

СОЮЗ УКРАЇНОК АМЕРИКИ

ПРАКТИЧНА КНИГОЗБІРНЯ Ч. 3

П Е Ч И В О
КУХОВАРСЬКІ ПРИПИСИ

упорядкувала

НАТАЛЯ КОСТЕЦЬКА



ФІЛЯДЕЛЬФІЯ, 1969

СОЮЗ УКРАЇНОК АМЕРИКИ

ПРАКТИЧНА КНИГОЗБІРНЯ Ч. 3

П Е Ч И В О
КУХОВАРСЬКІ ПРИПИСИ

упорядкувала

НАТАЛЯ КОСТЕЦЬКА



ФІЛЯДЕЛЬФІЯ, 1969

Друкарня В-ва „Америка“, 817 Норт Френклін вул., Філадельфія, Па., 19123



Печиво

Печиво відограє в нашому харчуванні важливу роль. Недаром народня приповідка каже: „Де хліб та вода, там нема голоду”. У ділянці печива висувається на перше місце хліб. Але щораз менше його випікають вдома й тому правильного печення хліба для домашнього вжитку майже не вищають.

Однаке хліб являється дуже важливим продуктом нашої відживи й тому мусимо його вартість знати. Підставою його є мука, пшенична або житня. Хліб маємо більш темний, залежно від того, як було перемелене збіжжя. Коли на муку зужито зерно майже в цілості, тоді дістанемо темний хліб. Таке печиво має більшу відживну вартість та впливає корисно на травлення. У білій муці відкинено при меленні лушпину зерна. Біле печиво є легко стравне, але менше поживне.

Печиво приладжуємо різним

способом і згідно з тим ділимо його на такі зasadничі групи:

1. дріжджеве
 2. бішкотове
 3. крихке
 4. французьке і півфранцузьке
 5. заварнє
 6. медяникове
 7. торти.

Хоч спосіб приладження кожного тіста інший, а враз із тим і смак даного печива, проте всі ці роди мають дещо спільногого. А саме: кожне тісто під час печення виростає. Причиною цього є:

- a) відповідний додаток рідини, що випаровує під час печення,
 - b) під час мішення входить до тіста певна кількість повітря,
 - v) шум із білків замикає в собі велику кількість повітря,
 - g) дріжджі або порошок до печення підганяють ріст, бовитворюють гази, які підносять частинки тіста.

Дріжджеве тісто

Дріжджеве тісто — це найбільш поширена форма печива на Україні. Воно має в нас давню традицію, що проявляється особливо в обрядовому печиві. В печені Ве-

ликових пасок чи весільних короваїв українська господиня досягла великої досконалості.

Головними складниками дріжджевого тіста є борошно (най-

більш відповідне пшеничне), дріжджі й рідина (вода, молоко або сирватка). Додатковими складниками є товщ, яйця, цукор, приправи. Це тісто найбільше зближене до хліба.

Цього роду тісто підганяють дріжджі. Шо більше маємо тут додаткових складників (цукру, товщу, яєць), які обтяжують тісто, то більше мусимо додати дріжджів, щоб вони тісто рушили.

Дріжджі — це живі клітини. Коли хочемо їх діяння, мусимо поставити їх у міrnо теплу температуру. Це значить — до розпущення їх не слід вживати гарячої рідини, а також не смію замішеної тіста виставляти на холод. Дріжджеве тісто вимагає в часі приладження рівномірно теплої температури.

Вставляємо його до печі аж коли добре виросте. Піч вигріваємо перед тим якийсь час, щоб тісто увійшло в відповідну до печення температуру. Печемо його при 350° .

До дріжджевого тіста належать також пампушки. Це добірне печиво, що вимагає багато часу й уваги. Підставні складники це борошно, рідина і дріжджі. До цього доходить у меншій мірі цукор, яйця (жовтка), товщ і запах. До пампушкового тіста додаємо ще малу кількість алькоголю, який запобігає, щоб воно не втягнуло забагато товщу.

При пампушковому тісті також велике значення мають дріжджі. Часто трапляється, що дріжджі гарні і свіжі на вигляд, не працюють справно. Тому треба наперед приготувати розчин із дріжджів, молока й цукру і поставити його в теплу воду. Якщо він у короткому часі підійметься, то знак, що дріжджі добрі.

Пампушки приладжуємо не печенням, а смаженням. До цього вживаємо свинячий товщ у більшій кількості. Точніші вказівки подано у приписах.

Булка до кави

Потрібно на розчину:

- 6 горняток борошна (муки)
- 2 унції дріжджів
- 2 ложки теплого молока
- 1 ложочка цукру

На тісто:

- 5 яєць
- 1 пригорща родзинків
- 1 горнятко топленого масла
- 5 жовтків
- цукру до смаку

Розпустити дріжджі в теплому молоці, а потім розчинити ними половину борошна. Покласти розчину в тепле місце. Окремо розтерти з цукром цілі яйця і жовтки. Коли розчина рушила, додати до неї втерті яйця, посолити, всипати решту борошна і місити так довго, аж почне відставати від рук. Тоді влити топлене масло без осаду, докінчити місити, вкинути вкінці поміті й сухі родзинки, і поставити у теплі, щоб виросло, прикривши серветою. Коли виросте, дати до форми, вимашеної маслом і вставити до вигрітої печі на 350° . Пекти одну годину.

Різдвяний колач

Потрібно на розчину:

- 2 горнятка борошна (муки)
- 2 унції дріжджів
- $\frac{1}{2}$ горнятка молока
- 1 ложечка цукру

До тіста:

- 4 горнятка борошна (муки)
- $\frac{3}{4}$ горнятка молока
- 8 жовтків
- $\frac{1}{2}$ ф. цукру
- $\frac{1}{2}$ ліски ванілії
- $\frac{3}{4}$ горнятка топленого масла

Розпустити дріжджі у літньому молоці і дати ложечку цукру. Поставити в тепле місце. Коли дріжджі піднесуться, всипати до борошна (муки), вимішати і лишити розчин, нехай підросте. Коли розчина рушилась, влити до неї жовтки, що ми їх перед тим втерли з цукром та запахом ванілії. Додати до того 4 горн. борошна (муки). Коли б тісто було загусте, підлити трохи молока. Місити чверть години. Тоді влити топлене масло (без осаду) і місити дальше, аж доки почне від рук відставати. Прикрити нагрітою стиркою і поставити в теплому місці, нехай підросте. Коли тісто виросте, виложити на стільницю, що підсипана мукою. Поділити на три частини, руками виробити валки, що в середині повинні бути грубші і сплести колач. Знов накрити стиркою і поставити нехай підросте. Коли підріс, помастити розбитим яйцем і посыпти маком. Нагріти піч на 350° і тоді всадити колач. Пекти $\frac{3}{4}$ години.

Бабка до кави

Потрібно:

- 1 ф. борошна (муки)
- 2 унції дріжджів
- 1 горнятко молока
- 9 жовтків
- 9 ложок цукру
- 4 ложки топленого масла

Дріжджі розпустити в горнятку літнього молока. Розмішати з половиною борошна і поставити, щоб підросло. Убити жовтки з цукром, аж побіліють. Коли тісто підросте, влити в нього жовтки і досипати решту борошна. Посолити і місити чверть години. Потім вляти пепероплене масло і ще раз добре вимісити. Хто хоче, може додати ще кілька потовчених гірких мигдалів. Поставити, щоб підросло. Потім дати до добре вимашеної форми і лишити нехай підросте. Вставити до печі і пекти годину на 350° , а коли вистигне, вийняти з форми.

За Л. Лучаківською

Бабка легким способом

Потрібно:

- 1 ф. борошна (муки)
- 8 жовтків
- $\frac{1}{2}$ горнятка цукру
- 1 унція дріжджів
- 1 горнятко молока
- $\frac{1}{2}$ горнятка топленого масла
ванілія
- 1 ложочка солі

Пересіяти борошно до миски, поставити на піч, щоб нагрілось. Тим часом втерти в мисці жовтки з цукром, окрім розвести дріжджі молоком і борошном (2—3 ложки), нехай підростуть. Коли дріжджі рушаться, влити їх до пересіяного борошна, додати вбиті жовтки, солі й ванілії, долляти молока і місити тісто пів години. Потім додати теплого масла і ще місити, аж тісто стане відставати від руки. Лишити, щоб виросло, а потім вложить до вимашеної форми. Коли виросте двічі стільки, дати до гарячої рури зразу на 300° , а потім 350° . Пекти $\frac{3}{4}$ години.

Бабка шляхотська

Потрібно на малу форму:

Тісто:

- 1 чубата ложка масла
- 3 жовтки
- 1 яйце
- борошна — скільки візьме
- 3 ложки квасної сметани
- 1 кубик дріжджів ($\frac{1}{4}$ унції)
- 2 ложки цукру

Начинка:

- $\frac{1}{2}$ мішечка мигдалю
- 2 жовтки
- цитринова шкірка з пів цитрини
- шум із 2-х білків
- цукру до смаку

Масло втерти з жовтками й одним цілим яйцем, щоб було пухке. Додати густу, кvasну сметану, дріжджі, розроблені в дрібці молока, цукор, дрібку солі і борошна стільки, щоб тісто було досить вільне. Окрім зладити начинку. Спарити мигdal, змолоти на машинці, цукор утерти з жовтками, аж побілють, вимішати з мигдаллю й обтертою цитриновою шкіркою, додати шум із білків. Тісто поділити на чотири частини. Розтачати плоско, викладати у круглу форму, мастити топленим маслом і посыпти тертою булочкою. Потім мастити начинкою, накривати тістом і знов мастити маслом, булочкою і начинкою. Зверху повинно прийти тісто. Залишити, щоб підросло. Помастити зверху яйцем, посыпти цукром і пекти на 350° впродовж $\frac{3}{4}$ години.

Ціарська бабка

Потрібно:

- ½ горнятка масла
- 6 жовтків
- ½ горнятка цукру
- орошна стільки, щоб було
м'яке тісто
- 1 ложка сметанки
- ¾ унції дріжджів
- 4 білки, сіль, ванілія
- трохи родзинок

Втерти масло дуже добре і вбивати по одному жовткі. Додати цукор і втерти, аж зробиться пухка маса. Дати борошно й дріжджі, розпущені в теплій сметанці, солі, ванілії і шум із 4-ох білків. Все легко вимішати і поставити в теплі, нехай підросте. Форму вимастити маслом, висипати тертою булочкою і виложити родзинками. На це виложити тісто і пекти годину на 350°.

Маківник

Потрібно до тіста:

- 3 горнятка борошна (приблизно)
- 2 ложки масла
- 6 жовтків
- 1 ціле яйце
- 6 ложок густої сметанки
- 1½ унції дріжджів
- 4 ложки молока
- 4 ложки цукру-мучки
- дрібка солі

Дріжджі розпустити в молоці із ложечкою цукру. Масло втерти нішум, вбиваючи по одному жовткі й одно ціле яйце. Коли пухко втерте, влити літну сметанку і дріжджі. Додати цукор, сіль і стільки борошна, щоб було вільне тісто, як на вареники.

Розтачати на стільниці, що підсипана борошном, розвести мак по тісті, звинути тісненько і покласти на вимашену бляху. Лишити, покривши платинкою, на дві години, щоб виросло. Коли тепло в кухні виросте скорше.

До начинки:

- 1 ф. маку
- 6 ложок масла
- ¾ ф. цукру (коли хто не любить дуже солодкого, може дати менше)
- ¼ ф. родзинок
- кілька зерен гіркого мигдалю

Мак спарити на 2—3 години перед тертям, і лишити в гарячій воді. Відляти воду, терти частинами. Коли весь мак втертий, розігріти масло на налисниковій сковороді, всипати цукор, вимішати і дати на те мак. Смажити аж доки не висмажиться вода (15 хв.). Взяти з вогню, відставити, додати родзинків і мигдалю, а коли б мак був за сипкий, додати один білок. Прохолодити і накладати на тісто.

Такий сам завиванець можна робити з оріховою масою.

Різдвяна бабка

Потрібно:

- 4 горнятка борошна (муки)
- 3 яйця
- $\frac{1}{2}$ горнятка цукру
- 1 горнятко молока
- 1 пачечка дріжджів (3 унції)
- $\frac{1}{2}$ горнятка масла
- $\frac{1}{2}$ ложечки солі

Втерти добре масло з цукром. Okremo вбити добре яйця і сполучити з маслом. Добре вимішати. Розпустити дріжджі у літеплому молоці. Пересіяти борошно (муку) й додати пів лож. солі. Добавати потрохи борошна до масла, на переміну з дріжджами. Вбити добре деревяною ложкою і вилляти до висипаної миски. Поставити в тепле місце. За годину або за півтора тісто зростає удвое. Виложити до вимашеної форми. Знов поставити, нехай підросте, на 40 хвилин. Пекти в легкій печі на 350° впродовж 45 хвилин. Вийняти і поставити, нехай прохолоне.

Маківник калуський

Потрібно на тісто:

- 1 ложка масла
- 1 унція дріжджів
- 5 жовтків
- 1 ціле яйце
- 6 ложок літньої сметанки
- 4 ложки цукру-мучки
- дрібка солі
- борошна (муки) стільки, щоб було не туге тісто (менш більш 4 пригорщи)

На начинку:

- $1\frac{1}{2}$ горнятка маку
- 1 ложка масла
- цикуру до смаку

Втерти масло з жовтками і одним цілим яйцем, додаючи по одному. Перед тим розробити дріжджі у двох ложках молока із ложечкою цукру. Коли підростуть, влити їх до втертого масла, додати літеплої сметанки, цукор-мучку, дрібку солі і борошно (муку). Вимісити добре аж доки не відстане від руки й посудини.

Мак приготувати скорше, щоб був готовий, коли тісто замішане. Мак вимити, спарити і лишити на дві години. Зілляти воду, втерти, а коли ввесь утертий, розігріти ложку масла на сковороді з ручкою, викинути мак і мішати, щоб зипарувала з нього вода. Додати цукру до смаку. Запахом може бути ванілія. Прохолодити. Коли хто любить, може додати родзинків або помаранчеві чікірки.

Тісто уложить рівно мак, зберегти жити у вузьку бляху, щоб не засохло вигоко. Поставити на півтори до двох годин, щоб підросло. Перед вченням помастити яйцем і вłożyćти до печі на 350° . Пекти 45 хвилин.

Пампушки

Потрібно на розчин:

1½ унції свіжих дріжджів
1 ложка цукру
3 ложки борошна (муки)
¼ л. молока

Потрібно на тісто:

6 жовтків
4 ложки цукру
1 ложка алькоголю або руму
4 ложки масла
1 ф. борошна (муки)
ванілія або шкірка з цитрини

Потрібно на начинку:

½ ф. густої мармелади (смаженої рожі)

Потрібно до смаження:

2 ф. смальцю
¼ ф. цукру-мучки з ванілією

У теплому молоці розмішати дріжджі, муку, цукор і вставити в посудину з теплою водою, нехай підросте удвоє.

Втерти жовтки з цукром, додати решту складників і розчину, розтопити масло і влити тепле, добре виробити (ок. 20 хвилин). Лишили в теплому місці, нехай виросте. Виложити на стільницю, посыпали борошном (мукою) і поділити на двоє. Розтачати грубо на 1 інч. Вирізувати кружки. На кожен наложить трошки мармелади, прикрити другим кружком і притиснути кругом тісто пальцями. Обрізати формочкою ще раз краї. Уложить на стільниці, посыпаній борошном і поставити, нехай підростуть. Розігріти товщ. Обмести муку з пампушків і вкладати на товщ горішньою частиною, щоб спідня мала час краще підрости. Смажити з обох сторін, щоб зарумянились, вибрати на бібулу, уложить на полумиску і посыпати цукром-мучкою.

Святочні пампушки

Потрібно на розчин:

1 унція дріжджів
1 ложка цукру
3 ложки борошна (муки)
2 ложки молока

Потрібно на тісто:

6 жовтків
6 ложок цукру
1 ложочка цитринової шкірки
1 ф. борошна (муки)
½ горнятка молока
1 ложка алькоголю (руму)
5 ложок розтопленого масла
½ ложочки солі
1 слойок смажених вишень

Потрібно до смаження:

2 ф. смальцю
1 ложка алькоголю
¼ ф. цукру-мучки

Розбити розчину і вставити до теплої води, щоб підросла удвоє. Жовтки втерти з цукром, додати цитринової шкірки, борошно, розчину і добре вимісити. Коли вже відстає від руки, можна додати розтоплене масло і рум.

Поставити в тепле місце, нехай підросте удвоє. Тоді теплу стільницю посыпали борошном, вибрата частину тіста і розкачати грубо на 1 інч. Викроювати з тіста кружки. На кожний другий накладати заварюваних вишень, прикрити кружком із тіста, обтиснути пальцями кругом і обрізати ще раз. Укладати у відступах на серветку, посыпану борошном у теплому місці і прикрити серветкою. Коли підростуть обернути на д'угу сторону. Дальше поступати, як подано вгорі.

Старосвітські пампушки

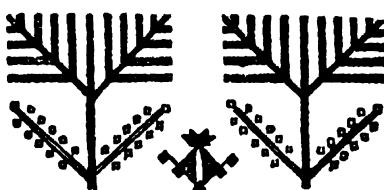
Потрібно:

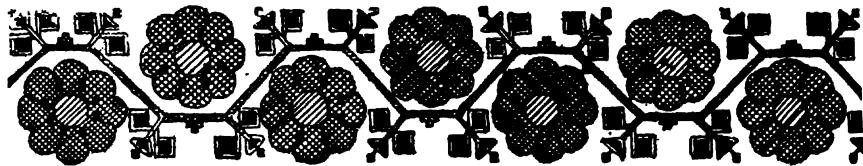
- 1 ф. борошна
- $\frac{3}{4}$ горнятка масла
- 4 яйца
- $\frac{1}{2}$ горнятка цукру (хто не любить солодкого, може дати менше)
- $1\frac{1}{2}$ унції дріжджів
- 1 ложочка тертої цитринової шкірки
- 1 горнятко молока
- 2 ф. смальцю

Втерти масло з яйцями (додавати по одному) і всипати до того цукру. Втирати аж нарости і згусне. Дати цитринової тертої шкірки, дріжджі розпущені в молоці і борошно. Вимісити, аж відстане від руки і поставити в теплому місці, щоб підросло. Потім викинути половину тіста на стільницю, що її посыпано борошном, густо розкатати і накладати на це малими купками мармеладу. На це наложить другу половину тіста, викроювати великою склянкою пампушки та класти на сито, застелене папером, нехай підростуть.

У ринці розтопити смалець і пробувати його при помочі тіста. Це значить: вкинути на нього кусник, а коли відразу зашипити і смажиться, то вже можна кидати пампушки, що в міжчасі підросли. Смажити наперед з одної сторони, а потім перевернути довгою шпилькою на другий бік. Коли румяні, вибирати цією ложкою на бібулу. Коли обсохнуть, класти на полумисок і посыпати цукром. Вважати, щоб не смажити дуже сильно, бо зверху зарумяниться скоро, а в середині можуть бути сирі.

За Л. Лучаківською





Бісквітне тісто

Це тісто легке, що дає сухе, солодке печиво й належить до добірних продуктів. Походження французького, але поширене по цілому світі, зокрема часто зустрічаємо його в американській кухні. Його популярність велика тому, що має з-поміж усього печива найменшу калорійність.

Підставою тіста — це жовтки, втерті з цукром, білки, вбиті на тугий шум, трохи борошна і тертої булки. Певна кількість повітря, вбита в тісто під час тертя жовтків та вбивання білків, підносить тісто вгору під час печення. Тому спечене тісто є дірчасте, дуже легкостравне та дуже поживне через велику кількість яєць.

Пекти в мірній печі на 300° .

Спечене бішкотове тісто (бісквіт) має яснозолоту краску, відстae від форми, поверхня його суха. Внутрі тісто повинно бути дуже пухке. Яйця мусять бути дуже свіжі й лише тоді маємо певність, що тісто нам вповні вдасться. Що свіжіші яйця, то краще виростає тісто, бо сила білка більша і тісто по спеченні не опадає.

До цієї групи належить тісто макаронікове. Техніка виконання тут така сама, тільки замість муки доходять різні роди оріхів чи мигдалю, часом додаток тертої булки (сухариків) або чеколяда. Ця зміна підносить смак тіста, або й робить його тяжче стравним та дорожчим. Макаронікове тісто вважається не тільки добірним, але й пишним.

Галицький цвібак

Потрібно:

- 5 жовтків
- $\frac{3}{4}$ горнятка цукру
- 2 унції мигдалю
- 1 ложечка цукру
- 4 білки
- 1 горнятко борошна
- шкірка з пів цитрини
- 1 ложечка топленого масла

Покраяти в пасочки мигдаль, змішати з ложочкою цукру, дати до ринки й прирумянити. Втирати жовтки з цукром аж зблілють, додати шкірку з пів цитрини, всипати мигдаль і вимішати з тугим шумом із чотирьох білків. Досипати потрохи борошно і вложити до довгої, вузької форми, яку ми вимостили топленим маслом і висипали борошном. Пекти в легко гарячій печі на 350° $\frac{3}{4}$ години. Коли готовий, викинути зараз із форми, а на другий день уживати.

Цвібак

Потрібно:

- 6 яєць
- 1½ горнятка цукру-мучки
- 2 горнятка борошна (муки)
- 1 ложочка порошку до печення
- ½ пачки горіхів
- 1 горнятко родзинків
- помаранчева шкірка

Жовтки втерти з цукром, аж наростуть. Додати січені горіхи, помаранчеву шкірку, родзинки і вимішати. Окремо пересіяти борошно й перемішати з порошком. Вбити білки на тугий шум. Додавати тепер до жовтків на переміну, мішаючи легко, трохи борошна, а трохи шуму. Пекти ½—¾ год. на 350°.

Подала Олена Назар

Цитринові тісточки

Потрібно:

- 3 білки
- 2 горнятка (не цілі) цукру-мучки
- шкірка з одної цитрини
- сок з двох цитрин
- ¼ ф. мигдалю

Вбити тугий шум із білків. Коли вбитий, додати по трохи цукор-мучку і все те бити дальше. Додати цитринову шкірку і сок, а коли все вбите на густу масу, додати мелений з лушпиною мигдаль. Класти ложечкою на вимашену маслом і посыпану борошном бляху малі купки. Ложечкою злегка їх розплескати, щоб мали форму коржиків. Це зробити увечорі, бо через ніч коржики обсихають і трошки підростають. Рано спекти на 300° впродовж 25 хвилин.

Коржик у двох красках

Потрібно:

- 10 жовтків
- ½ ф. цукру-мучки
- ½ ф. мигдалю
- ¼ ф. чеколяди
- 10 білків
- ½ ф. квасної мармелади або дригцю (галяретки)

На склишю:

- 2 білки
- сок із пів цитрини
- цукру-мучки

Жовтки втерти з цукром. Мигдаль змолоти. Білки вбити на сніг. Легко вимішати. Половину того тіста влити до вимашеної форми. До другої половини додати розтоплену чеколяду, легко вимішати і вилити на попереднє тісто. Пекти 45 хвилин на 300°. Коли прохолоне, виложити з форми. Помастити зверху мармеладою або галяреткою.

Окремо розтерти два білки з цукром-мучкою. Стільки цукру, щоб була густа маса. Додати сок із цитрини і помастити тим коржик зверху.

Ванілеві шумки

Потрібно:

- 1 ф. мигдалю
- 2—3 ложки цукру
- 4 білки
- $\frac{1}{2}$ ліски ванілії
- $\frac{1}{2}$ ложечки товщу
- 1 ложка борошна (муки)

Спарений мигдаль обібрати і перекроїти на половинки, а потім п'єкрайти в пасочки. Дати на сковороду, посыпти цукром і мішаючи, зрумянити легко. Окремо вбити з білків тугий шум, додаючи потрохи цукру і вбивати дальше, щоб був зовсім тугий. Додати ванілії і прохолоджений мигдаль та легко вимішати. Класти ложечкою малі купки на вимашений і борошном посыпаний лист (бляху) і пекти на 275° впродовж 25—30 хвилин.

Руляда з яблуками

Потрібно:

- 5 жовтків
- 5 ложок цукру
- сок з пів цитрини
- 5 білків
- 4 ложки борошна (муки)
- 1 ложка тертих сухариків
- 1 ф. яблук
- 1 ложка крохмалю (corn starch)
- 4 ложки брунатного цукру

Жовтки втерти з цукром, додати сок із цитрини. Вбити білки на шум, виложити на жовтка, додати борошно й легко вимішати. Виложити на помашену блішку, спекти на 350° впродовж 10 хвилин, а потім на 300° 10—15 хвилин. Виложити з бляхи на восковий папір і згинути. Завинути у стирочку.

Яблука почистити, покраяти у кусники, підлити 2—3 ложки води й зварити. Вимішати крохмаль із цукром, додати до яблук, вимішати й раз заварити. Помастити рулягу й застудити.

Бісквітні мигдалеві бабочки

Потрібно:

- 4 яйця
- 4 ложки цукру-мучки
- $\frac{1}{2}$ цитрини (сок і шкірка)
- 4 ложки борошна (муки)
- 1 ложка смаженої, дрібно січеної помаранчевої шкірки

Втерти жовтки з цукром, додати до того борошно, помаранчеву шкірку, сок і шкірку з цитрини. Білки вбити на шум і легко вимішати. Вимастити товщем формочки, накладати в них до $\frac{3}{4}$ тіста і пекти на 300° впродовж 20—30 хвилин. Виложити з формочек і посыпти цукром-мучкою.



Крихке тісто

До цієї групи входять тіста пів-крихкі, крихкі і пів-французькі. Головні складники їх — це борошно, товщ, цукор, жовтки, часом сметана. Борошно з товщем сполучується в однаковій або майже однаковій кількості. Тісто по спеченні легко розсипається і це головна його прикмета.

Приладження крихкого тіста йде за певними правилами. Товщ сполучуємо з борошном найкраще, коли січемо з мукою на стільниці. Жовтки додаємо майже завжди варені й перетерті через сито. Скорі вимішавши все з додатками, стараємось лише отримати все разом, не вироблюючи довго. Посічені кусники товщу можуть залишитись між борошном. Це тісто майже не виростає, однаке не є забите, бо розтоплені грудки товщу залишають щілини й не дають муци склеїтися під час печення. Піч на крихке тісто мусить бути сильно розігріта. Пекти треба коротко та на сильному вогні до 400 ст.

Крихке тісто має високу калорійну вартість.

Сюди належить також пів-крихке тісто, де лише змінене відношення поодиноких складників. Зменшується кількість товщу, яйця виступають у сирому стані, а через те конечний малій додаток сметани і порошку до печива. Техніка приладження та сasma, що й при крихкому тісті.

Назагал крихке й півкрихке тісто дуже вигідне через невиба-

гливі складники та легку й просту техніку виконання. Молоді господині повинні починати печиво від крихкого тіста.

Дещо труднішим є тісто пів-французьке, яке належить до крихкого тіста. Кількість товщу у відношенні до борошна ще менша, як при півкрихкому тісті. Цей брак заступає квасна сметана або свіжий білий сир. Кількість яєць мала. Тісто треба зробити напередодні (на 12 годин перед печенням) і залишити в нормальний температурі у щільно накритій посудині. Під час вироблення не вимішувати сильно, лише так, щоб отрималися складники. Маса тіста не має бути суцільна, можуть залишитись у ній грудки товщу.

Це тісто листкується по спеченні подібно, як французьке, хоча твердше від нього. Більша кількість газів, які постають під час ферментації (додаток сметани і 12 годин діяння) підносять частинки тіста під час печення, тісто дещо виростає, постають порожні щілини поміж тістом, що й спричинює листкування.

Це тісто все ж таки вигідніше, ніж французьке, бо вимагає меншого вкладу праці й часу, як рівнонож і практики.

До півкрихкого тіста належить також тісто вергунове (хрусти). Технікою виконання це тісто не складне. Приладжується його, подібно як пампушки, смаженням у більшій кількості товщу.

Крихкі тісточки до чаю

Потрібно:

- 1 ф. борошна (муки)
- $\frac{1}{2}$ ф. масла
- 1 горнятко (неповне) цукру
- трохи цитринової шкірки
- 2 цілі яйця
- 2 жовтки
- трохи січеного мигдалю

Борошно перетерти з маслом і цукром. Потім вбити яйця, вимісити добре гладке тісто, і поставити на пів години до холодильника. Тонко розтачати й вирізувати круглі тістечка. Помастити розбитим яйцем, посыпти січеним мигдалем, уложить на помашеному листі (бласі). Пекти в печі на 300 ст., аж будуть румяні.

Сухі тісточки

Потрібно:

- $\frac{1}{2}$ ф. борошна (муки)
- $\frac{1}{2}$ ф. масла
- 2 унції цукру-мучки
- 1 жовток
- 2 ложки меленої мигдалю
- 2 ложки цукру-мучки з ванілією
- сок з цитрини

Борошно посісти з маслом, додати цукор, мигдаль, жовток, сок із цитрини і вимішати. Замісити тісто і перепускати через машинку. Тісточка повинні бути довгі на палець. Пекти на 300 ст. впродовж 20—30 хвилин. Гарячі посыпти цукром.

Тісточка зі сира

Потрібно:

- 1 ф. сира
- 1 ф. масла
- 1 ф. борошна (муки)

Замісити тісто як на вареники, вирізувати формочками тісточки. Мастити білком і посыпти звичайним цукром. Пекти в печі на 350 ст.

Можна вирізувати з того трикутнички і начинювати маком (утертим із цукром і запахом) або горіховою масою, і звивати як рогалики.

Горіхова маса: змолоти горіхи, додати цукру до смаку і трохи — не багато — білка.

Крихкі палочки з сиром

Потрібно:

- 1 горнятко твердого сира
(пармезану)
- 1 горнятко борошна (муки)
- 1 неповне горнятко товщі (кріско)

Замісити це все маслянкою або квасною сметаною. Качати тонко, кроїти зубчастим кочільцем на вузькі пасочки завдовшки пальця. Скрутити легкó і так скручені класти на бляху. Пекти на 350 ст.

Корж із сира

Потрібно:

- ¾ горнятка масла
- ¾ горнятка сира
- ¾ горнятка борошна (муки)

На овочеву пінку:

- ¾ горнятка цукру-мучки
- 3 ложки квасковатої мармелади
- 3 білки
- 1 цитрина (сок)

Перетерти сир через сито (сир повинен бути сухий), висипати борошно на стільницю і пересікти з маслом на одноцілі масу. Додати сира й скоро замісити тісто. Лишили в зимному місці на пів години. Потім розтачати грубо, на палець, виложити на листі (бласі) і пекти в гарячій печі (на 400 ст.) чверть години. Коли прохолоне, наложить пінку.

Овочева пінка: Вбити шум із білків, вимішати з цукром-мучкою, додаючи потрохи. Наприкінці додавати потрохи мармелади і вбивати, аж зробиться густа маса. До смаку додати соку з цитрини.

Мигдалеві віночки

Потрібно:

- ¾ горнятка масла
- 3 чубаті ложки цукру
- ½ горнятка меленої мигдалю
- 1 ложочка тертої цитринової шкірки
- 1 ложка руму
- 1½ горнятка борошна
- дрібка солі

Втерти масло з цукром, вимішати з мигдалем і цитриновою шкіркою і вимісити з борошном, додаючи ложку руму. Формувати віночки. Помастити бласі, посыпти борошном. Уложить на бласі і пекти в мірній печі (300 ст.).

Подала Н. Березовська

Ванільки

Потрібно на тісто:

- 2 горнятка борошна
- 1 горнятко масла
- 3 жовтки
- 1 ліска ванілії

На склици:

- 1 чубате горнятко цукру-мучки
- 1 білок
- сок із пів цитрини

З масла, борошна, ванілії й жовтків замісити тісто. Розтачати в прямокутник і краяти під лінійку пасочки (1 на 3 цалі). Нехай постоять у чоудному. Потім вийняти і, не рукаючи їх, покрити склицею. Масити великим ножем, щоб було рівно, і пекти в легкій печі (на 300 ст.). Коли простигне, перекладати квасною мармеладою так, щоб мармелада була в середині, а склиця зверху і зі споду.

Склиці: Цукор із білком втерти, додаючи до того сок із цитрини.

Горіхові ріжки

Потрібно:

- 4½ горнятка борошна (муки)
- ¾ горнятка масла
- ¾ горнятка мелених оріхів
- 2 жовтки
- 5 ложок цукру

Посікти масло з борошном, вбити жовтка і вимішати з горіхами й цукром. Добре замісити тісто. Виробити малі ріжки. Вимастити маслом бляху, посыпти борошном та пекті на 300 ст. Знамените печиво до чаю.

Мазурок чеколядовий

Потрібно на коржі:

- 3 горнятка борошна (муки)
- 1 горнятко масла
- ½ горнятка цукру
- 1 жовток
- трохи вершків (сметанки)

На поливу:

- 1 ф. чеколяди
- 1 ложка масла
- 1 горнятко густих вершків

Замісити тісто з борошна, масла, цукру і жовтка. Коли б було загусте, додати дрібку сметанки. Спекти в середньо гарячій печі. Розігріти в печі чеколяду (на кухні пригоряє), а коли зм'якне, додати масла і сметанки та варити на легкому вогні, аж чеколяда зовсім розпуститься й згусне. Тоді відставити, а коли трохи простигне, вилляти на корж, рівно розвести ножем і поставити в холодне місце, щоб застигло.

Крихкий коржик із яблуками

Потрібно на тісто:

- 2 горнятка борошна (муки)
- ¾ горнятка масла
- 6 ложок цукру-мучки
- 1 яйце
- ½ ложочки порошку до печива

До начинки:

- 1 ф. яблук
- 1 ложка тертої булки
- 2 ложки цукру
- цинамон

Посікти масло з борошном. Додати цукор, яйце, порошок і замісити тісто. Розділити на 2 частини. Розтачати і виложити в формі. Яблука обмити, почистити і покраяти на кусинки. Вимішати з цукром, булочкою і цинамоном. Рівненько розложить на тісті. Розтачати другу частину тіста і прикрити нею яблука. Пекти на 400 ст. около 40 хвилин і довше, коли яблука тверді. Пробувати вилками, чи легко проходить через яблука.

Замість яблук можна вжити й сливок. Тоді тіста не дістати. Розтачати, виложити на блисі й полистити яйцем. Накладати зверху помиті й поділені сливки і спекти.

Пиріжки з яблуками

Потрібно:

- 2 горнятка борошна (муки)
- 1 горнятко масла
- 1 жовток
- 1 ложка квасної сметани
- 1 яйце
- 1 ф. яблук
- $\frac{1}{4}$ ф. цукру-мучки

Напередодні приладити тісто. Посікти масло з борошном. Додати жовток, сметану і замісити. Не місити довго, лише так, щоб злучилося. На другий день розтачати грубо на чверть цяля (інча) і вирізувати кружки. Помастити білком і накладати на них приготовані чвертки яблук рівним боком до беріжка. Заложити ножем другу половину кружка на яблуко. Помастити жовтком і пекти у добре вигрітій печі на 350 ст. впродовж 20 до 30 хвилин. Вийняти на полумисок і посыпти цукром-мучкою.

Мазурок мигдальний

Потрібно:

- 1 ф. мигдалю
- 1 ф. цукру-мучки
- 4 яйця
- 1 цитрина (сок)
- $\frac{1}{2}$ горнятка борошна
- 2 андрути або оплатки

Непарений мигдаль витерти добре стирочкою. Змолоти, додати цукру й яйця, сок із цитрини, борошно, легко вимішати. Прикроїти андрути до величини бляхи, помастити їх тістом і пекти в легко нагрітій печі.

Коржик із садовиною

Потрібно:

- 4 яйця
- 1 горнятко цукру
- 2 горнятка борошна (муки)
- 2 ф. садовини (сливи, грушки, або яблука)
- порошок до печення
- трохи масла і тертих сухариків

Цілі яйця втерти з цукром. Вимішати борошно з порошком до печення і додаючи по ложці, вимішати з яйцями. Садовину обмити, яблука обібрать й покроїти на скибки, а сливки викісткувати. Коли квасні, поцукрувати.

Вимастити форму маслом і висипати булочкою. Положити на дно садовину і вилляти на неї тісто. Верства тіста може бути тонка, бо виросте. Пекти на 350 ст. пів години.

Можна виконувати це з іншою садовою теж. Дуже гарно виглядають зварені половинки броксвинь, коли уложити їх вниз залибинкою і в неї покласти сушену сливку.

Крихке тісто з ягодами

Потрібно:

2½ горнятка борошна (муки)
 ½ горнятка масла
 1 ложка рослинного товщу (криско)
 ¾ горнятка цукру
 2 жовтки
 2 ложки сметани
 2 ф ягід
 2 ложки сухариків (тертої булки)
 трохи цукру-мучки

Борошно посікти з маслом і товщем, додати цукор, вимішати. Додати жовтки, сметану і скоро замісити. Розтачати й виложити на лист (бляху). Перед тим перебрати й помити ягоди (вишні, черешні, полуниці), а коли скапають і висохнуть, наложить на тісто і посыпати тертою булкою і цукром. Пекти в печі на 350 ст. около пів години. Тоді посыпти цукром-мучкою Гаряче покроїти й вийняти на полумисок.

Вергуни (хрусти)

Потрібно:

½ ф. борошна (муки)
 2 ложки масла
 2 жовтки
 1 ложка квасної сметани
 1 ложка руму
 1 ложочка порошку до печива

До смаження:

1 ф. товщу
 4 ложки цукру-мучки

Посікти масло з борошном. Додати решту складників і замісити. Розкачати грубо на чверть цяля (інча) і вирізувати паски розміру 6×3 цяля (інча). Розрізати по середині, пересилити один кінець паска через проріз. Поколоти кінці вилкою. Смажити на товщі з обох сторін, аж стануть рум'яні. Вибрести на бібулу і гарячі посыпати цукром. Годяться до чаю.

Вергуни (хрусти)

Потрібно:

2 горнятка борошна (муки)
 1 ложка масла
 1 ложка оцту
 2 чубаті ложки цукру
 1 яйце
 1 ложка руму
 квасної сметани стільки, щоб тісто замісити

До смаження:

1 ф. смальцю
 цукор-мучка і ванілія

Перетерти масло з борошном. Дати 2 чубаті ложки цукру, вбити яйце, ложку оцту й руму, сметани і місити тісто вільне, як на вареники. Розкачати тинко, потім краяти в пасочки зубчастим коліщатком 3" завдовжки. Розрізати пасок по середині і перевернути один кінець через розріз. Розігріти смалець і випробувати температуру кусником тіста. Коли тісто зрум'яниться, можна кидати хрусти (вергуни). Смажити з обох боків. Вибрести на бібулу і гарячі посыпати цукром.



Медяники

Медянички

Потрібно:

- 2 чубаті горнятка борошна
- $\frac{1}{2}$ горнятка цукру
- 1 ложка масла
- 1 мала ложечка соди
- 1 ложечка спецій, трохи мигдалю
- $\frac{1}{2}$ горнятка меду
- 1 яйце

Висипати борошно на стільницю, витиснути в ньому ямку і вилляти туди гарячий мед. Мішати хвилинку ножем, потім додати цукру, коріння, соди, масла і яйце. Замісити тісто і добре вимісити.

Розтачати тісто як на вареники, вирізувати кружальця, мастити яйцем, а в середину втиснути пів спареного мигдалю. Складати медянички на вимашену бляху і пекти в гарячій печі 10 хвилин.

Повинні вирости втроє. Пекти їх треба завчасу, бо коли відлежаться, скрущіться.

Медяник

Потрібно:

- 1 горнятко меду
- 1 ложечка приправ: цинамон, гвоздики, мускатна галка, перець
- 2 ложки масла
- 3 жовтки
- $\frac{3}{4}$ горнятка цукру
- 4 горнятка борошна
- 3 білки
- 1 ложечка соди
- 3 ложки води
- $\frac{1}{2}$ ф. оріхів
- 1 ф. чубато посіченіх бакалій: розчинків, фіг, дактилів, по маранчевої шкірки

Мед підрум'янити й прохолодити. Масло втерти з цукром, додаючи по одному жовтку. Коли вже втерте, додати мед, борошно і білки, вбиті на шум. Розпустити соду в зимній воді, додати до тіста, вимішати, а під кінець додати січені бакалії й горіхи. Довгу, високу бляшку вимастити товщем, вилити тісто і пекти у добре вигрітій печі на 300 ст. впродовж 45 хвилин до 1 год. Коли вже спечене, прохолодити у бляшці і вийняти на стирочку.

Листковане тісто

Це є дуже вибагливе тісто, що вимагає величного вкладу праці, але в висліді дає ділікатні печені вироби. Для цього печива прикметне є листкування тіста. Відношення товщі до борошна (муки) є таке ж саме, як при крихому тісті — стільки ж муки, що й товщу. Сюди приходить ще малий додаток сиріх яєць і рідини (сметана або вино). Техніка виконання зовсім інакша, як при інших тістах. Вимагає вмілого тачання й печення у високій температурі добре вигрітої печі.

Приладжуємо два тіста — одне масляне, де входить увесь товщі і мала кількість муки і друге, основне, де входить майже вся

мука з додатком яєць чи рідини. Тачаючи оба ці тіста, накладаємо одне на одне. Тачання повторюємо тричі, а в міжчасі кладемо тісто, зложене вчетверо, до холодильника, щоб остигло.

Коли тісто вже готове до печення, мусимо його знову застудити в холодильнику, а потім вставляемо до добре нагрітої печі при 450 ст. Тісто мусить у відповідному часі стягнися і втягнути в себе товщу. Пізніше можна температуру печі трохи зменшити. Але висока температура на початку конче потрібна, бо невідповідна температура впливає так, що товщі розтоплюється, витікає на боки, а верстви тіста склеюються.

Потрібно на масляне тісто:

2½ горнятка масла
9 ложок борошна (муки)

На основне тісто:

1 горнятко борошна (муки)
2 жовтки
1 ложка квасної сметани
1 ложка оцту
дрібка солі

Посікти масло з борошном, замісити масляне тісто, виробити з нього прямокутник, виложити на стільничку і застудити в холодильнику.

Замісити дбайливо основне тісто' впродовж 10 хвилин (має бути таке густе, як на вареники). Розтачати грубо на один цаль (інч) і обвинути масляне тісто. Побити валком, розтачати разом, обмести борошно, зложить втрое і застудити. Повторити це розтачування тричі і за кожним разом вистуджувати в холодильнику. Масляне тісто через розтачування заходить між основне верствами й через те потім тісто листкується.

Коли вже виробимо тісто до печення, також застудити його в холодильнику. Пекти на сильно-му вогні, 425 ст., а потім на легшому — 350 ст. 20—25 хвилин.

Заварне тісто

Це тісто належить також до вибагливих. Воно не вимагає стільки вкладу праці, що французьке, але все ж великої практики. Техніка приладжування не нагадує ні однієї з дотепер згадуваних.

Підставою тіста є мука, розклеєна у рідині (вода або молоко). Муку всипається прямо на кип'ячу рідину з товщем. Дальше треба її добре вимішати і відпарувати на вогні, аж поки

маса не зробиться густа й суцільна. Потім приходить додаток яєць, які вбиваємо до маси цілими. Знову треба все те добре втерти.

Пекти у добре вигрітій печі, не відкриваючи печі під час печення, бо опадуть. Тісто під час печення сильно виростає, а по спеченні в середині зовсім порожнє. Тому цу тісточку наповняємо звичайно кремом.

Птисі тістечка з кремом кавовим

Потрібно на тісто:

- 6 ложок масла
- 1 горнятко води
- 1 горнятко борошна (муки)
- 4 яйця
- трохи солі

На кавовий крем:

- ½ горнятка сильного напару з кави
- 4 жовтки
- 3 ложки цукру
- 2 унції картопляного борошна
- 1 горнятко молока
- 4 ложки масла

Заварити воду з маслом і сіллю. Коли закипить, всипати на те борошно, зняти з вогню і добре вимішати, щоб не було грудочок. Підсмажити хвилину на вогні, добре мішаючи, щоб тісто було гладке. Зняти знову з вогню і по одному вбивати яйця. Добре терти.

Вимастити бляху (лист) і накладати ложечкою кульки величиною малої цитрини, у певних відступах. Пекти на 375 ст. впродовж 10 хвилин, потім на 350 ст. впродовж 10 хвилин, а потім на 300 ст. впродовж 5 хвилин. Під час перших 15 хвилин не відчиняти печі. По спеченні вибирати обережно, складаючи одне коло одного, нехай прохолонуть (не одне на друге). Переїзати ножем, начинити битою сметаною або кремом й посыпати цукром-мучкою.

Крем: Роштерти масло з цукром і додати по одному жовткові, а потім каву. Заварити молоко, а окремо розмішати в дрібці зимого молока картопляне борошно. Вилити це на кип'яче молоко і заварити. Кип'ячим — залити жовтки і добре розмішати. Коли прохолоне, начинювати.

Заварні тістечка з ягодами

Потрібно:

1 горнятко води
4 ложки масла
на кінець ножа солі
 $\frac{1}{4}$ ф. борошна (муки)
4 яйця

До начинки:

$\frac{1}{2}$ літра сметанки
1 ф. ягід (залежно від сезону)

Заварити воду з товщем і сіллю. На кип'ячу воду всипати борошно, відставити з вогню і добре розмішати. Підсмажити хвилину на вогні, щоб постала одна суцільна маса. Коли тісто відстає від країв ринки, тоді воно готове. Виложити його в миску. Терти, додаючи поступово по одному цілому яйці. Коли тісто вbere всі яйця, тоді вставити на хвилину до холодильника, щоб стужило.

Помастити товщем лист (бліху). Накладати ложкою кулі з тіста, величиною малого яйця у відступах тієї самої величини (бо сильно виростають). Піч добре вигріти перед тим. Пекти впродовж 10 хвилин на 400 ст., впродовж 20 хвилин на 375 ст., а ще 10 хвилин на 350 ст. Не відчиняти печі під час того, бо опадуть. Вийняти і поставити, нехай прохолонуть. Перекроїти на половину. Начиняти битою сметанкою зі свіжими ягодами.





Т о р т и

Торти виготовляють із того ж тіста, що й одноіменні з ними тісточки, тільки що вони приймають типову круглу форму і відрізняються якоюсь начинкою. За родом тіста розрізняють торти бісквітні, крихкі, горіхові, мигдальні, листковані. За способом виконання торти бувають печені, варені або й цілком сирі, якщо виконані із самих мас.

Бісквітні торти перешаровують і оздоблюють варенням, джемом, кремом, склицею. До найбільше

поширених належить бісквітний торт із кавовою масою.

Крихкі торти перешаровують кремом та різними масами, часто з домішкою чеколяди. Оздоблюють їх склицею, джемом.

Мигдально-горіхові торти є дуже різноманітні. Їх перекладають різними масами, джемом і варенням, прикрашують склицею, меленими горіхами й мигдалем.

Листковані торти перешаровують звичайно кремом або джемом.

Оріховий пиріг

Потрібно до тіста:

1 горнятко борошна
½ горнятка солоного масла
сметанки до замішування

До начинки:

6 яєць
1 горнятко цукру-мучки
½ ф. мелених оріхів
¾ чарки руму або чарка вина

В борошно кроїти дрібно тверде масло і влити зимної сметанки так, щоб було вільне тісто. Вимішувати ножем, а тільки на кінці сформувати його рукою. Заміщене тісто дати до холодильника.

Начинка: Вбити добре жовтки, потім дати цукор і терти добре, щоб було пухке. Вбити шум із білків і вимішувати з жовтками на переміну з горіхами. При кінці вляти руму або вина.

Розтачати тісто, лишаючи кусник на покриття. Тонкою верствою тіста виложити високу тортивницю, спід і краї, і вляти туди начинку. Зверху прикрити пиріг теж тістом. Пекти годину на 350 ст.

Горішковий пиріг

Потрібно:

- 8 яєць
- 1 горнятко цукру
- $\frac{1}{2}$ ф. мелених орішків
- 4 зерна гіркого мигдалю
- 1 помаранча
- 1 цитрина
- 1 ложка борошна

Втерти жовтки з цукром, аж побіліють. Додати сок із однієї помаранчі й одної цитрини, мелені ліскові горішки і чотири зерна гіркого меленої мигдалю. Коли вже вимішане, додати одну ложку борошна і все дуже добре вимішати, щоб сполучилося. Наприкінці вбити шум із білків і легко перемішати. Влити масу до вимашеної тортівниці і пекти пів години на 325 ст. Коли зарум'яниться, вийняти і посыпти зверху січеними горішками. Годиться до чаю і держиться добре кілька днів.

Пончевий торт

Потрібно на корж:

- 8 жовтків
- $1\frac{1}{4}$ горнятка цукру-мучки
- 1 цитрина
- 8 білків
- $1\frac{1}{4}$ горнятка борошна

На начинку:

- 2 горнятка меленої мигдалю
- $1\frac{1}{4}$ горнятка цукру-мучки
- 1 цитрина
- рум

На склици:

- 1 жовток
- 1 цитрина
- 3 ложки руму
- 1 ложечка масла
- цукру-мучки скільки візьміс

Корж: Втерти жовтки з цукром і додати соکу з цитрини. Вбити шум, виложити на жовтки, додати муки, вимішати, виложити на тортівницю і спекти на 300 ст. (Піч перед тим добре вигріти.)

Перекраїти спечений кружок по половині. Розтопити трошки цукру в воді і додати сооку з цитрини й руму. Скропити тим добре коржі. Наложити начинку і вирівнати.

Начинка: Мигдаль спарити, обірати з лушпини, підсушити та змолоти на машинці. Втерти в мисці разом з цукром, додати сооку з цитрини і руму до смаку.

Склиця: Втерти жовток із ма-слом, вливши сооку із цитрини, аж буде пухке. Потім влити рум і додати стільки цукру-мучки, щоб було відповідно густе. Вимішати і номастити торт.

Торт оріховий

Потрібно на коржі:

10 жовтків
½ ф. цукру-мучки
6 унцій мигдалю
3 унції оріхів
1 ложка тертих сухариків
1 ложочка порошку до печення
10 білків

До начинки:

1 ф. ліскових оріхів
1 ф. цукру-мучки
¾ ложки вершків (сметанки)
1 ложка руму

Жовтка втерти добре з цукром-мучкою. Оріхи посікти ножем на стільниці на дрібні кусники. Білки вбити на тугий шум і вимішати з жовтками. Додати мелений мигдаль, ложку тертих сухариків і порошок. Виложити до двох добре вимощених тортівниць. Пекти у добре вигрітій печі на 300 ст. впродовж 45 хвилин. Як прохолоне, легко виложити з форми. Це значить — зняти боки тортівниці, підкрійти ножем дно і виложити коржі на стільницю.

Начинка: Зrumянити ліскові оріхи у печі. Обтерти з лушпини, змолоти, залишити 3—4 ложки до обсипання і вимішати з цукром-мучкою. Цукор просіяти, щоб не було грудок. Додати рум, сметанку і добре вимішати. Переложити начинкою коржі і помастити верх і боки. Посипати залишкою оріхів.

Торт прованський

Потрібно на перший корж:

6 білків
6 ложок цукру
½ ф. пареного обіраного і змеленого мигдалю
1 ложка борошна

Потрібно на другий корж:

6 білків
6 ложок цукру
½ ф. непареного меленого мигдалю
1 скупа ложка борошна

Потрібно на начинку:

½ ф. масла
½ ф. цукру-мучки, хто не любить солодкого може дати менше
½ ф. обіраного мигдалю, трохи гіркого мигдалю
½ ліски ванілії
1 чарка руму
1 ціле яйце
трохи морелової мармелади

1. Корж: Білки вбити на тугий шум. Додати цукор, парений і змелений мигдаль, ложку борошна. Легенько вимішати. Вимастити форму і висипати сухариками, влити у форму тісто і пекти на 350 ст. впродовж 25—30 хвилин.

2. Корж: Вбити тугий шум, дати цукор, додати меленого мигдалю і скупу ложку борошна.

Начинка: Масло втерти на шум, дати цукор-мучку. Окремо обірати мигдаль і прирум'янити, а потім змолоти. При цьому повинно бути кілька гірких. Змішати з маслом, додати ванілії і чарку руму. Ціле яйце додати до маси і втирати добре, щоб маса була пухка.

Обидва коржики помастити квасною мореловою мармеладою, а потім переложити. До цього годиться помадкова склиця.

Торт кавово-мигдаловий

Потрібно на коржі:

- $\frac{1}{2}$ ф. мигдалю
- 6 білків
- $\frac{1}{2}$ ф. цукру-мучки
- 1 ложка тертих сухариків

На начинку:

- $\frac{1}{2}$ ф. цукру-мучки
- 6 жовтків
- $\frac{1}{2}$ горнятка міцної кави
- $\frac{1}{2}$ ф. масла

Мигдаль спарити, обібрати зі шкірки, підсушити і змолоти на машинці. Білки вбити на тугий шум. Цукор розтерти в мисці, щоб не було грудок. Вимішати все разом, додаючи терти сухарики. Форму виложити восковим папером, вимастити маслом, влити туди тісто і пекти в печі, нагрітій на 300 ст. впродовж 40—50 хвилин.

Холодний коржик перерізати, наложить начинку і прикрити. На верх і боки наложить начинки. Все це посыпти дрібно січеним мигдалем.

Начинка: Втерти добре масло, додаючи по ложці цукру і по одному жовтку. Розтирати дальше, додаючи по трохи міцного напару з кави так, щоб маса каву втягала до себе.

Небесний торт

Потрібно на корж:

- $\frac{1}{2}$ ф. масла
- 1 яйце
- борошна, скільки забере

На 1. начинку:

- $\frac{1}{2}$ ф. чеколяди
- $\frac{1}{2}$ ф. масла
- $\frac{1}{2}$ ф. цукру

На 2. начинку:

- $\frac{1}{2}$ ф. мелених оріхів
- $\frac{1}{2}$ ф. цукру
- трохи вершків (сметанки)

На 3. начинку:

- $\frac{1}{2}$ ф. меленого мигдалю
- $\frac{1}{2}$ ф. цукру
- 2 білки
- 1 цитрина (сок)

На 4. начинку:

- $\frac{1}{2}$ ф. мигдалю
- $\frac{1}{2}$ ф. цукру
- $\frac{1}{2}$ ф. масла
- трохи ванілії

Із масла, борошна і яйця замісити тісто і спекти крихкий корж. Потім ладити різні начинки.

Перша начинка: Розтопити чеколяду, аж зм'якне. Okремо втерти масло з цукром і на кінці додати чеколяду. Розвести по коржі, коли прохолоне.

Друга начинка: Оріхи вимішати з цукром і розвести сметанкою, скільки треба. Покрити цим першу масу.

Третя начинка: Мигдаль спарити, обібрати, змолоти і вимішати з цукром. Додати шум із двох білків і сок із цитрини. Покрити цим другу начинку.

Четверта начинка: Прирумянити мигдаль у лушпині і змолоти. Okремо втерти масло з цукром, додати трохи ванілії і вимішати з мигдалем. Накрити цим третю масу.

Подала Олена Назар

Крихкий торт

Потрібно на коржі:

- 1 горнятко борошна (муки)
- $\frac{1}{2}$ горнятка масла
- 2 унції мигдалю
- 3 ложки цукру

На начинку:

- $\frac{1}{4}$ ф. оріхів
- 2 унції мигдалю
- 5 ложок цукру
- шкірка з пів цитрини
- трохи квасної мармелади

На склицио:

- 1 табличка чеколяди
- $\frac{1}{2}$ ложечки масла

Коржі: Замісити борошно з ма-
слом, додати до того спарений
і змелений мигдаль і цукор, поді-
лити на дві частини і спекти у
тортівниці два коржі. Пекті лег-
ко. Коли вистигне, перекладати
начинкою.

Начинка: Змолоти оріхи і спа-
рений мигдаль, розвести трьома
ложками зимної води, дати цукор
і цитринову шкірку та добре ви-
мішати. Спідній коржик помастити
квасною мармеладою або поріч-
ковою галяреткою, зверху вило-
жити начинку, накрити другим
коржем і приложити кружком,
щоб не повигинається. На другий
день покрити чеколядовою скли-
цею.

В А Р Е Н І

Нугат

Потрібно:

- 1 ф. цукру
- 1 горнятко води
- 1 горнятко меду
- $\frac{1}{2}$ ліски ванілії, розрізаної вздовж
- 9 білків (шум)
- 4 круглі андрути (вафлі)
- 1 ф. оріхів

Цукор, горнятко води та ліс-
ку ванілії дати до великої ринки
і поставити на повільний вогонь,
щоб заварився соковик (сироп).
Коли вже в соковиці робляться
перліни, тоді влити туди горня
меду, заварити і відставити, нехай
прохолоне. Можна це зробити і
день перед тим. З білків вбити дуже
тутгий шум. Розігріти мід із
цукром, щоб розплівся, а не був
гарячий. Влити до того шум із
білків. Підложить під ринку під-
кладку з дроту чи асбесту, щоб
вогонь був легкий. Мішати цілий
час, не відступаючи і відгортати
з країв, де вогонь більше гріє.
Варити так довго, аж маса буде
така густа, що коли згорнути її
на середину, вона не розплінеть-
ся. Тоді відставити, всипати оріхи,
половину грубо посічених, а по-
ловину змелених. Вимішати масу
скоро, виложити на андрути і
приложити їх дощинкою, щоб не
повигинались. Подаючи, кроїти у
вуzykі паски.

Н Е П Е Ч Е Н І

Торт-їжак

Потрібно:

54 бісквіти (бішкоти)
3 горнятка масла
3 жовтки
4 ложки міцної кави
1 мішочок мигдалю
1 горнятко цукру

Масло втерти на шум. Жовтки втерти окремо з цукром, аж будуть пухкі і залляти чорною, міцною кавою. Покласти посудину в кипячу воду і варити так довго, мішаючи, аж згусне. Втирати масло, додаючи цукру-мучки, потім злучити з холодним кремом і ще добре втерти.

Укладати на дощинці бішкоти. Спідню верству — 10 шт. скропити чорною кавою і мастити масою. Слідуюча верства буде менша, 9 шт. Знов її треба скропити кавою і помастити начинкою. Так поступаємо дальше з кожною верстою аж дійдемо до двох бішкотів. Тоді покриваємо начинкою з боків подовгуватий бішкотовий їжак.

Спарений і обібраний мигдаль поділити по половині і кроїти в не дуже тонкі паски. На налисниковій пательні прирумянити на легкому вогні, мішаючи постійно. Коли прохолонуть, обтикати мигдалем їжака.

Непечений корж

Потрібно:

1 горнятко цукру
 $\frac{3}{4}$ горнятка масла
6 унцій чеколяди
 $\frac{1}{4}$ горнятка мелених оріхів
1 горнятко цукру-мучки
трохи вершків (сметанки)
ванілії
вафля (андрут)

На склици:

1 горнятко цукру-мучки
2—3 ложки сметанки
 $\frac{1}{2}$ ложочки масла

Чеколяду втерти на терці. Розом із маслом і цукром-мучкою втерти добре, а коли зробиться одностайна маса, виложити на круглий андрут або на оплаток величини тортівниці. Поставити нехай стужіє.

Окремо вимішати горіхи з цукком, додати стільки сметанки, щоб була густа маса, добре втерти і додати ванілії. Виложити на по-передній коржик.

Покрити якоюбудь склицею.

Непечений торт

Потрібно на спід:

- 1 ф. оріхів
- 1 горнятко цукру-мучки
- 1 ф. тертої чеколяди
- 10 варених жовтків
- 2 тортові андрути (wafers)

Потрібно на начинку:

- 1 ф. мелених горіхів
- 1 ф. цукру-мучки
- 1 чарка доброго руму
- 3 ложки сметанки

Жовтки перетерти через сито, вимішати з цукром, меленими горіхами й чеколядою і поділити на дві частини. Розвести рукою на круглий тортовий андрут.

Складники, приготовані на начинку, розтерти разом, розвести на першій половині і прикрити другою частиною. Можна накрити другим кружком або й фі.

Подала Олена Назар

Інший непечений торт

Потрібно на 1. корж :

- 1 горнятко масла
- 1 горнятко цукру-мучки
- $\frac{1}{2}$ ф. чеколяди
- $\frac{1}{2}$ ліски ванілії

На 2. корж:

- $\frac{1}{2}$ ф. мигдалю
- 1 горнятко цукру-мучки
- трохи сметанки
- $\frac{1}{2}$ ліски ванілії

1. коржик: Свіже масло терти з цукром-мучкою, аж буде пухке. Додати ванілії й тертої чеколяди. Все добре вимішати і виложити на андрут.

2. коржик: Змолоти спарений мигдаль, дати до миски, всипати цукор-мучку і сметанки стільки, щоб зробилася вогка маса. Виложити на перший коржик.

Склици: Горнятко цукру-мучки всипати до мисочки і вливати по одній ложці кипячу сметанку з додатком дрібки масла. Втерти до такої густоти, щоб її можна було виливати на торт. Тоді облити торт склицею.



З М И С Т

	ст.		ст.
Печиво	3	Горіхові ріжки	17
Дріжджеве тісто:	3	Мазурок чеколядовий	17
Булка до кави	4	Крихкий коржик із яблуками ..	17
Рідянний колач	5	Пиріжки з яблуками	18
Бабка до кави	5	Мазурок мигдальний	18
Бабка легким способом	6	Коржик із садовиною	18
Бабка шляхотська	6	Крихке тісто з ягодами	19
Бабка цісарська	7	Вергунини (хрусти)	19
Маківник	7	Вергунини (хрусти) інакше	19
Різдвяна бабка	8	Медянники:	20
Маківник калуський	8	Медяннички	20
Пампушки	9	Медянник	20
Святочні пампушки	9	Листковане тісто:	21
Старосвітські пампушки	10	Заварне тісто:	22
Бісквітне тісто:	11	Заварні тістечка з кремом	22
Галицький цвібак	11	Заварні тістечка з ягодами	23
Цвібак	12	Торти:	24
Цитринові тістечка	12	Оріховий пиріг	24
Коржик у двох красках	12	Горішковий пиріг	25
Ванілеві шумки	13	Пончевий торт	25
Руляда з яблуками	13	Оріховий торт	26
Мигдаліні бабочки	13	Проданський торт	26
Крихке тісто:	14	Кавово-мигдальний торт	27
Крихкі тісточки до чаю	15	Небесний торт	27
Сухі тісточки	15	Крихкий торт	28
Тісточка зі сира	15	Нугат	28
Крихкі палочки зі сиром	15	Торт-їжак	29
Корж із сира	16	Непечений корж	29
Мигдаліні віночки	16	Непечений торт	30
Ванільки	16	Інший непечений торт	30

ІНЦИ ТВОРИ АВТОРКИ:

М'ясиво, куховарські приписи, Філідельфія, 1954, видання Союзу Українок Америки — вичерпане.

Овочі й городина, куховарські приписи, Філадельфія, 1955, видання СУА, ціна 90 ц.
