

МИКОЛА ОЛЕКСЮК

КУЛІНАРНІ
РЕЦЕПТИ
ДЛЯ ЩОДЕННОЇ
КУХНІ



Микола Олексюк

КУЛІНАРНІ РЕЦЕПТИ
ДЛЯ ЩОДЕННОЇ КУХНІ



Бухарест — 1981

Обкладинка: Ніколає Нобілеску

Автор цієї книги — Микола Олексюк, відомий в нашій країні не тільки як автор куховарської книги румунською мовою «Preparate culinare rese», яка вийшла двома виданнями 1960 і 1976 року, але, головним чином, із книги «Gastronomice» румунського письменника Пасторела Теодоряну, де автор присвячує Миколі Олексюкові цілу окрему статтю, а також пише про його рецепти в багатьох інших розділах своєї книги.

Найновіша куховарська книга румунською мовою Миколи Олексюка вийшла в 1980 році під назвою «Visătări practică».

Книги Микола Олексюка, незважаючи на іхній багатотисячний наклад, після їхньої появи дуже швидко зникають з книгарень. Це доказ, що вони становлять практичну вартість в галузі куховарства.

	1	2	3	4
1. 8. 0. 10.				
2. 10. 10. 10.				
3. 10. 10. 10.				
4. 10. 10. 10.				
5. 10. 10. 10.				
6. 10. 10. 10.				
7. 10. 10. 10.				
8. 10. 10. 10.				
9. 10. 10. 10.				
10. 10. 10. 10.				
11. 10. 10. 10.				
12. 10. 10. 10.				
13. 10. 10. 10.				
14. 10. 10. 10.				
15. 10. 10. 10.				
16. 10. 10. 10.				
17. 10. 10. 10.				
18. 10. 10. 10.				
19. 10. 10. 10.				
20. 10. 10. 10.				
21. 10. 10. 10.				
22. 10. 10. 10.				
23. 10. 10. 10.				
24. 10. 10. 10.				
25. 10. 10. 10.				
26. 10. 10. 10.				
27. 10. 10. 10.				
28. 10. 10. 10.				
29. 10. 10. 10.				
30. 10. 10. 10.				
31. 10. 10. 10.				
32. 10. 10. 10.				
33. 10. 10. 10.				
34. 10. 10. 10.				
35. 10. 10. 10.				
36. 10. 10. 10.				
37. 10. 10. 10.				
38. 10. 10. 10.				
39. 10. 10. 10.				
40. 10. 10. 10.				
41. 10. 10. 10.				
42. 10. 10. 10.				
43. 10. 10. 10.				
44. 10. 10. 10.				
45. 10. 10. 10.				
46. 10. 10. 10.				
47. 10. 10. 10.				
48. 10. 10. 10.				
49. 10. 10. 10.				
50. 10. 10. 10.				
51. 10. 10. 10.				
52. 10. 10. 10.				
53. 10. 10. 10.				
54. 10. 10. 10.				
55. 10. 10. 10.				
56. 10. 10. 10.				
57. 10. 10. 10.				
58. 10. 10. 10.				
59. 10. 10. 10.				
60. 10. 10. 10.				
61. 10. 10. 10.				
62. 10. 10. 10.				
63. 10. 10. 10.				
64. 10. 10. 10.				
65. 10. 10. 10.				
66. 10. 10. 10.				
67. 10. 10. 10.				
68. 10. 10. 10.				
69. 10. 10. 10.				
70. 10. 10. 10.				
71. 10. 10. 10.				
72. 10. 10. 10.				
73. 10. 10. 10.				
74. 10. 10. 10.				
75. 10. 10. 10.				
76. 10. 10. 10.				
77. 10. 10. 10.				
78. 10. 10. 10.				
79. 10. 10. 10.				
80. 10. 10. 10.				
81. 10. 10. 10.				
82. 10. 10. 10.				
83. 10. 10. 10.				
84. 10. 10. 10.				
85. 10. 10. 10.				
86. 10. 10. 10.				
87. 10. 10. 10.				
88. 10. 10. 10.				
89. 10. 10. 10.				
90. 10. 10. 10.				
91. 10. 10. 10.				
92. 10. 10. 10.				
93. 10. 10. 10.				
94. 10. 10. 10.				
95. 10. 10. 10.				
96. 10. 10. 10.				
97. 10. 10. 10.				
98. 10. 10. 10.				
99. 10. 10. 10.				
100. 10. 10. 10.				

Вступне слово

Наша соціалістична держава постійно дбає про поліпшення життєвих умов трудящих, про підвищення рівня матеріального і духовного добробуту народу. Людина наших днів повинна вести раціональне життя, дбати про своє здоров'я. У цій справі велике значення має правильне харчування. Тому й кулінарство поставлено на наукові основи. Крім фахового навчання у відповідних шкільних закладах, які підготовляють спеціалістів для одиниць громадського харчування, в галузі кулінарства видаються наукові куховарські «підручники», з яких можна навчитися, як, що і скільки повинна людина споживати, так, щоб іжжа була корисною для її здоров'я.

Протягом багатолітньої праці в галузі кулінарства автор цієї книжки набув чимало досвіду щодо практичного застосування набутих знань, якими весь час ділився з новачками в цій галузі, нерідко і з старшими працівниками, і все це на користь споживачам.

У поданих в цій книжці рецептах я старався подати якнайстисліше необхідну кількість продуктів і додаткові пояснення та практичні поради, щоб приготовлені страви були якнайсмачнішими і якнайкориснішими для здоров'я людини. Передусім слід зважати на те, що кухня є домашньою лабораторією нашого здоров'я, і тому треба так готовувати страви, щоб вони давали силу і здоров'я, а тим, хто хворіє, допомогли видужати, бо, де недбало варять і де немає в цьому відношенні порядку, там немає щасливого життя. Головним чином, це відноситься до кожної окремої сім'ї.

Початки куховарства нелегкі, і тому треба бути терпеливим і з увагою приглядатися до тих, хто вже набув у цьому досвіду. А коли початкуючі стають самі варити, то нехай підбирають легкі рецепти і точно слідкують за поясненнями, які найкраще запам'ятати.

З цього погляду корисна куховарська книжка. В ній завжди можна підібрати такі рецепти, для яких знаходяться продукти і відповідний час для приготування страви.

Головне засвоїти собі практичні методи, щоб не витрачати багато часу на кухні. Для цього треба тримати все в якнайкращому порядку, завжди знати, де що стоїть і чи всі продукти, які входять до рецепту, є в достатній кількості або, може, треба іх наперед заготовити чи купити.

АВТОР

Соуси (підливи)

Особливе значення соусів при готуванні страв



Смак страви залежить у значній мірі від застосованих до неї соусів. Якщо, наприклад, готуємо будь-яке м'ясо без якого-небудь соусу, то буде одна страва. Коли однак підготувимо до того самого м'яса яку-небудь підливу, а ще й гарнір, та сама страва буде набагато відрізнятися від попередньої як щодо смаку, так і щодо вигляду. Чимало страв, приготовлених з соусами, стають більш соковитими і тому легко засвоюються організмом. Крім того, соуси дають можливість гарно оформлені страву. Наприклад, відварене м'ясо з картопляним пюре гарніше на вигляд і більш смачне, коли його подати з томатним або іншим соусом.

1. Приготування соусів

Соуси приготовляють і без муки (борошна), користуючись тільки городиною. Але якщо користуватися мукою, то,

щоб соус мав добрий смак, слід, щоб ані мука, ані городина не були пересмажені та перепеченої. Для соусів муку можна і не присмажувати, а тільки добре висушити її і потім вжити відповідно до рецептів.

2. Соус білий

Цей соус приготовляють з білої пшеничної муки, дуже злегка присмаживши її на розігрітому маслі і розбавивши запражку теплим молоком або відваром (супом, юшкою, бульйоном). Відвар (суп) може бути з різних кісток або з городини.

3. Соус бешамель

На 1/2 л молока — 50 г масла, 30 г муки.

Цей соус уживають до різних страв: до запіканок (будінок), до вареної городини, до курятини і до риби. Можуть ним користуватися і ті, хто дотримується дієти.

Покласти в ринку з товстим дном масло і коли воно добре розтопиться, всипати муку і на легкім вогні добре мішати, поки мука не розігріється як слід, потім треба розвести гарячим молоком і варити ще протягом 10 хв. Солі додати на смак.

(Соус до запіканок густий, причому на 1/2 л молока — 100 г масла, 100 г муки).

4. Соус грибний

На 1/2 л грибного відвару (з 25 г сушених грибів) — 1 столову ложку олії, 100 г цибулі, 1 столову ложку підсушеної муки.

Сухі гриби промивають і заливають теплою водою на 1 годину, після чого варять до готовності. Цибулю дрібно нарізати, підсмажити і залити грибним відваром, у якому розмішано підсушенну муку, додати посічені гриби, меленого

перцю, солі за смаком і варити протягом 5—10 хв. (Якщо соус вийде густий, його треба розвести і ще раз заварити).

5. Соус із свіжих грибів (шампіньйонів)

На 300 г свіжих грибів — 50 г масла, 1 ст. ложку муки, 200 г сметани, сіль, перець на смак.

Гриби промити, тонко нарізати і смажити на маслі, час від часу помішуючи і підливаючи гарячого супу або гарячої води. Довести гриби до готовності, потім влити розмішану сметану з підсмаженою мукою, долити ще супу в міру потреби і додати солі і меленого перцю на смак. Можна ще додати порізану зелену петрушку і разом варити протягом кількох хвилин.

Цей соус подають до різних страв.

6. Соус білий заварений

На 1/2 л молока або супу — 1 ст. ложку муки, 1 ст. ложку масла, сіль і сік цитриновий — на смак.

Пшеничну муку добре просушити без масла, потім дати їй охолонути, просіяти і розвести холодним молоком або супом (відваром з городини), добре вимішати і проварити. До готового соусу додати свіжого масла, на смак — солі, перцю і цитринового соку (можна заправити сметаною і жовтком).

(Суп-відвар можна приготувати нашвидкуруч, тонко нарізавши 1 цибулину, 1 корінь моркви, 1 корінць петрушки і 1/2 селери. Залити гарячою водою і варити протягом 20—30 хвилин. Готовим процідженим відваром можна розводити соуси).

7. Соус цибуляний

На 150 г цибулі — 1 ложку муки, 2 ложки олії, 1/2 лаврового листка, 3—5 г цукру, 40 г оцту, кілька горошин перцю і солі — на смак.

Цибулю дрібно нарізати і присмажити на олії, притрушити присмаженою без жиру мукою, додати оцту, перцю, лавровий лист, сіль і цукор, потім розвести гарячим супом або гарячою водою у такій кількості, щоб соус не вийшов надто рідким, а потім ще варити протягом 10—20 хв.

8. Соус помідоровий (соус томатний)

На 500 г помідорів (або 1—2 ложки томатного пюре) — 1 ложку муки, 2 ложки олії або масла, 1 корінь моркви, 1 корінець петрушки, 1 цибулину, 1 чайну ложечку цукру, 1/2 л супу, солі — на смак.

Помідори покласти варити, а цибулю, моркву і петрушку дрібно нарізати і злегка підсмажити, додати підсмажену муку і належне до смаку, розвести гарячим супом і варити протягом 20—30 хв. Потім додати зварені помідори, все те протерти крізь ситко і разом варити ще протягом 10—15 хв.

9. Соус звичайний (запражска)

Запражка — це давня заправа до їжі, але її вживають у деяких місцевостях, ще й сьогодні, тому що зробити її легко і швидко. Вона дає добрий смак, але шкодить здоров'ю. Щоб цього уникнути, треба цей соус приготувати наступним способом.

I. По-перше, муку, пшеничну, треба добре просушити на товстій блясі або в ринці, без жиру, аж поки вона не підрум'яниться.

II. Під час підсмажування муку треба безперестанку мішати, а потім пересіяти і тримати у слоїку в сухім місці до вживання.

III. Цибулю, як і іншу городину, злегка присмажувати і заливати супом, у якому розпущена мука (1 ложка муки на 1/2 л супу).

IV. Цибулю і решту городини добре заварити, аж поки вони не розм'якнуть, потім процідити і всю масу протерти крізь ситко або друшляк.

V. До готового соусу можна додавати різні продукти для смаку: сіль, мелений перець, цитриновий сік, сметану, жовтки і цукор.

VI. Згаданий соус можна робити і без смаженої городини, тільки з цибулею або і без неї. Вистачає розвавити муку супом або водою (холодною), додати масла і добре проварити. Це буде соус, до якого додають різні продукти, як показано вище.

VII. Цей соус можна зробити темним. Для цього муку треба більше присмажити або покласти в соус пару кусків присмажених кісток і все разом варити на слабкому вогні. При потребі долити гарячої води.

VIII. Соус вийде червоний, якщо додати помідорів або томатного пюре, а кому подобається, може додати червоного стручкового перцю.

IX. На підставі цього соусу можна приготовляти різні соуси — помідоровий, грибний, огірковий, хріновий і т.д.

10. Соус кроповий

До готового вищевказаного соусу додати посіченого кропу і варити протягом 2—3 хв.

11. Соус часниковий

Потовкти кілька зубків часнику і вкинути в запражжу ще перед її розведенням.

12. Огіркова підлива (огірковий соус)

Квашені огірки обчистити, дрібно посікти і додати до готового соусу. Якщо соус не дуже квасний на смак, можна ще додати завареного огіркового соку. Додати також посіченого кропу і заправити сметаною.

Цю підливу подають до вареного м'яса і до вареної картоплі.

13. Соус до холодних страв

На 100 г олії — 50 г оцту, 40 г муки, 30 г цукру, 1 корінь моркви, 1 цибулюну, 1/2 кореня селери, 1 корінечко петрушки, 50 г томату або 200 г помідорів, кілька горошин перцю, 1/2 лаврового листка, солі — на смак.

Моркву, цибулю, селеру, петрушку — усе тонко нарізати, вкинути в посудину з нагрітою олією і помішувати, аж поки легко не зарум'яниться. Потім притрусити мукою, перемішати і додати томат і решту продуктів. Ще раз вимішати на гарячій плиті і залити супом або гарячою водою. Потім варити, аж поки не зм'якне городина. Соус зцідити, а городину пропасиувати, посолити на смак і ще раз проварити.

(Цей соус уживається до фаршированого солодкого перцю, помідорів, кабачків (гарбузиків), а також до страв з риби. В разі потреби, до теплих страв можна приготувати соус на смальці).

14. Соуси (підливи) до салатів

Приправи до салатів застосовуються відповідно до смаку.

1) Соус до салату звичайний. На 100 г олії — 30 г оцту, 20 г цукру, води для розведення оцту, солі і перцю — на смак. (Оцет можна замінити цитриновим соком). Хто ба-

жає, може додати одну ложечку цукру або 2—3 зубки розтертого часнику. Все добре вимішати і вилити на салат.

— До соусу, приготовленого вищепередум способом, додати 30 г гірчиці.

— 2 зварених жовтки розтерти з 30 г гірчиці, 60 г олії, 30 г оцту або цитринового сооку і додати перцю і солі на смак.

— До 100 г сметани додати 2 м'яко зварених жовтків і добре розтерти, а на смак додати цитринового сооку і солі.

2) *Соус вінегрет*. На 100 г олії — 2 зварених яйця, кілька стебел зеленої петрушки, 20 г гірчиці, оцту, перцю і солі — на смак.

Дрібно посікти варені яйця, додати олію, гірчицю, дрібно посічену зелень петрушки, а на смак заправити оцтом, перцем і сіллю і все це добре вимішати.

3) *Соус цитриновий (грецький)*. На 100 г олії — 150 г газованої або звичайної питної води, одну цитрину, 1 г перцю, в'язочку зеленої петрушки, солі — на смак. Влити в миску олію, цитриновий сік і воду і додати дрібно посічену зелень петрушки, а також солі і перцю — на смак. Все це добре збити. Цитриновий сік можна замінити квасною сіллю (лімонною кислотою).

Такий соус вживається до різних салатів, а також до печеної і смаженої риби.

15. Хрін з оцтом

До натертого хріну додати солі, цукру і оцту — на смак. Можна додати 1—2 ложки супу без жиру.

Подають до вареного м'яса.

16. Соус ванільний

На 1/2 л молока — 1/2 батоника ванілі, 4 жовтки, 100 г цукру, 15 г пшеничної муки або крохмалю.

Молоко варити з ваніллю в накритій посудині. Жовтки розтерти з цукром, додати муку, розведену холодною во-

дою, потім почати вливати гаряче молоко і все добре вимішувати на гарячій плиті, аж поки не загусне так, як повинен бути соус.

Можна подавати гарячим або холодним до різних густих каш, наприклад, до рису, та до різних пудингів.

17. Соус какавовий з жовтками

Приготовляється так само, як і соус ванільний, тільки до молока додається 50 г цукру і 50 г какао, яке треба просіяти і змішати з мукою.

18. Майонез

Приготовити майонез — не велика штука, тільки треба особливо уважати на те, щоб: а) яйця були свіжі, б) олія добра і прозора.

Майонез приготовляють із сиріх жовтків, але для більшої певності можна приготовляти з одним жовтком вареним і двома сирими. Натвердо варений жовток розтерти, додати ще один або два сирі жовтки, 1/2 ложечки гірчиці і дуже трошки просіяної солі. Усе це добре розтерти і потім додавати краплями олії. У лівій руці тримати склянку з олією, а правою рукою вимішувати. Коли жовтки почнуть набирати вигляду майонезу, тоді треба дуже трошки додати цитринового соکу або кілька краплин холодної води, а олії накапувати чимраз частіше, аж поки не натече 300—350 г. Нарешті, на смак, додати солі і цитринового сооку або квасної солі (лімонної кислоти).

Щоб майонез вийшов досить густий, треба додати квасної солі, розведеної у воді з розрахунком: 1 г квасної солі на 20 г води. А якщо майонез занадто загусне, його можна скропити невеликою кількістю води. З призначених продуктів вийде 350—400 г майонезу.

Якщо майонез не згущається, то треба в іншій посудині добре розтерти жовток, брати по ложечці майонезу з першої посудини і вкладати в посудину з жовтком і добре

вимішувати збивалкою, поки усю масу не з'єднаємо докупи. А як трапиться, що майонез не тримається купи і витікає з нього олія, тоді треба влити скраю трошки води (півложечки) і знову починати вимішувати з цього краю, поки весь майонез не збереться докупи.

Для приготування майонезу необхідно 5—10 хв.

Орнаментування майонезом. Майонез має особливе значення не тільки щодо його смаку, але й щодо орнаментації там, де він вживається. Тому завжди частину майонезу треба використовувати з цією метою. Для орнаментування майонезом користуються спеціальним пристроєм, за допомогою якого одержують чудові різноманітні візерунки. Щоб собі це уявити і в цій справі дечого навчитися, необхідно відвідувати кулінарні виставки.

19. Соус майонез пікантний (ремулад)

Для 400 г

Узяти 200 г готового майонезу, додати 2 круто зварені посічені яйця, 1—2 обчищені солоні огірочки, 1 ложку гірчиці, пучку дрібно посіченої зеленої петрушки, а оцту, солі й перцю — на смак і все це добре вимішати.

20. Соус тартар

Приготовляється, як і попередній, тільки замість огірочків, додається дрібно посіченої зеленої або ріпчастої цибулі.

Подають до варених м'ясних страв, до риби і яєць.

21. Драглі (аспік)

Приготовлені драглі мають вигляд юшки з холодцю. До складу цього рецепта входять відвар з кісток і желатини, або вода, до якої, замість кісток, додають для смаку безжирної воловини і більшу кількість желатини.

Драглями заливають приготовлені і викладені на тарілках готові і добре охолоджені страви, як: куски печеного м'яса, паштет, скибки шинки, відварена риба, різні салати та інші страви для закусок.

Продукти для 1 кг драглів (аспіку).

а) 1 1/2 л відвару з жилавих кісток, 40—50 г желатини, 2 білки, 50 г вина, 20 г оцту, кілька горошин перцю, маленький лавровий листок, 1 цибулина, 50 г селери, 1 корінець петрушки, 30 г кон'яку, сіль — на смак.

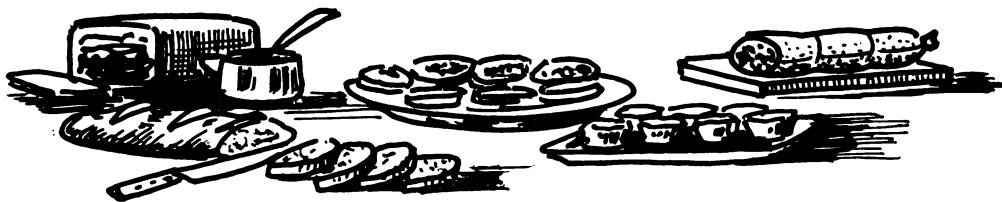
б) Якщо приготовляти на воді, то для кращого смаку додати 100—150 г безжирної воловини, а для міцності збільшити кількість желатини на 20—30 г.

Приготування драглів. Желатину вимочити до розпущення в 1/2 л холодного відвару або в 1/2 л холодної води. За цей час пропустити волове м'ясо через м'ясорубку, покласти його разом із желатиною в посудину з грубим дном, додати білки, тонко порізану цибулину, селеру, корінець петрушки, горошини перцю, лавровий листок, вино, оцет, 2—3 ложки холодної води, сіль — на смак і все добре вимішати, заливаючи потрохи теплим відваром з кісток або теплою водою і покласти варити на плиту або підкладати під посудину товсту бляху, щоб до закипіння композиція не пригоріла. Варити повільно протягом кількох хвилин, поки білки і решта компонентів не згорнуться докупи, а юшка — драглі стануть прозорими. Тоді треба зняти з вогню і уважно процидити крізь змочений рушник або складену втрое марлю (tifon), влити до маси кон'як і, якщо треба, додати солі на смак.

З ауваження. З відвару з кісток треба зібрати весь жир. Під час варіння можна злегка помішувати дерев'яною ложкою, але тільки на дні посудини так, щоб не розбовтати композицію.

Драглі для заливання вживають тільки тоді, коли страви вже викладені на тарілки і добре охолоджені. Також треба, щоб драглі були охолодженими, але щоб не затвердли, бо в такім випадку їх треба знову нагрівати на теплій воді. Для окраси вживають драглі, коли вони добре затверднуть. Для цього їх нарізують кусками різної форми або дуже дрібно і обкладають цими кусками холодні закуски для кращого вигляду і смаку.

Канапки і сандвічі на закуски



Між сандвічами і канапками є різниця. Сандвічі приготовляють з двох скибок хліба або з розрізаної надвое булочки, намазаних тонко маслом. На одну половину накладають різні продукти за бажанням: тонко нарізану шинку, ковбасу без шкірки, обчищений оселедець, смажену рибу, смажену печінку, сардинки, ікру, бринзу або різного сиру. Можна також перекладати кружальцями варених яєць, огірочка, помідора, солодкого перцю, маслинами, цибулею, редькою і різними масами (пастами) і прикривати другою половиною хліба чи булочки, намазеною маслом, смальцем або гірчицею. Готовий сандвіч загортатують у пергаментний папір. (Оскільки сандвічі приготовляються, головним чином, для школярів, спортсменів, робітників, які їх беруть із собою в дорогу, треба їх як слід запаковувати).

22. Канапки

З білого пшеничного хліба обрізати скоринку і нарізати бажаної форми тоненькі грінки — чотирикутники або ромбики. Канапки будуть делікатнішими, якщо вони будуть нарізані такого розміру, щоб їх можна їсти за одним куснем, а щонайбільше — за двома куснями. Масло можна заправити на різний смак, а потім мастити ним хліб, накла-

даючи зверху продукти за смаком і для прикраси. Тому треба підбирати добреї продукти, класти їх за смаком і для гарного вигляду. Коли накладаємо на хліб платки шинки, то можна хліб намастити доброю гірчицею, замість масла, а поверх шинки покласти щось декоративне: кружальце солодкого перцю, тонкі кружальця помідора, редьки, огірочка, зелену цибулинку. Шинку можна замінити іншими продуктами: різним сиром або сардинками, тільки що на канапки з сардинками кладеться як на смак, так і для прикраси 1/2 або 1/4 платочки (кружальця) без шкірки цитрини і половинки маслин. Нарешті треба гарно обвести по краях дуже тонким шаром масла. (Обводити маслом — це значить користуватися шприцом кондитерським або самому зробити трубочку з міцного пергаментного паперу (дивись рецепт 32)).

Подають канапки на підносах або тарілках, застелених паперовою серветкою.

З а у в а ж е н н я . Приготовлені завчасу канапки, щоб не засихали, а зберігалися свіжими, треба накрити скатериною, змоченою холодною водою і добре викрученуо.

23. Канапки для молодого подружжя

Молоде подружжя, якщо воно ще не має відповідного помешкання та інших вигод, які необхідні для прийняття гостей, може дуже легко обйтися без великих приготувань, користуючись тими продуктами, які є під рукою. На куски хліба, змащені маслом, накласти тоненько нарізаної ковбаси, очищеної від шкірки, або шинки, а потім ще докласти на кожну канапку, для смаку і для вигляду, маленькі кружальця огірочка, редиски, помідора, і, як є, болгарського перцю. Цим самим способом можна приготувати канапки і з іншими додатками: різним сиром, яйцями, сардинками, оселедцями, смаженою печінкою, вареним язиком, холодною печеною, сальцисоном, смаженою рибою (без кісток), ікрою чи з якою-небудь масою. Все це так укласти, щоб гарно виглядало. Для ще кращого вигляду можна прикрасити листками салату або листочками зеленої петрушки, нарізаними за якими-небудь мотивами помідорами або червоним

перцем чи редискою. По краях обвести тонким шаром майонезу, або ще тонше пошприцувати маслом.

24. Канапки з шинкою (тартички)

На грінки хліба накласти тонкі платки шинки. (Грінки хліба можна намастити тонко гірчицею або маслом). Поверх шинки покласти кружальця: огірочка, помідора, яйця, солодкого перцю, а по краях обвести тонко маслом.

Канапки можна приготувати і з різними іншими продуктами.

25. Канапки гарячі до пива

Булочки порозрізувати надвое, змастити добре маслом, накласти зверху копичками тертого твердого сиру (швейцарського) і поставити в гарячу духовку на 3—5 хвилин, щоб зарум'янився сир зверху. Подавати на стіл гарячими.

Приготування різних мас.

26. Маса сардинкова

100 г сардинок, 4 яйця круто зварені і 100 г масла пропустити через м'ясорубку і добре вимішати. Можна викласти на тарілку, вiformувати, прибрати і остудити.

Подають на стіл як закуску або вживають для тартиночок (канапок).

27. Маса з сиру або з бринзи

Сир або бринзу протерти крізь сито (200 г) і додати 100 г добре розтертого масла. Коли маса загусне, додати

до неї 1—2 ложки сметани. Кому подобається, може додати соку з потертого і видушеного редьки або цибулі, а також червоної паприки.

Можна подавати на стіл як закуску або вживати для приготування канапок і сандвічів.

28. *Маса з бринзи і з кмину*

Масу приготовити тим самим способом, що й вище, і додати на смак кмину, добре потовченого або запареного (замість кмину можна додати самий відвар з нього або дрібно нарізаного зеленого кропу).

29. *Маса з печінки (паштетної)*

На 400 г печінки — 200 г масла, 100 г олії, 20 г конячку або рому і на смак додати мускатного горіха, перцю і солі.

т

Печінку нарізати кусками і смажити на олії швидко, щоб не стала занадто сухою. При смаженні печінки можна, на бажання, додати 100 г цибулі. Охолоджену смажену печінку пропустити двічі або тричі через м'ясорубку з густою решіткою, а потім пасту з печінки змішати з попередньо добре розтертим маслом, додати решту компонентів і знову добре вимішати. Якщо маса вийде загуста, то треба додати 1—2 ложки солодкої сметани або доброго вина.

Подавати до столу на закуску або вживати для приготування канапок і сандвічів.

30. *Ікра*

Коли знаходимо в рибі ікру, її треба вибрести так, щоб не роздушити жовч, яка може розлитися на ікру і в такому випадку залиту жовчю ікру прийшлося б викинути. Вибрали з риби ікру, обчистити від оболонки і перемішати з сіллю

(на 100 г ікри додати 20—30 г солі). Потім ікру можна зберігати тривалий час або можна її приготувати через кілька годин. 100 г ікри покласти в миску і розтирати її дротяною збивалкою або двома виделками протягом кількох хвилин, після чого вливати до неї тонким струмочком олії (всього 300—500 г), весь час помішуючи. Коли вліємо близько 100 г олії, тоді скропимо холодною водою і продовжуватимемо швидко вимішувати і далі вливати олії, аж поки не виллємо всю кількість олії. Нарешті додамо на смак розведеної квасної солі або цитринового соку, скроплюючи знову водою, інакше без додавання води під час вимішування ікра може статися і олія вийде поверх ікри. У цьому випадку треба влити в глибоку тарілку 1 білок з яйця і добре його збити на піну. Потім додавати до білка по ложці стятої ікри і швидко мішати. Таким чином ікра перетвориться в густу масу.

31. Ікра солона або з оселедців

Щоб ікру можна зберігати тривалий час, треба її добре посолити. Ікра, яку вибирають із солоних оселедців, надто солона і тому на 100 г такої ікри треба додати 2—3 ложки густої манної каші або 100 г вимоченого у холодній воді білого хліба і все це разом вимішати. Приготовляють таку ікру за вказівками до попереднього рецепту.

Ікру подають до столу гарно оформлену або приbrane маслинами й нарізаними кружальцями цитрини, а також за бажанням подають окремо дрібно нарізану цибулю.

Частіше ікру вживають для канапок і для сандвічів.

32. Шприц для окраси маслом, майонезом і для кремів

Для окраси маслом користуються кондитерським мішком з бляшаною лійкою з маленьким отвором або саморобним мішком з пергаментного паперу. У кондитерський мішок вкладають розм'якле масло і в такому ж вигляді користуються і маслом, яке вкладають у мішок з пергаментного паперу, який виготовляють таким способом: беруть аркуш:

пергаментного паперу 30 см завдовжки і 20 см завширшки, роблять з нього ріжок із загостреним вершком. Вкладають в ріжок приблизно 30 г м'якого масла потім скручують папір так, щоб масло почало виходити з гострого вершка точенькою «ниткою», а якщо воно не виходить, то треба трішки зрізати вершок. Таким способом шприцуються маслом різні канапки (тартички). Це — так звані окраси. Пергаментною трубкою можна користуватися тільки раз, а потім, якщо ще потрібно, роблять нову трубку.

33. Масло для окраси (забарвлення)

Масло для окраси можна забарвити соком червоного буряка, потертого на терці, а потім видушеного.

Зелений колір можна одержати із потовчених листків свіжої петрушки, з салату і зі шпинату, також видушуванням соку. Жовтий колір одержують з моркви або додаючи до масла жовток курячого яйця. Інших кольорів не вживають.

Закуски

34. Закуски холодні і гарячі

Пояснення

Закусками вважають страви, які подаються до столу перед іншими стравами. Закуски переважно бувають холодними, але можуть бути і гарячі. Холодні страви для закусок можна приготувати і наперед, підбираючи такі з них, які холодними не втрачають ані смаку, ані вигляду. Їх можна поставити на стіл ще до прибуття гостей і розклести так, щоб кожному було зручно пригощатися.

Пригощання холодними стравами звільнюють господиню від клопоту і дім від великої метушні. Коли усе є на столі або підготовлене так, що його тільки треба викласти

на стіл, то у таких обставинах господарі можуть спокійно разом з гостями сидіти за столом.

Для святкового стола треба приготувати добірні закуски, не включаючи в меню одноманітні страви.

Закусками починаються обіди або вечери. При складанні меню треба вирішити спосіб подавання: кожному гостеві особисто порціями, чи на великих полумисках покладені різні закуски для всіх гостей разом. Якщо подається порціями, то кожного сорту подавати по 30—50 г. А коли подається на полумисках, кожний з гостей бере собі те, що йому подобається і скільки бажає. Тому цей другий спосіб подавання кращий і вигідніший.

При закусках важливу роль грає окраса продуктів, на що слід звертати особливу увагу. Для господині є гордістю не тільки смачно приготувати страви, але й гарно їх привезти і подати на стіл.

35. Кілька видів гарячих закусок

- I. Қовбаси (сосиски) з хріном, омлет на шинці.
- II. Гарячі пиріжки з м'ясом, смажена печінка на цибулі.
- III. Яйця начинені, запікані, ковбаса варена з гірчицею.
- IV. Гриби начинені, омлет на бринзі.
- V. Буженина варена з часником, солодкий перець, начинений рисом з грибами.
- VI. Мозок смажений на зеленій цибулі, язик варений з хріном або з маслинами.

Салати



36. Салат зелений

Обчистити салат від зіпсутих листочків, промити кілька разів і кожну головку стрясти від води. Порозрізувати на чверті і класти у салатник. Зверху на салат можна покласти нарізані чвертками яйця, а перед подаванням на стіл заправити соусом салатним з таким складом: 100 г олії, 30 г оцту, 10 г цукру, а солі і перцю — на смак. Для розведення оцту додають води, але замість оцту краще вживати цитриновий сік. (Дивись рецепт 14 — Соуси (підливи) для салатів).

37. Салат зелений з весняною редискою

Салат приготувати, як вище, тільки додати нарізаної редиски і зеленої цибулі. (Можна притрусити зеленим кропом, а оцет і олію замінити сметаною).

38. Салат із зеленої квасолі

Почищену квасолю сполоскати і зварити, а коли остигне, заправити олією, оцтом, часником і сіллю на смак і притрусити кропом.

39. Салат помідоровий натуральний

Свіжі і добре достиглі помідори промити і нарізати кружальцями, покласти у салатник і дуже мало посолити, щоб не втратили свіжості.

40. Салат з помідорів і огірків

Помідори промити, а огірки і цибулю обчистити від шкірки (лушпини), нарізати кружальцями, злегка посолити і на смак додати олії і оцту. Усе уважно змішати і вкласти в салатник. Посипати дрібно посіченою зеленню кропу або петрушки.

41. Салат з огірків і цибулі

Обчищені огірки і цибулю тонко нарізують і заправляють на смак олією, оцтом, перцем і сіллю, а потім посипають дрібно посіченою зеленню кропу. (Для приготування цього салату краще вжити зеленої цибулі, а якщо вживавємо головчастої, то її слід тонко нарізати, посолити, накрити і дати їй кілька хвилин постояти. Потім злегка помішати і добавити до салату. Кому не подобається гострий смак цибулі, може її прополоскати в холодній воді, а потім вижати).

42. Салати натуральні

Салати з городини можна подавати до столу і без приготувань (у натуральному вигляді). По-перше — це тому,

що всяка городина має свій власний колір, який окрашує стіл. По-друге, вона дуже корисна для здоров'я. Найкращою городиною з цього погляду є помідори, огірки, редъка-редиска, різний перець, салат, цибуля, цибуля зелена і квашена капуста. Всю цю городину можна подавати до столу в її натуральному вигляді. У першу чергу приходять помідори, які треба тільки промити і подавати до столу цілими або нарізаними, без жодних додатків. Незважаючи на те, що ця городина дуже звичайна, на столі вона вважається делікатесом.

43. Салат зелений

Головку свіжого салату обібрести від пожовкливих чи зів'ялих листочків, порізати її на частини і розкласти навколо різних страв для окраси.

44. Огірочки

Огірочки зелені очистити від шкірки, промити, нарізати четвертінками і викласти на мілкі тарілки. Okремо подати на стіл сіль і товчений перець. Огірочки подають на закуски і до бринзи.

45. Перець солодкий

Різного роду перець не тільки викликає апетит своїм пікантним смаком, але й окрашає стіл своїм різноманітним кольором. Перед подаванням на стіл перець слід промити і подавати цілим, розрізаним надвое або начетверо, видаливши зсередини зернятка. Подавати до різних виробів із сиру та м'ясних, головним чином, до ковбаси.

46. Редъка і редиска

Із свіжої редъки обірвати листочки так, щоб посередині кілька з них залишилося. Потім зрізати хвостик, добре

промити, стрясти від води і викласти на круглу тарілку так, щоб листочки були розміщені зірчасто і стирчали догори, а кругом — редька без хвостиків. Такий її вигляд прикрашає стіл.

47. Цибуля зелена

Цибуля зелена може замінити різні салати не тільки завдяки смаку, але й тому, що вона своїм зеленим кольором прикрашає страви. Цибулю зелену подають до столу з рівно обрізаними кінцями на мілких тарілках.

48. Буряк

Вибрати малі круглясті червоні буряки, промити їх і варити у шкірці до готовності. Потім обчистити їх від шкірки, порізати зубчастим ножем на куски різної форми або тільки кружальцями, посолити і скропити оцтом.

Можна подавати до столу як салат або вживати як прикрасу до інших салатів або страв.

49. Капуста квашена на салат

Головку квашеної капусти добре вижати від соку (розсолу), нарізати вздовж товстими скибками, викласти на пілумисок і подавати до столу. Okремо треба подати на стіл олію, товченій перець, червону паприку, щоб кожний собі брав за своїм смаком.

50. Салат з білою квасолею

Зварити білу квасолю до повної готовності, зцідити і охолодити. Додати нарізаної кружальцями цибулі і солі і добре вимішати. На смак заправити оцтом, олією, перцем

і сіллю. Перед подаванням на стіл посыпти дрібно нарізаною зеленню петрушки.

51. Салат із солодкої капусти

Вибрати головку капусти з тоненькими листочками, нарізати якнайтонше, посолити і залишити так 10—15 хвилин. Потім злегка вижати сік (який є гіркуватим) і заправити олією, перцем, оцтом і сіллю.

52. Салат з квашеної капусти

Головку квашеної капусти тоненіко нарізати, додати олії і перемішати. Зверху притрусити товченим перцем.

53. Салат з квашеної капусти і картоплі

Картоплю зварити, ще гарячою нарізати тонкими скибками, змішати з підігрітою на олії капустою і додати, якщо треба, солі і перцю на смак. Подаютъ як звичайну закуску.

54. Салат з червоної капусти

Для цього салату вибирають малі головки червоної капусти з тоненькими листочками. Дуже тонко нарізують, перетирають із сіллю і залишають на 20—30 хвилин устоятись. Потім капусту перетирають і віджимають сік, додають трохи лимонної солі (для того, щоб капуста набула гарного червоного кольору). Додають оцту і олії на смак.

55. Салат з буряка I

Зварені або спеченні буряки обчистити від шкірки, нарізати тонкими кусками, потім додати хріну, оцту і солі — на смак.

56. Салат з буряка з хріном II

Зварені або спечені буряки обчистити від шкірки, дрібно натерти на терці, натерти також і хріну, додати оцту і солі на смак.

57. Салат з буряків і грибів III

Зварити буряки і окремо зварити гриби у підсоленій воді, потім нарізати тонкими скибками, посолити і заправити товченим часником і оцтом, а на смак додати олії, перцю і солі.

58. Салат з редьки

Вибрести гарну редьку, добре обчистити її від шкірки, нарізати тоненькими скибочками або натерти на терці. Потім посолити і перемішати, а через 5—10 хвилин вижати і змішати з олією, потім додати солі і оцту на смак. (Можна також додати нарізаної кружальцями цибулі).

59. Салат з баклажанів

Для того, щоб одержати смачний салат, треба вибрести стиглі і свіжі баклажани. Пекти на розжареній плиті або на вогні аж до розм'якшення, причому їх треба часто обернати. Потім обчистити їх тільки від верхньої шкірочки, щоб не порушити м'якушу. Рештки шкірочки обмити водою або витерти. Почищені баклажани залишити на дерев'яному кружку, щоб добре стікли, а потім посікти дерев'яним сіакочем або ложкою. Покласти в посудину і ще раз добре розтерти, додаючи потроху доброї олії і солі на смак. Можна також додати дуже дрібно посічену цибулі, яку можна подати і окремо на стіл. (Під час приготування баклажанів не допускати, щоб вони стикались з металом). Подають на закуски.

60. Салат із солодкого перцю

Солодкий перець печуть на розігрітій плиті, весь час обертаючи його на всі боки аж до готовності. Потім кладуть в посудину, посыпають сіллю і накривають рушником на 10—15 хвилин. Після цього обчищають його від шкірки, викладають на полумисок або салатник і заправляють соусом із 50 г олії, 30 г оцту і сіллю на смак. Якщо соус надто квасний, додати до нього 1—2 ложки води.

61. Редиска (весняна редъка) начинена

Вибрати гарну червону редъку, зрізати хвостики, а з листочків залишити тільки 3—4 посередині. Добре промити, а потім вирізати гострим ножем заглибини і наповнити їх начинкою, до складу якої входять: 50 г масла, розтертого аж до піни, 1—2 варені жовтки, кілька дрібно нарізаних зелених стебел цибулі і 100 г бринзи. Усе це треба як слід перемішати. Начинену редиску викласти на мілку тарілку листочками досередині і піднятими вгору. (Листочки залишено длякраси салату, але й для зручності під час споживання).

62. Салат картопляний весняний I

На 1 кг картоплі — 150 г зеленої цибулі, 200 г салату, 1—2 в'язочки редъки, один пучок зелені, 2 яйця, 100 г олії, 50 г оцту, солі і перцю на смак.

Зварити картоплю цілою, потім обчистити її від шкірки і нарізати тонкими скибками. Усю городину добре обчистити і промити, тонко порізати, покласти в посудину і додати олію, оцет і сіль. Усе добре перемішати, викласти на салатник або на полумисок, зверху покласти четвертинками варених яєць і посыпти зеленню петрушки.

63. Салат картопляний літній II

Той самий спосіб приготування, що і в попередньому рецепті, з тією різницею, що до літнього салату додають ще зелений огірок, солодкий перець і помідори.

64. Салат картопляний зимовий з маслинами III

Цей салат приготовляють, як і попередні два, тільки що взимку, замість зеленої цибулі, салату і солодкого перцю, вживають цибулю ріпчасту і мариновані огірки, а зверху прикрашують маслинами.

65. Салат з городини, заправлений майонезом (без м'яса)

На 600 г картоплі — 100 г моркви, 100 г горошку, 20 г гірчиці, перець і сіль — на смак, а для заправи — 300 г майонезу.

Зварити картоплю цілою і окремо моркву. Обчистити картоплю від шкірки, нарізати малими кубиками і покласти в посудину. Додати горошок, гірчицю, сіль, перець і половину майонезу і все добре змішати. Викласти на плоский полумисок, гарно оформити і прибрести рештою майонезу. Цей салат прикрашають зверху по-різному нарізаними морквою, солодким червоним або маринованим перцем, червоною редькою, білком, жовтком, маслинами і листочками різної зелені. (Майонез приготувти за рецептром 18).

66. Салат з городини і м'яса

Цей салат приготовляють тим же способом, що й вище, тільки ще додають 200 г вареного м'яса і 100 г нарізаних малими і тонкими скибками маринованих огірків.

67. Салат із садовиною (фруктами)

До печеноого м'яса можна подавати, замість салатів, компот з винних яблук або із слив. Яблука можна подавати і печеними.

Картопля і різна городина та гриби



Картоплю використовують у різних стравах — гарячих і холодних.

У кулінарії картопля має велике значення, головним чином у приготуванні гарнірів, для яких її використовують різними способами.

68. Картопля варена

Щоб картопля, як страва, була смачною, слід додержувати наступних кулінарних правил. Після обчищення від шкірки картоплю класти зразу в посудину з холодною водою. Однак у воді не тримати довго, бо інакше вона втратить поживні речовини. Різати картоплю дрібно слід тільки тоді, коли ставимо її варити, щоб не витрачались з неї частково мінеральні солі і вітаміни. Для варіння картоплю треба залити гарячою водою і варити її прикритою на сильному вогні. Коли закипить, посолити. Картопля готова, коли вона разм'якне, і тоді можна з неї воду зцідити. Варену картоплю треба далі тримати прикритою і в гарячому місці, аж поки не буде подана на стіл.

Зварену картоплю можна подавати до столу з різними додатками: із свіжим маслом, зі сметаною, із соусом (підливкою) або як гарнір до м'ясних і рибних страв.

69. Картопля-пюре

На 1 кг картоплі — 100 г молока, 50 г масла, сіль

Обчистити картоплю від шкірки, добре промити і нарізати кусками. Покласти в посудину і залити кип'ячою водою, прикрити і, коли закипить, посолити. Коли звариться, тоді злити воду, потовкти, додаючи гарячого молока, і спробувати, чи досить посолена. Якщо не подається зразу після варіння, то слід вирівняти її в посудині і зверху розкласти кусками масло. Щоб картопля не остигла, посудину з нею тримають прикритою і ставлять в іншу посудину з гарячою водою. Подавати до столу гарячою, політою свіжим розтопленим маслом.

70. Картопля молода (нова)

Молоду картоплю почистити, сполоскати, покласти в посудину і залити гарячою водою так, щоб вона ледве вкриала картоплю, посолити, додати в'язочку кропу або петрушку і варити до готовності. З готової картоплі зцідити воду, додати свіжого масла або смальцю і ще додати дрібно посічені зелені петрушки або кропу. Потім посудину так поштасти, щоб кожна картоплина по кілька разів перекинулась і добре змішалася. Подавати на стіл гарячою.

71. Картопля смаужена

Картоплю почистити і сполоскати, нарізати бажаною величиною, потім знову сполоскати, обсушити в полотенці і класти смажити у добре розігріту олію або смалець. Жиру повинно бути вдвое більше, ніж картоплі, а якщо потрібно смажити по декілька разів, то жиру треба більше і смажити у більшій посудині.

72. Картопляні пальчики

На 1 кг картоплі — 1 яйце, 10—15 г муки, сіль, масло.

Картоплю зварити у мундирах, потім почистити і залишити на кілька годин, щоб добре остигла, пропустити через м'ясорубку або потерти на терці, додати яйце і сіль на смак, змішати, як на тісто, зробити тонкий валичок, порізати його на куски, викласти їх на стільницю, притрущену перед тим мукою, висукати куски долонями у формі пальчиків і заварити в підсоленім окропі. Варити недовго, поки пальчики не спливуть наверх (інакше вони розводяться). Пальчики смачніші, коли їх смажити на жирі до рум'яного кольору. Можна подавати як гарнір до м'ясних страв або як окрему страву. Дехто любить пальчики заправлені соусом або з маслом, іншим подобається їсти свіжими з підсмаженою на олії дрібно посіченою цибулею.

73. Картопляні книдлі

Картопляне тісто приготувати за попереднім рецептом, викласти на посыпану мукою дошку, зробити валик і нарізати кусочками такої величини, щоб після їх розплескання можна було покласти на них посередині яку-небудь начинку: бринзу, сир, повидло чи по одній сливі і потім згорнути у вигляді округлих галушок (книдлі). Варити в підсоленому окропі протягом 5—6 хвилин, поки не спливуть наверх. Тоді вибрести дірчастою ложкою і посыпти підсмаженими до рум'яності на гарячому маслі розтертими сухарями з білої булки.

74. Картопляні котлети (палянички)

Приготувати картопляне тісто за рецептом 72, додати до нього дрібно нарізаної і підсмаженої цибулі, зелені кропу або петрушку, ще одне яйце, перцю і солі — на смак. Порізати на куски, оформити їх у вигляді вишневого листка,

обкачати в муці, обмочити в яйці, посыпати тертою булкою і смажити в жирі до рум'яного кольору.

75. Картопля в підливі (страва)

На 1 кг картоплі — 300 г цибулі, 30 г часнику, 50 г томату, 200 г олії, 2—3 солодких перці, 1 г паприки, 1 лавровий лист, 5—6 горошин перцю, сіль.

Картоплю обчистити від шкірки, сполоскати і нарізати четвертинами або четвертими порізати надвое в залежності від величини кусків. Підсмажити на розігрітій олії, щоб трохи зарум'янилися, і зараз їх вибрести, а на залишенні олії підсмажити дрібно нарізану цибулю, поки трохи не зарум'яниться, потім додати томат, часник, солодкий перець, паприку, лавровий лист, перець і сіль. Розбавити теплою водою, вкласти підсмажену картоплю і продовжувати варити аж до розм'якшення картоплі. (Води наливати стільки, щоб вона вкривала картоплю, і ще раз покуштувати, чи посолено на смак). Цю страву можна подавати як гарячою, так і холодною, притрусивши зеленню кропу чи петрушками.

76. Картопляна страва з грибами

Приготувти усе, як у попередньому рецепті, тільки замість солодкого перцю додати 300 г свіжих підсмажених грибів і варити їх разом з картоплею до готовності. Замість поданої кількості свіжих грибів можна взяти 60 г сушених, які слід спочатку вимочити у воді, якою потім розводять соус. Гриби додати посічені.

77. Картопляні плячки із сирої картоплі

Кілька сиріх обчищених від шкірки і сполосканих картоплин потерти на терці, вижати воду, додати дві ложки муки, 50 г розтопленого масла, 1—2 яйця, солі — на смак

і добре змішати, а потім ложкою викладати в розігрітій олію або в розігрітій смалець. Коли один бік пляцка зарум'яниється, перевернути його на другий бік. Подавати на стіл свіжими зі сметаною або посипаними цукром.

78. Картопля печена і начинена

Вибрать кілька великих довгастих картоплин, обчистити їх від шкірки, сполоскати, викласти на сковороду, скропити олією, присолити і пекти до готовності. Потім зрізати з кожної картоплини один вершок, вирізати серцевину, додати до вирізаної з усіх картоплин серцевини масла, сиру або бринзи, 1—2 яйця, солі, добре перемішати і наповнити цією масою порожнини картоплин. Зверху посыпти тертою бринзою і продовжувати пекти ще приблизно протягом півгодини. Подавати до столу свіжоспеченою зі сметаною. Начинку можна замінити бринзою, смаженими грибами, шинкою або дрібно нарізаною підсмаженою цибулею.

79. Картопляний салат холодний

На 1 кг картоплі — 200 г цибулі, 100 г олії, 50 г оцту, 1 в'язочку зелені, перець і сіль — на смак.

Зварену картоплю нарізати кружальцями, додати дуже тонко нарізаної цибулі, а також перцю, солі і олії — на смак. Все це перемішати, викласти в полумисок і посыпти зеленню. Такий салат можна прибрести і маслинами або четвертинками круто зварених яєць.

80. Картопля нова зі сметаною

Нову картоплю обшкрябати, сполоскати, покласти в посудину, залити гарячою водою, додати солі і варити на сильному вогні, щоб швидко зварілась. В той час треба мати напоготові посудину з нагрітим маслом і сметаною, в

яку зварену і відціджену картоплю зразу вкласти і перемішати. При подачі на стіл посипати посіченюю зеленню петрушки.

81. Помідори, начинені рисом

На 8 штук помідорів — 200 г рису, 200 г олії, 300 г цибулі, 1 ложку томату, зелень, перець, сіль.

Помідори промити, зрізати з них денця і видалити серцевину. В порожнину вкласти начинку, приготовлену з рису. Начинені помідори покласти в посудину, змащену олією, і пекти до готовності і зарум'янення. Подавати на стіл з помідоровою підливою.

Начинка : 200 г цибулі дрібно нарізати і підсмажити на олії (можна додати 1 морквину, потерту на терці) ; не доводячи до темного рум'яного кольору, зараз додати промитий і зціджений від води рис, 1 ложку томату, сіль і перець — на смак, і все це разом продовжувати смажити протягом 5—6 хвилин. Потім розвести гарячим супом або водою (на 200 г рису — 600—700 г рідини) і додати дрібно нарізаної зелені петрушки або кропу. Накрити посудину і відставити на 15—20 хвилин на край плити, де температура слабша. (Приготовленим таким способом рисом можна начиняти і солодкий перець).

82. Солодкий перець, начинений рисом

Промити 8 штук вибраного солодкого перцю, обрізати коло хвостика так, щоб вийняти качан з насінням, не попсуваючи стручка, потім покласти на 2—3 хвилини в окріп, щоб перець став м'якшим і не таким гірким. Потім начинити рисом, приготовленим за рецептром 81, і покласти у змащену жиром посудину для випікання. Подавати на стіл з соусом у гарячому або холодному вигляді. Соус приготувати за рецептом 8. На бажання можна подавати й зі сметаною.

83. Страва з городини (ghiveci)

На 300 г картоплі — 300 г моркви, 1/2 селери, 200 г цибулі, 100 г гороху, 100 г зеленої квасолі, 1—2 солодких перці, 1 в'язочку зелені петрушки, 100 г олії, 30 г томату, сіль і перець — на смак.

Городину почистити, промити і нарізати таким способом: моркву і картоплю — кубиками, цибулю — дрібно. Квасолю і горошок варити окремо. Розігріти олію, присмажити на ній моркву і картоплю і зразу вибрести, а на решті олії смажити цибулю до підрум'янення. Додати тонко нарізану селеру, солодкий перець, томат і продовжувати піджарювати протягом 5 хвилин, а потім розвести супом або водою і покласти знову доварювати моркву і картоплю до готовності. Додати решту компонентів (складників) і продовжувати варити під покришкою протягом 20—30 хвилин. (Страва буде смачнішою, якщо поставити її доварюватись в духовку). До цієї страви можна додавати ще й іншу городину, як: білу капусту, цвітну капусту, баклажани, кабачки, помідори, додавши 50 г вина на смак.

84. Кабачки (гарбузинки) смажені

Кабачки обчистити, нарізати кружальцями, посолити, обкачати в муці і смажити на розігрітій олії до готовності. Потім викласти на тарілку і скропити топленим маслом.

85. Лопатки квасоляні по-сільському

Почищені і промиті лопатки варять у підсоленій кип'ячій воді до готовності, потім виймають їх дірчастою ложкою, кладуть в миску, посыпають товченим часником, заливають оцтом і олією, а зверху посыпають нарізаною зеленню кропу.

86. Лопатки зелені з маслом

Приготувати лопатки за попереднім рецептом, тільки не заправляти часником, а розігрітим маслом або сметаною.

87. Лопатки у помідоровому соусі

Приготувати помідоровий соус, покласти в нього зварені лопатки, кілька нарізаних помідорів, додати на смак товченого часнику, перцю, солі і дрібно нарізаної зелені кропу і петрушки і ще раз довести до кипіння.

88. Горох (молодий горошок)

Горох покласти у підсолену гарячу воду і варити до готовності, потім зцідити воду, додати кусок масла, сильно розігріти, посипати злегка мукою і довести до кипіння, протягом не більше 1 хвилини. На смак можна додати цукру, кропу, а щоб горох не був занадто сухим, додати 2—3 ложки гарячої води.

89. Горошок зелений тушкований

У риночку з покришкою влити трохи води, покласти в неї горошок, кусок масла, накрити і тушкувати до зм'якшення (при потребі можна долити води, щоб горошок не пригорів). На смак підсолодити, посипати мукою, ще раз заварити і посолити на смак. Кому подобається, може додати сметани, зелені кропу або петрушки.

90. Морква тушкована

Почищену моркву промити, тонко нарізати або пошматувати, трохи полити водою, додати ложку масла, трохи солі і тушкувати під покришкою до зм'якшення, доливаючи,

в міру виварювання, води. Молода морква вариться швидко. На смак можна додати цукру.

91. Горох колочений (протертий, пюре)

Зварити горох до повної м'якості, перетерти крізь сито або виколотити і розбавити тією водою, у якій варився горох, так, щоб утворилася м'яка маса. Додати на смак масла або топленої солонини, солі, товченого часнику або підсмаженої цибулі.

92. Квасоля біла (суха)

Щоб квасоля швидше зварилася, її треба на кілька годин намочити, а під час варіння міняти воду, довести до цілковитого зм'якшення і заправити підсмаженою, дрібно нарізаною цибулею і товченим часником, а також посыпати дрібно посіченою зеленню петрушки або кропу.

93. Квасоля колочена (пюре)

Зварити квасолю, як і в попередньому рецепті, тільки не заправляти, а ще й повибирати усі додатки, які разом з квасолею варилися, а коли квасоля добре остигне, тоді протерти її крізь сито або добре виколотити і на смак додати товченого часнику, солі і тієї олії, на якій смажилася цибуля, якою прибраємо зверху готову квасолю, коли подаємо її до столу.

Можна подавати як страву холодну або гарячу, а також на гарнір.

94. Капуста з помідорами

Нарізати 1—1,5 кг солодкої капусти, посолити її, перемішати і так залишити на 10—15 хвилин. За цей час приго-

товити підливу таким способом: покласти в ринку 100 г смальцю або олії, розігріти, а потім додати 100 г дрібно нарізаної цибулі, злегка підсмажити, додати 2 г паприки, 5—6 горошин перцю, 30 г томату; все це ще разом досмажити протягом 5 хвилин, потім розвести водою, додати вижату капусту і кілька нарізаних помідорів, проварити, а потім поставити в духовку і продержати до зарум'янення. (Якщо цю страву приготувати на смаженій солонині, то вона буде смачнішою).

95. Капуста смажена I

Зварити капусту цілою, не доводячи до розм'якшення. Потім охолодити, вижати з неї воду, тонко посікти і покласти в ринку з розігрітим смальцем. Швидко смажити, часто помішуючи, до зарум'янення. (Якщо вживати квашену капусту, то її треба прополоскати, щоб не була занадто квасною).

96. Капуста смажена II

Квашену шатковану капусту (якщо вона занадто кисла, прополоскати її), покласти в широку посудину з розігрітим смальцем, додати кілька горошин перцю, перемішати і поставити в духовку, де під час смаження її слід час від часу помішувати, аж поки не зм'якне і не зарум'яниться.

Подавати як гарнір до м'ясних страв.

97. Цвітна капуста

Головки цвітної капусти почистити, промити, відрізати качан і покласти на 20—30 хвилин у солону воду. Після того варити у підсоленій воді до готовності. (Якщо головки великі, їх треба порозділювати на окремі головочки). Зварену цвітну капусту вибрати з води, залишити її на 5—6 хвилин, щоб стікла вода, а потім приготувати за бажанням, як буде показано даліше.

98. Цвітна капуста з маслом

Приготовити цвітну капусту за рецептром 97. Готову викласти на полумисок і зверху посыпти тертими сухарями з білої булки або з білого хліба.

Сухарі приготовити так: покласти 100 г масла на сковороду, добре розігріти, а потім всипати в нього 50—60 г тертої білої булки чи тертого білого хліба, мішати протягом 2—3 хвилин, поки не зарум'яниться, і зразу висипати на приготовану цвітну капусту. Страву подавати на стіл гарячою.

99. Цвітна капуста запечена

Відварену цвітну капусту викласти в таку посудину, в якій можна її пекти в духовці, обливши перед тим соусом, приготовленим таким способом: на 1 кг цвітної капусти взяти 60 г масла, розігріти його, розмішати з мукою, знову розігріти, потім розвести молоком (200—300 г) і варити до готовності. Варений соус повинен бути густим. Додати 2 яйця, перцю і солі — на смак і ще раз змішати, потім облити соусом капусту, а зверху посыпти її тертым сухим сиром (пармезаном) і скропити маслом. Нарешті поставити капусту в гарячу духовку для зарум'янення.

100. Цикорій салатний (andivă, cicoare de salată)

На 300—400 г цикорію салатного — 2—3 ложки майонезу, перцю і солі — на смак.

Цикорій салатний повинен бути білий (оскільки зеленкуватий буде гіркуватим). Від нього треба відрізати корінці і обібрать бокові листочки, прополоскати швидкими рухами в холодній воді, порозрізувати вздовж начетверо і ще раз впоперек надвое. Покласти в салатник і змішати з майонезом, додавши решту компонентів на смак. Цикорій салатний можна заправити і цитриновим соком, змішаним з олією, меленим перцем і сіллю на смак.

101. Цикорій салатний для гарніру

Свіжий цикорій салатний, поки ще білий, обчистити, прополоскати, порозрізувати начетверо, починаючи знизу, і покласти варити у підсолену воду. Варити протягом 20—25 хвилин. Зварений цикорій салатний вибрести дірчастою ложкою з посудини і перекласти в іншу посудину з розігрітим маслом і тушкувати ще ~~протягом~~ 10—20 хвилин. (Можна додати також 2—3 ложки сметани).

102. Шпинат

Шпинат перебрати, почистити від корінців, прополоскати в кількох водах, покласти варити в киплячу підсолену воду і варити до зм'якшення. Потім викинути на друшляк і злити холодною водою. Коли вода стече, посікти його і заправити соусом, приготовленим таким способом: розігріти 50 г масла, додати 30 г підрум'яненої муки, все це розвести молоком або водою, в якій варився шпинат, вкинути в цей соус посічений шпинат, додати, на смак часнику і солі і все це мішати, аж поки не закипить. (Можна приготувати шпинат без запражки, тільки з маслом і сметаною).

103. Спаржа з маслом

Спаржа — це особлива городина, у якої їстівними є тільки вершки і то тільки навесні, коли вона виходить з землі.

Спаржу обчистити від верхньої плівки і вкинути в холодну воду, щоб вона не почорніла. Потім сполоскати, скласти докупи невеликими в'язочками і варити у підсоленім окропі. Додати трохи цукру і варити до цілковитого зм'якшення. Потім відцідити, розв'язати в'язочки, гарно викласти на полумисок і скропити гарячим маслом.

104. Спаржа із зарум'янею булочкою

На 4 особи

На 600 г спаржі — 100 г масла, 50 г тертої сухої булки. Масло добре розігріти, всипати терту суху булку, злегка зарум'янити і висипати на готову зварену спаржу, яку треба викласти на полумисок так, щоб всі вершки були по одній стороні і тільки на них лити масло.

105. Гриби і печериці на сметані

Справжні гриби ростуть тільки в лісистих горах, а печериці — на луках і полях, а також успішно вирощують їх у теплицях. Найважливішим щодо грибів і печериць є те, щоб уміти відрізняти їстівні від отруйних, які дуже подібні одні до одних. Для готовування гриби треба як слід перебрати, червиві викинути, решту промити, не обчищаючи їх від шкірки, тоненько порізати, покласти в посудину, прикрити і тушкувати без води, тільки з маслом, протягом 10—15 хвилин. В той час змішати сметану з додатком муки, солі, змеленого перцю, добавити в'язочку дрібно нарізаної зелені петрушки (на 200 г сметани — 1/2 ложки муки). Під час вливання сметани в посудину з грибами безперервно помішувати, а потім продовжувати варити ще протягом 10—15 хвилин.

106. Гриби або печериці з білим соусом

Перший спосіб приготування. Гриби приготовити за попереднім рецептом, тільки замість сметани додати до підсмажених грибів білого соусу (дивись соуси). Другий спосіб приготування. Порізані гриби варити протягом 10—15 хвилин, потім зцідити, розвести заражку тією водою, в якій варилися гриби, покласти в неї гриби і продовжувати варити протягом 10—15 хвилин.

107. Гриби або печериці з часником

Обчищені і промиті голубінки або інші печериці викласти в змащено жиром посудину і поставити в гарячу духовку, тримати їх в ній до готовності, а потім додати товченого часнику, перцю, солі і, якщо потрібно, олії, і дати ще раз закипіти.

108. Білі гриби у сметані

Гриби обчистити від глини, що на коренях, промити, тонко порізати, покласти в ринку, додати масла і тушкувати під покришкою протягом 15—20 хвилин. Після цього додати трохи солі і перцю на смак, залити кількома ложками сметані і ще трохи варити. Так приготовлені гриби найсмачніші з мамалигою (кулешою). Вони мають приємний запах і є найсмачнішими з-поміж інших грибів.

109. Мамалига ((кулеша))

У спеціальну посудину налити води, додати трохи солі, довести до кипіння, а потім сипати кукурудзяної муки і добре розмішувати протягом 15—20 хвилин, доводячи до готовності.

110. Опеньки (підопеньки)

Опеньки перебрати, почистити, сполоскати і зварити. Потім відлити воду, порізати їх і смажити на маслі або на олії з дрібно нарізаною цибулею до готовності, потім додати солі, перцю, зелені петрушки, заправити сметаною і довести до кипіння.

111. Гриби (шампіньйони) з начинкою

Гриби (шампіньйони) вирощують у теплицях. Для приготування вибрати гриби однакової величини, почистити

їх, промити, повідрізувати від шапочок ніжки, дрібно посікти їх, нарізати також кілька цибулин, покласти їх на гарячу олію і смажити до напівготовності, потім з рештою посічених грибів досмажити, додавши на смак солі, меленого перцю, зелені крапу або петрушки, 1—2 ложки тертої сухої булки, перемішати і цією начинкою начинити шапочки, а зверху посыпти тертою булкою і тертим сухим сиром. Викласти на змащений жиром лист (бляху) і поставити в гарячу духовку. Коли все гарно зарум'яниться, зразу вибрati на полумисок. (Цю страву вважають делікатесом). ЇЇ можна подавати і холодною на закуску.

112. Голубці з рисом у листках солодкої капусти

Для начинки : перебрати 400 г рису, прополоскати його в кількох водах і залишити в друшляку, щоб стекла вода. В той час дрібно нарізати 100 г цибулі і покласти в ринку, в якій розігріто 100 г жиру, трохи присмажити цибулю, додати крупно натерту на терці одну морквину, рис, 50 г томату, а на смак — сіль, мелений перець і дрібно посіченої зелені крапу. Все це перемішати, залити окропом, прикрити покришкою і поставить на 10 хвилин в теплу духовку, доводячи рис до напівготовності. Щоб рис залишився розсипчастим, треба відповідно до кількості рису заливати його подвійною кількістю води (наприклад, на 500 г рису — 1 літр води). Водночас обчистити 1—2 головки свіжої капусти, вирізати качани з головок так, щоб не розсипалися листки, вкинути головки в горщик з підсоленим окропом і парити до зм'якшення листків. (Тому що верхні листки швидше м'якнуть, їх треба оббирати з головки капусти в першу чергу). Коли все листя зм'якне, вийняти його з окропу, охолодити, розібрати листки і зрізати з них прожилки. Великі листки порозділювати надвое. На кожний листок покласти відповідну кількість приготовленого рису і позгортати листки у вигляді рулону. Так підготовлені голубці викласти у вистелену капустяними грубими листками ринку. Решту капусти порізати тонкою соломкою і вкрити нею голубці, залити підсоленим окропом, додати один лавровий листок, 5—6 горошин перцю і 30—40 г цукру, накрити ринку покришкою і ва-

рити на слабкому вогні протягом 2—2½ годин. Потім по-
класти зверху нарізані куски помідорів і поставити на 10—
20 хвилин в розігріту духовку. Подавати голубці гарячими
з густою сметаною. (Такі голубці можна подавати і холод-
ними, тільки в цьому випадку їх треба готовити на олії).

113. Голубці з рисом в листках квашеної капусти

Рис приготовити за попереднім рецептом, а квашену
капусту прополоскати і обібрати з головок листки. Великі
листки поділити надвое і позрізувати з них прожилки, а далі
все зробити і приготовити за попереднім рецептом. (Варити
голубці на слабкому вогні і в разі потреби доливати гаря-
чої води).

114. Кропива

Для приготування беруть свіжу і дуже молоду кропи-
ву. Її можна насівати в кожну пору року, щоб мати весь час
молоденьку.

На 1 кг кропиви — 50 г масла, 30 г муки, 100 г сме-
тани, сіль. Кропиву перебрати, сполоскати у кількох водах,
вкинути в підсолений окріп і варити протягом кількох хви-
лин. Потім викинути на друшляк, залишити, щоб стекла во-
да, дрібно посікти і викласти в ринку на розігріте масло,
змішане з мукою і доведене до зарум'янення. Розвести тією
водою, в якій варилася кропива, додати сметані і солі на
смак і проварити. Можна подавати до столу з окремо при-
готовленими яйцями, а також і з м'ясними стравами.

115. Кропива з часником

Кропиву приготувати за попереднім рецептом, тільки
замість масла вжити олії, а на смак заправити товченим
часником, розведеним олією.

Страви з яєць



З яєць нашвидкуруч можна приготувати різні страви, але для цього слід вживати тільки свіжі яйця. Свіжість яєць можна перевірити, дивлячись до світла: коли вони чисті, прозорі і заповнені, то вони свіжі, а коли помітно в них більше порожнини, то це означає, що вони є давніми. Свіжість яєць можна перевіряти і на солоній воді (на 1 л води додати одну ложку солі) і, якщо вони свіжі, то впадуть на дно посудини, а чим вище вони підпливають, тим вони давніші. Коли спливуть наверх води, то вони зіпсовані. Щоб яйця під час варіння не тріскали, їх треба завчасу вийняти з холодильника, а до води, в яку кладемо їх варити, треба додати трошки солі і оцту. Якщо приготовляти страву з багатьох яєць, то не всіх їх разом розбивати, а по одному, перевіряючи їх на свіжість, бо одним зіпсованим яйцем можна зіпсувати всю страву. Страви з м'яко зварених яєць легко перетравлюються, а з яєць, круто зварених, як також смажених, важко перетравлюються.

116. Яйця м'які

Вибрати яйця, про які ми впевнені, що вони свіжі, інакше вони зіпсують смак і можуть пошкодити здоров'ю. Варити яйця слід у чистій воді, бо крізь шкаралупу може проникнути з води неприємний запах. Вкладати в кип'ячу воду ложкою по одному яйцю і варити протягом 3 хвилин, після чого класти яйця в холодну воду на 1 хвилину, інакше важко їх чистити. Для споживання таких м'яко зварених яєць даються ложечки і скляночки.

— **ЯЙЦЯ КЛЕЙКІ.** Ложкою вкладати яйця в посудину з підсоленим окропом і числити 4 хвилини від моменту, коли почне знову кипіти вода.

— **ЯЙЦЯ КРУТО ЗВАРЕНИ.** Яйця класти варити у холодну воду і варити протягом 10 хвилин, потім злити воду і залити холодною водою на 1—2 хвилини. (Якщо довше постояти у воді, то погано зніматиметься шкаралалупа з них).

117. Яйця смажені (яєчня)

Розігріти на сковороді масло, розбити яйця і легко класти їх у масло так, щоб жовток не розлився, а зостався цілим. Трохи посолити, але тільки білки. Можна подавати на стіл в тій самій посудині, в якій яйця смажилися.

118. Яйця в сорочечках

Влити в кип'ячу воду трохи оцту, додати солі і вбивати туди по одному яйцеві, уважаючи, щоб жовтки залишилися цілими, а коли білок збіжиться і трохи звариться, то зараз вийняти дірчастою ложкою, класти в гарячі тарілки і залити розтопленим маслом або підігрітою сметаною чи білим соусом.

119. Яйця начинені звичайні

Круто зварені яйця порізати вздовж надвое, жовтки вийняти, змішати з маслом і протерти крізь сито. Додати

перцю, солі, вимішати і начинити цією масою білки. Прикрасити і подавати на стіл, викладені на тарілки, вистелені листками зеленого салату.

120. Яйця, начинені різними масами

Яйця начинені подають на закуски, оскільки вони дуже швидко приготовляються і смачні. Яйця зварити круто, обчистити від шкаралупи і порозрізувати вздовж надвое. Щоб половинки яєць стояли рівно, коли їх начиняють, треба кожну половинку зрізати зісподу горизонтально.

Приготування начинки:

I. Вийняти з варених яєць жовтки і з частини з них зробити майонез, а решту протерти крізь сито і змішати з майонезом, яким наповнюють білки.

II. Печінку телячу чи будь-яку іншу дрібно порізати, підсмажити з цибулею, поперчiti і посолити. Потім пропустити через м'ясорубку, додати жовтки, трошки конъяку або рому і ще раз пропустити через м'ясорубку і добре перемішати.

III. Масло добре розтерти аж до піни, додати змеленої шинки або роздроблених сардинок, протерти жовтки, додати солі і перцю на смак і усе добре перемішати.

IV. Гриби дрібно посікти, підсмажити до готовності з цибулею, додати перцю, солі і роздроблені жовтки. Можна ще додати дрібно посіченої зелені петрушки і все добре вимішати.

Подібним способом можна приготувати й інші маси-начинки: з риби, м'яса, сиру, бринзи, пюре з томату, кропиви та інших подібних продуктів. Такі маси-начинки треба пропускати через м'ясорубку або протирати крізь сито і на смак додати солі. Якщо маса вийде занадто густою, її треба розвести сметаною або будь-яким супом. До мас, приготовлених із сардинок, риби, м'яса, печінки, грибів чи з шинки, додати вина. Начинювати білки так, щоб вони мали гарний вигляд. Для цього користуються шприцом за рецептом 32. Мають гарний вигляд яйця, викладені на тарілки, вистелені зеленими листками салату.

121. Аліванка молдавська

Варити 1 л молока, і коли воно почне кипіти, всипати 300 г кукурудзяної муки і зварити мамалигу. Готову мамалигу охолодити, а потім додати до неї 500 г солодкого сиру, 200 г доброї сметани, 100 г масла, 50 г білої пшеничної муки, 4 жовтки, усе добре перемішати і додати збитий з 5 г солі і 50 г цукру білок, ще раз злегка перемішати, викласти в змащену маслом форму і поставити в духовку запікати. Подавати до столу зі сметаною. (Щоб добре збилися білки, їх треба поставити в чисту суху посудину і трикати в холодному місці до збивання. Цукор додавати, аж коли білки згуснуть, а потім знову збивати їх до повного згущення. Змішувати білок з композицією треба швидко і дуже злегка і зразу ставити запікати).

122. Яєчня гуцульська

Змішати 6 яєць, 300 г сметани, 100 г кукурудзяної муки, додати солі і перцю на смак, вилити на розігріте масло і мішати до присмаження. Подавати до столу швидко, гарячою.

123. Гуцульська кулеша (мамалига)

Обчистити від шкірки кілька картоплин, нарізати дрібними кусками, сполоскати і варити у підсоленій гарячій воді до готовності. Зварену картоплю засипати кукурудзяною мукою і продовжувати варити ще протягом яких 10 хвилин, а потім добре колотити і вимішувати ще 10 хвилин, поки мамалига не почне відставати від посудини. Тоді вивернути на дерев'яний кружок, різати ниткою і споживати гарячою з яечнею, з бринзою або з гуслянкою.

124. Яєчня з цибулею

Цибулю дрібно нарізати і смажити на розігрітій олії, поки не підрум'яниться, а потім вилити розбиті яйця, до-

дати солі і перцю на смак і вимішати. (Не дуже засмажувати і швидко подавати до столу).

125. Яєчні з різними продуктами

Яєчню можна приготувати з різними продуктами: з ковбасою, бринзою, помідорами, шинкою або із змішаними продуктами.

I. Нарізати доброї домашньої тонкої ковбаси і присмажити її. Тим часом розбити в горнятко яйця, додати трошки солі і вилити на присмажену ковбасу.

II. Приготувати, як вище, тільки яйця вилити на ковбасу так, щоб жовтки не розлилися, і поставити на 5—6 хвилин в духовку.

III. Яйця збити в тарілці із сіллю і перцем, додати дрібно насічені зелені крапу або петрушки, а також можна додати зеленої цибульки, все це вилити на розігрітий жир (можна під час смаження не помішувати, а тільки стрякати, щоб яєчня не пригоріла), і коли трохи підсмажиться, перекинути за допомогою лопатки на другий бік і ще трохи присмажити, а потім викинути на розігріту тарілку і відразу подавати до столу.

126. Балмуши чабанський з полонини

На 300 г кукурудзяної муки — 300 г сметани, 300 г бринзи овечої, 200 г масла.

На сметані і маслі зварити мамалигу, викласти її в змащену жиром посудину, в якій можна запікати, причому на один шар мамалиги покласти один шар тертої бринзи таким способом, щоб верхній шар становила мамалига, а зверху притрусити бринзою (кашкавалом). Поставити в добре розігріту духовку, щоб зарум'янилася. Подавати до столу гарячою.

127. Омлет нашибкуруч (без збитих білків)

Злегка збити кілька яєць, додати трошки перцю і солі і вилити на гарячу сковороду з розігрітим жиром. Під час смаження потрясати сковороду, щоб омлет не прилип до дна, а коли яйця побіліють, тоді іх зразу перекинути на другий бік і все потрясати сковородою до готовності омлету, а потім викинути його на теплу тарілку.

128. Омлет з шинкою

Шинку тонко нарізати і трохи підсмажити на сковороді, потім вилити в сковороду збиті яйця і на протязі смаження потрясати сковородою, щоб омлет не пригорів. Готовий омлет згорнути в трубочку або вдвое.

129. Омлет з грибами

Обчищені гриби тонко нарізати і смажити на сковороді до готовності. Потім вибрести їх на тарілку, сковороду обмити, добре розігріти з куском масла в ній, влити збиті яйця, а коли вони трохи підсмажяться, зверху посыпти підсмаженими і приправленими грибами і зараз же омлет звивати так, щоб всередині був м'яким.

Так само можна приготувати омлет з бринзою.

Риба



130. Риба варена і загальні зауваження

Обчищену від луски рибу розрізати вздовж на череві і вийняти потрухи так, щоб не розбився міхур з жовчю, від якої риба стає гірка. Потім вимити у холодній воді і, якщо риба велика, то порізати її на порції, а якщо мала, то залишити її цілою, тільки у 2—3 місцях надрізати по одному боці шкірку. (Якщо риба невелика, до одного кілограма, її не треба розрізувати на череві, а випотрошити через вуха (зябра) або відрізати голову так, щоб нутрощі вибрести пальцями, а потім добре виполоскати обов'язково в холодній воді. Таку рибу різати на порції кружальцями). Куски риби обсипати сіллю і перед тим як класти варити чи смажити залишити на 20—30 хвилин, щоб відстоялись. В дрібної риби, яку смажать з головою, треба з голови вирвати зябра і добре обмити від крові. Дрібну рибу і невеликі куски нарізаної риби класти варити у готовий гарячий відвар, а велику рибу або великі куски риби класти варити у хо-

лодну воду з необхідними додатками на смак і для запаху, а також додати городину. На 1 кг риби класти варити 2 л води, 1/2 ложки солі, малий корінець петрушки, корінець моркви, 1/2 селери, 1 цибулину, 1 лавровий лист, 5—6 горошин перцю. Городину нарізувати тонко, щоб швидше зварилася, а коли вона розм'якне, тоді додати 1 ложку оцту і в той відвар класти варити рибу. Також рибу можна викласти в іншу посудину, а відваром залити її так, щоб він вкривав куски риби, а якщо відвар надто википів, то додати окропу і продовжувати варити рибу на легкому вогні протягом 10—15 хвилин. Потім зняти з вогню і залишити рибу у відварі на 10—20 хвилин. Під час варіння треба куштувати юшку, чи досить посолена. Якщо риба велика або куски товсті, тоді треба продовжувати варити і пробувати, чи риба зварилася, проколюючи її кухарською виделкою. Якщо не витікає червонуватий сік з риби, то це означає, що вона готова. Варену рибу подавати до столу теплою або холодною. До холодної риби подавати холодні соуси і майонез, а на гарнір — картоплю і городину. Замість майонезу можна подавати товчений часник, розведений юшкою з відвару риби.

131. Риба смажена різними способами

Загальні вказівки щодо приготування, чищення і т.п. риби залишаються, як і вище.

Щодо смаження риби, то спочатку треба обкачати куски риби в муці (борошні) і класти смажити в сковороду з розігрітою олією, не перевантажуючи сковороду, інакше олія охолоне і риба, замість смажитись, буде варитися, аж поки не випарується та вода, що вийде з неї. Тому рибу треба класти смажити по кілька кусків і в більшій кількості сильно розігрітої олії і на сильному вогні. Таким чином, риба швидко зарум'яниться, не встигнувши випустити внутрішній сік.

Повищі вказівки відносяться до смаження дрібної риби, а коли йде мова про смаження цілих рибин вагою 400—500 г або товстішими кусками, то, як тільки риба трохи зарум'яниться, треба перевести її на помірний вогонь і

продовжувати смажити до готовності. На готовність пробувати рибу, як показано вище, а саме — проколюванням кухарською виделкою, і якщо не витікає червоняний сік, це значить, що риба готова. Можна подавати до столу теплою або холодною. Рибу можна прикрашати кружальцями або четвертінками цитрини, листками зеленого салату або петрушки. На гарнір подавати нарізану кубиками варену картоплю, моркву, а також іншу городину та приготовлені до риби спеціальні соуси (дивись розділ про соуси).

132. Карась варений або смажений

Карась — це здебільшого дрібна риба, яка водиться в ставах та в повільно текучих водах. Карася треба розрізувати на черевці і вибирати з нього нутрощі, а з голови зябра, оскільки голову не відрізують. Для того, щоб не мав запаху намулу, його треба промити холодною водою, потім залишити, щоб вода стекла, або добре витерти, посолити і смажити або варити за вказівками, поданими в попередніх рецептах. Для приготування цієї риби беруть таку її кількість, яка необхідна для числа порцій, які повинні бути подані до столу.

Таким самим способом можна приготовляти і ліна.

133. Судак, приготовлений різними способами

М'ясо судака є одним з найделікатніших і легкотравних. Вареного судака можна подавати як їжу і хворим на різні недуги. Його можна приготовляти різними способами, які відносяться взагалі до риби, як показано в попередніх рецептах.

134. Короп з печерицями

Почищеного і промитого коропа нарізати порціями, посолити, обкачати в муці і злегка підсмажити на розігрітій олії, а коли риба трохи зарум'яниться, вийняти її з посу-

дини. На олії, яка залишилася, смажити підготовлені печериці до готовності, а потім додати одну ложку томату і 2—3 ложки вина, зварити і вилити на куски рибини, все це ще раз зварити і, якщо потрібно, додати на смак солі, меленої перцю або товченого часнику.

135. Короп у соусі з цибулі

На 1 кг коропа — 200 г олії, 1 кг цибулі, 1 головка часнику, 50 г томату, 1 лавровий лист, 5—6 горошин перцю, 50 г вина або оцту, 2—3 помідори і в'язочку зелені петрушки.

Очищену рибину промити, нарізати порціями, посолити і злегка притрусити мукою. Трохи прирум'янити на розігрітій олії і швидко вийняти, а потім на тій самій олії смажити тонко нарізану цибулю до напівготовності, додати одну ложку насіченого часнику, одну ложку томату-пюре і продовжувати смажити ще протягом 5 хвилин, потім додати 5—6 горошин перцю, 1 лавровий лист, 50 г вина, 2—3 нарізаних кусками помідори і долити гарячої води стільки, щоб соус не був зарідким. Готовий соус вилити на рибу, а зверху покласти по кускові помідора і поставити в духовку, щоб зарум'янилися риба і помідори. Цю страву можна подавати до столу гарячою, але вона смачніша холодна. Подаючи на стіл, притрусити зверху дрібно посіченою зеленню петрушкою.

136. Оселедці мариновані I

Вимочити оселедці у кількох водах протягом 24 годин, стягнути з них шкірку, вийняти хребетну кістку з остями, відрізати голову і ще раз промити. Нарізати тонко цибулі і укладати в банку впереміжку, тобто один ряд цибулі і один ряд оселедців, поки не заповниться банка. Зварити у закритій покришкою посудині оцет навпіл з водою і з додатком англійського перцю, цукру, лаврового листу і кількох насінин гірчиці. Потім оцет охолодити і залити ним

оселедці. Банку закрити цупким папером, зав'язати шпагатом і покласти в холодне місце. На другий день можна вживати або відставити на запас.

137. Оселедці мариновані II

Оселедці приготувати, як вище, тільки молочко розтерти з олією або зі сметаною, а також додати цитрини, нарізаної тонко, без шкірки і без кісточок. Оцет можна замінити цитриновим соком.

Борщі і супи



Борщи, або, по-румунськи, чорби — це одне й те саме, тільки що борщи закваснюють приготовленим кислим борщем (квасом) з черствого житнього хліба або з житньої муки (дивись рецепт 156). Дуже добрими і здоровими є також буряковий квас, помідоровий сік, відвар із зелених слив або з винограду. Борщи, або чорби, можна ще закваснювати сироваткою (жентицею, дзером), цитриновим соком або перевареним оцтом.

138. Борщ звичайний без м'яса

На 300 г картоплі — 200 г буряка, 50 г селери, 100 г моркви, 50 г кореня петрушки, 100 г капусти, 100 г помідорів, і цибулину (приблизно в 100 г), 30 г томату, 10 г цукру, 10 г оцту, 100 г сметани, повну ложку посіченої зелені петрушки і кропу, сіль.

Буряки почистити, промити і нарізати або потерти на терці соломкою, посолити і скропити оцтом, перемішати, додати жиру і тушкувати до готовності. Під час тушкування додати цукор і доливати гарячої води або відвару з кісток.

В іншу посудину, призначену для борщу, покласти жиру і нарізану соломкою городину: цибулю, селеру, моркву, корінь петрушки; все це тушкувати при помірній температурі і конче помішувати, доливаючи потрохи гарячої води або супу з кісток. До підсмаженої городини додати томат і ще підсмажувати протягом 5—6 хвилин, а потім залити окропом або яким-небудь супом (відваром). Додати нарізану картоплю, капусту і варити до готовності. Коли звариться картопля, тоді додати готовий буряк і нарізані помідори, а на смак закваснити і, якщо потрібно, додати солі. Можна заправити запражкою або сметаною (сметану можна подати й окремо до борщу), а також посыпти дрібно посіченою зеленню петрушки або кропу.

139. *Борщ український з м'ясом*

Традиційний український борщ приготовляють в кожній області України, всюди на свій смак і зі своїми особливостями. Наличують близько двадцяти п'яти різновидів українського борщу, в яких незмінними компонентами залишаються: буряк, капуста, цибуля, солодкий перець, помідори, томат, жир, часник, сало, квасоля, зелень петрушки і кропу, буряковий квас, гриби, яйця і сметана. На смак — сіль, лавровий лист і перець. З такими компонентами на Україні готували борщи з давніх давен, оскільки другої страви не завжди подавали, бо, зрештою, ії і не треба було. Досить було з'їсти миску такого борщу, заправленого яйцем і сметаною, та з куском або і досхочу в ньому м'яса. Для такого борщу треба класти варити яловичину або свинячі реберця, а може бути й баранина або жирна курка. Коли м'ясо готове, вийняти його з посудини, а до процідженого супу додати городину і решту компонентів, що були заздалегідь приготовлені, як показано у попередньому рецепті.

Зauważення щодо борщів

1) Щодо м'яса для борщу, то найкраще вживати грудинку або реберця.

2) *Буряки* повинні бути червоні, круглуваті й малі.

3) *Варити* буряки, тушкувати під покришкою з додатком оцту (на 200 г буряка — 30 г оцту і 30 г цукру). Оцет застосовують для того, щоб буряки не втрачали червоного кольору. Під час тушкування додавати жиру, зібраного з відвару, в якому варяться кістки або м'ясо, і помішувати, поки не розм'якнуть.

4) *Городину*, що входить до борщу, додавати послідовно, зважаючи на тривалість варіння кожної городини окремо. Це зв'язане також з тривалістю варіння м'яса, наприклад, старе м'ясо потребує довше варитись. Коли м'ясо починає м'якнутися або коли кістки виварилися, тоді додавати дрібно нарізану цибулю, корінь петрушки, корінь моркви, селеру, а через 10 хвилин — картоплю, капусту і солодкий перець, а коли картопля звариться, тоді додати тушковані буряки. Помідори і зелень додати під кінець варіння. Городину треба тушкувати тільки для борщу без м'яса чи з худим м'ясом.

5) *Буряки*, за бажанням, можна класти у борщ тільки на смак, розрізаними на четвертими, і коли борщ готовий, вийняти їх. Те саме можна робити і з іншою городиною, коли її бажають тільки на смак. Буряки можна додавати до борщу також спеченими і шаткованими.

6) *Колір гарний* борщу можна отримати з буряків, помідорів, томату, солодкого зрілого перцю болгарського, а також і з моркви таким способом :

а) буряка сирого дрібно потерти на терці і вижати з нього сік до готового борщу ;

б) помідори достиглі дрібно порізати і підсмажити на жирі, а потім вижати з них сік у готовий борщ ;

в) моркву сиру потерти на терці, підсмажити з маслом або з олією і вижати в готовий борщ ;

г) томатне пюре підсмажити на жирі, до якого можна додати нарізаного зрілого червоного перцю і разом підсмажити, потім розвести гарячою водою і довести до кипіння. Можна вижимати або класти зовсім у борщ і заправити товченим салом з часником.

140. Борщ буковинський

Борщ приготувати за рецептром 138, тільки ще додати до нього зварених і нарізаних сушених грибів і ту юшку, в якій варилися гриби. Можна також зробити запражку наступним способом: розігріти 50 г олії, додати одну порізану цибулину, і коли трохи підсмажиться, тоді додати 40 г сушеної муки і все разом досмажувати, а потім розвести юшкою з грибів, влити її в готовий борщ і прокип'ятити.

141. Борщ гуцульський з бужениною

Покласти варити забужене овече м'ясо або свинячі кістки, закришку і кілька четвертін червоного буряка. Довести до готовності, потім вийняти з горішка м'ясо, закришку і буряки, а до юшки додати зварену окремо квасолю, лавровий лист і, за бажанням, можна додати до борщу пошатковані буряки, які варилися з м'ясом. Закваснити буряковим квасом і заправити запражкою, для якої слід заздалегідь підсмажити на розігрітому жирі дрібно нарізану цибулю, додати до неї підсушеної муки і підсмажити до зарум'янення.

142. Борщ бухарестський з фрикадельками

На 4 особи

Порубати 1 кг кісток, промити їх, запарити і ще раз промити, потім покласти в посудину і варити протягом 2—3 годин. За 30 хвилин до закінчення варіння кісток вкинути до них дрібно нарізану кубиками і підсмажену городину, а саме: 100 г моркви, 1 корінець петрушки, півселери, 50 г цибулі, а також додати дрібно посічені 1—2 солодких перці, 50 г рису, посолити на смак і закваснити борщем або розсолом квашеної капусти. Як тільки все це закипить, тоді вийняти кістки, вкинути в борщ фрикадельки і довести до кипіння, а потім продовжувати варити на слабкому вогні

протягом 10—15 хвилин. Зняти піну і додати 100 г нарізаних помідорів і заправку.

Приготування заправки. Смажать 50 г цибулі на 50 г масла або олії, додають 50 г томату і все це ще підсмажують, а потім вливають в борщ.

Покушувати, чи борщ досить квасний і посолений. Готовий борщ зняти з вогню і додати до нього дрібно нарізаної зелені петрушки, любистку і листків селери.

Приготування фрикадельок. Пропустити через м'ясорубку 250—300 г волового м'яса з додатком 50 г підсмаженої цибулі і півложки дрібно насічені зелені петрушки. Все це вимішати і додати одне збите яйце, а солі і перцю додати на смак. Брати змоченою водою рукою потрохи того фаршу і виробляти округлі фрикадельки (перішори), а потім вкидати їх в готовий борщ і варити протягом 10—15 хвилин.

143. Борщ із воловим шлунком

На 4 особи

На 1200 г волового шлунку — одну волову ногу або кістку, 1 корінець моркви, 1 селеру, 1 цибулину, 1 головку часнику, 1/2 ложки муки, 1 жовток, 2—3 ложки сметани, олію, сіль, оцет і перець.

Воловий шлунок і волову ногу чи кістку добре перечистити, вишкрябати, сполоскати і попарити, майже заварити. Після першого закипіння вилити воду і ще раз перемити, кістку порубати, а шлунок порізати на куски завширшки 4 см, а завдовжки — скільки вийде, а якщо куски будуть занадто довгі, то порозрізувати їх надвое. Покласти у чисту посудину, на дно спочатку кістки, а зверху них шлунок, залити водою і варити на сильному вогні, щоб швидко закипіли, прикрити покришкою, а потім продовжувати варити на повільному вогні протягом 3—4 годин. Додати солі і зняти піну. Коли шлунок добре розм'якне, тоді додати перець (горошинами), а городину порозрізувати надвое і варити до готовності. Після 3—4 годин варіння спробувати, чи шлунок добре зварений, і якщо готовий, зняти посудину

з вогню, зцідити юшку в іншу посудину, а шлунок порізати тоненькими кусками (як сірники) і вкинути в посудину з юшкою, ще раз злегка заварити, а потім зняти з вогню і через 5 хвилин влити в борщ заправку, до складу якої входять такі компоненти: жовток, сметана, мука, цитриновий сік або оцет і сіль на смак. Все це повинно бути добре змішане і розведене відваром. (Городину класти в борщ тільки під час варіння — на смак).

144. Борщ по-грецьки

Куряче або інше м'ясо порізати на куски, покласти варити, і коли тільки починає кипіти, злити воду, а м'ясо і посудину промити, залити м'ясо гарячою водою і продовжувати варити. Під кінець варіння додати солі і нарізану маленькими кубиками городину: 50 г цибулі, 50 г селери, 50 г моркви, 1 корінець петрушки і додати 50 г рису. Довести до готовності, зняти посудину з борщем з вогню і влити в неї заправку, до складу якої входять: 100 г сметани, 2 жовтки, сік з однієї цитрини, все це добре вимішати і додати юшки. Подаючи до столу, посыпти дрібно нарізаною зеленню петрушки.

145. Борщ з ягнятини

На 4 особи

На 400—500 г ягнятини — 100 г цибулі, 50 г моркви, 50 г селери, 50 г жиру, 50 г зеленої цибулі, 1/2 л кислого борщу, зелень і сіль — на смак.

Оскільки ягнятина швидко зварюється, її треба попередньо класти варити обчищеною і розрізаною. Селеру, моркву і дрібно нарізану цибулю посолити і варити, а коли вся городина буде майже готова, додати нарізане кусками м'ясо і варити до готовності. До готового борщу додати дрібно нарізану і присмажену цибулю, на смак посолити і закваснити завареним квасним борщем (за рецептом 156),

посипати дрібно посіченою зеленню петрушки і на бажання додати ще любистку.

146. Борщ буряковий з квасолею

Покласти варити 300 г квасолі і коли тільки вона закипить — першу воду злити і налити другої, гарячої води і варити до напівготовності. Потім додати на смак городину, 1 лавровий лист, кілька горошин перцю, галузку чебрецю і продовжувати варити до готовності. Окремо підсмажити на олії 50 г моркви, 50 г цибулі, 150 г буряка, все це залити буряковим квасом і варити до готовності. Готові буряки вкинути з городиною в посудину з квасолею і заправити запражкою. Для запражки підсмажити 30 г цибулі на 50 г олії, а коли цибуля почне рум'янитись, додати 30 г муки і продовжувати підсмажувати ще протягом 5 хвилин, а потім влити все це в борщ.

147. Борщ з вушками

Спекти або зварити у шкірці кілька невеличких червоних буряків. Коли вони зм'якнуть, вийняти їх з посудини, охолодити і обчистити від шкірки, потерти на терці або тонко нарізати (соломкою). Окремо зварити 60 г сушених грибів із закришкою, потім вийняти їх з посудини, а юшкою залити потерті буряки, заправити їх запражкою, для якої підсмажити на 50 г масла або олії 50 г дрібно нарізаної цибулі, а коли цибуля трохи зарум'яниться, додати муки у такій кількості, щоб запражка не була густа. Присмажити до зарум'янення, розвести спочатку холодною водою і мішати, поки запражка не закипить, потім влити все це в борщ. На смак закваснити борщ буряковим або хлібним борщем (квасом). Вушка приготувати за рецептом 180 і варити їх у підсоленім окропі протягом 8—10 хвилин, потім вийняти в нагріту посудину і залити гарячим борщем або зразу класти варити вушка в борщі. Борщ можна подавати на стіл пропіддженім без закришки і без буряків, тільки з вушками.

148. Борщ з риби

На 4 особи

Цей борщ здебільшого приготовляють з риб'ячої голови, вирізавши з неї зябра і добре промивши. Оскільки риба вариться швидко, треба заздалегідь приготувати юшку, а рибу тим часом тримати в холодній воді. Для юшки беруть на 1,5 л води одну дрібно нарізану моркву, одну цибулину, півсeleri, 1—2 солодких перці, 60 г рису, солі на смак. Коли городина звариться, тоді вкинути до неї риб'ячі голови і залишити, поки не закипить. На смак додати квасу або іншої кислоти, кілька помідорів без шкірки, нарізаних кусками, 50 г томату, підсмаженого у 50 г олії, різної зелені: любистку, кропу, листя селери, петрушки, всього потрохи і дрібно нарізаного.

149. Борщ з лободою

Розігріти в посудині 50 г олії, додати 60 г дрібно нарізаної цибулі, 50 г моркви, кусок селери, один корінь петрушки, все це злегка підсмажити, а потім залити водою. Дати закипіти і через 15—20 хвилин додати ще 30 г рису і кілька в'язочок промитої в кількох водах і нарізаної лободи. Додати сіль і закваснити на смак кип'яченим квасом. Під час варіння можна ще додати кілька нарізаних зелених цибулин і листків любистку. Довести до готовності, потім зняти з вогню і через 5—10 хвилин заправити жовтком і сметаною. Подаючи на стіл, посыпти борщ дрібно нарізаною зеленню кропу і петрушки.

150. Борщ із зеленим салатом

На 1 кг зеленого салату — кілька зелених цибулин або 50 г старої цибулі, 2—3 зубки часнику, 100 г буженини або буженого сала (солонини), 50 г жиру, 2 яйця, 100 г сметани, 40 г оцту.

До розігрітого в посудині жиру додати дрібно нарізану цибулю, трохи підсмажити її, потім залити водою і додати промитий в кількох водах і нарізаний салат, а також прісмажену дрібно нарізану солонину. (На жирі, який залишився від смаження солонини, засмажити з білків омлет). Після закипіння борщ залишити нехай вариться протягом 10—15 хвилин, потім зняти його з вогню, закваснити оцтом і додати солі на смак. Заправити товченим часником і збитою з жовтками сметаною. Подавати на стіл з нарізаним невеличкими квадратиками омлетом, посыпавши зверху дрібно нарізаною зеленню кропу і петрушки.

151. *Борщ-кропив'янка*

Розігріти в посудині 50 г жиру, вкинути до нього і підсмажити 50 г дрібно нарізаної цибулі, залити водою і додати 50—60 г промитого рису. Поки все це вариться, перебрати і добре прополоскати в кількох водах 1 кг молодої кропиви, посікти її і вкинути в посудину, а потім додати кілька дрібно нарізаних і злегка підсмажених на маслі зелених цибулин. На смак посолити і закваснити гарячим квасом або цитриновим соком.

152. *Черешнянка*

Із 500 г свіжих черешень вибрati кісточки, вкинути м'якоть в посудину, залити водою і варити, поки черешні не розваряться. Тим часом змішати 50 г підсушеної муки з 80 г цукру, всипати це в посудину з черешнями і довести до кипіння. На смак можна додати шкірку з цитрини або помаранчі, корицю, ваніль, або за бажанням заправити сметаною.

153. *Український капусняк*

На 4 особи

На 1 кг капусти — 600 г картоплі, 200 г буженини, 100 г цибулі.

Бужене сало (солонину) дрібно порізати і смажити з дрібно нарізаною цибулею. Довести до легкого зарум'янення, додати шатковану квашену капусту і тушкувати до готовності. При потребі додавати води. Окремо зварити кілька нарізаних малими кубиками картоплин і вкинути їх до капусняка. За бажанням можна ще заправити запражкою (дивись розділ «Заправи до супів і до борщів») і дати ще 5—6 хвилин закипіти.

154. Капусняк із свіжої капусти

На 1500 г свіжої капусти — 50—60 г цибулі, 50 г масла, 50—60 г рису, 100 г квасної сметани.

Свіжу капусту попарити, вижкати і тонко нарізати. Потім знову вижкати і вкинути в посудину, в якій попередньо підсмажено дрібно нарізану цибулю, і все це разом ще трохи смажити. Потім додати рис і залити відваром з кісток або водою і варити до готовності. На смак посолити і заправити сметаною, яка підвищить поживність страви.

155. Капусняк із свининою

600 г свинячих реберець порубати на куски і класти варити. Коли закиплять, зняти піну і додати 50 г дрібно нарізаної цибулі, підсмажену капусту і кілька дрібно нарізаних картоплин і варити до готовності. Наприкінці варіння можна ще додати кілька нарізаних помідорів або помідорового соку.

156. Квас (борщ)

Цей квас (борщ) можна приготувати з житньої чи пшеничної муки або з грису (висівок). Для 10 літрів квасу беруть 10 літрів кип'ячої води і заливають нею 2 кг житньої муки або 2 кг грису (висівок), перемішують, накривають грубим рушником і ставлять в тепле місце. На другий день

додають 1 кг гущі з попереднього борщу або, якщо немає гущі, додати розбавлених теплою водою дріжджів. На другий день квас буде добрий для вживання. На третій день треба квас розлити в пляшки, закоркувати і зберігати в прохолодному місці. В розчин, що остався в посудині, долити гарячої води, додати ще кілька скибок піддум'яненого хліба, накрити посудину і залишити на 1—2 дні в теплому місці. Так можна отримати другий добрий квас, яким закваснюють борщі.

157. Квас буряковий

Обчистити червоні їстівні буряки, промити їх і порізати скибками, покласти в посудину, залити перевареною теплою водою і поставити в тепле місце. Коли підніметься піна, зняти її і додати трохи солі. Через два-три дні посудину з буряками винести в холодне місце, накрити її, а через 12—15 днів квас буде готовий до вживання. Буряковим квасом квасять борщі, а буряки можна нарізувати соломкою, і класти в борщ, а також можна з них приготувати салати.

158. Суп м'ясний (бульйон)

Найліпший суп одержуємо з великої жирної курки або з волових кісток. Для супу треба класти варити шпикові кістки з куском волового м'яса. Кістки порубати на куски, промити їх і покласти варити, заливши холодною водою відповідно до кількості порцій, розраховуючи і на вивар. Щоб кістки скоро закипіли, їх слід варити на сильному вогні. Коли почне підніматися піна, знімати її шумівкою, продовжуючи варити протягом 2—3 годин на повільному вогні, відповідно до готовності м'яса. Очищену закришку помити, нарізати вздовж і вкинути в посудину незадовго до готовності м'яса.

Закришка. Для супу на 4—6 осіб на смак: 1—2 малі цибулини, стільки ж моркви, 1 корінець петрушки, ку-

сок селери, кусок свіжої капусти, кілька горошин перцю, солі на смак.

Готове зварене м'ясо вибрати з супу, а кістки і городину можна продовжувати варити, щоб одержати більш го-живний суп. Потім суп процідити, перелити його в супну вазу або прямо наливати в глибокі тарілки, коли ще гарячий, з додатками: окремо звареними різанцями або з рисом, ка-шою, тертим тістом або з галушками, а зверху посыпти дрібно посіченою зеленню петрушки. М'ясо, яке варилося з кістками, можна подавати з вареною картоплею і з горо-диною, яка варилася в супі. До м'яса можна також додати яку-небудь підливу: хрінову, томатну, грибну чи яку-небудь іншу, або подавати його тільки з натертим хріном з оцтом.

159. Курячий суп

Смачний суп одержують зі старої жирної курки. Обчищено курку добре промити, розрізати на чотири частини і зразу класти варити на сильний вогонь, щоб вона скоро закипіла. (Залити тільки такою кількістю води, скільки потрібно супу, інакше суп буде слабшим). Коли підніметься піна, зняти її і додати на смак солі та решту компонентів, подібно, як і в попередньому рецепті. Під час варіння стежити за тим, щоб курка не розварилася. Готову курку вийняти і перекласти в іншу посудину з підсоленою водою, щоб м'ясо не висохло до споживання.

160. Суп цитриновий з рисом

Приготувати з кісток суп, процідити його і перелити в посудину з розрахунком на чотири особи. Промити 100 г рису, покласти його варити і коли закипить, зняти з вогню і знову добре промити, а потім вкинути в суп і продовжувати варити до готовності. Відтак зняти з вогню і заправити розтертими зі сметаною двома жовтками, додати цитрино-вого сочку і солі на смак. (Більше не варити). Подаючи на стіл, посыпти дрібно насіченою зеленню петрушки.

161. Суп квасоляний

Зварити білу або писану квасолю, попередньо вимочивши її, щоб швидше зварилася. Під час варіння додати на смак розрізаний начетверо корінь петрушки, 1 цибулину і 1 лавровий лист. Довести до готовності, потім вкинути в суп дрібненьких різанців. Для заправки підрум'янити на олії цибулю з мукою, розвести холодним супом, проварити і влити з суп. Подавати суп на стіл гарячим, посипаний нарізаною зеленню петрушки.

162. Суп з протертою квасолею

Вимочену квасолю варити до розварення, потім перетерти її ложкою крізь друшляк, підливачи квасоляної юшки, щоб краще проходила крізь друшляк. На друшляку повинно остатися тільки лушпиння, яке викидають. У перетерту квасолю додати запражку з цибулі і муки, потім розвести супом стільки, щоб не була занадто густою. На бажання, можна до запражки додати товченого часнику, 1—2 горошини англійського перцю і один лавровий лист. Під кінець усе добре проварити, помішуючи до кипіння, інакше пригорить. До готового супу можна ще додати окремо зварених дрібненьких різанців або подавати з підсмаженими на маслі кубиками білого хліба.

163. Суп гороховий протертый

Гороховий суп приготовляють, як в попередньому рецепці, тільки треба, щоб суп був рідший і його слід гарячим швидко подавати на стіл, бо інакше він загусне.

164. Суп із зеленим горошком

Вилущити зелений горох, промити його, потім вкинути в підсолену гарячу воду і варити, додавши присмаженої на

маслі дрібно нарізаної цибулі і молодої моркви. Довести до готовності, потім влити в суп рідке тісто, приготовлене з яйця, збитого з ложкою муки і ложкою води.

165. Суп з цвітною капустою

Цвітну капусту порозрізувати на окремі головки, почистити, промити в підсоленій холодній воді, а потім варити у підсоленій воді. Додати дрібно нарізаної підсмаженої на маслі городини, а коли все буде доведено до готовності, додати злегка підрум'янену запражжку і заправити сметаною.

166. Суп картопляний

Почищену картоплю промити і нарізати малими кубиками. Покласти в посудину, залити теплою водою і варити на сильному вогні, щоб швидко зварилася. Потім додати тонко нарізаної присмаженої городини, солі, 1 лавровий лист, кілька горошин перцю і довести до готовності. Заправити запражжкою. Подаючи на стіл, посыпти дрібно нарізаною зеленню петрушки і заправити сметаною.

167. Суп помідоровий з рисом

На 4 особи

На 1 кг помідорів — 1 моркву, 1 цибулину, корінєкіні петрушки, кусок селери, 50 г масла, 100 г рису, 20 г цукру, 100 г сметани.

Городину обчистити, промити, понадрізувати і класти варити. Довести до готовності, потім додати роздроблені помідори і продовжувати варити протягом 20—30 хвилин, відтак протерти крізь сито або крізь друшляк і знову покласти варити. Додати промитий рис і варити протягом 15—20 хвилин. Додати на смак солі й цукру і заправити сметаною або класти в кожну тарілку по кусочку (20—30 г) свіжого масла, а зверху посыпти дрібно посіченою зеленню петрушки.

168. Суп з томатом або помідоровим соком

Усе приготувати, як і в попередньому рецепті, тільки замість розdobлених помідорів в готовий суп додати томату або помідорового соку (на чотири особи — 100 г томату або 500 г помідорового соку) і зварити. Щодо решти компонентів, то їх застосовувати подібно, як і в попередньому рецепти.

169. Суп із кмину

На 4 особи

На 30 г кмину — 1 моркву, 1 корінь петрушки, 1 цибулю, кусок селери, 50 г масла або олії, 50 г муки, сіль на смак.

Городину почистити, помити, понадрізувати на кінцях і варити у такій кількості води, скільки потрібно супу. (Суп буде смачнішим, якщо городину варити з кістками).

Приготування заправки. В розігріті масло всипати муку, злегка піддум'янити її, потім розвести супом, додати помитого кмину і все разом варити протягом 10—15 хвилин. Потім процідити так, щоб кмин залишився на ситі. Чистий суп подавати на стіл з присмаженим на маслі білим хлібом (дивись рецепт 176).

170. Суп з різної городини (суп натуральний)

Для натурального супу годиться всяка городина (окрім буряка), тільки кожну городину треба брати в малій кількості, щоб суп не вийшов занадто густим. Одну частину городини, а саме цибулю, моркву і корінь петрушки очистити, помити, нарізати тонко або соломкою і підсмажити на маслі або на олії. Потім залити теплою водою і додати іншу городину: картоплю, зелений горох, зелені лопатки, селеру, цвітну капусту, солодкий перець, кабачок і на смак посолити. Все це варити до готовності. Під кінець варіння можна

ще додати до супу очищених від шкірки помідорів. За бажанням можна заправити суп сметаною або вкинути в суп кусок свіжого масла і зверху посыпти дрібно посіченою зеленню петрушки.

171. Суп-крем з городиною

Суп приготувати, як і вище. Готову городину протерти крізь сито, покласти варити, помішуючи, аж поки не закипить, і зразу зняти з вогню. Подавати до столу з підсмаженим на маслі нарізаним малими кубиками білим хлібом. (Для супів-кремів зелень не годиться).

172. Суп-крем із зеленим горошком

Вилущити зелений горох, помити його і покласти варити у невелику кількість підсоленої гарячої води. Можна ще додати моркву і калярепу. Варити на сильному вогні до готовності. Добре зварений горох протерти крізь сито і змішати з розведеню запражкою (приготовленою з 50 г масла і 40 г муки), додавши якого-небудь супу або відвару з гороху у такій кількості, щоб суп не був занадто рідким. Додати на смак солі, цукру і кусочок масла. Подавати на стіл з підсмаженими грінками білого хліба.

173. Суп молочний (затирка з молоком)

200 г муки розтерти з одним яйцем і додати стільки води, щоб тісто вийшло тверде і давалося терти на тертці або так його розтирати, щоб виходило роздрібненим. Для цього тісто треба пересипати мукою, щоб грудочки не збивалися докупи. Водночас закип'ятити 1 л молока з одним літром води, додати солі і цукру на смак, а потім вкинути в посудину затирку і продовжувати варити ще протягом 5—6 хвилин.

Додатки до супів і до борщів

Суп-відвар можна одержати з виварених кісток або з городини. Готовий гарячий суп, заправлений сіллю, можна подавати натуральним з окремо приготовленими додатками (рисом, різанцями, різними кашами та галушками), як по-дано в наступних рецептах.

174. Рис розсипчастий для супу

100 г рису перебрати, помити і висипати у друшляк, щоб стекла з нього вода. Розігріти 40—50 г масла або олії в невеличкій ринці, вкинути в неї рис і мішати, поки він добре не розігріється, а потім все це залити 200 г підсоленої кип'ячої води або супу. Перемішати, накрити і тушкувати на легкому вогні (на краю плити або у відкритій духовці) протягом 15—20 хвилин.

175. Рис варений для супу

100 г рису перебрати, помити, покласти варити, дати раз закипіти, а потім викинути на друшляк, зцідити воду, вкинути в посудину, залити кип'ячою водою, кількістю, втроє більшою, ніж кількість рису, посолити, накрити покришкою і варити на повільному вогні протягом 20 хвилин. Під кінець варіння додати 30—50 г масла, накрити і залишити ще 5—6 хвилин.

176. Грінки (кубики) з білого хліба

Білий хліб порізати невеликими кубиками і підсма- жити у злегка нагрітій духовці. Можна їх підсмажити і на сковороді, скропивши маслом і помішуючи. Подавати до су- пових кремів і до супів.

177. Гречана каша

Гречані крупи перебрати, провіяти, а потім розтерти 200—300 г крупів з одним яйцем. Заварити 1 л води, посолити, додати кусок масла і залити нею крупи. Перемішати, накрити і поставити на повільний вогонь або в духовку, щоб каша доходила під покришкою. Подавати до гарячого супу, до молока або як гарнір до м'ясних страв.

178. Галушки грисикові (манні) або з тшеничної муки

На 4 особи

На 50 г грисику (манніх крупів) — 30 г масла або смальцю, 1 яйце.

Покласти масло чи смалець у глибоку тарілку і добре розтерти, додати жовток і ще терти протягом кількох хвилин, додати крупи і вимішати. Окремо збити білок на густу піну і змішати з рештою композиції. Потім брати змоченою ложечкою по півложечки цієї композиції і вкидати в підсолену кип'ячу воду. Варити дуже повільно протягом 30—40 хвилин. Коли галушки почнуть кипіти, долити трошки холодної води, щоб повільніше кипіли, інакше можуть залишитися всередині твердими.

179. Галушки звичайні

У полумиску добре збити одне яйце виделкою, додаючи потрохи крупів (грисику), аж поки не вийде густа маса, подібна до густої сметани. Потім змоченою у гарячій воді ложечкою набирати по півложечки цієї маси і вкидати її у підсолену кип'ячу воду або у кип'ячий суп у такій кількості, щоб галушки плавали і щоб одна з одною не стикалися. Варити протягом 30—40 хвилин. (Першу галушку варять на перевірку: якщо вона розплівається, це значить, що треба додати трохи крупів, а якщо вона занадто тверда, то треба додати до маси 1—2 ложки води і аж потім класти варити решту галушок).

180. Вушка для борщу

На стільницю просіяти 300—400 г муки, додати одне яйце, солі, трохи води і ножем замішати тісто, добре вимісити, розкачати тонко, як на вареники, порізати квадратиками в 4 см, а потім накласти на кожний квадратик по півчайної ложечки заздалегідь приготовленої грибної начинки і зліплювати квадратики тіста, як звичайні вареники, потім ще два кінці зліпити докупи, щоб мали вигляд вушок. Класти варити в підсолений окріп або в кип'ячий борщ і варити протягом 5—6 хвилин.

Приготування начинки. Вимочити 50—60 г сушених грибів і зварити їх до готовності. Потім зцідити відвар в борщ, а гриби прохолодити, дрібно їх посікти і смажити з 60—100 г дрібно нарізаної цибулі, підсмаженої на 50 г олії. На смак посолити, поперчiti, додати дрібно посічену зелені петрушку, 1—2 ложки тертої сухої булки, а якщо начинка вийде занадто суха, додати до неї 1—2 ложки відвару з грибів або збиті яйце.

181. Лите тісто

Збити в глибокій тарілці 1—2 яйця, добавити до них 2—3 ложки молока або води і стільки пшеничної муки, щоб розбовтане тісто тягнулося тонкою струєю, коли його літи в кип'ячу воду або у кип'ячий суп. (Щоб тісто вливати тонкою струєю, користуються саморобною трубочкою з цупкого паперу або з пергаменту, в яку наливають тісто. Верхній кінець трубки скручують, а нижній зрізують, щоб тісто могло виходити). Від моменту закипіння варити протягом кількох хвилин. Можна варити на молоці, добавивши цукру і ванілі.

182. Різанці

Приготування тіста на різанці.

З муки і яєць замісити круте тісто. Розкачане тонко тісто розкласти на застелений стіл, щоб трохи підсокло,

але не занадто, інакше буде кришитися. Потім звити в трубку і тонко різати гострим ножем, розкидаючи по застеленому чистим полотном столі, щоб просохло. Потім варити в підсоленому окропі. Готові різанці викинути на друшляк, зцідити воду, а потім кілька разів промити холодною водою. Залишити на кілька хвилин в друшляку, щоб стекла вода.

Заправи до супів і до борщів

Заправи до супів і до борщів бувають різні. До прозорого готового процідженого супу додають гарнір і посилають нарізаною зеленню петрушки. До заправлених супів, а також до супів-кремів і до борщів приготовляють заправи білі на маслі або з томатним пюре, підсмаженим на жирі.

Ось кілька рецептів для таких заправ.

1) Заправа біла на 4 особи: 50 г масла, 30 г муки. Масло розігріти, додати муку і злегка підсмажити. Можна розвести холодним молоком або супом, або й нерозведену заправу вкинути в суп і злегка заварити.

2) Заправа з цибулею: 50 г масла або олії чи смальцю добре розігріти, додати 50—60 г дрібно нарізаної цибулі і трохи піддум'янити до світложовтого кольору. Додати 30 г муки і ще разом підсмажити, а потім розвести або і нерозведеною вкинути в суп і злегка заварити.

3) Заправу червону з томатом приготовляють, як і вище, тільки коли вона піддум'яниться, треба додати 50—60 г томату і розвести.

4) Заправа зі сметаною. Коли заправляти супи чи борщи сметаною, сметану треба розколотити, розвести супом і влити в суп або в борщ. Заправляти тільки через 5—6 хвилин після того, як суп чи борщ було знято з вогню. Таким же способом заправляти і збитими жовтками.

5) Заправа без смаженини. Муку добре висушити на сковороді з товстим дном або емальованій, помішуючи, а потім охолодити і розвести холодним молоком або супом чи водою. Влити в суп і злегка проварити, а після

зняття супу з вогню через 5—6 хвилин заправити розтертим жовтком, розведеним супом або ще й сметаною.

183. Колір до супів і до борщів

1) На дрібній терці потерти моркву і смажити на олії або на маслі, помішуючи, поки трохи не підрум'яниться. Потім залити 4—5 ложками супу, заварити, а відтак відвар зцідити в суп.

2) Розігріти масло або смалець, додати 1—2 ложки томату або солодкої паприки, підсмажити, розвести і влити в борщ.

M'ясні страви



Яловичина (волове м'ясо)

Добре молоде волове м'ясо повинно бути гладким, ясно-червоного кольору, а жир — білим, м'яким. Коли м'ясо темно-червоного кольору, а жир жовтий, то це значить, що воно із старої тварини.

На одну порцію беруть 150—200 г м'яса, якщо воно з кісткою, а якщо без кістки, то 100—150 г. М'ясо треба швидко помити в холодній воді, а потім покласти його так, щоб з нього стекла вода. М'ясо не слід солити наперед, оскільки сіль знижує його поживну цінність, воно стає твердим, сухим і несмачним. Щоб зварене м'ясо було смачним, його треба варити у кип'ячій воді у такій кількості, щоб не треба було доливати під час варіння, а також, щоб не було й забагато води.

Городину класти варити до м'яса тільки тоді, коли воно вже майже готове, а також тоді й посолити його. Городину на закришку треба очистити, прополоскати і понадрізувати з товстого кінця начетверо, щоб вона легше варилася.

Посудину під час варіння м'яса не зовсім прикривати.

184. Розморожування м'яса

Заморожене м'ясо, яке б воно не було, ніколи не можна розморожувати в теплій воді або над вогнем, тому що воно втратить свій смак. М'ясо слід розморожувати тільки таким способом: покласти його в холодну воду або звечора залишити в кухні, щоб воно повільно розмерзалося до ранку. Таким же способом розморожувати й інші продукти.

185. Печена з яловичини

Волове м'ясо найбільш придатне для харчування людини. Час варіння чи печіння м'яса не можна точно встановити, бо це залежить як від величини куска м'яса, так і від того, яка застара була тварина. Час варіння чи печіння залежить ще й від печі і вогню. Пекти кладуть м'ясо в добре розігріту духовку, бо якщо воно не зарум'яниться з самого початку, то з нього виходитиме сік, внаслідок чого м'ясо буде тверде і без смаку. Кусок м'яса для печені повинен бути подовгуватої форми, його слід злегка посолити і підсмажити на розігрітому жирі і на сильнім вогні тільки до підрум'янення. Після того перекласти печеною в посудину, накрити посудину покришкою, доливши перед тим трохи води, і тушкувати на плиті або в духовці. Час від часу печеною треба обернати і доливати води. Під час тушкування слідкувати, щоб в посудині не забракло жиру і води, щоб печена мала в чому тушкуватись і не пригоріла. Коли печена майже готова, додати на смак тонко нарізаних цибулі, моркви, селери або ще й корінь петрушки, кілька горошин перцю, один лавровий лист, а коли все це трохи присмається, ще додати 40—50 г томатного пюре, чашку вина і розвести теплою водою. Проварити і, коли печена готова, вийняти її, а соус-підливу процідити, всі додатки від печеної протерти крізь сито або друшляк і змішати одержану масу з підливою. Печеною подавати на стіл тонко нарізаними кусками з різними гарнірами і з одержаною від неї підливою.

186. Печеня з волового м'яса штигована

Для печені найліпшою частиною з волового м'яса є зразівка (внутрішня частина задньої чвертки). М'ясо для печені беруть великими шматками подовгуватої форми. Для штигування шматок м'яса треба прорізати в довжину вузьким гострим ножем і закласти в розріз нарізані не товще від пальця солонину і моркву, а також зубки часнику. Після того м'ясо зав'язати тонким шпагатом для того, щоб печеня мала круглувату форму. Ставити пекти подібно, як і в передньому рецепти.

187. Печеня січена (звичайна)

На 4 особи

На 400 г м'яса без кісток і без жил — 50 г підсмаженої цибулі, 100 г вимоченого і вижатого білого хліба, 1 яйце, мелений перець і сіль на смак.

М'ясо порізати на шматки, додати вимочений хліб, підсмажену цибулю і все це двічі пропустити через м'ясорубку. Потім додати перець, сіль і яйце і разом добре змішати. Пекти у змащенні смальцем посудині, посыпавши місце, яке займе м'ясо, тертою булкою. Оформити м'ясо у вигляді валка, обкачати в муці, змастити збитим яйцем, посыпти тертою булкою і поставити пекти у не дуже розігріту духовку. Якщо з проколеної печені не витікає рожевий сік, то це значить, що вона готова. Потім під час випікання поливати печеною соком, який вона виділяє, або змащувати її зверху смальцем. Якщо печеня не рум'яниться, то слід збільшити вогонь (треба пекти приблизно протягом однієї години). Готову зарум'янену печеню посыпти підсушеною мукою, додати кілька горошин перцю, 1 лавровий лист, присмажити протягом 5—6 хвилин, потім додати теплої води або супу і проварити. Потім печеною вибрести, а підливу процідити. Печеною подають на стіл нарізану кружальцями і обкладають гарніром: гречаною кашою або макаронами чи картопляним пюре і заливають підливою.

188. Биточки

На 400 г яловичини без кісток і без жил (може бути наполовину зі свининою) — 100 г білого вимоченого хліба, 50 г підсмаженої цибулі, 1 ложку нарізаної зелені кропу і петрушки, 1 яйце, сіль і мелений перець — на смак. Для смаження — мука і жир. М'ясо разом з додатками пропустити через м'ясорубку, додати на смак сіль, перець, 1 яйце, нарізану зелень, все це добре перемішати, поділити на малі куски, обкачати їх в муці і смажити на розігрітому жирі.

189. Біфштекс по-гамбурзьки

М'ясо приготувати, як і вище, поділити його на чотири куски і вибити в долонях, надавши їм круглуватого і трохи плескатого вигляду. Злегка обкачати в муці і смажити на розігрітому жирі. Готові біфштекси викласти на нагрітий полумисок і на кожний біфштекс покласти по одному яйцеві (засмаженому очком). Подавати до столу швидко з гарячими гарнірами і з салатами відповідно до сезону.

190. Біфштекс по-англійськи I

На біфштекс придатні два види м'яса: полядвиця і котлетове (ростбіфове). Полядвицю треба попередньо добре обчистити від жиру і вирізати всі жили і шкірки, потім порізати на шматки завтовшки 3—4 см, злегка побити долонею і покласти смажити на розігріту і змащену жиром сковороду. Коли м'ясо добре присмажиться, обернути його на другий бік і продовжувати смажити. Потім посолити, пріперчити і подавати гарячим з гарячими гарнірами, поклавши на кожний шматок засмажене яйце або кусок масла. Можна ще прикрасити листками зеленого салату і кружальцями помідора.

191. Біфштекс по-англійськи II

Для цього біфштекса можна вживати м'ясо зі зразівки (окісту), тільки без жиру і без жил. Спочатку пропустити м'ясо через м'ясорубку без жодних додатків, потім одержану масу поділити сирою на порції, зробити іх округлюватими, припlessкати зверху, витиснути в кожній з них посередині ямку і вкласти в неї свіжий сирий жовток, а по боках біфштекса, замість гарніру, покласти дрібно нарізаної цибулі, зелені петрушки, меленого перцю, солодкої паприки і солі. Біфштекс подавати на стіл сирим.

М'ясні страви румунської кухні .

192. Биточки в сметані

На 4 порції

Страви румунської кухні можна приготувати з різного м'яса: яловичини, свинини, телятини, баранини, курятини або з мішаних сортів м'яса.

Для биточків в сметані на 500 г м'яса без кісток — 100 г білого хліба, 50 г присмаженої цибулі, 1 яйце, 100 г сметани, зелень петрушки, на смак сіль і мелений перець, а також муку для вироблення і смалець або олію для смаеження.

Чисте м'ясо (може бути волове або наполовину зі свининою) порізати на куски, пропустити через м'ясорубку з додатком вимоченого хліба, підсмаженої цибулі і насіченої зелені петрушки. Потім ще додати 1 збите яйце, сіль, перець, все це перемішати і поділити на куски, а потім ці куски заокруглити змоченими у воді руками, обкачати в муці і смажити на розігрітому жирі. Коли засмажаться, вийняти їх і покласти в посудину із завчасно приготовленим за базанням соусом, додати сметані і варити протягом 5—6 хвилин. Подавати на стіл з картопляним пюре або з рисом.

193. Биточки з грибним соусом

Биточки приготувати, як вище, тільки до соусу ще додати підсмажених грибів і все це разом варити протягом 10—15 хвилин.

194. Биточки мариновані

Приготувати биточки за рецептром 192. Готові смажені биточки поставити в ринку і залити маринованим соусом, додавши на смак солі, оцту, 1—2 лаврові листки, кілька горошин англійського перцю, а потім все це заварити протягом 5—6 хвилин.

(Соус приготувати за рецептром «Соуси»).

195. Перець солодкий начинений

На 4 особи

На 300—400 г м'яса (може бути змішане — яловичина навпіл із свининою) — 50 г рису, 100 г жиру, 100 г цибулі, 50 г муки, 50—60 г томату, 50 г моркви, кусок селери, кілька помідорів, 100 г сметани, сіль на смак.

М'ясо порізати на шматки, додати половину підсмаженої цибулі і все це разом пропустити через м'ясорубку. Потім додати підварений рис, дрібно нарізаної зелені петрушки, солі і все добре змішати. За бажанням можна ще додати меленого перцю. Якщо маса вийде загуста, додати кілька ложок води, а потім начинювати нею приготовлені, трошки зрізані у вершках, випорожнені і промиті перці. Після цього вмочити в муку і смажити в розігрітому жирі. Коли підсмажиться, вибрести їх з жиру і перекласти в іншу посудину, а на залишенному жирі смажити тонко нарізану цибулю і муку. Коли мука трохи підрум'яниться, додати томат і розвести теплою водою. Через 15—20 хвилин варіння залити цією підливкою перець і продовжувати варити на легкому вогні протягом 40—50 хвилин, додавши зверху нарізану зелену петрушку.

заних четвертинами помідорів. Потім поставити в духовку для зарум'янення. Подавати по два на порцію, посыпуючи зверху дрібно посіченою зеленню петрушки. Сметану подавати окремо, або класти по ложці сметани на кожну порцію.

196. Гарбузики (кабачки) начинені

Гарбузики вибрati молодi, на вигляд зеленкуватi, однакової величини, подовгуватої формi, завдовжки 12—16 см або, якщо трапляться довшi гарбузики, то розрiзувати їх надвое. Зiшкрябati з них шкiрку, потiм чайною ложечкою видалити з них м'якуш з насiнням так, щоб не продiрявити краї. (Гарбузики можна випорожнювати i так, щоб у них на одному кiнцi залишалося денце). Начинку приготувати за рецептoм 195, а так само соус i все iнше. Замiсть зеленi петрушki можна додати зелень кропу i подавати на стiл зi сметанoю.

197. Запiканка з гарбузиками

На 4 особи

На 500 г м'яса без кiсток — 120 г смальцю, 2 яйця, 200 г цибулi, кiлька помiдорiв, 2—3 гарбузики (всего до 1200 г), 50 г спресованого овечого сиру (кашкавалу) або iншого твердого сиру, 50 г муки, 100 г сметани, 1 г меленоого перцю, зелень, сiль.

М'ясо пропустити через м'ясорубку i смажити в пiдсмаженiй цибулi з половиною передбаченої кiлькостi смальцю. Потiм охолодити i ще раз пропустити через м'ясорубку, а вiдтак додати дрiбno посiченoi зеленi петрушki, перцю, 1 яйце i все це добре перемiшати. Гарбузики обшкрябati вiд шкiрки, нарiзати тонкими скибками, обкачати в муцi i злегка з обох бокiв присмажити. В той час прилагодити змащену маслом або смальцем форму, посыпати тертою булкою, вистеливши дно форми смаженими шматками гарбузикiв i розкласти зверху шар м'ясa з таким розрахунком, щоб

вийшли два шари м'яса, а три шари гарбузиків. Потім змішати збите яйце з рештою муки й зі сметаною і вилити все це на приготовлену у формі страву, а зверху викласти кружальцями помідори і посыпти тертим пресованим овечим сиром (кашкавалом) або швейцарським сиром і поставити пекти в розігріту духовку, поки гарно не зарум'яниться (на 30—40 хвилин). Подавати до столу в гарячому вигляді з помідоровим (томатним) соусом.

198. Запіканка картопляна

Усе приготувати як і вище, тільки замість кабачків (гарбузиків) вжити картоплю, а соус можна замінити сметаною, або подавати на стіл одне й друге.

199. Запіканка з баклажанами

Усе приготувати подібно, як і в рецепті 197, тільки замість кабачків вживати баклажани, необчищені від шкірки, а тільки помивши їх і нарізавши в довжину тонкими шматочками і засмаживши в жирі.

200. Голубці

На 4 особи

Голубці можна приготовляти з різного м'яса, але найсмачнішими бувають голубці із свинини або наполовину з яловичиною.

На 400 г м'яса без кісток — 1,5—2 кг квашеної капусти головками, 100 г цибулі, 60 г рису, 200 г помідорів, 100 г смальцю, 30 г томату, 1 г перцю, 1 г паприки, 1 стебло чебрецю, сіль.

Половину призначеної кількості цибулі обчистити, тонко нарізати і підсмажити на розігрітому смальці, потім вийняти із смальцю, охолодити і разом з м'ясом пропустити

через м'ясорубку з рідкою решіткою. До одержаної маси додати перебраний і добре помитий рис, а на смак — меленого перцю і солі, вимішати і поділити на окремі частки відповідної величини, в залежності від того, по скільки голубців думаємо давати на порцію. Цю начинку згортають у приготовані з квашеної капусти листки таким способом: класти частку м'ясої начинки на край листка і згортати його, зачинаючи бокові краї листка досередини. Голубці повинні мати округлувату форму і бути завдовжки 6—8 см. Класти варити в посудину, дно якої попередньо вистелено нарізаною капустою, щоб голубці не пригоріли. Потім голубці укладати шарами так, щоб середина посудини залишилася вільною для заповнення її капустою з куском буженини або тільки капустою. Потім залити голубці підливкою, приготовленою таким способом: решту цибулі (50 г) дрібно нарізати і трохи підрум'янити на тому смальці, на якому смажилася перша частина цибулі до м'яса, потім додати паприку і томат і розвести водою. Залиті цією підливкою голубці варити коло 3 години. Коли вони майже готові, тоді ще додати один лавровий лист, кілька горошин перцю, стебло чебрецю і зверху, якщо є, накласти нарізані кружальцями помідори. Під час варіння стежити за тим, щоб голубці не пригоріли, доливаючи, в разі потреби, води. (Для кращого смаку голубці варять у керамічних або глянічних посудинах). Варити голубці на повільному вогні і під покришкою, а наприкінці поставити на 10—15 хвилин в духовку.

Подавати на стіл гарячими з мамалигою, а також, за бажанням, залити зверху сметаною або сметану подавати окремо.

201. Голубці з солодкої капусти

Ці голубці приготовляють так само, як і вище, тільки капусту треба попарити, щоб пом'якло в неї листя. Оскільки капуста солодка, необхідно додавати більше томату або помідорів. Подавати на стіл з густою сметаною і з гарячою мамалигою.

202. Голубці з виноградного листя

Приготувати м'ясо за рецептром 200 і загортати його у виноградні листки. Варити у посудині, вистеливши її дно товстішим виноградним листям для того, щоб голубці не пригоріли. Вживати виноградне листя тільки навесні, коли воно молоде. Його треба злегка попарити у підсоленому окропі і негайно охолодити холодною водою. Викладені в посудину голубці залити соусом, приготовленим таким способом: на 40 г розігрітого смальцю підсмажують 30 г муки, додають 50 г дрібно нарізаної цибулі, підсмажують все це до золотистого кольору, потім розводять соус водою, на смак додають солі і підкваснюють хлібним квасом (дивись рецепт 156) або цитриновим соком. Цим соусом заливають голубці, додають насіченої зелені кропу і варять 20—30 хвилин. Подають на стіл гарячими з густою сметаною. (Голубці можна приготовляти і з іншого листя: бурякового, хрінового, салатного, шпинатового, а також із листя підбою та ін.).

203. *Mititei* (ковбаски без оболонки)

Цей рецепт специфічний бухарестський. Своїм смаком мітітей здобули собі великої слави і за межами нашої країни. Їх приготовляють з різного м'яса, але найсмачнішими вони є з волового м'яса, а саме — з передньої частини шиї (карку), яка повинна бути досить жирною. Так само добрим м'ясом для мітітей є жирна баранина.

На чотири особи беруть: 600 г м'яса, 15 г часнику, один перець пікантний, 1/2 г розтертого сухого чебрецю, 1 г меленого перцю, 5 г поташу, 2—3 ложки холодного супу і солі на смак.

М'ясо нарізати кусками, пропустити через м'ясорубку, додати поташ і сіль і добре перемішати. Потім викласти на тарілку і обгорнути пергаментом або прикрити другою тарілкою і поставити на 24 години в холодне місце. Після цього знову пропустити через м'ясорубку з густою решіткою, добре вимісити, а не тільки мішати, додаючи по ложці води або холодного супу, в якому заздалегідь розведено товчений

часник, і продовжувати місити, додаючи розтертий чебрець, дрібно посічений пікантний перець (чушка), мелений перець і пробувати композицію, чи досить посолена, місити доти, аж поки з неї можна формувати невеличкі (по 60 г) куски і округлювати їх у вигляді валочка завдовжки 7—8 см. Мітітей випікають на змащеній жиром розпеченні решітці (гратарі) або також їх можна смажити на змащеній жиром розігрітій сковороді.

Практично мітітей формують безпосередньо через м'ясо-рубку без решітки і ножа, прикладаючи замість них трубочку, подібну до тієї, якою начиняють ковбаси. При виготовленні мітітей правою рукою крутять ручку м'ясорубки, а ліву руку, вмочену в юшку з товченням часником, тримають під трубкою поки не вийде відповідної довжини ковбаска для одного мітітєя. Потім мітітей відбирають і відкладають його і далі повторюють операцію, поки все м'ясо не буде оформлене.

204. Капуста квашена з м'ясом

На 4 особи

На 600 г м'яса (коли м'ясо з кісткою, то 1 кг) — 1—1,5 кг капусти (якщо січена, то 1 кг, а якщо головками, то 1,5 кг), 50 г цибулі, 50 г смальцю, 50 г томату або 500 г помідорів, 1/2 лаврового листка, 5—6 горошин перцю і галузку чебрецю.

Розігріти смалець і смажити на ньому дрібно нарізану цибулю. Коли цибуля трохи піддум'яниться, додати томату і додати шatkовану капусту, вимішати, добавити куски м'яса, додати лавровий лист, а також перець і чебрець. Варити на плиті, а наприкінці варіння додати нарізаних помідорів і поставити у розігріту духовку на 10—15 хвилин, відповідно — до готовності м'яса.

205. Капуста зі смаженим м'ясом

Взяти всі компоненти, як і вище, тільки що м'ясо порубати на куски, підсмажити, додати цибулі і ще разом сма-

жити, поки цибуля не підрум'яниться. Потім додати томат, розвести водою або супом, додати капусту і решту компонентів на смак. Варити на повільному вогні. До капусти можна подавати гарячу мамалигу.

206. Капуста солодка з м'ясом

Усе приготувати, як і вище, тільки що з капусти обібрati зiпсованi верхнi листки, прополоскати i тонко шаткувати головку капусти, трохи посолити, вижати i так залишити, поки м'ясо не буде близько готовим. Тодi капусту ще раз вижати i вкинути до м'яса. Варити до готовностi.

207. Ragу з м'ясa i городини

На 500 г м'ясa — 100 г цибулi, 100 г смальцю, 40 г томату, 150 г помiдорiв, 50 г вина, 1 г паприки, зелень, сіль.

М'ясо нарізати кусками, злегка посолити i смажити на розігрітому смальцi. Коли м'ясо присмажиться, перекласти його в іншу посудину, а на залишенному смальцi смажити тонко або дрiбno нарізанu цибулю. Коли цибуля присмажиться, додати томату, паприку i розвести водою. (Води брати таку кiлькiсть, щоб було в чому варити м'ясо i решту компонентiв). Коли м'ясо починає м'якнутi, тодi додавати городину — спочатку ту, яка довше вариться (50—100 г моркви, 100 г картоплi, кусок селери, 100 г свiжoi капусти, 1—2 солодких перцi, кабачок, баклажан, все це помити i нарізати невеликими кусками). А вже коли все буде готове, додати ще 100 г окремо звареного зеленого гороху i 100 г зеленої квасолi, також окремо звареної. Додати на смак: солi, меленого перцю, дрiбno нарізанoї зеленi кропу i петрушki. Довести все до готовностi, а потiм зверху накласти нарізаних кружальцями помiдорiв, додати вина i поставити у добре розiгрiту духовку, щоб страва зверху зарум'янилась. (Майже кожну румунську страву, коли вона вже готова, ставлять у гарячу духовку на 10—20 хвилин для зарум'янення i для того, щоб з неї вийшов наверх жир).

208. Паприкаш з галушками

На 4 особи

На 500 г м'яса (якщо м'ясо з кістками, то треба брати 800 г) — 100 г жиру, 400 г цибулі, 50 г томату, 3 г паприки, перець і сіль.

Продукти, які входять до складу галушок: 200 г муки, 40 г смальцю, 2 яйця і зелень.

М'ясо нарізати кусками, посолити і смажити на розігрітому смальці. Коли м'ясо трохи підсмажиться, додати дрібно нарізану цибулю і продовжувати смажити. (Під час смаження помішувати). Як і цибуля підсмажиться, додати паприку, томат і розвести водою. Варити до готовності м'яса, а потім додати окремо зварені галушки. Продовжувати варити ще протягом 5—10 хвилин.

Приготування галушок. Поставити варити 200 г води, додати до неї 40 г смальцю, дати закипіти, а потім відразу всипати муку і швидко мішати; через 5—6 хвилин зняти з вогню, додати по одному збитому яйцеві, вимішуючи за кожним, а також додати дрібно посіченої зелені петрушки. Набирати по півложечки тієї композиції, змочуючи за кожним разом ложечку в кип'ячій воді, вкидати в підсолений окріп і варити протягом 10 хвилин. Потім вибрати галушки з кип'ячої води і додати до страви.

209. Паприкаш з м'ясом і картоплею

М'ясо приготувати, як сказано вище, тільки замість галушок додати до готового м'яса картоплю, нарізану дрібненькими кусками і підсмажену на гарячому смальці. Все разом варити до готовності, додавши на смак під час варіння 1 лавровий лист, кілька горошин перцю, солі, часнику, чебрецю, зелені, а також кілька кружальців помідора. Зварену страву поставити в розігріту духовку, щоб зарум'янилась.

210. М'ясо з чорносливом

На 500 г м'яса (яловичини або свинини) — 500 г сушених слив, 50 г цукру, шкірку з цитрини, кусок кориці, 50 г томату, 40 г муки, 60 г олії, сіль.

М'ясо нарізати кусками, посолити і смажити на розігрітій олії до піддум'янення. Потім посыпти мукою і помішувати протягом 5—6 хвилин, відтак додати томат, корицю, розвести водою і варити до готовності. За цей час вимочити сливи, прополоскати їх і додати до м'яса. Коли страва майже готова, додати ще шкірку з цитрини, піддум'янений цукор і сіль на смак. Цю страву можна подавати і холодною.

211. Айва з м'ясом

На 1 кг айви (4—5 штук) — 100 г цукру, півложжє муки, 50—60 г масла, 600 г м'яса, сіль.

М'ясо може бути з різної свійської тварини або з птиці. Приготувати м'ясо за рецептом 210, а щодо айви, то її не обчищати від шкірки, а тільки промити, порізати на куски, повирізувати з кусків серцевину і затвердлі частини і класти по кілька кусків смажити на розігрітому маслі або на розігрітій олії. Смажити айву злегка, довести до готовності, а потім додати її до м'яса, коли воно вже добре зварене. В цей час покласти у невелику посудину цукор, додати півложжє масла і нагрівати все це, поки цукор не почне карамелізуватися (трохи піддум'яниться). Тоді згасити його теплою водою і довести до закипіння. Потім охолодити, розвести ним муку, влити до готової страви і все разом прокип'ятити. Попкуштувати, чи посолено на смак, а потім покласти в духовку ще на 20—30 хвилин.

212. Токана

На 4 особи

Для цієї страви вживати різне м'ясо.
На 600 г м'яса — 1 кг цибулі, 30 г томату, головку час-

нику, кілька горошин перцю, і лавровий листок, чашку вина, 60 г жиру, сіль на смак.

М'ясо дрібно порізати і смажити на розігрітому жирі. Коли воно трохи підсмажиться, додати тонко нарізаної цибулі і разом тушкувати аж до зм'якшення цибулі. Потім додати томат і решту компонентів, розвести теплою водою і варити до готовності.

213. М'ясо зі стручковою квасолею (лопатками)

На 4 особи

На 500 г м'яса — 60—80 г жиру, 1 кг зеленої квасолі (лопаток), 50 г томатного пюре, 100 г цибулі, 200 г помідорів, в'язочку кропу, головку часнику, сіль на смак.

М'ясо може бути без кісток або з кістками — волове, свиняче, овече або куряче. М'ясо нарізати кусками або порціями, посолити і смажити на розігрітому жирі. Коли воно трохи присмажиться, перекласти його в іншу посудину, а на залишенному жирі підсмажити дрібно нарізану цибулю, додати томат, часник, розвести теплою водою і варити до готовності. За той час зрізати із стручків квасолі кінці і бокове лико, промити і варити у підсоленому окропі. Довести квасолю до готовності, потім вийняти її з окропу і вкинути до готового м'яса. Додати нарізаної зелені кропу, солі на смак і нарізаних помідорів. Поставити в розігріту духовку, щоб страва трохи зверху зарум'янилась.

214. М'ясо з зеленим горошком

Усе приготувати, як вище, тільки замість зеленої квасолі покласти в страву 400 г звареного лущеного гороху, а замість часнику — 20 г цукру на смак. (Можна ще додати запражку, приготовлену із 30 г масла і 30 г муки).

215. Шпинат з м'яском

М'ясо приготувати за рецептром 213.

1200 г шпинату перебрати, прополоскати в кількох водах і заварити у підсоленім окропі. Відразу зцідити окріп, а шпинат остудити холодною водою, добре вижати і нарізати кусками по 4—5 см завдовжки. Для кращого смаку можна шпинат ще підсмажити або вкинути до м'яса, і на смак додати меленого перцю і солі, а також закваснити оцтом або цитриновим соком.

216. Пілав

На 4 особи

Пілав можна приготовляти з різного м'яса.

На 500 г м'яса — 50 г смальцю, 50 г масла, 50 г цибулі, 50 г моркви, кусок селери, кілька горошин перцю, 200 г рису, сіль.

М'ясо нарізати кусками (порціями), помити і варити у підсоленій воді. Додати понадрізувану городину і варити, поки м'ясо не зм'якне. Рис перебрати, прополоскати, зцідити воду і підсмажити на розгрітому смальці. Смажити, помішуючи, протягом 5—6 хвилин, потім залити відваром з м'яса (втрое більше відвару, ніж рису) і коли рис добре завариться, добавити до нього м'ясо і додати, якщо потрібно, солі, кілька горошин перцю, прикрити посудину і тушкувати протягом 20—25 хвилин на слабкому вогні, щоб рис тільки набухнув, або поставити в духовку і залишити при відкритих дверцях. Подаючи на стіл, скропити свіжим топленим маслом.

217. Язык в томатном соусі

Язык відрізати від горлянки, помити і покласти варити у підсолену воду. Коли вода закипить, зібрати піну, додати на смак закришку, сіль і варити, аж поки язык не зм'якне.

Готовий язик вийняти і перекласти в іншу посудину, залити холодною водою, і поки він ще гарячий, здерти з нього шкірку, потім тонко порізати, викласти в ринку, залити томатним соусом і разом ще варити протягом 5—6 хвилин. Подавати на стіл з вареною картоплею, посыпавши зверху дрібно посіченою зеленню петрушки.

218. Язик з маслинами

Зварити язик, а все інше приготувати, як і вище. Потім додати на кожну порцію по 6—8 маслин, а на смак — лавровий листок, кілька горошин перцю і кілька ложок вина, а також оцту і ще разом варити протягом 5—6 хвилин. Якщо страва приготовлена на олії, її можна подавати і холодною.

219. Язик з хріном

Зварити язик за рецептом 217, потім нарізати тонкими скибками, залити тією юшкою, в якій язик варився, і подавати гарячим з відвареною картоплею і тонко нарізаною городиною, яка варилася разом з язиком. Обскребти хрін, промити його, потерти на терці, залити кількома ложками гарячого супу і на смак додати солі, оцту і цукру. Подавати окремо в соусниці або в салатнику.

220. Мозок смажений

Мозок попередньо вимочити в холодній воді для того, щоб відстала плівка, яку треба зняти. Після того нарізати невеликими кубиками і смажити з дрібно нарізаною підрум'яненою цибулею. Додати на смак солі, меленого перцю і смажити протягом 5—6 хвилин. За бажанням можна ще додати яйця.

221. Флячки

Приготування залежить від того, яку кількість яловичиного шлунка і ніжок маємо. Шлунок і ніжки треба почистити, помити і добре обскребти. Потім брати по кускові, занурювати в окріп і тупим ножем обскребти решту бруду. Відтак добре помити в кількох водах, покласти раз закипіти і відразу злити воду і перемити. Якщо маємо ніжку, то треба її порубати, покласти на дно посудини, а куски шлунка зверху, залити холодною водою, додати солі і варити, поки шлунок не зм'якне. Варити протягом 6—8 годин. Коли шлунок готовий, зцідити юшку, прохолодити ѹого, а потім нарізати вузенькими смужками або квадратиками, а з ніжки зняти м'ясо і хрящики, порубати на куски і все це вкинути в посудину, залити проціджеюю юшкою і заварити. Попробувати, чи досить посолено, і заправити товченим часником. Подавати на стіл з тертим хріном.

Телятина

З телятини можна приготувати різні страви подібно, як і з яловичини.

222. Телятина на печеню

На печеню найкраще придається м'ясо із задньої чвертікі шинки. Вибрati жили, посолити і на годину залишити, щоб не було лікуватим. На м'ясо можна вижати з цитрини соку. Поставити пекти в розігріту духовку на розігрітий жир. Перевертати, щоб зарум'янилося зі всіх боків. Готову печеню тонко нарізати і подавати на стіл з тією підливою, в якій вона пеклася. На гарнір подавати картопляне пюре, рис, макарони, зелений горох, зелену квасолю або картопляний салат.

223. Телячі карманадлі (шиніцелі)

З шинки або котлети нарізати тонкі куски, вибити їх, посолити, обкачати в муці, потім в збитому яйці, і обсипати з обох боків тертою булкою. Смажити на сильно розігрітому смальці. Коли з одного боку зарум'яниться, тоді перевернути на другий бік і досмажити. Подавати на стіл з різними гарнірами.

224. Котлети відбивні

Для котлет беруть верхню частину телятини. Котлети нарізувати так, щоб при кожному куску була кістка ребра. Потовкти, посолити і все інше зробити так, як у попередньому рецепті.

225. Печінка теляча смажена

Печінку вимочити в молоці протягом години, потім оберти і нарізати тонкими скибками, обкачати в муці і смажити на розігрітій олії з обох боків до зарум'янення. Солити після смаження.

226. Теляча голова варена (тушкована)

Покласти телячу голову в кип'ячу воду, добре попарити її потім вийняти і, притримуючи голову за вуха, тупим ножем зіскребти всю шерсть. Потім вийняти очі, відтяти вуха, вибрести мозок і ще раз добре промити, витерти, посолити і покласти в таку посудину, в яку вона могла б вміститись цілою і щоб посудину можна було цілком прикрити покришкою. Додати масла або смальцю, нарізаними цибулю, моркву, корінь петрушкі і кусок селери, вкинути кілька горошин перцю, додати кілька ложок води і класти тушкувати. Під час тушкування доливати води і обертати голову, тушкуючи, поки м'ясо не відставатиме від кісток. Після того

залити його процідженою підливою, в якій тушкувалася голова, додавши на смак солі, гірчиці і сметани. Подавати на стіл з гарніром з дрібно нарізаної відвареної картоплі, посыпавши зверху дрібно посіченою зеленню петрушки.

227. Ескалон з телячого м'яса

З м'яких частин телятини нарізати тонкі шматки завбільшки з долоню, злегка відбити, посолити, обкачати в муци і смажити з обох боків на гарячому смальці аж до зарум'янення. Потім перекласти в іншу посудину, додати ложку води і накрити. До залишеного смальцю, у якому смажилося м'ясо, додати кусок масла, добре розігріти, розвести супом з кісток, додати на смак солі, перцю і вина або цитринового сочку, вилити все це на м'ясо, заварити, а потім на легкому вогні тушкувати до готовності.

Баранина

З баранини можна приготовляти різні страви подібно, як і з воловини і свинини.

228. Печеня з баранини

Молода баранина дуже смачна. Однак, щоб свіжа баранина не мала неприємного смаку, треба зрізати з неї увесь лій (жир), потім м'ясо натерти часником або шпигувати його часником. Свіжу баранину можна також натерти сумішшю часнику, меленого перцю, солі й чебрецю і через годину класти пекти або смажити. Для печені найкраща задня або передня частина вівці. М'ясо треба обчистити, як показано вище, добре вимити, витерти, відокремити від кісток, натерти часником, а також можна нашпигувати буженою солониною. Обсмажити з усіх боків на гарячому смальці, а потім тушкувати в прикритій посудині на сильнім вогні, щоб печеня

швидко втушкувалася. Коли м'ясо вже готове, тоді вийняти його з посудини, а до залишеного в посудині жиру додати окремо підготовлену запражку, підправити на смак, заварити і процідити, а м'ясо тонко нарізати і подавати на стіл гарячим з гарячою підливою. На гарнір подавати заправлену варену квасолю або перетертій горох, посыпаючи зверху зеленню петрушки.

229. Шашлик

Овече м'ясо нарізати кусками і на годину замаринувати. Потім посолити, додати товченого часнику, перцю, чебрецю і скропити оцтом або цитриновим соком і додати трохи олії. Після цього куски м'яса понастромлювати на товсті дротики завдовжки 16 см. М'ясо перекласти кружальцями цибулі і смажити шашлики на розпаленій вуглям решітці. Коли м'ясо зі всіх боків гарно зарум'яниться, тоді його подавати на стіл, а на гарнір до нього приготувати рис.

Приготування рису. Присмажити 50 г дрібно нарізаної цибулі на 60 г жиру, додавши 200 г вибраного і прополосканого рису, і коли рис почне присмажуватися, тоді залити його супом в кількості 2—3 рази більшій від кількості рису. Додати солі (якщо суп несолений), перемішати, накрити і залишити на 15—20 хвилин на повільному вогні, щоб злегка набухнув.

230. Баранина з капустою

На 4 особи

Для приготування баранини з капустою можна вживати реберця або м'ясо з кістками. Якщо м'ясо з кістками то його брати на порцію по 200—300 г, а капусти — по 300 г. Баранину помити, попарити або підсмажити і класти варити в перемішку з нарізаною квашеною капустою. Додати дрібно нарізаної і підсмаженої на смальці цибулі, 50 г томату, 5—6 горошин перцю, 1 лавровий лист і галузку чебрецю. Коли м'ясо з капустою добре увариться, тоді ще зверху до-

дати кілька кусків помідора. (Страва буде смачнішою, якщо майже готовою поставити її на 10—15 хвилин в духовку для зарум'янення).

231. Ягняча печена

Ягня треба попередньо розрізати надвое або начетверо, посолити, змастити жиром і пекти в гарячій духовці, щоб м'ясо швидко зарум'янилося. В той час печеною поливати зверху соком з-під неї. Коли печена добре зарум'яниться, то це ознака, що вона готова. Подавати на стіл зі смаженою картоплею і зеленим салатом.

232. Ягня з шпинатом

На 4 особи

На 1 кг ягнятини — 1200 г шпинату, 100 г смальцю, 100 г цибулі, 50 г муки, 50 г томату і на смак мелений перець, сіль, квасну сіль, цитрину.

М'ясо нарізати кусками, по два куски на порцію, помити, добре витерти, посолити і смажити на розігрітому смальці. Коли м'ясо присмажиться, перекласти його в іншу посудину, а на залишенному смальці підсмажити дрібно нарізану цибулю, додати до неї муки і продовжувати смажити протягом 5—6 хвилин. Потім додати томат, мелений перець, сіль і квасну сіль — на смак. Все це заварити, влити до м'яса і продовжувати варити ще приблизно протягом 20—30 хвилин. Потім додати шпинат, який треба приготовляти таким способом: обчистити його від корінців і пожовкливих листочків, покласти в холодну воду, щоб відійшов і щоб відмокли від нього пісок і пил. Потім добре прополоскати в кількох водах і зварити в підсоленій воді. На 1 кг шпинату — 4—5 літрів води. Варити у відкритій посудині при сильному кипінні протягом 10—15 хвилин. Потім швидко зцідити воду, а шпинат охолодити холодною водою. Відтак віджати і порізати на куски завдовжки 3—5 см, додати до готового

м'яса і разом ще варити протягом 5—6 хвилин. Під кінець варіння можна ще раз попробувати на смак і додати що треба, головним чином цитринового соку або квасної солі.

Свинина

Із свіжо зарізаної свині в домашніх умовах можна одержати багато різних м'ясних виробів, які зберігаються тривалий час, що дуже вигідно, головним чином для великої сім'ї. Коли немає відгодованого власного кабана, то можна купити спільно і наготовувати з нього свіжі і смачні вироби. Щодо вибору свині для різання, слід зважати на те, щоб свиня не була стара і вагою не перевищувала 100—120 кг, тому що весь приріст понад 120 кг становить сало. З кабана вагою до 120 кг вийде 65—70 кг м'яса, а сала тільки 30—35 кг. Перед забоєм свині треба підготовити все необхідне приладдя (відповідні посудини, стіл або відповідну дошку, гострі ножі, м'ясорубку з густою і рідкою решітками, сікач, машинку для мелення перцю, шприц для ковбасів, товкач для часнику та ін. На смак додатки: часник, перець, лавровий лист, сіль, оцет, чебрець, червону паприку, коляндуру, селітру та інші додатки на смак. Коли все маємо підготовлене і назначили день забою, тоді напередодні свині не давати нічого їсти, тільки пити води, щоб її кишки випорожнилися від залишків їжі.

233. Різання свині (кабана)

Для різання свині треба домовитись з такою людиною, яка знається на цьому. Звичайно, це робить різник. Він повинен братися до роботи раннім ранком, щоб до вечора виробити все в найвідповідніших умовах щодо чистоти і в холодному приміщенні.

Зарізану свиню треба швидко підвісити за задні ніжки і старатися, щоб уся кров стекла в чисту посудину, відразу додати до крові ложку солі, перемішати її і зберігати в холодному місці аж до вживання. Потім свиню обпарити або

обсмалити. Парити треба окропом, швидко зіскрібуючи шерсть, або спочатку обсмалити свиню, а потім парити. В такому разі шкіра буде крихка і матиме приємний запах. (Шерсть зіскрібувати тупим ножем і дуже швидко).

Розтяти черево свині згори вниз, вибрата нутрощі, дуже уважно виймаючи жовч і міхур. Кишки і шлунок покласти окремо в холодну воду. (Селезінку не вмочувати в воду, бо почорніє). Печінку, легені, серце і язик відразу прополоскати і відкласти набік. Потім, якщо залишилася де-не-де кров, треба її змити і витерти як слід ці місця. Голову відрубати, а тулуб розрізати надвое вздовж хребта. Потім зняти солонину (сало), а ніжки відтяти так, щоб задні і передні шинки вийшли округлі і не пошматовані. Відтак з черева нарізати вузькими кусками (5—6 см завширшки і 25—30 см завдовжки) солонину з реберцями. Для будження солонину нарізувати довгими смугами такої ж ширини (5—6 см). Зі свіжої котлети (полядвиці) можна готовити різні страви або можна її маринувати чи будити.

Для виготовлення ковбас вживаються дрібні куски м'яса. Для вироблення більшої кількості ковбаси можна додати яловичини. Ковбаси виготовити в день різання свині, а з печінки, серця, легенів і язика виготовити сальцисон, а також виповнити ними кишки (паштетові та інші). Солонину натерти сіллю, шинки замаринувати, а ніжки і голову зберігати в холодному місці для холодцю. М'ясо, поки тепле, треба натерти цукром і товченим часником, від чого воно стане ніжним і ароматним. А коли зовсім прохолоне, натерти його сіллю і всіма іншими спеціями (прянощами) на смак. Відразу після головної обробки братися до чищення кишок і шлунка.

234. *Миття кишок і шлунка свіжо зарізаної свині*

Кишки і шлунок свіжо зарізаної свині випотрошити (попередньо обібравши сало з кишок), перевернути їх навиворіт, кілька разів прополоскати в холодній воді, причому щоразу воду змінювати. Після цього знову вивернути їх і злегка почистити тупим боком ножа, потім знову обернути навиворіт і прополоскати кілька разів, а під кінець пропо-

лоскати у воді з оцтом, потім струсити від води, кишки натерти сіллю всередині і зовні і так залишити їх на 20—30 хвилин. Після цього ще раз прополоскати у чистій холодній воді. Товсті (великі) кишки після промивання слід натерти дрібно нарізаною цибулею з сіллю і так залишити їх на годину, а відтак знов прополоскати у чистій холодній воді, покласти їх у чисту посудину з холодною водою і так зберігати до вживання. Якщо хочемо зберігати кишки тривалий час, тоді їх треба вибрести з води, витерти, посолити і повкладати в слоїки (банки).

З ауваження. Якщо кишки добре промити і обчистити, вони не матимуть неприємного запаху. Коли необхідно докупити кишок, які находяться в продажі солоними або сухими, їх перед використанням треба вимочити в воді.

235. Засолювання солонини

Для засолювання беруть солонину найтовстішу, нарізану довгими вузькими смугами. Натирають її білою чистою сіллю і вкладають в посудину з покладеними на дні дерев'яними скіпками, щоб солонина не дотикалась до дна. Куски солонини укладати якнайщільніше, щоб не було між ними вільних проміжків, в які могло б проникати повітря, зверху притиснути кружком і тягарем, добре закривши посудину. Через 10 днів вибрести солонину з посудини, вдруге натерти її сіллю і повкладати знову в посудину, але вже в оберненому порядку, тобто куски, які були зверху, будуть внизу, а ті, що були внизу, — зверху. Так залишити в холодному місці на 8—10 днів. Якщо куски складені один біля одного щільно і зверху присипані сіллю, то в такому стані солонина може зберігатися протягом довгих років, тільки місце, в якому вона зберігається, повинно бути сухе і холодне. Забагато солі не шкодить солонині, бо вона вбирає в себе тільки певну кількість її, залишаючись при цьому смачною і добре зберігається.

236. Буження солонини

Солонину підготовити, як і в попередньому рецепті, а коли вона вже засолиться, вийняти її з посудини, струсити сіль і покласти на годину в теплу воду, а потім на годину в холодну воду. Після цього кожний кусок солонини проколоти в одному кінці, засилити в дірку чистий шлагат і розвішати всі куски, щоб обсохли, а відтак залишити на два-три дні, щоб забудились. Колір буженої солонини повинен бути червоно-жовтавий, ознака, що вона достатньо забужена. (Температура диму не повинна перевищувати 18—20 градусів, щоб солонина не розтопилася).

237. Грудинка бужена (кайзерблайш)

Вирізати грудинку з реберцями у вигляді смуги завширшки 8—10 см, вибрести реберця і натерти сіллю, потім засолювати так само, як і солонину. Через 3—4 дні вийняти з посудини, стрясти від солі, викласти у чисту посудину і залити маринадом.

Приготування маринаду. До трьох літрів води додати 500 г солі, 5 г селітри, 5 г цукру і розмішати. Через 2—3 дні м'ясо перевернути на другій бік і знову як слід притиснути, щоб маринад прикривав м'ясо. Через 3—4 дні грудинку вийняти з посудини, розвішати і залишити на один день, щоб висохла, а потім покласти на 2—3 дні у холодний дим, щоб забужилась.

238. Топлення солонини

Кращу товсту солонину відбирають для соління або для копчення (забуження), а з решти солонини знімають шкірку і зрізають рештки м'яса. Потім цю солонину нарізують невеличкими квадратиками однакової величини так, щоб однаково засмажилися. Кладуть топити у чисту емальовану посудину, додавши на 10 кг солонини 1 літр солодкого молока. Смажать на повільному вогні, безперервно по-

мішуючи дерев'яною лопаткою. Коли куски (шкварки) солонини почнуть жовтіти, тоді відразу зняти посудину з плити, а коли смалець трохи охолоне, негайно зцідити його у відповідну для цього посудину. Шкварки, які залишилися на друшляку, треба видушити дерев'яною ложкою і потім посолити. Посудину зі смальцем охолодити і зберігати у холодному приміщенні.

239. *Маринування м'яса*

Приготовити маринад у такій кількості, щоб вистачило залити ним м'ясо, яке бажаємо маринувати. Це робимо наступним способом :

а) Спочатку приготуємо м'ясо, відокремивши його від кісток, або деякі кістки залишаємо.

б) Підготовлене для маринування м'ясо ще теплим натираємо цукром і товченим часником, а коли воно охолоне, ще натремо сіллю з селітрою. (На 1 кг м'яса додати 40—50 г солі і 1 г селітри). Куски м'яса вкладати в посудину тісно один біля одного, а зверху посыпти зернистим перцем, товченим коріандром (товченою коляндрою), додати кілька лаврових листків і решту солі. Накрити посудину кружком, притиснути каменем і залишити на 2—3 дні в теплому приміщенні, щоб сіль розпустилася. Водночас треба стежити за тим чи сік, який утвориться, вкриє м'ясо, бо, якщо ні, треба щодня перекладати все м'ясо так, щоб куски, які були насподі, лежали тепер зверху. Цю операцію слід повторювати протягом трьох днів підряд, після чого винести посудину з м'ясом у холодне приміщення, дбаючи про те, щоб м'ясо не примерзло і раз у два дні перекладати його.

в) На випадок недостачі соکу, то, щоб вкрити м'ясо в посудині, треба зварити ропу (на 1 літр води 100—160 г солі і 1 грам селітри). Коли ропа охолоне, залити нею м'ясо так, щоб вона вкрила його. Менші куски м'яса будуть готові через 8—12 днів, а великі, завбільшки 3—4 кг, — через 15—20 днів. Шинка буде готовою через 20—30 днів.

240. Ропа (маринад)

На 1 літр води — 120—150 г солі, 3—4 г селітри, 2—3 лаврових листки, 5—10 горошин перцю, 5—6 горошин англійського (пахучого) перцю, головку часнику, 100 г оцту, 2—3 гвоздики, 10 г цукру, кілька зернин ялівцю. Все це заварити в емальованій ринці, щільно накривши її під час варіння, а потім — під час охолодження.

241. Маринування шинки

Задні шинки, разом зі шкірою, натерти сумішшю, до складу якої увійдуть такі компоненти: на кожний кілограм м'яса — 50 г солі, 1—2 г селітри і кілька потовчених горошин перцю. Потім покласти шинку у відповідну посудину так, щоб ропа і сік з м'яса покрили її. Шинку треба щодня перевертати і щоразу щільно прикривати посудину кружком, притискаючи його зверху тягарем (ним може бути добре почищений відповідної величини річковий камінь). Через 5—6 днів залити шинку холодною ропою і залишити на 15—20 днів у холодному приміщенні, при температурі 8—10°C. Потім вибрати шинку з ропи, залишити на 1—2 години, щоб вона протряхла, після чого порозвішувати шинки для буження в бужарні на 3—4 дні, поки вона не набуде гарного червонястого кольору.

З а у в а ж е н н я. Задні шинки слід відокремлювати біля суглоба і так їх вирізувати, щоб вони вийшли заокругленими і не пошматованими. Якщо де-не-де з шинки звисає м'ясо, його треба відрізати. Шинки добре натерти сіллю, особливо навколо внутрішньої кістки (інших кісток, крім внутрішньої, в шинці не повинно бути). Шинки вагою 3—4 кг з молодих свиней маринуються у слабшій ропі і протягом коротшого часу.

242. Бужарня (коптильня)

Справа буження м'яса, шинки чи ковбаси в місті є клопітливою справою. На селі для буження м'яса, шинок чи

ковбаси використовують здебільшого поди, комини або викопану на подвір'ї яму — бужарню. На віддалі одного метра від такої ями копають іншу яму глибиною в 30—40 см, а від неї сполучний з бужарнею канал до 30 см глибини і 10—15 см ширини, накривають цей канал дошкою, а зверху засипають землею. По цьому каналу йтиме дим у бужарню, причому на своєму шляху він охолоджується, інакше гарячий дим спалив би все те, що знаходиться в бужарні. Над першою ямою, призначеною для бужарні, кладуть стару бочку або збивають з дощок скриню з бантами, до яких підвішують м'ясо, шинки чи ковбаси. У другій ямі розводять вогонь, від якого йде дим до бужарні по викопаному між ямами каналу. Для опалення найкраще вживати кукурудзяні не дуже сухі качани, тирсу або кору з дуба чи бука, а ще кращий дим з лози винограду. (Ялинові дрова чи тріски дають неприємний дим, від якого буженина може набути гіркуватого смаку). Де є можливість, найкраще вимурувати бужарню, щоб мати її на довший час.

243. Ковбаси свіжі для смаження

Свіжі ковбаси для негайного споживання приготовляють наступним способом. Беруть на 1 кг свинини 400 г яловичини, пропускають яловичину двічі через м'ясорубку, а свинину — тільки раз. На смак додають на один кілограм м'яса 20 г солі, 1 г меленого перцю, 2 г товченого часнику, все добре перемішують і додають 50—100 г літеплої води, а потім цією масою наповнюють не дуже тugo чисті кишki, перевернувши кожну кишку через кожних 20 см, формуючи, таким чином, ковбаси. До вживання тримають ковбаси в холодильнику. Смажать на смальці і подають гарячими. (До м'яса, яким наповнюють свіжі ковбаси, селітри не додають).

244. Ковбаси, залиті смальцем

Ковбаси для довшого зберігання приготувати за попереднім рецептом, тільки коротші, за розміром слойка, в який після присмаження вкладуть їх сторчма і заливають теплим

смальцем. Коли застигнуть, слоїк зав'язати пергаментним папером і поставити в холодне приміщення.

245. Ковбаси сухі, бужені (для тривалого зберігання)

Якщо бажаємо заготовити більшу кількість ковбаси, то можемо вжити для цього свиняче м'ясо навпіл з яловичиною, подбавши в такому разі і про більшу кількість кишок. М'ясо, заготовлене для такої ковбаси, слід заправити піканніше, а саме: на 1 кг маси для наповнення кишок — 400 г свинини, 400 г яловичини, 200 г солонини. М'ясо пропустити через м'ясорубку, солонину дрібно порізати, додавши 25—30 г солі, 1,5 г селітри, 2 г товченого перцю і кілька товчених гвоздиків. Додати трохи води (50—60 г на один кілограм маси) і все добре перемішати. Потім не тухо наповнити цією масою тонкі кишки, позав'язувати їх на кінцях, попідвішувати, дати їм обсохнути, а потім коптити в диму до сухого стану. Для тривалого зберігання їх слід розвішувати в холодному і добре провітрюваному приміщенні.

246. Ковбаси по-різницькому

Для виготовлення цієї ковбаси треба дотримуватися наступних вказівок:

- а) На 750 г свинини брати 250—300 г яловичини.
- б) Чисту свинину, без сухожилля і плівок, нарізати тонкими шматочками завтовшки в 1 см і перетерти з сумішшю, до складу якої входять з розрахунком на 1 кг м'яса: 25 г солі і 1 г селітри. Перетерте м'ясо викласти в посудину, добре притиснути, накрити пергаментним папером і покласти на 1—2 дні у холодне приміщення.
- в) Яловичину, без сухожилля і плівок, двічі пропустити через м'ясорубку, додати до неї на 1 кг м'яса 20—25 г солі, 1 г селітри і 1 г товченого перцю, все це не тільки добре перемішати, але й добре вимісити, щоб м'ясо перетворилося в масу (пасту). Потім викласти цю масу у відповідну посудину, накрити її і поставити на 1—2 дні у холодне приміщення.

г) Підготовлену свинину і яловичину змішати докупи і пропустити через м'ясорубку з рідкою решіткою, а потім додати з розрахунку на 1 кг м'яса 3 г червоної паприки, 3 г товченого англійського перцю і 20 г товченого часнику. Все це разом добре перемішати, наповнити цією масою кишки і позав'язувати їх на кінцях.

д) Можна виробляти й коротші ковбаси (15—20 см завдовжки), поставити їх на 2—3 години на повітря, щоб обсушились, а потім дати їх на 2—3 дні закоптитись.

е) Свіжі ковбаси можна вживати смаженими або вареними. Коли ковбаси добре забуджені, їх можна споживати як такі. Якщо варити ковбасу, то тільки в гарячій воді, не доводячи її до кипіння, протягом 15—20 хвилин, інакше ковбаса потріскає.

З а у в а ж е н н я. Селітра важлива у приготуванні ковбаси, та перебільшена кількість шкідлива не тільки для ковбаси, але й для здоров'я людини. Тому м'ясо і всі складники треба завжди зважувати. Додана до м'яса селітра робить його ніжним і надає гарного свіжого забарвлення. Часник і інші складники додаються за власним смаком.

247. *Паштетові кишки*

1 кг свинячої печінки нарізати кусками і вкинути в гарячу воду на 10—15 хвилин. За той час дрібно нарізати жирного м'яса з голови, з черева або з-під шиї (всього до 1500 г). Може бути наполовину з солониною), зварити до готовності, потім охолодити, змішати з нарізаною печінкою і 300 г присмаженої цибулі і пропустити 2—3 рази через м'ясорубку. Додати на кожний кілограм 25 г солі, 3—5 г меленого перцю і кілька товчених гвоздик. Все це перемішати і наповнити одержаною масою кишки (кишки повинні бути рівними і не товстими). Пов'язати кишки на кінцях і варити протягом 30—40 хвилин в гарячій воді (75°C). Під час варіння кишки треба проколювати голкою, щоб не потріскали. Вибирати друшляком і перекладати в іншу посудину з холодною водою, а коли вистигнуть, викласти їх на дощечки, дати обсохнути, а потім поставити в холодне місце. Таку

ковбасу можна зберігати тривалий час. Подавати до столу тільки холодною.

248. Паштетові кишки з булкою і з яйцями

Усе приготувати, як і в попередньому рецепті, тільки ще додати на кожний кілограм маси 200 г булки, вимоченої в молоці або в тій юшці, в якій варилося м'ясо. Тільки цей сорт кишок треба вживати негайно, оскільки вони не можуть зберігатися протягом тривалого часу.

249. Кишки кров'яні

Посітки зварені свинячі легені, додати до них зварене м'ясо з підгорля або з-під черева в такій кількості, щоб всього разом було 3 кг. Додати 400—500 г дрібно нарізаної і підсмаженої на смальці булки, а під кінець залити 1 літром крові, вимішати, додати на смак солі, перцю, кілька гвоздик (все це просіяне) і кілька дрібно нарізаних і підсмажених цибулин. Всю масу добре перемішати і наповнити нею товсті кишки, потім позав'язувати їхні кінці і покласти в широку посудину з гарячою водою, щоб вони варились протягом 30—40 хвилин. Пробу на готовність робимо за допомогою проколювання кишки. Якщо не виходить кров, то це значить, що вона готова. Тоді вибираємо кишки з посудини, в якій варились, даємо їм охолодитись, а потім виносимо в холодне приміщення. Подавати нарізаними товстими кусками і присмаженими на смальці на широкій сковороді.

250. Кишки з рисом і кров'ю

Приготувати все за вищеподаною рецептурою, тільки на кожний кілограм м'яса додати 100 г рису, підвареного у тій юшці, в якій варилося м'ясо. Варити на повільному вогні протягом 10—15 хвилин, весь час помішуючи, щоб не пригорів.

251. Кишки з гречаними крупами

Приготовити за попередньою рецептурою, тільки гречані крупи попередньо перебрати, висушити і на кожних 100 г крупів додати по одному яйцю, добре перемішати і залити кип'ячою юшкою, в якій варилося м'ясо. Крупи залити такою кількістю води, щоб тоді, коли вони напізвварені, загусли. Для кишок з гречаними крупами можна зменшити кількість м'яса, кладучи натомість більше крупів і підсмаженої цибулі.

252. Сальцесон звичайний

Зварити добре свинячі вуха і кілька кусків шкірки або кусок голови, карку, язик, нирки і печінку. Печінку вийняти раніше з посудини, щоб не затвердла, і язик, щоб не розварився. Під час варіння зняти піну, посолити і додати на смак кілька невеличких цибулин, кілька горошин перцю і лавровий лист. Варити повільно у відкритому горшку, довести до готовності, потім дати їм трохи охолонути, після чого негайно порізати вуха, язик, печінку, нирки і м'ясо, а шкірку посік-я сікачем. На смак додати солі, товченого перцю, розтертого часнику, а також юшки, в якій варилося м'ясо. Ще теплою масою наповнити почищений шлунок і зашити його. Варити повільно протягом 40—50 хвилин. Під час варіння проколювати: якщо виходить прозорий сік, це значить, що сальцесон вже готовий. Вийняти його з посудини, облити холодною водою і залишити на годину. Потім, ще теплим (щоб не був гарячим), сальцесон покласти між двома кружками і зверху притиснути невеликим тягарем. (Від занадто великого тягара сальцесон може тріснути). Для тривалого зберігання сальцесон можна закоптити.

253. Сальцесон з кров'ю

Все приготувати, як у попередньому рецептурі, додавши до маси свіжої крові, а якщо кров загуслася, то її треба пропустити і розвести тією юшкою, в якій варилося м'ясо. Наповнити

нений шлунок зашити, потім в кількох місцях проколоти товстою голкою. Варити на повільному вогні до готовності (протягом 40—50 хв). Під час варіння сальцесон пробувати, чи він готовий, проколюючи його товстою голкою; якщо з нього виходить прозорий сік, це значить, що він вже готовий. В такому разі зняти його з вогню, залишити в юшці, щоб трохи охолодився, потім вийняти і покласти ще трохи теплим між двома дощечками, притиснувши зверху тягарем.

254. Холодець зі свинячих ніжок і голови

Холодець без свинячих ніжок буде м'яким. Ніжки і голову треба попередньо обсмалити, обскребти, вимочити в теплій воді і ще раз обскребти, потім порубати на куски і помити. Варити в посудині відповідної величини, в якій рівень налитої води перевищував би продукти на 5—6 см. Варити на сильному вогні, щоб швидко закипіло, додати солі, помішуючи, щоб вся піна піднялася наверх, потім зібрати її, а залишки від піни по краях посудини добре витерти. Продовжувати варити на повільному вогні, відкривши трохи посудину, щоб виходила пара, інакше холодець не буде прозорим. Через годину від моменту закипіння додати розрізану моркву, одну цибулюну, кілька горошин перцю і один лавровий листок. Варити доти, поки м'ясо не буде легко відокремлюватися від кісток. Тоді зняти з вогню, зібрати увесь жир і залишити, щоб юшка трохи охолола. Потім юшку зідіти, а м'ясо відокремити від кісток, порізати його на куски і розкласти в тарілки або в спеціальні форми. Юшку попробувати, чи досить солона, заправити її соком з товченого часнику, потім залити всі тарілки чи форми із м'ясом і винести у холодне приміщення або, коли охолоне, поставити в холодильник.

З ау в а ж е н н я. Щоб холодець добре тримався, його треба варити на повільному вогні протягом 3—4 годин, а якщо варити його з м'яса із старої свині, то протягом 4—6 годин. Води для холодцю треба брати стільки, щоб після закінчення варіння юшки не було забагато. (Доливати води під час варіння не можна).

255. Поросяя печене (ціле)

Ціле порося для печені — найкраще молочне, поки воно ще не єсть. Заколене порося треба негайно попарити кип'ячою водою, додивши до неї десяту частину холодної води, і водночас обскребти шерсть, а потім ще й трохи обсмалити. Відтак обмити зверху і розрізати на череві. Вийняти нутрощі, ще раз добре прополоскати, а коли вода з нього стече, посолити, а хвостик і вуха загорнути у змащений жиром папір, щоб не загоріли. Щоб порося спеклося і зберегло свою форму, вкладають всередину тушки пляшку або скіпки. Перед печінням порося і посудину змащують олією. Під час печіння порося час від часу змащують олією, додавши до неї 1—2 ложки рому, аж поки воно не зарум'яниться і буде готовим. На стіл можна подавати порося цілим або порізати його на куски, а потім скласти докупи у вигляді цілого. У рило поросяти можна покласти яблучко або кусок хріну, а по боках прибрать тонко нарізаними буряками, зеленою цибулькою, звареними яйцями, листками зеленого салату та іншою городиною.

256. Поросяя печене половинками

Приготувати порося за рецептром 255, розрізати його на дві половини (без голови), посолити тільки всередині (шкірку не солити), вправити половинки зсередини, підперши їх скіпками, і класти пекти на змащену жиром бляху (лист) в гарячу духовку, щоб воно швидко зарум'янилося. Під час печіння шкірку змащувати олією. Щоб шкірка стала хрупкою і гарно зарум'янилася, додати до олії ложку рому.

257. М'ясо з поросяти для різних страв

З поросятини можна приготувати різні страви, як і з будь-якого іншого м'яса, тільки треба зважити на те, що воно швидше уварюється.

258. Буженина свиняча

Смачну і ніжну буженину можна приготувати із свині віком до одного року. Можна її приготовляти з шинок, але найсмачніша буженина з корейки (полядвиці). М'ясо порізати смужками довжиною, скільки виходить, а завтовшки в 2—3 см і завширшки в 5—6 см. Потім натерти м'ясо такою сумішшю з розрахунку на один кілограм: 20 г солі, 3 г товченого перцю, 1 г селітри, 2 г цукру, 5 г паприки, 2 г колянди і 30 г товченого часнику. Потім щільно вкласти куски в емальовану посудину, посыпавши зверху рештою суміші вищевказаних спецій. Приклести кружком, а зверху притиснути тягарем і так залишити на 4—5 днів при температурі 18—20°С. Потім м'ясо вийняти з посудини, порозвішувати і коптити протягом 2—3 днів в тепловому диму. Подавати тонко нарізаними кусками. Варити м'ясо не потрібно.

259. Печеня з корейки котлет

Для печені найкраща корейка (похребтина) свині, але її різні інші частини. Відрубати хребет (короткі реберця можуть залишитися), посолити і поставити пектися в розігріту духовку в посудині з жиром. Коли печеня трохи зарум'яниться, додати кілька ложок води, а на смак — порізану одну цибулину, кілька горошин перцю і головку товченого часнику. За бажанням можна посыпти печеню кмином. Під час печіння слід пильнувати, щоб печеня не обгоріла, тому треба її обертати і доливати потрохи води. Готову печеню вийняти з посудини, а до жиру, який залишився, додати кілька нарізаних помідорів або одну ложку томату (для більшої кількості соусу можна ще додати 20—30 г підсушеної муки), смажити протягом 5—6 хвилин, потім розмішати, розвести теплою водою і продовжувати смажити 5—6 хвилин. Потім процідити і, якщо потрібно, додати ще солі. Нарізати печеню тонкими кусками, викласти на теплий полумисок і обклести смаженою картоплею і тушкованим з маслом зеленим горошком або зеленою квасолькою. На салат подати бурячки з хріном, зелений салат або салат зі

свіжих огірків з помідорами. (На гарнір можна подавати різну городину — варену, смажену, тушковану в маслі або мариновану).

260. *Печења на решітці*

Найздоровішою є печења, приготовлені на решітці (гратарі). Таке печене м'ясо можна подавати і хворим, тому що під час печіння на решітці з м'яса вилучається і стікає жир. М'ясо треба нарізувати тонко (до 2 см завтовшки) і злегка побити товкачем, а потім класти пекти на розігріту решітку над розпаленим буковим вугіллям або над вогнем. (Якщо вугілля занадто розпалене, його треба трохи притрушити попелом). М'ясо слід солити тільки на припеченому бокі. На стіл печене м'ясо треба подавати відразу, інакше воно вистигне і затвердне. До печені можна подавати різні гарніри і різні салати.

261. *Печења на решітці на вогні*

Існує в продажі спеціальна посудина у вигляді сковороди, яку кладуть на вогонь і сильно її розігривають (не змазуючи жиром). М'ясо нарізують тонко, трохи відбивають, злегка змащують його жиром і кладуть пекти. Коли воно припечеться з одного боку, обернути його на другий бік, трохи посолити припечений бік, а коли припечеться і з другого боку, тоді знову посолити і зразу подавати на стіл. (Сковороду, в якій пеклося м'ясо, зразу занурити в теплу воду, щоб відмок з неї нагар, потім помити і висушити).

262. *Котлети і товченики зі свинини*

Котлетами вважається тільки те м'ясо, яке взято з корейки. Його нарізують кусками, а кожний кусок має одне реберце. Щодо товчеників (шніцелів), то їх можна приготувати з м'яких кусків свинини. М'ясо нарізують тонкими

порціями, товчуть, приперчують і солять, обкачують в муці, потім у збитому з молоком яйці, після чого знову обваляють в тертій булці і смажать на розігрітому жирі з обок боків до зарум'янення. (Коли товченіки заскора зарум'янятися, їх треба ще трохи поставити в гарячу відкриту духовку, щоб дійшли). Подавати на стіл гарячими, скропивши зверху свіжим топленим маслом.

263. Голубці з м'ясом по-домашньому

(з румунської кухні)

4

Справжні голубці (за румунською кухнею) приготовлюють зі свинячого м'яса, не пропускаючи його через м'ясорубку, а тільки нарізуючи дуже дрібно гострим ножем. На 1 кг свинини додають 120 г рису, 60 г дрібно нарізаної і підсмаженої цибулі, а на смак — солі і перцю. Рис присмають на смальці і заливають кип'ячою водою в такій кількості, щоб тоді, коли він закипить, загуснув. Через 5 хвилин зняти з вогню, прохолодити і додати до м'яса. Все перемішати, класти масу на приготовлені листки капусти (якщо листки з квашеної капусти, то їх треба як слід прополоскати, щоб не були заквасні, а також позрізувати в них жили). Кінці листків загорнути досередини так, щоб голубці під час варіння не розвивалися. Викласти голубці у вистелену тонко нарізаною капустою ринку, укладаючи їх рядом і кругом один коло одного, а якщо залишиться посередині в ринці вільне місце, тут можна ще покласти варити кусок буженини або тонко пошаткованої капусти. Поверх голубців розкласти нарізані кусками помідори і все залити підготовленою підливою. Якщо голубці із свіжої капусти, то нарізати дрібно цибулі, підсмажити її, додати томату, все перемішати, розвести і вилити на голубці, а зверху ще додати нарізаних кусками помідорів і на смак галузку чебрецю, лавровий листок і кілька горошин перцю. Накрити і варити на повільному вогні. Під час варіння доливати води і стрясати посудину, щоб голубці не пригоріли. Коли голубці майже готові, зняти їх з вогню і покласти ще на 15—20 хвилин в духовку. Подавати на стіл гарячими з мамалигою, а для бажаючих — подати окремо сметану.

264. Свинина для різних страв

Із свинини можна приготувати багато різних страв, подібно до тих, що їх подано в попередніх м'ясних рецептах. Свинина швидше уварюється, ніж яловичина. При приготуванні страв із свинини вживається менше жиру, ніж при приготуванні страв з яловичини.

Страви з птиці

265. Курка варена

Щоб курка варена була смачнішою, за добу до різання не давати їй нічого їсти, тільки воду. Зарізану курку обскубти ще теплою, обсмалити, а потім ще попарити, щоб обчистити останки пір'я. Потім випотрошити так, щоб не розірвати жовчного міхура, поставити в холодну воду на одну годину, після чого вимити, витерти, відрізати голову, лапки і залишити її до наступного дня в холодному місці. Підготовлену курку розрізаною або цілою залити холодною водою і, коли закипить, зняти піну, потім додати закришку, посолити і продовжувати варити на повільному вогні, аж поки курка не звариться.

Для закришки: 1 цибулина, 1 морквина (або маліх дві), корінь петрушки, кусок селери, кілька горошин перцю і сіль на смак. Відвар з курки можна подавати як суп з різанцями або з іншими додатками. Із курячого супу можна також приготувати підливу, білий соус або залити ним рис на гарнір до курки.

266. Курка варена з рисом

На 4 особи

На 600 г курятини — 250 г рису, 100 г масла, 200—300 г закришки.

Зварити курку за попереднім рецептром. Рис перебрати, помити і залишити, щоб стекла з нього вода, потім залити 50 г розтопленого масла, разом розмішати і добре розігріти, розвести одним літром гарячого супу, накрити і варити на легкому вогні протягом 20—25 хвилин. Курку можна порубати на куски, а потім варити. Куски вареної курки покласти в рис і разом тушкувати протягом 10—20 хвилин. Страву подавати на стіл гарячою. Класти на тарілку рис, поверх нього або збоку куряче м'ясо, а потім усе скропити жиром, зібраним з юшки, в якій варилася курка.

267. Курка з білим соусом

Зварити курку за попереднім рецептром, супом з неї розвести білий соус за рецептом 3. М'ясо подавати порціями, заливаючи його соусом, а на гарнір — рис або мамалигу.

268. Курка варена з городиною

Усе приготувати за рецептром 265, тільки додати більше городини, а також окремо зварити 600 г почищеної картоплі. Варити курку до готовності, потім вийняти її з юшки, поділити на порції і подавати гарячою з нарізаною кусками городиною, яка варилася разом з куркою, і з гарячою картоплею. Зверху залити зібраним з юшки жиром і посыпти дрібно посічену зеленню петрушки. На окремій тарілці почати хрін з оцтом.

269. Курка печена

Для печені найкраща молода курка. Підготовити курку за рецептром 265, посолити, змастити жиром і пекти у гарячій духовці, скроплюючи час від часу соком з-під курки, а також доливаючи потрохи води. Курку обкласти нарізаною кружальцями городиною. Довести до готовності, потім вийняти її, а в посудину, в якій пеклася курка, влити трохи

води, на смак трохи посолити, протягом 2—3 хвилин заварити, а потім соус процідити. Цей соус подавати до печені.

270. Курчата начинені

Зарізані курчата обскубти, поки вони ще теплі, бо пізніше скубти їх тяжче. Опісля обсмалити, обчистити, вимити і начинити начинкою, приготовленою, як показано нижче. Зашити кожне курча і змастити їх смальцем, поставити в розігріту духовку і пекти до рум'яного кольору. Подавати до столу з вареною, а потім ще й присмаженою молодою картоплею, або ще й з іншими гарнірами: зеленим горошком, тушкованою на маслі морквою, цвітною капустою тощо. На салат можна подавати: зелений салат, салат із свіжих огірків або з помідорів.

Начинка. 100 г дрібно нарізаної цибулі підсмажити на 100 г масла або смальцю. Додати вимоченого в молоці і вижатого 200 г білого хліба, разом ще трохи посмажити, додати 1—2 ложки дрібно нарізаної зелені петрушки, кілька круто зварених і нарізаних малими кубиками яєць, 1—2 сиріх збитих яйця, на смак додати солі і меленого перцю, все перемішати і начиняти цим курчата.

271. Курчата в сметані

Почищені курчата порозрізувати на частини, посолити і смажити на маслі. Через деякий час курятину перекласти в іншу посудину, а в ту посудину, в якій вона пеклася, всипати ложку муки, злегка підсмажити її, потім розвести сумом або теплою водою, заварити протягом 5—6 хвилин і вилити на курятину. Додати: кілька горошин запашного перцю (англійського), 1 лавровий листок, в'язочку зеленої петрушки, влити сметану і проварити. Якщо курчата ще не досить м'які, залишити їх на легкому вогні, щоб доварилися. Подавати на стіл з гарячою мамалигою.

272. Курчата з грибами

Курчата приготувати за попереднім рецептом, з тією різницею, що можна обйтися і без сметани, тільки додавши приготовлені гриби. Якщо вага одного курчати 600—900 г, — на чотири особи додати: 100 г масла, 100 г сметани, повну ложку муки, 200—300 г свіжих грибів (якщо сушені, то 50 г), сіль, перець на смак. Гриби перебрати, почистити і помити в кількох водах, тонко нарізати і смажити на жирі, аж поки не висмажиться з них вода. Потім додати їх до курятини і разом варити до готовності.

273. Курчата смажені в булці

Почищені курчата порізати порціями, побити товкачем, посолити, поперчiti, обкачати в муці, потім в збитому яйці і обсипати тертою булкою або обкачати в ній. Смажити на розігрітому смальці з обох боків до рум'яного кольору. Після засмаження ще треба поставити на кілька хвилин в напівнагріту духовку, щоб доходили, оскільки іноді трапляється, що куски курятини залишаються недосмаженими всередині. Подавати на стіл гарячими з гарніром, поливши зверху свіжим маслом.

274. Філе куряче по-кіївському

Розрізати грудинку курки на дві частини так, щоб при кожній з них залишилася крильна кісточка, а решту шкіри з крильцем відклести. Чисте філе надрізати вздовж, оббити і розпростерти. (Все це робити уважно, щоб крильна кісточка залишилася при м'ясі. Решту жилок, плівку і жир відокремити). Потім філе притрусити на смак перцем і сіллю, на кожне покласти по 40 г масла, яке повинно бути твердим, обгорнути м'ясом і тugo звинути так, щоб масло було всередині, а крильна кісточка щоб залишилася збоку. Кожному кускові філе надати циліндричної довгуватої форми, обмочити в збитому яйці, обкачати в тертій булці, а по-

тім це повторити. Смажити у великій кількості жиру до гарного зарум'янення. Після того ще поставити на 5—6 хвилин у відкриту духовку. Подавати на гарячому полумиску, поклавши кожне філе на підсмажені грінки хліба і обкладаючи кругом гарніром зі смаженої соломкою картоплі та іншої городини. Також ще прикрасити листочками зеленого салату, а на кожний листочек покласти по півкружальця помідора. На кожну кісточку встромити вирізану з білого паперу розетку, що нагадуватиме символічних голубів. Філе по-київському треба смажити так, щоб подавати зразу гарячим, скропивши його свіжим топленим маслом.

275. Холодець з півня або з іншої птиці

Зарізану птицю обскубти, обсмалити і попарити. Потім випотрошити, не розірвавши жовчного міхура, обмити, відрізати голову і ніжки, стягнути з них нарослу шкірку і пообтинати кігті, обчистити головку, вийняти очі і відрізати дзьоб. Відтак ще раз помити, порізати птицю на частини, покласти м'ясо в посудину і залити холодною водою в такій кількості, щоб її рівень в посудині був на 3—4 см поверх м'яса. Варити на сильному вогні, щоб холодець швидко закипів, потім зменшити вогонь і продовжувати варити, знімаючи час від часу піну. Додати одну розрізану цибулину, одну морквину, один корінь петрушки, кусок селери, кілька горошин перцю і солі на смак. (За бажанням можна ще додати один лавровий листок). Продовжувати варити на середньому вогні до готовності. Потім м'ясо вийняти з посудини, юшку перевірити, чи досить виварена, щоб мала необхідну консистенцію для холодцю. Перевіряють готовність юшки для холодцю так: наливають в маленьку бляшану тарілку ложку юшки, ставлять тарілку в холодильник і якщо через деякий час юшка не стане холодцем, її ще треба доварювати або додати на кожний літр (кілограм) юшки 20—30 г желатини. Для цього желатину спочатку промивають, потім розмочують в теплій юшці, і коли вона набухнє, всипають у решту гарячої юшки, зразу злегка помішують, поки не почне кипіти. Потім юшку знімають з вогню, проціджають і трохи охолоджують. М'ясо відокремлюють

від кісток і розкладають у форми для холодцю або у глибокі тарелі і заливають юшкою, додаючи на смак солі і соку з товченого часнику. Наповнені форми чи тарелі виносять в холодне приміщення, і коли юшка в них вистигне, тоді ставлять в холодильник. (В холодну пору можна юшку на холодець поставити для охолодження в холодне приміщення. Для вживання холодець треба приготувати за день-наперед або звечора для наступного дня). З молодої птиці холодець не виходить твердим, тому, по можливості, досягають до молодої курятини ще кілька головок і ніжок з іншої птиці або желатини.

276. *Печений індик (трюхан)*

Вибрати молодого індука і цілу добу перед різанням не давати йому нічого їсти, тільки пити води. Зарізаного індука треба швидко обскубти, обсмалити, випотрошити нутрощі, уважно відокремити жовч від печінки, розкрайти і вичистити шлунок, а також здерти з нього внутрішню шкірку. Все добре вимити, відрізати голову і ніжки, посолити всередині і зовні, зашити розтвір, крила підгорнути, а стегна зв'язати докупи, змастити всього індука смальцем і поставити пекти у гарячу духовку. Під час печіння поливати індука тим соком із жиру який з нього стік, а в разі потреби доливати потрохи води, щоб жир не загорів. Якщо якась частина індука загорить, те місце прикрити змащеним смальцем білим папером. Індик готовий тоді, коли його стегна стають м'які. Печеного індука розрізають на куски так, щоб потім можна було знову скласти його у вигляді цілого. (У такому вигляді подають індука до святкового столу або нарізують його кусками і викладають на блюдо, обкладають гарніром із смаженої соломкою картоплі або із смаженої тонко нарізаної капусти, а також із звареного, а потім тушкованого в маслі зеленого горошку, моркви, цвітної капусти і різних салатів).

277. Печена качка

Качку для печені обскубти, обсмалити, попарити, по-вибирати рештки пір'я із шкіри, відтяти голову, ніжки і розрізати черевце, вийняти нутрощі і залишити до наступного дня. Тоді натерти качку кукурудзяною мукою, виполоскати, витерти і приготувати до печіння, подібно, як і індика (дивись рецепт 276).

278. Качка з маслинами

Качку приготувати за попереднім рецептом, потім розрізати на куски, посолити, злегка притрусити мукою і смажити на гарячій олії, поки злегка не зарум'яниться всі куски. Підсмажені куски вибрести з олії і перекласти в іншу посудину. На залишенні олії підсмажити 100 г тонко нарізаної цибулі, 100 г моркви, кусок селери, а коли все це присмажиться, додати 50 г томату, розвести водою і варити протягом 15—20 хвилин, потім все це перетерти крізь друшляк, долити до м'яса і разом варити до готовності м'яса, додавши в кінці 200—300 г маслин (варених окремо), один лавровий листок, кілька горошин перцю, 50 г вина, 1—2 ложки оцту і залишивши, щоб все заварилось протягом 5—10 хвилин. Готову страву можна подавати до столу і холодною.

279. Качка з капустою

Почищену качку розрізати на порції, посолити, присмажити на розігрітому смальці, потім перекласти в іншу посудину, а на залишенному смальці трохи підсмажити 100 г дрібно нарізаної цибулі, додати 50—60 г томату і смажити ще 5—6 хвилин, після чого розвести водою, додати 800—900 г тонко нарізаної квашеної капусти, перемішати, перекласти м'ясом, додати кілька горошин перцю, один лавровий листок, галузку чебрецю, зверху розкласти куски помідорів і варити на легкому вогні до готовності. Під час варіння, якщо потрібно, доливати води.

280. Гуска

Із жирної нестарої гуски можна приготувати різні страви подібно, як це показано в попередніх рецептах, де йшла мова про всяку іншу птицю. Різниця полягає в тому, що взимку гуску треба приготовляти з огірками, капустою, маслинами, із сухою білою квасолею, а літом — страви із зеленою квасолею, зеленим горошком, помідорами, грибами, цвітною капустою та з іншими додатками.

Дичина

281. Дичина і її маринування

В забитої дичини розрізають живіт, виймають нутрощі і, не промиваючи водою, витирають насухо, підвішують в шкірі на декілька днів, а взимку — навіть і більше. Після цього знімають шкіру, де треба промивають, знову витирають насухо і кладуть маринувати.

Приготування маринаду. На 5 кг м'яса варять у двох літрах води 100 г тонко нарізаної цибулі, 100 г моркви, корінь петрушки, малу селеру, 2—3 головки часнику, 2—3 лаврових листки, кілька горошин ялівцю, гіркого і англійського перцю, солі і, по можливості, додають півлітра червоного вина. Все це варять до напівготовності і на смак додають солі і оцту. Посудину закривають, дають маринаду раз закипіти, потім застигнути і заливають ним приготовлену дичину, тримаючи її в такому стані кілька днів при температурі 10°C. (Молоду дичину тримають при цій температурі щонайбільше 36 годин, а стару — 3—4 дні).

282. Дикий кабан

З дикого кабана все можна приготувати так само, як і зі свійської свині. Щоб усунути неприємний запах дичини,

м'ясо дикого кабана треба маринувати 2—3 дні. Якщо кабан старий, м'ясо треба протримати в маринаді 5—6 днів, при температурі 8—10°C і щодня обертати. Важливо, щоб посудина для м'яса з дикого кабана була чистою і дубовою або емальованою. Маринад для м'яса з дикого кабана приготувати за попереднім рецептом.

283. Оленина або сарна з грибами

На 4 особи

На 1 кг м'яса з кістками — 100 г смальцю, 100 г цибулі, 300—400 г свіжих шампіньонів (грибів), 50 г вина, 50 г томату, 40 г муки, 100 г городини, сіль і перець на смак.

Від м'яса відокремити сухожилля, порізати його на куски і смажити на розігрітому смальці. Коли м'ясо трохи підсмажиться, перекласти його в іншу посудину, а до залишеного смальцю додати тонко нарізаної цибулі, моркви, кусок селери і коли все це трохи підсмажиться, додати муку і продовжувати смажити 5—6 хвилин. Потім додати томат, розвести і варити протягом 30—40 хвилин. Після цього соус зідіти до м'яса, а городину пропустити крізь друшляк, також додати до м'яса і варити до зм'якшення м'яса. За цей час приготувати гриби, тонко нарізати їх і смажити на жирі, поки не висмажиться з них вода, потім додати до м'яса. На смак додати вина, солі і перцю, а також можна ще добавити сметани і все разом варити протягом 5—6 хвилин. На гарнір подають кнайдлі з булки або галушки, приготовлені за рецептом «Галушки».

284. Заєць печений

Забитого зайця взимку треба потримати протягом 2—3 днів в хутрі, потім оббілювати, вийняти нутрощі і 1—2 дні маринувати (за рецептом 281) або тільки спарити оцтом, змішаним наполовину з водою. Після цього м'ясої частини нашлигувати солониною та часником і спекти.

285. Засуль з маслинами

Зайця приготувати за попереднім рецептотом, замаринувати, потім порізати на куски вагою 60—70 г кожний і по кілька кусків смажити на розігрітій олії. Коли всі куски присмажаться, перекласти їх в іншу посудину, долити трохи води, накрити і тушкувати, а на залишенні олії смажити 50—60 г тонко нарізаної цибулі, 50 г моркви, кусок селери, і коли все це трохи присмажиться, додати 40—50 г томату, розвести водою, додати один лавровий листок, кілька горошин перцю, галузку чебрецю, солі на смак і варити протягом 30—40 хвилин. Після цього соус зцідити до м'яса, а що залишилось, протерти крізь друшляк і варити до готовності. Окремо зварити маслини (8—10 маслин на одну порцію) і додати їх до готової страви. На смак додати ще 1—2 ложки оцту і вина. До столу можна подавати і холодним з кусками цитрини.

286. Кролятина смажена в сухарях

Обчищеного кроля варити в підготовленому окропі, додавши закришки і солі на смак. Довести кролятину до готовності, потім вибрати з юшки, охолодити, нарізати тонкими кусками, посыпти мукою, вмочити в збиті яйце, обкати в сухарях і смажити на розігрітому жирі з обох боків до рум'яного кольору.

287. Кролик для печені

Обчищеного кролика замаринувати тим же способом, що й зайця, або попарити окропом і додати солі і оцту на смак. Для печені найкращі м'ясоисті частини: сідло і задні ніжки. (Решту кролятини використати для інших страв або для січеника). М'ясо очистити від плівок, натерти сіллю, нашпигувати солониною, засмажити на розігрітому жирі до рум'яного кольору, а потім досмажувати в духовці і, поливаючи час від часу соком, довести до готовності. Під кінець

заправити завареним вином або оцтом на смак. Готове м'ясо можна нарізати тонкими кусками, викласти у відповідну посудину, залити процідженним соусом, додати сметану, лавровий листок, кілька горошин запашного перцю і все це варити ще протягом 5—6 хвилин. Подавати на стіл з картопляним пюре або з чеськими кнайдлями.

288. Битки з кролятини

Частини кролячого м'яса почистити від плівок, видавити кістки, нарізати тонкими пластинками, відбити, натерти кожний кусок цитриною або скропити оцтом, посыпти сіллю і меленим перцем, обкачати в муці, змастити збитим яйцем, обкачати в тертій сухій булці і смажити з обох боків в розігрітому жирі до рум'яного кольору. Подавати на стіл, поливши розігрітим свіжим маслом, з гарніром.

289. Кролятина з рисом

Кроляче м'ясо, яке може бути і з кісточками, помити, витерти, порізати на куски, обсмажити на розігрітому жирі, потім перекласти його у іншу посудину, а на залишенному жирі злегка підсмажити дрібно нарізану цибулю, додати томату, розвести водою, все це добре перемішати, вилити до м'яса і все разом варити до готовності. Після цього до звареного м'яса додати перебраного і помитого рису і разом ще злегка варити протягом 15—20 хвилин або поставити в галячу духовку. (Рису брати в чотири рази менше, ніж рідини, яка є в страві, — приблизно 200 г рису на 1 літр рідини).

290. Кролик тушеній з картоплею

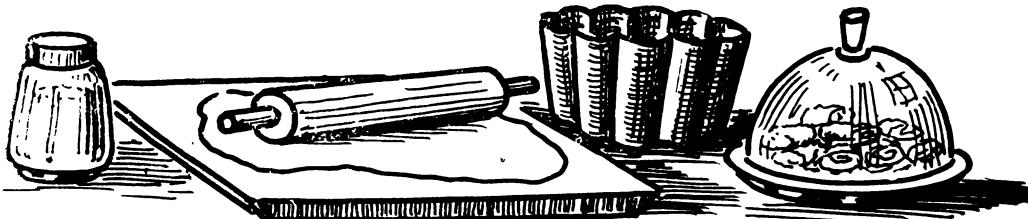
Очищену і промиту кролятину порізати на куски, посолити і обсмажити на розігрітому жирі. Потім перекласти м'ясо в іншу посудину, додати до нього трохи супу або води і тушкувати. За цей час на залишенному жирі підсмажити

100 г дрібно нарізаної цибулі, трохи підсмажити її, а потім додати ложку посіченого часнику, 50 г томату, 1—2 лаврових листки, кілька горошин перцю, все це розвести гарячою водою і вилити до м'яса, продовжуючи варити до напівготовності. Потім додати нарізаної картоплі і все разом варити до готовності. (Страва буде смачнішою, якщо додати до неї 1—2 солодких перці і кілька кусків помідорів, а потім поставити в духовку і запекти). Подаючи на стіл, посыпти дрібно посіченою зеленню петрушки або кропу.

291. Фазан з грибами

Збитого фазана можна взимку потримати підвішеним в пір'ї протягом кількох днів або замаринувати його протягом одного-двох днів за рецептром 281. Потім порозрізувати його на куски, посолити, обсмажити на розігрітому жирі, відтак перекласти в іншу посудину, а на залишенному жирі підсмажити 100 г дрібно нарізаної цибулі і 200—300 г обичіщених, добре помитих і тонко нарізаних грибів. Коли гриби трохи присмажаться, додати 50 г томату, розвести супом або водою і все це вилити в посудину з м'ясом. Додати на смак солі, меленого перцю, чашку вина або 100—150 г сметани і варити до готовності м'яса. Готову страву посыпти дрібно посіченою зеленню петрушки.

Налисники і домашні десерти



Загальні вказівки

Налисники є практичними тим, що їх можна легко й нашвидкуруч приготувати, а також на бажання і за смаками їх можна приготовляти як без цукру, так і солодкими.

292. Налисники

Приготування тіста для налисників з розрахунку на чотири особи. Для цього беруть 200 г муки, 2 яйця, півлітра молока, 50 г цукру, для смаження жир і на смак сіль. Все це добре вимішати, щоб не залишилися грудки, потім з решти молока долити таку кількість, щоб тісто не було рідке. (Тісто повинно бути трохи рідше, ніж густа сметана). Налисники треба смажити на сковороді (найкраще — чавунній) з товстим дном. Перед смаженням налисників сковороду треба змастити жиром і добре розігріти, а коли на неї вилити трохи тіста, то треба швидко повернати її на всі боки так, щоб тісто розлилося по всьому дні сковороди. Як тільки налисник трохи припечеться або затвердне і зісподу трохи зарум'яниться, тоді

треба сковороду добре потрясти і одним махом перекинути налисник в повітрі так, щоб він другим боком ліг на сковороду. (Хто ще не вміє так перевертати налисники, може перевертати їх за допомогою ножа з широким лезом. Якщо налисники прилипають до дна, то це значить, що тісто для них рідкувате і треба ще додати до нього муки, або що сковорода була не досить нагріта).

Готові налисники складати один на одного, змащуючи їх бажаними продуктами, як буде показано в наступних рецептах.

293. Налисники без молока

Для одержання тонких і легких налисників беруть 200 г білої пшеничної муки, 2 яйця і 3 г солі, все це розвивають літеплою водою, добре вимішують, доливаючи стільки води, щоб тісто не було рідке і було без грудок. (Решта пояснень в попередньому рецепти, а щодо начинювання або змащування налисників, то робити це за вказівками, поданими в наступному рецепти).

294. Налисники пухкі

Тісто приготувати за рецептом 292 з тією різницею, що треба відокремити білки, збити їх на піну і домішати до готової композиції. Оскільки тісто з білками не дуже розливається по сковороді, тому його треба вливати на добре змащену жиром і дуже розігріту сковороду і швидко розправити по всьому дні сковороди. Коли композиція починає гуснути і присмажуватись, треба потрясати сковородою, держачи її за ручку, щоб налисник відстав від дна. Під час смаження можна ще додати дуже трохи жиру по краю сковороди, щоб перевернутий налисник мав на чому смажитись. Готові налисники змастити конфітурами (варенням) або мармеладом, згорнути їх вдвое і зверху посыпати цукром. Подавати до столу гарячими.

295. Налисники із сиром

Тісто приготувати за рецептром 292, а смажити налисники так, щоб той бік, на який кладеться начинка, був рум'яний, а протилежний бік — тільки затверділій, оскільки начинений налисник треба ще підсмажити або запекти (зарум'янити).

Приготування начинки. Свіжий несолений сир проперті крізь сито або добре розтерти, а потім додати відповідно до кількості одержаної маси і на смак цукру, жовтків і збитих на піну білків. Класти одержаний сир на млинець, згортати і ставити припекти в духовці. Подавати на стіл, посыпаючи цукром, або зі сметаною.

296. Налисники з яблуками

Тісто приготувати за рецептром 292, додавши до нього 1 кг обчищених від шкірки і потертих на терці з великими дірками крашого сорту яблук. Усе добре вимішати і класти пекти налисники з обох боків на розігрітій олії (тісто класти на сковороду тонким шаром). Щоб налисники були пухкими і підростали, то з призначеної кількості яєць для тіста відкримити білки, збити на піну і додати їх до тіста. На смак додати ванілі, терту шкірку з цитрини або товченої кориці. Готові налисники добре притрусити цукром.

297. Вареники з сиром

Просіяти на стільницю 500 г муки, зробити в ній ямку, додати одне яйце, трохи солі, води і замісити тісто, яке повинно бути середньої густоти. Потім тонко розкачати, порізати на квадратики і на кожний з них покласти відповідну кількість приготовленого сиру (300 г свіжого сиру розтерти з двома жовтками і додати на смак цукру і солі). Позліплювати ці квадратики і покласти варити у широку кастрюлю з підсоленою кип'ячою водою. Готові вареники скропити розтопленим гарячим маслом і подавати на стіл із сметаною.

298. Вареники з картоплею

Обчистити і промити 600 г картоплі, покраяти її і зварити в підсоленій воді, потім охолодити, пропустити через м'ясорубку, додати на смак дрібно нарізаної і підсмаженої цибулі (олією, яка залишиться після смаження цибулі за правити готові вареники), солі і перцю, все перемішати, виробити вареники і варити їх протягом 5—6 хвилин в підсоленій киплячій воді.

299. Вареники з бринзою

Все приготувати за попереднім рецептом, а картоплі зварити тільки 300 г, додавши до неї замість цибулі 200 г протертого бринзи, а потім все разом ще раз протерти. Все інше робити так само, як і вище, тільки не заправляти сма женою цибулою, а лише топленим гарячим маслом.

300. Макарони з бринзою або з сиром

На 250 г макаронів — 200 г бринзи або сиру, 100 г масла. Макарони варити у підсоленій киплячій воді до готовності, потім зцідити їх, злегка прополоскати холодною водою, покласти в ринку з розігрітим маслом і добре їх нагріти. Додати бринзу чи сир, перемішати і подавати на стіл гарячими.

301. Сирники (мандрішки) зі свіжого сиру

На 4 особи

На 400 г сиру — 3—4 яйця, 100 г масла, 100 г муки, 100 г цукру, сіль, сметана, 1/4 пакетика порошку для печива.

Сир протерти крізь сито, додати жовтки, половину призначеної кількості цукру, муку, сіль, порошок для печива,

збиті з рештою цукру білки, все це злегка вимішати, потім брати цієї композиції ложкою, обкачувати в муці, приплескати, надати круглої форми, видавити посередині ямку або маленьку дірку і швидко смажити на розігрітому жирі або на розігрітому маслі з обох боків до рум'яного кольору. Подаючи на стіл гарячими, посыпачи цукром, і за бажанням додаючи сметани.

302. Кнайдлі з булки (чеські)

Покраяти 300 г білого хліба або 6 булочок на малі квадратики, окремо збити 2 яйця із 100 г молока і додати стільки муки, щоб тісто вийшло таким, як на налисники. В це тісто покласти булку, злегка замішати, потім вмочити руку в воду і набирати трохи тіста (завбільшки з яйце). В широкій каструлі закип'ятити підсолену воду і вкинути в неї для проби один кнайдель. Якщо кнайдель розпливається, то до тіста треба додати ще муки. Кнайдлі вкидати в киплячу воду і продовжувати варити протягом 15—20 хвилин. Виймати кнайдлі шумівкою, посипати підсмаженою на маслі тертою булкою і подавати до столу гарячими.

303. Кнайдлі дріжджові зі сливами

Із 500 г муки і 30 г розведених в теплій воді дріжджів замісити тісто, додавши 3 збиті яйця, сіль і ложку цукру. Коли тісто підросте, викласти його на стільницю, розкачати, нарізати квадратиками або кружальцями, покласти на кожний кусок тіста по одній сливі (можна взяти й інші фрукти), позліплювати і варити у широкій каструлі, щоб кожний кнайдель вільно плавав, оскільки вони дуже набухають. Під час варіння слід безперервно їх обертати, щоб зварились зі всіх боків. Готові кнайдлі вийняти з посудини, скропити розтопленим маслом і посыпати цукром.

304. Білки й умови для приготування запіканки

Щоб білки добре збилися, треба яйця попередньо обмити, повитирати, покласти для зберігання в холодне місце, а перед ужитком розбивати їх по одному, перевіряючи, чи не зіпсуті, відокремити білки від жовтків так, щоб не залишилось ані краплинни жовтка в білку.

Білки вилити в посудину з овальним дном і зберігати в холодному місці аж до того часу, коли їх треба буде збивати на піну, коли вже вся композиція приготовлена, а та-кож підготовлені форми, в яких запіканка буде пектися. Жовтки розтерти, додаючи передбачені продукти, а під кінець додати піну зі збитих білків. Білки збивати в холодному приміщенні, спочатку повільніше, а потім поступово прискорювати збивання, додати з розрахунку на 2 білки чайну ложечку цукру, якщо білки призначенні для несолодких страв, а якщо вони призначенні для солодких страв, то можна додавати більше цукру. Цукор додавати, коли білки загуснуть, а потім продовжувати збивати їх жвавіше, аж поки збита піна не буде триматися на збивальці. (Замість цукру, до білків можна додати трохи солі в момент, коли піна трохи загусне). Білки домішувати під кінець підготовки страви, злегка помішуючи композицію, а потім швидко порозкладати в форми і ставити в добре розігріту духовку для запікання. Якщо немає спеціальних форм для випікання пудингу чи бабки (запіканки), то можна користуватися для цього низькими каструллями, добре змащеними жиром і посыпаними тертою булкою. Все це треба заздалегідь приготувати, а також добре розігріти духовку. Форми наповнити на 3/4 їхнього об'єму, інакше під час підростання тісто випнеться через край форми. Під час випікання протягом 30—40 хвилин не відкривати духовку, щоб не «сіла» запіканка (бабка).

305. Бабка з сиру (пудинг)

На 400 г сиру — 150 г цукру, 100 г муки, 60 г масла, 4 яйця, 50 г родзинок, 50 г тертої булки, сіль.

Жовтки, масло і 100 г цукру розтерти разом, додати муку, протертий крізь сито сир, родзинки і збиті з рештою цукру білки і все це злегка перемішати, викласти одержану масу у змащену форму і поставити пекти у нагріту духовку (дивись попередній рецепт). Готовність бабки узнається втиканням у неї тонкої лучинки. Якщо на вийнятій лучинці виявиться тісто, то це значить, що бабка ще не спеклася.

306. Бабка з рису і сиру

На одну форму (ринку)

Із 300 г рису зварити густу кашу і дати їй охолодитись. Протерти крізь сито 300 г сиру, розтерти 3 жовтки із 100 г цукру і 100 г масла, а потім додати 30 г родзинок і солі на смак. Все це перемішати, а під кінець додати збиті білки з 50 г цукру. Все інше робити поступово за рецептом 304.

Приготування рису. Рис треба попередньо перебрати, промити його в кількох водах і покласти варити, заливши киплячою водою кількістю вдвое більшою, ніж кількість рису. Варити на легкому вогні в закритій посудині до готовності.

307. Бабка рисова з яблуками

300 г рису перебрати, промити в кількох водах і зварити в 1—1/2 літра киплячої води. Готовий рис зцідити, промити його холодною водою і залишити на друшляку, щоб стекла з нього вода. Приготувати 1 кг яблук так: обчистити їх від шкірки, тонко порізати, пересипати 200 г цукру, а потім додати тертої цитринової шкірки, товченої кориці, ванільного порошку, розтерти 3—4 яйця із 100 г цукру, змішати з рисом, виклавши половину з нього на дно змащеної і посыпаної тертою булкою форми чи ринки, посередині покласти яблука, а зверху викласти решту рису. Вирівняти і залити 100 г свіжого розтопленого масла. Поставити в гарячу духовку і пекти приблизно протягом одної години.

308. Бабка з рису

Рис заварити за попереднім рецептотом, розтерти 6 жовтків із 50 г масла і 200 г цукру, все це змішати з приготовленим рисом, додавши 30 г родзинок та інших присмак. Наприкінці додати піну з білків, добре збиту із 100 г цукру. Викласти композицію у змащену жиром форму, поставити в нагріту духовку і пекти щонайменше протягом однієї години.

309. Бабка з булки

Покраяти тонко і вимочити в молоці 400 г білого черствого хліба так, щоб він набухнув, потім злегка вижати з нього молоко, але не зовсім. Розтерти 100 г масла із 100 г цукру й 4 жовтками, додати цю масу до вимоченої в молоці булки, все це змішати, а наприкінці додати збиті із 100 г цукру білки. Випікати за попереднім рецептотом. Подавати на стіл з квасною сметаною або з малиновим сиропом (соком).

310. Вершки (збита сметана)

Щоб свіжку сметану добре збити, треба її протримати протягом кількох годин на льоду або в холодильнику. На 200 г збитої до піни сметани додають 50 г дрібнозернистого цукру і 1 г ванільного цукру. Після додання цукру сметану вже не збивати, а тільки злегка помішати. Якщо сметану задовго збивати, вона перетвориться в масло. Коли помилково замість дрібнозернистого цукру додати до сметани цукрової пудри, то від цього збита сметана швидко спадає і рідшає.

311. Тісто для завиванців

Просіяти 400 г найкращої пшеничної муки і замісити не дуже густо підсоленою теплою водою. Добре вимішане

тісто ще вибити об стіл. Якщо тісто буде м'яке або липне до рук, то ще треба додати до нього муки і продовжувати місити і вибивати об стіл, аж поки в тісті не з'являться пухирці. Потім тісто змастити зверху жиром або загорнути у вогкий рушник і залишити на годину в тепловатому приміщенні. Потім стіл застелити скатертиною, злегка посыпти її мукою і класти на неї розтягнене в руках тісто. Його треба зразу зі всіх боків розтягати. Розтягнене тісто повинно бути таке тоненьке, як цигарковий папір. Розтягнене тісто треба залишити на 5—6 хвилин, щоб воно підсохло, але щоб не пересохло, інакше буде кришитися. Готове розтягнене тісто скропити топленим маслом або олією, потім злегка посыпти тертою булкою і зверху накладати приготовлену начинку. Приготовлене таким чином тісто вживають для різних кулінарських приготувань, в тому числі і для тих, які подаємо в наступних рецептах.

312. Завиванці з яблуками (*штрудель*)

Тісто приготувати, дотримуючись точно вказівок, поданих в попередньому рецепті. На розтягнене тісто, трохи підсохле, скроплене маслом або олією і злегка посыпане тертою булкою, накласти з одного боку заздалегідь приготовлені шатковані яблука.

Приготування яблук. Взяти 1 кг доброго сорту кислуватих яблук, обчистити їх від шкірки, якнайтонше пошаткувати і додати: 150—200 г цукру, 50 г тертої булки, 30 г перебраних і промитих родзинок або 50—100 г присмажених і поточчених горіхів, а на смак — товченої кориці або натертої цитринової шкірки. Все це добре перемішати і викласти на розтягнене тісто. Завивати з того кінця, де покладена начинка, піднімаючи обома руками скатертину і загортаючи тістом яблука в тугий валок. Потім валок (завиванець) нарізати кусками, довжина яких відповідала б довжині змащеного жиром листа, на який викласти завиванці, змастити їх топленим маслом і пекти у розігрітій духовці до рум'яного кольору. Готові спечені завиванці порізати на куски і зверху посыпти цукровою пудрою, змішаною з ванільним порошком.

313. Завиванець з горіхами

Тісто приготувати за попереднім рецептом або купити готове (фой де плачінте), а замість яблук покласти на розтягнене тісто заздалегідь підготовлені горіхи, тобто перебрані, добре висушені і змелені або дрібно посічені чи потовчені. На смак додати тертої цитринової шкірки, просіяної кориці, а підсолодити цукром або медом. Можна додати на 100 г горіхів 30 г сухої тертої білої булки і 1—2 збитих на піну білки. Все інше підготувати за попереднім рецептом.

314. Завиванець зі свіжим сиром

На приготовлене за рецептом 311 тісто покласти замість яблук сиру, який повинен бути свіжим, добре вижатим від сироватки (жентиці). На 500 г протертого сиру додати 50 г окремо розтертого масла, 100 г цукру, 2—3 жовтки, 50 г муки, 40 г родзинок, на смак — просіяної кориці, ванілі і солі і все добре вимішати. Одержану начинку покласти на одному боці розтягненого або розкачаного до товщини цигаркового паперу тіста, злегка скропити теплим маслом і посыпти тертою булкою. Згортати тісто з начинкою, піднімаючи вгору скатертину так, щоб спечений завиванець мав навколо сиру багато шарів печеного тіста. Якщо тісто заздалегідь трохи підсохло і було скроплене маслом, то листочки тіста будуть один від одного відокремлюватись, а також будуть пухкими. Класти пекти на змащений жиром лист. Коли завиванець трохи припечеться, помастити його зверху густою сметаною або топленим маслом і ще продовжувати пекти до рум'яного кольору. Подавати на стіл теплим, порізаним на куски і посыпаним цукровою пудрою.

315. Баклава (марципан)

На 500 г муки — 500 г цукру, 400 г горіхів, 250 г масла, 100 г меду, 50—60 г тертої булки, на смак — цитринову шкірку, ваніль.

Із 500 г муки приготувати тісто за рецептром 311. Розтягнути його і залишити на застеленому скатертиною столі, щоб трохи підсохло, а потім порізати його за розміром листа з низькими краями завдовжки 20—25 см і завширшки 16—18 см. Половину передбаченої кількості горіхів змолоти, а решту потовкти, додати половину передбаченої кількості цукру, 1—2 ложки тертої булки і все це змішати. Лист змастити маслом, вистелити його дно трьома шарами скропленого маслом тіста, зверху покласти шар в один сантиметр завтовшки приготовленої начинки з горіхами, знову покласти зверху три шари скропленого маслом тіста і начинку і продовжувати так перекладати шарами з таким розрахунком, щоб останній шар був покритий тістом. Потім змоченим в маслі гострим ножем порізати на квадратики розміром 5 на 5 см і залити їх рештою масла, якщо осталося, і ставити пекті до зарум'янення. Готову баклаву прохолодити, а потім залити сиропом, звареним із 300 г води, з рештою цукру, з медом, цитриновою шкіркою і ваніллю.

316. Хрусти-вергуни (мінчунеле)

На 150 г муки — 20 г цукру, 1 ложку сметани, 20 г рому, цукрову ванільну пудру, жир (олію) для смаження сіль.

З муки з додатками замісити не дуже густе тісто, тонко розкачати його і порізати ножем на подовгуваті скісні смужки завдовжки 8—10 см і завширшки 4 см. В кожній смужці зробити посередині розріз і всилити в нього один кінець (смужки), протягнувши його до половини. Смажити по кілька таких смужок в сильно розігрітому жирі, довести до рум'яного кольору, потім вибрати шумівкою і викласти на білий папір. Коли прохолонуть, тоді перекласти їх на блюдо і посыпти цукровою ванільною пудрою.

317. Медівник I

На 500 г муки — 200—300 г меду, 200 г цукру, 2 яйця, одну ложечку поташу і на смак — потертю цитри-

нової шкірки, товченої кориці, 1 г гвоздики, 20 г рому, ванільного порошку.

Цукор розтерти з яйцями, додати підогрітій мед, муку, розведений ромом або цитриновим соком поташ, сіль і за-праву на смак. Пекті в подовгуватій формі або у двох ма-лих, змащених маслом і посыпаних мукою або вистелених на дні і по обох боках білим папером. Пекті у добре розігрітій духовці щонайменше протягом однієї години. Під час пе-чиння не рухати, інакше тісто «спаде». Готовність узнається втиканням на місці в печі скіпки і якщо вона суха, то це значить, що медівник вже спечений.

318. Медівник II

На 400 г муки — 300 г меду, 3—4 яйця, 100 г цукру, 5 г поташу, 150—200 г горіхів, 50 г олії, 30 г рому, на смак — 2 товчені гвоздики, 5 г кориці, потерту з півци-трини шкірку.

Влити мед в овальну посудину, поставити її на краю розігрітої плити і мішати, поки він трохи не нагріється. По-тім додавати потрохи муки і по одному яйцю, і все вимішу-вати, додаючи порізані вздовж горіхи та інші компоненти. Далі робити все так, як вказано в попередньому рецепті.

319. Кекс без масла (цвібак)

На 250 г цукру — 200 г муки, 6 яєць, потертої шкір-ки з однієї цитрини, ванільний порошок.

Жовтки розтерти з 200 г цукру (терти протягом 20—30 хвилин), потім збити на густу піну білки з рештою цукру і змішувати впереміж з мукою і компонентами на смак, а також ще можна додати горіхів, родзинок або цукатів. Масу викласти в форму, змащену жиром і вистелену білим папером або посыпану мукою, і пекті до зарум'янення в на-грітій духовці. Готовність пробується втиканням в кекс со-ломинки або тонкої лунички. Якщо на них не виявиться тіста, це значить, що кекс готовий.

320. Кекс цитриновий без масла

Композицію приготувати за попереднім рецептром, тільки ще додати одну цілу потерту на терці цитрину зі шкіркою і соком.

321. Кекс фруктовий з маслом

На 300 г муки — 250 г цукру, 200 г масла, 6 яєць, 200—300 г суміші різних цукатів, горіхів, родзинок, звареної помаранчевої шкірки, 2—3 ложки коньяку, ваніль і 10 сабо чайну ложечку порошку для печива.

Масло розтерти з цукром на пухку масу, додаючи по одному яйцю, після того додати перемішану з порошком для печива муку, перебрані прополоскані родзинки, посічені горіхи, нарізані цукати, коньяк і ваніль. Вимішати і цією маєю наповнити змащену жиром і посыпану мукою вузьку форму, а потім ставити у гарячу духовку. Пекти протягом 50—60 хвилин. Готовий кекс посыпти цукровою пудрою.

322. Кекс пухкий на олії

На 200 г муки — 250 г цукру, 5—6 яєць, 7 ложок олії, 100 г горіхів, 50 г родзинок або 100 г рапахту, трохи (на кінці ножа) солі і стільки ж порошку для печива.

Приготувти форму звичайної величини або дві менші, змастити маслом і посыпти мукою. Жовтки відокремити від білків, влити в овальну посудину, додати тертої цитринової шкірки і разом добре розтирати, доливаючи потрохи олії. Водночас у більшу овальну посудину влити білки, додати солі і добре збити, а коли вони стануть гуснуті, тоді злегка посыпти їх цукром і продовжувати сильно збивати, аж поки вони як слід не загуснуть. Тоді додати порошок для печива, згашений вижатим з цитрини соком, і разом ще трохи збити. В готовий збитий білок вливати потрохи розтертого жовтка, всипаючи впереміж муку, нарізані горіхи, рапах, промиті

родзинки, все це злегка і уважно змішати, щоб білки не «осіли». Маса повинна бути не дуже густою, щоб можна було швидко вливати її в форми і класти пекти в за zadale-гідь добре нагріту духовку, після чого треба температуру в ній зменшити до мінімуму і пекти протягом 25—30 хвилин, а потім форми обернути і продовжувати допікати до гарного зарум'янення (приблизно протягом 45—50 хвилин).

323. Випікання виробів з дріжджового тіста

Загальні зауваження

Для приготування тіста на дріжжах необхідно заздалегідь забезпечитися не тільки відповідними продуктами, але й відповідними посудинами (приладдям) та відповідною піччю-духовкою. Бо хоч як добре не було б все вироблено і приготовлено, то ще багато чого залежатиме від випікання. Головним чином, перед тим, як класти виріб пекти, необхідно нагріти духовку до потрібної температури. Якщо доводиться користуватись духовкою перший раз, то для того треба ставити пекти в ній щось із звичайного тіста і в невеликій кількості. Буває таке, що духовка занадто печенізизу, від чого виріб з тіста загоряє зісподу. У такому разі в духовку треба класти на дно ряд тонких цеглинок або зробити з бляхи тацю (лист), насипати на неї шар попелу і покласти на дно духовки. А якщо попіл занадто зменшив би температуру, необхідну для випікання, то його можна замінити шаром просіяного піску завтовшки у 2 см. Якщо печиво загоріло б зверху, то в такому випадку його треба накривати змащеним жиром товстим папером. Для тих, хто вже досвідчений в куховарстві, неважко узнавати температуру в духовці. Ім вистачає покласти руку на дверцята духовки або відкрити духовку і трохи потримати руку в ній, щоб визначити температуру духовки. Можна визначити температуру в духовці і за допомогою куска білого паперу. Якщо протягом 2—3 хвилин покладений в духовку кусок паперу при зачинених дверцях пожовкне, то це значить, що духовка злегка нагріта, а якщо папір зарум'яниться, то це ознака, що духовка добре нагріта. Коли ж папір дуже

зарум'яниться, то це означає, що духовка занадто розігріта. В такому випадку її треба на кілька хвилин відкрити, щоб понизилася температура, і аж потім ставити в неї печиво. Дріжджові вироби класти пекти тоді, коли вони добре підростуть, а також стежити за тим, щоб тісто на початку випікання не відразу зарум'янилось, оскільки від цього на ньому утвориться завчасу кірка, яка може затримати підростання тіста, від чого печиво не буде пухке. Готовність печива перевіряють соломинкою або загостреною лучинкою, втикаючи їх в печиво. Якщо на вийнятій соломинці чи лучинці не виявиться тіста, то це значить, що печиво готове. Для надання печиву гарного кольору тісто змащують збитим яйцем перед тим, як поставити його в духовку.

324. Саварини

Із 600 г просіяної найкращої пшеничної муки взяти кілька ложок, всипати в окрему посудину, додати 30 г дріжджів, одну ложечку цукру і розчинити теплим молоком, накрити і поставити в тепле місце. Поки розчина підросте, приготувати тісто: решту муки розвести теплим молоком, додати 3 яйця, ложку цукру, 50—60 г розтопленого масла, на смак ванілі і солі. Додати до тіста розчину, все це замісити, додавши, якщо потрібно, теплого молока. Виміщене тісто покласти в тепле місце, щоб воно підросло. Воно повинно бути пухке. Коли підросте в два рази, тоді класти його у змащених жиром і посипаних тертою булкою малих круглих формах. Коли тісто у формах підросте, ставити його пекти в нагріту духовку протягом 20—30 хвилин. Саваріни швидко випікаються, тому що вони у малих формах. Коли зарум'яняться, вийняти їх з духовки, а потім з форм, змочити їх сиропом так, щоб вони добре просякли сиропом. Після цього викласти їх на блюдо догори дном, змастити зверху добрим мармеладом, надрізати кожний саварін біля самого верха, відхилити верх і вкласти під нього збиту з цукром і ваніллю сметану (дивись рецепт 310). Якщо немає шприца, то можна для цього користуватися ложечкою, наповнюючи нею відповідний отвір в саварінах.

Приготування сиропу. Зварити 500 г (1/2 літра) води із 300 г цукру і 50 г рому.

325. Кніши з капустою

Приготування тіста. На 500 г муки — 150 г маргарину або смальцю, 40 г дріжджів, 1/4 літра молока і на смак солі. Просіяти муку в овальну посудину, додати дріжджів, солі і таку кількість теплого молока, щоб замішане тісто не було дуже рідке. Додати маргарину чи смальцю і місити тісто, аж поки воно не відставатиме від пальців і посудини. Накрити тісто теплим рушником і залишити його на дві-три години.

Приготування капусти. 1 кг капусти обчистити, позрізувати з листків жилки, тонко порізати і підсмажити на розігрітому жирі. За бажанням можна ще додати дрібно нарізаної цибулі і на смак меленої перцю. Капусту смажити до готовності, помішуючи час від часу, щоб не пригоріла. Готовій капусті дати охолодитись, а за той час викласти тісто на підсипану мукою стільницю, розкачати його на тонку паляницю, порізати на квадратики розміром 8 на 8 см і покласти на кожний квадратик відповідну кількість капусти або якоєсь начинки. Кінці квадратиків загорнути, складаючи їх у вигляді конверта і зліплюючи так, щоб не виходила з них капуста чи інша начинка. Потім покласти їх в тепле місце, щоб підростали. Зверху змастити їх збитим яйцем і пекти в нагрітій духовці до зарум'янення.

326. Кнішики з яблуками

Тісто приготувати за попереднім рецептом, тільки замість капусти приготувати начинку з одного кілограма добрих винних яблук. Яблука обчистити від шкірки, дуже тонко нашаткувати їх, додати 250—300 г дрібнозернистого цукру, на смак — ванілі, кориці, натертого цитринової шкірки і 1—2 ложки потертого сухої булки.

327. Кнішики із сиром

Все приготувати, як і вище, тільки замість яблук накладати на тісто приготовлену за рецептом 314 начинку із

сиру. Потім залишити, щоб тісто підросло, а відтак змастити збитим яйцем і поставити пекти в нагріту духовку.

328. *Tісто для калачів і для булок*

Калачі можуть бути солодкими, але, звичайно, їх приготовляють тільки солодкуватими. Тісто для калачів і для булок місять густим, щоб з нього можна виплітати округлі калачі, які для випікання кладуть в заздалегідь змащені жиром і злегка нагріті округлі форми. Після того як готове дріжджове тісто простояло протягом 2—3 годин у теплому місці і підросло вдвое, з нього можна виробляти калачі наступним способом: відрізувати по кускові тіста, класти на стільницю, зробити з нього валики, позаплітати їх по три докути і класти у змащені жиром форми. Залишити, щоб вони підросли втроє, а потім змастити збитим яйцем і класти пекти. Щоб калачі мали гарну рум'яну кірочку, за десять хвилин до закінчення печіння їх треба змастити живтком.

Приготування тіста для калачів. На 3 кг найкращої білої пшеничної муки — 6—8 яєць, 12—15 г дріжджів, 2 л молока, 300 г масла, 300 г цукру, сіль. Мука не повинна бути холодною. Просіяти її двічі, половину всієї кількості розчинити злегка підігрітим молоком з дріжджами, щоб розчина добре підійшла, а потім додати решту муки, цукор, яйця, сіль і вимішувати, доливаючи, якщо потрібно, молока. До добре вимішаного тіста додати розтоплене масло (але не гаряче) і продовжувати місити, аж поки в тісті не появляться пухирці і воно відставатиме від рук. Коли тісто було мішане щонайменше півгодини, тоді його накрити (взимку треба його тримати в теплому місці) і пильнувати, щоб воно зісподу не підпарилося. Коли тісто вже підросте вдвое, тоді його можна брати і виробляти за попередніми вказівками.

329. *Паска*

Для паски підготувати таке саме тісто, як і в попередньому рецепці, додавши на смак: ваніль, 1—2 ложки рому,

тертої шкірки з цитрини або помаранчі, перебраних і промитих родзинок. Готове тісто вкладати завтовшки до 3 см у змащені жиром круглі форми, а зверху кругом розкласти грубо сплетене тісто. Посередині накласти вирізані з тіста прикраси, розраховуючи так, щоб все тісто разом не перевищувало половину форми. Потім покласти форми з тістом в тепле приміщення, і коли тісто підросте вдвое, змастити його збитим яйцем і ставити пекти. Температуру печі чи духовки треба заздалегідь перевірити, щоб паска відповідно випеклася. Для паски піч повинна бути нагріта так, як і для хліба. Випікати паску треба не менше двох годин.

330. Паска із сиром

Звичайно, для однієї паски беруть 500—600 г готового тіста, приготовленого, як і на калачі, яке треба поділити на три окремі куски. Один з кусків розкачати на паляници і викласти на дно змащеної жиром форми з низькими краями, з інших двох кусків тіста зробити валики такої довжини, щоб вони вже сплетеними обійшли кругом всередині всю форму, приліпити їх до стінок форми, а кінці з'єднати докупи. Потім форму з тістом поставити в тепле місце, щоб тісто підросло. За той час підготовити начинку таким способом: взяти 500 г свіжого сиру, добре вижатого від сироватки (жентиці), і протерти його крізь сито. Окремо розтерти 100 г масла з 3—4 жовтками і 100 г цукру, потім додати до цієї маси протертий сир, 1—2 ложки муки, 50 г помитих родзинок, ванілі, тертої шкірки з цитрини, солі на смак, все це перемішати, а відтак добавити збиті на густу піну білки і всю цю масу вклести в форму посередині. Зверху краї тіста змастити збитим яйцем, а на сир вилити решту збитого яйця і розгладити. Іноді вкладають посередині висукані тоненькими валиками так звані перекладанці з тіста у вигляді решітки. Ставити пекти так само, як і калачі. До столу паску подавати холодною, нарізану кусками, подібними до кусків торту.

331. Козонак (подовгувата бабка)

Просіяти в овальну посудину 600 г найкращої пшеничної муки, розвести молоком 30 г дріжджів, додати 2—3 ложки муки і ложку цукру і вилити цю масу на середину просіяної муки. Накрити і поставити на 2—3 години в тепле приміщення, щоб тісто підкисло. Коли розчина підросте, додати до неї півложки просіяної солі, 2—3 жовтки, розтерті зі 100 г цукру і 100 г масла, все це вимішувати, доливаючи теплого молока, скільки вимагає тісто, щоб не було зарідке. Тісто місити, поки не буде відставати від рук. Тоді додати ще 50—60 г топленого масла, 50 г рому і знову добре вимісити, аж доки з тіста не стануть підніматися пухирці. Тоді тісто накрити і знову поставити в тепле місце. Коли підросте вдвоє, тоді його знову добре перемішати і викласти на посыпану просіяною мукою стільницю. На стільниці розділити тісто на два куски, розкачати кожний кусок окремо завтовшки в один сантиметр, а зверху накласти горіхову начинку.

Приготування начинки. 400 г перебраних і просушених горіхів змолоти або розтерти на стільниці, додати 1—2 ложки тертої білої булки, один пакетик ванільного порошку, натертої шкірки з цитрини і все це запарити 100 г молока, звареного з 200 г цукру. Начинку холодною накласти на розкачане тісто і звивати його у валик (вузької подовгуватої форми). Так приготовлені валики порозкладати у нагріті і змащені маслом та посыпані мукою форми і залишити їх на кілька хвилин, щоб тісто підросло. Потім зверху змасстити збитим яйцем і пекти за попереднім рецептом.

332. Тісто з сиром (подібне до французького)

Продуктів брати в однаковій кількості, а саме: 300 г муки, 300 г масла або мармеладу, 300 г добре зціженого свіжого сиру, солі на смак. Муку просіяти, додати до неї посічене масло, протертій крізь сито сир і солі на смак. Все це швидко вимішати і поставити на 2—3 години в холодне місце. Таке тісто можна також замісити ввечері і тримати до наступного дня в холодному місці. Готове тісто виробляти і пекти з таким розрахунком, щоб його гарячим подавати до

столу. Нижче подаємо кілька рецептів, в яких застосовується таке тісто.

333. Пиріжки із сирного тіста

Тісто приготувати за попереднім рецептом, тонко розкачати його завтовшки 1/2 см і поробити кружець, діаметром 4—5 см. На половину зі всієї кількості кружець по-накладати начинку із сиру, з бринзи, з м'яса, або начинку з грибів. Рештою кружець прикрити начинку, а зверху кожний пиріжок змастити збитим яйцем, посыпти тертим на терці з малими дірочками твердим сиром або іншою бринзою. Ставити швидко пекти у нагріту духовку. Пекти, поки злегка не зарум'яняться. (Тісто з сиром треба швидко виробляти і не тримати в теплому місці. Якщо не пекти пиріжки зразу, то тісто для них слід тримати в холодному приміщенні).

334. Пиріжки із сирного тіста з яблуками

Тісто приготувати за рецептом 332, тонко розкачати його, порізати на квадратики розміром 5 на 5 см і на кожний квадратик покласти по кускові добрих кислуватих яблук. Стулити квадратики, змастити яйцем і пекти у добре нагрітій духовці 25—30 хвилин. Готові пиріжки обкачати в цукровій пудрі з ваніллю.

335. Пампуши звичайні

На 500 г муки — 60 г масла, 2 яйця, 30 г дріжджів, 40 г цукру, молоко, сіль, жир для смаження.

Спочатку розвести злегка підігрітим молоком дріжджі, додати півложки цукру і 1—2 ложки муки і залишити в теплім місці, щоб вся ця маса підкисла. За той час просіяти в овальну посудину муку, додавши до неї яйця, решту цукру,

розчину, на смак ром, сіль і всю масу місити, доливаючи, якщо потрібно, молока. Коли тісто вже вимішено як слід, додати до нього розтопленого масла і продовжувати місити, поки воно не стане відставати від рук. Коли тісто підросте вдвоє, тоді викласти його на стільницю, посыпану мукою, і розкачати завтовшки до одного сантиметра. Вирізати склянкою кружальця і викладати їх на посыпаний мукою кружок, на відстані до двох сантиметрів один від одного. Це для того, щоб під час набухання вони не зліплювалися. Коли добре підростуть, тоді класти їх по кілька смажити на розігрітому жирі. Жиру повинно бути стільки, щоб пампушки не досягали dna посудини, а плавали в ньому. Жир треба сильно нагріти, щоб пампушки під час смаження не встиглиувібрати його в себе. Температуру жиру пробують куском тіста. Але якщо жир розігрітій, пампушки швидко зарум'янюються, і всередині залишаються сирими. Температуру жиру зменшують, ставлячи в нього куски картоплі. Готові пампушки обсипати цукровою пудрою.

336. Пампушки начинені

Тісто, приготовлене за попереднім рецептом, розкачати тонше, ніж в попередньому рецепті, вирізати формою кружальця. На половину кружалець накласти по півложечки варення з вишень або розтертого мармеладу, прикрити всі кружальця тими, що залишилися, зліпити їх і викласти на злегка посыпану мукою дошку. Коли тісто підросте, тоді класти пампушки верхнім боком донизу смажити. Спочатку смажити прикритими покришкою, а коли обернемо їх на другий бік, продовжувати смажити вже без покришки. Коли гарно зарум'яняться, вибрести їх шумівкою на білий папір, щоб витягнув з них жир. Коли охолонуть, посыпти їх цукровою пудрою з ваніллю.

337. Французьке тісто

На 250 г муки — 250 г масла або 200 г маргарину, 120—150 г води, 20 г солі і одну ложку оцту.

Для приготування французького тіста треба брати якнайкращу суху пшеничну муку і свіже, добре вижате від води масло.

Приготування тіста. (Зауваження. Літньої пори слід приготовляти й виробляти французьке тісто тільки в холодному приміщенні). Масло або маргарин дрібно порізати і змішати з п'ятою частиною передбаченої кількості муки. Швидко вимішати цю масу і зробити з неї квадратик завтовшки до 2 см, а потім поставити в холодильник і протримати її там, поки не буде приготовлене тісто з решти муки. За той час просіяти решту муки на стільницю і замісити передбаченою кількістю літньої води, яку вливати поступово, додавши за рецептром солі і оцту. Тісто повинно бути таким, як на вареники, і так його місити і вибивати об край стола, щоб було пухке і не ліпилося ані до стола, ані до рук. Тісто продовжувати місити і вибивати, аж поки в ньому не стануть появлятися пухирці. Приготовлене тісто округлити, надрізати зверху, завинути у вологий рушник і поставити на 15—20 хвилин з холодильник. Потім злегка посипати мукою стільницю, викласти на неї тісто з холодильника, розкачати його завтовшки в 1 см, покласти на нього попередньо приготовлене масло, загорнувши його кінцями тіста так, щоб кругом зі всіх боків тісто було однакової товщини і зліплene так, щоб під час вироблення і розкачування масло з тіста не виходило. Коли масло вже як слід завинуте і заліплene тістом, тоді тісто розкачати вздовж і скласти втроє. Поставити тісто на 20—25 хвилин у холодильник, а потім знову розкачати, але так, щоб складений бік був справа. Качати тісто вздовж до тонкості 7—8 мм, потім скласти вчетверо таким способом: передній і задній кінці загорнутi досередини так, щоб вони прийшли один проти одного, потім ще раз скласти, наче закрити книгу, а якщо тісто зостається твердим, повторювати розкачувати і складати, щоразу ставлячи його в холодильник на 20—25 хвилин, виконуючи таку операцію 4—5 разів. Треба стежити за тим, щоб тісто складеним боком було звернене право і розкачувати його протилежно до попереднього разу. Останній раз розкачувати тонко (відповідно до потреби) і швидко виготовляти з нього печиво або зберігати в холодному місці, щоб не зм'якло. З французького тіста печиво слід виробляти тільки тоді, коли воно добре охолоджене.

338. Пиріжки з французького тіста з ванільним кремом (кремшніт)

Тісто приготувати за попереднім рецептом і розкачати його завтовшки 1/2 см і за розміром листа (бляхи), на якому воно буде пектись. (**Зauważення.** Лист для випікання повинен бути з низькими краями, причому замість жиру можна скропити дно листа холодною водою. Якщо треба більшої кількості печива, необхідно спекти дві паляниці — коржі). Викладене на лист тісто в кількох місцях надрізати або проколоти виделкою для того, щоб з нього під час печіння виходила пара, і зразу ставити пекти в добре розігріту духовку. Спочатку пекти при високій температурі (до 220°С), а через десять хвилин температуру зменшити. Слід пам'ятати, що під час перших 10—15 хвилин духовку не можна відкривати. Аж після цього часу можна злегка відчиняти її. Коли тісто підійде і зарум'яниться, прикрити його заздалегідь приготовленим білим папером, а також можна зменшити температуру і продовжувати пекти (всього — протягом 25—30 хвилин). Решту тіста для печіння треба тримати в холодному місці. Спечене тісто зсунути з листа і покласти на нього приготовлений ванільний крем (за рецептом 375). Паляницю прикрити другою спеченою паляницею, яку можна нарізати на стільниці квадратиками і викласти поверх крему, порізати поміж квадратиками гострим ножем спідню паляницю, а потім посыпати зверху цукровою пудрою з ваніллю.

339. Тісто крихке, подібне до французького

Приготувати два види тіста: до складу першого виду тіста входять 200 г муки і 200 г масла. Його вимішують до гладкого вигляду і ставлять на 20—30 хвилин в холодне місце. До складу другого виду тіста входять 200 г муки, 1 яйце, 1 ложка (25 г) олії, 1/2 ложки оцту, сіль на смак і стільки літньої води, щоб тісто не було зарідке. Замішene тісто вибивають об стіл, аж поки не стане пухким і не буде відставати від рук і від стола, після чого його залишають на 20 хвилин в холодному місці. Потім розкачати його як найтонше і покласти на нього перше тісто, теж тонко роз-

качане, а вже складене одне на одне тісто згорнути кінцями досередини у вигляді конверта, потім ще раз згорнути і розкачати вздовж, знову згорнути і залишити на 15—20 хвилин в холодному місці. Цю операцію повторити 3—4 рази, додержуючи вказівок, поданих в рецептах 337 і 338.

Начинки для пиріжків

340. Начинка з м'яса

На 400 г яловичини або іншого м'яса — 100 г білого хліба, 50 г жиру, 2 ложки сметани, 2 яйця, 2 цибулини, зелень петрушки, на смак сіль і мелений перець.

М'ясо помити, вирізати з нього плівки і сухожилля, дрібно порізати, додати до нього підсмажену цибулю, вимочений в молоці хліб, 1 ложку нарізаної зелені петрушки, все двічі пропустити через м'ясорубку і поставити смажити на розігрітому жирі. Коли м'ясо присмажиться, додати до нього 2 збиті яйця, на смак сіль і перець, а якщо начинка загуста, то ще додати 2—3 ложки супу або сметани. Все це разом вимішати і вживати для начинювання пиріжків та для інших страв.

341. Начинка з капусти

Свіжу або квашену капусту порізати на частини і залити водою або супом. Якщо капуста свіжа, то тільки довести її до кипіння, а якщо квашена, то її треба варити до готовності. Потім відкинути на друшляк, щоб стік з неї відвар, дрібно посікти і класти смажити на дрібно нарізану і підсмажену на жирі цибулю. (На 1 кг капусти — 60—100 г жиру, 100—120 г цибулі, на смак сіль і мелений перець. За бажанням можна ще додати кілька вимочених сушених грибів і разом смажити до готовності).

342. Начинка з грибів

На 300 г свіжих або сушених грибів — 60 г смальцю, 100 г цибулі, 1—2 яйця, 1—2 ложки тертої булки, 1—2 ложки дрібно посіченої зелені петрушки, на смак меленої перцю.

Гриби перебрати, почистити і прополоскати в кількох водах, а потім якнайдрібніше посікти. Підсмажити на розігрітому жирі дрібно нарізану цибулю, додати до неї гриби і смажити їх до готовності. На смак додати солі, перцю, дрібно посічену зелень петрушки, яйця і стільки тертої булки, щоб начинка не була загуста.

343. Начинка із сиру

На 1/2 кг свіжого сиру — 120 г цукру, один пакетик ванільного порошку, 3 жовтки, 3 збиті з 50 г цукру білки, одну ложку манних крупів, одну ложку муки, 30 г масла, одну ложку сметани, 50 г родзинок, сіль.

Сир протерти крізь сито, вимішати із добре розтертими маслом і цукром жовтками, додати решту компонентів, а на смак солі і натертої цитринової шкірки.

344. Начинка з бринзи

200 г бринзи і 100 г свіжого сиру протерти разом крізь сито, додати 2—3 жовтки, одну ложку манних крупів, 50 г масла, одну ложку густої сметани, 50 г цукру і все це добре вимішати.

345. Начинка з яблук I

На 1 кг доброго сорту яблук — 300 г цукру, 60 г тертої булки, на смак — ванілі, товченої кориці і тертої шкірки з цитрини або помаранчі. Яблука спочатку помити, обчис-

тити їх від шкірки, тонко порізати або потерти на терці, посыпти цукром і тертою булкою, а на смак додати спеції.

346. Начинка зі смаженими яблуками II

1,5 кг доброго сорту винних яблук помити, обчистити їх від шкірки, тонко нарізати або пошаткувати на терці і класти смажити в емальовану ринку. Додати 300—400 г цукру і смажити, додаючи в міру потреби води і мішаючи аж до готовності. До готових яблук додати 50 г масла і на смак спеції (ванілі, товченої кориці і натертої цитринової шкірки).

347. Начинка з горіхів

Горіхи спочатку перебрати, сполоскати теплою водою, просушити або ще й злегка присмажити. Після охолодження змолоти їх або розтерти валком (тачівкою) на стільниці. Додати на 300 г горіхів — 2—3 збиті з 200 г цукру білки і на смак товченої кориці, тертої цитринової шкірки і ванілі. Можна ще додати на смак одну ложку рому або 2—3 ложки есенції з вареної кави, запаривши нею 50—60 г білої тертої булки:

348. Начинка з вишнями

На 700 г вишень без кісточок — 300 г цукру, 1 г просіяної кориці, 1 пакетик ванільного порошку.

Вишні прополоскати, видалити з них кісточки, пересипати їх цукром і залишити на одну годину, щоб встоялись. Після цього зцідити з них сік, додати корицю, ваніль і перемішати. (До залишеного сиропу з вишень додати цукру і зварити).

349. Начинка з слив

На 1 кг свіжих слив — 200 г цукру, 3 г товченої кориці.

Сливи прополоскати, видалити з них кісточки і половинками, шкіркою донизу, укладати на підготовлене тісто, посипаючи кожну половинку слив цукром, змішаним з корицею і ваніллю.

350. Начинка гарбузова

На 1 кг обчищеного гарбуза — 300 г цукру, 2—3 г товченої кориці, 50—60 г масла.

Гарбuz обчищають, трутъ на грубій терці, додають цукор, корицю, масло і підсмажують. Можна вживати до різних виробів замість начинки з яблук.

351. Тісто розсипчасте (крихке) I

На 300 г муки — 200 г масла або маргарину, 100 г цукру, 2 жовтки або одне збите яйце.

Масло посікти з мукою, додати цукор, жовтки або збите яйце, замісити тісто і дати йому охолодитись. Через 20—30 хвилин тісто можна вживати.

352. Тісто крихке II

На 400 г муки — 200 г масла або маргарину, 100 г цукру, 2—3 жовтки, півсклянки сметани або молока, 1/2 чайної ложечки порошку для печива або амоніаку і одну ложку цитринового соку або рому чи коньяку.

Масло посікти з мукою, додати цукор, жовтки, сметану, порошок для печива, розведений цитриновим соком або

ромом, і замісити тісто. Поставити його на 2 години в холодне місце. Після охолодження тісто можна вж�вати для різних виробів і печива.

353. Пиріг замість торта

Приготувати тісто за попереднім рецептом, додавши на смак тертої цитринової шкірки і 1—2 г рому або есенції рому. Замішане тісто поставити на одну годину, щоб воно охолодилося, а потім розділити його на три частини. Першу частину розкачати на круглу паляницю і вистелити нею змащену тортівницею так, щоб тісто закрило і стінки. Потім по-проколювати паляницю виделкою і змастити мармеладом, посыпти 10 г дрібно посічених горіхів, накрити другою половиною розкачаного тіста, знов змастити мармеладом і посыпти 100 г дрібно посічених горіхів. З решти тіста розкачати тоненькі вілочки, розкласти їх у вигляді решітки зверху і змастити білком. Випікати у гарячій духовці протягом 40—45 хвилин. Випечений і охолоджений пиріг порізати у вигляді торта і поміж решіткою накласти ягідок з варення без сиропу.

354. Тісто крихке рідке

На 300 г муки — 100 г масла або маргарину, 100 г цукру, 100 г молока, 2—3 яйця, півпакетика порошку до печива, на смак сіль, терту цитринову шкірку і ваніль.

Розтерти масло з цукром, додаючи поступово по одному збитому яйцеві, а потім змішану з порошком і просіяну муку, розвести всю масу молоком і додати решту спецій на смак. (Тісто слід розвести так, щоб набране в ложку воно не стікало, а тільки повільно тягнулося). Тісто налити тонким шаром на змащений жиром і посыпаний мукою широкий лист і ставити випікати у злігка нагріту духовку. На бажання можна накласти зверху родзинок або посыпти посіченими мигдалем чи горіхами. Спечений пиріг порізати на квадратики і зверху посыпти цукровою пудрою.

355. Кошички

Малі бляшані форми заздалегідь помити, добре витерти, змастити жиром і посипати мукою або тертою булкою, після чого вистелити тістом, приготовленим за наступним рецептом (356). Тісто розкачати шаром завтовшки 1/2 см, вирізати круглі коржики (тонкі кружальця), вистелити ними змащені жиром формочки, потім попроколювати виделкою для того, щоб тісто не піднімалося вгору, і пекти у нагрітій духовці протягом 15—20 хвилин. (Спечені кошички вибрать уважно з формочек, щоб вони не поламались, а коли остигнуть, тоді наповнити їх бажаними кремами або начинками).

356. Тісто для кошичків

На 500 г муки — 200 г масла або маргарину, 150—200 г цукру, 3 яйця, на смак ваніль, терту цитринову шкірку і півложечки порошку для печива.

Масло, цукор, яйця, ваніль розтерти і додати просіяну і змішану з порошком для печива муку. Все це разом швидко замісити, як на вареники, і поставити на півгодини в холодне місце. (Тісто розкачати, вистелити ним форми і ставити випікати до зарум'янення).

357. Кошички пухкі

Збити на густу піну 7 яєць (білки разом з жовтками) із 250 г цукру. Після півгодинного биття яєць додати 250 г муки, 100 г посічених горіхів і один пакетик ванільного порошку, швидко і злегка все це перемішати і розлити у маленькі змащені жиром і обсипані січеними горіхами формочки. Пекти у добре розігрітій духовці доти, поки не підійдуть вдвоє і не зарум'яняться.

358. Пиріг з крихкого тіста з вишнями

На 400 г муки — 200 г масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яйця, 2 ложки сметани, 1/2 чайної ложечки поташу

1/2 чашки молока. Посікти масло з мукою, додати цукор, жовтки, розведений молоком поташ і замісити тісто. Винести тісто на 20—30 хвилин у холодне приміщення. Потім тонко його розкачати, викласти на змащений жиром лист, попроколювати виделкою, посыпти тертою булкою, накласти зверху 600 г вишень без кісточок, посыпти 300 г цукру з ваніліном і випікати в гарячій духовці протягом 25—30 хвилин. Після цього зверху залити збитою з трьох білків і 100 г цукрової пудри піною, вдруге поставити в духовку і випікати, поки зверху не зарум'яниться. Дати пирогові прохолонути, а потім порізати його на куски і посыпти цукровою пудрою з ваніллю.

359. Пиріг з вишнями переплетений

Приготувати тісто за попереднім рецептом. Одну третину тіста залишити, а решту тонко розкачати і покласти на змащений жиром лист, попроколювати його виделкою, посыпти тертою булкою, накласти зверху 600 г вишень без кісточок, посыпти 300 г цукру, а з решти тіста зробити поверх вишень решітку, змастити збитим яйцем і ставити пекти у гарячу духовку протягом 30—40 хвилин. Спечений пиріг посыпти цукровою пудрою. (Вишні можна приготувати за рецептом 348).

360. Пиріг із сиру

Тісто приготувати за рецептом 351, поставити його на годину в холодне місце, потім поділити на дві частини, розкачати за розміром листа, в якому випікатиметься пиріг. Посипати тісто в листі манними крупами або тертою булкою, попроколювати виделкою, накласти зверху сирну начинку (приготовлену за рецептом 343), прикрити розкачаною другою частиною тіста, змастити збитим яйцем, знову попроколювати виделкою і ставити випікати у нагріту духовку.

361. Пиріг з яблуками

Тісто і все інше приготувати за попереднім рецептом, тільки замість начинки із сиру приготувати начинку з яблук за рецептом 346. Спечений пиріг залишити, щоб охолонув, а потім порізати його на куски і посыпати зверху цукровою пудрою з ваніллю.

362. Пиріг із сливами на крихкому тісті

Тісто і все інше приготувати за рецептом 359, тільки замість начинки з вишень вживати сливи за рецептом 349.

363. Пиріг з горіховою начинкою

Приготувати тісто за рецептом 359. Після охолодження тіста одну чверть з нього відкласти, а решту розкачати за розміром листа (форми); покласти зверху горіхову начинку (приготовлену за рецептом 347), а поверх начинки розкласти у вигляді решітки валики завтовшки в олівець, приготовлені з решти тіста. Потім змастити білком і ставити випікати в нагрітій духовці. Пекти до золотистого кольору. Спечений пиріг напівхолодним порізати на куски, оскільки занадто вистиглий під час різання буде кришитися. Нарізані куски посыпати цукровою пудрою.

364. Шоколад домашній

На 1 кг цукру — 250 г води, 500 г молока-порошку, 100 г какао, 200 г масла, 1—2 пакетики ванільного порошку. 1—2 ложки рому, одну ложку цитринового соку, 200 г підсмажених горіхів.

Розтопити цукор з водою у емальованій ринці, залишити, щоб покипів протягом 5—6 хвилин, додати до нього ром, цитриновий сік, зібрати утворену зверху піну, а зваре-

ним сиропом залити змішане молоко (порошок) з ваніллю й какао (все це разом попередньо пересіяне). Все це добре перемішати, додаючи під час вимішування по кусочку масла, а наприкінці дрібно посічені горіхи — звичайні або лісові. Готову композицію вилити у змащену маслом плоску посудину (піднос, лист) або блюдо, великий полумисок. Вирівняти, розкачати завтовшки 1—2 см і залишити на кілька годин в холодному місці. Після цього шоколад порізати небільшими кусками.

365. Бісквітне тісто

З бісквітного тіста можна приготовляти багато різних солодких печив, а також це тісто вигідне тим, що його можна дуже швидко приготувати. Для приготування тіста потрібні посудини з округлуватим дном і дротяна збивалка. Важливим для цього тіста є й те, що яйця були свіжими.

Приготування бісквітного тіста. Це тісто приготовляється з розрахунку на один рулет, а саме: на 100 г муки — 100 г цукру і 4—5 яєць. З кожного яйця відокремити білок, зливаючи його в посудину з округлуватим дном, а жовток залишити у шкаралупі і відкладти його так, щоб не розлився. Збити білки збивалкою (віничком) і коли вони почнуть згуснути, тоді почати додавати по ложці цукру, продовжуючи збивати, а після цього додати відкладені жовтки і муку, злегка вимішуючи; відтак швидко вилити на змащений жиром і вистелений папером лист або у тортівницю і випікати у гарячій духовці протягом 18—20 хвилин. (Бісквітне тісто можна пекти і на змащеному жиром і посыпаному мукою листу).

366. Рулет з джемом або з мармеладом

Тісто: 100 г муки, 4—5 яєць, 100 г цукру.

Начинка: 300 г густого джему або мармеладу, одну ложку рому, 50 г цукрової пудри. Білки вилити в овальну посудину, а жовтки залишити у шкаралупі. Білки збивати на густу піну, підсилаючи цукру, потім додати жовтки

і муку, все це разом злегка вимішати і вилити на застелений змашеним папером лист, розміром 32 см завдовжки і 30 см завширшки, і пекти у гарячій духовці протягом 15—20 хвилин. Під час печіння стежити, щоб корж не перепікся. Спечений рулет вивернути на рушник і, поки ще теплий, швидко змазати його джемом або розтертим мармеладом з есенцією рому. Згорнути в рулет і посыпати цукровою пудрою. Перед подачею нарізати кружальцями.

367. Рулет з бісквітів і рапахату

На 400 г готових бісквітів — 200—300 г рапахату, 100 г цукру, 50 г какао, одну ложку рому, 200 г горіхів і 100 г цукрової пудри.

Половину бісквітів потерти на дрібні крупи, а решту залишити роздрібненими невеличкими кусками розміром 2 на 2 см. Зварити 200 г води із 100 г цукру і порізаним на дрібно рапахатом. Все це мішати, аж поки рапахат не розтопиться і не закипить, і зразу одержаною масою залити розтерті бісквіти, додавши до них підсмажених і дрібно нарізаних горіхів, какао, ром, все це разом вимішати і вилити на папір, посыпаний цукровою пудрою. Згорнути у рулет і поставити в холодне місце, щоб вистигнув і затверднув. Порізати тонкими кружальцями і так подавати на стіл.

Креми

368. Крем варений на папі

Композицію (масу) для крему приготувати за вказівками, поданими у відповідних рецептах. Крем варити в емальованій посудині з округлим дном або в мідяному котелку, вкладаючи їх в іншу, більшу посудину з киплячою водою. Посудину з кремом треба так примістити в посудину з киплячою водою, щоб кип'яток досягав на 1—2 см вище (в по-

рівнянні з кремом) і щоб вона своїми краями закривала нижню посудину для того, щоб під час кипіння затрималася пара, яка буде сильно гріти і вода швидко кипітиме так, що через 10—12 хвилин крем загусне. Якщо крем варити на плиті, то його треба швидко мішати дротянкою (збивалкою), щоб не пригорів. При варінні крему треба вважати, щоб маса (композиція) не закипіла, а тільки трохи загусла, як густа сметана.

369. Крем ванільний з молоком

На 500 г молока — 80—100 г муки, 200 г цукру, 25 г масла, 4 яйця, один пакетик ванільного порошку або 1/4 багончика ванілі.

Відкласти 3—4 ложки молока, а решту зварити з ваніллю. Відокремити жовтки від білків і розтерти жовтки із 100 г цукру в посудині з овальним дном. Потім додати муку і розвести залишеним молоком, після чого залити киплячим молоком, вимішати і варити, додержуючись вказівок, поданих в рецепті 368. Довести крем до кипіння, потім зняти з плити, швидко додати до нього добре збиті з рештою цукру білки (на густу піну) і злегка помішати. За бажанням можна додати до крему ще кілька крапель рому і одну ложку просіяного какао. Готовий крем вживати для кремшніту та інших потреб.

370. Крем масляний з яйцями, варений

4 яйця розтерти з 250 г цукру, додати півсклянки молока і варити за рецептром 368, помішуючи аж до готовності. Добре розтерти 300 г масла і потім влити в нього готовий крем, помішуючи, аж поки не охолоне.

371. Крем шоколадний варений

На 150 г шоколаду або 50—60 г какао — 300 г масла, 4 яйця, півсклянки молока, кілька крапель рому або коньяку.

Збиту масу з яєць, цукру і молока варити за рецептом 368. Коли композиція загусне, тоді зняти її з вогню, поставити з посудиною в більшу посудину з холодною водою і мішати, аж поки не вистигне. Потім розтерти масло аж до одержання піни, додати розтоплений шоколад, ром чи коктейль і охолоджену масу і все це разом вимішати. Готовий крем вживати для різних тортів та інших печив.

372. Крем какаовий

Приготувати крем за попереднім рецептом, тільки замість шоколаду взяти 50—60 г просіяного какао.

373. Крем з ягід у вазочках

На 200—300 г свіжих ягід або малини — 200 г цукру, 4 свіжих білки, одну ложку цитринового соку.

Білки збити на піну, додаючи під час збивання потрохи цукру і цитринового соку, а коли піна добре загусне, тоді додати протерті крізь сито ягоди чи малину і продовжувати збивати. Водночас на плиті повинна кипіти у відповідній посудині вода, в яку ставлять посудину з білками і продовжують збивати білки на кип'ятку протягом 10—12 хвилин, користуючись для цього збивалкою (дротянкою). Потім набрати крему у кондитерський мішок з великим шприцом або у трубку, зроблену з цупкого паперу і на кінці зрізану і з вирізаними зубцями, і витискати крем у вазочки або у чашки, наповнюючи їх із заокругленим вершком і втикаючи у кожний вершок по одній ягоді.

374. Крем какаовий без яєць

300 г масла покласти в овальну посудину і поставити в таке місце, де б масло зм'якло (але не розтопилося).

300 г цукру з 50—60 г води, помішуючи, щоб цукор розтопився, варити протягом 5—6 хвилин (подібно, як для

варення). Потім зняти з плити, дати трохи вистигнути, відтак вливати потрохи до масла, розтертого з 50 г просіянного какао.

375. Крем шоколадний не варений

300 г масла розтерти з 300 г просіяної цукрової пудри і 30 г какао, додати 2 сирі жовтки, 30 г рому і 100 г розтопленого шоколаду. (Щоб шоколад легко розтопився, його кладуть в невеличку ринку, яку ставлять на посудину з киплячою водою. Таким чином, шоколад за кілька хвилин зм'якає). Все добре перемішати.

376. Крем цитриновий

На одну цитрину — 200 г масла, 200 г цукрової пудри, 200—300 г готового ванільного крему (дивись рецепт 369).

Приготувати ванільний крем, а окрім розтерти масло з цукром, додати натертій цитринової шкірки і сік з цитрини і додавати потрохи холодного ванільного крему. Все добре перемішати, додавши за бажанням 20—30 г какао. Такий крем вживають для тортів, різних пиріжків тощо.

377. Крем горіховий

На 200—300 г добре підсмажених горіхів — 200—300 г цукру, 200 г масла, 3 жовтки, 30 г рому, 1 г товченої кориці.

Масло, цукор і жовтки добре разом розтерти, а потім додати мелені горіхи і кориці на смак.

378. Крем сметановий з шоколадом

На 200 г сметанки (вершків) — 50 г цукру, 100 г шоколаду.

Збити сметанку за вказівками, поданими в рецепті 310, додати 50 г цукру і розтертий або розтоплений шоколад. Подавати у вазочках або в чашках. Вершкові крему за допомогою шприцу надати закрученої форми (рецепт 373).

379. Сироп для скроплення тортів

На 150 г цукру — 50 г рому, 150 г води і один пакетик ванільного порошку або півлісочки ванілі.

Цукор з водою розмішати і заварити, потім додати ром, ваніль і накрити. Через 5—6 хвилин можна вживати для скроплювання спечених коржів (кружків) для тортів.

380. Помадка біла (склиця, глазур)

На 100—200 г цукрової пудри — 1—2 свіжі білки і сік з 1/2 цитрини.

Цукор з білками терти протягом 8—10 хвилин і якщо маса рідкувата, додати ще цукрової пудри і продовжувати терти протягом 5—6 хвилин. Потім додати цитриновий сік, добре вимішати і одержаною масою швидко облити приготовлений торт. Після цього поставити торт в теплу духовку, щоб помадка на ньому засушилася.

381. Помадка різних кольорів

Для жовтого кольору — до готової помадки (приготовленої за попереднім рецептом) додати свіжий жовток. Для рожевого кольору — помадку можна забарвiti соком з моркви, шпинату або з буряка.

382. Помада-глазур з какао або з шоколаду

Приготувати помаду за рецептом 380, а потім додати до неї 30 г просіяногого какао або 100 г шоколаду і 20—30 г

свіжого масла. Все це разом помішати, а потім одержаною помадою заливати або змазувати готовий торт чи інші солодкі печива.

383. Шодо з вина

На 1/4 літра білого вина — 100 г цукру, 2—3 жовтки, кусок кориці.

Жовтки з цукром добре розтерти і залити одержану масу звареним вином з корицею. Подавати шодо гарячим у нагрітих чашках.

Торти



384. Торти і короткі вказівки щодо їх приготування

Приступаючи до приготування торту, треба завчасу налагодити все необхідне для цього і, головним чином, перевірити свіжість передбачених продуктів, як також їхню якість. Так само треба мати під руками відповідне пристосування: форми чи спеціальні тортівниці, які повинні бути чистими, сухими і завчасу змащені маслом та посыпані тертою булкою або ще і вистелені всередині білим папером; дві невеличкі посудини з овальним дном, місткістю 3—5 літрів, причому одна з них для тертя жовтків, а друга для збивання на піну білків; ложка дерев'яна для тертя жовтків; збивалка (дротянка) для збивання білків; терка; машинка для мелення горіхів та інші необхідні речі, як кондитерський мішок або пергаментний папір, шприц і дрібні бляшані формочки для вирізування з фруктів різних фігур для прикрашання тортів. Необхідно також перевірити температуру духовки, що, практично, роблять за допомогою звичайного куска білого паперу, ставлячи його в духовку. Якщо папір через кілька хвилин злегка зарум'яниться, це значить, що духовка добре нагріта, а якщо папір швидко потемніє, це ознака, що духовка загаряча. Коржі (блати) для тортів треба випікати злегка і не засушувати їх. Готовність коржа визначається тоненькою скіпкою або соломкою. Якщо витягнуті з коржа скіпка чи соломка будуть сухими і

без наліпленого на них тіста, це значить, що корж готовий, а якщо на них є наліплене тісто, то корж треба накрити папером і продовжувати пекти до готовності. Готовому коржеві дати вистигнути, потім розрізати його на два або на три горизонтальні кружки і скропити сиропом за вказівками, поданими в рецепті 379; потім перекласти бажаними кремами, зверху і боки змастити кремом або облити глазур'ю і прикрасити за вказівками наступного рецепту.

385. Торт горіховий

Для коржа (блата) — 6 яєць, 300 г цукру, один пакетик ванільного порошку, тертої цитринової шкірки, 1—2 ложки муки, одну ложку тертої булки і 100—120 г добре підсмажених і змелених горіхів.

Для крему — 200—300 г цукру, 3 жовтки, 200 г масла, 30 г рому, 1 г товченої кориці, 200—300 г підсмажених мелених горіхів, кілька крапель коньяку.

Для сиропу — 150 г цукру, 50 г рому, один пакетик ванільного порошку, 150 г води.

Приготування композиції для коржа (блата). Терти протягом 10—15 хвилин 6 жовтків з 200 г цукру, з пакетиком ванілі і тертою цитриновою шкіркою. Після того додати: муку, терту булку, мелені горіхи і збиті в піну білки з рештою цукру. Все це злегка вимішати і викласти у змащену форму або у спеціальну тортівницю (дивись вказівки, подані в рецептах 384 і 389).

Приготування крему. З передбачених для крему продуктів приготувати крем за рецептром 377, а сироп за рецептром 379.

Горіховий торт можна приготувати і на спечених горіхових або й на інших коржах, тільки крем повинен бути горіховий і прикрашений половинками горіхів, викладеними поверх торта у вигляді орнаменту, а краї торта обліпити посіченими або змеленими горіхами. Торт можна прикрашати свіжими ягодами або ягодами, взятими з варення (конфітур), а також можна прикрашати різними фруктами, звареними в цукрі (цукати). Для торта можна приготувати коржі (паляницию, блат) і за кілька днів до їх вживання,

а також торт можна приготувати за день, а то й два дні наперед, тоді він буде смачнішим і не буде кришитися під час різання. Тільки до моменту сервірування торт треба зберігати в холодному місці, не допускаючи одночасно до того, щоб він примерз.

386. Торт бісквітний

Тісто: 8 яєць, 150 г муки, 200 г цукру, сік і шкірка з однієї цитрини.

Крем: 4 яйця, 200 г цукру, 1/2 склянки молока, 300 г масла, 150 г шоколаду або 50—60 г какао, кілька крапель рому або коньяку чи есенції кави.

Приготування тіста. Жовтки розтерти з половиною передбаченої кількості цукру, додати білки, збиті з рештою цукру, сік і терту шкірку з цитрини, муку, все це разом злегка вимішати (стежачи за тим, щоб піна з білків не розтерлася). Композицію пекті за вказівками, поданими в рецепті 389, а крем приготувати за вказівками рецепту 381). Перекласти кремом кружки торта, а також змастити їм боки і всю поверхню торта. Замість крему, можна вжити помадку, приготовлену за рецептами 381 і 382 (глазур).

387. Торт з білків

На 8 білків — 250 г цукру, 200 г горіхів, 80 г тертої булки, 1/4 чайної ложечки амоніаку або порошку для печива, сік і шкірка з однієї цитрини.

Крем: 8 жовтків, 200 г цукру, 1/2 склянки молока, 50—60 г какао або 150 г шоколаду, 300 г масла.

Приготування композиції. Сильно збити в піну білки з цукром, додати згашений цитриновим соком амоніак, терту цитринову шкірку, терту білу булку і підсмажені мелені горіхи. Злегка все це перемішати і класти у змащену маслом і посыпану мукою тортівницю. Пекті за вказівками, поданими в рецепті 384. Готовий спечений корж

розрізати горизонтально, перекласти його кремом, залишивши частину крему для верху і боків торта.

(Крем приготувати за рецептром 381 і прикрасити за попередніми вказівками).

388. Торт горіховий швидкий

Тісто: 300 г муки, 100 г цукру, 150 г масла або маргарину, 20 г дріжджів, 2—3 г порошку для печива, 2—3 ложки сметани, 2—3 ложки молока і 2 жовтки.

Начинка: 150 г мелених горіхів, 150 г цукру, 100 г джему.

Приготування тіста. Дріжджі розпустити молоком, додати муку, цукор, масло, печивий порошок і жовтки, а потім замісити тісто настільки густе, щоб можна було його розкочати. Поділити тісто на три частини. Першу частину викласти у змащену тортівницю, тонко змастити її джемом, посыпти половиною мелених горіхів, змішаних з цукром, покрити другою частиною тіста, змастити і її джемом і посыпти рештою горіхів, а потім прикрити третьою частиною тіста.

. Випікати 30—40 хвилин у середньо нагрітій духовці.

Спечений торт можна зверху полiti помадкою (глазур'ю).

Приготування помадки. На 300 г цукру — 100 г води, чайну ложечку оцту, 30 г масла, сік з півцитрини, а для кольору кілька крапель малинового сиропу або сиропу з інших фруктів.

З цукру, води і оцту зварити сироп. Зняти з плити і додати: цитриновий сік або кавову есенцію, все змішати, і коли сироп ще трохи теплий, додати масло і для кольору малиновий сироп. Ще раз добре вимішати, і коли помадка стане гуснута, тоді треба швидко облити нею торт. Цей торт можна зверху прикрасити, а боки змастити якимсь солодким кремом і обсипати меленими горіхами.

389. Торт шоколадний

На 200 г цукру — 6 жовтків, 5 білків, 120 г масла, 150 г мелених горіхів, 50 г муки, 50 г какао.

Крем: 200 г масла, 200 г цукрової пудри, 150 г шоколаду, 2 жовтки, 50 г рому, ванільний порошок.

Сироп: 100 г цукру, 200 г води, 1—2 ложки рому.

Приготування композиції для коржа. Розтерти жовтки з цукром (залишивши 2 ложки цукру для білків) протягом 30 хвилин. Потім додавати по куску масла і продовжувати терти ще протягом 30 хвилин, після чого збити з рештою цукру білки, додавши змішану і просіяну з какао муку і змелені горіхи. Все це злегка вимішати і викласти у змащену тортівницю, вистелену всередині папером. Класти пекти за вказівками, поданими в рецепті 384, та іншими.

Приготування крему. Розтерти разом масло з цукровою пудрою, додати жовтки, ром, ваніль і розтоплений на парі шоколад, все це добре вимішати і одержаним кремом перекласти змочені сиропом коржі для торта, а також змастити кремом торт зверху і по боках. Торт можна залити зверху шоколадною глазур'ю за рецептом 382, а прикрасити його за вказівками, поданими вище.

390. Торт андрутовий (вафельний)

Приготувати два або три сорти крему (за попередньою рецептурою) і перекласти ними 4 андрути (вафлі). Торт змастити кремом зверху і по боках, рівно вигладити і пообсипати підсмаженими меленими горіхами або облити розігрітим шоколадом, а також оздобити кремом.

Tістечка



391. Тістечка з амоніаком

На 300 г муки — 150 г масла або мармеладу, 150 г цукру, 2 жовтки, 1/2 пакетика ванільного порошку або 3 г амоніаку.

Розтерти масло з цукром, додати жовтки і ароматичні речовини на смак. Муку просіяти, перемішати з амоніаком (можна згасити амоніак ложкою рому або цитриновим соком) і все це разом вимісити в гладке тісто. Дати тісту полежати одну годину, потім викласти його на злегка притрушений мукою стільницю і розкачата тонку палляницею (корж) завтовшки 5—6 мм. Формою або склянкою повирізувати тістечка круглої форми або ножем нарізати тістечка прямо-кутної форми. Зверху змастити білком і посыпти посіченими горіхами, змішаними з цукром. Ставити пекти у злегка нагріту духовку. Тістечка не запікати аж до зарум'янення, а тільки до золотистого кольору.

392. Тістечка ароматичні

Тісто приготувати за попереднім рецептом, тільки жовтки з цукром терти довше (10—15 хвилин), додаючи в

той час натертої цитринової шкірки, один пакетик ванільного порошку, 30 г рому або коньяку. Вироблене тісто розкачати і вирізати з нього округлі тістечка (4—5 см в діаметрі). Викласти на широкий незмащений лист, не змаючи й тістечка. Спекти за попередньою рецептурою, дати їм охолонути, потім понакладати на них якогось крему або добре розтертого мармеладу, додавши до нього підсмажених, дрібно посічених горіхів. З'єднати по два докупи, а зверху можна за бажанням поглазурувати.

393. *Tістечка розсипчасті*

*На 250 г муки — 200 г масла, 100 г цукру, 6 яєць,
100 г горіхів, ваніль, шкірку з цитрини.*

Масло терти з цукром протягом 15—20 хвилин, поступово додаючи по одному яйцю, додати ароматичні речовини, муку і все це разом вимішати. Готове тісто викласти на змащений і посыпаний мукою широкий лист, вирівняти його і посыпти зверху дрібно посіченими горіхами, змішаними з крупним цукром. Пекти тісто, поки воно не затвердне (до напівготовності), потім вибрести з печі, порізати на листі невеликими квадратиками, а потім знову поставити допікати, аж доки злегка не зарум'яниться.

Варення



394. Варення (конфітури)

Для приготування варення (конфітурів) треба брати ягоди стиглі, не зів'ялі, не попсовані, а також щоб не були перестиглими, ані розм'ягшеними. Варення слід варити тільки по одному кілограмові фруктів і в емальованій посудині. Можна варити відразу або кілька разів по 5—10 хвилин, з переривами по 5—6 годин для вистоювання. Повторити 2—3 рази, а за третім разом можна приступити до визначення готовності варення за такими ознаками:

а) Якщо з ложки, яку ми занурили в варення, а потім підняли над посудиною і трохи охолодили, стікає густа велика крапля або якщо вийняти ложку з варення і тримати, а з неї впадуть три краплі, то це означає, що варення готове.

б) Інший спосіб визначення готовності варення: капнути охолоджену краплю варення на тарілку і якщо вона розпливається, або якщо опустити в склянку з холодною водою краплю сиропу і вона падає на дно, то це значить, що варення готове, а якщо розпливається, то сироп для варення ще зарідкий (водавий) і його ще треба варити.

в) Третій спосіб визначення готовності варення: якщо ягоди достатньо просочені сиропом і не спливають наверх, то це значить, що варення готове. Якщо після зняття з плити воно не гусне і якщо сироп ще зарідкий, то його ще треба доварити. У варення обов'язково класти цитрини або цитринову кислоту.

Піну не збирати під час варіння, а збирати її аж тоді, коли варення знято з плити. Тоді потрясти посудиною так, щоб вся піна піднялася наверх, зібрати її і накрити змоченим у воді і викрученим рушником. Дати трохи охолодитись, а потім можна наповнити варенням банки (слоїки), пообв'язувати їх пергаментним папером, а потім поставити на зберігання в холодне сухе місце. Коли варення приготовляється з менш соковитих фруктів, наприклад, сливи, персиків, абрикос чи інших, то треба брати дрібні плоди і для приготування сиропу брати на 1 кг фруктів 1 кг цукру. Зварити цукор з 400 г води, і коли сироп буде доведений до готовності, тоді покласти в нього очищені і сухі фрукти, які вже не варити, а потримати так посудину скраю плити півгодини. Після цього починати знову варити і слідкувати, щоб сироп не збіг, оскільки під час варіння утворюється багато піни, яку треба збирати аж під кінець варіння.

395. Варення з вишень

На 1 кг вишень — 1400 г цукру, 1/4 лісочки ванілі і сік з пізцитрини.

Вишні прополоскати, потім вибрати з них кісточки і пересипати їх цукром. Залишити на 2—3 години, щоб пустили сік. Протягом цього часу посудину з вишнями струснути кілька разів. Потім класти варити — спочатку на легкому вогні, часто струшуючи посудину, а потім продовжувати варити на сильнішому вогні, додавши ваніль і цитриновий сік. Варити, аж поки вишні не стануть опускатися з поверхні вниз — до середини рідини або наспід, що буде ознакою, що вони готові. Готовність варення можна визначити також за попередніми вказівками.

396. Варення з білих черешень

Приготувати сік само, як до варення з вишень, тільки цукру додати в меншій кількості: на 1 кг черешень — 1 кг цукру, півлісочки ванілі і сік з півцитрини.

397. Варення з гірких черешень

Приготовляється за попередньою рецептурою, але можна приготовляти ще й таким способом: у чистій емальованій ринці поставити варити 1 кг цукру з 1/2 л води і мішати, аж поки цукор не розчиниться, після чого продовжувати варити сироп на сильнішому вогні аж до готовності. Потім зібрати піну з сиропу і залити ним приготовлені черешні або інші ягоди. А для того, щоб ягоди були цілими, треба заздалегідь (за 20—30 хвилин) скропити їх ромом або коньяком і ще варити 10—15 хвилин.

398. Варення з малини

Малину для варення добре перебирають одну за одною, стежачи за тим, щоб всі ягоди були однакової величини, цілі й чисті, оскільки їх не промивають водою. Варення варити в той самий день, коли малину було зібрано.

Приготування сиропу. На 1 кг малини класти варити 1200 г цукру з 1/2 л води. Мішати, аж поки цукор не розтопиться і продовжувати варити до готовності. Наприкінці зняти піну і попробувати, чи готовий: якщо капля сиропу, впущена в склянку з холодною водою, падає на дно і не швидко розчиняється, то це значить, що сироп готовий і в нього можна всипати малину або ним залити малину, якщо вона покладена у відповідну посудину для варіння (емальовану й широку). Коли малина раз закипить, зняти її з плити, зібрати піну, додати цитриновий сік на смак і залишити на годину, щоб вона випустила з себе сік. Потім знову поставити варити до готовності, збираючи дірчастою ложкою піну, яка випливає наверх. (Щодо інших вказівок дивись рецепт 394).

399. Варення з троянд

Свіжо зірвані троянди очистити від жовтих або білих кінців, попарити киплячою водою або раз закип'ятити і швидко викинути на сито, щоб стекли, а для швидкого охолодження можна облити холодною водою. Коли вода добре стече, скропити троянди цитриновим соком і перемішати. З 1 кг троянд, 1 кг цукру і 1/2 кг води варять сироп, помішуючи під час варіння виделкою і потрясаючи посудину, щоб пелюстки повідокремлювалися одна від одної. Після 10 хвилин варіння зняти з вогню, а на другий день додати сік з однієї цитрини і доварити до готовності, збираючи під час варіння піну.

400. Варення із слив

Сливи промити, перебрати і видалити з них кісточки і хвостики. Потім кожну сливу зі всіх боків густо наколоти, а якщо вони великі, то ще порізати їх на половинки або на четвертини і залити готовим сиропом, приготовленим із 800 г цукру і 1/2 л води на 1 кг слив. Сливи з сиропом проварити, зняти посудину з ними з вогню і прикрити змоченим і викрученним рушником. На другий день розчинити 200 г цукру з 100 г води, зварити, потім влити цей сироп в посудину зі сливами і варити разом протягом 5—10 хвилин, після чого залишити для вистоювання на 5—6 годин. Цю операцію повторюють 2—3 рази. Наприкінці доводять варення до готовності, дотримуючись вказівок, поданих в рецепті 394.

401. Варення з абрикосів

Вибрати абрикоси однакової величини (дрібні плоди), не перестиглі і не тверді. Залити їх киплячою водою і дати їм раз закипіти. Потім зняти з вогню, зцідити киплячу воду і залити холодною водою, щоб швидко охолодились. Після цього продовжувати приготування за вказівками, поданими в рецепті 394.

402. Варення з помаранчевих шкірок (конфіати, цукати)

З кількох помаранч зрізати шкірки широкими смужками і поставити на 3 дні в холодну воду, щодня змінюючи її. Після цього ставити варити на 2—3 години або поки не зм'якнуть. Відтак злити воду і залити їх на годину холодною водою. Потім шкірки вибрести з води, скласти по 5—6 одна на одну на долоню, злегка вижати з них воду так, щоб їх не пороздушувати, і вкладати в посудину, в якій будуть варитись. На 1 кг шкірок брати 1400 г цукру і сік з однієї цитрини. Спочатку зварити сироп з 1 кг цукру і 1500 г води, давши йому тільки раз закипіти, залити цим сиропом шкірки і залишити до наступного дня. Другого дня зцідити сироп, закип'ятити його, залити ним шкірки і разом варити протягом 2—3 хвилин і знову відставити до наступного дня, повторюючи цю операцію 4 рази. Наприкінці додати решту цукру, сік з однієї цитрини і варити до готовності так само, як і варення, за вказівками, поданими в рецепті 394.

403. Джем з різних фруктів

Джем дуже подібний до варення. Його можна приготувати з різних фруктів, беручи їх окремо, або змішуючи різні фрукти докупи. Фрукти треба помити, обчистити їх від шкірки, вийняти з них кісточки, а з яблук і груш вирізати і насінні гнізда, порізати на частки і покласти в емальовану посудину. На кожний кілограм фруктів брати 700—800 г цукру, пересипаючи ним фрукти, потім залишити на кілька годин, щоб з фруктів вийшов сік. Для варіння поставити посудину з фруктами в більшу посудину з киплячою водою, потримавши її перед тим над парою, поки не розчиниться цукор. Варити на сильному вогні, безперервно помішуючи, щоб на дні не пригоріло. На готовність пробувати так: покласти на холодне блюдце ложечку джему, швидко охолодити його, потім хвостом ложки перерізати згусток джему на дві частини, і якщо вони сходяться докупи, то це значить, що джем готовий. Ще гарячий джем розливати в невеликі слойки.

404. Абрикоси для приготування джему

На 1 кг абрикос без кісточок взяти 800—900 г цукру. Можна по 8—10 абрикос покласти в друшляк і занурювати на 2—3 секунди у киплячу воду, потім знімати з них шкірку, порозділювати на половинки, повибирати з них кісточки, визначити зважуванням відповідну кількість і вкладати в посудину, пересипаючи цукром. Все інше робити за попередньою рецептурою. (Можна разом варити і ядра з кісточкою абрикос, попередньо попаривши їх. Джем можна варити і з абрикос у шкірці).

405. Абрикоси на десерт

На 1 кг абрикос — 200 г цукру, 50 г білого вина, 50 г коньяку, ванілін.

Абрикоси промити, вийняти з них кісточки, порозрізувати на куски, розкласти у вазочки, пересипаючи цукром з ваніліном, залити вином і коньяком і поставити на 2—3 години в холодне місце.

406. Абрикоси для компоту

Ни 1 кг абрикос — 200 г цукру, 1 літр води.

Абрикоси вибирати невеликі, не перезрілі і без плям. Кожну абрикосу поділити на дві частини або залишити цілими, тільки коли вживаємо цілими, то треба кожну з них в кількох місцях попроколювати. Вкладати злегка в посудину в момент, коли вода з цукром закипить, і варити на легкому вогні протягом 15—20 хвилин. Для кращого смаку можна додати кілька кружальців цитрини.

407. Айва (гутуя) на десерт

Айви помити, вирізати з них серцевину з насінням, порізати на четвертини так, щоб кожна з них мала невеличке

заглиблення, в яке вкласти кусочек масла і по ложечці цукру. Викласти у змащену маслом посудину (сковороду), влити трохи води і ставити в гарячу духовку для випікання.

408. Айва для компоту

На 1 кг айви — 200 г цукру, 1 1/2 л води, кусок кориці, кусок цитрини, ванілін.

Айви помити, обчистити, нарізати тонкими кружальцями, вийняти серцевину і класти варити в гарячу воду. Варити до зм'якшення, потім додати цукор і решту компонентів на смак і ще раз довести до кипіння.

409. Афіни (чорниці) на десерт

Афіни перебрати, прополоскати в холодній воді, потім викласти їх на сито, щоб стекла з них вода ; відтак скропити їх коньяком і викласти у вазочки, посыпавши зверху цукровою пудрою. (На кожну вазочку можна ще додати по ложці збитої сметани).

410. Афінняк

На 2 кг афин — 800 г цукру, 1 літр міцної горілки (спирту), 1—2 ложки рому.

На дно бутля всипати 500 г афин, зверху цукор, потім знову таку саму кількість афин і знову цукор, поки не викладемо всю передбачену кількість як афин, так і цукру. Зав'язати бутель марлею і поставити його на сонячне місце. Тримати бутель тут протягом 7—8 днів, поки афіни не випустять сік. Тоді залити їх горілкою чи спиртом, закоркувати і поставити в комору.

Домашні напитки



411. Вишняк

Вишні перебрати, помити і всипати в бутель, пересипаючи кожний шар вишень цукром, а потім поставити бутель на 20—30 днів для настоявання в таке місце, де протягом дня буває найбільше сонячного світла. (Бутель повинен бути з широкою шийкою і наповнений до 3/4 його місткості, причому його не закорковують, а тільки прикривають рідким полотном або марлею і зав'язують ниткою). Дати вишням перебродити, потім залити їх спиртом (в розрахунку — 30% на 1 кг вишняку) і знову залишити на 20—30 днів, але вже закоркованими. Після цього злити чистий вишняк (без вишень) у пляшки і щільно їх закоркувати, а вишні можна знову залити спиртом, додати звареного сиропу, засолодивши його на смак, внаслідок чого одержимо другий вишняк. Вишняк можна ароматизувати, додавши на самому початку потовченої кориці і розрізану вздовж лісочку ванілі або кілька потовчених вишневих кісточок.

412. Тернівка

Достиглі плоди терну насипають в бутель і пересипають їх цукром. Шийку бутля зав'язують марлею і ставлять його на 5—6 тижнів на сонце. Після цього вливають в бутель 30—40% спирту і дають простояти знову 5—6 тижнів. Все решту приготовляють так само, як і для вишняка.

413. Малинівка

Малину перебрати, заповнити нею бутель більш як наполовину, залити спиртом і залишити два дні в коморі. Після цього спирт проїдти крізь вату і поступово змішувати з густим сиропом (1 кг цукру з 1/2 л води). Якщо малинівка вийде досить слаба, то ще додати спирту, а якщо дуже міцна, то додати сиропу. Приготовлену малинівку розливають у пляшки і закорковують.

414. Кминкова нашивидкурууч (горілка)

Кмин перебрати, прополоскати і просушити. Потім покласти в ринку 100 г цукру, нагріти, аж поки цукор не почне зарум'янюватися, додати 20 г кмину, залити 1 літром води, накрити покришкою і варити, поки не википить близько до половини. Потім проїдти в іншу посудину і додати 1/2 л спирту. Можна ще разом дати закипіти. Подавати гарячою.

415. Сироп малиновий

Малину перебрати, насипати її в бутель з широкою шийкою, зав'язати марлею і залишити на 3—4 дні на сонці. Після цього сік, який випустить малина, проїдти крізь вдвоє складену марлю. Решту соку, який ще виділиться з малини, відкласти на кілька годин окремо, щоб осівся, і аж

після цього зцідити до соку, який ми злили першого разу, і залишити до другого дня. Потім сік з настою дуже злегка злити в посудину так, щоб осадок залишився на дні, і ставити варити порціями не більше як по два-три літри соку. Варити в широкій емальованій посудині з товстим дном. Варити без цукру на сильному вогні, аж поки сік не вивариться до половини. Зібрати піну і додати зварений густий сироп в розрахунку: на 1 літр соку зварити сироп з 1 кг цукру і 1/4 л води, помішуючи разом, аж поки цукор не розстане. Після цього ще варити 10—12 хвилин, зібрати піну, а потім вилити до малинового соку і ще варити протягом 15—20 хвилин.

416. *Вишневий сироп*

Вишні перебрати, промити, залити водою з розрахунком 100 г води на кожний кілограм вишень і поставити варити на 5—6 хвилин. Після цього відвар з вишень зцідити, вижати з них ще скільки можливо соку і залишити сік на 2—3 години, щоб він осівся. Потім дуже уважно зцідити сік крізь вдвоє або втроє складену марлю і влити у відповідну посудину, додавши на кожний літр соку 1 кг цукру і мішати, поки цукор не розстане. Відтак варити 30—40 хвилин на сильному вогні, збираючи піну.

417. *Цитринівка (квас)*

В киплячу воду вижати сік з цитрини на смак, а також на смак підсолидити цукром або медом. (До цього квасу можна додати і вижаті цитрини, але без зерен). Подавати холодним, ставлячи в кожну склянку по кружальцю цитрини. На бажання можна додати для забарвлення смаженого цукру (карамелі).

418. *Квас із хліба*

1 кг черствого чорного хліба нарізати тонкими скибками, висушити на плиті або в печі аж до зарум'янення. Потім

покласти висущений хліб у відповідний горщик і залити 6 літрами киплячої води. Горщик залишити на кілька годин накритим, а потім зцідити воду крізь складену в кілька разів марлю, додати до неї на смак трохи цукру і соку з фруктів або цитринового, розлити в пляшки і охолодити.

419. Чорна кава (по-турецькому)

Щоб одержати ароматну каву, треба для цього добре підсмажити кавове зерно і розмолоти його таку кількість, яка споживається за один раз. На кожну чашку води беруть по одній чайній ложечці кави і таку ж кількість цукру. Змішати, нагріти до кипіння, зразу зняти з вогню, і в кожну чашку покласти по ложечці зібраної піни, потім знову заварити каву і зразу розливати в чашки і подавати гарячою. (Каву треба варити дуже швидко і під час варіння треба стояти біля неї, стежачи, щоб вона не збігла або щоб не переварилася, бо інакше втратить піну і смак). При обслуговуванні до кави обов'язково подається серветка і склянка холодної води. Також за бажанням можна ще додати в чашку ложечку рому або коньяку. Каву можна подавати й зі збитою сметанкою (збити сметанку за рецептом 310), накладаючи її ложечкою у чашки поверх кави. Каву, яку купуємо готовою змеленою, слід зберігати у щільно закритому слоїку.

420. Кава з молоком без цикорію I

Із

Зварити каву за попереднім рецептом, залишити на 5—6 хвилин, щоб настоялась, а потім злити так, щоб гуща залишилася, а до злитої кави влити гаряче молоко або, на смак, доливати до молока кави і підсолоджувати цукром.

421. Кава з молоком і з цикорієм II

На одну чашку кави взяти 1/3 чашки води, одну чайну ложечку меленої кави і одну без верха ложечку цикорію.

Все це вимішати і варити протягом 2—3 хвилин, зняти з вогню і залишити настоятись протягом 5—6 хвилин, після чого зцідити і додати молоко і цукор на смак. Подається кава в склянках або в чашках. (Можна подавати окремо гаряче молоко, а так само і окремо цукор з чайною ложечкою). До кави подаються різні булочки, рогалики, мед, варення та різні пиріжки.

422. Какао з молоком

На одну чашку взяти одну чайну ложечку какао-порошку і 2—3 ложечки цукру, розмішати, розвести теплим молоком, добре розтерти масу, щоб не було грудочок, а потім підливати решту молока (всього до 200 г) безперервно помішуючи, і довести до кипіння.

423. Шоколад з молоком

На одну чашку молока взяти 20 г шоколаду і 2—3 ложечки цукру. Плитку шоколаду дрібно порізати, покласти в невелику посудину, а потім цю посудину покласти в іншу, більшу посудину з гарячою водою, внаслідок чого через кілька хвилин шоколад розм'якне. Тоді додати цукор, залити гарячим молоком і довести до кипіння.

424. Чайний сніданок

Щоб чай був ароматним і гарного кольору, його не слід варити, а тільки запарити кип'ятком і щільно накрити на 5—8 хвилин для настояння есенції. Готову чайну есенцію додавати до кип'ятку за бажанням, а цукор — на смак. Чай подають в чайних чашках, в склянках із спеціальними підставками або на тарілках. Цукор до чаю найкращий грудками, який подають окремо на тарілці зі щипцями, а якщо подається цукор-пісок, то його подають в цукорниці з ложечкою. Цитрину подають тонко нарізаними кружальцями зі шкіркою на окремій малій тарілці. До чаю на снідання

чи на вечерю можна подавати масло, шинку, тонко нарізану холодну або гарячу варену ковбасу, сир, бринзу, мед, пиво, торти або різні пиріжки. Можна також додавати коньяк, ром та інші напитки. Чай рекомендується, оскільки він втамовує спрагу і підтримує енергію людини.

425. Компоти з фруктів (садовини)

Компоти можна приготовляти з одного виду фруктів, або з кількох видів. По-перше, фрукти треба помити і почистити. Яблука, груші тощо треба обчистити від шкірки, повирізувати серединки із зернятками і покрасти. Водночас треба приготувати сироп (у такій посудині, в якій ще не варилися інші страви). Води налити в посудину стільки, скільки є фруктів, а цукру додавати по 100 г на 1/4 л води, кусок цитринової шкірки, кусок кориці і, якщо є, кусок батончика ванілі або пакетик ванільного порошку. У заварений сироп класти варити в першу чергу такі фрукти, які потребують довше варитися, наприклад, груші, яблука, сливи, і аж наприкінці — вишні, черешні, порічки чи які-небудь інші подібні ягоди. (Слід стежити за тим, щоб фрукти не розварилися). Подавати компоти холодними.

426. Сушіння садовини (фруктів) на сонці

Там, де є можливість сушити садовину, слід застосувати прислів'я: «літо годує зиму». Сушіння садовини на сонці — дуже звичайний і легкий спосіб консервувати свіжі плоди. Головне мати для цього вигідне місце проти сонця, а відтак відповідне його улаштування. Для цього роблять дерев'яні рами, обтягають їх дротяною або шпагатовою сіткою, або роблять ліску з тонких лозин. Можна також зробити кілька стільчиків, перевернути їх ніжками додори, прив'язати до ніжок білу рідку тканину і накладати на неї тонким шаром тонко нарізаної садовини. Усе це повинно бути влаштоване проти сонця. В кого є будинок, вкритий бляхою, той може дуже добре сушити садовину на горищі (поді).

427. Сушіння яблук, груш та інших фруктів

Для сушіння — кращі кисло-солодкі яблука, як і інші фрукти, треба перед сушінням перечистити, повидялити з них пошкоджені чи гнилі частини, потім помити, порізати і розкласти на сітки одним шаром, щоб швидко засушилися. Під час сушіння їх треба перевертати на другий бік. Сушені фрукти мають зморщену поверхню, і коли, стиснувши їх в руці, сік не виступає, це значить, що вони достатньо засушені. Сушені фрукти зберігаються в полотняних мішках в сухому місці. (Інші пояснення щодо сушіння садовини вказані вище).

428. Сушіння абрикос і сливи

Дрібні абрикоси можна сушити цілими, але для цього їх треба заздалегідь попроколювати в кількох місцях, а потім класти по 10—15 штук в друшляк і так занурювати їх на одну хвилину в киплячу воду. Після цього викласти їх на дротяну решітку і ставити в піч, нагріту до температури 40—50°C на кілька годин, повторюючи цю операцію 2—3 рази, причому за кожним разом абрикоси чи сливи вибирати з печі, щоб охололи. Після цього ще класти досушувати тонким шаром на сонці.

429. Сушіння зелені (закришки)

Для сушіння треба збирати свіжу зелень ще до цвітіння: петрушку, кріп, листя селери та іншої зелені. Починати збирати зелень з весни, коли тільки відросте свіже молоде листя, і так періодично продовжувати збирати аж до зими і сушити. Можна сушити в кухні на шафах, буфетах або на горищі (поді), де буває суха гаряча температура, щоб зелень швидко висохла, але не на сонці, бо сонячне проміння сушить швидко, внаслідок чого зелень блідне, втрачає свій зелений колір і при цьому й аромат. Якщо свіжу зелень тонко розкласти, вона висушиться за один

день. Після цього її треба зібрати, повкладати в полотняні мішечки і зберігати в сухому місці.

430. Зелень, консервована сіллю

Свіжі зелені листочки петрушки і кропу перебрати, видалити з них стебла і пожовклі листки, промити в холодній воді і викласти на сито або на підвішену сітку для того, щоб із зелені стекла вода. Потім зелень дрібно посікти і пересипати сіллю, накрити і залишити до наступного дня. Після того укладати її в слойки, тугу набиваючи, щоб таким чином сік із зелені і з солі вийшов наверх і покрив зелень. Через 1—2 дні слойки треба ще доповнити, оскільки зелень в них осідається. Для цього один з трьох слойків вживають для доповнення інших двох або окремо підготовляють іншої зелені з сіллю для доповнення слойків з осілою зеленню. Доповнені слойки закрити і зберігати в холодному місці. (До борщів чи інших страв, де вживається засолена зелень, на смак не додавати солі, поки не завариться додана зелень).

Консервування городини в домашніх умовах



431. Стерилізування

Слойки однакового розміру, наповнені фруктами або городиною, герметично закриті і залиті, ставлять в таку посудину, дно якої вистелене соломою або ганчіркою. Посудина повинна бути настільки високою, щоб наповнені слойки чи пляшки вміщались в ній, а їхній вміст сягав рівня води, налитої в посудину. Час варіння (стерилізації) числиться з моменту, коли вода в посудині закипить. Кожний слойк чи кожну пляшку треба заздалегідь обвинути папером або полотняними ганчірками і спочатку посудину з ними поставити на сильний вогонь, а коли вода в посудині закипить, тоді вогонь зменшити і продовжувати варити за вказівками, поданими в рецепті. Під час варіння посудина повинна бути накрита зволоженим полотном або складеною вдвое чи втроє газетою. Через деякий час, призначений для варіння, посудину зняти з вогню, а слойки чи пляшки не виймати з неї, аж поки вони не охолонуть. (Дуже важливо, щоб слойки були герметично закриті і зав'язані). Якщо немає бляшаних покришок і ручної машинки для закручування покришок з гумовою вкладкою, то слойки можна закривати і

целофаном, змоченим у воді і складеним вдвое або втроє, а потім обв'язати слоїки чи пляшки міцним шлагатом, обмотуючи його кілька разів. Потім зверху накрити ще вологим рушником. (Це робиться для того, щоб під час варіння не потріскався целофан). Після закінчення варіння зняти полотняний рушник, а якщо трапиться, що якийсь целофан тріснув, то в такому разі вміст відповідного слоїка чи пляшки треба перекласти у інший подібний слоїк чи пляшку, знову зав'язати целофан і поновно проварити 8—10 хвилин.

Вся ця процедура призначена для консервування компотів з різних фруктів і ягід, призначених для тривалого зберігання.

432. *Томат (помідорова паста)*

Для приготування помідорової пасті треба брати добре достиглі помідори і до того ж м'ясисті. Дрібні помідори не вигідні тому, що на них є більше шкірки і мають багато насіння. Помідори треба перебрати, помити і роздробити, потім покласти в широку емальовану посудину, поставити її на сильний вогонь і мішати, поки не заваряться. Тоді зняти з вогню, зцідити сік, а м'якоть протерти крізь сито так, щоб крізь нього пройшла тільки паста-пюре, а насіння, яке залишиться на ситі, викинути. Вкласти масу в посудину і, помішуючи, варити на сильному вогні прямо на плиті або підклести під посудину кусок бляхи, щоб паста не пригоріла. Коли паста почне гуснути, додати солі і добре вимішати. Пасту ще гарячою розлити в пляшки чи в невеликі слоїки, які треба заздалегідь добре розігріти. Щільно позав'язувати, повкладати в іншу посудину, підстеливши під неї теплу ганчірку, а зверху ще добре накривши кожухом, щоб власною температурою паста простерилізувалася, і так залишити до наступного дня. Після цього пляшки чи слоїки з пастою повитирати і розставити на полицю в сухому і холодному приміщенні.

433. Огірки, квашені нашвидку

Огірки для квашення нашвидку треба брати свіжі, молоді і невеличкі, залити їх попередньо на 2—3 години водою, помити, пообрізувати кінці, прорізати кожний з них вздовж ножем, потім попарити окропом, а через годину-два перекласти в посудину, в якій вони мають кваситись. На 3 кг огірків додати кілька стеблин кропу з цвітом, одну головку порізаного часнику, 2—3 стручкові перці, кусок хріну, 1—2 лаврових або вишневих листки, все це залити підсоленою гарячою перевареною водою (на 2 л води — 80—100 г солі, а також ще можна додати 100 г оцту). Потім огірки прикласти зверху навхрест скіпками і притиснути тягарем, щоб вони були занурені в розсолі. Щоб огірки щвидко заквасились, посудину з ними треба поставити в тепле місце. Через два дні огірки будуть придатні для вживання.

434. Огірки, квашені тривалий час

Огірки для квашення, яке триває довший час, повинні бути здорові і середнього розміру (7—10 см завдовжки). Посудину-бочку треба попарити окропом з додатком кількох гілок ялівцю або хвої з ялини, після чого посудину чи бочку слід добре вимити. Вибрані огірки помити і укладати в чисту бочку впереміжку з різними додатками, які треба заздалегідь розрахувати. На 10 кг огірків треба брати 6—7 літрів води і на кожний літр води по 60—70 г солі (яку треба добре розмішати, аж поки не розчиниться), 300 г сухого кропу, 2—3 корені розрізаного вздовж хріну, кілька перців, 2—3 головки часнику, 2—3 лаврові листки і галузку чебрецю або кілька вишневих чи дубових листків. Так заповнену огірками й додатками бочку залити розсолом (сіль розмішана з водою), прикрити дощечками і пригнітити тягарем (може бути обмитий річковий камінь або мармурова плита). Через кілька днів бочку треба поставити в холодне приміщення.

З ауваження. На випадок, коли б розсолу не вистачило для покриття огірків, тоді треба його приготувати і

долити, накрити бочку полотном, а через кілька днів зняти тягар і дощечки, помити їх, витерти насухо і знову покласти поверх огірків і накрити бочку.

435. Перець солодкий, маринований в оцті

Перець солодкий стручковий, на вид круглий чи плескатий, під час дозрівання червоніє. Він буває м'ясистий, на смак солодкий і злегка пекучий. Його можна маринувати і зеленим; але він смачніший і гарніший на вигляд, коли вже достигне (тоді він червоний і один плід досягає ваги 100—250 г). Вживається як салат до м'ясних страв замість квашених огірків та інших салатів. Солодкий перець містить в собі велику кількість вітаміну С, а також його можна використовувати для окраси столу чи нарізувати кусками різної форми і прикрашати ними різні салати, канапки і закуски.

Для маринування треба брати стиглі плоди, тільки не приморожені, цілі і непошкоджені. Їх треба промити і повитирати від води, а потім попроколювати по кілька разів біля плодоніжки (хвостика). Проколювати загостреною скіпкою для того, щоб маринад проникнув всередину плоду. Приготовлений перець попарити в киплячому маринаді, до складу якого входять: 2 літри води, один літр оцту, 200 г меду або 300 г цукру, 80—100 г солі, 1—2 лаврових листки, 1—2 листки селери, 10—15 горошин перцю і кілька корінців хріну або один товстіший корінь, розрізаний вздовж, а також 100 г олії. Все це варити в посудині більшої місткості (8—10-літровій), а коли закипить, тоді покласти в посудину одну частину перцю, накрити, залишити на 1—2 хвилини, а потім швидко вийняти друшляком і перекласти в іншу посудину, щільно закривши її. Цю операцію провести і з рештою перцю. Нагріти слоїки і повкладати в них перці того один біля одного, а потім залити маринадом. Якщо маринаду мало, то ще в міру потреби зварити його. В кожний слоїк покласти хріну в місці, де звужується шийка слоїка, а також перець придати скіпками, щоб він не виходив з розсолу наверх. Зав'язати кожний слоїк цупким папером і зберігати в холодному місці. (Для заготовки більшої кіль-

кості солодкого перцю можна користуватися невеличкими бочками, тільки слід стежити за тим, щоб було додано маринаду за розрахунком, вказаним рецептурою).

436. Квашення капусти нашвидку

Нашвидку квасять головки капусти, які використовують для приготування голубців та інших страв у кожну пору року. Щоб головки капусти швидко уквасились, для того треба вибирати невеличкі головки раннього сорту капусти. Головки обчистити від зелених і попсованих листків, повирізувати качани з них, потім помити і в порожнини, які утворились в них після видалення качанів, насыпти солі і скласти їх у відповідну посудину. Додати кілька стебел зацвілого кропу і залити окропом. Для прискорення бродіння (квашення) додати на 10-літрову посудину з капустою 200—300 г оцту і порозрізувані вздовж качани капусти. (В качанах знаходяться цукор і молочна кислота, які прискорюють квашення). Наповнену капустою посудину прикрити дощечкою і придати зверху каменем чи іншим тягарем, щоб розсіл піднявся поверх капусти. Після цього посудину накрити і зберігати протягом 2—3 днів у теплому приміщенні. За цей час капуста уквашується.

437. Капуста квашена шаткована

На зиму квасять капусту шатковану, перекладаючи її іноді рядами головок капусти. Для цього головки капусти обчищають від попсутого листя, потім старанно промивають в холодній воді, вирізують качани і тонко шаткують, додаючи з розрахунку на 10 кг шаткованої капусти 300 г солі, добре перетирають з сіллю, а потім кладуть у випарену окропом і вимочену бочку. В бочці капусту сильно утрамбовують, так щоб з неї вийшов сік наверх. До капусти можна додати: моркви, хріну, кмину, кропу, лаврового листя, горошинок перцю. Наповнену бочку накривають полотном, кладуть кружок, а зверху тягар (гніт), щоб розсіл піднявся поверх капусти. Якщо не вистачить капустяного соку, то

можна ще долити підсоленої води. Протягом перших 5—6 днів қапусту треба тримати в теплому приміщенні. Коли зверху на капусті стане появлятися піна, то її треба щоразу збирати. Так само треба щоразу промивати кружок і гніт і знову прикривати ними бочку. Потім винести бочку в холодне приміщення.

438. Капуста квашена головками

Капусту можна квасити цілими головками, які треба обчистити від зелених листків, промити, парозрізувати навхрест середину качана і того вклести в бочку, стисненими шарами. Можна ще повкладати поміж головками сухого кропу, хріну, порозрізуваного вздовж, лаврового листя або нарізаної кусками селери. Після цього залити підсоленою водою, беручи на 10 літрів води 400—450 г солі і добре змішуючи, щоб сіль розчинилася. Наповнену головками капусти бочку прикрити кружком або чистими дощечками, покладеними навхрест, а зверху притиснути тягарем (можна взяти камінь, тільки не піскуватий, на селі беруть для цього великий гарбуз). Через день-два капуста зм'якне і осядеться, тому треба окремо заквасити кілька головок капусти, щоб ними доповнювати бочку. Під час бродіння треба збирати піну, а розсіл переливати і промивати кружок і тягар, які знову класти на капусту в бочці. Цю операцію треба повторити кілька разів через кожних 2—3 дні, тримаючи бочку в теплому приміщенні аж до уквашення капусти. Після цього винести бочку в холодне приміщення для тривалого зберігання. (Найкращою для квашення капусти є дубова бочка, яку треба заздалегідь випарити десятками літрів киплячої води і добре перевірити, чи не протікає дебудь).

Меню

439. Щоденне меню

Харчування людини залежить від віку, від праці, від роду занять на роботі і від умов, при яких виконується певна робота. При тяжкій роботі, як також при роботі на свіжому повітрі людина потребує ситніших страв, тоді як людина похилого віку потребує менше м'ясних і жирних страв. Взагалі, в людей, які їдуть на роботу, ранішнє меню повинно бути ситнішим, подібним більш до обіднього меню. На сніданок здебільшого подають до кави чи до чаю приготовлені в різний спосіб яйця, шинку, ковбасу, буженину, бринзу, мед та молочні страви.

440. Обіднє меню

Звичайне обіднє меню складається з кількох страв, головним чином з таких, як :

- борщ або суп ;
- м'ясна страва, здебільшого печења з гарніром з різної городини і з салатом ;
- на десерт : солодке печиво, компот або фрукти.
(При обслуговуванні стола слід подбати про те, щоб на столі були : хліб, сіль, серветки, вода і необхідний сервіз).

441. Обіднє меню для святкового стола

На обіднє меню святкового стола можна подавати спочатку (перед борщем) закуски, кладучи їх перед кожним на тарілку або поставити закуски на довгастому полумиску (блуді) посередині стола. Закуски і наступні страви треба так підбирати, щоб вони не були подібними одна до одної

і щоб не повторяли тих самих смаків, наприклад, коли на закуску подають відварну рибу, чи холодець, то вже після того подавати борщ або суп не годиться. Так само, коли подають борщ, до складу якого входять капуста і помідори, то в такому разі треба подавати наступні страви, в яких тих продуктів вже не повинно бути, або замість борщу подавати суп з різанцями або з галушками, а вже після того можна подавати страви з помідорами і з *жалустою* (м'ясо з капустою, голубці, начинений солодкий перець, як і інші страви в томатнім соусі або з помідорами).

Десерт. На десерт можна подавати компот, якщо у меню не було борщу, ані супу, а якщо подавано ці страви, то в такому разі на десерт треба подавати щось солодкого: солодкий пудинг (солодку будінку), завиванець, пиріжки з сиром чи з фруктами або свіжі фрукти. (Фрукти можуть бути на столі при всякій нагоді, навіть і коли подають торт чи морозиво. Фрукти і квіти становлять окрасу стола).

442. Вечірнє сімейне меню

На вечерю рекомендується приготовляти молочні страви, безм'ясні або м'ясо, печене на решітці. Страви безм'ясні можуть бути: з риби, з городини, з фруктів, з муки та з різного тіста. Такі страви менш консистентні, але зате вони є легкотравними, що дає шлункові відпочити після обідньої їжі, як каже народне прислів'я: «Сніданок з'їж сам, обід поділи з другом, а вечерю віддай ворогові».

443. Меню холодного столу (буфет)

Щодо холодного столу, то можна подавати різні закуски і холодні страви, подібно, як і при звичайному столі. А щодо холодного буфету, то це зв'язане із самообслугуванням і тому треба на меню для буфету вибирати такі страви, які можна приготовляти порціями або нарізувати кусками. Здебільшого приготовляють для буфету такі холодні закуски, які можна приготувати заздалегідь.

444. Кілька страв для холодного буфету

з якого можна вибрати кілька холодних закусок
для холодного столу (для буфету)

- Кілька сортів гарно прибраних канапок,
- Кілька сортів начинених різними масами яєць,
- Риба смажена або інші вироби з риби,
- Ікра приготовлена або сардинки,
- Маслинни і різний голландський сир,
- Холодці з ятиці або з риби,
- Фрикадельки з м'яса (*chiftelute*);
- Паштети з печінки ~~залишили~~,
- Оселедці мариновані,
- Кілька різних салатів,
- Ковбаси різного сорту тонко нарізані,
- Шинка варена і тонко нарізана.
- Печене порося,
- Печена корейка або інша частина свинини,
- Печені курчати,
- Смажена печінка,
- Пиріжки з м'ясом або з сиром,
- Різне солодке печиво,
- Торти,
- Морозива,
- Булочки або нарізаний хліб,
- Фрукти, горіхи, тістечка,
- Чорна кава, мінеральна вода,
- Пиво, вино або лимонад.

445. Меню для молодіжної забави в домашніх умовах

Найкраще, коли для молодіжної забави мають у розпорядженні дві кімнати — одну для улаштування буфету, а другу для танців. В кімнаті, призначенній для буфету, поставити побіля стін столи, на одні з яких викласти закуски так, щоб було кожному вигідно приступати і самому себе обслугувати. На бокових столах поставити, в міру потреби, відповідну кількість чистих малих тарілок і склянок до на-

питків, які повинні бути безалкогольні. В кімнаті, передбаченій для танців, можна покласти побіля стін лавки або крісла.

Меню повинно складатися з холодних закусок, приготуваних або нарізаних невеличкими кусками. Незважаючи на те, що при такій нагоді молодь сама себе обслуговує, обов'язково мусить бути назначена особа, яка повинна за всім наглядати, а якщо ця молодіжна забава зв'язана із святкуванням дня народження чи іменин одного з молодіжного товариства, то найкраще буде, коли та особа, в честь якої улаштовано забаву, сама підноситиме запрошенім закуски, гарячі пиріжки або солодке печиво, для прохолодження — лимонад чи якийсь інший безалкогольний напиток, а також в чашках чорну каву.

446. Меню для дитячих святкувань дня народження чи іменин

Закуска — маленькі канапки, гарно прикрашені; голландський сир або шинка, малими кусками натикані на палички.

Страви і гарнір — Теляча печея або курятина з гарніром із смаженої картоплі і зеленим горошком з морквою, підтушкованим на маслі.

Салат — Салат зелений або огірочки.

Десерт — Солодкий пудинг з яблуками.

Солодке печиво — Торт з написом ім'я іменинника, медівники і тістечка, шоколад.

Фрукти — Яблука, помаранчі або фрукти сезону: черешні, ягоди, виноград.

Напитки — Чай, солодка кава, какао, лимонад.

Подарунок — Подарунок відповідно до заслуги.

447. Новорічне меню

Кожний народ має свій традиційний звичай, при якому найбільшу увагу звертають у цей святковий вечір на новорічне меню. Його приготовляють заздалегідь, причому вон

складається головним чином з холодних страв для того, щоб у той вечір можна було всім приємно забавлятися без мешканців на кухні. Тому вже за день-два наперед можна заготовити холодець, печені м'ясива, голубці чи які-небудь інші відповідні страви. А вже щодо закусок і салатів, то їх приготовляють тільки свіжими. На закуски приготовляють кілька сортів канапок, яйця начинені, нарізують тонко різних ковбас, все гарно викладають на широкі полумісний і прибирають маринованими огірками, нарізаним солодким червоним перцем або редискою, нарізують також твердого голландського сиру, смажену рибу тощо. Можна також подавати різні салати, холодці, холодні страви або і теплі свіжо спечени пиріжки. Після закусок можна подавати червоний борщ з вушками, після борщу — печену птицю, свинячу корейку, а на гарнір — смажену картоплю із зеленим салатом. Після печени подають солодке печиво; торт, горіхи, різні фрукти, чорну каву, морозиво.

(Перед закусками подають горілку, а до печени — вино. Після страв подають: солодке печиво, фрукти, голландський сир, горіхи, чорну каву, морозиво і відсталь мінеральної води. Стіл повинен бути заздалегідь застелений і на ньому розкладені тарілки, ножі, виделки, чашки, склянки, серветки, сільничка, вазочка з квітами, а хліб класти на стіл аж перед назначеним часом пригощання. Так само можна ще класти перед приходом гостей закуски, холодні страви і горілку).

Порядок меню

1. Канапки з різними масами,
2. яйця, начинені майонезом,
3. шинка тонко нарізана або ковбаса,
4. холодець або паштет заливний,
5. голландський сир,
6. маслини,
7. приготовлена ікра або смажена риба,
8. гарячі пиріжки з м'ясом або сиром,
9. гарячий борщ з вушками,
10. печений індик або печене поросся з гарніром із смаженої картоплі і з зеленого салату або з огірками.

11. солодке печиво або торт,
12. горіхи і різні фрукти,
13. чорна кава і мінеральна вода,
14. шампанське,
15. морозиво.

448. Весільне меню навесні

- | | |
|----------------------|--|
| З а к у с к и | — Канапки і горілка,
— Фрикадельки (кіфтелуци)
— яйця з майонезом,
— бринза овечя,
— редиска і зелена цибулька. |
| С т р а в и | — Теляча печея з гарніром,
— курята печені з гарніром, до складу якого входять: молода картопля смажена, свіжий зелений горошок з маслом і зелена салата. |
| Д е с е р т | — Торт цитриновий із збитою сметанкою,
— яблука або помаранчі,
— чорна кава,
— крушон або цитринівка домашня. |

Приготовлений стіл над ранком

- Борщ-потравка,
- голубці із свиного м'яса і мамалига,
- гарячі пиріжки,
- вино і мінеральна вода.

449. Весільне меню осіннє

- | | |
|--------------------------|---|
| Н а з а к у с к у | — Канапки і горілка,
— фрикадельки,
— яйця з майонезом,
— бринза овечя,
— маслинки, булочки або хліб, |
|--------------------------|---|

С т р а в и	— яомідори і солодкий перець, — холодець з курей.
Н а п и т к и	— Голубці із свининою,
Д е с е р т	— печея із свинини, — печея кури з гарніром.
Ф р у к т и	— Вино і мінеральна вода.
П і д к і н е ць	— Солодке печиво, — торт горіховий.
	— Виноград і інші фрукти.
	— Голландський сир,
	— чорна кава..

Для наступного стола можна приготувати гарячий борщ і гарячі пиріжки з м'ясом або із сиром, начинені курятами або нахолодно приготовлена страва з курятини чи з качок з маслинами.

(Борщ приготовляють з курячих потрухів і закваснюють його розсолом квашеної капусти).

450. Весільне меню зимової пори

З а к у с к и	— Канапки з ікрою або з сардинками, — холодець з курей або із свинини, — паштет заливаний желатиною, — шинка або ковбаса тонко нарізані, — маслини, — бринза
С т р а в и	— Гарячі голубці із свиного м'яса, — печена куряча або свинина з гарніром, до складу якого входять: смажена картопля, зелений салат або квашені огірки.
Н а п и т к и	— Горілка, вино.
Д е с е р т	— Солодке печиво, — торт шоколадовий, — горіхи і різні фрукти, — голландський сир, — чорна кава, мінеральна вода.

Приготовлений стіл над ранком

- Гарячий борщ,
- паприкаш (гулаш) з галушками,
- гарячі пиріжки з м'ясом або з сиром.

451. Щодо сервірування і етикетних манер

Відповідне сервірування є привичною добрих манер не тільки для тих, що обслуговують, але й для тих, що запрошенні гостями. Тому треба вже з дитинства приучуватися до манерного сервірування. Це є необхідним не тільки при нагоді різних свят, але і в домашніх умовах, хоч би тільки в колі своєї сім'ї. Для цього не конче тільки придавати значення коштовним стравам та дорогоцінному посуду, але додержувати цих загальнолюдських манер і при скромному столі в домашніх умовах. Це є необхідним ще й тому, щоб знати, як себе вести тоді, коли приходиться приймати шановних гостей в себе дома, а також і тоді, коли нам приходиться бувати самим в гостях. Добрі манери збуджують в людини бадьорість духа, викликають в ней добрий настрій, а не вимушено в тому через свою недотепність, якщо ми з дитинства не набули добрих манер, які облегчували б нам наші стосунки в' сусільстві.

Вага і міра

Здебільшого для заощадження часу господині використовують різні міри замість ваги і вмісту. Але щоб міра відповідала вазі, для якої беруть за основу кілограм, і вмістові, за основу якого беруть літр, то для того мірки треба перевірити і уточнити, наприклад: для 50 г цукру-піску треба відміряти дві столові ложки вщерть, а якщо взяти вивершені дві столові ложки, то вже буде замість 50 г цукру 60 г цукру.

Продукти	Столова ложка		Чайна ложечка	Склянка	Чашка	
	вщерть	вивершина			чайна	кавова
Цукор-пісок	25 г	30 г	5—6 г	200 г	250 г	100 г
Цукрова пудра	15 г	20 г	2—3 г	100—150 г	120—200 г	50 г
Вода	10 г			200 г	250 г	100 г
Оліва (олія)	12 г		3—4 г	200 г	250 г	100 г
Вино	12 г		3—4 г	200 г	250 г	100 г
Риж	25 г	30 г	5—6 г	250 г	250—300 г	70—80 г
Мука	15 г	20 г	2—3 г	150 г	200 г	100 г
Сметана	20 г	25 г	5—6 г	220 г	250—300 г	100 г
Томатна паста	25 г	30 г	6—8 г	200—250 г	250—300 г	100 г
Мелені горіхи	10 г	15 г	3 г	100—120 г	15 г	50—60 г

Пояснення деяких слів

Аспік (рум.) — драглі
Бужене — копчене
Бляха для печива — лист, форма
Будінка (рум.) — запіканка
Городина — овочі
Гарбузини — кабачки
Гутуї (рум.) — айви
Конфітури — варення
Котлет — корейка
Мука — борошно
Муштар (рум.) — гірчиця
Налисники — млинці
Начинка — фарш
Пляцок, паляниця — корж
Печиво — пиріжки
Пательня — сковорода
Пироги — вареники
Помаранчі — апельсини
Рура, піч — духовка
Родзинки — ізюм
Сандвіч — бутерброд
Садовина — фрукти
Терта булка — сухарі
Трюхи — індикі
Цитріна — лимон
Ягоди — полуниці
Сметанка — вершки

Зміст

<i>Вступне слово</i>	7
СОУСИ (ПІДЛИВИ)	9
ҚАНАПКИ І САНДВІЧІ НА ЗАКУСКИ	19
Приготування різних мас	21
Закуски	24
САЛАТИ	26
КАРТОПЛЯ І РІЗНА ГОРОДИНА ТА ГРИБИ	35
СТРАВИ З ЯЄЦЬ	51
РИБА	57
БОРЩІ І СУПИ	62
Додатки до борщів і супів	78
Заправи до борщів і супів	81
М'ЯСНІ СТРАВИ	83
М'ясні страви румунської кухні	87
Телятина	100
Баранина	102
Свинина	105
Страви з птиці	121
Дичина	128
НАЛИСНИКИ І ДОМАШНІ ДЕСЕРТИ	133
Начинки для пиріжків	156
ТОРТИ	171
ТІСТЕЧКА	176
ВАРЕННЯ	178
ДОМАШНІ НАПИТКИ	185
КОНСЕРВУВАННЯ ГОРОДИНИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ	193
МЕНЮ	199
ВАГА І МІРА	207
ПОЯСНЕННЯ ДЕЯКИХ СЛІВ	208

Відповідальний редактор: Марія Паленчук
Технічний редактор: В. Е. Үнгуряну

Підписано до друку 1.IV.1981. Надруковано 1981.
Друкарських аркушів
Книжка видана коштом автора.

Надруковано під замовленням № 1439 на Поліграфічному
підприємстві ім. «13 грудня 1918», вул. Грігоре Александреску 89—97.
Бухарест
Соціалістична Республіка Румунія

MIKOLA OLEXIUC — „REȚEȚE CULINARE“ (lb. ucraineană)



ВИДАВНИЦТВО
ЛІТЕРА

Lei 35