти до моркви. Варити аж закипить. Замість заправки можна додати трошка більше масла.

18. БУРАЧКИ СМАЖЕНІ

Зварити цілі бураки і відставити щоб вистигнули. Обірати скірку і втерти на терці. Додати цитрини /або оцту/, і трошка цукру і соли. Окремо всмажити тоненько покраяну цибульку. Висипати бурачки до цибулі і ще раз всмажити. Можна додати сметани. Подається до печень, дичини, або качки.

19. ВУРАЧКИ З ХРІНОМ

Зварити бураки, обібрати з лупини і втерти на терці.
Додати тертий хрін, кмін, оцет, цукор і сіль. Зломити
до шкляного начиння. Подавати до мяса.

20. МІШАНА САЛАТА З КАРТОПЛЕЮ

Зварити в лушпині картонлю і бураки. Обібрати, і порізати
на куснички. Додати зварену фасольку, тоненько покраяні
квашені огірки, порізаний оселедець, печену рибу, кілька
покраяних цибуль, і добре вимішати з солею і перцем.

Висипати до гарної мишинки і прибрести сардинками.
Заляти оливовою змішаною з оцтом і цукром. Салату цю
подається на Святвечір.

21. НАЧИНЯНІ ПОМІДОРИ

Вибрати серединки з більших, круглих помідорів і посолити в
середині. Начинка: стушкувати на товщі порізані 2 петрушки,
4 моркви, 2 салери, посолити і додати трошки цукру. Делектно
начинити помідори. Заляти розвареними помідорами,
заправленними мукою. Запекти в рурі.

22. ПРАВИЛЬНЕ ПЕЧЕННЯ КУРКИ

1. Готову, почищену курку посолити з нутра із зовні. Зверху натерти і намастити 1/2 ложочки оліви і 1/2 ложочки масла.
2. Дати в посудину і вкласти в руру.. Руру передтим нагріти 15 хвилин на 415 степенів. Печи по 8 хвилин на однім і на другім боці.
3. Скрутити температуру до 350 степенів.
4. За 8 хвилин витягнути курку і поляти товщем - 1 ложка оліви і 1 ложка масла разом стоплені. Це повторяти що 10 хвилин аж спечеться.
5. По 1 1/4 години курка готова. Витягнути, нехай постоїть 10 до 15 хвилин. Тоді покраяти.

ПІДЛИВА /сос до курки/

1. З товшу, що натопився, лишити лише 2 ложки.
2. Додати 1/2 ложки зеленої цибульки, дрібнонько січеної.
3. Дати закипіти 1-2 хвилини.
4. Додати 1/2 горнятка росолу /ро зпустити МАГГІ/ і додати соли до смаку.
5. Варити на великому вогні аж 1/2 плину википить. Додати перець, 2 ложки товшу - мішаючи цілий час.

23. УШКА /маленькі вареники з грибами до борщу/

На тісто: 2 горнятка муки
1/2 ложочки солі
1 яйце
1/2 горнятка води

1. Замісити все разом в одну масу тіста. Якщо тісто чіпляється до рук, треба додати муки. Якщо тісто не тримається разом, треба додати води.
2. Розтачати це тісто на столі або дошці /легко посыпаній мукою, щоби тісто легко відставало.

До начинання: 4 горнятка свіжих грибів
1 цибуля

1. Якщо гриби є засушені, покласти їх на пів години в легко-киплячу воду.
2. Посічи гриби або змолоти.
3. Посічи цибулю і посмажити на сковороді.
4. Додати до цибулі гриби.
5. Посолити, поперчiti і посмажити все разом 1/2 години.
6. Обстудити....

Продовження на слід. стор..

Начиняти і ліпити:

1. Тонко-роздачане тісто покраяти на квадратики /2"x2"/.
2. Покласти ложечку начинки на кожний квадрат, обложить притискаючи кінчики разом.
3. Вкинути в заварену воду, додати соли, і помішати щоби не зліпилися. Варити 7 до 10 хвилин.

Зварені "ушка" всипати в миску, змішати маслом, щоби не зліпилися. Їх тоді студиться і дається до борщу.

Ушка з борщем - це традиційна українська страва на Св"ят-Вечір.

24. ЩОСЬ СМАЧНЕ З РИБИ І ГРИВІВ:

- 1 торба /середної величини/ бараболяних сухарів /"чілс"/
1 пушка риби - "туні"
грибовий сос, приготовлений з грибової зупи або купленого сосу
1 пушка законсервованих, цілих грибів
присмаки: сіль, перець, "чілі"
1. Покрушити сухари /"чілс"/, лишаючи досить на покриття.
 2. Всипати до миски до печення /кесерол/, на дно.
 3. Вляти і горнятко грибового сосу.
 4. Вмішати цілі гриби і рибу - "туну". Змішати все разом.
 5. Додати присмаки, поставити до печі на 45 хвилин /425 степенів/.

25. ПАШТЕТ З РІЖНИХ М"ЯС

1/2 фунта свинського м"яса
1/2 фунта волового м"яса
1/2 фунта телятини або курки
1/4 фунта баранини
1/2 фунта печінки
3 яйця свіжі
1/2 горнятка тертої булки
сіль, перець

1. Всі ті м"яса покраяти і зарум'янити на товщі - присмажити.
2. Залишити, щоби вистигло.
3. Змолоти два рази і додати трошки тертої булки.
4. Додати 3 жовтка і вбиту піну з білків.
5. Посолити, поперчiti і змішати машинкою.
6. Висмарувати форму до печення маслом; посыпати на дно терту булку.
7. Дати м"ясо до форми, печи 1 годину і 15 хвилин на 350 ступенів.
8. Як спечеться, покраяти, уложить на тарілці.
9. Подавати на зимно або на тепло.

26. ПАШТЕТ ІЗ ЗАЯЦЯ НА ЗИМНО

1. Купити у м"ясарні 1 покраяний, почищений заяць.
2. Замаринувати: 1/2 горнятка оцту, 1 горнятко води, бобкове листя, 1/2 ложочки соли - заварити, охолодити, і тоді залити заяця. Нехай це стоїть 24 годин, обертаючи м"ясо раз, два рази.
3. Виймити м"ясо, витерти, і підсмажити на оливі аж підрум"яниться.
4. Окремо підрум"янити куски одної курки, і 1 фунт свинського м"яса.
5. Все м"ясо зложить в I глибоке начення.
6. Додати ярину: цибулю, моркву, салеру.
7. Печи 1 1/2 години на 350 степенів, накрити або у станіолі.
8. Окремо спечи 1/4 фунта солонини, 1/2 години.
9. Охолодити все м"ясо, викинути ярину, відділити від костей.
10. Змолоти все м"ясо два рази, додаючи 3 плястерки моченого хліба. Додати 1 плястерок волової печінки, змеленої раз.
11. Покраяти солонину на квадрати.
12. Окремо вбити 3 жовтка, 3 білка на піну.
13. Все змішати разом. Додати сіль, перець, до смаку.
14. Вложить в подовгасті, вимашенні, окладані станіолею форми.
15. Форми печи у начиню з гарячою водою, вода щоби доходила до 1/2 висоти форми /це щоби не висохло м"ясо/.
16. Печи 1 годину на 350 степенів.
17. Охолодити, виймити з форми, і покраяти до подавання.

Цей паштет с смачний зі сосом хріновим, або муштардою, із буряками з хріном і вином.

27. Гуляш

Надається переднє товсте м'ясо, /олове або телятина/. Покраяти м'ясо на малі куски, посолити, /добре є трошка передтим потовчи/, вкинути на горячу сковороду з товщем, посыпати паприкою і заромянити. Опісля додати до м'яса дрібно посікану цибулю, скропити зимною водою і тушкувати аж м'ясо змякне. На кінець посыпати мукою, сильно прирумянити, /щоб мука присмажилася/, заляти мясною кашкою, /росолом/, або водою і подавати з картоплями або з рижом.

28. Швидкі голубці

До 1/2 фунта змеленого свинячого м'яса додати намочену булку і 1 покраяну цибулю. Посолити і добре вимішати. Великі капустяні листки попарити, наложить кожний мясом, звинути і завязати білою ниткою. Обкачати в муці й обсмажити кругом на горячім товщі. Зложити в ринку, залляти виваром з капусти і тушкувати під покришкою 1 годину. Розколотити молоко або сметану з мукою, залляти і як закипить подавати.

29. ПАПРИКАР З КУРКИ

1. Поділити одну курку на куски, поляти цитриновим соком, посолити, лишити в холодільні на дві години.
2. Посипати курку мукою і смажити на маслі короткий час. Відложить курку, затримати товщі.
3. Смажити в товщі з курки 2 великі, покраяні цибулі. Додати 2 горнятка води до цибулі. Поляти тим курку.
4. Нокраяти 4 паприки. Поляти їх 4 ложками білого вина. Дрібно посіки солонинку /не товсту/, посолити, смажити менше як 1/2 години. Розколотити 1/2 горнятка сметанки, 1 ложку муки і перць. Все вилити на курку, нехай закипить. Подавати з рижом.

30. РИЖ ДО ПАПРИКАРА З КУРКИ

В банячку загріти риж з оливою /1 ложочка оливи на 1 горнятко рижу/, і варити аж побіліє. Поляти 2 горнятками росолу з курки або буліоном з водою. Посолити. Поставити на малий вогонь, не мішати.

Також можна подати ярину /так як молодий горошок, зелену фасольку, або маленькі капусти/, і холодну салату або мізерію.

31. ВІДЕНЬСЬКІ ТІСТОЧКА

2 горнятка муки
1/2 фунта солодкого масла
1 велика пачка філадельфія сир
трошка соли
1/2 торбинки цукру ванілії

Пересіяну муку, сіль і вінілію вимішати разом. Додати сир та на дрібненько сікачем січи. Потім додати масло і далі січи на більші куски. При кінці скоро руками зробити місто так, щоби масло не розтопилося. Покласти на пів години до ледівки. Потім розтачти на середню грубість, викраювати форми, і на тарілці покласти ще раз на дві години до ледівки. Опісля відділити жовток від білка, білок трохи розбити і кожне тісточко мачати в білку і цукрі, який повинен бути окремо. Класти на бляху і пекти 45 хвилин через 350 степенів. Уважати щоб з долини не пригоріли.

32. КРУХІ ТІСТОЧКА ВІД ПАНІ ІРЦІ БЕЛЕЙ

1/2 літри цукру

4 жовтка

1 ціле яйце

1 ложка сметани

сок з одної цитрини і з неї утерту скірку

1 порошок "ОЕТКЕР"

муки стільки, щоби вийшло місто твердше як на вареники

3 кістки масла, або маргарини

З цого замісити тісто і поставити на одну годину до холодильні.

Розтачати тоненько, як на вареники і витискати формами.

На плиткій тарілці розбити вилками 2 білка, в другу тарілку насипати цукру. Мачати тісточка в білок, а опісля в цукор і складати на помашену бляху.

Пекти на 350 степенів, 10 хвилин.

33. ХРУСТИ З СОКОЛІ

4 жовтка

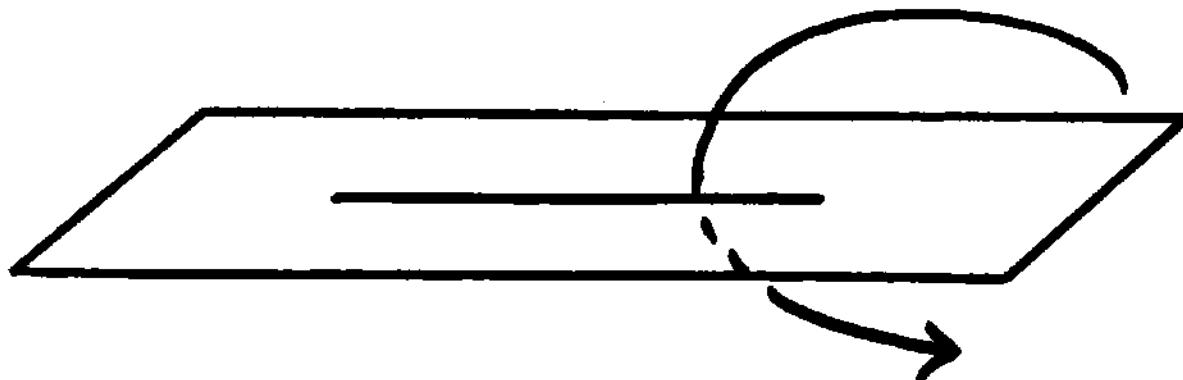
4 ложки сметанки -- "випінг крім"

1 ложка мілкого цукру

1 ложка руму, або соку з цитрини або з помаранчі

1 горнятко муки, або тільки щоб було вільне тісто

Замісити все , і розвалкувати тонко, як на макаран. Покраяти на паски /1 1/2 інчі широке/, а ці паски на кусники /6 інчі довгі/, і кожний хrust розкрайти посередині. Переплести один кінець через дірку, і смажити в горячім товщі до золотої краски. Як остигнуть, то посыпти мілким цукром. Цей перепис вистарчав на 40 хрустів.



34.

ХРУСТИ З МИСЛЯТИЧ

6 яєць

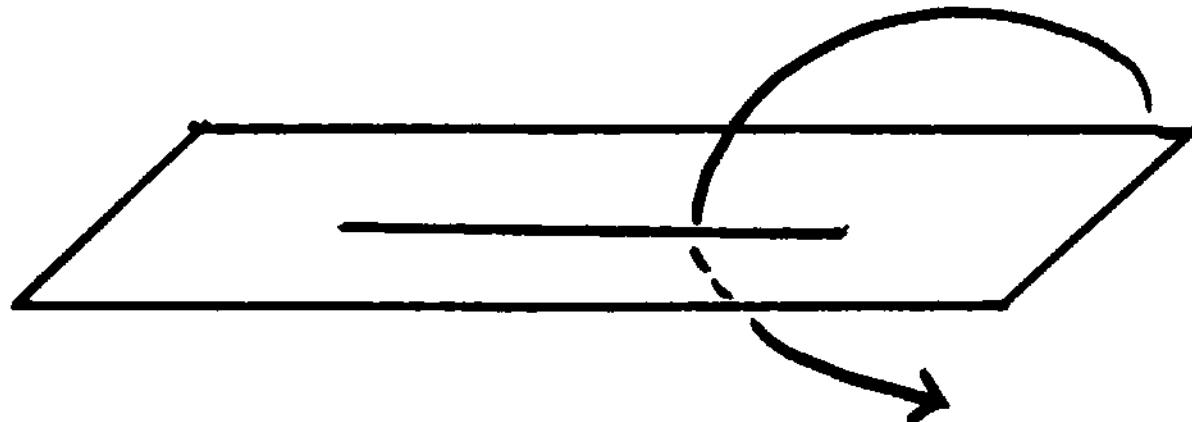
6 ложки мілкого цукру

1 горнятко сметанки -- "випінг крім"

2 ложки масла

около 3 1/2 горнятка муки, щоб тісто було тверде

Замісити все, розвалкувати дуже тонко і покраяти на кусники, 2 інчі широкі і 6 інчі довгі. Розкрайти посередині, і вплести кожний хrust. Смажити в горячім товщі до золотої краски. Коли остигне то посыпти мілким цукром. Цей перепис вистарчав на 90 до 100 хрустів.



35. МЕДІВНИК

6 яєць, розділені на жовтки, білки

1 горнятко меду

1 1/2 горнятка цукру

1 слоїк /8 унсіїв/ яблочного соку

1 торбинка /8 унсіїв/ оріхів - "волнатс"

1 пачка родзинків

1/2 кістки масла

6 ложок оліви

3 1/2 горнятка муки

1 чарка горілки

по 1 ложочці запахів: мелені гвоздики, "джіанджер", "крім оф тартар", порошок до печення, "сода байкарбонет"

1. Перекипіти мід 1/2 години і охолодити.
2. Вбити жовтки з цукром аж стане біле, додати решта.
3. На кінець вбити білки і додати до маси.
4. Добре все змішати, скоро щоби піна не осіла.
5. Посмарувати трохи глибшу бляху і вляти до неї тісто.
6. Печи 1 1/2 години на 300 степенів.
7. Витягнути з бляхи і охолодити, обернувше на другу сторону.

36. СИРНИК

1 пачка ванілевих тісточок
3 ложки маргарини
2 горнятка на-грубо-крайніх оріхів
2 кістки кремового сира /16 унцій/
1 коробка "катедж" сир /16 унцій/
1 горнятко цукру
6 яєць
2 ложки "кори старч"
1 скірка з цитрини, стерта і сок з половинки

Спід:

1. На дошці покрушити у порошок цілу пачку тісточок.
2. Змішати це з маргариною втovчи на спід тортівниці рівно /тортівницю можна перше покрити алюмінієм/....

Маса:

1. Перше вбити жовтка з цукром аж буде білий крем.
2. Додати до цеї маси потрохи сири: перше кремовий, тоді "катедж". Цілий час мішати.
3. Додати скірку з цитрини і сок.
4. Мішати все аж будуть маленькі груди сиру. Вони пізніше розтопляться.
5. Посьипати на втовчені тісточка оріхи.
6. Вбити піну з білків.
7. Вмішати до маси і додати "корн старч".
8. Вляти до тортівниці.
9. Печи на 350 степенів, 1/2 години. Знизити до 300 степенів і печи 1/2 години довше.
10. Витягнути на хвилину і насмарувати зверху таку мішанку:
1 3/4 пачки квасної сметани і 5 ложок мучного цукру і трохи "корн старч".
11. Дати печи на 15 хвилин довше.
12. Лишити сирник у вилученій печі щоби охолов. Тоді витягнути і лишити на столі аж цілком вистигне /не ставити у холодне місце відразу, бо осяде/.

37. ПЛЯЦОК З ЧЕРЕШЕНЬ І СИРА ВІД ПАНІ ОРИСІ СВИТНИК

Тісто: 1 1/4 горняток муки
1/2 горнятка масла
2 ложки цукру
1/2 горнятка мелених оріхів, волоскі або мігдали

Змісити це все і положити в бляху - 11"x7"x1 1/2". Пекти 20 хвилин на 400 степенів. Охолодити.

Маса: 1 пушка черешень - "пай філінг, ТЕНК Ю фірма"
1 пачка "Філадельфія крім чіз" /11 унсіїв/
1 горнятко цукру мучки
2 ложки молока
1 горнятко мелених волоских оріхів
1 ложечка ванілії
2 ложки цукру
1 горнятко збитої сметанки

Втерти сир, мілкий цукор і молоко на міксері, і тим посмарувати пляцок. Посипати оріхами. Додати ванілії і цукру до битої сметанки і покрити оріхи.. Поляти все черешнями. Вставити до ледівнички хоч на 8 годин - через ніч.

38. ВЕЗИ /МЕРИНГЕ/

Не робити це якщо є вологість в повітрі, наприклад в літі без охолодженого повітря.

1. Бити два білки аж буде полиск.
2. Додати трошки солі і цитрину. Додавати цукор.
На тісточка: додати 1 ложку кави - порошок, 1 ложочку ванілії, 1 ложочку руму або січених оріхів. Замість кави можна уживати чоколяду.
3. Намастити бляху і посыпати мукою.
4. Ложкою ставити тісто на бляху купками. Пекти на 325 ступенів, $1/2$ години.
5. Згасити руру і залишити тісточка в печі аж висохнуть і охолоднуть.

ОРИХОВО-ДАКТИЛЕВІ ХЛІВЧИКИ ПЕЧЕНІ В ПУШКАХ

8 унц. покраїних дактилів

1 пачка порошку "OETKER"

1 горнятко масла

2 горнятка мілкого цукру

1 ложочка ванілії

2 вбиті яйця

4 горнятка муки

1 горнятко оріхів /волоскі/

6-7 пушок -- такі великі як від "Камбел" зупи

Посипити дактилі порошком і поляти на них 2 горнятка кипячої води і відставити. Змішати масло, цукор, ванілію, яйця і муку, а тоді поволі це все змішати з дактилями. Додати змелені оріхи. Вляти тісто до посмарованих і мукою посыпаних пушок до половини пушки. Пекти одну годину через 350 - 375 степенів. Прохолодити і покраїти на круглі кусники. Можна посмарувати сиром або мармолядою.

40. БУЛОЧКИ

1. Дати до риночки, щоби закипіло: 1 горнятко води, 1 кістка маргарини, 1 трошки солі.
2. Всипати по трохи горнятко муки, мішаючи постійно ложкою.
3. Як згусне, здіймити з вогню і вбити машинкою 4 цілі яйця, по одному.
4. Ложкою набрати тісто і класти на посмаровану /тovщем/ бляху до печення.
5. Печи на 375 степенів аж доки виросте і зарум'яниться.

Як булочки вистигнуть, їх можна начиняти кремом, мармолядою, або чим небудь іншим. Ті булочки є дуже добре до кави або чаю на пополуднє.

41. ВАНІЛЕВИЙ КРЕМ /можна ним начиняти булочки/

4 жовтка

1/2 горнятка цукру

3 горнятка молока

1 ліску правдивої ванілії

2 ложки "корн-старч"

1. Втерти жовтка і цукор аж збіліс і згусне.
2. Заварити молоко і ванілію.
3. Вмішати до жовтків "корн-старч" і заварене молоко, мішаючи добре, щоби не було грудок.
4. Це знова заварити, мішаючи постійно, аж згусне.
5. Охолодити.

Блинчики можна робити з усікими начинками, як солодкими, так і солінimi. Тісто на налисники робиться так: розбивається яйця з мукою і водою /можна дати й дуже трошка молока/, на тісто таке рідке, як молода квасна сметана. На кожне велике яйце береться доброї пів шляпки муки, на кінець ножа соли й шляпку води /від молока блинчики жилаві/. Розколотити як найкраще ложкою або машинкою і наливати ложкою того тіста на дуже розігріту сковороду посмарованою дно легко „КРІСКОМ”. Порушити сковороду, щоб тісто рівно розлялося, й пекти. Обернати не треба; як засмажиться, обернути сковороду над тарілкою горі дном і виложити налисник. З одного яйця буде 9 - 10 блинчиків.

43.

НАЧИНКИ ДО БЛІНЧІКІВ

СИР: розтерти з яовтками, маслом, цукром. Як сухий, дати трошки сметани, для запаху цитринової скірки, або цинамону. Мастити тонко блинчики, складати їх у хусточку, і обсмажити.



ПОВІЛА: розбити з цукром і сметаною, дати трохи тертої булки, цинамону для запаху й мастити тоненькі блинчики; змивати в трубку й обсмажити.



Зробити солодку мармоляду з яблук, або з ребарбару чи інших овочів і мастити трохи грубше, як повилами.

БІШКОПТ

4 цілі яйця

4 ложки цукру

4 ложки муки

скірку з одної цитрини

1/2 скупої ложочки порошку "OETKER"

Яйця і цукор вбити на міксері на середній швидкості в малій мисці аж збіліє -- 20-25 хвилин--. Муку змішати з порошком і додаючи до вбитих яєць мішати шпатулкою -- не на міксері--. Додати запах. Вилляти на посмаровану і пудровану мукою тортівницю--8". Пекти на 350 степенів до золотої краски. Ту саму скількість можна вилляти на велику плоску бляху, вистеленою восковим папером, посмарованим і попудрованим мукою, і пекти на 300 степенів. По печенню викинути на поциксовану цукром мучкою серветку і скоро згинути. Най пристигне. Розвинути і посмарувати конфітурами або чоколядовою чи кавовою масою і знов згинути.

45. ТОРТ КАВОВИЙ ВІД ТЕТИ ШВЕДЗІЦКОЇ

Тісто: 12 яєць

1/2 фунта цукру

1/2 фунта картопляної муки

12 жовтків утерти з цукром до білості, і до того всипати піну з 12 білжіві муки. Вмішати легко. З цого тіста спечи у трьох тортівницях три кружки, а коли вистигнуть, переложити кремом:

Крем: 1/2 фунта масла

1/2 фунта цукру

мала шклянка від вина повна сильної кави

Втерти масло з цукром до білості. По трошка додавати каву, і добре втерти.

Люкор: 3/4 фунта цукру

3/4 шклянки води

Чарку від горілки сильної кави

1/4 шклянки вареної сметанки

не більше як волоський оріх масла

Заварити сироп з води, цукру і кави, і варити поки згусне.

Опісля, додати сметанку і масло, і в холоднім місці дати аж вистигне. Покрити тим люкором торт.

ТОРТ ОРІХОВИЙ ВІД МАМИ

10 жовтків

1/2 фунта муки

2/3 фунта мелених оріхів

2 таблички втертої чоколяди

10 білків-вбиті на піну

Втерти жовтки з мукою до біlosti. Додати оріхів, чоколяду і піну. Поволи вимiшати, вляти до двох тортiвниць і печи--375 \div -40,
Маса:

1/4 фунта масла

1/4 фунта цукру мучки

3 унції тертоЯ чоколяди

2 унції мелених оріхів

Втерти масло з цукром. Додати чоколяду і оріхи. Переложити охолоджені печені тіста.

Люкор:

5 унцій цукру мучки

4 ложки горячої води

3 унції чоколяди розтопленої

1 ложку масла

Терти цукор з водою кілька хвилин. Додати чоколяду і масло, втерти на масу, розігріти на кухні, і обляти торт.

47. ТОРТ З ТРЬОХ РІЖНИХ ПЛЯЦКІВ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

Перший пляцок: чотири жовтка утерти з $4 \frac{1}{2}$ унц. цукру, додати $4 \frac{1}{2}$ унц. тертої чоколяди, дві ложки булки тертої, піну з чотирьох білків, румовий запах і все легко вимішати.

Другий пляцок: чотири човтка утерти з $4 \frac{1}{2}$ унц. цукру, додати $4 \frac{1}{2}$ унц. мелених, парених мігдалів, піну з чотирьох білків, 2 ложки муки, ванільний цукор та все легко вимішати.

Третій пляцок: чотири жовтка утерти з $4 \frac{1}{2}$ унц. цукру, додати $4 \frac{1}{2}$ унц. зрумянених, мелених волоских оріхів, 2 ложки тертої булки, піну з чотирьох білків, сок з одної цитрини та все легко вимішати...

Продовження на слід. стор.

Пляцки пекти на 350 степенів через 45 хвилин. Спечені пляцки прохолодити, скропити кавою та перекладати слідуючою масою:
Маса: 12 1/2 унц. масла утерти на піну, додаючи по одному 5 білків. Окремо запарити 1/2 шклянки сильної чорної кави. Цею кавою заляти 9 унц. цукру і варити сироп мішаючи часто. Коли сироп почне гуснути, зняти з пальника та добре утирати на помадку. Коли ця помадка простигне додавати її потрохи до масла і разом добре утерти.

Люкер - шклиця: 1 1/2 шклянки цукру і 1 1/2 шклянки сильної кави варити і утирати. Коли трошка простигне покрити люкром торт.

48.

ТОРТ З ЛІСКОВИХ ОРІХІВ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

10 жовтків втерти до білости з 9 унц. цукру, втиснути сок з пів цитрини, додати 9 унц. мелених, легко зрумянених ліскових оріхів, вбити піну з 10 білків та все легко вимішати. Пекти на 350 степенів через 45 хвилин. З цого маса бути два, або три пляшки та перекладати слідоючою масою:

Маса: 9 унц. масла утерти до білости, додати 7 унц. цукру, запах румовий, 2 сирі жовтка, 7 унц. зрумянених та мелених ліскових оріхів, та все разом добре утерти.

Торт полюковувати винним люкром.

ТОРТ УКРАЇНСЬКИЙ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

9 унц. масла, 9 унц. муки; 9 унц. цукру, 9 унц. напарених, мелених
мігдалів, сок і скірка з цитрини та одно яйце замісити, поділити на
3 частини, розпровасти ножем на тортівниці і пекти на румяно.

Упечені пляцки підважувати ножем та горячі стягати. Коли пляцки
простигнуть перекладати морелевою /з апrikосів/ мармолядою та
люкрувати винним люкром.

50.

ТОРТ ОРІХОВИЙ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

9 унц. цукру, 4 цілі яйця, 6 жовтків добре утерти. 9 унц. мелених волоских оріхів, 2 унц. тертої чоколяди, 1 ложочка порошкованої кави, цукор ванілевий - все разом легко вимішати з тертими жовтками і піною з чотирьох білків, та спекти з цього два пляцки, / 2 або 3 пляцки залежить від величини тортівниці./
Маса: 9 унц. цукру, 4 1/2 унц. ліскових мелених оріхів, 5 ложок солодкої сметанки та ванілевий цукор, все разом добре утерти.

51.

ТОРТ КРУХИЙ ВІД ТЕТИ МАРІЙКИ

18 унц. муки, 14 унц. масла, 7 унц. цукру, 6 варених жовтків перетертих через ситко, куїнка мелених мігдалів, ванілія, цитринова скірка: з цього замісити тісто та поділити на 5 пляцків та пекти на легко румяну краску. Перекладати масами цитриновою, марелевою, оріховою та мігдаловою. Покрити торт винним люкром.

52. КРУХИЙ ТОРТ З МОСТИСЬК ВІД ТЕТИ МИРОСІ ПАРКАСЕВИЧ

3 горнятка муки

1 кістка масла

1 горнатко цукру

1 порошок до печення

1 ванілевий запах

1 яйце, 1 жовток, 6 білків

1 ложка сметани

1 ложка цитринового соєу

мармоляда, або галярета перетерта з цукром

Муку з маслом розтерти, додати яйця, порошок і вимішати. Додати квасину сметану і замішати. Кісто поділити на 3 частини. Пекти 2 пляцки, а з третьої частини сітку.

Вбити піну з 6 білків, змішати з мармолядою, або галяретою з цукром. Переложити. Подати на другий день.

53. ТОРТ РЕМБРАНДТА ВІД МАМИ

1 горнятко цукру.

8 яйць

1/2 фунта змелених мігдалів

6 табличок чоколяди до печення

3 унц. тертої пересіяної булки

Цукор, 6 щовтків і 2 цілі яйця втерти, щоби згусло. Додати мігдали та чоколяду і втерти разом. Додати піну з позісталих білків і досипати булку. Вимішати і спекти у вимашеній тортівниці у негарячій печі. Переложити кремом:

Крем: 5 унц. цукру

1/2 горнятка води

3 таблички чоколяди

4 білка

Заварити на густий сироп цукор, воду, а окремо розігріти чоколяду. Збити піну з білків і вимішати з чоколядою і сиропом. Опісля це виложити на торт і вложить у негарячу піч, щоби зробилася кришталева поволока. На другий день подавати.

54. ТОРТ ПОНЧЕВИЙ ВІД БАВУСІ З МИШЛЯТИЧ

Вбити до високого горщя 4 цілі яйця і 2 жовтка, всипати 2 горнятка мілкого цукру і вставити у літнє воду у більшім начиню, тай вбивати дротяною юріпачкою на гарячій кухні. А як зачне пінитися, зняти з кухні і вбивати поки остигне. До холодного всипати 5 унц. бараболяної муки, 5 унц. розтопленого масла, вляти це у миску і терти на масу. Додати втертої скірки з одної цитрини, дві ложки доброго руму, і вимішати і спечи у двох вимощених тортівницах 2 кружки. Переложити мармолядою і полюкрувати чоколядовим лікром.

55. ТОРТ З МАКУ ВІД МАМИ

10 жовтків і 2 горнятка мілкого цукру терти до біlosti. $1/4$ фунта маку запарити і утерти. Вбити інку з 10 білків. Усе вимішати і вляти до висмарованих двох тортівниць. Печи в негарячій печі. Переложити мармолядою і полюкрувати.

56.

ТОРТ ПОМАРАНЧЕВИЙ ВІД БАВУСІ З СОКОЛІ

Сироп: 3 горнятка цукру
 2 помаранчі
 1/2 горнятка води

Окремо: 12 жовтків
 1 горнятко цукру
 1/2 фунта мігдалів
 7 білків
 3 ложки тертої булки
помаранчевана мармоляда
помаранчевий люкер з ложкою руму

З горнятка цукру, змелену скірку з двох помаранч, 1/2 горнятка води і видушений сок з двох помаранч заваодити на густий сироп, вляти до міксера і мішати, аж збліс.

Окремо 12 жовтків утерти з одним горнятком цукру. Змолоти наперед спарені 1/2 фунта мігдалів, змішати з жовтками і добре втерти.

Вбити піну з 7 білків. Додати 3 ложки тертої булки. Усе вимішати разом, вляти до двох тортівниць висмарованих маслом і посыпаних тертою булкою і спекти. Охолодити кружки і переложити помаранчевою мармолядою. Опісля полюкувати помадковим помаранчевим люкром, до котрого додати руму.

57. ТОРТ ФАСОЛЕВІ ВІД МАМИ З МИШЛЯТИЧ

1/2 фунта фасолі великої, день перед печенням зварити, по відці-
дженню нехай просхне. Обрати з луски. На другий день змолоти
три рази на машинці.

7 жовтків і 1/2 фунта цукру утерти до білості, всипати фасолю і
довго терти. Відтак вимішати з піною збитою із полищених яєць.
Вложить до двох тортівниць висмарованих маслом і посыпаних тертою
булкою.

Маса: 1/2 фунта масла втерти на піну, додати цукру до смаку 1
жовток і 2 ложки какава, і переложити. Посмарувати масою, або
чоколядовим люкром.

58. ТОРТ ВІД ТЕТИ ЗОСІ ГУЧКО

1/2 фунта масла

5 яєць

1/2 фунта цукру

1/2 фунта муки

1 порошок до печення

Терти масло додаючи по одному яйцеви, втерти на масу. Додати
цукор, муку і порошок, і вимішати. Спечі з цого три кружки в
тортівниці на папері висмарованім маслом. Переложити мармолядою і
полюкувати чоколядовим люкром.

59.

СКОРЕ ТІСТО

2 цілі яйця

1 жовток

8 ложок цукру

7 ложок молока

1/2 порошку "OETKER"

скірка з цитрини

14 ложок муки

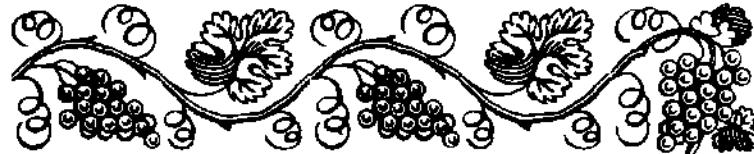
1/4 горнятка родзинок -- перемішати з ложкою муки

Яйця і цукор вбити в малій мисці. Додати молоко, порошок і скірку з цитрини на міксері. На кінець додавати по трохи муку і родзинки і мішати ложкою. Вилляти на посмаровану форму -- 10"-3"-6 1/2"--, і пекти на 350 степенів, аж зарум'яниться. Витягнути і нехай вистегне. Тоді викинути з форми.

60. СОЛОДКА ПАСКА

На 16 горняток муки приготовити 7 унц. дріжжа, розпущене в 3 горнятка теплого молока. Втерти копу /60/ жовтків з 35 унц. дрібного цукру. Всипати поволі до втертих жовтків муку, молоко з дріжджами, втерти ванілію і місити аж відстане від руки. Вляти тоді 4 горнятка розтопленого масла і місити ще пів години. Потім прикрити, поставити в тепле місце, щоб підросло. Як тіста стане вдвое більше, наложить потрохи у вимашені маслом форми. Як підросте, помазати жовтком, легенько вставити у піч і пекти. /Около 3/4 год., 300 степенів/ Вирати з форми як остигне і помазати шафрапом розпущенім в горілці. Можна також верх покрити скливом.

НАШІ ШАНОВНІ СПОНЗОРИ



**УКРАЇНСЬКА ЩАДНИЧО-ПОЗИЧКОВА СПІЛКА
„ПЕВНІСТЬ” у Чікаго**



виплачує найвищі дивіденди, а саме:

**5% від звичайних щадничих контролю
5 $\frac{1}{4}$ % — 6% — 7 $\frac{1}{2}$ % від сертифікатів
відповідно до суми ощадностей і часу.**



Кожне щадниче конто є уbezпечене до 20,000 дол.
Спілка приймає ощадності теж поштою, уділює позики на
купівлю домів, видає „моні ордери” і подорожні чеки.

SECURITY SAVINGS & LOAN ASS'N.

936 NORTH WESTERN AVE. - CHICAGO, ILL. 60612 - TEL. 772-4500



Українська Федеральна Кредитова Кооператива
С А М О П О М І Ч
в Чікаго

Централя: 2351 W. Chicago Ave. — Chicago, Ill. 60622

Tel. 489-0520

УРЯДОВІ ГОДИНИ: Вівторок — 9:00 - 2:00 і 6:30 - 8:30 веч.

Середа — 9:00 - 2:00 Четвер — 9:00 - 2:00 П'ятниця — 12:00 - 8:00

Субота — 9:00 - 12:00 пол.

ФІЛІЇ:

На півдні Чікага:

1923 West 51st Street
Chicago, Ill. 60609 Tel. 476-9435

Четвер і п'ятниці — 6:30 - 9:00 веч.
Субота — 9:00 - 12:00 пол.

На північному заході:

5000 Cumberland Road
Chicago, Ill. 60656 Tel. 625-9830

Неділя — 9:30 - 12:00 пол.

Кооперативний рух скріплює націю, плекаючи єдність та співпрацю.



ВАСИЛЬ

I

БОГДАН

МУЗИКИ



ДО ДОБРА І КРАСИ!

Українсько-Американське
Кооперативне Товариство

“САМОДОПОМОГА. ІНК.”

що веде відпочинкову оселю в Равнд Лейку
та харчову крамницю в Чікаго

при

2206 W. CHICAGO AVE.

-- Telephones: --
252-2793 - 252-9092

ЯКЩО ВАМ ПЕЧИВО ПЕРШИЙ РАЗ
НЕ ВДАСТЬСЯ –
ТО ВИРУЧИТЬ ВАС З КЛОПОТУ

ПРИЯТЕЛЬ "СПАРТАНОК"

ЛАН
В. ТИМЧИНА

ВЛАСНИК ПЕКАРНІ

BURGUNDY BAKERY

W. TYMCZYNA
TEL.: BR 8-2722

ORDERS TAKEN FOR WEDDING CAKES
PARTIES AND ALL OCCASIONS

We Bake Our Own Bread

BR 8-2722
2638 W. DIVISION ST.

CHICAGO, ILLINOIS 60622

УКРАЇНСЬКА ГОСТИНИЦЯ



ЦЕНТР ЗУСТРІЧЕЙ УКРАЇНЦІВ ЧІКАГО



Пані Є. ЛЕВКОВИЧ, власниця гостинниці:



STEVE'S LOUNGE
&
RESTAURANT



2301 West Chicago Avenue
Chicago, Illinois 60622

American & European Food
Telephone: EV 4-9892

УКРАЇНСЬКА ХАРЧОВА КРАМНИЦЯ

Midwest Food Mart



941 North Western Avenue



Tel. HU 6-7174

Власник - ЮРКО БОЄЧКО

СПОЖИВЧІ ТОВАРИ - СВІЖА ЯРИНА

ГАРНІ ОВОЧІ

ТА НАДЗВИЧАЙНО СМАЧНІ М'ЯСНІ ВИРОБИ

Спробуйте раз, а переконаетесь, що кращих немає!

ОБЕЗПЕЧЕННЯ ВСІХ РОДІВ:

Авта, дому, хатня обстановка та інші

JOSEPH DATZKO GENERAL INSURANCE

Пан ДАЦКО ОСИП – власник

звертайтеся до нього по близькі
інформації

BR 8-0194 & AL 2-4195

2228 W. CHICAGO AV.



Якість і великий вибір поручає
Українська Пекарня під фірмою

"ANN'S BAKERY"

2158 W. Chicago Ave.

Tel.: EV 4-5562

Власник ВАСИЛЬ ДМИТРАШ

Щоденно ріжного рода свіже печиво та солодке!
Приймамо замовлення на всі окazii.

Зайдіть і переконайтесь!



SUNNY SIPKA

Florist

939 N. Western Av.
Chicago, Ill.
BR 8-7890



СПОЖИВЧА КРАМНИЦЯ

Володимира Березецького



**S & W
SUPER MARKET**

2156 W. CHICAGO AVENUE

н. ТЕОДОР ПИЛЯВКА
директор Кооперативи -

“САМОДОПОМОГА, ІНК.”



Д-р БОГДАН І ОЛЕНА СТАРУХИ

2242 ВЕСТ ЧІКАГО ЕВЕНЮ — ЧІКАГО 22, ИЛ.
— Тел.: ВЕ 5-7788 —



Знайдені помилки:

<u>число перепису</u>	<u>написано</u>	<u> має бути</u>
1	цибуля	цибуля
3	мелятини	телятини
5	елктричі	електричній
9	на кипячий борщ	на кипячу юшку
11	огірки	огірка
11	змішано	змішаною
17	кілкома ложками	кількома ложками
21	длєкатно	уважно
29	посіки	посітки
31	місто	тісто
32	місто	тісто
53	яйцъ	яєць
60	вирати	вибрати

ЗАПИСКИ

